NEWS
HORECA

PINTINOX

AMBIENTE 2026

NEWS HORECA
AMBIENTE
2026

AUDREY
SECCHIELLO CHAMPAGNE
BUCKET
design Marcello Ziliani

ROSE
POSATA
CUTLERY
3,5 mm

CALEIDO WOOD
ALZATA
DISPLAY BRIDGE
3 sizes

NEWS HORECA

ROSE
POSATE | CUTLERY — pag. 4

AUDREY TREASURE CHAMPAGNE
POSATE | CUTLERY — pag. 5

AUDREY VELVET CHAMPAGNE
POSATE | CUTLERY — pag. 6

HEAVEN SATIN
POSATE | CUTLERY — pag. 7

HEAVEN MYSTIQUE
POSATE | CUTLERY — pag. 8

HEAVEN TREASURE CHAMPAGNE
POSATE | CUTLERY — pag. 9

HEAVEN VELVET
POSATE | CUTLERY — pag. 10

CHOPSTICK
MANICO VUOTO | HALLOW HANDLE — pag. 11

AUDREY
SECCHIELLO CHAMPAGNE | BUCKET — pag. 12

CALEIDO
CESTE | BASKET — pag. 13

CALEIDO WOOD
BASE | BASE — pag. 14

CALEIDO WOOD
ALZATA | DISPLAY BRIDGE — pag. 15

CALEIDO WOOD
BASE COMPACT | COMPACT BASE — pag. 16

TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION
PADELLA | FRYING PAN — pag. 17

TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION
TEGAME | FRYING PANS 2 HANDLE — pag. 18

TENDER ALU
SETTORE COLAPASTA | COLANDER SECTIONS — pag. 19

ST-K PRO
PADELLA | FRYING PAN — pag. 20

BLUE IRON
PADELLA | FRYING PAN — pag. 21

LUNCH
POSATE | CUTLERY — pag. 22

AMBIENTE 2026

ROSE
298000

- Acciaio 18/10
- Spessore mm 3,5
- Stile barocco

- 18/10 Stainless steel
- Thickness mm 3,5
- Baroque style

Cod.	Descriz.	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	4,46
02	forchetta tavola table fork	4,46
03	coltello tavola table knife	6,00
04	cucchiaio frutta dessert spoon	4,36
05	forchetta frutta dessert fork	4,36
06	coltello frutta dessert knife	5,90
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	2,52
08	cucchiaino moka moka spoon	2,42
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork	3,30
29	coltello pesce fish knife	4,92

AUDREY TREASURE
2QL000

CHAMPAGNE

- Acciaio 18/10
- Forgiata + PVD
- Finitura lucida
- Design Marcello Ziliani

- 18/10 Stainless steel
- Forged + PVD
- Polished finish
- Designed by Marcello Ziliani

Cod.	Descriz.	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	12,34
02	forchetta tavola table fork	12,34
D3	coltello tavola standing knife table standing knife	14,40
04	cucchiaio frutta dessert spoon	11,38
05	forchetta frutta dessert fork	11,38
F6	coltello frutta standing knife dessert standing knife	13,44
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	8,96
08	cucchiaino moka moka spoon	8,26
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork	9,12

AUDREY VELVET
2QL600

CHAMPAGNE

- Acciaio 18/10
- Forgiata + PVD
- Finitura matt
- Design Marcello Ziliani

- 18/10 Stainless steel
- Forged + PVD
- Matt finish
- Designed by Marcello Ziliani

Cod.	Descriz.	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	13,60
02	forchetta tavola table fork	13,60
D3	coltello tavola standing knife table standing knife	15,56
04	cucchiaio frutta dessert spoon	12,48
05	forchetta frutta dessert fork	12,48
F6	coltello frutta standing knife dessert standing knife	14,42
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	9,96
08	cucchiaino moka moka spoon	9,12
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork	10,16

HEAVEN SATIN
007U00

- Acciaio 18/10
- Forgiata
- Finitura satinata

- 18/10 Stainless steel
- Forged
- Satin finish

Cod.	Descriz.	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	4,44
02	forchetta tavola table fork	4,44
03	coltello tavola table knife	6,90
04	cucchiaio frutta dessert spoon	4,34
05	forchetta frutta dessert fork	4,34
06	coltello frutta dessert knife	6,80
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	3,50
08	cucchiaino moka moka spoon	3,50
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork	3,70
39	cucchiaino brodo/riso soup/rice spoon	4,44

HEAVEN MYSTIQUE
007600

- Acciaio 18/10
- Forgiata
- Finitura matt

- 18/10 Stainless steel
- Forged
- Matt finish

Cod.	Descriz.	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	5,76
02	forchetta tavola table fork	5,76
03	coltello tavola table knife	8,22
04	cucchiaio frutta dessert spoon	5,56
05	forchetta frutta dessert fork	5,56
06	coltello frutta dessert knife	8,02
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	4,60
08	cucchiaino moka moka spoon	4,40

HEAVEN TREASURE
2ZL000

CHAMPAGNE

- Acciaio 18/10
- Forgiata + PVD
- Finitura lucida

- 18/10 Stainless steel
- Forged + PVD
- Polished finish

Cod.	Descriz.	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	10,34
02	forchetta tavola table fork	10,34
03	coltello tavola table knife	12,80
04	cucchiaio frutta dessert spoon	9,40
05	forchetta frutta dessert fork	9,40
06	coltello frutta dessert knife	11,86
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	7,46
08	cucchiaino moka moka spoon	7,26
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork	9,60

HEAVEN VELVET
2Z_600

CHAMPAGNE | TITANIUM | BRONZE

- Acciaio 18/10
- Forgiata + PVD
- Finitura matt

- 18/10 Stainless steel
- Forged + PVD
- Matt finish

2ZL600.. CHAMPAGNE

Cod.	Descriz.	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	11,66
02	forchetta tavola table fork	11,66
03	coltello tavola table knife	14,12
04	cucchiaio frutta dessert spoon	10,62
05	forchetta frutta dessert fork	10,62
06	coltello frutta dessert knife	13,08
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	8,56
08	cucchiaino moka moka spoon	8,36
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork	10,92

2ZB600.. BRONZE | 2ZC600.. TITANIUM

Cod.	Descriz.	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	15,74
02	forchetta tavola table fork	15,74
03	coltello tavola table knife	18,20
04	cucchiaio frutta dessert spoon	15,54
05	forchetta frutta dessert fork	15,54
06	coltello frutta dessert knife	18,00
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	11,46
08	cucchiaino moka moka spoon	11,26
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork	15,00

CHOPSTICK 18/10
MANICO VUOTO | HOLLOW HANDLE

SQUARE | ROUND | POLISHED | SATIN

- Acciaio 18/10
- Manico vuoto
- Sezione quadrata e tonda
- Finitura lucida e satinata

- 18/10 Stainless steel
- Hollow handle
- Square and round section
- Satin and polished finish

Cod.		Descriz.	Euro
29000QE3	▢ + ✦	coppia bacchette a base quadrata pair of chopsticks with square section	1,86
29000TE3	○ + ✦	coppia bacchette a base tonda pair of chopsticks with round section	1,52
29060QE3	▢ + ▨	coppia bacchette satin a base quadrata pair of satin chopsticks with square section	1,86
29060TE3	○ + ▨	coppia bacchette satin a base tonda pair of satin chopsticks with round section	1,52

SET 6 PZ | 6 PCS SET

Cod.		Descriz.	Euro
29006QE3	▢ + ✦	bacchette a base quadrata chopsticks with square section	12,44
29006TE3	○ + ✦	bacchette a base tonda chopsticks with square section	10,40
29066QE3	▢ + ▨	bacchette satin a base quadrata satin chopsticks with round section	12,44
29066TE3	○ + ▨	bacchette satin a base tonda satin chopsticks with round section	10,40

AUDREY

SECCHIELLO + COLONNA | BUCKET + COLUMN

METAL GREY | METAL GOLD | METAL BRONZE | COFFEE | CARBON | SATIN

- Secchiello in alluminio
- Colonna in acciaio satinato
- Design Marcello Ziliani

- Aluminum bucket
- Satin-finish steel column
- Designed by Marcello Ziliani

Cod.	Color	Descriz.	cm	Euro
55705000	**METAL GREY**	secchiello champagne champagne bucket	ø18x 20,7h	54,00
557A5000	**METAL GOLD**	secchiello champagne champagne bucket	ø18x 20,7h	54,00
557B5000	**METAL BRONZE**	secchiello champagne champagne bucket	ø18x 20,7h	54,00
557C5000	**COFFEE**	secchiello champagne champagne bucket	ø18x 20,7h	54,00
557D5000	**CARBON**	secchiello champagne champagne bucket	ø18x 20,7h	54,00

Cod.	Color	Descriz.	cm	Euro
55705600	**SATIN**	colonna champagne champagne column	ø24x 65h	45,00
557A5600	**METAL GOLD**	colonna champagne champagne column	ø24x 65h	60,00
557B5600	**METAL BRONZE**	colonna champagne champagne column	ø24x 65h	60,00
557C5600	**COFFEE**	colonna champagne champagne column	ø24x 65h	60,00
557D5600	**CARBON**	colonna champagne champagne column	ø24x 65h	60,00

CALEIDO
CESTE | BASKETS

SAGE | CREAM | COFFEE | COAL

- Acciaio verniciato
- 4 forme
- Confezione dedicata

- Painted steel
- 4 shapes
- Special packaging

SALVIA | SAGE

Cod.	Descriz.	cm	Euro
518A0020	cesta bassa a rete low net basket	27	15,90
518A0021	cesta alta a rete high net basket	30	19,90
518A0018	cesta bassa a filo low wire basket	28	24,50
518A0019	cesta alta filo high wire basket	30	28,50

BURRO | CREAM

Cod.	Descriz.	cm	Euro
518B0020	cesta bassa a rete low net basket	27	15,90
518B0021	cesta alta a rete high net basket	30	19,90
518B0018	cesta bassa a filo low wire basket	28	24,50
518B0019	cesta alta filo high wire basket	30	28,50

CAFFÈ | COFFEE

Cod.	Descriz.	cm	Euro
518C0020	cesta bassa a rete low net basket	27	15,90
518C0021	cesta alta a rete high net basket	30	19,90
518C0018	cesta bassa a filo low wire basket	28	24,50
518C0019	cesta alta filo high wire basket	30	28,50

CARBONE | COAL

Cod.	Descriz.	cm	Euro
518D0020	cesta bassa a rete low net basket	27	15,90
518D0021	cesta alta a rete high net basket	30	19,90
518D0018	cesta bassa a filo low wire basket	28	24,50
518D0019	cesta alta filo high wire basket	30	28,50

CALEIDO WOOD
BASE | BASE

- Base Caleido in legno noce canaletto
- Compatibile con GN 1/1
  in acciaio o porcellana
- Made in Italy

- Caleido base in Canaletto walnut wood
- Compatible with GN 1/1
  steel or porcelain
- Made in Italy

Cod.	Descriz.	cm	Euro
518L0001	base bassa low base	56x35,5x7,5h	129,00

CALEIDO WOOD
ALZATA | DISPLAY BRIDGE

- Alzate Caleido in 3 misure
- Legno noce canaletto
- Made in Italy

- Caleido display stands in 3 sizes
- Canaletto walnut wood
- Made in Italy

Cod.	Descriz.	cm	Euro
518L0008	alzata alta high display bridge	62x17x32,2h	108,20
518L0009	alzata media medium display bridge	55x17x18,5h	84,20
518L0010	alzata bassa low display bridge	48x17x7,5h	64,10

CALEIDO WOOD
BASE COMPACT

- Legno noce canaletto
- Compatibile con GN 2/3 in acciaio o porcellana
- Made in Italy

- Canaletto walnut wood Compatible with GN 2/3 steel or porcelain
- Made in Italy

Cod.	Descriz.	cm	Euro
518L0017	base Compact Compact base	40x37x75h	129,00

TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION
PADELLA ALTA | DEEP FRYING PAN

- Alluminio puro 99,5%
- Spessore 3 mm
- Full induction
- Disponibili con e senza rivestimento antiaderente
- Antiaderente PPG Eclipse a 3 strati

- 99,5% pure aluminium
- 3 mm thick
- Full induction
- Available with and without non-stick coating
- PPG Eclipse 3-layer non-stick coating

Cod.	Descriz.	Ø cm	Euro
3110D524	padella frying pan	24	23,02
3110D528	padella frying pan	28	26,59
3110D532	padella frying pan	32	31,88
3110D536	padella frying pan	36	44,26

Cod.	Descriz.	Ø cm	Euro
3119D524	padella antiaderente non-stick frying pan	24	29,88
3119D528	padella antiaderente non-stick frying pan	28	37,28
3119D532	padella antiaderente non-stick frying pan	32	43,84
3119D536	padella antiaderente non-stick frying pan	36	56,84
3119D540	padella antiaderente non-stick frying pan	40	64,24

TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION
TEGAME | FRYING PANS 2 HANDLES

- Alluminio puro 99,5%
- Spessore 3 mm
- Full induction
- Disponibili con e senza rivestimento antiaderente
- Antiaderente PPG Eclipse a 3 strati

- 99,5% pure aluminum
- 3 mm thick
- Full induction
- Available with and without non-stick coating
- PPG Eclipse 3-layer non-stick coating

Cod.	Descriz.	Ø cm	Euro
3110D324	**tegame** frying pan 2 handles	24	22,00
3110D328	**tegame** frying pan 2 handles	28	27,73
3110D332	**tegame** frying pan 2 handles	32	32,58
3110D336	**tegame** frying pan 2 handles	36	39,76

Cod.	Descriz.	Ø cm	Euro
3119D324	tegame antiaderente non-stick frying pan 2 handles	24	27,00
3119D328	tegame antiaderente non-stick frying pan 2 handles	28	33,02
3119D332	tegame antiaderente non-stick frying pan 2 handles	32	38,56
3119D336	tegame antiaderente non-stick frying pan 2 handles	36	46,73

TENDER ALU
SETTORE COLAPASTA | COLANDER SECTION

- Alluminio
- 2 misure disponibili Ø 36/40

- Aluminum
- 2 sizes available Ø 36/40

Cod.	Descriz.	Ø cm	Euro
54016436	settore colapasta 1/4 colander sections 1/4	36	57,62
54016440	settore colapasta 1/4 colander sections 1/4	40	68,62

STK-PRO
PADELLA | FRYING PAN

- Alluminio forgiato elevato spessore
- Full induction
- Con antiaderente PPG Fusion Pro II con puntinatura ramata
- Manico tubolare professionale in acciaio con tripla rivettatura
- Senza PFAS

- High-thickness forged aluminum
- Full induction
- With PPG Fusion Pro II non- stick coating with copper-plated dots
- Professional tubular steel handle with triple rivets
- PFAS free

Cod.	Descriz.	Ø cm	Euro
42302520	**padella** frying pan	20	28,28
42302524	**padella** frying pan	24	36,10
42302528	**padella** frying pan	28	46,44
42302532	**padella** frying pan	32	52,42
42302536	**padella** frying pan	36	61,86

BLUE IRON
PADELLA | FRYING PAN

- Ferro 99%
- Esterno smaltato di blu
- Made in Italy

- 99% iron
- Blue enamelled exterior
- Made in Italy

Cod.	Descriz.	Ø cm	Euro
41905424	padella frying pan	24	67,30
41905428	padella frying pan	28	74,40
41905432	padella con maniglia frying pan with handle	32	85,90

LUNCH
296000_

- Acciaio 18/0
- Spessore mm 1,8
- Coltello F3 in AISI 420 con lama temprata.

- 18/0 Stainless steel
- Thickness mm 1,8
- F3 knife in AISI 420, with tempered blade.

Cod.	Descriz.	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	0,94
02	forchetta tavola table fork	0,94
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	0,76
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork	0,84

F3	coltello tavola stampato alto spessore high thickness stamped table knife	3,74
F7	coltello bistecca stampato alto spessore high thickness stamped steak knife	3,96
L3	coltello tavola stampato stamped table knife	2,28

NEWS
HORECA

PINTINOX

AMBIENTE 2026

PINTI INOX S.p.A.
Via Antonini, 87 25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351
pintinox@pinti.it www.pintinox.com

98900724

PINTI INOX S.p.A.
Via Antonini, 87
25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351
Fax +39 030 8935250
+39 030 8901163
www.pintinox.com
pintinox@pinti.it

PINTI INOX GMBH
DEUTSCHLAND
Römerstraße 91
73066 Uhingen
Tel +49 07161 93343|0
Fax +49 07161 352789
www.pinti.de
info@pinti.de

2026 HORECA

PINTINOX

PINTINOX

HO.RE.CA

HOTELLERIE | RESTAURANT | CATERING

2026

SALA
DINING

COTTURA
COOKING

ACCESSORI
ACCESSORIES

PRESENTAZIONE
PRESENTATION

USE & REUSE

BAR & GELATERIA
BAR & ICE CREAM

PASTICCERIA
PASTRY MAKING

LEGENDA

	01	12	**CUCCHIAIO TAVOLA** | TABLE SPOON
	02	12	**FORCHETTA TAVOLA** | TABLE FORK
	03	12	**COLTELLO TAVOLA** | TABLE KNIFE
	D3	12	**COLTELLO STANDING KNIFE** | STANDING KNIFE
	CC	6	**COLTELLO TAVOLA M. V. LAMA FORGIATA** | TABLE KNIFE H. H. AND FORGED BLADE
	CA	12	**COLTELLO TAVOLA SENZA BILANCIO** | SPECIAL TABLE KNIFE
	F3	12	**COLTELLO TAVOLA STAMPATO AD ALTO SPESSORE** | HIGH THICKNESS STAMPED TABLE KNIFE
	L3	12	**COLTELLO TAVOLA STAMPATO** | STAMPED TABLE KNIFE
	67	12	**COLTELLO BISTECCA** | STEAK KNIFE
	F7	12	**COLTELLO BISTECCA STAMPATO AD ALTO SPESSORE** | HIGH THICKNESS STAMPED STEAK KNIFE
	04	12	**CUCCHIAIO FRUTTA** | DESSERT SPOON
	05	12	**FORCHETTA FRUTTA** | DESSERT FORK
	06	12	**COLTELLO FRUTTA** | DESSERT KNIFE
	F6	12	**COLTELLO FRUTTA STAMPATO AD ALTO SPESSORE** | HIGH THICKNESS STAMPED DESSERT KNIFE
	L6	12	**COLTELLO FRUTTA STAMPATO** | STAMPED DESSERT KNIFE
	CD	6	**COLTELLO FRUTTA M. V. LAMA FORGIATA** | DESSERT KNIFE H. H. AND FORGED BLADE
	CB	6	**COLTELLO FRUTTA SENZA BILANCIO** | SPECIAL DESSERT KNIFE
	07	12	**CUCCHIAINO CAFFÈ** | TEA-COFFEE SPOON
	08	12	**CUCCHIAINO MOKA** | MOKA SPOON
	10	1	**MESTOLO** | SOUP LADLE
	11	1	**CUCCHIAIONE** | SERVING SPOON
	12	1	**FORCHETTONE** | SERVING FORK
	13	1	**MESTOLO SALSA** | SAUCE LADLE
	14	1	**CUCCHIAIO INSALATA** | SALAD SPOON
	15	1	**FORCHETTA INSALATA** | SALAD FORK
	16	12	**FORCHETTINA DOLCE 4 SPINE** | PASTRY FORK
	59	1	**CUCCHIAIONE RISOTTO** | RICE SPOON
	AW	1	**MESTOLO ZAKOUSKI** | ZAKOUSKI LADLE
	17	12	**FORCHETTINA DOLCE 3 SPINE** | PASTRY FORK
	18	12	**CUCCHIAINO DOLCE** | TEA-CAKE SPOON
	L9	12	**COLTELLINO STAMPATO** | STAMPED CAKE KNIFE
	19	12	**COLTELLINO DOLCE** | PASTRY KNIFE
	20	1	**PALA TORTA** | CAKE SERVER
	52	12	**CUCCHIAINO BEBÈ** | BABY SPOON
	CR	12	**CUCCHIAIO CREMA** | CREAM SPOON
	09	12	**FORCHETTA CARNE** | MEAT FORK
	22	12	**PALETTA GELATO** | ICE CREAM SPOON
	23	12	**CUCCHIAIO FORMAGGIO** | GRATED-CHEESE SPOON
	25	12	**SPALMA BURRO** | BUTTER SPREADER
	CS	12	**COLTELLO BURRO M. V. VUOTO LAMA FORGIATA** | BUTTER SPREADER H.H. AND FORGED BLADE
	26	12	**FORCHETTA LUMACHE** | SNAIL FORK
	27	12	**FORCHETTA OSTRICHE** | OYSTER FORK
	FM	12	**FORCHETTA MOLLUSCHI** | SHELLFISH FORK
	35	12	**SESSOLA ZUCCHERO** | SUGAR SPOON
	36	12	**CUCCHIAINO BIBITA** | LONG DRINK SPOON
	38	12	**CUCCHIAIO GOURMET E SALSA** | GOURMET SPOON
	39	12	**CUCCHIAIO BRODO** | SOUP SPOON
	AT	12	**CUCCHIAIO ZAKOUSKI** | ZAKOUSKI SPOON
	28	12	**FORCHETTA PESCE** | FISH FORK
	29	12	**COLTELLO PESCE** | FISH KNIFE
	30	1	**FORCHETTA PESCE SERVIRE** | FISH SERVING FORK
	31	1	**COLTELLO PESCE SERVIRE** | FISH SERVING KNIFE
	FA	12	**CUCCHIAIO ANTIPASTO PICCOLO** | SMALL STARTER SPOON
	FB	12	**CUCCHIAIO ANTIPASTO GRANDE** | LARGE STARTER SPOON
	E3	12	**COPPIA DI BACCHETTE** | CHOPSTICKS

Cuiller De Table | Tafellöffel | Cuchara Mesa
Fourchette de table | Tafelgabel | Tenedor mesa
Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa
Couteau standing knife | Messer Standing Knife | Cuchillo standing knife
Couteau de table à manche creux et lame forgiata | Tafelmesser Hohlgriff geschmiedete Klinge | Cuchara mesa con mango hueco y hoja forjada
Couteau de table spécial | Tafelmesser spezial | Cuchillo mesa
Couteau table estampé haut épaisseur | Gestanztes Messer mit hoher Stärke | Cuchillo mesa estampado de alto grueso
Couteau de table estampé | Tafelmesser | Gestanzt Cuchillo mesa estampado
Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuleta
Couteau à steak estampé haut épaisseur | Gestanztes Steakmesser mit hoher Stärke | Cuchillo chuleta estampado de alto grueso
Cuiller dessert | Dessertlöffel | Cuchara postre
Fourchette dessert | Dessertgabel | Tenedor postre
Couteau dessert | Dessertmesser | Cuchillo postre
Couteau dessert estampé haut épaisseur | Gestanztes Dessertmesser mit hoher Stärke | Cuchillo postre estampado de alto grueso
Couteau dessert estampé | Bedrucktes Obstmesser | Cuchillo postre estampado
Couteau dessert à manche creux et lame forgé | Obstmesser Hohlgriff geschmiedete Klinge |Cuchara postre con mango hueco y hoja forjada
Couteau dessert spécial | Obstmesser spezial | Cuchillo postre
Cuiller à café | Kaffeelöffel | Cuchara café
Cuiller à moka | Mokkalöffel | Cuchara moka
Louche | Suppenschöpfer | Cazo sopa
Cuiller de service | Gemüselöffel | Cuchara servir
Fourchette de service | Serviergabel | Tenedor servir
Louche à sauce | Saucenlöffel| Cacillo salsa
Cuiller à salade | Salatlöffel | Cuchara ensalada
Fourchette à salade | Salatgabel | Tenedor ensalada
Fourchette à gateau | Kuchengabel 4 Zinken | Tenedor postre 4 púas
Cuiller à "risotto" | Reislöffel | Cuchara de arroz
Louche Zakouski | Zakouski schöpfer | Cacillo Zakouski
Fourchette à gateau | Kuchengabel 3 Zinken | Tenedor postre 3 púas
Cuiller à gateau | Kuchenlöffel | Cuchara postre
Couteau à gateau estampé | Kuchenmess. gestanzt | Cuchara estampado
Couteau à gateau | Kuchenmesser | Cachillo postre
Pelle à tarte | Tortenheber | Pala pastel
Cuiller à bebè | Babyloeffel | Cucharita bebè
Cuiller à crème | Sahnelöffel | Cuchara crema
Fourchette à viande | Vorlegegabel | Tenedor carne
Cuiller à glace | Eislöffel | Cuchara para helado
Cuiller à parmesan | Käselöffel | Cuchara para queso
Couteau à beurre | Buttermesser | Pala mantequilla
Couteau à beurre à manche creux et lame forgé | Buttermesser Hohlgriff geschmiedete Klinge|Pala mantequilla mango hueco y hoja forjada
Fourchette à escargots | Schnec kengabel | Tenedor caracoles
Fourchette à huitres | Austerngabel | Tenedor ostras
Fourchette à crustacés | Austerngabel | Tenedor marisco
Cuiller à sucre | Zuckerlöffel | Cuchara para azucarera
Cuiller à drink | Limolöffel | Cuchara refresco
Cuiller gourmet | Gourmetlöffel | Cuchara gourmet/salsa
Cuiller à soupe | Fleischbrühelöffel | Cuchara caldo
Cuiller Zakouski | Zakouskilöffel | Cuchara Zakouski
Fourchette à poisson | Fischgabel | Tenedor pescado
Couteau à poisson | Fischmesser | Cuchillo pescado
Fourchette à servir poisson | Fischserviergabel | Tenedor servir pescado
Couteau à servir poisson | Fischserviermesser | Cuchillo servir pescado
Petite cuillère à apéritif | Kleiner Vorspeisen-Löffel | Cuchara entrante pequeña
Grande cuillère à apéritif | Großer Vorspeisen-Löffel | Cuchara entrante grande
Paire de baguettes | Ein Paar Essstäbchen | Par de palillos

Pieces per box

GAS
Gas
Gaz
Gas
Gas

INDUZIONE
Induction
Induction
Induktion
Induccion

ELETTRICHE A PIASTRA
Electricity solid hob
Plaque électrique
Elektrische Platteheitzung
Electrica lisa

ELETTRICHE A SPIRALE
Electricity radiant ring
Plaque électrique à spirales
Elektrische Spiralheitzung
Electrica con espirales

VETROCERAMICA
Electricity Radiant
platein glass ceramic
Vitrocéramique \| Ceran
Vitroceramica

FORNO
Oven
Four
Ofen
Horno

98900719

GRAPHIC DESIGN
Elena Maccabiani
Beatrice Isca

PH
Claudio Sambinelli
Matteo Marioli
Mirko Fiorelli

PINTINOX

HORECA
2026

Il catalogo HO.RE.CA. è la raccolta più esauriente di prodotti in acciaio inossidabile destinati alla moderna ristorazione. Il capitolo posate offre l'immagine in scala 1:1 dei pezzi per un'immediata visualizzazione. Lo sviluppo in cucina segue rigorosamente il percorso del cibo dalla preparazione al trasporto sino alla presentazione.

The HO.RE.CA. catalogue is the most exhaustive collection of stainless steel products for today's catering. The catalogue dedicated to cutlery shows a 1:1 scale reproduction of the pieces for quick view. The kitchen development follows the food journey from preparation to transport and packaging.

Le catalogue HO.RE.CA. est la collection la plus complète de produits en acier inox destinés à la restauration moderne. Le chapitre "Couverts" présente l'image des pièces à l'échelle 1:1 pour une visualisation immédiate. Le développement à la cuisine suit rigoureusement le parcours des aliments, de la préparation à la présentation en passant par le transport.

Der HO.RE.CA.-Katalog ist die ausführlichste Sammlung an Produkten aus nichtrostendem Stahl, bestimmt für das moderne Gaststättengewerbe. Das Kapitel Besteck zeigt die massstabgetreueAbbildung der Teile für eine sofortige Darstellung. Die Entwicklung in der küche verfolgt rigoros den Weg der Speisen von der Vorbereitung über den Transport bis zum Servieren.

El catálogo HO.RE.CA. es la recopilación más completa de los productos de acero inoxidable dirigidos a la restauración moderna. El capítulo "Cubiertos" presenta la imagen de las piezas a escala 1:1 para una visualización inmediata. El desarrollo en la cocina sigue rigurosamente el recorrido de los alimentos, de la preparación a la presentación pasando por el transporte.

pag. 8 **SALA**

DINING | SALLE | HALLE | SALA

pag. 104 **CONFEZIONI**

PACKAGING | EMBALLAGE | VERPACKUNG | ENVASES

pag. 105 **GLI SPECIALI**

SPECIAL CUTLERY | SPÉCIAUX | DIE BESONDERHEITEN | LOS ESPECIALES

pag. 117 **ACCESSORI TAVOLA**

TABLE ACCESSORIES | ACCESSOIRES DE TABLE | TISCHZUBEHÖR | ACCESORIOS MESA

pag. 122 **COTTURA**

COOKING | CUISSON | KÜCHEN | COCCIÓN

pag. 152 **GASTRONORM**

pag. 160 **ACCESSORI**

ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS

pag. 162 **PREPARAZIONE**

PREPARATION | LA PRÉPARATION | VORBEREITUNG | PREPARACIÓN

pag. 168 **UTENSILI**

TOOLS | USTENSILES | ZUBEHÖR | UTENSILIOS

pag. 188 **PRESENTAZIONE**

PRESENTATION | PRÉSENTATION | PRÄSENTATION | PRESENTACIÓN

pag. 194 **USE & REUSE**

pag. 198 **BAR & GELATERIA**

BAR & ICECREAM | BAR & CRÈMEGLACÉÈ | BAR & EIS | BAR & HELADO

pag. 200 **BAR**

pag. 206 **GELATERIA**

ICE CREAM | CRÈMEGLACÉÈ | EIS | HELADO

pag. 210 **CAFFETTERIA**

COFFEE SHOP | CAFÉTÉRIA | CAFETERIA | CAFETERÍA

pag. 212 **PASTICCERIA**

PASTRY MAKING | PÂTISSERIE | PASTICCERIA | PASTELERÍA

pag. 216 **RICAMBI**

SPARE PARTS | PIÈCES DE RECHANGES | ERSATZTEILE | PIEZAS DE REPUESTO

pag. 218 **ESPOSITORI**

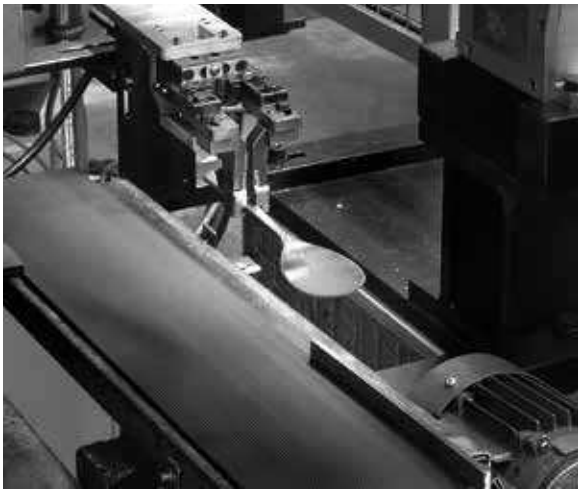
DISPLAY | PRÉSENTOIR | WANDAUSSTELLER | EXPOSITOR

pag. 222 **SEZIONE ESPLICATIVA**

TECHNICAL INFORMATION | INFORMATION TECHNIQUE | TECHNISCHE INFORMATIONEN | INFORMACIÓN TÉCNICA

pag. 230 **LUXURY COLLECTION**

TRADIZIONE E INNOVAZIONE



L'azienda Pinti Inox S.p.A. è localizzata in un'area "la Valtrompia" che da sempre è stata dedita alla lavorazione dei metalli. Dai tempi degli antichi Romani, le miniere di ferro, i monti boscosi per la produzione di carbone di legna, e la forza motrice dell'acqua dei torrenti hanno favorito l'industria metallurgica. Già dal Medio Evo la zona era conosciuta come centro di produzione di armi e lame. Nel 1929, dopo la grande crisi, Giacomo Pinti decide di mettersi in proprio e costruire la sua prima officina in Lumezzane per la lavorazione di posate in ottone cromato e coltelleria. Successivamente l'azienda è cresciuta fino a diventare un'importante entità industriale. In questi anni di storia l'azienda si è evoluta ed è diventata leader nel settore della posateria. Oggi siamo alla terza generazione, con ogni membro della famiglia a presiedere un ruolo chiave nell'azienda. Lo sforzo di modernizzazione ha portato la società a dotarsi di automatismi industriali ed al rinnovamento delle gamme di prodotti. È dal 1929 che la nostra azienda è leader nella posateria ed offre numerose linee complete (classiche, moderne, di tendenza). Le gamme si abbinano perfettamente a tutti gli stili delle porcellane esistenti per creare un insieme armonioso sulle tavole eleganti. Le linee sono sempre complete di tutte le pezzature necessarie ed alcune versioni hanno anche il coltello manico cavo, lama forgiata.

Oggi l'azienda vanta un'entità produttiva e due unità distributive:
-SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000m² coperti, in cui vi sono le produzioni di: tutti gli stampi ed attrezzature del gruppo, posateria con cicli completi, posateria forgiata, coltelleria, vasellame e accessori, pentolame professionale, linee buffet ed articoli professionali.
-GERMANY: In Germania la società Pinti inox GmbH si occupa della distribuzione sul territorio tedesco.

Pinti Inox S.p.A. is situated in an area known as "Valtrompia" which has always been linked strongly with the metal|working sector. Since the days of the Ancient Romans, the iron mines and tree|covered mountains for the production of coal, joined by the driving force of the water flowing along the rivers, have favoured the metallurgy industry. The area was well known for the production of weapons and blades as early as the Middle Ages. In 1929, after the great recession, Giacomo Pinti decided to set up his own business, opening his first workshop in Lumezzane, where he produced chrome|plated brass cutlery and knives. The company subsequently grew and developed into an important industrial concern. Nowadays the third generation of the family runs the company. Each member oversees a key role in the company. Considerable modernisation has led the company to acquire industrial automated systems and fully renew the product ranges. Our company has been a leader in the cutlery market since 1929. We offer a variety of complete ranges in classic, modern and fashionable styles that make a perfect match with all styles of tableware and go together to create a harmonious ensemble for elegant tabletop. Our lines offer all the accessories you may require to beautifully set your table and some of them have hollow handle knives with forged blades.

Today the company has two production units and three distribution units:
-SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. with the Sarezzo plant, occupying an indoor area of 15,000m², housing production of: all the group's moulds and equipment, complete cycle cutlery, forged cutlery, knives, tableware and accessories, professional pans, buffet line and professional articles.
-GERMANY: In Germany, Pinti inox GmbH handles distribution throughout German territory.

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:
CERT-07553-2000-AQ-MIL-SINCERT

Data Prima Emissione:
14 dicembre 2000

Validità:
05 marzo 2024 – 04 marzo 2027

Si certifica che il sistema di gestione di

PINTI INOX S.p.A.

Via Antonini, 87 - 25068 Sarezzo (BS) - Italia

È conforme allo Standard:

ISO 9001:2015

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

Progettazione, produzione e vendita di posateria, pentolame e prodotti per la tavola e la cucina
(IAF 17)

Luogo e Data:
Vimercate (MB), 01 marzo 2024

Per l'Organismo di Certificazione:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) - Italy

Claudia Baroncini
Management Representative

Il mancato rispetto delle condizioni stabilite nel regolamento di certificazione potrebbe invalidare il certificato.

UNITA' ACCREDITATA: DNV Business Assurance Italy S.r.l., Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate (MB) - Italy - TEL: +39 68 99 905. www.dnv.it

DNV QUALITY CERTIFICATE

DNV | CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

SALA

DINING
SALLE
HALLE
SALA

TREASURE GOLD | BRONZE | TITANIUM | HONEY | COPPER | GREY | TOTAL BLACK

Titanio, bronzo e oro: le nostre posate diventano dei pezzi unici, inimitabili e indimenticabili. Grazie a sofisticate tecnologie all'avanguardia, trasformiamo le nostre più belle posate classiche e di design in veri e propri tesori per la tavola. Le posate Treasure sono rivestite in PVD (acronimo di Physical Vapour Deposition), depositi metallici superficiali, sotto forma di film molto sottili, ottenuti con tecnologie altamente innovative che permettono di ottenere durezze superficiali molto elevate. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio nè l'atossicità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti. Ordine minimo 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servizi di ciascun modello. Tempi di consegna 40 gg lavorativi.
Titanium, bronze, gold: our cutlery comes alive and becomes unique and unforgettable. Thanks to our sophisticated and avant|garde technologies, our most beautiful and classic cutlery becomes design cutlery and a real treasure for the table. The Treasure cutlery describes a variety of vacuum deposition methods used to deposit this films by the condensation of vaporized form of the desired film material onto various workpiece surfaces. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel. Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 40 working days.

ALCHIMIQUE GOLD | BRONZE | TITANIUM

Alchimique, una preziosa finitura PVD che conferisce tre tonalità esclusive e pregiate alle posate della Collezione Stone Washed: Gold, gioielli sulla tavola; Bronze, metallo naturale; Titanium, la forza unita allo stile. Ordine minimo 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servizi di ciascun modello. Tempi di consegna 40 gg lavorativi.
Alchimique is a precious PVD coating made in 3 different special colors for an astonish Stone Washed Cutlery Collection. Gold, jewellery on the table. Bronze, pure metal. Titanium, power and style. Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 40 working days.

STONE WASHED

La Collezione Stone Washed nasce dal desiderio di esaltare la propria tavola in perfetto stile retrò con articoli ricercati e di ottima fattura. I prodotti, attentamente selezionati nelle gamme Pintinox e Pinti 1929, sono antichizzati con uno speciale processo detto Stone Wash: il risultato è un prodotto unico nell'aspetto e qualitativamente perfetto. Per garantire un elevato standard di qualità, tutti i coltelli sono stati riaffilati dopo avere subito il trattamento Stone Wash. Tutte le serie proposte sono complete di tutte le pezzature e già disponibili per la vendita. Ordine minimo 600 pz assortiti. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servizi di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.
The Stone Washed Collection is a selection from Pintinox cutlery assortment. The aim is to offer quality cutlery to the customers willing to create a retro atmosphere when laying their tables. This cutlery has been stone washed to create a vintage effect on the stainless steel, intentionally creating a finish with a non|uniform appearance; each piece is therefore unique. All our knives have been resharpened after the Stone Wash process to ensure the usual high quality standard. Minimum order quantity 600 pcs mixed. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

MYSTIQUE

Finitura raffinata ed elegante, delicatamente ruvida al tatto. Grazie a un processo di sabbiatura profonda ogni articolo è resistente ad urti e abrasioni ed è adatto all'utilizzo anche nella ristorazione professionale. Ordine minimo 600 pz assortiti. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servizi di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.
Sandblasted stainless steel for an elegant mat finishing. Thanks to a deep sandblasting process, every item is strike and abrasion resistant and suitable for using in Horeca. Minimum order quantity 600 pcs mixed. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

ARGENTATURA SILVER PLATED

10 MICRON

L'argentatura della nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e su una tecnologia avanzata. Il materiale base é l'acciaio al 18/10, sul quale viene applicato uno strato di argento spesso 10 micron tramite processo galvanico. Sulle parti esposte ad un'usura maggiore, come le punte della forchetta ed i punti di appoggio, viene apportato un doppio strato al fine di garantire all'argentatura una durata omogenea nel tempo. Sebbene possibile si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie. Ordine minimo 600 pz assortiti. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servizi di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.
Our silver plating process for cutlery is based on 50 years of experience and state|ofart technology. The basic material is stainless steel 18/10 to which a 10|micron layer of silver is applied by galvanisation. The parts most exposed to wear, such as the tips and resting points are given a double layer to guarantee long|lasting plating. Thick plate silverware can't be washed in the dishwasher. Minimum order quantity 600 pcs mixed. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

30 MICRON ON DEMAND

Ordine minimo 600 pz assortiti. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servizi di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi. | Minimum order quantity 600 pcs mixed. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

Salvo diverso accordo per tutte le richieste di finiture on demand è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% tra i quantitativi ordinati e quelli consegnati.
Unless otherwise agreed, for all requests for on-demand finishes, the percentage of tolerance allowed on the quantities is ±10% between the quantities ordered and those delivered.

Per tabelle Luxury Collection vedi pag. 230
For Luxury Collection tables see pag. 230

Aggiungere al prezzo dello sfuso - Add to the price of the unpacked item - Ajouter au prix des pièces en vrac - Dem Preis des nicht verpackten Artikels - Adicionar al precio del artículo no acondicionado

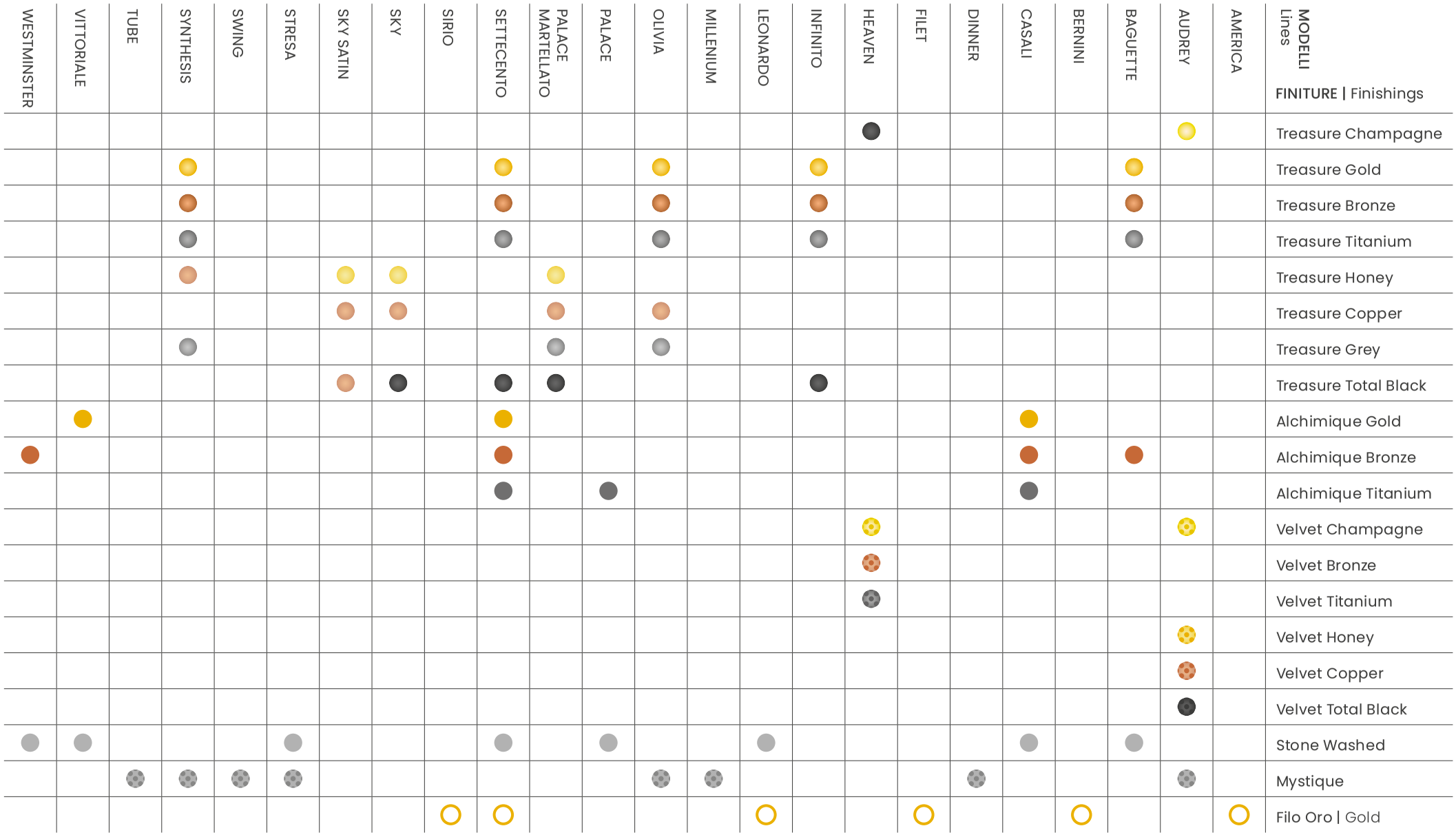
LISTINO FINITURE SPECIALI PER VARIANTI ON DEMAND

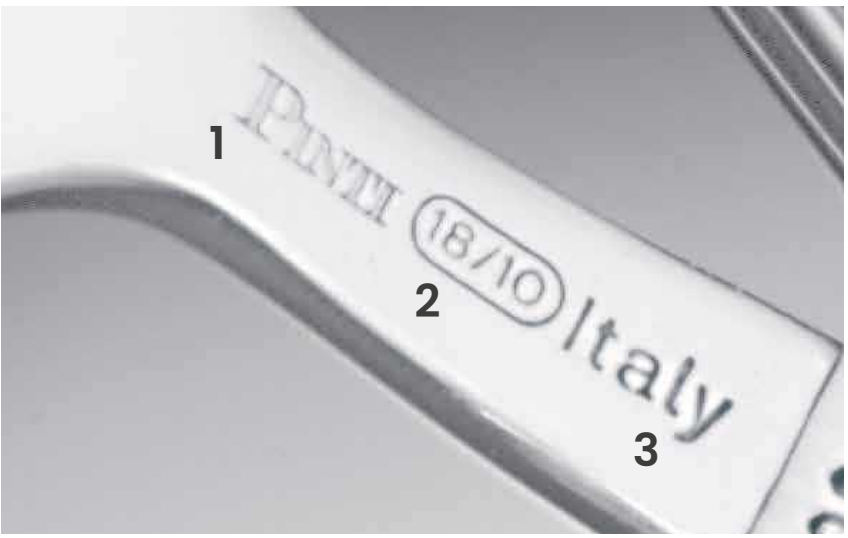
SPECIAL FINISH ON DEMAND PRICE LIST

		TREASURE				ALCHIMIQUE			
	Cod.	Gold Euro	Bronze Titanium Euro	Honey Copper Grey Total Black Euro	**STONE WASHED** Euro	Gold Euro	Bronze Titanium Euro	**MYSTIQUE** Euro	**ARGENTATURA** SILVER PLATED (10 µ) Euro
	01	6,24	9,98	5,90	0,76	7,02	10,72	1,32	8,42
	02	6,24	9,98	5,90	0,76	7,02	10,72	1,32	7,10
	03	6,24	9,98	5,90	0,88	7,14	10,86	1,32	8,42
	CC	-	-	-	0,88	-	-	1,32	9,34
	04	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,72	1,22	7,44
	05	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,72	1,22	6,38
	06	6,24	9,98	5,06	0,88	7,14	10,86	1,22	8,66
	CD	-	-	-	0,88	-	-	1,22	8,66
	07	5,18	6,86	3,96	0,66	5,84	7,48	1,10	4,82
	08	4,58	6,86	3,96	0,66	5,22	7,48	1,10	3,60
	10	25,12	29,94	19,96	2,04	27,16	31,96	1,70	34,74
	11	10,58	13,60	10,10	1,18	11,74	14,74	1,58	10,10
	12	10,58	13,60	10,10	1,18	11,74	14,74	1,58	10,10
	13	25,12	29,94	19,96	2,02	27,16	31,96	1,70	14,42
	15	10,58	13,60	10,10	1,18	11,74	13,90	1,58	10,10
	16	6,24	9,98	5,06	0,74	7,02	14,74	1,22	6,20
	17	6,24	9,98	3,96	0,74	7,02	10,76	1,10	4,32
	18	6,24	9,98	5,06	0,74	7,02	10,76	1,22	5,30
	19	6,24	9,98	5,06	0,88	7,14	10,86	1,22	13,78
	20	21,04	27,42	18,86	1,18	22,18	28,56	1,58	30,38
	CR	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,76	1,22	5,30
	39	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,76	1,32	7,60
	22	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,76	1,32	4,44
	36	10,58	13,60	10,10	0,88	11,66	14,74	1,32	5,64
	28	6,24	9,98	5,90	0,76	7,02	10,76	1,32	6,38
	29	6,24	9,98	5,90	0,76	7,02	10,76	1,32	6,38
	30	10,58	13,60	10,10	1,18	11,66	14,74	1,58	10,82
	31	10,58	13,60	10,10	1,18	11,66	14,74	1,58	10,82

FINITURE SPECIALI ON STOCK

SPECIAL FINISH ON STOCK





La punzonatura consiste nel simbolo di identificazione delle parti ed ha il seguente significato:

1. Nome del costruttore
2. Materiale utilizzato
3. Paese d'origine del costruttore

Marking is the identification mark of pieces and means:

1. Name of manufacturer
2. Material
3. Manufacturer's place of origin

PUNZONATURA

A | Punzonatura Meccanica:

Cod. S0001000

Si ottiene quando il logo viene stampato durante la produzione dell'articolo. Non vengono accettati ordini inferiori ai 1200 pz per pezzatura. Il costo per l'attrezzatura macchina e per la realizzazione dei punzoni personalizzati è di 500,00 Euro netti per pezzatura che verranno aggiunti a fondo fattura.
Salvo diverso accordo per tutte le richieste di personalizzazioni è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% tra i quantitativi ordinati e quelli consegnati.

A | Mechanical Stamped:

Cod. S0001000

This process is reached when a logo is stamped during the production of the article. The minimum order accepted is 1200 pieces for item. The net cost to equip the machine and to realize personalized punches is 500,00 Euros each item and it will be added at the end of the invoice.
Unless otherwise agreed, for all customization requests, the percentage of tolerance allowed on the quantities is ±10% between the quantities ordered and those delivered.

B | Punzonatura Laser:

Quando il logo viene applicato con questa tecnica non vengono accettati ordini per quantitativi inferiori ai 240 pz. per pezzatura di posateria. Euro 0,20 netti al pezzo (Spese a punzone Euro 60,00 netti).
Salvo diverso accordo per tutte le richieste di personalizzazioni è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% tra i quantitativi ordinati e quelli consegnati.

B | Laser Stamping:

When laser stamping is used, we only accept orders for more than 240 pcs for each cutlery item. Euro 0,20 net per pce (Net tooling costs Euro 60,00).
Unless otherwise agreed, for all customization requests, the percentage of tolerance allowed on the quantities is ±10% between the quantities ordered and those delivered.

POSATE 1:1

COME SCEGLIERE UNA POSATA.
È LA COSA PIÙ FACILE DEL MONDO!
Basta definire il piatto e facilmente si trova l'abbinamento più efficace, sfogliando il catalogo. Le foto delle posate sono in scala 1:1 accostando il piatto alla fotografia della posata si può verificare immediatamente l'aspetto scenico e definire la scelta.

HOW TO CHOOSE CUTLERY.
NOTHING COULD BE EASIER!
All you have to do is select a plate and you can then find the best match by simply flicking through our catalogue. The photos of our cutlery are on a 1:1 scale which means that by placing your plate next to the photo of the cutlery you can immediately see how well they go together and make your choice.

COMMENT CHOISIR UN COUVERT.
C'EST LA CHOSE LA PLUS SIMPLE DU MONDE!
Il suffit de définir l'assiette et de feuilleter le catalogue pour trouver aisément l'association la plus efficace. Les photos des couvercles sont à l'échelle 1:1 en associant la vaisselle à la photographie du couvert, vous pouvez vérifier immédiatement l'effet et définir votre choix.

UND SO WÄHLEN SIE EIN BESTECK AUS.
ES IST KINDERLEICHT!
Sie brauchen nur einen Teller festzulegen und schon erscheint beim Blättern im Katalog die wirksamste Zusammenstellung. Das Besteck ist 1:1 abgebildet: Wenn Sie einen Teller neben das Bild stellen, können Sie sofort feststellen, ob dieses passt, und Ihre Wahl treffen.

CÓMO ELEGIR UN CUBIERTO.
¡ES LA COSA MÁS FÁCIL DEL MUNDO!
Basta describir el plato y se encuentra siempre la combinación más eficaz, hojeando el catálogo. Las fotos de los cubiertos son en escala 1:1 acercando el plato a la fotografía del cubierto se puede comprobar inmediatamente el efecto y definir la elección.

LADUREE

PINTI1929

È la collezione più prestigiosa che racchiude 90 anni di storia. Essa identifica la gamma più importante della nostra produzione in cui qualità, ricerca e innovazione si fondono in prodotti unici ed esemplari.

It is the most prestigious collection that includes 90 years of history. This brand identifies the most important range of our production: quality, design, research and innovation come together in unique products.

PINTINOX

PRIVILEGE

051000 | 18/10 | mm 4,0

cod.	cm	Euro
01	21,0	**8,10**
02	21,4	**8,10**
03	23,0	**9,42**
04	18,5	**7,98**
05	18,7	**7,98**
06	21,0	**8,98**
07	14,5	**5,60**
08	12,5	**5,50**
10	27,8	**22,08**
11	23,6	**12,36**
12	24,0	**12,36**
13	18,5	**13,88**
17	16,6	**6,18**
20	26,0	**15,94**
39	18,2	**7,86**
28	18,9	**8,34**
29	21,2	**8,34**

SIDE VIEW

OCTAVIA

mm 4,0 | 18/10 | 086000

	cod.	cm	Euro
	01	20,5	7,76
	02	20,7	7,76
	03	23,5	8,00
	04	18,1	7,22
	05	18,3	7,22
	06	20,5	7,40
	07	13,9	3,64
	08	12,0	3,30
	10	29,5	24,92
	11	24,0	12,36
	12	24,0	12,36
	13	17,3	14,58
	17	15,5	4,04
	20	24,3	13,88
	28	18,2	7,22
	29	20,7	7,40

SIDE VIEW

VITTORIALE

164000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	20,9	**5,80**
02	20,9	**5,80**
03	24,0	**8,98**
CC	24,5	**14,54**
04	18,8	**5,60**
05	18,6	**5,60**
06	21,5	**8,84**
CD	21,5	**14,40**
07	14,5	**2,90**
08	12,0	**2,90**
10	28,2	**20,34**
11	24,2	**10,04**
12	24,0	**10,04**
13	17,8	**11,66**
17	15,9	**3,72**
20	24,8	**14,00**
39	17,7	**5,60**
28	18,7	**6,08**
29	21,0	**6,08**

SIDE VIEW

SPATEN

163000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	20,9	**5,80**
02	20,9	**5,80**
03	24,0	**8,98**
CC	24,5	**14,54**
04	18,8	**5,60**
05	18,6	**5,60**
06	21,5	**8,84**
CD	21,5	**14,40**
07	14,5	**2,90**
08	12,0	**2,90**
10	27,5	**20,34**
11	24,2	**10,04**
12	24,0	**10,04**
13	17,8	**11,66**
17	16,0	**3,72**
20	24,8	**14,00**
28	18,7	**6,08**
29	21,0	**6,08**

SIDE VIEW

CONCEPT

045000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	23,2	**5,60**
02	23,2	**5,60**
03	24,5	**8,26**
04	20,0	**5,50**
05	20,1	**5,50**
06	21,4	**8,00**
07	17,2	**3,56**
08	11,1	**3,44**
10	29,0	**20,20**
11	26,0	**9,20**
12	26,0	**9,20**
13	15,0	**11,52**
17	17,2	**4,00**
20	23,0	**14,00**
28	20,0	**5,90**
29	22,2	**5,90**

SIDE VIEW

04500001
cm 23,2
cucchiaio tavola
table spoon

04500010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

04500002
cm 23,2
forchetta tavola
table fork

04500011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon

04500003
cm 24,5
coltello tavola
table knife

04500012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork

04500004
cm 20,0
cucchiaio frutta
dessert spoon

04500013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle

04500005
cm 20,1
forchetta frutta
dessert fork

04500017
cm 17,2
forchetta dolce
pastry fork

04500006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife

04500020
cm 23,0
pala torta
cake server

04500007
cm 17,2
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

04500028
cm 20,0
forchetta pesce
fish fork

04500008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon

04500029
cm 22,2
coltello pesce
fish knife

TECNA

047000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	23,0	**4,96**
02	23,0	**4,96**
03	24,0	**8,26**
04	20,0	**4,96**
05	19,9	**4,96**
06	21,0	**8,00**
07	17,0	**2,90**
08	10,9	**2,90**
10	29,0	**20,34**
11	26,0	**9,20**
12	26,0	**9,20**
13	15,0	**11,66**
17	17,0	**3,72**
20	23,0	**14,00**
CR	15,0	**2,90**
28	19,9	**5,36**
29	21,8	**5,36**

SIDE VIEW

04700001
cm 23,0
cucchiaio tavola
table spoon

04700010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

04700028
cm 19,9
forchetta pesce
fish fork

04700002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork

04700011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon

04700029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife

04700003
cm 24,0
coltello tavola
table knife

04700012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork

04700004
cm 20,0
cucchiaio frutta
dessert spoon

04700013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle

04700005
cm 19,9
forchetta frutta
dessert fork

04700017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork

04700006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife

04700020
cm 23,0
pala torta
cake server

04700007
cm 17,0
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

047000CR
cm 15,0
cucchiaio crema
cream spoon

04700008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

SWING

cod.	cm	Euro
01	20,8	**4,96**
02	20,9	**4,96**
03	22,5	**8,26**
04	18,7	**4,96**
05	18,7	**4,96**
06	20,5	**8,00**
07	14,6	**2,74**
08	11,8	**2,62**
10	28,0	**20,34**
11	25,5	**9,20**
12	25,5	**9,20**
13	17,4	**11,66**
17	15,4	**3,72**
20	23,0	**14,00**
28	18,1	**5,36**
29	19,8	**5,36**
FA	14,6	**2,90**
FB	18,7	**4,12**

SIDE VIEW

BAGUETTE

mm 3,0 | 18/10 | 083000

cod.	cm	Euro
01	20,6	4,96
02	20,6	4,96
03	24,1	8,26
CC	25,3	14,54
67	23,0	8,26
04	17,8	4,96
05	18,5	4,96
06	22,0	8,00
CD	22,5	14,40
07	14,6	2,74
08	11,8	2,62
10	28,0	20,34
11	23,5	9,20
12	23,6	9,20
13	17,5	11,66
17	15,1	3,72
19	17,7	6,40
20	24,0	14,00
22	13,7	2,74
38	20,4	4,80
39	17,9	4,80
28	18,0	5,36
29	19,4	5,36
30	23,0	9,20
31	25,0	9,20

SIDE VIEW

OLIVIA

049000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	23,0	**4,96**
02	23,0	**4,96**
03	24,5	**8,26**
04	19,8	**4,96**
05	19,7	**4,96**
06	21,4	**8,00**
07	16,5	**2,90**
08	11,0	**2,90**
10	29,0	**22,94**
11	26,0	**10,30**
12	26,0	**10,30**
13	14,9	**12,48**
14	26,0	**11,80**
15	26,0	**11,80**
17	17,0	**3,72**
20	23,1	**14,00**
28	19,7	**5,36**
29	21,8	**5,36**

SIDE VIEW

04900001
cm 23,0
cucchiaio tavola
table spoon

04900010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

04900028
cm 19,7
forchetta pesce
fish fork

04900002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork

04900011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon

04900029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife

04900003
cm 24,5
coltello tavola
table knife

04900012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork

04900004
cm 19,8
cucchiaio frutta
dessert spoon

04900013
cm 14,9
mestolo salsa
sauce ladle

04900005
cm 19,7
forchetta frutta
dessert fork

04900014
cm 26,0
cucchiaio insalata
salad spoon

04900006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife

04900015
cm 26,0
forchetta insalata
salad fork

04900007
cm 16,5
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

04900017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork

04900008
cm 11,0
cucchiaino moka
moka spoon

04900020
cm 23,1
pala torta
cake server

BYRON

cod.	cm	Euro
01	20,6	**4,96**
02	20,6	**4,96**
03	24,0	**8,26**
CC	25,2	**14,54**
67	22,8	**8,26**
04	17,9	**4,96**
05	18,5	**4,96**
06	21,6	**8,00**
CD	21,6	**14,40**
07	14,6	**2,74**
08	11,8	**2,62**
10	28,0	**20,34**
11	23,5	**9,20**
12	23,8	**9,20**
13	17,9	**11,66**
15	22,8	**11,14**
17	15,0	**3,72**
19	17,6	**6,40**
20	24,0	**14,00**
CR	15,2	**4,64**
09	19,7	**4,96**
22	13,6	**2,74**
23	13,5	**2,90**
25	15,0	**3,50**
26	15,3	**3,18**
27	15,5	**4,00**
35	12,1	**3,44**
36	22,0	**4,00**
38	20,4	**4,80**
39	17,8	**4,80**
28	18,0	**5,36**
29	19,6	**5,36**
30	22,5	**9,20**
31	25,0	**9,20**

SIDE VIEW

08000001
cm 20,6
cucchiaio tavola
table spoon

08000008
cm 11,8
cucchiaino moka
moka spoon

080000CR
cm 15,2
cucchiaio crema
cream spoon

08000038
cm 20,4
cucchiaio gourmet
gourmet spoon

08000002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork

08000009
cm 19,7
forchetta carne
meat fork

08000022
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon

08000039
cm 17,8
cucchiaio brodo
soup spoon

08000003
cm 24,0
coltello tavola
table knife

08000010
cm 28,0
mestolo
soup ladle

08000023
cm 13,5
cucchiaio formaggio
grated-cheese spoon

08000028
cm 18,0
forchetta pesce
fish fork

080000CC
cm 25,2
colt. tav manico vuoto
table knife H. H.

08000011
cm 23,5
cucchiaione servire
serving spoon

08000025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader

08000029
cm 19,6
coltello pesce
fish knife

08000067
cm 22,8
coltello bistecca
steak knife

08000012
cm 23,8
forchettone servire
serving fork

08000026
cm 15,3
forchetta lumache
snail fork

08000030
cm 22,5
forchetta pesce servire
fish serving fork

08000004
cm 17,9
cucchiaio frutta
dessert spoon

08000013
cm 17,9
mestolo salsa
sauce ladle

08000027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork

08000031
cm 25,0
coltello pesce servire
fish serving knife

08000005
cm 18,5
forchetta frutta
dessert fork

08000015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork

08000035
cm 12,1
sessola zucchero
sugar spoon

08000006
cm 21,6
coltello frutta
dessert knife

08000017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork

08000036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

0800000CD
cm 21,6
colt. frutta manico vuoto
dessert knife H. H.

08000019
cm 17,6
coltello dolce
pastry knife

08000007
cm 14,6
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

08000020
cm 24,0
pala torta
cake server

PALLADIUM

059000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	20,8	**4,96**
02	20,6	**4,96**
03	23,6	**8,26**
CC	24,9	**14,54**
04	18,1	**4,96**
05	18,2	**4,96**
06	21,2	**8,00**
CD	22,2	**14,40**
07	14,6	**2,74**
08	11,0	**2,62**
10	27,2	**20,34**
11	24,1	**9,20**
12	24,0	**9,20**
13	17,0	**11,66**
17	15,5	**3,72**
20	24,0	**14,00**
22 *	14,2	**2,74**
39	17,2	**4,80**
28	18,8	**5,36**
29	20,1	**5,36**

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

mm 3,0 | 18/10 | 048000

EUCLIDE

IN ESAURIMENTO
Discontinued

	cod.	cm	Euro
	01	22,0	**4,96**
	02	22,0	**4,96**
	03	24,0	**8,26**
	05	19,3	**4,96**
	06	21,0	**8,00**
	07	15,8	**2,90**
	08	11,8	**2,90**
	10	29,0	**20,34**
	11	25,0	**9,20**
	12	25,0	**9,20**

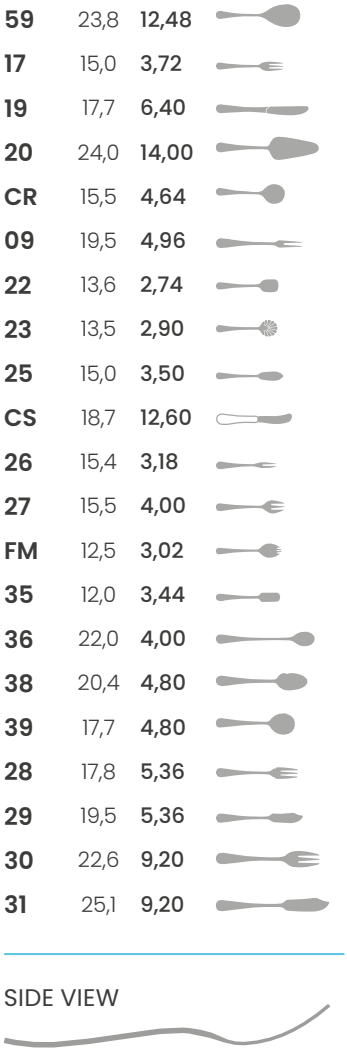
SIDE VIEW

PITAGORA

081000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	20,4	4,96
02	20,6	4,96
03	23,2	8,26
CC	24,5	14,54
04	17,7	4,96
05	18,4	4,96
06	21,0	8,00
CD	21,3	14,40
07	14,5	2,74
08	11,9	2,62
10	27,7	20,34
11	23,5	9,20
12	23,7	9,20
13	17,4	11,66
15	22,8	11,14
59	23,8	12,48
17	15,0	3,72
19	17,7	6,40
20	24,0	14,00
CR	15,5	4,64
09	19,5	4,96
22	13,6	2,74
23	13,5	2,90
25	15,0	3,50
CS	18,7	12,60
26	15,4	3,18
27	15,5	4,00
FM	12,5	3,02
35	12,0	3,44
36	22,0	4,00
38	20,4	4,80
39	17,7	4,80
28	17,8	5,36
29	19,5	5,36
30	22,6	9,20
31	25,1	9,20

SIDE VIEW



08100001
cm 20,4
cucchiaio tavola
table spoon

08100010
cm 27,7
mestolo
soup ladle

08100009
cm 19,5
forchetta carne
meat fork

08100038
cm 20,4
cucchiaio gourmet
gourmet spoon

08100002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork

08100011
cm 23,5
cucchiaione servire
serving spoon

08100022
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon

08100039
cm 17,7
cucchiaio brodo
soup spoon

08100003
cm 23,2
coltello tavola
table knife

08100012
cm 23,7
forchettone servire
serving fork

08100023
cm 13,5
cucchiaio formaggio
grated-cheese spoon

08100028
cm 17,8
forchetta pesce
fish fork

081000CC
cm 24,5
colt. tav manico vuoto
table knife H. H.

08100013
cm 17,4
mestolo salsa
sauce ladle

08100025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader

08100029
cm 19,5
coltello pesce
fish knife

08100004
cm 17,7
cucchiaio frutta
dessert spoon

08100015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork

081000CS
cm 18,7
colt. burro manico vuoto
butter spreader H. H.

08100030
cm 22,6
forchetta pesce servire
fish serving fork

08100005
cm 18,4
forchetta frutta
dessert fork

08100059
cm 23,8
cucchiaione risotto
rice spoon

08100026
cm 15,4
forchetta lumache
snail fork

08100031
cm 25,1
coltello pesce servire
fish serving knife

08100006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife

08100017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork

08100027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork

0810000CD
cm 21,3
colt. frutta manico vuoto
dessert knife H. H.

08100019
cm 17,7
coltello dolce
pastry knife

081000FM
cm 12,5
forchetta molluschi
shellfish fork

08100007
cm 14,5
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

08100020
cm 24,0
pala torta
cake server

08100035
cm 12,0
sessola zucchero
sugar spoon

08100008
cm 11,9
cucchiaino moka
moka spoon

081000CR
cm 15,5
cucchiaio crema
cream spoon

08100036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

LEONARDO

050000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	20,8	**4,96**
02	20,7	**4,96**
03	24,0	**8,26**
CC	23,8	**14,54**
67	23,0	**8,26**
04	17,5	**4,96**
05	17,7	**4,96**
06	21,5	**8,00**
CD	20,6	**14,40**
07	14,5	**2,74**
08	11,8	**2,62**
10	28,0	**20,34**
11	23,5	**9,20**
12	23,8	**9,20**
13	18,0	**11,66**
17	16,7	**3,72**
20	23,2	**14,00**
39	17,3	**4,80**
28	19,5	**5,36**
29	21,3	**5,36**

SIDE VIEW

SUSHI PRO

18_S00 | 18/10 + ABS | mm 2,5

cod.	cm	Euro
01	21,0	**3,82**
02	21,0	**3,82**
03	22,5	**3,82**
04	18,0	**3,70**
05	18,0	**3,70**
06	20,0	**3,70**
07	15,0	**3,06**
08	11,2	**2,86**
16	16,5	**3,24**
25	16,5	**3,58**
36	20,0	**3,70**
39	18,0	**3,82**
29	20,0	**3,82**
E3	22,0	**6,38**

SIDE VIEW

cod.	Description
L	NERO OPACO Matt black
M	BIANCO OPACO Matt white
N	AVIO OPACO Matt blue

cod.	Description	Euro
57010410	REST NERO | Black	1,90
57010411	REST BIANCO | White	1,90
57010412	REST AVIO | Blue	1,90

REGISTERED DESIGN

PINTINOX

È il nostro Marchio, la nostra identità.
I prodotti raggruppati sotto questo marchio sono tutti i prodotti di uso quotidiano, strumenti e accessori che caratterizzano maggiormente la nostra azienda che ottimizzano il rapporto qualità prezzo nella vita di tutti i giorni.

This is our brand , our identity.
The products grouped under this brand are for a daily use. Tools and accessories that most characterize our company willing to produce value for money products for everyday life.

INTINOX

SKY

294000 | 18/10 | mm 4,0

cod.	cm	Euro
01	20,0	**3,84**
02	20,2	**3,84**
03	22,8	**5,68**
04	18,0	**3,70**
05	18,0	**3,70**
06	21,0	**5,54**
07	14,0	**2,54**
08	11,4	**2,42**
17	15,5	**3,10**
25	17,5	**3,70**
36	22,0	**3,34**
39	18,6	**3,70**
67	23,0	**5,80**

SIDE VIEW

mm 4,0 | 18/10 | 294U00

SKY SATIN

cod.	cm	Euro
01	20,0	3,84
02	20,2	3,84
03	22,8	5,68
04	18,0	3,70
05	18,0	3,70
06	21,0	5,54
07	14,0	2,54
08	11,4	2,42
17	15,5	3,10
25	17,5	3,70
36	22,0	3,34
39	18,6	3,70
67	23,0	5,80

SIDE VIEW

MILLENIUM

227000 | 18/10 | mm 4,0

cod.	cm	Euro
01	20,8	**5,26**
02	20,8	**5,26**
03	23,5	**8,48**
CC	23,8	**14,98**
67	23,6	**8,48**
04	18,7	**5,26**
05	18,7	**5,26**
06	21,2	**8,26**
CD	21,5	**14,84**
07	14,7	**3,26**
08	10,7	**2,98**
10	27,4	**20,94**
11	23,5	**10,22**
12	23,8	**10,22**
13	17,6	**12,14**
17	15,5	**3,52**
20	23,5	**15,56**
39	18,1	**5,10**
28	18,7	**5,10**
29	19,8	**5,10**

SIDE VIEW

RITZ

mm 4,0 | 18/10 | 228000

	cod.	cm	Euro
	01	20,8	5,26
	02	20,8	5,26
	03	23,5	8,48
	CC	24,0	14,98
	67	22,8	8,48
	04	17,8	5,26
	05	18,1	5,26
	06	21,0	8,26
	CD	21,5	14,84
	07	14,3	3,26
	08	11,1	2,98
	10	27,5	20,94
	11	24,0	10,22
	12	24,0	10,22
	13	17,0	12,14
	17	14,8	3,52
	20	23,6	15,56
	22	13,8	3,26
	36	19,5	3,84
	39	17,8	5,10
	28	19,0	5,10
	29	19,7	5,10

SIDE VIEW

SETTECENTO

205000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	20,1	**4,38**
02	20,1	**4,38**
03	22,7	**7,64**
CC	25,0	**14,98**
04	17,1	**4,26**
05	17,1	**4,26**
06	20,2	**7,50**
CD	22,5	**14,84**
07	14,6	**2,44**
08	11,8	**2,44**
10	28,0	**19,80**
11	23,1	**8,34**
12	23,6	**8,34**
13	16,5	**10,60**
17	14,8	**2,70**
20	22,7	**13,72**
39	16,9	**4,10**
28	19,4	**4,80**
29	20,9	**4,80**

SIDE VIEW

ROMANINO

mm 3,5 | 18/10 | 065000

	cod.	cm	Euro
	01	20,8	**4,30**
	02	20,8	**4,30**
	03	23,0	**7,22**
	04	18,7	**4,30**
	05	18,7	**4,30**
	06	21,2	**7,22**
	07	14,4	**2,26**
	08	11,6	**2,26**
	10	29,0	**19,14**
	11	24,0	**7,70**
	12	23,5	**7,70**
	13	18,8	**8,74**
	17	15,3	**2,84**
	20	24,0	**9,56**
	28	18,7	**4,30**
	29	19,8	**4,40**

SIDE VIEW

TRUMPET

DESIGN
Daniele Ardissone

cod.	cm	Euro
01	20,4	**4,22**
02	20,4	**4,22**
03	23,0	**5,72**
04	18,0	**4,04**
05	18,0	**4,04**
06	20,0	**5,72**
07	13,7	**3,06**
08	11,0	**2,88**
17	15,4	**3,20**
25*	16,0	**4,88**
36	18,0	**4,02**
39	19,0	**3,98**
29	20,5	**4,08**

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

REGISTERED DESIGN

NICKEL FREE

BERNINI

mm 3,0 | 18/10 | 206000

cod.	cm	Euro
01	20,0	4,10
02	20,0	4,10
03	22,5	7,22
CC	25,0	14,98
04	17,1	4,10
05	17,1	4,10
06	20,0	7,22
CD	24,4	14,84
07	14,3	2,44
08	11,5	2,44
10	26,5	19,80
11	23,1	8,34
12	23,5	8,34
13	16,5	10,60
15	22,8	10,32
17	15,0	2,70
20	22,7	13,72
28	19,4	4,64
29	20,9	4,64

SIDE VIEW

LIBERTY

166000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	21,2	**4,10**
02	21,0	**4,10**
03	23,0	**7,22**
04	18,1	**4,10**
05	18,0	**4,10**
06	20,0	**7,22**
07	15,1	**2,56**
08	11,1	**2,56**
10	29,0	**22,76**
11	24,0	**8,90**
12	24,0	**8,90**
13	16,5	**12,14**
17	17,0	**3,66**
20	24,0	**13,72**
28*	19,5	**4,10**
29	21,5s	**4,10**

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

16600001
cm 21,2
cucchiaio tavola
table spoon

16600010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

16600002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork

16600011
cm 24,0
cucchiaione servire
serving spoon

16600003
cm 23,0
coltello tavola
table knife

16600012
cm 24,0
forchettone servire
serving fork

16600004
cm 18,1
cucchiaio frutta
dessert spoon

16600013
cm 16,5
mestolo salsa
sauce ladle

16600005
cm 18,0
forchetta frutta
dessert fork

16600017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork

16600006
cm 20,0
coltello frutta
dessert knife

16600020
cm 24,0
pala torta
cake server

16600007
cm 15,1
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

16600028
cm 19,5
forchetta pesce
fish fork

16600008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon

16600029
cm 21,5
coltello pesce
fish knife

PALACE

169000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	21,0	**3,98**
02	21,0	**3,98**
03	23,4	**7,22**
D3	23,0	**7,78**
F3	22,4	**3,74**
CC	23,8	**14,98**
67	23,0	**7,22**
F7	22,4	**3,96**
04	18,2	**3,98**
05	18,2	**3,98**
06	21,0	**7,22**
F6	20,0	**3,54**
CD	21,5	**14,84**
07	14,7	**2,44**
08	10,8	**2,44**
10	28,8	**22,76**
11	24,1	**8,90**
12	24,1	**8,90**
13	14,0	**12,14**
14	25,0	**9,20**
15	25,0	**9,20**
59	26,0	**13,14**
17	14,6	**2,70**
20	22,9	**13,72**
09	15,0	**2,70**
22	14,5	**2,44**
25	18,0	**7,16**
27	14,5	**2,70**
36	22,0	**3,26**
38	21,5	**3,98**
39	18,5	**3,98**
28	18,2	**3,98**
29	20,3	**3,98**

SIDE VIEW

16900001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon

16900007
cm 14,7
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

16900017
cm 14,6
forchetta dolce
pastry fork

16900039
cm 18,5
cucchiaio brodo
soup spoon

16900002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork

16900008
cm 10,8
cucchiaino moka
moka spoon

16900020
cm 22,9
pala torta
cake server

16900027
cm 14,5
forchetta ostriche
oyster fork

16900003
cm 23,4
coltello tavola
table knife

16900009
cm 15,0
forchetta carne
meat fork

16900022
cm 14,5
paletta gelato
ice cream spoon

16900028
cm 18,2
forchetta pesce
fish fork

169000D3
cm 23,0
coltello verticale
standing knife

16900010
cm 28,8
mestolo
soup ladle

16900025
cm 18,0
spalma burro
butter spreader

169000F3
cm 22,4
colt. tav. stamp. alto spessore
high thick. stamp. table knife

169000CC
cm 23,8
colt. tav manico vuoto
table knife H. H.

16900011
cm 24,1
cucchiaione servire
serving spoon

16900036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

169000F7
cm 22,4
colt. bist. stamp. alto spessore
high thick. stamp. steak knife

16900067
cm 23,0
coltello bistecca
steak knife

16900012
cm 24,1
forchettone servire
serving fork

16900038
cm 21,5
cucchiaio gourmet
gourmet spoon

169000F6
cm 20,0
colt. frutta. stamp. alto spessore
high thick. stamp. dessert knife

16900004
cm 18,2
cucchiaio frutta
dessert spoon

16900013
cm 14,0
mestolo salsa
sauce ladle

16900029
cm 20,3
coltello pesce
fish knife

16900005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork

16900014
cm 25,0
cucchiaio insalata
salad spoon

16900006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife

16900015
cm 25,0
forchetta insalata
salad fork

1690000CD
cm 21,5
colt. frutta manico vuoto
dessert knife H. H.

16900059
cm 26,0
cucchiaione risotto
rice spoon

PALACE MARTELLATO

168000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm	Euro
01	21,0	**3,36**
02	21,0	**3,36**
03	22,0	**4,36**
L3	22,2	**3,44**
04	18,2	**3,36**
05	18,2	**3,36**
06	20,0	**4,24**
07	14,7	**2,04**
08	10,8	**2,04**
17	14,6	**2,46**

SIDE VIEW

Domaine du Parc
112 Rue des Roses
PARIS

cod.	cm	Euro
01	19,5	**3,98**
02	19,5	**3,98**
03	21,6	**6,74**
04	16,6	**3,98**
05	16,6	**3,98**
06	19,8	**6,74**
07	13,8	**2,22**
08	11,6	**2,22**
10	27,0	**19,80**
11	22,8	**8,90**
12	22,8	**8,90**
13	16,7	**10,48**
15	22,5	**10,90**
17	14,6	**2,70**
20	23,2	**13,72**
39	17,2	**3,66**
28	19,2	**4,52**
29	20,7	**4,52**

SIDE VIEW

SAVOY

mm 3,0 | 18/10 | 170000

cod.	cm	Euro
01	20,8	3,98
02	20,9	3,98
03	23,0	7,22
F3	21,8	3,74
CC	24,5	14,98
F7	22,0	3,96
04	18,0	3,98
05	18,1	3,98
06	20,0	7,22
CD	21,3	14,84
07	14,9	2,44
08	11,0	2,44
10	28,0	22,76
11	25,5	8,90
12	25,5	8,90
13	17,4	12,14
17	16,1	2,70
20	23,0	13,72
28	18,1	3,98
29	20,0	3,98

SIDE VIEW

IN ESAURIMENTO
Discontinued

cod.	cm	Euro
01	21,2	**3,66**
02	21,2	**3,66**
03	23,0	**7,22**
04	18,0	**3,66**
05	18,0	**3,66**
06	20,0	**7,22**
07	15,0	**2,22**
08	11,0	**2,22**
10	28,6	**19,80**
11	24,0	**8,90**
12	24,0	**8,90**
13	16,4	**10,32**
17	16,1	**2,70**
20	24,3	**13,72**
28	18,0	**3,66**
29	19,9	**3,66**

SIDE VIEW

EXPO

cod.	cm	Euro
01	20,6	**3,66**
02	20,9	**3,66**
03	24,3	**7,64**
04	18,5	**3,52**
05	18,9	**3,52**
06	21,4	**7,50**
07	15,0	**2,08**
08	11,6	**2,08**
11	23,9	**7,92**
12	24,0	**7,92**
13	17,6	**9,88**
17	15,2	**2,56**
28	18,9	**4,38**
29	19,7	**4,38**

SIDE VIEW

TIE

DESIGN
Daniele Ardissone

	cod.	cm	Euro
	01	20,0	**3,62**
	02	20,0	**3,62**
	03	22,0	**5,04**
	04	18,0	**3,62**
	05	18,0	**3,62**
	06	20,0	**5,04**
	07	14,0	**3,06**
	08	11,0	**2,88**
	17	15,4	**3,08**
	25	16,9	**4,26**
	36	19,0	**3,48**
	39	19,0	**3,44**
	29	21,0	**3,58**

SIDE VIEW

REGISTERED ® DESIGN

NICKEL FREE

SYNTHESIS

203000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	21,0	**3,52**
02	21,2	**3,52**
03	22,5	**6,60**
D3	22,6	**6,60**
67	22,5	**5,72**
04	18,3	**3,52**
05	18,2	**3,52**
06	20,1	**6,60**
07	14,8	**2,08**
08	10,9	**2,08**
10	26,9	**20,94**
11	24,9	**8,34**
12	25,3	**8,34**
13	16,4	**10,32**
17	16,1	**2,44**
20	22,8	**9,88**
36	22,1	**3,26**
28	18,5	**3,52**
29	20,7	**3,52**

SIDE VIEW

20300001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon

20300010
cm 26,9
mestolo
soup ladle

20300002
cm 21,2
forchetta tavola
table fork

20300011
cm 24,9
cucchiaione servire
serving spoon

20300003
cm 22,5
coltello tavola
table knife

20300012
cm 25,3
forchettone servire
serving fork

203000D3
cm 22,6
coltello con manico curvo
knife with curved handle

20300013
cm 16,4
mestolo salsa
sauce ladle

20300067
cm 22,5
coltello bistecca
steak knife

20300017
cm 16,1
forchetta dolce
pastry fork

20300004
cm 18,3
cucchiaio frutta
dessert spoon

20300020
cm 22,8
pala torta
cake server

20300005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork

20300036
cm 22,1
cucchiaino bibita
long drink spoon

20300006
cm 20,1
coltello frutta
dessert knife

20300028
cm 18,5
forchetta pesce
fish fork

20300007
cm 14,8
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

20300029
cm 20,7
coltello pesce
fish knife

20300008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

SOLARIS

217000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm	Euro
01	19,7	**3,52**
02	20,0	**3,52**
03	21,5	**6,60**
04	18,1	**3,52**
05	17,6	**3,52**
06	18,4	**6,60**
07	13,8	**2,22**
08	12,1	**2,08**
10	27,2	**18,94**
11	22,3	**7,92**
12	22,4	**7,92**
13	17,8	**10,32**
15	22,3	**9,64**
17	15,7	**2,56**
20	23,6	**9,88**
28	19,1	**4,38**
29	19,4	**4,38**

SIDE VIEW

SIRIO

mm 2,5 | 18/10 | 226000

	cod.	cm	Euro
	01	20,6	3,52
	02	20,6	3,52
	03	24,1	7,78
	F3	22,0	3,74
	CC	25,0	14,98
	CA	23,5	7,06
	L3	22,0	3,24
	04	18,5	3,52
	05	18,5	3,52
	06	22,0	7,78
	L6	19,4	3,24
	CD	22,0	14,84
	CB	21,4	6,92
	07	14,6	2,22
	08	11,6	2,08
	10	27,2	18,94
	11	23,2	7,92
	12	23,6	7,92
	13	17,5	10,32
	15	22,3	9,88
	16	14,7	2,70
	17	15,2	2,56
	19	17,8	6,06
	20	23,7	9,88
	22	13,7	2,22
	25	17,0	1,58
	FM	12,5	2,56
	39	17,9	3,40
	28	18,0	4,38
	29	19,4	4,38
	30	22,7	7,92
	31	25,1	7,92

SIDE VIEW

ROMA

220000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm	Euro
01	20,6	**3,52**
02	20,6	**3,52**
03	24,1	**7,78**
CC	25,3	**14,98**
04	18,5	**3,52**
05	18,5	**3,52**
06	22,0	**7,78**
CD	22,5	**14,84**
07	14,6	**2,22**
08	11,8	**2,08**
10	28,0	**18,94**
11	23,5	**7,92**
12	23,6	**7,92**
13	17,5	**10,32**
17	15,1	**2,56**
20	24,0	**9,88**
28	18,0	**4,38**
29	19,4	**4,38**

SIDE VIEW

FILET

	cod.	cm	Euro
	01	20,9	**3,52**
	02	20,7	**3,52**
	03	23,4	**7,78**
	CC	23,4	**14,98**
	04	18,5	**3,52**
	05	18,5	**3,52**
	06	21,5	**7,78**
	CD	21,5	**14,84**
	07	14,6	**2,22**
	08	12,0	**2,08**
	10	27,5	**18,94**
	11	24,0	**7,92**
	12	24,1	**7,92**
	13	18,0	**10,32**
	17	15,2	**2,56**
	20	24,0	**9,88**
	22	13,6	**2,22**
	25	19,6	**7,60**
	38	20,4	**3,40**
	28	18,0	**4,38**
	29	19,6	**4,38**

SIDE VIEW

SABRINA

209000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm	Euro
01	20,6	**3,52**
02	20,9	**3,52**
03	22,6	**7,22**
67	22,5	**7,22**
04	18,3	**3,52**
05	18,5	**3,52**
06	19,9	**7,22**
07	15,1	**2,08**
08	11,6	**2,08**
10	29,3	**18,94**
11	25,3	**7,92**
12	23,5	**7,92**
13	17,1	**9,88**
17	15,3	**2,56**
20	23,9	**9,88**
28	18,6	**4,38**
29	19,6	**4,38**

SIDE VIEW

MAITRE

mm 2,5 | 18/10 | 201000

	cod.	cm	Euro
	01	20,8	**3,40**
	02	20,8	**3,40**
	03	23,0	**7,22**
	F3	21,8	**3,74**
	CC	24,5	**14,98**
	F7	22,0	**3,96**
	04	17,9	**3,40**
	05	17,9	**3,40**
	06	20,0	**7,22**
	CD	21,3	**14,84**
	07	14,9	**2,00**
	08	11,0	**2,00**
	10	28,0	**18,94**
	11	25,3	**7,92**
	12	25,3	**7,92**
	13	16,5	**10,32**
	17	16,0	**2,22**
	20	22,7	**9,88**
	28	17,9	**3,40**
	29	20,1	**3,40**

SIDE VIEW

HOTEL

202000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm	Euro
01	19,3	**3,12**
02	19,4	**3,12**
03	21,1	**6,06**
F3	21,8	**3,74**
F7	22,0	**3,96**
04	17,8	**2,98**
05	16,6	**2,98**
06	18,0	**6,06**
07	13,2	**1,74**
08	11,6	**1,74**
10	27,2	**18,22**
11	22,2	**7,64**
12	22,1	**7,64**
13	16,0	**10,32**
17	15,5	**2,22**
20	23,0	**9,20**
39	17,2	**2,98**
AT	12,4	**4,80**
28	17,7	**3,66**
29	18,6	**3,66**

SIDE VIEW

BRISTOL

mm 2,5 | 18/10 | 214000

	cod.	cm	Euro
	01	19,6	**3,12**
	02	19,4	**3,12**
	03	22,2	**6,46**
	04*	17,8	**2,98**
	05	17,4	**2,98**
	06	19,6	**6,46**
	07	13,4	**1,86**
	08	11,5	**1,86**
	10	26,2	**18,22**
	11	22,7	**7,64**
	12	23,2	**7,64**
	13	17,1	**10,32**
	17	14,4	**2,22**
	20	23,2	**12,14**
	28	18,3	**4,10**
	29	19,7	**4,10**

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

AMERICA

224000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm	Euro
01	19,5	**3,12**
02	19,5	**3,12**
03	21,0	**6,06**
L3	21,5	**3,24**
04	17,8	**2,98**
05	17,1	**2,98**
06	18,7	**6,06**
L6	18,9	**3,24**
07	13,3	**1,74**
08	11,6	**1,54**
10	28,0	**18,22**
11	22,0	**7,64**
12	22,3	**7,64**
13	16,8	**10,32**
15	21,4	**9,48**
17	15,9	**2,08**
18	15,2	**2,22**
20	24,0	**9,20**
22	13,1	**1,86**
36	22,0	**2,82**
28	18,9	**3,66**
29	22,2	**3,66**
30	22,3	**7,64**
31	24,5	**7,64**

SIDE VIEW

BRASILIA

mm 2,5 | 18/10 | 223000

	cod.	cm	Euro
	01	19,5	**3,12**
	02	19,5	**3,12**
	03	21,0	**6,06**
	04	17,8	**2,98**
	05	17,1	**2,98**
	06	18,7	**6,06**
	07	13,3	**1,74**
	08	11,6	**1,54**
	10	28,0	**18,22**
	11	22,0	**7,64**
	12	22,3	**7,64**
	13	16,8	**10,32**
	15	21,4	**9,48**
	17	15,9	**2,08**
	20	24,0	**9,20**
	22*	13,1	**1,86**
	36	22,0	**2,82**
	28	18,9	**3,66**
	29	22,2	**3,66**

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

MARILYN

286000 | 18/10 | mm 2,5

DESIGN
Marcello Ziliani

cod.	cm	Euro
01	21,5	**2,64**
02	21,0	**2,64**
03	23,5	**4,80**
04	19,6	**2,64**
05	19,6	**2,64**
06	22,0	**4,80**
07	13,8	**1,58**
08	10,5	**1,46**
14	27,5	**6,64**
15	27,4	**6,64**
17	15,5	**1,74**

SIDE VIEW

REGISTERED DESIGN

BETA

171000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm	Euro
01	19,6	**2,82**
02	19,6	**2,82**
03	21,0	**6,06**
04	17,8	**2,70**
05	17,9	**2,70**
06	19,2	**6,06**
07	13,7	**2,00**
08	12,3	**1,86**
10	27,5	**18,22**
11	22,0	**7,64**
12	22,4	**7,64**
13	18,0	**10,32**
15	21,8	**9,48**
17	15,9	**2,00**
20	21,7	**12,14**
22	13,6	**1,74**
36	22,0	**2,70**
28	19,8	**3,84**
29	22,3	**3,84**

SIDE VIEW

GAMMA

mm 2,5 | 18/10 | 215000

	cod.	cm	Euro
	01	19,6	**2,82**
	02	19,6	**2,82**
	03	21,0	**6,06**
	F3	22,4	**3,74**
	L3	21,6	**3,24**
	F7	22,4	**3,96**
	04	17,8	**2,70**
	05	17,9	**2,70**
	06	19,1	**6,06**
	F6	20,0	**3,54**
	L6	19,5	**3,24**
	07	13,7	**2,00**
	08	12,3	**1,86**
	10	27,5	**18,22**
	11	22,0	**7,64**
	12	22,4	**7,64**
	13	18,0	**10,32**
	15	21,8	**9,48**
	17	15,9	**2,00**
	20	21,7	**12,14**
	22	13,6	**1,74**
	36	22,0	**2,70**
	39	18,2	**2,70**
	AT	11,7	**4,68**
	28	19,8	**3,84**
	29	22,3	**3,84**

SIDE VIEW

ISCHIA

225000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm	Euro
01	19,7	**2,98**
02	19,3	**2,98**
03	21,2	**6,46**
04	18,6	**2,82**
05	17,4	**2,82**
06	19,9	**6,46**
07	13,8	**1,74**
08	11,8	**1,74**
10	26,9	**18,22**
11	21,9	**7,92**
12	22,5	**7,92**
13	17,6	**10,32**
17	17,5	**1,74**
20	21,6	**12,02**
28	19,1	**3,84**
29	20,6	**3,84**

SIDE VIEW

TEMA

212000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm	Euro
01	19,6	**2,76**
02	19,8	**2,76**
03	21,2	**6,60**
L3	21,4	**3,30**
04	17,0	**2,76**
05	17,1	**2,76**
06	19,1	**6,60**
L6	19,5	**3,30**
07	14,8	**1,44**
08	11,2	**1,44**
10	27,7	**18,58**
11	22,3	**7,22**
12	22,7	**7,22**
13	17,6	**10,50**
16	14,9	**1,76**
20	23,6	**10,82**
28	17,4	**2,76**
29	19,5	**2,76**

SIDE VIEW

mm 3,0 | 18/0 | 261000

WAVE

	cod.	cm	Euro
	01	21,0	**2,76**
	02	21,0	**2,76**
	03	22,6	**4,04**
	05	18,5	**2,60**
	06	20,3	**3,92**
	07	14,7	**1,76**
	08	11,0	**1,44**
	17	16,0	**1,76**

SIDE VIEW

NICKEL FREE

AIDA

138000 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm	Euro
01	19,6	**2,48**
02	19,6	**2,48**
03	21,0	**5,82**
L3	21,5	**3,30**
04	17,0	**2,26**
05	16,9	**2,26**
06	18,9	**5,82**
L6	19,5	**3,30**
07	13,4	**1,44**
08	11,3	**1,44**
10	27,2	**17,46**
11	22,7	**7,22**
12	22,6	**7,22**
13	17,7	**10,50**
17	13,5	**1,76**
20	24,1	**10,06**
28	17,2	**3,60**
29	19,6	**3,60**

SIDE VIEW

mm 2,0 | 18/10 | 140000

AUSTRALIA 2

	cod.	cm	Euro
	01	19,0	**2,48**
	02	18,9	**2,48**
	03	20,4	**5,82**
	L3	19,5	**3,30**
	05	16,9	**2,26**
	06	18,4	**5,82**
	L6	19,5	**3,30**
	07	13,3	**1,44**
	08	10,8	**1,44**
	10	28,3	**17,46**
	11	21,6	**6,78**
	12	21,6	**6,78**
	17	16,7	**1,76**
	20	23,0	**10,68**

SIDE VIEW

DOLPHIN

136000 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm	Euro	
01	21,1	**2,48**	
02	20,9	**2,48**	
03	23,0	**5,82**	
07	15,1	**1,76**	
08	11,0	**1,58**	
17	17,2	**2,04**	

SIDE VIEW

mm 2,0 | 18/10 | 141000

UNO

cod.	cm	Euro
01	18,8	2,26
02	18,6	2,26
03	20,5	5,82
L3	22,1	3,30
05	16,5	2,26
06	18,4	5,82
07	13,4	1,44
08	10,8	1,44
10	27,3	17,46
11	21,5	6,78
12	21,4	6,78
17	13,7	1,58
20	23,5	10,68

SIDE VIEW

VALENCIA

035000 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm	Euro
01	19,6	**2,26**
02	19,6	**2,26**
L3	22,0	**3,30**
04	17,8	**2,26**
05	17,7	**2,26**
L6	19,4	**3,30**
07	14,1	**1,28**
08	11,5	**1,28**
10	26,9	**16,30**
11	22,0	**6,78**
12	21,9	**6,78**
13	17,9	**8,78**
17	15,1	**1,44**
20	22,8	**8,08**
28	18,8	**2,88**
29	19,6	**2,88**

SIDE VIEW

IL GRANDE LIBRO

STRESA

032000 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm	Euro
01	19,6	**2,26**
02	19,6	**2,26**
03	22,2	**5,26**
F3	21,8	**3,74**
L3	22,0	**3,30**
67	22,9	**5,26**
F7	22,0	**3,96**
51	21,3	**3,60**
04	17,8	**2,26**
05	17,7	**2,26**
06	19,5	**5,12**
L6	19,4	**3,30**
07	14,1	**1,28**
08	11,5	**1,28**
10	26,9	**16,30**
11	22,0	**6,78**
12	21,9	**6,78**
13	17,9	**8,78**
17	15,1	**1,44**
19	16,5	**2,26**
20	22,8	**8,08**
25	17,0	**2,44**
36	21,0	**2,14**
39	17,8	**2,14**
28	18,0	**2,88**
29	19,6	**2,88**

SIDE VIEW

SUPERGA

mm 2,0 | 18/10 | 031000

	cod.	cm	Euro
	01	19,6	**2,26**
	02	19,6	**2,26**
	03	22,2	**5,26**
	L3	22,0	**3,30**
	04	17,8	**2,26**
	05	17,7	**2,26**
	06	19,5	**5,12**
	L6	19,4	**3,30**
	07	14,1	**1,28**
	08	11,5	**1,28**
	10	26,9	**16,30**
	11	22,0	**6,78**
	12	21,9	**6,78**
	13	17,9	**8,78**
	17	15,1	**1,44**
	20	22,8	**8,08**
	28	18,8	**2,88**
	29	19,6	**2,88**

SIDE VIEW

CAMBRIDGE

071M00 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm	Euro
01	19,6	**2,26**
02	19,6	**2,26**
F3	22,0	**3,74**
L3	22,0	**3,30**
04	17,8	**2,26**
05	17,7	**2,26**
L6	19,4	**3,30**
07	14,1	**1,28**
08	11,5	**1,28**
10	26,9	**16,30**
11	22,0	**6,78**
12	21,9	**6,78**
13	17,9	**8,78**
17	15,1	**1,44**
20	22,8	**8,08**
25	17,0	**1,58**
28	18,0	**2,88**
29	19,6	**2,88**

SIDE VIEW

mm 2,0 | 18/0 | 122000

PUNTO

	cod.	cm	Euro
	01	19,7	**2,00**
	02	19,9	**2,00**
	L3	21,6	**3,48**
	F3	22,4	**3,74**
	F7	22,4	**3,96**
	04	17,1	**2,00**
	05	16,8	**2,00**
	F6	20,0	**3,54**
	L6	19,5	**3,48**
	07	13,4	**1,20**
	08	11,4	**1,20**
	16	14,7	**1,36**
	17	13,6	**1,20**
	52	14,7	**1,50**

SIDE VIEW

NICKEL FREE

SNAKE

114000 | 18/10 | mm 1,5

cod.	cm	Euro	
01	20,8	**1,76**	
02	21,1	**1,76**	
03	23,0	**3,92**	
L3*	22,5	**1,80**	
07	14,9	**1,16**	
08	11,1	**1,04**	

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

mm 2,0 | 18/0 | 028000

ECOBAGUETTE

	cod.	cm	Euro
	01	19,6	**1,86**
	02	19,6	**1,86**
	L3	22,0	**3,48**
	04	17,8	**1,86**
	05	17,7	**1,86**
	L6	19,4	**3,48**
	07	14,1	**1,36**
	08	11,5	**1,20**
	17	15,1	**1,36**
	28	18,0	**2,40**
	29	19,6	**2,40**

SIDE VIEW

NICKEL FREE

TOURING

125000 | 18/0 | mm 2,0

cod.	cm	Euro
01	21,0	**1,64**
02	21,0	**1,64**
03*	22,0	**4,10**
F3	22,4	**3,74**
L3	22,0	**3,48**
F7	22,4	**3,96**
07	15,2	**1,20**
08	11,1	**1,20**
17	14,7	**1,20**

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

NICKEL FREE

mm 1,5 | 18/0 | 112000

TUBE

	cod.	cm	Euro
	01	20,0	**1,36**
	02	20,0	**1,36**
	03	22,0	**4,10**
	07	14,5	**0,92**
	08	11,0	**0,92**
	17*	16,1	**1,20**

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

Set 100 anelli in plastica
Set 100 plastic rings
Cod. 98800860
Euro 5,80

NICKEL FREE

CONFEZIONI

PACKAGING
EMBALLAGE
VERPACKUNG
ENVASES

CHIAVE
....C...
Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item for each package
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del artículo no acondicionado

N. CHIAVI	Models	Moq	📦	Timing	CHIAVE ORANGE Euro	CHIAVI OTHER COLORS Euro
120/599	Qualsiasi Any model	120	24	On demand, consegna in 12 gg lavorativi On demand, delivery in 12 working days	1,40	1,68
600/999	Qualsiasi Any model	600	24	On demand, consegna in 12 gg lavorativi On demand, delivery in 12 working days	1,00	1,28
≥1000	Qualsiasi Any model	1000	24	On demand, consegna in 12 gg lavorativi On demand, delivery in 12 working days	0,64	0,92
≥24	Solo modelli in griglia Only models in chart	24	24	A magazzino On stock	0,64	0,92

BOX 11+1
....7C..
Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item for each package.
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del articulo no acondic.
Euro 4,00

Quantità minima 144 pezzi (12 set) per singolo articolo. Tutte le posate possono essere confezionate in Scatole 11+1.
The minimum quantity 144 units (12 set) per reference. All cutlery models can be packed in box 11+1.

NEW BOX 11+1
....2C...
Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item for each package.
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del articulo no acondicionado
Euro 4,50

Quantità minima 144 pezzi.
The minimum quantity 144 units.

ETICHETTA BAR CODE SINGOLA
....3...
Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item for each package.
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del articulo no acondicionado
Euro 0,30

Ordine minimo 2 master per pezzatura, almeno 480 pz assortiti.
Minimum order quantity 2 master per item, at least 480 pcs assortied.

BAR CODE LABEL	📦
Posate e coltelli Cutlery and knives	48
Caffè, moka, forchetta 3 spine Tea-coffee spoons, moka spoons, pastry forks	60

BOX 5+1 CASH & CARRY
....V6...
Aggiungere al prezzo dello sfuso.
Minimo ordine 144 pz (24 set).
Add to the price of the unpacked item for each package. Minimum order quantity 144 pcs (24 set)
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del artículo no acondicionado
Euro 2,16

BOX 11+1 TRASPARENTE
....KC..
Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item for each package.
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del articulo no acondicionado
Euro 4,50

Quantità minima 120 pezzi (10 set) per singolo articolo. Tutte le posate possono essere confezionate in Scatole 11+1 Trasparenti.
The minimum quantity 120 units (10 set) per reference. All cutlery models can be packed in trasparent box 11+1.

CARTELLE PINTINOX
Pintinox coloured hang blister

Quantità minima di 24 cartelle per singolo articolo.
Tutte le posate possono essere confezionate con la cartella.
The minimum quantity is 24 hang blister units per reference. All cutlery models can be packed with hang blister.

Cod.	Colour	Euro
92904741	KRAFT Kraft	4,50
90530016	VERDE Green	5,30
90530017	LILLA Lillac	
90530018	FUCSIA Fucsia	
90530019	BLU Blue	

		Description	Cod. 2260C.. SIRIO Euro	Cod. 2030C.. SYNTHESIS Euro	Cod. 2010C.. MAITRE Euro
	GR 3 **301**	Cucchiaio tavola | Table spoon | Cuiller de table | Tafellöffel | Cuchara mesa	11,20	11,20	10,84
	GR 3 **302**	Forchetta tavola | Table fork | Fourchette de table |Tafel gabel | Tenedor mesa	11,20	11,20	10,84
	GR 2 **203**	Coltello tavola | Table knife | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa	16,20	13,84	15,08
	GR 2 **2F3**	Colt. tav. stamp. ad alto spessore | High thick. stamp. table knife | Cout. table estampé haut épaisseur | Gestanztes Messer mit hoher Stärke | Cuch. mesa estamp. de alto grueso	8,12	-	8,12
	GR 2 **2L3**	Colt. tav. stamp. | Stamp. table knife | Cout. de table estampé | Tafelmesser gest. | Cuch. mesa estam.	7,12	-	-
	GR 3 **304***	Cucchiaio frutta | Dessert spoon | Cuiller dessert | Dessertlöffel | Cuchara postre	11,20	11,20	10,84
	GR 3 **305***	Forchetta frutta | Dessert fork | Fourchette dessert | Dessertgabel | Tenedor postre	11,20	11,20	10,84
	GR 2 **206***	Coltello frutta | Dessert knife | Couteau dessert | Dessertmesser | Cuchillo postre	16,20	13,84	15,08
	GR 2 **2L6***	Colt. frutta stamp. | Stamp. dessert knife | Cout. dessert estampé | Dessertmes. gest. | Cuch. postre estam.	7,12	-	-
	GR 6 **607**	Cucchiaino caffè | Tea/coffee spoon | Cuiller à café | Kaffeelöffel | Cuchara café	13,96	13,12	12,64
	GR 6 **608**	Cucchiaino moka | Moka spoon | Cuiller à moka | Mokkalöffel | Cucharita moka	13,12	13,12	12,64
	GR 6 **617**	Forchettina dolce 3 spine | Pastry fork | Fourchette à gateau | Kuchengabel 3 Zinken | Tenedor postre 3 púas	16,00	15,28	13,96
	GR 3 **322***	Paletta gelato | Ice cream spoon | Cuiller à glace | Eislöffel | Cuchara para helado	7,30	-	-
	GR 3 **336***	Cucchiaio bibita | Soda spoon | Cuiller à cocktail | Limolöffel | Cuchara refresco	-	10,42	-
	GR 3 **328***	Forchetta pesce | Fish fork | Fourchette à poisson | Fischgabel | Tenedor pescado	13,78	11,20	10,84
	GR 3 **329***	Coltello pesce | Fish knife | Couteau à poisson | Fischmesser | Cuchillo pescado	13,78	11,20	10,84
	GR 1 **010***	Mestolo | Soup ladle | Louche | Suppenschöpfer | Cazo sopa	19,58	21,58	19,58
	GR 1 **011***	Cucchiaione servire | Serving spoon | Cuiller de service | Servierlöffel | Cuchara servir	8,56	8,98	8,56
	GR 1 **012***	Forchettone servire | Serving fork | Fourchette de service | Serviergabel | Tenedor servir	8,56	8,98	8,56
	GR 1 **015***	Forchettone insalata | Salad fork | Fourchette à salade | Salatgabel | Tenedor ensalada	10,52	-	-
	GR 1 **020***	Pala torta | Cake server | Pelle à tarte | Tortenheber | Pala paste	10,52	10,52	10,52

***POSATE ON DEMAND |** CUTLERY ON DEMAND prezzo speciale dedicato | special dedicated price

Imballi per posate, coltelli e pezzi servire: master da 24 chiavi
Packaging for cutlery, knives, serving items outher carton: including 24 "Chiave" - Emballages pour couverts, couteaux, service: carton de 24 "Chiave" - Verpackungen für Besteck Serviermesser : Kartonverpackung zu 24 "Chiave" - Embalajes para cubiertos, cuchillos, servir: embalaje de 24 "Chiave"

Cod. 2240C.. AMERICA Euro	Cod. 071MC.. CAMBRIDGE Euro	Cod. 1250C.. TOURING Euro	Cod. 0320C.. STRESA Euro	Cod. 1220C.. PUNTO Euro	Cod. 2170C.. SOLARIS Euro	Cod. 0750C.. CATERÌ Euro	Description		
10,00	7,42	5,56	7,42	6,64	11,20				
10,00	7,42	5,56	7,42	6,64	11,20	9,60	Coltello pizza | Pizza knife | Couteau à pizza | Pizzamesser | Cuchillo pizza	**251**	GR 2
12,76	-	8,84	11,16	-	13,84				
-	8,12	8,12	8,12	8,12	-				
7,12	7,24	7,60 €	7,24	7,60	-				
9,58	7,42	-	7,42	6,64	11,20	10,16	Coltello bistecca | Meat knife | Couteau à viande | Steakmeser | Cuchillo chuletero	**267**	GR 2
9,58	7,42	-	7,42	6,64	11,20				
12,76	-	-	10,88	-	13,84				
7,12	7,24	-	7,24	7,60	-				
11,08	8,32	7,84	8,32	7,84	13,96	7,42	Forchetta pizza | Pizza fork | Fourchette à pizza | Pizza Gabel | Tenedor pizza	**366**	GR 3
9,88	8,32	7,84	8,32	7,84	13,12				
13,12	9,28	7,84	9,28	7,84	16,00				
6,22	-	-	-	-	-				
9,10	-	-	7,06	-	-				
11,62	9,28	-	9,28	-	13,78	11,80	Cucchiaio lungo | Long spoon | Cuilleur long | Spaghettilöffel | Cuchara larga	**357**	GR 3
11,62	9,28	-	9,28	-	13,78				
18,86	16,94	-	16,94	-	19,58				
8,28	7,42	-	7,42	-	8,56				
8,28	7,42	-	7,42	-	8,56	11,80	Forchetta lunga | Long fork | Fourchette longue | Spaghettigabel | Tenedor largo	**358**	GR 3
10,12	-	-	-	-	10,28				
9,84	8,72	-	8,72	-	10,52				

Imballo per mestoli: master da 12 chiavi
Packaging for ladles: outher carton including 12 "Chiave" - Emballage louches: carton de 12 "Chiave" - Verpackungen für Schöpflöffel: Kartonverpackung zu 12 "Chiave" - Embalajes para espumaderas: embalaje de 12 "Chiave"

POSATE CON SCATOLA 11+1

		Description	Cod. 20207C.. HOTEL Euro	Cod. 21507C.. GAMMA Euro	Cod. 20307C.. SYNTHESIS Euro
	N°12 **01**	Cucchiaio tavola | Table spoon | Cuiller de table |Tafellöffel | Cuchara mesa	37,30	34,06	41,62
	N°12 **02**	Forchetta tavola | Table fork | Fourchette de table | Tafel gabel | Tenedor mesa	37,30	34,06	41,62
	N°12 **03**	Coltello tavola | Table knife | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa	69,05	69,05	74,88
	N°12 **04***	Cucchiaio frutta | Dessert spoon | Cuiller dessert | Dessertlöffel | Cuchara postre	35,78	32,76	41,62
	N°12 **05***	Forchetta frutta | Dessert fork | Fourchette dessert | Dessertgabel | Tenedor postre	35,78	32,76	41,62
	N°12 **06***	Coltello frutta | Dessert knife | Couteau dessert | Dessertmesser | Cuchillo postre	69,05	69,05	74,88
	N°12 **07**	Cucchiaino caffè | Tea/coffee spoon | Cuiller à café | Kaffeelöffel | Cuchara café	22,39	25,20	26,06
	N°12 **08**	Cucchiaino moka | Moka spoon | Cuiller à moka | Mokkalöffel | Cucharita moka	22,39	23,69	26,06
	N°12 **17**	Forchettina dolce 3 spine | Pastry fork | Fourchette à gateau | Kuchengabel 3 Zinken | Tenedor postre 3 púas	27,58	25,20	29,95
	N°12 **36***	Cucchiaino bibita | Long drink spoon | Cuiller à drink | Limolöffel | Cuchara refresco	43,13	45,07	41,62
	N°12 **28***	Forchetta pesce | Fish fork | Fourchette à poisson | Fischgabel | Tenedor pescado	43,13	45,07	41,62
	N°12 **29***	Coltello pesce | Fish knife | Couteau à poisson | Fischmesser | Cuchillo pescado	-	32,76	38,81

***POSATE ON DEMAND \|** CUTLERY ON DEMAND **prezzo speciale dedicato \|** special dedicated price

Imballo per posateria : Master da 12 scatole
Packaging for cutlery: outer carton including 12 boxes - Emballage pour couverts : carton de 12 boîtes - Verpackung für Besteck . Kartonverpackung zu 12 Schachteln - Embalaje para cubiertos: embalaje de 12 cajas

POSATE CON SCATOLA 11+1 TRASPARENTE

Cod. 0450KC.. CONCEPT Euro	Cod. 0490KC.. OLIVIA Euro	Cod. 2260KC.. SIRIO Euro	Cod. 2030KC.. SYNTHESIS Euro	Description			
64,08	57,17	41,62	41,62	Cucchiaio tavola | Table spoon | Cuiller de table |Tafellöffel | Cuchara mesa	**01**	N°12	
64,08	57,17	41,62	41,62	Forchetta tavola | Table fork | Fourchette de table |Tafel gabel | Tenedor mesa	**02**	N°12	
92,81	92,81	87,62	74,88	Coltello tavola | Table knife | Couteau de table |Tafelmesser | Cuchillo mesa	**03**	N°12	
63,00	57,17	41,62	41,62	Cucchiaio frutta | Dessert spoon | Cuiller dessert | Dessertlöffel | Cuchara postre	**04***	N°12	
63,00	57,17	41,62	41,62	Forchetta frutta | Dessert fork | Fourchette dessert | Dessertgabel | Tenedor postre	**05***	N°12	
90,00	90,00	87,62	74,88	Coltello frutta | Dessert knife | Couteau dessert | Dessertmesser | Cuchillo postre	**06***	N°12	
42,05	34,92	27,58	26,06	Cucchiaino caffè | Tea/coffee spoon | Cuiller à café | Kaffeelöffel | Cuchara café	**07**	N°12	
40,75	34,92	26,06	26,06	Cucchiaino moka | Moka spoon | Cuiller à moka |Mokkalöffel | Cucharita moka	**08**	N°12	
46,80	43,78	31,25	29,95	Forchettina 3 spine | Pastry fork | Fourchette à gateau | Kuchengabel 3 Zinken | Tenedor postre 3 púas	**17**	N°12	
67,32	61,49	50,90	41,62	Cucchiaino bibita | Long drink spoon | Cuiller à drink | Limolöffel | Cuchara refresco	**36***	N°12	
67,32	61,49	50,90	41,62	Forchetta pesce | Fish fork | Fourchette à poisson |Fischgabel | Tenedor pescado	**28***	N°12	
-	-	-	38,81	Coltello pesce | Fish knife | Couteau à poisson | Fischmesser | Cuchillo pescado	**29***	N°12	

***POSATE ON DEMAND \|** CUTLERY ON DEMAND prezzo speciale dedicato \| special dedicated price

Imballo per posateria : Master da 10 scatole
Packaging for cutlery: outer carton including 10 boxes - Emballage pour couverts : carton de 10 boîtes - Verpackung für Besteck . Kartonverpackung zu 10 Schachteln - Embalaje para cubiertos: embalaje de 10 cajas

GLI SPECIALI

SPECIAL CUTLERY
SPÉCIAUX
DIE BESONDERHEITEN
LOS ESPECIALES

TAVOLA | Table

CUCCHIAIO TAVOLA 18/10
Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara de mesa
Cod. 07400001

cm		Euro
20	120	6,08

FORCHETTA TAVOLA 18/10
Table fork - Fourchette de table - Gabel mit - Tenedor de mesa
Cod. 07400002

cm		Euro
19,5	120	6,08

COLTELLO BISTECCA
Steak knife - Couteau steak - Steakmesser - Cuchillo chuletero
Cod. 07400067

cm		Euro
21,1	-	7,56

CUCCHIAINO CAFFÈ 18/10
Tea-coffee spoon - Cuiller a cafe - Kaffeelöffel - Cuchara café
Cod. 07400007

cm		Euro
14,6	120	3,02

PESCE | Fish

SCAVINO PER ARAGOSTA 18/10
Lobster pick - Curette a homard
Langustengabel - Utensilio para langosta
Cod. 074000AF

cm		Euro
18,8	-	8,42

PINZA PER ARAGOSTA
Lobster/seafood cracker - Pince a crustaces
Langustenzange - Pinza para langosta
Cod. 074000AG

cm		Euro
18,8	-	43,52

ARROSTO | Roast meat

FORCHETTONE ARROSTO 18/10
Carving fork - Fourchette a roti - Vorlegegabel tenedor - Trinchante asado
Cod. 07400068

cm		Euro
25,7	-	23,12

COLTELLO ARROSTO
Carving knife - Couteau a roti
Vorlegemesser - Cuchillo grande asado
Cod. 07400069

cm		Euro
28	-	21,68

TRINCIAPOLLO
Poultry shears - Coupe-volailles - Geflügelschere - Tijeras para aves
Cod. 074000AN

cm		Euro
25	-	57,34

FORMAGGIO | Cheese

COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE
Cheese knife - Couteau a fromage - Käsemesser 2 zinken - Cuchillo queso 2 puntas
Cod. 074000AA

cm		Euro
21,8	-	8,98

COLTELLO GRANA
Parmesan pick - Couteau a parmesan - Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro
Cod. 074000AB

cm		Euro
18,2	-	10,42

COLTELLO FORMAGGIO DURO
Parmesan knife - Couteau fromage - Käsemesser - Cuchillo queso
Cod. 074000AD

cm		Euro
25,9	-	15,00

COLTELLO FORMAGGIO TENERO
Soft cheese knife - Couteau fromage pate molle - Messer für Weichkäse - Cuchillo queso blando
Cod. 074000AL

cm		Euro
21,5	-	8,98

PIZZA | Pizza

COLTELLO PIZZA/CROSTACEI
Pizza / seafood knife - Couteau a pizza/crustaces - Pizza/krustentiere messer - Cuchillo pizza/marisco
Cod. 07400051

cm		Euro
21	-	7,70

COLTELLO TAGLIO PIZZA
Pizza serving knife - Couteau a pizza - Serviermesser für pizza - Cuchillo corte pizza
Cod. 074000AD

cm		Euro
25,9	-	15,00

PALA SERVIRE PIZZA 18/10
Pizza server - Pelle de service pour pizza - Pizzaschieber - Paleta servir pizza
Cod. 074000AI

cm		Euro
21,5	-	27,96

DOLCE E PANE | Cake and bread

PALA DOLCE 18/10
Cake server - Pelle a tarte - Tortenheber - Paleta postre
Cod. 074000AP

cm		Euro
27,8	-	27,42

COLTELLO PANE
Bread knife - Couteau a pain - Brotmesser - Cuchillo pan
Cod. 074000AC

cm		Euro
31,8	-	18,96

SCHIACCIANOCI
Nutcraker - Casse-noix
Nussknacker - Cascanueces
Cod. 074000AH

cm		Euro
18,7	-	39,08

CAVATAPPI A CAMPANA
Cork screw - Tirebouchon
Korkenzieher - Sacacorchos a campana
Cod. 074000AR

cm		Euro
15,5	-	67,20

COLTELLO AGRUMI
Lemon/bar knife - Couteau agrumes
Südfruchtmesser - Cuchillo citricos
Cod. 074000AM

cm		Euro
23	-	9,14

PALA LASAGNE 18/10
Lasagne server - Pelle a lasagnes -
Lasagneheber - Paleta lasañas
Cod. 074000AE

cm		Euro
28	-	27,42

Confezione per singolo pezzo.
Packaging in individual gift bag.
En sachet cadeau individuel.
In Geschenkbeutel.
Cada articulo esta presentado en bolsa de regalo.

Cod.		Euro	
163000CC	120	14,54	**SPATEN**
163000CD	120	14,40	

Cod.		Euro	
083000CC	60	14,54	**BAGUETTE**
083000CD	60	14,40	

Cod.		Euro	
050000CC	60	14,54	**LEONARDO**
050000CD	60	14,40	

Cod.		Euro	
228000CC	60	14,98	**RITZ**
228000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
205000CC	60	14,98	**SETTECENTO**
205000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
220000CC	60	14,98	**ROMA**
220000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
201000CC	60	14,98	**MAITRE**
201000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
170000CC	60	14,98	**SAVOY**
170000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
164000CC	120	14,54	**VITTORIALE**
164000CD	120	14,40	

Cod.		Euro	
080000CC	60	14,54	**BYRON**
080000CD	60	14,40	

Cod.		Euro	
081000CC	60	14,54	**PITAGORA**
081000CD	60	14,40	

Cod.		Euro	
227000CC	60	14,98	**MILLENIUM**
227000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
206000CC	60	14,98	**BERNINI**
206000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
226000CC	60	14,98	**SIRIO**
226000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
054000CC	60	14,98	**FILET**
054000CD	60	14,84	

Cod.	cm		Euro	
07600067	23	-	8,28	**PROFESSIONALE**

Cod.	cm		Euro	
08300067	23	-	8,26	**BAGUETTE**

Cod.	cm		Euro	
22700067	23,6	-	8,48	**MILLENIUM**

Cod.	cm		Euro	
16900067	22	-	7,22	**PALACE**

Cod.	cm		Euro	
20300067	22,5	-	5,72	**SYNTHESIS**

Cod.	cm		Euro	
076000EU	22,3	-	8,74	**PROFESSIONALE** stainless steel + ABS

Cod.	cm		Euro	
08000067	23	-	8,26	**BYRON**

Cod.	cm		Euro	
22800067	22,8	-	8,48	**RITZ**

Cod.	cm		Euro	
20900067	22,5	-	7,22	**SABRINA**

Cod.	cm		Euro	
05000067	23	-	8,26	**LEONARDO**

Cod.	cm		Euro	
03200067	22,9	-	5,26	**STRESA**

Cod.	cm		Euro	
749000EU	23	-	8,18	**CLASSIC** lama seghettata full serration
749000EY	23	-	8,18	**CLASSIC** lama liscia fine edge

Lama in acciaio inox AISI 420, alto spessore, satinata, passante.
Manico in pakka wood con rivetti in acciaio AISI 430.

Blade in full tang AISI 420, high thickness, satin finish stainless steel.
Handle in pakka wood with AISI 430 stainless steel rivets.

COLTELLO BISTECCA REGULAR
Blade cm 11
Regular steak knife - Couteau à steak Regular - Steakmesser Regular - Cuchillo chuletero normal

Cod.	Description		Euro
747000EU	1 pz | 1 pcs	12	**4,64**
747006EU	Blister 6 pz | Blister 6 pcs	6	**30,12**

COLTELLO BISTECCA BIG
Blade cm 12,3
Big steak knife - Couteau à steak Big - Steakmesser Big - Cuchillo chuletero grande

Cod.	Description		Euro
747000EJ	1 pz | 1 pcs	12	**7,48**
747004EJ	Blister 4 pz | Blister 4 pcs	4	**34,14**

COLTELLO BISTECCA
Steak knife - Couteau steak - Steakmesser - Cuchillo chuletero
Cod. 07500067

cm		Euro
23	-	4,76

FORCHETTA LUNGA 18/10
Long fork - Fourchette longue - Spaghettigabel - Tenedor largo
Cod. 07500058

cm		Euro
22	-	3,72

COLTELLO PIZZA CATERÌ SMART
Stainless steel + ABS | cm 21
Pizza knife - Pizza steak - Pizzamesser - Cuchillo pizza

Cod.	Description		Euro
75200651	Blister 6 pz | Blister 6 pcs	-	8,40
75200P51	Scatola Bianca 12 pz | 12 pcs set white box	-	15,92

COLTELLO PIZZA
Pizza knife - Pizza steak - Pizzamesser - Cuchillo pizza
Cod. 07500051

cm		Euro
21	-	4,48

CUCCHIAIO LUNGO 18/10
Long spoon - Cuiller long - Spaghettilöffel - Cuchara larga
Cod. 07500057

cm		Euro
22	-	3,72

FORCHETTA PIZZA 18/10
Pizza fork - Fourchette à pizza -Pizza Gabel - Tenedor pizza
Cod. 07500066

cm		Euro
19,51	-	2,26

ACCESSORI

SCAVINO CROSTACEI 18/10
Lobster pick - Fourchette pour crustacés
Krustentieregabel - Utensilio para crustáceos
Cod. 076000AF

cm		Euro
18,5	-	4,84

MULTIUSO CROSTACEI I PROFESSIONALI 18/10
Sea food pick - Fourchette pour crustacés -
Krustentieregabe - Utensilio para crustàceos
Cod. 076000MU

cm		Euro
23	120	4,80

COLTELLO STRESA COLOUR
Stainless steel + Polypropylene | cm 21,8
Knife - Couteau - Messer - Cuchillo
Cod. 0320_6EK

Cod.	Colour	Description		Euro
N	NERO Black	Blister 6 pz | Blister 6 pcs	6	5,90
V	SALVIA Sage	Blister 6 pz | Blister 6 pcs	6	
R	ROSSO Red	Blister 6 pz | Blister 6 pcs	6	
G	TORTORA Taupe	Blister 6 pz | Blister 6 pcs	6	

Cod.	Description		Euro
0320NPEK	Scat. bianca 12 pz NERO | 12 black pcs set white box	-	11,60
0320RPEK	Scat. bianca 12 pz ROSSO | 12 red pcs set white box	-	

PINZA ARAGOSTA PROFESSIONAL CON MOLLA
Lobster cracker - Pince pour crustacés -
Langustenzange - Pinza para langosta
Cod. 741000AG

cm		Euro
18,7	-	28,56

COLTELLO PIZZA STRESA
Pizza knife - Pizza steak - Pizzamesser -
Cuchillo pizza
Cod. 03200051

cm		Euro
21,3	-	3,60

BACCHETTE 18/10
Chopsticks - Baguettes - Essstäbchen - Palillos
Base quadrata | Square section cm 23
Base tonda | Round section cm 22,5

Cod.	Description	Description		Euro
29000QE3	BASE QUADRATA | square section	coppia | pair	-	1,86
29006QE3		Set 6 pz | Set 6 pcs	-	12,44
29060QE3	SATIN CON BASE QUADRATA | satin with square section	coppia | pair	-	1,86
29066QE3		Set 6 pz | Set 6 pcs	-	12,44
29000TE3	BASE TONDA | round section	coppia | pair	-	1,52
29006TE3		Set 6 pz | Set 6 pcs	-	10,40
29060TE3	SATIN CON BASE TONDA | satin with round section	coppia | pair	-	1,52
29066TE3		Set 6 pz | Set 6 pcs	-	10,40

APPOGGIO PER POSATE LINGOTTO 18/10

Cutlery rest - Repose couverts - Messerbank - Apoyopara cubiertos
cm 9x3x0,8 h

Cod.	Finishing	Description		Euro
57010400	LUCIDO Mirror Polish	1 pz | 1 pcs	-	8,14
57010404		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	35,38
570M0400	MYSTIQUE	1 pz | 1 pcs	-	7,56
570M0404		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	33,06
570S0400	STONE WASHED	1 pz | 1 pcs	-	5,82
570S0404		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	26,10

APPOGGIO PER POSATE ZERO 18/0

Cutlery rest - Repose couverts - Messerbank - Apoyopara cubiertos
cm 9x5,9x1,7 h

Cod.	Finishing	Description		Euro
57010600	LUCIDO Mirror Polish	1 pz | 1 pcs	-	5,48
57010604		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	24,74
570M0600	MYSTIQUE	1 pz | 1 pcs	-	5,98
570M0604		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	26,74
570S0600	STONE WASHED	1 pz | 1 pcs	-	5,48
570S0604		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	24M74

APPOGGIO PER POSATE ONE 18/0

Cutlery rest - Repose couverts - Messerbank - Apoyopara cubiertos
cm 9x4,9x1,7 h

Cod.	Finishing	Description		Euro
57010650	LUCIDO Mirror Polish	1 pz | 1 pcs	-	4,98
57010654		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	22,74
570M0650	MYSTIQUE	1 pz | 1 pcs	-	5,48
570M0654		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	24,74
570S0650	STONE WASHED	1 pz | 1 pcs	-	4,98
570S0654		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	22,74

APPOGGIO PER POSATE E BACCHETTE SUSHI PRO

ABS
Cutlery rest - Repose couverts - Messerbank - Apoyopara cubiertos
Cod. 570104..

Cod.	Description		cm		Euro
10	NERO Black		6,3x1,9x1,5 h	-	1,90
11	BIANCO White		6,3x1,9x1,5 h	-	
12	AVIO Blue		6,3x1,9x1,5 h	-	

APPOGGIO PER BACCHETTE E CUCCHIAIO AUDREY 18/10

Cutlery rest - Repose couverts - Messerbank - Apoyopara cubiertos
Cod. 57010500

Disponibile anche in versione PVD
Also available in a PVD version

cm		Euro
8,4x3,1x1,2 h	-	2,78

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling

FORCHETTA 5 PUNTE
5 prong fork - Fourchette à 5 dents - Serviergabel 5 zinken - Tenedor 5 púas
Cod. 07600143

cm		Euro
30	12	11,64

CUCCHIAIONE RISOTTO
Rice spoon - Cuiller à " risotto" - Reislöffel - Cuchara de arroz
Cod. 07600280

cm		Euro
28	12	12,64

CUCCHIAIONE RISOTTO FORATO
Perforated rice spoon - Cuiller perforé à " risotto" Reislöffel gelocht - Cuchara de arroz con agujeros
Cod. 07600260

cm		Euro
26	12	10,10

COLTELLO SERVIRE
Serving knife - Couteau à servir - Serviermesser - Cuchillo servir
Cod. 07600069

cm		Euro
32	12	15,62

CUCCHIAIONE SERVIRE
Serving spoon - Cuiller à servir - Servierlöffel - Cuchara servir
Cod. 07600060

cm		Euro
26	12	10,10

PALA LASAGNE
Spatula lasagna - Pelle à lasagnes - Lasagneheber - Pala lasaña
Cod. 07600080

cm		Euro
28	12	12,78

PALA TORTA
Cake server - Pelle à torte - Tortenheber - Pala pastel
Cod. 07600081

cm		Euro
30	12	15,20

PALA UOVO
Egg lifter - Pelle à oeuf - Eierheber - Pala huevos
Cod. 07600082

cm		Euro
28	12	16,92

MESTOLO SALSA
Sauce ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel- Cacillo salsa
Cod. 0760007..

ø cm		Euro
5	12	16,74
6	12	17,90
8	12	20,08

PALA FRITTO
Spatula - Pelle à frire - Bratwender - Espátula frito
Cod. 07600083

cm		Euro
30	12	16,20

SERVISPAGHETTI
Spaghetti server - Cuillère à spaghetti - Serviergabel für Spaghetti - Servidor de espaguetis
Cod. 07600018

cm		Euro
30	12	17,50

CUCCHIAIO GHIACCIO
Ice spoon - Cuillère à glaçons - Eisloeffel - Cuchara hielo
Cod. 07600289

cm		Euro
24	12	9,52

FORCHETTONE
Carving fork - Fourchette à rôti - Serviergabel - Tenedor trinchante
Cod. 07600016

cm		Euro
34	12	16,50

FORCHETTONE CURVO
Curved carving fork - Fourchette à rôti courbée Gebogen Serviergabel - Tenedor trinchante curvo
Cod. 07600017

cm		Euro
33	12	16,50

CUCCHIAIONE PIZZAIOLO
Tomato spoon - Cuiller à tomates - Pizza Löffel - Cuchara para pizza
Cod. 07600014

cm		Euro
28	12	10,60

FORCHETTONE 3 PUNTE MULTIUSO
3 prong fork - Fourchette à 3 dents - Mehrzweckgabel mit 3 Zinken - Tenedor 3 púas multiuso
Cod. 07600288

cm		Euro
30	12	11,34

FORCHETTONE INSALATA
Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada
Cod. 07600015

cm		Euro
28	12	12,64

FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO
Serving fork - Fourchette à servir - Serviergabel - Tenedor servir
Cod. 07600088

cm		Euro
24	12	8,76

CUCCHIAIONE MULTIUSO
Serving spoon - Cuiller à servir - Servierlöffel - Cuchara servir multiuso
Cod. 07600059

cm		Euro
30	12	12,64

CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO
Perforated spoon - Cuiller perforé - Servierlöffel mit Loechern - Cuchara servir con agujeros
Cod. 07600259

cm		Euro
30	12	13,48

FORCHETTA PER VASSOIO
Serving fork - Fourchette à servir - Serviergabel - Tenedor servir
Cod. 07600033

cm		Euro
20	12	6,60

CUCCHIAIO
Serving spoon - Cuiller à servir - Servierlöffel - Cuchara servir
Cod. 07600040

cm		Euro
20	12	6,60

CUCCHIAIONE SERVIRE
Serving spoon - Cuiller à servir - Servierlöffel - Cuchara servir
Cod. 07600087

cm		Euro
24	12	8,76

FORCHETTONE INSALATA
Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada
Cod. 076000CF

cm		Euro
24	12	10,78

CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO
Perforated spoon - Cuiller perforé - Servierlöffel mit Loechern - Cuchara servir con agujeros
Cod. 07600287

cm		Euro
24	12	9,88

CUCCHIAIO MARMELLATA/MIELE
Jam/honey spoon - Cuiller confiture/miel - Marmelade/Honig Löffel - Cuchara marmelada/miel
Cod. 076000CN

cm		Euro
19	12	3,34

PIATGORA ANTISCIVOLO

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling

FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO
Serving fork - Fourchette à servir -Serviergabel - Tenedor servir
Cod. 08100088

cm		Euro
24	12	9,58

FORCHETTA SERVIRE PER VASSOIO
Serving fork - Fourchette à servir - Serviergabel - Tenedor servir
Cod. 08100033

cm		Euro
20	12	7,40

CUCCHIAIONE MULTIUSO
Multipurpose spoon - Cuiller multi-usage Mehrzweckservierlöffel - Cuchara multiuso
Cod. 08100159

cm		Euro
30	12	12,36

CUCCHIAIONE SERVIRE
Serving spoon - Cuiller à servir - Servierlöffel - Cuchara servir
Cod. 08100087

cm		Euro
24	12	9,58

CUCCHIAIO SERVIRE
Serving spoon - Cuiller à servir - Servierlöffel - Cuchara servir
Cod. 08100040

cm		Euro
20	12	7,40

TABLE ACCESSORIES
ACCESSOIRES DE TABLE
TISCHZUBEHÖR
ACCESORIOS MESA

SOTTOPIATTI E CLOCHE

SOTTOPIATTO PROGETTO
Underplate - Sous-assiette Platzteller - Bajo plato
Cod. 50932831

cm	Ø cm		Euro
31	17,8	-	49,00

SOTTOPIATTO BERNINI
Underplate - Sous-assiette Platzteller - Bajo plato
Cod. 50932531

cm		Euro
31	6	37,42

SOTTOBOTTIGLIA BERNINI
Bottle coaster - Dessous de bouteille - Flaschenteller - Posa botellas
Cod. 50913714

cm		Euro
14	6	16,60

SOTTOBICCHIERE BERNINI
Coaster - Dessous de verre Gläserteller - Posa vasos
Cod. 50913611

cm		Euro
11	6	11,62

SOTTOPIATTO PITAGORA
Underplate - Sous-assiette Platzteller - Bajo plato
Cod. 57122231

cm	Ø cm		Euro
31	20,4	-	42,52

PIATTINO PORTAPANE PITAGORA
Bread Coaster - Plat à pain Brotteller - Plato de pan
Cod. 57121714

Ø cm		Euro
14	-	10,80

CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO
Semispheric cloche with knob - Cloche hémispherique avec pommeau - Speiseglocke kugelförming mit Griff - Cloche semiesferica con pomo
Cod. 509322..

Ø cm IN	h cm		for round tray Ø cm	Euro
22	12	-	30	40,58
24	13	-	30	43,10
26	14	-	35	50,86
28	15	-	35	60,30

SECCHIELLO CHAMPAGNE PITAGORA 18/10
Champagne bucket - Seau à champagne - Sektkübel - Cubo de champan
Cod. 50954100

cm	h cm		Euro
18	20	-	104,12

SECCHIELLO GHIACCIO CON MOLLA PITAGORA 18/10
Ice bucket with ice tongs - Seau à glace avec pince Eiskübel - Cubo de hielo
Cod. 50954000

cm	h cm		Euro
12	12	-	71,04

CESTINO FRUTTA PROGETTO 18/10
Fruit basket - Corbeille a agrumes - Obstkorb - Cesto para naranjas
Cod. 50914425

cm	h cm		Euro
25	10	-	77,76

CESTINO PANE PROGETTO 18/10
Bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan
Cod. 50914225

cm	h cm		Euro
25	7	-	72,54

PORTAGRISSINI PROGETTO 18/10
Bread-stick holder - Porte-gressins - "Grissini" Halter - Porta colines
Cod. 50914309
IN ESAURIMENTO | Discontinued

Ø cm	h cm		Euro
9,6	16	-	52,70

COLONNA CHAMPAGNE AUDREY 18/0
Champagne column - Colonne de champagne - Champagnersäule - Columna de champán
Cod. 557056
DESIGN Marcello Ziliani

Ø cm	h cm		Euro
24	65	-	45,00

SECCHIELLO CHAMPAGNE AUDREY
Aluminum
Champagne bucket - Seau à champagne - Sektkübel - Cubo de champan
Cod. 557_5000
DESIGN Marcello Ziliani

Cod.	Description	cm		Euro
0	METAL GREY	Ø 18x20,7 h	-	54,00
A	METAL GOLD	Ø 18x20,7 h	-	
B	METAL BRONZE	Ø 18x20,7 h	-	
C	COFFEE	Ø 18x20,7 h	-	
D	CARBON	Ø 18x20,7 h	-	

OLIERE

SALE/PEPE E PORTASTECCHI NOUVELLE CUISINE
Salt /pepper and toothpicks set - Set à sel/ poivre et cure dents - Salz und Pfefferstreuer und Zahnstocherf - Salero con palillo
Cod. 50943510

cm		Euro
11,5x10x12 h	-	60,94

OLIERA SALE/ PORTASTECCHI 4 PEZZI NOUVELLE CUISINE
4 pc cruet salt/toothpick set - Ménagère avec saliere et cure - dents Menage mit Salz und Zahnstocherfl - Vinagreras con salero y palillos
Cod. 509433A4

cm		Euro
20x12,2x20,5 h	-	82,08

SALE/PORTASTECCHI NOUVELLE CUISINE
Salt and toothpicks set - Set à sel et cure dents Menage Salz und - Zahnstocherfl - Salero y porta palillos
Cod. 509435A0

cm		Euro
11x6,8x13,5 h	-	36,16

FORMAGGERA PROGETTO
Cheese bowl - Fromagère Käsedose - Quesera
Cod. 50944600

cm		Euro
10x8 h	-	41,24

OLIERA 2 PEZZI NOUVELLE CUISINE
2 pc cruet set - Ménagère 2 pièces - Menage 2 Tlg - Vinagreras 2 piezas
Cod. 50943302

cm		Euro
15x9,2x20,5 h	-	60,78

OLIERA SALE/PEPE 4 PEZZI NOUVELLE CUISINE
4 pc cruet salt/pepper set Ménagère avec sel et poivre - Menage 4 Tlg mit Pfeffer/Salz - Vinagreras con pimentero y salero
Cod. 50943304

cm		Euro
20x12,2x20,5 h	-	78,20

SALE/PEPE NOUVELLE CUISINE
Salt and pepper set - Set à sel et poivre - Menage Salz und Pfefferstreuer - Salero y pimentero
Cod. 50943500

cm		Euro
11x6,8x13,5 h	-	37,26

FORMAGGERA CON CUCCHIAINO NOUVELLE CUISINE
Cheese bowl with cheese spoon - Fromagère avec cuillère à parmesan - Käsedose mit Käselöffel - Quesera con cuchara
Cod. 50943400

cm		Euro
11,6x6,8 h	-	35,98

-Materiali: acciaio inossidabile, vetro, ABS
-Tappo a vite con guarnizione per olio e aceto
-Base antiscivolo

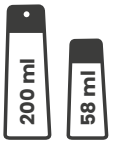
-Materials: stainless steeel, glass, ABS
-Screw top with gasket for oil and vinegar
-Non-slip base

OLIERA 4 PEZZI
4 pc cruet set - Ménagère
4 pièces - Menage 4 Tlg -
Vinagreras 4 piezas
Cod. 573A5100

cm		Euro
17x10x20 h	-	32,06

OLIERA 2 PEZZI
2 pc cruet set - Ménagère
2 pièces - Menage 2 Tlg -
Vinagreras 2 piezas
Cod. 573A5000

cm		Euro
15x8x20 h	-	23,80



COTTURA

COOKING
CUISSON
KÜCHEN
COCCIÒN

PINTINOX
MADE IN ITALY

TENDER 3LAYERS

MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES

RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS

BORDO ROMPIGOCCIA
RIM NON-DRIP POURING

La serie professionale 3Layers è prodotta con un'innovativa lega multistrato di acciaio e alluminio, con particolari caratteristiche di alta conducibilità termica, ottima resistenza all'ossidazione, possibilità di cucinare e conservare qualsiasi alimento e facilità di impiego.
Caratteristiche:
-Finitura satinata interna ed esterna.
-Parete e fondo a spessore costante.
-Bordo rompigoccia.
-Maniglie e manici tubolari atermici in acciaio inox 18/10.
-Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza.
-Rivestimento antiaderente ECLIPSE HB.
Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura, lavabile in lavastoviglie.

The professional 3Layers series is produced from an innovative multilayer steel and aluminium alloy, with particular characteristics of high thermal conductivity, excellent resistance to oxidation, ease of use, along with being excellent for food cooking and preservation.
Characteristics :
-Satin finish inside and outside.
-Base and side walls with even thickness.
-Rim for clean, easy, non-drip pouring.
-"Stay-cool" stainless steel tube handles
-Handles with stainless steel extra strong rivets.
-Dishwasher safe.
-ECLIPSE HB non stick-coating.
Suitable for cooking and prolonged storage of food at any temperature.

TRIMETALLO | 3PLY

Materiale innovativo multistrato ad alta conducibilità di calore, composto da:
-Parete interna in acciaio Inox 18/10 (Aisi 304)
-Strato intermedio in alluminio termo-diffusore
-Parete esterna in acciaio Inossidabile ferritico adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa.

3 layers high conductivity material made of:
-18/10 interior cooking surface
-Aluminium heat diffuser inner core to spread heat evenly through the pan base and side walls
-18/0 magnetic stainless steel exterior suitable for all heating sources including induction hobs.

CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos
Cod. 373005..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	12	3,75	-	**65,26**
24	14	6,25	-	**83,16**
28	16	9,75	-	**97,84**
32	18	14,5	-	**137,62**
36	21	21¼	-	**171,60**

CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

Deep casserole - Casserole avec 1 manche -Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos
Cod. 373006..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	10	2	-	**53,56**
20	12	3,75	-	**71,06**
24	14	6,25	-	**93,30**

CASSERUOLA FONDA CON UN MANICO E MANIGLIA

Saucepan - Cass. haute avec manche et poignée Stielkasserolle mit Griff - Cazo con mango y asa
Cod. 37300728

Ø cm	h cm	Lt		Euro
28	16	9¾	-	**106,72**

PADELLA SAUTÉ CON MANICO

Sauté Frying pan - Sauteuse - Stielpfanne Sauté - Sarten Sauté
Cod. 37303B..

Ø cm	h cm		Euro
20	4,3	-	**53,24**
24	5,2	-	**60,90**
28	5,9	-	**72,48**
32	6,4	-	**85,58**
36	7	-	**112,00**

COPERCHI COMPATIBILI

Serie Tender pag. 136
Serie Expo Satinato pag. 128
COMPATIBLE LIDS
Tender line pag. 136
Expo Satinato line pag. 128

CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE

Low casserole - Casserole mi-haute avec 2 poignées - Bratentopf - Cacerola baja 2 mangos
Cod. 373009..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	7,5	2,25	-	**62,46**
24	9,5	4,25	-	**75,28**
28	11	6,75	-	**89,99**
32	13	10,5	-	**117,38**
36	14,5	14,75	-	**156,54**

CASSERUOLA BASSA CON MANICO

Low saucepan - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos
Cod. 373010..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	7	2¼	-	**60,90**
24	9	4¼	-	**73,90**
28	11	6¾	-	**89,88**
32	13	10½	-	**117,38**

CASSERUOLA CONICA

Conical casserole - Casserole conique - Konische Kasserolle, schwere Ausführung - Cacerola conica
Cod. 373012..

Ø cm	Lt		Euro
16	1	-	**50,94**
18	1⅓	-	**52,76**
20	1¾	-	**64,52**

PADELLA SAUTÉ ANTIADERENTE CON MANICO

Non-stick Sauté pan - Sauteuse antiadhérente - Antihaftbeschichtete Pfanne "Sauté" mit Stiel - Sartén salud antiadherente con mango
Cod. 37313B..

Ø cm	h cm		Euro
20	4,3	-	**72,90**
24	5	-	**83,30**
28	5,7	-	**95,54**
32	6	-	**123,66**
36	7	-	**142,22**

ROLL UP SERIE 3LAYERS

3Layers roll up
Cod. 99900170
Euro 211,86

MANIGLIE CON FLANGIA DI RINFORZO
HANLDES WITH REINFORCEMENT FLANGE

BORDO ROMPIGOCCIA
RIM NON-DRIP POURING

FONDO TERMODIFFUSORE A 3 STRATI
THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

È la classica serie professionale che racchiude tutte le caratteristiche fondamentali richieste dai migliori cuochi. In particolare:
-Fondo termodiffusore induzione (acciaio/alluminio/acciaio): con piastra d'alluminio di elevato spessore. Con calotta sandwich di protezione in acciaio. Fondo concavo a freddo, piano a caldo per aiutare la planarità.
-La calotta in materiale ferritico, può essere usata sulle piastre ad induzione.
-Le maniglie sono anatomiche in tondo d'acciaio inossidabile e resisistono ad una trazione di 400 kg. Pentole e casseruole sono dotate di una speciale flangia di rinforzo alle maniglie, con 10 punti di saldatura i manici dei tegami sono in tubolare ovale, leggero e robusto.
-Bordo superiore: è indurito a freddo per evitare l'ovalizzazione dei pezzi. Bordo a versare rompigoccia.
-Il coperchio piano con una leggera tolleranza facilita la fuoriuscita del vapore in eccesso.
-La forte satinatura mantiene nel tempo un aspetto integro e ordinato, indispensabile per coloro che utilizzano la normativa HACCP.
-Rivestimento antiadererente QUANTANIUM.

This is the classical professional series which has all the fundamental characteristics that the best chefs demand. In particular:
-Sandwich bottom (steel/aluminum/steel): fitted with extra thick aluminium plate with steel protective cover and steel protection disk on larger pans. Bottom is specially designed to make the pan as stable as possible.
-The ferritic material cover can be used on the induction plates.
-Handles: ergonomically designed tubolar stainless steel and resist traction of 400 kg. Casseroles and pans are fitted with special handle reinforcement flanges, each welded at 10 points. Handles for pans are in robust oval tube.
-Top edge: a cool-folding of the pouring-off edge prevents ovality of the pans'body.
-The flat cover with a slight tolerance allows excess vapor to escape.
-A strong satin glazing keeps it looking in good order and integral over time, it is indispensable for those who abide by the HACCP norm.
-QUANTANIUM non stick-coating.

PENTOLA
Pot - Marmite - Suppentopf - Olla
Cod. 306003..
*IN ESAURIMENTO | Discontinued

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	20	6¼	-	88,26
24	24	10¾	-	108,90
28	25	15¼	-	142,42
30	30	21¼	-	175,98
32	32	25¾	-	197,40
34*	34	30¾	-	223,18
36	36	36½	-	258,54
40	38	47¾	-	292,04
45	45	71½	-	407,48

CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE
Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos
Cod. 306005..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	12	3¾	-	70,60
24	14	6¼	-	89,96
28	16	9¾	-	105,80
30	17	12	-	117,36
32	18	14½	-	148,82
34	19	17¼	-	161,72
36	21	21¼	-	185,56
40	23	28¾	-	215,90
45	26	41¼	-	252,28
50	30	58¾	-	329,12

CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE
Low casserole - Casserole mi-haute avec 2 poignées - Bratentopf - Cacerola baja 2 mangos
Cod. 306009..
*IN ESAURIMENTO | Discontinued

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	9,5	4¼	-	81,44
28	11	6¾	-	97,16
30	12	8½	-	109,72
32	13	10½	-	126,96
34*	13,5	12¼	-	153,56
36	14,5	14¾	-	169,26
40	16	20	-	194,34
45	18	28½	-	224,12
50	20	39¼	-	282,00

CASSERUOLA MEZZA FONDA CON MANICO
Low saucepan - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos
Cod. 306010..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	7,5	1¼	-	54,30
20	8,5	2¼	-	65,86

CASSERUOLA FONDA CON MANICO
Deep casserole - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos
Cod. 306006..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	10	2	-	57,92
20	12	3¾	-	76,86

CASSERUOLA FONDA CON MANICO E MANIGLIA
Saucepan - Cass. haute avec manche et poignée - Stielkasserolle mit Griff - Cazo con mango y asa
Cod. 306007..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	14	6¼	-	100,90
28	16	9¾	-	117,22

CASSERUOLA CONICA PESANTE
Conical casserole - Casserole conique - Konische Kasserolle, schwere Ausführung - Cacerola conica
Cod. 306012..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6	1	-	51,38
18	6,5	1	-	57,92
20	7	1¾	-	67,42
24	7,5	2¾	-	79,76

TEGAME 2 MANIGLIE
Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 306023..

Ø cm	h cm		Euro
24	5	-	82,16
28	5,7	-	98,16
30	6	-	106,62
32	6	-	113,74
36	7	-	135,84
40	7,5	-	149,08
45	8	-	197,40
50	9	-	225,40

PADELLA CILINDRICA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 306026..

Ø cm	h cm		Euro
24	5	-	**82,16**
28	5,7	-	**98,16**

PADELLA CILINDRICA
Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa
Cod. 306026..

Ø cm	h cm		Euro
30	6	-	**113,20**
32	6	-	**123,18**
34	6	-	**135,16**
36	7	-	**145,24**
40	7,5	-	**159,54**
45	8	-	**206,88**

PADELLA ANTIADERENTE CON MANICO E MANIGLIA
Non-stick frypan with counter handle - Poêle antiadhérente avec manche et poignée - Antihaftbeschichtete Pfanne mit Stiel und Griff - Sartén antiadherente con mango y asa
Cod. 306126..

Ø cm	h cm		Euro
32	6	-	**162,18**
34	6	-	**176,54**
36	7	-	**189,18**
40	7,8	-	**210,78**

TEGAME ANTIADERENTE 2 MANIGLIE
Non-stick Frying pan 2 handles - Poêle antiadhérente avec 2 poignées - Antihaftbeschichtete Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera antiadherente 2 mangos
Cod. 306123..

Ø cm	h cm		Euro
32	6	-	**160,50**
34	6	-	**181,10**
36	7	-	**187,36**
40	8	-	**210,78**

COPERCHIO
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa
Cod. 306030..

Ø cm		Euro
20	-	**19,36**
24	-	**21,88**
28	-	**26,04**
30	-	**28,94**
32	-	**34,08**
34	-	**38,04**
36	-	**42,08**
40	-	**50,10**
45	-	**57,92**
50	-	**69,48**

MANIGLIE PROFESSIONALI
PROFESSIONAL HANDLE

BORDO RINFORZATO
BORDER IS REINFORCED

FONDO PARAFIAMMA
FLAME-PROOF BASE

La serie professionale Master, composta da 95 articoli coordinati, risponde appieno alle esigenze della Ristorazione Moderna.
Caratteristiche:
-Fusto in acciaio 18/10.
-Pentole con doppia altezza e elevato litraggio (professionale/domestico).
-Triplo fondo (acciaio/alluminio/acciaio) con calotta svasata.
-Maniglie professionali con flangia di rinforzo.
-Bordo rinforzato antigoccia.
-Elegante finitura satinata.

Consisting of 95 coordinated items, the Master professional series fully meets the needs of the modern catering industry.
Features:
-18/10 stainless steel body.
-Pots with double height and high capacity (professional and domestic use).
-Sandwich bottom (steel/aluminum/steel) with conical cap.
-Professional handle with reinforced flange.
-Rim for non-drip pouring.
-Elegant satin finish.

CASSERUOLA FONDA
Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos
Cod. 384005..

Ø cm	Lt		Euro
16	1,65	-	**41,96**
18	2,40	-	**45,74**
20	3,60	-	**51,74**
22	4,95	-	**55,60**
24	6,25	-	**63,66**
28	9,75	-	**74,92**
30	12,00	-	**100,58**
32	15,70	-	**110,38**
36	21,25	-	**130,46**
40	30,00	-	**153,14**
45	42,75	-	**186,72**
50	58,75	-	**239,58**

CASSERUOLA BASSA
Low casserole - Casserole mi-haute avec 2 poignées - Bratentopf - Cacerola baja 2 mangos
Cod. 384009..

Ø cm	Lt		Euro
24	3,50	-	**57,92**
28	5,75	-	**67,78**
30	7,00	-	**89,00**
32	8,75	-	**96,72**
36	13,25	-	**117,26**
40	18,00	-	**142,56**
45	24,40	-	**168,80**
50	37,25	-	**221,88**

PENTOLA
Pot - Marmite - Suppentopf - Olla
Cod. 384003..

Ø cm	Lt		Euro
16	2,90	-	**50,68**
18	4,00	-	**56,86**
20	5,50	-	**64,26**
22	7,20	-	**71,24**
24	10,75	-	**85,82**
28	17,00	-	**105,58**
30	21,25	-	**129,46**
32	25,75	-	**140,22**
34	30,75	-	**153,42**
36	36,50	-	**171,94**
40	50,25	-	**221,90**
45	63,50	-	**269,34**

PENTOLA BASSA
Low pot - Marmite - Suppentopf - Olla
Cod. 3840B3..

Ø cm	Lt		Euro
16	2,50	-	**49,22**
18	3,55	-	**53,94**
20	4,95	-	**61,66**
22	6,60	-	**68,88**
24	8,45	-	**80,00**
30	15,50	-	**110,04**

CASSERUOLA FONDA 1 MANICO
Deep saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango
Cod. 384006..

Ø cm	Lt		Euro
12	0,70	-	**27,02**
14	1,10	-	**31,28**
16	2,00	-	**36,70**
20	3,60	-	**46,98**

CASSERUOLA FONDA CON MANICO E MANIGLIA
Saucepan - Cass. haute avec manche et poignée Stielkasserolle mit Griff - Cazo con mango y asa
Cod. 384007..

Ø cm	Lt		Euro
24	6,25	-	**64,12**
28	9,72	-	**75,62**
32	15,70	-	**110,68**

TEGAME
Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 384023..

Ø cm	Lt		Euro
24	2,60	-	**51,20**
28	3,40	-	**64,38**
30	3,85	-	**74,58**
32	4,50	-	**81,40**
34	5,50	-	**96,00**
36	6,80	-	**101,74**
40	8,20	-	**116,38**
45	12,00	-	**145,56**
50	17,00	-	**175,40**

CASSERUOLA BASSA 1 MANICO
Low saucepan - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos
Cod. 384010..

Ø cm	Lt		Euro
16	1,25	-	**35,88**
20	2,25	-	**42,76**
24	3,50	-	**52,94**
28	5,75	-	**63,38**
32	11,00	-	**90,00**

COLAPASTA
Colander - Passoire - Sieb mit Griffen - Escurridera
Cod. 38406224

Ø cm		Euro
24	-	**45,54**

COLABRODO
Colander - Passoire - Brühesieb - Colador
Cod. 38406914

Ø cm		Euro
14	-	**19,66**

PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 384025..

Ø cm	Lt		Euro
24	2,60	-	**49,54**
28	3,40	-	**60,58**

PADELLA CON MANICO E MANIGLIA
Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa
Cod. 384026..

Ø cm	Lt		Euro
30	3,85	-	**75,26**
32	4,50	-	**82,10**
34	5,50	-	**96,70**
36	6,80	-	**102,42**
40	8,20	-	**117,06**
45	12,00	-	**146,22**

CASSERUOLA CONICA
Conical casserole - Casserole conique - Konische Kasserolle, schwere Ausführung - Cacerola conica
Cod. 384012..

Ø cm	Lt		Euro
16	1,00	-	**35,16**
20	1,75	-	**46,14**
24	2,75	-	**54,94**

BOLLILATTE
Milkpot - Pot à lait - Milchtopf - Pote
Cod. 384060..

Ø cm	Lt		Euro
12	1,40	-	**32,06**
14	2,00	-	**35,88**

CASSERUOLA CONICA CON BECCO
Conic casserole with pouring edge - Sauteuse bombée avec bec verseur - Konische Kasserolle mit Ausguss - Cazo cónico con boca
Cod. 384076..

Ø cm		Euro
10	-	**28,04**
12	-	**31,16**
14	-	**34,70**
16	-	**38,36**
18	-	**42,80**

WOK
Wok
Cod. 38409S30

Ø cm		Euro
30	-	**71,58**

COPERCHIO
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa
Cod. 384030..

Ø cm		Euro
16	-	**9,50**
18	-	**10,36**
20	-	**11,42**
22	-	**11,84**
24	-	**12,20**
28	-	**14,12**
30	-	**15,20**
32	-	**17,26**
34	-	**18,78**
36	-	**19,60**
40	-	**23,52**
45	-	**27,38**
50	-	**31,66**

MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES

BORDO RINFORZATO
BORDER IS REINFORCED

FONDO TERMODIFFUSORE A 3 STRATI
THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

La serie professionale Tender è studiata per rispondere alle esigenze di comunità ed enti ed è particolarmente indicata per tutte le gare d'appalto.
Le caratteristiche principali sono:
-Corpo in acciaio inox 18/10 (AISI 304).
-Bordo rinforzato.
-Maniglie tubolari anticalore.
-Fondo termodiffusore adatto anche all'utilizzo su piastra a induzione.
-Rivestimento antiaderente QUANTANIUM.

The Tender professional series is perfect for the Communities necessities and for all the Professional kitchens use like in the Hospitals, Hotels, Restaurants and more.
Fundamentals characteristics:
-Body is in AISI 304 (18/10) stainless steel.
-Tube pipe side handles in stainless steel heatsink.
-Border is reinforced and reflanged.
-A sandwich thermal-diffusion bottom (steel/aluminium/steel) suitable for induction.
-QUANTANIUM non stick-coating.

PENTOLA
Pot - Marmite - Suppentopf - Olla
Cod. 339003..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	18	5,50	-	**66,54**
24	24	10,75	-	**91,48**
28	28	17,00	-	**111,20**
30	30	21,25	-	**132,12**
32	32	25,75	-	**158,64**
34	34	30,75	-	**179,06**
36	36	36,50	-	**194,34**
40	40	50,25	-	**255,00**
45	40	63,50	-	**299,56**

CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE
Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos
Cod. 339005..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	12	3,60	-	**55,12**
24	14,5	6,25	-	**69,96**
28	16	9,75	-	**83,56**
30	17	12,00	-	**106,50**
32	19,5	15,70	-	**121,60**
36	21,5	21,25	-	**144,42**
40	24	30,00	-	**169,78**
45	27	42,75	-	**201,92**
50	30	58,75	-	**264,08**

CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE
Low casserole - Casserole mi-haute avec 2 poignées - Bratentopf - Cacerola baja 2 mangos
Cod. 339009..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	8	3,50	-	**62,86**
28	9,5	5,75	-	**73,16**
32	11	8,75	-	**108,68**
36	13	13,25	-	**130,56**
40	14,5	18,00	-	**140,40**
45	15,5	24,40	-	**181,72**
50	19	37,25	-	**248,00**

CASSERUOLA MEZZA FONDA CON MANICO
Low saucepan - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos
Cod. 339010..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6,5	1,25	-	**42,58**
20	7,5	2,25	-	**45,06**
24	8	3,50	-	**57,72**
28	9,5	5,75	-	**71,12**
32	11	8,75	-	**97,98**

CASSERUOLA FONDA CON MANICO E MANIGLIA
Saucepan - Cass. haute avec manche et poignée - Stielkasserolle mit Griff - Cazo con mango y asa
Cod. 339007..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	14,5	6,25	-	**72,10**
28	16	9,75	-	**86,78**

CASSERUOLA FONDA CON MANICO
Deep saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango
Cod. 339006..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	9,5	1,85	-	**41,90**
20	12	3,60	-	**52,06**

TEGAME 2 MANIGLIE
Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 339023..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	5	2,60	-	**64,32**
28	5,7	3,40	-	**77,56**
32	6	4,50	-	**86,58**
36	6	6,80	-	**106,62**
40	6	8,20	-	**115,80**
45	8	12,00	-	**155,16**
50	8	17,00	-	**175,20**

CASSERUOLA CONICA
Conical casserole - Casserole conique - Konische Kasserolle, schwere Ausführung - Cacerola conica
Cod. 339012..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6	1,00	-	**33,52**
18	6	1,33	-	**37,54**
20	6,5	1,75	-	**42,66**
24	7,5	2,75	-	**46,88**

COPERCHIO 18/0
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa
Cod. 339030..

Ø cm		Euro
20	-	12,76
24	-	13,68
28	-	15,70
30	-	16,86
32	-	18,86
34	-	20,28
36	-	21,32
40	-	25,66
45	-	28,72
50	-	33,28

PADELLA CILINDRICA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 339025..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	5	2,60	-	48,54
28	5,5	3,40	-	63,18

PADELLA SAUTÈ CON ANTIADERENTE
Non-stick Sauté pan - Sauteuse antiadhérente - Antihaftbeschichtete Pfanne "Sauté" mit Stiel - Sartén salud antiadherente con mango
Cod. 33913B..

Ø cm	h cm		Euro
20	4,3	-	85,08
24	5	-	97,22
28	6,2	-	111,48
32	6	-	144,30
36	7,5	-	165,96

SPEEDY PASTA CUOCIPASTA COMPLETO 4 SETTORI
Pasta pot - Cuiseur de pâtes - Nudelkocher - Cuece-pasta
Cod. 3390Q404

cm		Euro
70x38x29 h	-	561,30

SPEEDY PASTA CUOCIPASTA COMPLETO 6 SETTORI
Pasta pot - Cuiseur de pâtes - Nudelkocher - Cuece-pasta
Cod. 3390Q406

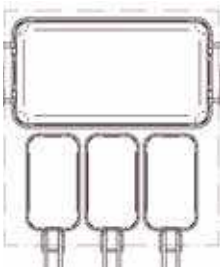
cm		Euro
70x38x29 h	-	623,78

PADELLA CILINDRICA CON MANICO E MANIGLIA
Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa
Cod. 339026..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
32	6	4,50	-	91,34
36	6	6,80	-	109,04
40	6	8,20	-	124,66
45	8	12,00	-	160,62

PADELLA SAUTÈ
Sauté Frying pan - Sauteuse - Stielpfanne Sauté - Sarten Sauté
Cod. 33903B..

Ø cm	h cm		Euro
20	4,3	-	61,94
24	5	-	71,04
28	5,7	-	84,58
32	6	-	102,40
36	7	-	115,40



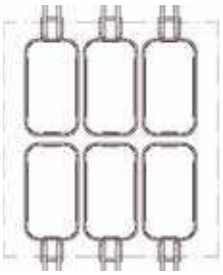
1 pentola, 1 coperchio,
1 settore lungo,
3 settori corti.

1 pot, 1 lid,
1 long section colander
3 short section colanders.

1 marmite, 1 couvercle,
1 Secteur cuit-pates long, 3 Secteur cuit-pates court.

1 Suppentopf, 1 Deckel,
1 Nudelsiebeinsatz lang,
3 Nudelsiebeinsatz kurz .

1 Olla, 1 Tapa,
1 Sector colador alto,
3 Sector colador bajo.



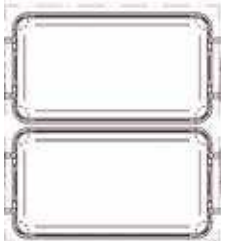
1 pentola, 1 coperchio,
6 settori corti.

1 pot, 1 lid,
6 short section colanders.

1 marmite, 1 couvercle,
6 Secteur cuit-pates court.

1 Suppentopf, 1 Deckel,
6 Nudelsiebeinsatz kurz .

1 Olla, 1 Tapa,
6 Sector colador bajo.



1 pentola, 1 coperchio,
2 settori lunghi.

1 pot, 1 lid, 2 long section colanders.

1 marmite, 1 couvercle, 2 Secteur cuit-pates long.

1 Suppentopf, 1 Deckel, 2 Nudelsiebeinsatz lang.

1 Olla, 1 Tapa, 2 Sector colador alto.

SPEEDY PASTA
CUOCIPASTA COMPLETO
2 SETTORI
Pasta pot - Cuiseur de pâtes -
Nudelkocher - Cuece-pasta
Cod. 3390Q402

cm		Euro
70x38x29 h	-	498,84

SPEEDY PASTA
PENTOLA QUADRATA
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 3390Q334

cm	Ø cm base	Lt		Euro
38,3x35,4x23,7 h	24,5	22	-	172,02

SPEEDY PASTA
SETTORE GRANDE
Long section colander -
Secteur cuit-pates long
- Nudelsiebeinsatz lang -
Sector colador alto
Cod. 3390Q9A1

cm	Lt	people		Euro
30x14x18 h	6,6	6	-	120,42

SPEEDY PASTA
COPERCHIO CON SPACCO
Lid - Couvercle -
Deckel - Tapa
Cod. 3390QS34

cm		Euro
35,5x32,5x9,4 h	-	89,18

SPEEDY PASTA
SET 3 SETTORI PICCOLI
Short section colander -
Secteur cuit-pates court -
Nudelsiebeinsatz kurz - Sector
colador bajo
Cod. 3390Q9A3

cm	Lt	people		Euro
14x10,5x18 h	2,3	1-2	-	190,78

ROLL UP SERIE TENDER
Tender roll up
Cod. 99900171
Euro 211,86

TENDER ALU

MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES

RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS

ALLUMINIO PURO 99,5%
99,5% PURE ALUMINUM

Serie professionale completa per il settore HORECA:
-Tutti gli articoli sono prodotti con alluminio puro al 99,5% idoneo al contatto alimentare.
-I manici e le maniglie sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico e applicati con rivetti.
-La forma di pentole e casseruole le rende impilabili.
-Per conservare il colore dell'alluminio è consigliato non lavare in lavastoviglie.

Ottimo per:
Cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

Complete professional series for HORECA:
-All the items are made in 99,5% pure Aluminium suitable for contact with food.
-Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) Handles and knobs.
-Stockable pots and casseroles.
-To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.

Suitable for:
Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.

PADELLA BASSA 4 mm
Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 374025..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	3,80	0,85	-	**26,36**
24	5,20	1,90	-	**32,98**
28	4,70	2,08	-	**39,52**
32	5,10	2,90	-	**47,00**
36	6,60	5,20	-	**66,10**
40	7,20	7,40	-	**74,08**
45	8,10	11,80	-	**88,86**

PADELLA ALTA 4 mm
Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3740C5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	4,60	1,20	-	**28,80**
24	5	1,80	-	**34,14**
28	5,70	2,80	-	**41,32**
32	6,50	4,60	-	**52,54**
36	8	7,00	-	**68,98**
40	9,10	9,70	-	**76,44**
45	9,50	14,00	-	**94,38**

PENTOLA
Pot - Marmite - Suppentopf - Olla
Cod. 350003..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	19	4,80	-	**50,28**
24	22	8,40	-	**54,72**
28	26	13,80	-	**65,50**
30	28	17,20	-	**71,30**
32	30	21,20	-	**73,68**
36	33	29,90	-	**96,24**
40	37	41,90	-	**110,42**
45	40	58,10	-	**164,38**
50	45	81,40	-	**187,06**
60	56	147,90	-	**269,14**

CASSERUOLA BASSA
Low casserole - Casserole mi-haute avec 2 poignées - Bratentopf - Cacerola baja 2 mangos
Cod. 350009..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	7	2,00	-	**35,30**
24	8	3,30	-	**40,96**
28	9	5,20	-	**48,90**
32	10	7,50	-	**59,78**
36	12	11,50	-	**66,86**
40	13	15,50	-	**74,58**
45	15	22,80	-	**102,90**
50	17	32,00	-	**116,66**
60	20	54,70	-	**137,02**

COPERCHIO
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa
Cod. 350030..

Ø cm		Euro
16	-	**11,04**
20	-	**12,26**
24	-	**13,48**
28	-	**15,28**
30	-	**19,34**
32	-	**20,60**
36	-	**25,50**
40	-	**29,98**
45	-	**33,18**
50	-	**40,38**
60	-	**49,16**

CASSERUOLA FONDA
Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos
Cod. 350005..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	11	3,00	-	**39,54**
24	14	5,60	-	**45,08**
28	16	8,80	-	**49,50**
30	17	10,80	-	**62,22**
32	18	13,10	-	**66,48**
36	20	18,70	-	**71,12**
40	22	25,60	-	**77,22**
45	25	37,10	-	**120,36**
50	28	51,70	-	**151,50**
60	35	94,00	-	**172,76**

CASSERUOLA FONDA 1 MANICO
Deep saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango
Cod. 350006..
*IN ESAURIMENTO | Discontinued

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	8	1,30	-	**27,66**
20	11	3,00	-	**31,60**
24	14	5,60	-	**36,70**
28	16	8,80	-	**42,94**
30*	17	10,80	-	**53,28**
32	18	13,10	-	**60,22**

CASSERUOLA BASSA 1 MANICO
Low saucepan - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola 1 mangos
Cod. 350010..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6	1,10	-	**23,54**
20	7	2,00	-	**28,20**
24	8	3,30	-	**32,86**
28	9	5,20	-	**40,96**
32	10	7,50	-	**51,48**

SETTORE COLAPASTA ¼
Section colander - Passoire à secteurs - Einsatz - Sección para colado
Cod. 540164..

Ø cm	h cm		Euro
36	23	-	**57,62**
40	26	-	**68,62**

TENDER ECLISSE

MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES

RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS

MANICO TENDER TOTAL BLACK
TENDER TOTAL BLACK HANDLES

Serie professionale completa per il settore HORECA:
-Tutti gli articoli sono prodotti in alluminio con rivestimento antiaderente ECLIPSE HB professionale, senza PFOA e idonea al contatto alimentare.
-I manici e le maniglie sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico e applicati con rivetti.
-Pentole e casseruole impilabili.
-Per conservare il colore dell'alluminio è consigliato non lavare in lavastoviglie.

Ottimo per:
Cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

Complete professional series for HORECA:
-All the items are made in Aluminium covered with non-stick coating ECLIPSE HB professional, PFOA free and suitable for contact with food.
-Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) handles and knobs.
-Stockable pots and casseroles.
-To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.

Suitable for:
Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.

CASSERUOLA FONDA
Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos
Cod. 350905..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	11	3,00	-	**60,38**
24	14	5,60	-	**79,06**
28	16	8,80	-	**90,48**
36	20	18,70	-	**128,82**
40	22	25,60	-	**150,50**
45	25	37,10	-	**181,12**

CASSERUOLA BASSA
Low casserole - Casserole mi-haute avec 2 poignées - Bratentopf - Cacerola baja 2 mangos
Cod. 350909..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	7	2,00	-	**63,44**
24	8,2	3,30	-	**68,50**
28	9	5,20	-	**84,02**
32	10	7,50	-	**100,76**
45	15	22,80	-	**153,76**

TEGAME

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos

Cod. 350923..

Ø cm	h cm	Lt	📦	Euro
28	5,9	3,15	-	**69,66**
32	6,1	4,25	-	**83,28**
36	7,2	6,35	-	**94,94**
40	7,7	8,50	-	**107,20**
45	8,6	12,50	-	**115,22**
50	8,6	15,50	-	**134,26**
60	11,2	26,50	-	**159,84**

PADELLA BASSA 4 mm

Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 374925..

Ø cm	h cm	Lt	📦	Euro
20	3,80	0,85	-	**41,70**
24	4,20	1,50	-	**49,06**
28	4,60	2,00	-	**59,58**
32	5	3,40	-	**69,74**
36	6,60	6,00	-	**90,76**
40	7,20	8,00	-	**101,22**
45	8,10	11,80	-	**154,16**

TENDER TOTAL BLACK PADELLA BASSA 4 mm

Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 374L25..

Ø cm	h cm	Lt	📦	Euro
20	3,80	0,85	-	**45,82**
24	4,20	1,50	-	**55,70**
28	4,60	2,00	-	**62,72**
32	5	3,40	-	**73,24**
36	6,60	6,00	-	**94,20**
40	7,20	8,00	-	**104,86**

CASSERUOLA BASSA 1 MANICO

Low saucepan - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos

Cod. 350910..

Ø cm	h cm	Lt	📦	Euro
20	7	2,00	-	**51,04**
24	8	3,30	-	**61,48**
28	9	5,20	-	**73,68**
32	10	7,50	-	**91,12**

CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

Deep saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango

Cod. 350906..

Ø cm	h cm	Lt	📦	Euro
16	8	1,30	-	**51,58**
20	11	3,00	-	**54,52**
24	14	5,60	-	**70,02**
28	16	8,80	-	**80,20**
32	18	13,10	-	**101,92**

PADELLA ALTA 4 mm

Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 3749C5..

Ø cm	h cm	Lt	📦	Euro
20	4,60	1,20	-	**42,72**
24	5	1,80	-	**49,74**
28	5,70	2,80	-	**61,30**
32	6,50	4,60	-	**73,24**
36	8	7,30	-	**92,52**
40	8,50	9,70	-	**103,38**
45	9,50	14,00	-	**160,06**

TENDER TOTAL BLACK PADELLA ALTA 4 mm

Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 374LC5..

Ø cm	h cm	Lt	📦	Euro
20	4,60	1,20	-	**50,08**
24	5	1,80	-	**59,22**
28	5,70	2,80	-	**66,24**
32	6,50	4,60	-	**83,74**
36	8	7,30	-	**97,78**
40	8,50	9,70	-	**111,72**

TENDER ALU EXPERT

Serie di padelle professionali in alluminio puro al 99,5% con le seguenti caratteristiche:
-2 forme di recipiente con altezze differenti (alta e bassa).
-Pareti e fondo di spessore costante: 3 mm per tutte le misure fino al Ø cm 36, 3,5 mm dal Ø cm 40.
-Manico tubolare professionale in acciaio inox, di lunghezza proporzionale al diametro del recipiente.
-Rivestimento antiaderente long life ECLIPSE a 3 strati.

Professional pan series made of 99.5% pure aluminium with the following characteristics:
- 2 pan shapes with different heights (high and low)
- Walls and base in an even thickness: 3 mm for all sizes up to Ø cm 36 and 3.5 mm for Ø cm 40 cm.
- Professional stainless-steel tubular handle, in a length proportional to the diameter of the pot
- Long-life ECLIPSE 3-layer non-stick coating

PADELLA BASSA
Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 311025..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	3,7	1,00	6	**16,00**
24	4,2	1,70	6	**19,98**
28	5,0	2,60	6	**23,10**
32	5,7	4,00	6	**26,08**
36	6,0	5,40	6	**36,30**
40	6,2	6,90	6	**43,24**

PADELLA ALTA
Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3110C5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	5,5	1,40	6	**17,70**
24	6,0	2,20	6	**22,12**
28	6,5	3,30	6	**25,56**
32	7,0	4,70	6	**30,64**
36	7,5	6,50	6	**42,52**
40	8,0	8,60	6	**47,14**

PADELLA BASSA CON ANTIADERENTE
Non-stick low frying pan - Poêle antiadhérente avec manche - Antihaftbeschichtete pfanne mit Griff - Sarten antiadherente con mango
Cod. 311925..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	3,7	1,00	6	**21,66**
24	4,2	1,70	6	**26,00**
28	5,0	2,60	6	**32,46**
32	5,7	4,00	6	**38,66**
36	6,0	5,40	6	**51,04**
40	6,2	6,90	6	**57,22**

PADELLA ALTA CON ANTIADERENTE
Non-stick deep frying pan - Poêle antiadhérente avec manche - Antihaftbeschichtete pfanne mit Griff - Sarten antiadherente con mango
Cod. 3119C5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	5,5	1,40	6	**22,72**
24	6,0	2,20	6	**28,46**
28	6,5	3,30	6	**35,56**
32	7,0	4,70	6	**41,74**
36	7,5	6,50	6	**54,12**
40	8,0	8,60	6	**61,18**

Serie di padelle professionali in alluminio puro al 99,5% con fondo **FULL INDUCTION**, con le seguenti caratteristiche:
-Pareti e fondo a spessore costante: 3 mm per tutte le misure fino a Ø 36 cm, 3,5 mm dal Ø 40 cm.
-Manico tubolare professionale in acciaio inox, con lunghezza proporzionata al diametro del corpo.
-Rivestimento antiaderente Long Life ECLIPSE a 3 strati.

Professional frying pan range made of 99.5% pure aluminium with **FULL INDUCTION** base, featuring the following characteristics:
-Uniform wall and base thickness: 3 mm for all sizes up to Ø 36 cm, 3.5 mm from Ø 40 cm.
-Professional tubular stainless steel handle, with length proportioned to the diameter of the pan body.
-Long Life ECLIPSE non-stick coating, 3-layer system.

PADELLA ALTA
Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3110D5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	6,0	2,20	6	**23,02**
28	6,5	3,30	6	**26,59**
32	7,0	4,70	6	**31,88**
36	7,5	6,50	6	**44,25**

PADELLA ALTA
CON ANTIADERENTE
Non-stick deep frying pan - Poêle antiadhérente avec manche - Antihaftbeschichtete pfanne mit Griff - Sarten antiadherente con mango
Cod. 3119D5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	6,0	2,20	6	**29,88**
28	6,5	3,30	6	**37,28**
32	7,0	4,70	6	**43,84**
36	7,5	6,50	6	**56,84**
40	8,0	8,60	6	**64,24**

TEGAME
Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 3110D3..

Ø cm	Lt		Euro
24	2,20	-	**22,00**
28	3,20	-	**27,73**
32	4,30	-	**32,58**
36	6,00	-	**39,76**

TEGAME
CON ANTIADERENTE
Non-stick frying pan 2 handles - Poêle antiadhérente avec 2 poignées - Antihaftbeschichtete pfanne mit 2 Griffen - Rustidera antiadherente
Cod. 3119D3..

Ø cm	Lt		Euro
24	2,20	-	**27,00**
28	3,20	-	**33,02**
32	4,30	-	**38,56**
36	6,00	-	**46,73**

Corpo in alluminio coniato di spessore 4 mm, fondo full Induction rettificato, bordo rettificato e manico in acciaio tubolare.
ST1-PRO: Rivestimento ANTIADERENTE QUANTANIUM RAMATO (3 strati).
Abrasion Resistance 15.000 - 20.000 cycles.
ST-BLACK | ST-ALU: Rivestimento ANTIADERENTE ECLIPSE NERO (3 strati).
Abrasion Resistance 30.000 - 60.000 cycles.
ST-K PRO: Rivestimento ANTIADERENTE FUSION PRO II **SENZA PFAS** RAMATO (2 strati).
Abrasion Resistance 60.000 - 90.000 cycles.

4-mm-thick pressed aluminium body, rectified full induction base, rectified edge and tubular steel handle.
ST1-PRO: COPPER-PLATED ANTI-ADHERENT QUANTANIUM coating (3 layers).
Abrasion Resistance 15.000 - 20.000 cycles.
ST-BLACK | ST-ALU: ANTI-ADHERENT ECLIPSE BLACK coating (3 layers).
Abrasion Resistance 30.000 - 60.000 cycles.
ST-K PRO: COPPER-PLATED ANTI-ADHERENT FUSION PRO II coating **PFAS FREE** (2 layers).
Abrasion Resistance 60.000 - 90.000 cycles.

ST1-PRO
PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 397025..

Ø cm	Lt		Euro
20	1,10	6	28,28
24	1,90	6	36,10
26	2,40	6	40,88
28	3,00	6	46,44
32	3,60	6	52,42
36	5,00	6	61,86

ST-ALU
PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 398025..

Ø cm	Lt		Euro
24	1,90	6	37,22
28	3,00	6	48,02
32	3,60	6	54,30
36	5,00	6	64,50

ST-BLACK
PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 399025..

Ø cm	Lt		Euro
20	1,10	6	29,62
24	1,90	6	38,00
28	3,00	6	49,08
32	3,60	6	55,48
36	5,00	6	68,46

ST-K PRO
PADELLA
PFAS FREE
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 433025..

Ø cm	Lt		Euro
20	1,10	-	28,28
24	1,90	-	36,10
28	3,00	-	46,44
32	3,60	-	52,42
36	5,00	-	61,86

Linea professionale ad alto spessore adatta per: frittura, cottura alla piastra, arrostitura, brasatura, caramellatura.

High thickness professional Series useful for: frying, grill cooking, oast cooking, brazing cooking, caramelization.

WOK 2 MANIGLIE
Wok with 2 handles - Wok avec 2 poignées - Wok mit 2 Griffen - Wok 2 mangos
Cod. 36109M36

Ø cm	h cm	Lt		Euro
36	12,60	7,10	-	**101,94**

WOK
Wok
Cod. 36109F34

Ø cm	h cm	Lt		Euro
34	9,50	4,75	-	**95,06**

CREPIERE
Crêpe frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 361045..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	1,25	0,36	-	**26,46**
24	1,50	0,60	-	**29,08**
28	1,75	0,90	-	**33,82**

TEGAME
Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 36102332

Ø cm	h cm	Lt		Euro
32	5,40	3,30	-	**53,72**

PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 361054..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
12	2,50	0,20	-	**22,60**
20	4,00	0,85	-	**28,52**
22	4,00	1,07	-	**31,22**
24	4,20	1,35	-	**31,40**
26	4,60	1,75	-	**36,08**
28	4,90	2,20	-	**38,80**
30	5,40	2,74	-	**43,64**
32	5,50	3,30	-	**45,76**
34	6,00	4,03	-	**47,74**

PADELLA FONDA
Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3610C5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	7,65	2,70	-	**40,84**
28	8,60	4,15	-	**52,22**

BLUE IRON

Padelle in ferro, Made in Italy.
Interno satinato, rivestimento esterno in smalto porcellanato blu e manico forgiato in acciaio inox 18/10 garantiscono robustezza e affidabilità.
L'assenza totale di rivestimenti valorizza le proprietà naturali del materiale e contribuisce a un'estetica essenziale e distintiva.

Iron pans, Made in Italy.
Satin interior, blue porcelain enamel exterior and 18/10 stainless steel forged handle ensure robustness and reliability.
The material's natural properties are enhanced by the absence of coatings, resulting in an essential and unique aesthetic.

PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 419054..

Ø cm	Lt		Euro
24	4,20	-	67,30
28	4,90	-	74,40

PADELLA CON MANICO E MANIGLIA
Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa
Cod. 41905432

Ø cm	Lt		Euro
32	5,50	-	85,90

RAME

FINITURA ESTERNA MARTELLATA
HAMMERED EXTERIOR FINISH

MANICI IN OTTONE AD ALTO SPESSORE
THICK BRASS HANDLES

STAGNATURA INTERNA DIAMANTATA
INNER DIAMOND TINNING

Serie professionale di articoli in rame stagnato, ottimo conduttore di calore e indispensabile per cotture di lunga durata e per preparazioni di alta pasticceria.
Caratteristiche:
-Produzione made in Italy.
-Rame puro al 99%
-Stagno puro al 99%
-Prodotta con materiali certificati e idonei al contatto alimentare.
-L'altissima conducibilità termica del rame garantisce un'ottima precisione nella regolazione della temperatura.
-Indispensabile nel settore della pasticceria.
-Altissimo risparmio energetico.

Professional series of items made of tinned copper, an excellent heat conductor and indispensable for extensive cooking times and Haute Pâtisserie.
-Made in Italy.
-Pure Copper at 99%
-Pure Tin at 99%
-All the items are made with Certificated material approved for food contact.
-The high Thermal conductivity of copper ensures excellent precision in adjusting the temperature.
-Indispensable for pastry makers.
-Highest energy savings.

RISTAGNATURA CASSERUOLE
Copper casseroles retinning

Ø cm	Euro
14	34,66
16	42,08
20	54,46
24	74,02
30	89,12
36	103,96

RISTAGNATURA PADELLE E TEGAMI
Copper frying pans and roasting pans retinning

Ø cm	Euro
18	29,71
22	46,91
24	39,61
26	49,50
28	55,71
32	59,41
36	69,32

CASSERUOLA ALTA

Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos

Cod. 364005..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
14	7,50	1,15	-	**72,60**
16	9	1,75	-	**81,20**
20	15	3,70	-	**213,24**
24	15,5	6,50	-	**252,98**

CASSERUOLA BASSA

Low casserole - Casserole mi-haute avec 2 poignées - Bratentopf - Cacerola baja 2 mangos

Cod. 364009..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	9	2,40	-	**182,64**
24	10,50	3,70	-	**197,08**
30	10	5,50	-	**266,58**
36	7,50	7,80	-	**272,00**

TEGAME 2 MANIGLIE

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos

Cod. 364023..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
18	4,50	0,85	-	**77,70**
24	5	1,65	-	**107,88**
28	6	2,05	-	**129,64**
32	6	3,70	-	**151,00**
36	6	4,60	-	**251,54**

CASSERUOLA 1 MANICO

Low saucepan - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola 1 mangos

Cod. 364006..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
8	5	0,25	-	**41,30**
10	6	0,40	-	**45,46**
12	6	0,50	-	**52,46**
14	7,50	1,10	-	**72,60**
16	9	1,60	-	**81,20**

PADELLA

Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 364025..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
18	4,50	0,85	-	**77,70**
22	4,50	1,00	-	**91,14**
24	5	1,65	-	**108,44**
26	5,50	1,80	-	**118,80**
28	6	2,05	-	**130,10**
32	6	3,20	-	**151,48**
36	6	3,60	-	**252,02**

COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 364035..

Ø cm		Euro
12	-	**28,88**
14	-	**35,90**
16	-	**42,94**
20	-	**50,74**
24	-	**58,58**
28	-	**75,96**
30	-	**80,54**
32	-	**91,12**
36	-	**123,78**

PAIOLO CON MANICO IN ACCIAIO

Cauldron with stainless steel handle - Chaudron avec manche en acier - Kessel mit Stahlgriff - Caldero con mango de acero

Cod. 36407026

Ø cm	h cm	Lt		Euro
26	14	4,50	-	**105,76**

TEGLIA RETTANGOLARE
Roasting Pan - Plat à Rôti - Fleischkasten - Rustidera Horno
Cod. 548106..

cm	h cm		Euro
25x18	7	-	46,16
30x21	7	-	51,60
35x25	7	-	60,90

TEGLIA SATINATA
Satin roasting pan - Plat à rôti satiné - Fleischkasten satiniert - Rustidera horno satinado
Cod. 509003..

cm		Euro
40x30x8 h	-	87,58
50x35x9 h	-	103,68
60x40x10 h	-	147,94

CUOCIPESCE MONOFONDO
Fishkettle - Poissonnière - Fischkochkessel - Besuguera
Cod. 308882..

cm	Lt		Euro
40x10,8 h	6,00	-	112,20
50x11 h	8,50	-	138,84
60x11 h	10,35	-	165,44

3 PEZZI: CUOCIPESCE, COPERCHIO CON MANIGLIA, GRIGLIA.
3 pieces: Fishkettle, Lid with handle, Grill.
3 pièces: Poissonnière, Couvercle avec poignée, Grille.
3 Teilen: Fischkochkessel, Deckel mit Griff, Siebeinsatz.
3 piezas: Besuguera, Tapa, Rejlla.

LUMACHIERA
Snails plate - Plat à escargots - Schneckenplatte - Plato para caracoles
Cod. 509155..

Ø cm	snails		Euro
14	6	-	8,48
20	12	-	10,88

COPERCHIO PER TEGLIA
Lid for roasting pan - Couvercle pour plat à rôti - Deckel für Fleischkasten - Tapa para rustidera horno
Cod. 548128..

cm		Euro
25x18	-	29,22
30x21	-	33,58
35x25	-	41,76

COPERCHIO SATINATO PER TEGLIA SOVRAPPONIBILE
Satin lid for roasting pan - Couvercle satiné pour plat à rôti - Deckel satiniert für Fleischkasten - Tapa satinado para rustidera horno
Cod. 509006..

cm		Euro
40x30	-	60,24
50x35	-	66,76
60x40	-	71,56

TEGLIA PESANTE SPESSORE 2 mm
2 mm thick heavy roasting pan - Plat à rôti, ép. 2 mm - Fleischkasten extra schwer 2 mm - Rustidera horno esp. 2 mm
Cod. 50900470

cm		Euro
70x45x9 h	-	495,88

È la rivoluzione in cucina, perchè tutte le pezzature sono multipli e sottomultipli tra di loro, permettendo tutte le combinazioni dimensionali richieste dalla ristorazione. La compatibilità con la gamma in policarbonato rende le due serie ancora più performanti nel trasporto, nella presentazione e la conservazione degli alimenti.

This is a kitchen revolution because all the sizes are multiples and submultiples of each other, giving all size combinations as required by the catering industry. Compatibility with the polycarbonate range means the two series perform even better in the transportation, presentation and conservation of food.

BACINELLA 1/1 SOVRAPPONIBILE

Stackable basin 1/1 - Bac empilable 1/1 - Stapelbare schüssel 1/1 - Bandeja honda apilable 1/1
IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Lt	**ACCIAIO** Stainless steel **Standard** 5BA Euro	**ACCIAIO** Stainless steel **Forata** Perforated 5BF Euro	**ACCIAIO** Stainless steel **Forata incasso** Perforated insertable 5BI Euro	**POLICARBONATO** Polycarbonate - 5BP Euro
...11020	20	-	47,12	51,08	-	-
...11040	40	-	55,38	58,04	-	-
...11055	55	6,5	-	-	66,66	-
...11065	65	8,8	62,02	72,60	-	29,66
...11090	90	10,6	-	-	104,40	-
...11100	100	13,7	82,06	99,68	-	33,82
...11150	150	20,0	98,80	158,90	-	42,76
...11200	200	27,5	136,26	195,12	-	55,14

BACINELLA 1/2 SOVRAPPONIBILE

Stackable basin 1/2 - Bac empilable 1/2 - Stapelbare schüssel 1/2 - Bandeja honda apilable 1/2
IN mm 298x238 OUT mm 325x265

Cod.	h mm	Lt	**ACCIAIO** Stainless steel **Standard** 5BA Euro	**ACCIAIO** Stainless steel **Forata** Perforated 5BF Euro	**POLICARBONATO** Polycarbonate - 5BP Euro
...12020	20	-	26,96	33,48	-
...12040	40	-	31,92	35,04	-
...12065	65	4,0	35,56	39,16	17,46
...12100	100	6,1	43,02	59,46	19,98
...12150	150	9,2	54,70	92,78	25,20
...12200	200	12,0	86,80	114,42	29,66

BACINELLA 1/3 SOVRAPPONIBILE

Stackable basin 1/3 - Bac empilable 1/3 - Stapelbare schüssel 1/3 - Bandeja honda apilable 1/3
IN mm 300x150 OUT mm 325x175

Cod.	h mm	Lt	**ACCIAIO** Stainless steel **Standard** 5BA Euro	**ACCIAIO** Stainless steel **Forata** Perforated 5BF Euro	**POLICARBONATO** Polycarbonate - 5BP Euro
...13065	65	2,4	29,74	35,40	14,48
...13100	100	3,5	37,24	50,58	16,40
...13150	150	5,4	47,94	70,98	20,42
...13200	200	7,2	69,62	33,66	24,88

BACINELLA 1/4 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/4 - Bac empilable 1/4 - Stapelbare schüssel 1/4 - Bandeja honda apilable 1/4
IN mm 238x137 OUT mm 264x162

			ACCIAIO Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
			Standard	-
			5BA	5BP
Cod.	h mm	Lt	Euro	Euro
...14020	20	-	21,24	-
...14040	40	-	25,74	-
...14065	65	1,7	28,98	12,58
...14100	100	2,5	32,68	15,00
...14150	150	3,8	44,90	20,14
...14200	200	4,8	57,32	5,80

BACINELLA 1/6 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/6 - Bac empilable 1/6 - Stapelbare schüssel 1/6 - Bandeja honda apilable 1/6
IN mm 153x140 OUT mm 176x162

			ACCIAIO Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
			Standard	-
			5BA	5BP
Cod.	h mm	Lt	Euro	Euro
...16020	20	-	16,44	-
...16040	40	-	19,00	-
...16065	65	1,0	22,52	8,68
...16100	100	1,5	27,10	9,96
...16150	150	2,3	39,34	11,90
...16200	200	3,5	62,16	17,80

BACINELLA 1/9 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/9 - Bac empilable 1/9 - Stapelbare schüssel 1/9 - Bandeja honda apilable 1/9
IN mm 150x93 OUT mm 176x108

			ACCIAIO Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
			Standard	-
			5BA	5BP
Cod.	h mm	Lt	Euro	Euro
...19065	65	0,6	22,26	7,06
...19100	100	0,8	25,78	8,40

BACINELLA CON MANIGLIE RIENTRANTI
Basin with rectractable handles - Bac avec anses rentrantes - Schüssel mit Fallgriffen - Bandeja honda con mangos entrantes

					ACCIAIO Stainless steel
					Standard
					5BR
	Cod.	mod.	h mm	Lt	Euro
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	...11100	1/1	100	13,7	65,00
	...11150		150	20,0	110,46
	...11200		200	27,8	126,74
IN mm 300x300 OUT mm 355x325	...23100	2/3	100	9,0	20,02
	...23150		150	13,0	31,92
	...23200		200	17,0	37,28
IN mm 298x238 OUT mm 325x265	...12100	1/2	100	6,1	37,60
	...12150		150	9,2	70,42
	...12200		200	12,0	85,32
IN mm 300x150 OUT mm 325x175	...13100	1/3	100	3,5	12,82
	...13150		150	5,4	19,46
	...13200		200	7,2	26,70
IN mm 238x137 OUT mm 264x162	...14100	1/4	100	2,5	10,88
	...14150		150	3,8	16,54
	...14200		200	2,5	22,00

BACINELLA 2/1 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/1 - Bac empilable 2/1 - Stapelbare schüssel 2/1 - Bandeja honda apilable 2/1
IN mm 620x500 OUT mm 650x530

			ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
			Standard	**Forata** Perforated	-
			5BA	5BF	5BP
Cod.	h mm	Lt	**Euro**	**Euro**	**Euro**
...21020	20	-	**109,90**	**141,50**	-
...21040	40	-	**116,68**	**140,02**	-
...21065	65	18,0	**113,60**	**147,74**	-
...21100	100	30,0	**157,66**	**222,70**	-
...21150	150	42,8	**213,18**	**108,04**	-
...21200	200	58,0	**244,96**	**129,10**	**110,62**

BACINELLA 2/3 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/3 - Bac empilable 2/3 - Stapelbare schüssel 2/3 - Bandeja honda apilable 2/3
IN mm 300x300 OUT mm 355x325

			ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel
			Standard	**Forata** Perforated
			5BA	5BF
Cod.	h mm	Lt	**Euro**	**Euro**
...23020	20	-	**33,34**	**37,82**
...23040	40	-	**38,76**	**43,24**
...23065	65	5,8	**44,10**	**49,54**
...23100	100	9,0	**57,48**	**77,12**
...23150	150	13,0	**92,52**	**116,24**
...23200	200	17,0	**107,98**	**50,98**

BACINELLA 2/4 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/4 - Bac empilable 2/4 - Stapelbare schüssel 2/4 - Bandeja honda apilable 2/4
IN mm 500x136 OUT mm 530x162

			ACCIAIO Stainless steel
			Standard
			5BA
Cod.	h mm	Lt	**Euro**
...24020	20	-	**31,12**
...24040	40	-	**40,18**
...24065	65	4,0	**48,22**
...24100	100	5,8	**69,52**
...24150	150	8,6	**85,68**

BACINELLA 2/8 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/8 - Bac empilable 2/8 - Stapelbare schüssel 2/8 - Bandeja honda apilable 2/8
IN mm 300x107 OUT mm 325x132

			ACCIAIO Stainless steel
			Standard
			5BA
Cod.	h mm	Lt	**Euro**
...28020	20	-	**22,50**
...28040	40	-	**26,38**
...28065	65	1,7	**31,70**
...28100	100	2,6	**43,56**
...28150	150	3,9	**57,96**

TEGLIA BORDO PIANO
Tray flat edge - Bac à four bord plat - Fleischkasten mit flachem Rand - Rustidera horno bordo llana

ACCIAIO Stainless steel

Standard

	Cod.	mod.	h mm	Lt	5TI Euro
IN mm 620x500 OUT mm 650x530	...21020	2/1	20	5,6	**112,04**
	...21040		40	11,2	**117,26**
	...21065		65	18,0	**135,92**
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	...11020	1/1	20	2,6	**47,06**
	...11040		40	5,3	**61,76**
	...11065		65	8,8	**67,84**
IN mm 300x300 OUT mm 355x325	...23020	2/3	20	1,7	**36,08**
	...23040		40	3,7	**42,58**
	...23065		65	5,8	**50,38**
IN mm 298x238 OUT mm 325x265	...12020	1/2	20	1,2	**30,36**
	...12040		40	2,4	**36,42**
	...12065		65	4,0	**38,80**

TEGLIA ALLUMINIO CON BORDO E INTERNO TEFLONATO
Non-stick aluminium basin, with edge model - Bac antiadhérent en alu, avec bord mod - Backform aus alum., antihaftbeschichtet mod - Rustidera alum. con borde, interior teflon mod.

ALLUMINIO Aluminium

Antiadrente Non-stick

	Cod.	mod.	h mm	Lt	5TAT Euro
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	1102	1/1	20	-	**71,24**
	1104		40	-	**80,66**
	1165		65	8,8	**93,86**
IN mm 300x300 OUT mm 355x325	2302	2/3	20	-	**50,46**
	2304		40	-	**55,36**
	2365		65	5,8	**66,20**
IN mm 236x325 OUT mm 355x325	1202	1/2	20	-	**42,30**
	1204		40	-	**46,36**
	1265		65	4,0	**53,96**

COPERCHIO NORMALE
Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

		ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
		Standard	**A tenuta** Sealing	-
		5CO	5CT	5CP
Cod.	mod.	**Euro**	**Euro**	**Euro**
...11000	1/1	**45,30**	**141,92**	**22,06**
...12000	1/2	**26,02**	**100,90**	**17,46**
...13000	1/3	**19,66**	**33,00**	**10,68**
...14000	1/4	**16,52**	**26,50**	**9,60**
...16000	1/6	**13,78**	**23,02**	**6,28**
...19000	1/9	**11,24**	-	**5,46**
...21000	2/1	-	-	**50,38**
...23000	2/3	**31,94**	**44,32**	-
...24000	2/4	**11,14**	-	-
...28000	2/8	**15,38**	-	-

COPERCHIO NORMALE CON SPACCO
Normal lid - Couvercle avec fente - Normaler Deckel mit Schlitz für - Tapa con hendidura

		ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel
		Per maniglia With handle slot	**Per maniglia** With handle slot	**Per mestolo** With ladle slot	**Per mestolo e maniglia** With ladle and handle slot
		-	**A tenuta** Sealing	-	-
		5CSMA	5CTSM	5CSME	5CSMM
Cod.	mod.	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**
.....110	1/1	**48,52**	**61,60**	**48,52**	**53,16**
.....120	1/2	**29,18**	**43,53**	**30,92**	**10,48**
.....130	1/3	**25,16**	**37,12**	**8,86**	**29,04**
.....140	1/4	**7,44**	**29,80**	**7,46**	**7,06**
.....160	1/6	**6,32**	-	**6,32**	**5,98**
.....230	2/3	**13,02**	**49,88**	**13,02**	**12,28**

FALSI FONDI FORATI
Perforated bottom - Fond perforé - Boden mit Löchern - Hondo perforado

		ACCIAIO Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
		5FF	5FP
Cod.	mod.	**Euro**	**Euro**
...11000	1/1	**62,98**	**13,68**
...12000	1/2	**39,36**	**8,32**
...21000	2/1	**115,78**	**16,52**
...23000	2/3	**42,86**	-

VASSOIO BORDO PIANO SENZA PIEDINI
Tray flat edge without feet - Plateau bord plat - Tablett und flachem Rand ohne Füsse - Bandeja bordo llano, sin pies

ACCIAIO Stainless steel

	Cod.	mod.	5VS
			Euro
mm 400x300	...4BPSP	**4 Scomparti** 4 sectors	**45,50**
mm 400x350x20 h	...5BPSP	**5 Scomparti** 5 sectors	**49,28**

SEPARATORE
Divider - Séparateur - Teiler - Separador

ACCIAIO Stainless steel

		5SE
Cod.	mm	**Euro**
...11000	530	**12,36**
...12000	325	**8,26**

La serie Gastronorm Tender è caratterizzata da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Le caratteristiche principali sono le seguenti:
-Produzione totalmente italiana.
-Materiale certificato AISI 304 idoneo al contatto alimentare.
-Tutte le misure più grandi sono normalizzate a garanzia di una maggiore resistenza dell'articolo.
-Massima capienza nel minimo ingombro grazie all'ottimizzazione delle raggiature.
-Bordi smerigliati per una maggior sicurezza nell'utilizzo.

Gastronorm new TENDER series is a perfect combination of price and quality. Main Technical characteristics
-All the series are Made in Italy.
-AISI 304 certified material suitable for food contacts.
-Sizes are done to reduce as much as possible the volume, they are stackable.
-Borders are done to avoid any personal damages during use.

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling

BACINELLA 1/1 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/1 - Bac empilable 1/1 - Stapelbare schüssel 1/1 - Bandeja honda apilable 1/1
IN mm 500x295 OUT mm 530x325

				ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
				Standard	**Forata** Perforated	-		-
				7BA	7BF	7BP		7PP
Cod.	h mm	Lt		**Euro**	**Euro**	**Euro**		**Euro**
...11020	20	-	12	**410,66**	**426,06**	-	-	-
...11040	40	-	12	**434,10**	**468,48**	-	-	-
...11065	65	8,8	6	**242,12**	**257,92**	**139,86**	12	**161,26**
...11100	100	13,7	6	**320,30**	**399,52**	**158,98**	6	**88,54**
...11150	150	20,0	6	**418,30**	**611,86**	**197,06**	6	**104,20**
...11200	200	27,5	6	**567,22**	**729,04**	**243,54**	6	**133,18**

BACINELLA 1/2 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/2- Bac empilable 1/2 - Stapelbare schüssel 1/2 - Bandeja honda apilable 1/2
IN mm 298x238 OUT mm 325x265

				ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
				Standard	**Forata** Perforated	-		-
				7BA	7BF	7BP		7PP
Cod.	h mm	Lt		**Euro**	**Euro**	**Euro**		**Euro**
...12020	20	-	24	**418,78**	**498,36**	-	-	-
...12040	40	-	12	**250,02**	**275,92**	-	-	-
...12065	65	4,0	12	**282,06**	**302,58**	**147,46**	12	**87,16**
...12100	100	6,1	12	**340,86**	**469,30**	**176,80**	12	**100,04**
...12150	150	9,2	12	**494,46**	**737,94**	**225,40**	12	**122,96**
...12200	200	12,0	12	**741,48**	**889,10**	**258,42**	12	**140,52**

BACINELLA 1/3 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/3- Bac empilable 1/3 - Stapelbare schüssel 1/3 - Bandeja honda apilable 1/3
IN mm 300x150 OUT mm 325x175

				ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
				Standard	**Forata** Perforated	-		-
				7BA	7BF	7BP		7PP
Cod.	h mm	Lt		**Euro**	**Euro**	**Euro**		**Euro**
...13065	65	2,4	12	**233,24**	**249,06**	**131,36**	24	**153,42**
...13100	100	3,5	12	**294,48**	**367,12**	**141,14**	24	**164,14**
...13150	150	5,4	12	**419,26**	**549,24**	**179,48**	12	**100,04**
...13200	200	7,2	12	**609,52**	**732,50**	**220,42**	12	**121,42**

BACINELLA 1/4 SOVRAPPONIBILE

Stackable basin 1/4 - Bac empilable 1/4 - Stapelbare schüssel 1/4 - Bandeja honda apilable 1/4
IN mm 238x137 OUT mm 264x162

				ACCIAIO Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
				Standard	-		-
				7BA	7BP		7PP
Cod.	h mm	Lt		Euro	Euro		Euro
...14020	20	-	24	319,66	-		-
...14040	40	-	12	188,36	-		-
...14065	65	1,7	12	212,26	114,26	24	141,92
...14100	100	2,5	12	256,24	135,56	12	74,90
...14150	150	3,8	12	392,48	182,32	24	199,90
...14200	200	4,8	12	502,44	216,56	12	116,16

BACINELLA 1/6 SOVRAPPONIBILE

Stackable basin 1/6 - Bac empilable 1/6 - Stapelbare schüssel 1/6 - Bandeja honda apilable 1/6
IN mm 153x140 OUT mm 176x162

				ACCIAIO Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
				Standard	-		-
				7BA	7BP		7PP
Cod.	h mm	Lt		Euro	Euro		Euro
...16020	20	-	24	295,18	-		-
...16040	40	-	24	303,08	-		-
...16065	65	1,0	12	175,44	78,50	24	108,06
...16100	100	1,5	12	214,16	84,32	24	111,58
...16150	150	2,3	12	347,06	114,26	24	150,24
...16200	200	3,5	12	546,42	161,16	12	106,10

BACINELLA 1/9 SOVRAPPONIBILE

Stackable basin 1/9 - Bac empilable 1/9 - Stapelbare schüssel 1/9 - Bandeja honda apilable 1/9
IN mm 150x93 OUT mm 176x108

				ACCIAIO Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
				Standard	-		-
				7BA	7BP		7PP
Cod.	h mm	Lt		Euro	Euro		Euro
...19065	65	0,6	24	330,80	127,50	24	88,82
...19100	100	0,8	24	459,60	152,38	24	97,82

BACINELLA 2/1 SOVRAPPONIBILE

Stackable basin 2/1 - Bac empilable 2/1 - Stapelbare schüssel 2/1 - Bandeja honda apilable 2/1
IN mm 620x500 OUT mm 650x530

				ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
				Standard	**Forata** Perforated	-
				7BA	7BF	7BP
Cod.	h mm	Lt		Euro	Euro	Euro
...21020	20	-	1	77,72	93,18	-
...21040	40	-	1	82,64	92,26	-
...21065	65	18,0	1	80,64	97,96	-
...21100	100	30,0	1	111,58	142,96	-
...21150	150	42,8	1	151,64	196,48	-
...21200	200	58,0	1	174,30	240,66	83,86

BACINELLA 2/3 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/3 - Bac empilable 2/3 - Stapelbare schüssel 2/3 - Bandeja honda apilable 2/3
IN mm 300x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Lt		**ACCIAIO** Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel
				Standard	**Forata** Perforated
				7BA	7BF
				Euro	**Euro**
...23020	20	-	24	**581,32**	**628,16**
...23040	40	-	12	**305,50**	**335,12**
...23065	65	5,8	6	**172,58**	**185,74**
...23100	100	9,0	6	**249,06**	**302,58**
...23150	150	13,0	12	**792,14**	**909,26**
...23200	200	17,0	6	**471,60**	**554,24**

BACINELLA 2/4 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/4 - Bac empilable 2/4 - Stapelbare schüssel 2/4 - Bandeja honda apilable 2/4
IN mm 500x136 OUT mm 530x162

Cod.	h mm	Lt		**ACCIAIO** Stainless steel
				Standard
				7BA
				Euro
...24020	20	-	12	**544,02**
...24040	40	-	12	**699,88**
...24065	65	1,7	12	**413,04**
...24100	100	2,5	24	**607,62**
...24150	150	3,8	24	**749,98**

BACINELLA 2/8 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/8 - Bac empilable 2/8 - Stapelbare schüssel 2/8 - Bandeja honda apilable 2/8
IN mm 300x107 OUT mm 325x132

Cod.	h mm	Lt		**ACCIAIO** Stainless steel
				Standard
				7BA
				Euro
...28020	20	-	24	**352,80**
...28040	40	-	12	**215,12**
...28065	65	1,7	12	**258,16**
...28100	100	2,6	12	**380,54**
...28150	150	3,9	12	**506,26**

FALSI FONDI FORATI
Perforated bottom - Fond perforé - Boden mit Löchern - Hondo perforado

Cod.	mod.		**ACCIAIO** Stainless steel		**POLICARBONATO** Polycarbonate
			7FF		7FP
			Euro		**Euro**
...11000	1/1	24	**883,46**	24	**277,02**
...12000	1/2	24	**553,60**	24	**168,46**
...21000	2/1	1	**72,12**	12	**399,00**
...23000	2/3	24	**606,16**		-

TEGLIA BORDO PIANO
Tray flat edge - Bac à four bord plat - Fleischkasten mit flachem Rand - Rustidera horno bordo llana

Cod.	mod.	LxW mm	h mm	Lt		**ACCIAIO** Stainless steel
						7TI
						Euro
...11020	1/1	500x295 IN 530x325 OUT	20	2,6	12	**410,16**
...11040			40	5,3	12	**485,24**
...11065			65	8,8	6	**264,86**
...12020	1/2	298x238 IN 325x265 OUT	20	1,2	24	**461,82**
...12040			40	2,4	12	**282,54**
...12065			65	4,0	12	**302,44**
...21020	2/1	620x500 IN 650x530 OUT	20	5,6	1	**79,24**
...21040			40	11,2	1	**83,02**
...21065			65	18,0	1	**96,50**
...23020	2/3	300x300 IN 355x325 OUT	20	1,7	24	**629,12**
...23040			40	3,7	12	**335,60**
...23065			65	5,8	6	**197,18**

COPERCHIO NORMALE
Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

Cod.	mod.		**ACCIAIO** Stainless steel		**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
			Standard		-		-
			7CO		7CP		7PP
			Euro		**Euro**		**Euro**
...11000	1/1	12	**394,88**	12	**222,68**	12	**100,18**
...12000	1/2	12	**225,40**	12	**125,12**	24	**118,04**
...13000	1/3	12	**173,06**	12	**92,66**	24	**113,04**
...14000	1/4	12	**146,76**	24	**170,58**	24	**88,54**
...16000	1/6	12	**121,22**	24	**112,44**	24	**70,98**
...19000	1/9	24	**196,96**	24	**97,44**	48	**127,98**
...21000	2/1		-	6	**275,70**		-
...23000	2/3	12	**277,76**		-		-
...24000	2/4	12	**266,28**		-		-
...28000	2/8	12	**137,68**		-		-

ACCESSORI

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS

PREPARAZIONE

PREPARATION
LA PRÉPARATION
VORBEREITUNG
PREPARACIÓN

BAGNOMARIA CILINDRICO CON MANICO
Cylindrical bain-marie with handle - Bain-marie cilyndrique avec manche Bain-marie zylindrisch mit Stiel - Baño maria cilindrico con mango
Cod. 509031..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
14	16	2¼	-	**41,92**
16	18	3½	-	**46,62**
18	20	5	-	**51,26**
20	22	7	-	**62,46**

BAGNOMARIA QUADRATO
Square bain-marie - Bain-marie carré - Bain-marie viereckig - Baño maria cuadrado

Cod.	cm	Lt		Euro
50903003	16x16 h	3½	-	**73,78**
50903005	16x25 h	5	-	**97,60**

COPERCHIO BAGNOMARIA QUADRATO
Square lid - Couvercle carré - Deckel viereckig - Tapa cuadrada
Cod. 50903316

cm		Euro
16x16 h	-	**22,20**

COLAPASTA SFERICO CON BASE
Spherical colander with foot - Passoire sphérique avec base - Küchensieb mit Fuß - Escurridor esférico con base
Cod. 509008..

Ø cm	h cm		Euro
34	20	-	**176,92**
40	22	-	**220,36**

COLAPASTA
Colander - Passoire - Küchensieb-Escurridera
Cod. 301062..

Ø cm		Euro
22	-	52,96
24	-	56,70
28	-	75,06

COLAPASTA SFERICO CON 1 MANICO E GANCIO
Spherical colander 1 handle and hook - Passoire sphérique 1 manche et crochet - Brühesieb mit Stiel und Haken - Escurridor 1 mango con gancho
Cod. 509007..

Ø cm	h cm		Euro
22	10,5	-	46,32
24	11,5	-	48,54
26	13	-	62,20
28	14	-	63,54

SCALDAPASTA FORATO CON 1 MANICO E GANCIO
Colander 1 handle and hook - Passoire 1 manche et crochet Seiher mit Stiel und Haken - Colador 1 mango con gancho
Cod. 509009..

Ø cm	h cm		Euro
18	10	-	46,76
20	11,5	-	54,84
22	12,5	-	61,28
24	13,5	-	75,88

CONO CINESE
Chinois - Chinois - Spitzsieb - Colador chino

Cod.	Ø cm		Euro
78500350	13	-	14,80
78500351	17	-	22,12
78500352	19	-	24,66
78500353	20	-	28,52
78500354	22	-	36,90
78500355	24	-	38,78
78500356	26	-	44,10

PASSABRODO
Strainer - Passoire pour bouillon - Suppen-filtersieb - Pasacaldo

Cod.	Ø cm	h cm		Euro
71000106	6,3	1,8	-	6,00
71000114	13	5,5	-	11,28
71000116	16,5	6,5	-	20,32
71000118	18,5	8	-	23,24

SCALDAPASTA A SETTORI
Section colander - Passoire à secteurs - Einsatz - Sección para colador
Cod. 509012..

size	Ø cm	h cm		Euro
1/3	34	20,5	-	57,72
1/4	40	26,5	-	62,54

SETACCIO FARINA
Flour strainer - Passoire à farine - Mehlsieb - Cedazo harina
Cod. 509055..

mm	Ø cm		Euro
2,5x1,4	21	-	21,22
	30	-	28,98
	35	-	33,26

mm 2,5x1,4

SETACCIO VELO
Strainer - Passoire - Mehlsieb - Cedazo
Cod. 509056..

mm	Ø cm		Euro
1,5x1	21	-	22,50
	30	-	29,48
	35	-	33,26

mm 1,5x1

SETACCIO PANE
Bread strainer - Passoire à pain - Mehlsieb - Cedazo pan
Cod. 509057..

mm	Ø cm		Euro
4x3	30	-	28,60
	35	-	32,86

mm 4x3

SETACCIO PESCE
Fish strainer - Passoire à poisson - Mehlsieb - Cedazo pescado
Cod. 509058..

mm	Ø cm		Euro
11x9	30	-	31,26
	35	-	35,90

mm 11x9

INSALATIERA BASE PIANA SENZA MANIGLIE

Salad bowl w/handles - Saladier sans poignées - Salatschüssel ohne Griffe - Ensaladera sin asas

Cod. 509038..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	7	1	-	17,18
18	8	1½	-	25,14
22	10	2½	-	31,12
24	11	3½	-	35,34
26	12	4½	-	44,04
28	13	5½	-	49,84
34	16	12¾	-	96,68
40	19	16	-	135,64

INSALATIERA CONICA BORDATA

Conical salad bowl - Saladier conique - Konische Salatschüssel - Ensaladera conica

Cod. 509037..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6	1/2	-	9,78
18	6,80	3/4	-	12,60
20	7,2	1	-	15,22
22	7,6	1⅓	-	18,20
24	9	1¾	-	21,20
28	10	2¾	-	27,04
32	11	4¾	-	37,12
36	13,2	6¾	-	46,82
40	13,7	8⅓	-	53,16

BASTARDELLA BASE PIANA CON MANIGLIE

Salad bowl with handles - Saladier sans poignées - Salatschüssel ohne Griffe - Ensaladera sin asas

Cod. 509036..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	7	1	-	27,06
18	8	1½	-	31,10
22	10	2½	-	39,62
24	11	3½	-	44,00
26	12	4½	-	52,56
28	13	5½	-	59,56
34	16	12¾	-	109,66
40	19	16	-	146,38

BASTARDELLA SEMISFERICA CON MANIGLIE

Semispheric-mixing bowl with handles - Saladier hemisphérique avec poignées - Schlagschüssel mit Griffen - Caldero semiesférico con asas

Cod. 509039..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
22	12	3	-	40,34
28	15	6	-	59,92
34	20	12	-	119,58
40	22	17	-	153,08

BASE PER BASTARDELLA SEMISFERICA

Foot for semispheric-mixing bowl - Base pour saladier hémispérique - Halterung für Schlagschüssel - Base para caldero semiesférico

Cod. 509040..

Ø cm		Euro
22/28	-	15,04
34/40	-	26,70

FORMA CRÈME-CARAMEL

Crème caramel mould - Moule pour crème-caramel - Form für crème caramel - Molde para flan de caramelo

Cod. 50953107

Ø cm	h cm	Lt		Euro
7	7	0,27	-	9,92

MATTARELLO

Rolling - Rouleau à pâtisserie - Wellholz - Rodillo de pastelería

Cod. 50908148

IN ESAURIMENTO | Discontinued

cm		Euro
48	-	52,08

IMBUTO

Funnel - Entonnoir - Trichter - Embudo

Cod. 509078..

Ø cm		Euro
20	-	28,66

UTENSILI

TOOLS
USTENSILES
ZUBEHÖR
UTENSILIOS

I coltelli professionali vengono distribuiti in una custodia salva-lama con appendino. Master da 6 coltelli. Ordini minimi 6 pezzi. Vendita multipli da 6 pezzi

Professionale knives are packed in a hanging protective slive. Master 6 pieces. Minimum order 6 pieces. The selling unit is 6 pieces and multiples.

MANARETTA
Cleaver - Couperet - Kochmesser - Cuchillo de carnicero
Cod. 741000EG

blade cm		Euro
18	6	25,00

COLTELLO CUCINA
Chef knife - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod.	blade cm		Euro
741000EH	20	6	20,40
741000E1	25	6	23,82

COLTELLO CUCINA
Chef knife - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina
Cod. 741000EL

blade cm		Euro
15	6	19,06

COLTELLO AFFETTATI
Slicer knife - Couteau à charcuterie - Ausschnittmesser - Cuchillo para fiambre
Cod. 741000EN

blade cm		Euro
20	6	17,02

COLTELLO PER FILETTARE
Fillet knife - Couteau à fileter - Filetiermesser - Cuchillo rebanador
Cod. 741000EP

blade cm		Euro
20	6	17,02

COLTELLO MACELLAIO LAMA GRANDE
Butcher knife - Boucher - Fleischmesser - Cuchillo carnicero

Cod.	blade cm		Euro
741000E6	20	6	22,42
741000E7	25	6	27,18

COLTELLO CUCINA ORIENTALE
Japanese cook - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina
Cod. 741000EI

blade cm		Euro
18,0	6	20,40

COLTELLO PANE
Bread knife - Couteau à pain - Brotmesser - Cuchillo de pan

Cod.	blade cm		Euro
741000EM	20	6	17,02
741000E5	28	6	23,82

COLTELLO DISOSSATORE
Boning knife - Couteau désosseur Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador
Cod. 741000EO

blade cm		Euro
15	6	17,02

COLTELLO PROSCIUTTO
Ham-Slicer - Couteau à jambon - Schinkenmesser - Cuchillo jamón

Cod.	blade cm		Euro
741000EQ	26	6	18,24
741000E4	33	6	21,78

COLTELLO SALMONE
Salmon knife - Couteau à saumon - Lachsmesser - Cuchillo para salmón
Cod. 741000ER

blade cm		Euro
26	6	19,74

COLTELLO CUCINA
Chef knife - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina
Cod. 741000ET

blade cm		Euro
12	6	11,52

COLTELLO BISTECCA SENZA SEGA
Fine edged steak knife - Couteau à viande sans scie - Steakmesser ohne Sägeschliff - Cuchillo de carne sin dientes
Cod. 741000EY

blade cm		Euro
12	6	11,52

MEZZALUNA
Mincing knife - Berceuse - Gemüsemesser - Media luna
Cod. 741000EB

blade cm		Euro
26	4	31,92

PUNTA GRANA
Parmesan cheese knife - Couteau à Parmesan - Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro
Cod. 741000EX

blade cm		Euro
12	6	16,38

ACCIAINO
Sharpener - Fusil aiguiseur - Messerschaerfer - Afilador
Cod. 741000E3

blade cm		Euro
24,5	6	21,10

FORCHETTONE ARROSTO
Carving fork - Fourchette à rôti - Bratengabel - Tenedor para asado
Cod. 741000ES

blade cm		Euro
18	6	16,38

COLTELLO BISTECCA CON SEGA
Full serration steak knife - Couteau à viande avec scie - Steakmesser mit Sägeschliff - Cuchillo de carne con dientes
Cod. 741000EU

blade cm		Euro
12	6	11,52

COLTELLO SPELUCCHINO
Paring knife - Couteau éplucheur - Spickmesser - Cuchillo pelador

Cod.	blade cm		Euro
741000EV	9	6	11,24
741000E2	10	6	11,52

COLTELLO VERDURA
Peeling knife - Couteau à légumes- Gemüsemesser - Cuchillo para verdura
Cod. 741000EZ

blade cm		Euro
7,5	6	11,24

APPENDINO MAGNETICO
Aluminium magnet hanger - Crochet magnétique - Magnethalter - Colgador magnético
Cod. 741000ED

blade cm		Euro
45	6	21,78

Ogni pezzo è confezionato singolarmente.
Packaging in individual gift bag.
En sachet cadeau individuel.
In Geschenkbeutel.
Cada articulo esta presentado en bolsa de regalo.

Coltelli professionali in Molybdenum Vanadium X50CrMoV15 Steel Alloy con manico antiscivolo in TPV.
Gamma completa.

Professional knives in Molybdenum Vanadium X50CrMoV15 Steel Alloy with non-slip TPV handle.
Complete range.

COLTELLO SPELUCCHINO
Paring knife - Couteau éplucheur - Spickmesser - Cuchillo pelador
Cod. 751000EV

blade cm		Euro
9	-	13,82

COLTELLO AFFETTATI
Slicer knife - Couteau à charcuterie - Ausschnittmesser - Cuchillo para fiambre
Cod. 751000EN

blade cm		Euro
20	-	23,16

COLTELLO PER FILETTARE
Fillet knife - Couteau à fileter - Filetiermesser - Cuchillo rebanador

Cod.	blade cm		Euro
751000FP	15	-	21,36
751000EP	20	-	22,82

COLTELLO DISOSSATORE
Boning knife - Couteau désosseur Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador

Cod.	blade cm		Euro
751000FO	13	-	21,88
751000EO	15	-	22,42

COLTELLO CUCINA
Kitchen knife - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina
Cod. 751000EL

blade cm		Euro
15	-	28,20

COLTELLO CUOCO
Chef knife - Couteau chef
Kochmesser - Cuchillo de cocinero

Cod.	blade cm		Euro
751000ET	15	-	26,18
751000EH	20	-	29,28
751000E1	25	-	31,48

COLTELLO PANE
Bread knife - Couteau à pain - Brotmesser - Cuchillo de pan

Cod.	blade cm		Euro
751000EM	20	-	21,36
751000E5	30	-	27,40

COLTELLO PANE OFFSET
Offset bread knife - Couteau à pain - Brotmesser - Cuchillo de pan
Cod. 751000ED

blade cm		Euro
23	-	21,96

COLTELLO PROSCIUTTO
Ham-Slicer - Couteau à jambon - Schinkenmesser - Cuchillo jamón

Cod.	blade cm		Euro
751000EQ	25	-	26,54
751000E4	30	-	29,30

COLTELLO SALMONE
Salmon knife - Couteau à saumon -Lachsmesser - Cuchillo para salmón
Cod. 751000ER

blade cm		Euro
30	-	30,92

COLTELLO SANTOKU
Santoku cook - Couteau santoku - Santokumesser - Cuchillo santoku
Cod. 751000EI

blade cm		Euro
18	-	29,86

COLTELLO MACELLAIO
Butcher knife - Boucher - Fleischmesser - Cuchillo carnicero

Cod.	blade cm		Euro
751000E6	20	-	31,48
751000E7	25	-	38,04

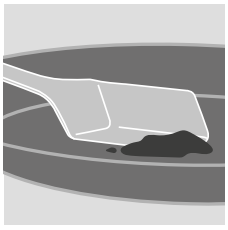
COLTELLO TRINCIANTE
Wide chef cook - Couteau chef lame large - Tranchiermesser - Cuchillo trinchante
Cod. 751000FG

blade cm		Euro
30	-	44,00

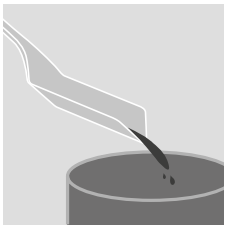
BORSA PORTA COLTELLI
Knives bag - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina
Cod. 92903004
Euro 39,54

SPUC

1.
SPOSTARE
STIRRING
REMUER
ZUSAMMENSCHIEBEN
MOVER



2.
RACCOGLIERE
LIFTING
RAMASSER
AUFSAMMELN
RECOGER



3.
VERSARE
POURING
VERSER
BERGIESSEN
VERTER

SPUC
18/10
Cod. 58730500

cm		Euro
29	-	22,02

SPUC
Nylon
Cod. 58730501

cm		Euro
29	-	5,68

REGISTERED DESIGN

WATCH THE SPUC VIDEO!

MESTOLO UNIPEZZO
One-piece ladle - Louche monobloc Suppenschöpfer einteilig - Cazo una piez
Cod. 509258..

Ø cm	cm		Euro
6	28	12	**9,78**
8	34	-	**11,38**
9	37	12	**15,50**
10	37	-	**15,78**
11	37	-	**16,52**
12	38	-	**21,80**
14	57	-	**26,58**
16	61,5	-	**42,22**

MESTOLO UNIPEZZO FORATO
Slotted one-piece ladle - Louche monobloc avec trous Löcher - Suppenschopfer einteilig - Cazo una pieza agujerz
Cod. 509226..

Ø cm	cm		Euro
6	28	-	**10,24**
8	34	-	**10,96**
10	37	-	**15,78**
12	38	-	**22,94**
16	61,5	-	**31,50**

SCHIUMAROLA UNIPEZZO
One-piece skimmer - Ecumoire monobloc Schaumlöffel einteilig - Espumadera una piezz
Cod. 509269..

Ø cm	cm		Euro
11	37	-	**14,00**
12	38	-	**15,06**
14	42	-	**23,20**
16	57,5	-	**28,32**
18	61	-	**34,62**

MESTOLO UNIPEZZO SALSA
One-piece sauce ladle - Sauce louche monobloc - Sauce Löcher Suppenschopfer - Cazo una pieza por salsa
Cod. 50926300

cm		Euro
27	-	**7,48**

SPATOLA UNIPEZZO
One-piece spatula - Spatule - Spachtel - Espátula

Cod.	cm		Euro
50923910	46	6	**19,14**
50923912	55	6	**23,82**

PALA FRITTO UNIPEZZO NUOVA FORATURA
One-piece spatula - Pelle monobloc Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza

Cod.	cm		Euro
50923010	46	-	**18,40**
50923012	55	-	**24,24**

FORCHETTONE UNIPEZZO
One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza
Cod. 50926600

cm		Euro
50	-	**32,72**

FORCHETTONE UNIPEZZO PESANTE 3 PUNTE
One-piece 3 prongs serving fork - Fourchette à servir monobloc 3 dents Fleischgabel einteilig mit 3 zinken - Tenedor una pieza con 3 púas
Cod. 509267..

cm		Euro
50	-	**35,48**
70	-	**42,80**

NUOVO CUCCHIAIONE FONDO UNIPEZZO
One-piece deep serving spoon - Profond cuiller à servir monobloc - Bratenloffel tief einteilig - Cucharon una pieza profondo
Cod. 50926700

cm		Euro
46	-	**17,44**

PALA FRITTO UNIPEZZO
One-piece spatula - Pelle monobloc Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza
Cod. 50927700

cm		Euro
36	-	**12,44**

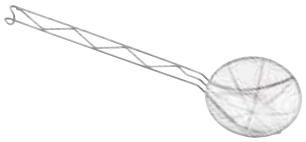
CUCCHIAIONE UNIPEZZO
One-piece serving spoon - Cuiller à servir monobloc Bratenlöffel einteilig - Cucharon una pieza
Cod. 50926200

cm		Euro
35	-	**12,62**

FORCHETTONE UNIPEZZO
One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza
Cod. 50926500

cm		Euro
35	-	**10,08**

SCHIUMAROLE E FRUSTE | Skimmers and Whisk



SCHIUMAROLE A FILO
Wire skimmer - Ecumoire araignée - Schaumlöffel mit draht - Espumadera de alambre

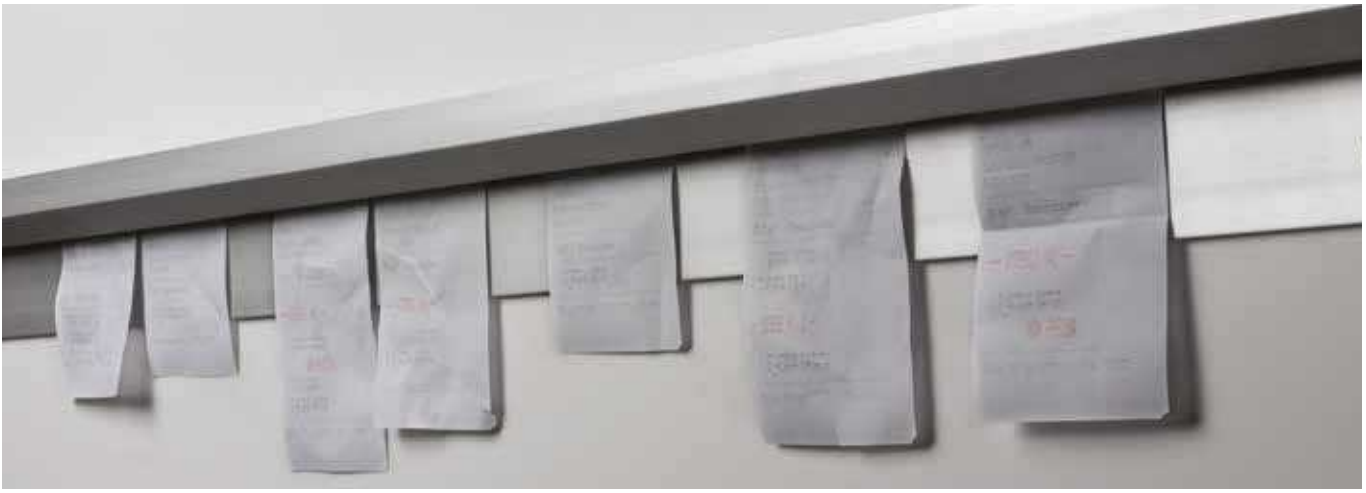
Cod.	Ø cm		Euro
52584214	14	-	**15,74**
52584216	16	-	**16,68**
52584218	18	-	**17,16**
52584220	20	-	**18,20**
52584224	24	-	**20,60**
52584228	28	-	**21,58**

SCHIUMAROLE A RETE
Mesh skimmer - Ecumoire passoire - Schaumlöffel mit netz - Espumadera de red
*IN ESAURIMENTO | Discontinued

Cod.	Ø cm		Euro
52584114	14	-	**15,74**
52584116*	16	-	**16,68**
52584118	18	-	**17,16**
52584120	20	-	**18,20**
52584124	24	-	**20,60**
52584128	28	-	**21,58**

FRUSTA (8 fili)
Whisk - Fouet Schneebesen - Batidor
Cod. 509164..

cm		Euro
25	-	**8,28**
30	-	**8,76**
35	-	**9,30**
40	-	**10,22**
45	-	**15,68**
50	-	**16,92**
55	-	**18,90**



APPENDI ORDINI IN ALLUMINIO
Order rack - barre porte commandes - Halter für Bestellbelege - Barra de aluminio porta nota
Cod. 78500325

cm		Euro
91	-	30,14

FORBICE PROFESSIONALE
Professional scissor - Ciseaux professionnels - Profi-schere - Tijeras profesionales
Cod. 58734621
Euro 5,66
6

BATTICARNE PROFESSIONALE MANICO ACCIAIO
Meat mallet with steel handle - Battoir à viande avec manche en acier - Fleischklopfer - Picador de carne con mango de acero

Cod.	gr		Euro
50907306	600	-	31,48
50907315	1500	10	66,12

RACCOGLI BRICIOLE
Crumb collector - Ramasse miettes - Tischkrümelsammler - Recoge migas
Cod. 50916600

	Euro
240	2,60

TRINCIAPOLLO PROFESSIONALE
Professional poultry shears - Cisaille à volaille professionnelle - Geflügelschere - Tijeras trinchapollos profesionales
Cod. 58730923
Euro 9,86
6

MOLLE PROFESSIONALI

MOLLA ARROSTO PROFESSIONAL
Roast meat tong - Pince à rôti - Bratenzange - Pinza para asado
Cod. 50919701

cm		Euro
26	12	17,68

MOLLA SPAGHETTI PROFESSIONAL
Spaghetti tong - Pince à spaghetti - Spaghettizange - Pinza para espaguetis
Cod. 50919601

cm		Euro
26	12	18,96

MOLLA GASTRONORM PROFESSIONAL
Gastronorm tong - Pince gastronorm - Gastronormzange - Pinza gastronorm
Cod. 50919901

cm		Euro
26	12	20,66

MOLLA PANE PROFESSIONAL
Bread tong - Pince à pain Brotzange - Pinza para pan
Cod. 50919501

cm		Euro
26	12	18,30

MOLLA INSALATA PROFESSIONAL
Salad tong - Pince à salade - Salatzange - Pinza para ensalada
Cod. 50919001

cm		Euro
26	12	18,96

PINZA DEL CUOCO
Chef tong - Pince de chef Chefzange - Pinza del cocinero
Cod. 588183..

cm		Euro
30	12	5,64
35	12	6,64
40	12	6,72

MOLLA SERVIZIO BUFFET
Serving tongs - Pince pour le service - Sprungfeder - Pinza de servicio
Cod. 58137224

cm		Euro
24	12	6,44

MOLLA ARROSTO BUFFET
Roast meat tongs - Pince pour le rôti - Braten-Feder - Pinza para asado
Cod. 58136024

cm		Euro
24	12	6,44

MOLLA UNIVERSALE BUFFET
All purpose tongs - Pince universelle - Universal-Feder - Pinza universal
Cod. 58137324

cm		Euro
24	12	6,44

MOLLA PANE BUFFET
Bread tong - Pince à pain Brotzange - Pinza para pan
Cod. 58136824

cm		Euro
24	12	6,44

MOLLA INSALATA BUFFET
Salad tongs - Pince à salade -Salat-Feder - Pinza para ensalada
Cod. 58136620

cm		Euro
20	12	6,06

MOLLA MULTIUSO BUFFET
Multi purpose tongs - Pince multi-usages - Mehrzweck-Feder - Pinza multiusos
Cod. 58137524

cm		Euro
24	12	6,44

MOLLA DOLCE BUFFET
Cake tongs - Pince à dessert - Dessert-Feder - Pinza para pastel
Cod. 58136124

cm		Euro
24	12	6,44

MOLLA SPAGHETTI BUFFET
Spaghetti tong - Pince à spaghetti - Spaghettizange - Pinza para espaguetis
Cod. 58136924

cm		Euro
24	12	6,44

MOLLA VERDURE BUFFET
Vegetables tongs - Pince à légumes - Gemüse-Feder - Pinza para verduras
Cod. 58137424

cm		Euro
24	12	6,44

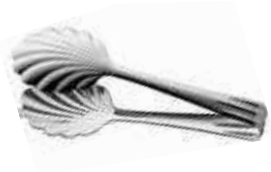
FORBICE DOLCE BUFFET INOX
Stainless steel cake tongs - Pince à gâteau - Gebäckschere - Pinza para pastel
Cod. 581307..

cm		Euro
16	12	11,20
20	12	13,00

MOLLE EASY LINE

MOLLA DOLCE
Cake tongs - Pince à gâteau - Gebäckzange - Pinza para pastel
Cod. 50919400

cm		Euro
20	-	3,92

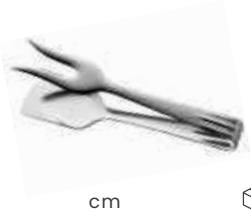


MOLLA PANE
Bread tongs - Pince à pain Brotzange - Pinza para pan
Cod. 50919500

cm		Euro
22	-	4,46

MOLLA SPAGHETTI
Spaghetti tongs - Pince à spaghetti - Spaghetti-Zange - Pinza para espaguetis
Cod. 50919600

cm		Euro
20	-	3,92



MOLLA ARROSTO
Roast tongs - Pince à rôti Bratenzange - Pinza para asado
Cod. 50919700

cm		Euro
21	-	4,26

MOLLA LUMACHE 18/10
Snails tongs - Pince à escargots - Schneckenzange - Pinza para caracoles
Cod. 50919801

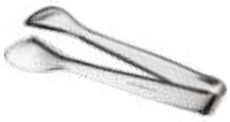
cm		Euro
17	-	6,88

MOLLA ZUCCHERO
Sugar tongs - Pince à sucre - Zuckerzange - Pinza para azucar
Cod. 50919100

cm		Euro
11	-	1,70

MOLLA GHIACCIO ELITE 18/10
Ice tongs Elite - Pince à glace Elite - Eiszange Elite - Pinza para hielo
Cod. 50918900

cm		Euro
15	-	7,08



MOLLA GHIACCIO DENTATA 18/10
Ice tongs - Pince à glace - Eiszange mit Zähnen - Pinza para hielo
Cod. 50919300

lunghezza cm		Euro
16	-	9,04

MOLLA GHIACCIO
Ice tongs - Pince à glace - Eiszange - Pinza para hielo
Cod. 50919200

cm		Euro
13	-	3,04

PINZA AFFETTATI 18/10
Sliced meat tongs - Pince à charcuterie - Aufschnittzange - Pinza para embutidos
Cod. 50907100

cm		Euro
10	-	8,64

PINZA CUOCO PUNTE PIEGATE 18/10
German tong bend - pince de chef - Chefzange - Pinza cocinero

Cod.	cm		Euro
78500440	35	-	9,76
78500441	45	-	12,24

FORBICE DOLCE
Cake tongs - Pince à gâteau - Gebäckschere - Pinza para pastel
Cod. 50918000

cm		Euro
20	-	6,88

Ogni pezzo è confezionato singolarmente.
Packaging in individual gift bag - En sachet cadeau individuel - In Geschenkbeutel - Cada articulo esta presentado en bolsa de regalo.

-Articoli professionali
-GERMAN STEEL
-Serie complete
-Manici sovrastampati, non si staccano
-Manici soft-touch con grip antiscivolo

-Professional tools
-GERMAN STEEL
-Complete series
-Over-moulded handles, they do not detach
-Soft-touch handles with no-slip grip

SPATOLE | Spatulas

SPALMABURRO
Spreader, plain - Couteau à beurre - Butterspachtel - Pala de untar
Cod. 78300000
Euro 6,80
6

SPALMABURRO SEGHETTATO
Spreader, serrated - Couteau à beurre dentelé - Butterspachtel gezahnt - Pala de untar dentada
Cod. 78300006
Euro 6,80
6

PALA TORTA
Pie server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala para tarta
Cod. 78300011
Euro 6,60
6

PALA TORTA
Pie server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala para tarta
Cod. 78300012
Euro 7,42
6

SPATOLA cm 6,2x5,9
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300016
Euro 6,80
6

SPATOLA cm 10x6,4
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300017
Euro 7,02
6

SPATOLA cm 11x8
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300018
Euro 9,36
6

SPATOLA cm 10x7,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300019
Euro 11,70
6

SPATOLA cm 14,5x10,8
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300020
Euro 12,76
6

SPATOLA cm 14,6x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300023
Euro 14,36
6

SPATOLA cm 15,6x7,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300022
Euro 10,64
6

SPATOLA cm 19,8x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300025
Euro 19,06
6

SPATOLA cm 18,9x7,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300024
Euro 14,68
6

SPATOLA FORATA
Turner perforated - Spatule perforée - Spatel gelocht - Espátula perforada
Cod. 78300031
Euro 14,68
6

SPATOLA cm 24,8x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300026
Euro 23,72
6

TAGLIA PASTA
Dough cutter - Spatul - Spatula grösse pasta - Espátula pasta tamaño
Cod. 78300036
Euro 10,02
6

SPATOLA cm 15,3x13
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300021
Euro 17,42
6

SCROSTATORE
Scraper - Spatule racloir - Schabmesser - Espátula para rascar
Cod. 78300041
Euro 9,58
6

SPATOLA PESCE
Fish spatula - Spatule à poisson - Fischwender - Espátula para pescado
Cod. 78300051
Euro 11,90

6

SPATOLA PER TORTA
Cake lifter - Spatule à tarte - Kuchenspachtel gross - Espátula para tarta

Cod.	Ø cm	size		Euro
78300061	25	Medium	6	**25,26**
78300066	29,8	Big	6	**29,84**

FORCHETTONE CURVO
Curved carving fork - Fourchette à viande courbée - Tranchiergabel gebogen - Trinchador curvo
Cod. 78300076
Euro 11,06

6

SPATOLA PIEGATA
Offset turner - Spatule courbée - Spatel gewinkelt - Espátula doblada

Cod.	cm*		Euro
78300091	7,7	6	**8,92**
78300092	11,7	6	**9,36**
78300093	16	6	**11,06**
78300094	20,3	6	**12,12**
78300095	24,7	6	**12,54**
78300096	29,7	6	**16,58**

SPATOLA PANCAKE
Pancake turner - Spatule à pancake - Pfannkuchenwender - Espátula para tortitas
Cod. 78300056
Euro 18,28

6

FORCHETTONE
Carving fork - Fourchette à viande - Tranchiergabel - Trinchador
Cod. 78300071
Euro 11,06

6

SPATOLA DRITTA
Straight turner - Spatule droite - Tranchiergabel gebogen - Espátula recta

Cod.	cm*		Euro
78300081	10,5	6	**8,50**
78300082	15,9	6	**8,92**
78300083	20,5	6	**9,80**
78300084	25,5	6	**11,70**
78300085	31	6	**12,34**
78300086	35,5	6	**15,96**

DECORA / RIGA LIMONI
Lemon zester/Channel knife - Zesteur à citron - Zestenreisser/kanneliermesser zitronen - Decorador / rallador de limones
Cod. 78100021
Euro 8,08
6

SCAVINO DOPPIO
Double melon baller - Cuillère parisienne double - Doppel-kugelausstecher - Vaciador doble
Cod. 78100011
Euro 10,68
6

PELAPATATE
Vegetable peeler - Econome - Kartoffelschäler - Pelapatatas
Cod. 78100031
Euro 8,08
6

COLTELLO DECORATORE
Decorating knife - Couteau décoration fruits et légumes - Dekor-messer - Cuchillo decorador
Cod. 78100041
Euro 9,80
6

SCAVAZUCCHINE
Zucchini corer V shape - Couteau vide-courgettes - Zucchinientkerner - Vaciador para calabacines
Cod. 78100051
Euro 7,60
6

SCAVINO MELONE
Melon baller - Cuillère parisienne - Melonenausstecher - Vaciador para melón

Cod.	Ø mm	6	Euro
78100001	10	6	
78100002	15	6	
78100003	22	6	8,08
78100004	25	6	
78100005	30	6	

RIGA LIMONI
Lemon zester - Zesteur à citron - Zitronenschaber - Rallador de limones
Cod. 78100022
Euro 8,08
6

COLTELLO AGRUMI
Citrus peeler - Couteau éplucheur d'agrumes - Zitrusmesser - Cuchillo para cítricos
Cod. 78100026
Euro 8,48
6

COLTELLO POMPELMO
Grapefruit peeler - Couteau à pamplemousse - Grapefruit-messer - Cuchillo para pomelo
Cod. 78100036
Euro 9,36
6

LEVATORSOLO
Corer apple - Vide-pomme - Apfelentkerner - Descorazonador
Cod. 78100046
Euro 7,60
6

COLTELLO POMODORO
Tomato knife - Couteau à tomate - Tomaten-messer - Cuchillo para tomate
Cod. 78100061
Euro 10,22
6

SCAVINO POMODORO
Tomato shark - Equeuteur à tomate - Tomatenhai - Vaciador para tomate
Cod. 78100016
Euro 8,08
6

COLTELLO FORMAGGIO
Cheese knife - Couteau à fromage - Käse-messer - Cuchillo para queso
Cod. 78100066
Euro 11,12
6

ROTELLA TAGLIA PASTA
Pastry wheel plain - Roulette à découper - Teigschneider - Cortador de pasta liso

Cod.	Ø mm		Euro
78100071	40	6	**8,08**
78100072	60	6	**9,36**

ROTELLA DOPPIA
Pastry wheel double - Roulette double - Teigschneider doppelt - Cortador de pasta doble

Cod.	Ø mm		Euro
78100081	40	6	**9,80**
78100082	60	6	**11,54**

ROTELLA SEGHETTATA
Pastry wheel serrated - Roulette de pâtissier - Teigschneider gezahnt - Cortador de pasta dentado

Cod.	Ø mm		Euro
78100076	40	6	**8,08**
78100077	60	6	**9,36**

ROTELLA PIZZA
Pizza cutter - Roulette à pizza - Pizzaschneider - Cortador de pizza
Cod. 78100086
Euro 10,68
6

AFFETTA FORMAGGI
Cheese plane - Rabot à fromage - Käsehobel - Pala para queso
Cod. 78100091
Euro 9,36
6

SCANALATORE
Channel knife - Canneleur en V - Kannaliermesser - Acanalador
Cod. 78100023
Euro 8,08
6

PELAPATATE SEGHETTATO
(spessore struttura 2 mm)
Y-peeler serrated - Econome lame dentelée - Kartoffelschäler gezahnt - Pelapatatas dentado
Cod. 78100097
Euro 6,74
6

PELAPATATE JULIENNE
(spessore struttura 2 mm)
Y-peeler julienne - Econome lame julienne - Kartoffelschäler julienne - Pelapatatas juliana
Cod. 78100098
Euro 6,74
6

PELAPATATE LISCIO
(spessore struttura 2 mm)
Y-peeler plain - Econome lame lisse - Kartoffelschäler glatt - Pelapatatas liso
Cod. 78100096
Euro 6,74
6

LAMA A NASTRO
Ribbon grater - Râpe à double tranchant - Reibe mit bandklinge - Rallador corte en tiras
Per zucchine, cipolla, formaggio, cioccolato - For zucchini, onion, cheese, chocolate - Pour courgettes, oignon, fromage, chocolat - Für zucchini, zwiebel, käse, schokolade - Para calabacín, cebolla, queso, chocolate
Cod. 78100106
Euro 12,40

6

LAMA A SCAGLIE
Shaver grater - Râpe à copeaux - Schaber - Rallador corte en láminas
Per cioccolato, formaggio, tartufo - For chocolate, cheese, truffle - Pour chocolat, fromage, truffes - Für schokolade, käse, trüffel - Para chocolate, queso, trufa
Cod. 78100107
Euro 12,40

6

LAMA GROSSA
Coarse grater - Râpe gros grain - Reibe mit grober klinge - Rallador corte grueso
Per carote, formaggio, cavolo - For carrots, cheese, cabbage - Pour carottes, fromage et chou - Für karotten, käse, kohl - Para zanahoria, queso, col
Cod. 78100101
Euro 12,40

6

LAMA MEDIA
Medium grater - Râpe grain moyen - Reibe mit mittelgrober klinge - Rallador corte medio
Per cocco, zenzero, carote, formaggio tenero - For coconut, ginger, carrots, soft cheese - Pour noix de coco, gingembre, carottes, fromage tendre - Für kokos, ingwer, karotten, weichkäse - Para coco, jengibre, zanahoria, queso tierno
Cod. 78100102
Euro 12,40

6

LAMA FINE
Fine grater - Râpe grain fin - Reibe mit feiner klinge - Rallador corte fino
Per agrumi, peperoncino, formaggio, aglio, zenzero - For citrus fruit, chili pepper, cheese, garlic, ginger - Pour agrumes, piment, fromage, ail et gingembre - Für zitrusfrüchte, pfefferoni, käse, knoblauch, ingwer - Para cítricos, guindilla, queso, ajo, jengibre
Cod. 78100103
Euro 12,40

6

PIATTO PIANO
Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano
Cod. 50911022

Ø cm	thickness mm		Euro
22	0,7	-	16,46

PIETANZIERA
Serving dish - Gamelle ronde - Vorratsdose ohne dichtung - Fiambrera redonda
Cod. 53013300

Ø cm		Euro
12	-	11,70

TAZZA PER BRODO
Soup cup - Tassse à bouillon - Suppenschüssel - Taza de caldo
Cod. 50912511

Ø cm	h cm	Lt		Euro
11,5	6	0,5	-	17,28

LEGUMIERA CON ALETTE
Vegetable dish with handles - Legumier avec poignées - Beilagenschüssel mit Griffen - Legumbrera con asas
Cod. 509045..

Ø cm	h cm		Euro
12	3	-	16,76
14	4	-	18,34
18	5,5	-	23,02

CUCCHIAIO PER DETENUTI IN ALLUMINIO E POLIPROPILENE
Convict spoon - Cuiller détenus - Gefangeneloeffel - Cuchara detenido
Cod. 00100001

	Euro
500 (10x50 pcs)	3,18

FORCHETTA PER DETENUTI IN ALLUMINIO E POLIPROPILENE
Convict fork - Fourchette détenus - Gefangenegabel - Tenedor detenido
Cod. 00100002

	Euro
500 (10x50 pcs)	3,18

PIATTO DETENUTI
Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano
Cod. 50910922

cm	thickness mm		Euro
22	0,8	-	17,00

PIATTO FONDO
Deep Plate - Assiette Creuse - Tiefer Teller - Plato Hondo
Cod. 509111..

Ø cm	thickness mm		Euro
20*	0,7	-	15,12
22	0,7	-	17,28

* MOQ 500 PCS

SCODELLA SENZA ALETTE
Bowl - Bol - Fingerschüssel - Cuenco Sin Asas
Cod. 50911712

Ø cm	h cm	Lt		Euro
12	7,2	0,6	-	13,38

BICCHIERE
Glass - Verre - Glas - Vaso
Cod. 50912000

Ø cm	h cm	Lt		Euro
7,9	7,9	0,29	-	16,60

VASSOIO 4 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI
Tray 4 sectors - Plateau 4 secteurs, bord plat - Tablett 4 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füsse idem - Bandeja 4 secciones, bordo llano, sin pies
Cod. 5VS4BPSP

cm	thickness mm		Euro
40x30	0,8	-	45,50

VASSOIO 5 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI
Tray 5 sectors - Plateau 5 secteurs, bord plat - Tablett 5 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füsse idem - Bandeja 5 secciones, bordo llano, sin pies
Cod. 5VS5BPSP

cm	thickness mm		Euro
44x35	0,8	-	49,28

SCODELLA DETENUTI
Bowl - Bol - Schüssel - Cuenco
Cod. 50911520

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	5	1,2	-	22,64

PRESENTAZIONE

PRESENTATION
PRÉSENTATION
PRÄSENTATION
PRESENTACIÓN

VASSOI

PIATTO OVALE PORTATA BORDATO PESANTE
Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Ovale Bratenplatte - Fuente ovalada rebordeada
Cod. 509316..

cm	thickness mm		Euro
31x21	0,7	10	**22,40**
36x25	0,7	10	**26,32**
42x29	0,7	10	**30,88**
47x34	0,8	10	**37,90**
53x35	0,8	10	**54,28**
60x39	0,8	-	**65,20**
85x58	1,2	-	**468,98**

Cod.	cm	thickness mm		Euro
50931699	100x68	1,2	-	**571,02**

PIATTO OVALE PORTATA BORDATO
Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Serviertablett - Fuente ovalada rebordeada
Cod. 509333..

cm	thickness mm		Euro
19x15	0,6	10	**16,78**
23x16	0,6	10	**18,24**
26x20	0,6	10	**19,54**
29x22	0,6	10	**20,04**

PIATTO OVALE PORTATA NORMALE
Oval tray - Plateau oval - Einfache ovale Platte - Fuente ovalada
Cod. 509314..

cm	thickness mm		Euro
32x22	0,7	10	**22,64**
40x29	0,7	10	**29,24**
48x32	0,7	10	**38,68**

PIATTO OVALE GASTRONOMICO
Oval tray - Plateau oval - Tiefe ovale Platte - Fuente ovalada
Cod. 50931942

cm	thickness mm		Euro
42x31	0,7	10	**44,80**

PIATTO OVALE PORTATA PESCE

Fish tray - Plat oval à poisson - Fischplatte - Fuente ovalada pescado

Cod. 509336..

cm	thickness mm		Euro
55x24	1	-	**54,36**
70x29	1	-	**70,82**

Cod.	cm	thickness mm		Euro
50933699	100x34	1,2	-	**300,76**

VASSOIO GRATIN

Serving tray gratin - Plat à gratin - Gratinplatte - Bandeja gratin

Cod. 509368..

cm	thickness mm		Euro
40x21	1	-	**43,66**
45x23	1	-	**52,10**
50x27	1,2	-	**67,82**

VASSOIO RETTANGOLARE CON MANIGLIE

Rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire à deux manches - Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con asas

Cod. 509313..

cm	thickness mm		Euro
48x37	1	-	**84,88**
60x47	1	-	**117,30**

VASSOIO TONDO BORDATO

Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada

Cod. 509329..

Ø cm	Ø cm IN	thickness mm		Euro
34	28,0	0,7	10	**37,32**
38	32,2	0,7	10	**42,30**
42	34,4	0,8	10	**55,96**
46	39,5	0,8	-	**67,82**
53	45,5	0,8	-	**81,38**

VASSOIO TONDO BORDATO

Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada

Cod. 509330..

Ø cm	thickness mm		Euro
30	0,7	10	**28,40**
35	0,8	10	**36,58**

VASSOIO RETTANGOLARE

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 509312..

cm	thickness mm		Euro
25x20	1	10	**26,36**
32x25	1	10	**36,94**
36x29	1	10	**41,54**
40x33	1	10	**46,58**
45x35	1	-	**58,14**
48x37	1	-	**62,46**
60x47	1	-	**97,24**

VASSOIO RETTANGOLARE MAGNA CON MANIGLIE

Magna rectangular tray with two hanles - Palteau rectagulaire Magna à deux manches - Magna Tablet mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con dos asas s

Cod. 509313..

cm	thickness mm		Euro
44x29x3 h	1	-	**75,02**
50x33x3 h	1	-	**84,40**

VASSOIO TONDO BORDATO CON MANIGLIE

Round edged tray with handles - Plateau rond bordé avec poignées Rundes Tablett mit Griffen - Bandeja redonda rebordeada con asas

Cod. 50932742

Ø cm	thickness mm		Euro
42	0,8	-	**135,56**

ZUPPIERA | Sauce bowl

ZUPPIERA
Soup bowl - Soupière - Suppenterrine - Sopera
Cod. 308772..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
18	10	1,5	10	42,08
22	12	3	10	50,74
24	13	4	10	54,22
26	14	4,75	-	63,16
28	15	6	-	73,78

COPERCHIO PER ZUPPIERA
Lid for soup bowl - Couvercle pour soupière - Deckel für Suppenterrine - Tapa para sopera
Cod. 308775..

Ø cm		Euro
18	-	24,70
22	-	28,28
24	-	30,34
26	-	35,82
28	-	38,08

SALSIERE | Sauce boat

SALSIERA CON BASE
Sauce boat with foot - Saucière sur pied - Sauciere mit Fuß - Salsera con base
Cod. 509153..

cl		Euro
9	10	11,50
14	10	13,32
22	10	15,72
28	10	19,84
45	10	28,12

SALSIERA SENZA BASE
Sauce boat without foot - Saucière sans pied - Sauciere ohne Fuß - Salsera sin base
Cod. 50915420

cl		Euro
20	10	14,48

CLOCHE | Cloche

CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO
Semispheric cloche with knob - Cloche hémispherique avec pommeau - Speiseglocke kugelförming mit Griff - Cloche semiesferica con pomo
Cod. 509322..

Ø cm IN	h cm	for round tray Ø cm		Euro
22	12	30	-	40,58
24	13	30	-	43,10
26	14	35	-	50,86
28	15	35	-	60,30

CLOCHE ROTONDA CON POMOLO
Round cloche with knob - Cloche ronde avec pommeau - Speiseglocke mit Griff - Cloche redonda con pomo
Cod. 509323..

Ø cm IN	for round tray Ø cm		Euro
25	30	-	48,52
30	35	-	64,70

CLOCHE OVALE CON POMOLO
Oval cloche with knob - Cloche ovale avec pommeau - Speiseglocke oval mit Griff - Cloche ovalada con pomo
Cod. 509321..

Ø cm IN	for oval tray cm		Euro
32	36	-	61,10
42	47	-	80,76

PORTA BURRO DA TAVOLA
Butter dish - Porte beurre - Butterschale - Mantequillera
Cod. 50933111

Ø cm	h cm		Euro
12,5	8,7	-	29,56

Materiale certificato AISI 430 idoneo al contatto alimentare.

AISI 430 certified material suitable for food contacts.

VASSOIO BAR TENDER
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod.	cm		Euro
53827825	25x20x0,8 h	-	23,26
53827835	35x10x0,8 h	-	20,30
53827836	35x20x0,8 h	-	26,52
53827840	40x10x0,8 h	-	20,62
53827842	40x20x0,8 h	-	27,50
53827850	50x10x0,8 h	-	24,46
53827852	50x20x0,8 h	-	34,62
53827860	60x10x0,8 h	-	30,36
53827862	60x20x0,8 h	-	36,58
53827870	70x20x0,8 h	-	46,72

VASSOIO TONDO CAMERIERE TENDER
Round tray - Plateau rond - Rundes Tablett - Bandeja redonda
Cod. 538259..

cm	h cm		Euro
24	1,85	10	10,10
28	1,76	10	12,90
32	1,93	10	14,96
36	1,95	10	16,98

VASSOIO RETTANGOLARE TENDER
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular
Cod. 538272..

cm	h cm		Euro
25x20	0,6	10	13,32
32x25	0,6	10	18,40
36x29	0,7	10	21,90
40x31	0,7	10	24,36
45x35	0,8	-	32,98
48x37	1	-	41,00
60x47	1	-	59,40

VASSOIO BAR TENDER STONE WASHED
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular
IN ESAURIMENTO | Discontinued

Cod.	cm		Euro
538S7825	25x20x0,8 h	-	27,92
538S7835	35x10x0,8 h	-	27,46
538S7836	35x20x0,8 h	-	33,68
538S7840	40x10x0,8 h	-	30,32
538S7842	40x20x0,8 h	-	37,06
538S7850	50x10x0,8 h	-	30,64
538S7852	50x20x0,8 h	-	39,64
538S7860	60x10x0,8 h	-	38,04
538S7862	60x20x0,8 h	-	43,64
538S7870	70x20x0,8 h	-	51,92

VASSOIO OVALE PORTATA BORDATO TENDER
Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Ovale Bratenplatte - Fuente ovalada rebordeada
Cod. 538219..

cm	h cm		Euro
26x19	0,6	10	11,64
31x21	0,7	10	14,18
36x25	0,7	10	17,62
42x29	0,7	10	23,68
47x31	0,8	10	30,40
53x35	0,8	10	36,62

USE & REUSE

USE & REUSE

L'alternativa ecologica all'usa e getta.
Gli articoli sono realizzati in acciaio inossidabile: prodotto 100% ecologico, riciclabile, ecosostenibile, riutilizzabile e resistente.
Gli articoli si possono lavare e rilavare, non si piegano, non si rompono e non inquinano l'ambiente.

The eco-friendly alternative to disposable items.
The items are produced with stainless steel: 100% eco-friendly, recyclable, , environmentally friendly, reusable and does not break.
You can wash and rewash the pieces, it do not bend, break and they do not pollute.

SOLO VENDITA INNER | Only inner selling

USE & REUSE CUTLERY SET
Set posate in acciaio
Stainless steel cutlery set
- Ensemble de couverts en acier - Besteckset aus Stahl - Juego de cubiertos de acero
Cod. 00300_0..

Cod.	Description	cm	set pcs		Euro
00300$01	**Cucchiaio** | Spoon	16	**18**	100	3,84
00300$02	**Forchetta** | Fork	16	**18**	100	3,84
00300$L3	**Coltello** | Knife	16	**18**	100	3,84
00300$07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon	12	**18**	100	3,84
00300$08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon	9,5	**18**	100	3,38
00300$22	**Paletta gelato** | Ice cream spoon	11	**18**	100	3,84
00300$36	**Cucchiaio bibita** | Long drink spoon	18,5	**18**	100	4,58

INNER 50 SET

2

INNER 20 SET

Cod.	Description	cm	set pcs		Euro
00300&01	**Cucchiaio** | Spoon	16	**50**	40	10,22
00300&02	**Forchetta** | Fork	16	**50**	40	10,22
00300&L3	**Coltello** | Knife	16	**50**	40	10,22
00300&07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon	12	**50**	40	10,22
00300&08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon	9,5	**50**	40	8,90
00300&22	**Paletta gelato** | Ice cream spoon	11	**50**	40	10,22
00300&36	**Cucchiaio bibita** | Long drink spoon	18,5	**50**	40	12,26

2

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling

READY TO USE & REUSE SET
Set posate in acciaio con tovagliolo 3 veli
Stainless steel cutlery set with napkin - Ensemble de couverts en acier avec serviette 3 plis - Stahlbesteck mit 3-lagiger Serviette - Juego de cubiertos de acero con servilleta de 3 capas
Cod. 00300T..

LAVATE A 100°C • PRONTE ALL'USO | Already washed at 100°C • Ready to use

	Cod.	Description		Euro
+	00300TBR	Set forchetta, coltello, tovagliolo | Set fork, knife, napkin	400	0,52
+	00300TBN	Set forchetta, coltello, cucchiaio, tovagliolo | Set fork, knife, spoon, napkin	400	0,68
+	00300T08	Set cucchiaino moka e tovagliolo | Set moka spoon and napkin	400	0,34
+	00300T22	Set paletta gelato e tovagliolo | Set ice cream spoon and napkin	400	0,34
+	00300T36	Set cucchiaio bibita e tovagliolo | Set long drink spoon and napkin	400	0,38

INNER 100 SET

4

CANNUCCE USE & RESUE
Straws - Pailles - Trinkhalme - Pajitas
Cod.557379..

Cod.	Description	Ø cm	cm	pcs		Euro
08	Cannucce dritte con scovolino | Straws with pipe cleaner	0,8	16	6	50	10,32
06	Cannucce dritte con scovolino | Straws with pipe cleaner	0,5	24	6	50	8,76

USE & REUSE
HAPPY HOUR
Cod. 06210Y..

Cod.	Description	cm	pcs		Euro
UE	Tridente | Trident	10	40	80	10,50
UT	Spillo | Pin	10	40	80	10,50
UL	Cucchiaio | Spoon	10	40	80	11,66
UA	Paletta | Paddle	10	40	80	11,42

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling

PIATTO USE & REUSE
Plate - Plaque - Platte - Lámina
Piatto interamente in acciaio con rivestimento adatto al contatto alimentare, lavabile in lavastoviglie.
Plate entirely of steel with coating suitable for food contact, dishwasher safe.
Cod. 57M16_22

Cod.	Colour		Description	Ø cm		Euro
1	BIANCO White		Master 10 set da 6 piatti (60 piatti) | Master carton of 60 plates (10 inner cases of 6 plates each inside the master carton)	22	10	94,80
A	STEEL Steel		Master 10 set da 6 piatti (60 piatti) | Master carton of 60 plates (10 inner cases of 6 plates each inside the master carton)	22	10	94,80

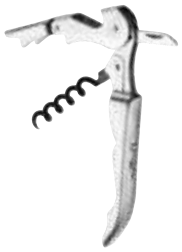
USE & REUSE CUTLERY + CASE SET
Set posate da viaggio in acciaio con custodia in polipropilene
Stainless steel travel cutlery set with polypropylene case - Ensemble de couverts de voyage en acier avec étui en polypropylène- Reisebesteck aus Stahl mit Etui aus Polypropylen - Juego de cubiertos de viaje de acero con estuche de polipropileno
Cod. 003070..

Cod.	Description	pcs		Euro
85	Set 1 forchetta, 1 cucchiaio, 1 coltello, 1 cucchiaino | Set 1 fork, 1 spoon, 1 knife, coffee spoon	4	70	3,44
SN	Set 4 forchette, 4 cucchiai, 4 coltelli, 4 cucchiaini | Set 4 forks, 4 spons, 4 knives, 4 coffee spoons	16	70	5,76

BAR & GELATERIA

BAR & ICE CREAM
BAR & CRÈMEGLACÉÈ
BAR & EIS
BAR & HELADO

BAR



CAVATAPPI
PROFESSIONALE
Professional corkscrew - Tire-bouchon - Profikorkenzieher - Sacacorchos
Cod. 58734300
Euro 3,60

CAVATAPPI
Corkscrew - Tire-bouchon Profikorkenzieher - Sacacorchos
Cod. 58734100
Euro 11,54

SPREMI LIME
Lime squeezer - lime squeezer - Saftpresse - exprimidor de limón
Cod. 78500305
Euro 3,08

SPREMIAGRUMI
Citrus squeezer - Presse-citron - Zitronenpresse - Exprimidero
Cod. 50953C00
Euro 29,72
6

COLINO BAR
2 REBBI PESANTE
Cocktail strainer heavy - Passoire à cocktail - Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 78500381
Euro 6,42
12

COLINO BAR
2 REBBI LARGO
Cocktail strainer large - Passoire à cocktail Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 78500380
Euro 8,16

COLINO BAR SEMPLICE
Cocktail strainer 2 mm - Passoire à cocktail Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 78500385
Euro 10,86
12

COLINO
COCKTAIL ELLISSE
Cocktail strainer - Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 50951700
Euro 11,30
24

DOSATORE
DOPPIO ELLISSE
(1 oz - 2 oz)
Double jigger - Doseur double - Doppeldosiereinrichtung - Dosificador doble
Cod. 50951600

cm		Euro
23	12	13,42

MIXER ELLISSE
Mixer - Mélangeur - Mixer - Mezllador
Cod. 50951800

cm		Euro
25	24	7,12

SPILLONE
PORTA SCONTRINI
Bill spike - Epingle porte-tickets - Couponnadel - Aguja porta tickets
Cod. 50916500

h cm		Euro
21,3	48	7,78

SHAKER BOSTON
Shaker - Shaker - Shaker - Coctelera
Cod. 78500307

Lt		Euro
0,83	-	17,46

COCKTAIL SHAKER 2 PZ
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 78500301

Lt		Euro
0,63	-	27,98

COCKTAIL SHAKER
DE LUXE
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 78500300

Lt		Euro
0,35	-	16,54

PORTA BUSTINE
Sugar display -Porte-sachets de thé et sucre Serviertablett Zucker/Tee - porta sobres azucar
Cod. 55014400

cm		Euro
10,5x5,5	-	6,86

PORTA TOVAGLIOLI
Napkin holder - porte-serviettes - Serviettenhalter - Servilletero
Cod. 55014300

cm		Euro
11,5x8,5	-	7,22

ZUCCHERIERA OVALE
COMPLETA DI
2 CUCCHIAINI
MOD. PITAGORA
Oval sugar bowl with 2 tea/spoons - Sucrier oval avec 2 cuillères à café
Ovale Zuckerdose mit 2 Loeffeln - Azucarero ovalada con 2 cucharitas
Cod. 50958600

cm		Euro
21x13	-	91,56

ZUCCHERIERA TONDA
COMPLETA DI
2 CUCCHIAINI
MOD. PITAGORA
Round sugar bowl with 2 tea/spoons - Sucrier rond avec 2 cuillères à café
Runde Zuckerdose mit 2 Loeffeln - Azucarero redonda con 2 cucharitas
Cod. 50958500

Ø cm		Euro
14	-	76,12

SESSOLA
Ice/sugar big spoon - Cuillère à farine et glaçons Serviertablett Zucker/Tee - Librador

Cod.	Lt		Euro
78500315	0,06	-	8,52
78500317	0,250	-	12,24
78500318	0,500	-	20,10
78500319	0,700	-	20,80

VASSOIO BAR
TENDER 18/0
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod.	cm		Euro
53827825	25x20x0,8 h	-	23,26
53827835	35x10x0,8 h	-	20,30
53827836	35x20x0,8 h	-	26,52
53827840	40x10x0,8 h	-	20,62
53827842	40x20x0,8 h	-	27,50
53827850	50x10x0,8 h	-	24,46
53827852	50x20x0,8 h	-	34,62
53827860	60x10x0,8 h	-	30,36
53827862	60x20x0,8 h	-	36,58
53827870	70x20x0,8 h	-	46,72

TAPPO CHIUDI E VERSA CHAMPAGNE
Close and pour champagne stopper - Bouchon à champagne - Champagnerverschluss mit Ausgießer Gießen und Schließen - Tapón "cierra y sirve" vino pvc
Cod. 50953305
Euro 19,10

TAPPO CHIUDI E VERSA VINO PVC BORDEAUX
Close and pour pvc wine stopper - Bouchon à vin en PVC / bouchon pour bouteille de vin en PVC - Weinverschluss mit Ausgießer Gießen und Schließen - Tapón "cierra y sirve" vino pvc
Cod. 50953307
Euro 7,34

CHIUDIBOTTIGLIA INOX
Stainless steel bottle stopper - Bouchon en inox - Edelstahlflaschenverschluss - Tampon de inox
Cod. 50953A00
Euro 8,06
60

FORCHETTINA ANTIPASTO INOX ALBA
Hors d'oeuvre fork - Fourchette hors d'oeuvre Vorspeisegabel - Tenedor
Cod. 19800009
Euro 1,08
120

CUCCHIAINO MOKA INOX INGLESE
Moka spoon - Cuillère à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka
Cod. 199000CH
Euro 0,72
600

CUCCHIAINO MOKA INOX ECONOMICO
Moka spoon - Cuillère à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka
Cod. 19900008
Euro 0,72
120

CUCCHIAIO BIBITA

Soda spoon - Cuillère à cocktail - Limolöffel - Cucharita refresco

Description	cm		Euro pcs	Euro 6 pcs*
GAMMA 2150C636	22	-	2,76	16,56
PITAGORA 0810C636	22	-	3,12	24,64
BRASILIA 2230C636	22	-	2,86	17,14
AMERICA 2240C636	22	-	2,94	17,64
BETA 1710C636	22	-	2,76	16,56
ALBA INOX 1980C636	20,5	-	2,11	12,66
BYRON 0800C636	22	-	3,12	24,64
PITAGORA ANTISCIVOLO 0810C6CG	30	-	7,40	44,42
SYNTHESIS 2030C636	22,1	-	3,41	20,50
STRESA 0320C636	21	-	2,30	13,80
RITZ 2280C636	19,5	-	3,96	23,78
PALACE 1690C636	22	-	3,41	20,50

*Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 Chiavi (1 master) o multipli
*Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 "chiavi" (1 master) or multiple

Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 Chiavi (1 master) o multipli
Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 "chiavi" (1 master) or multiple

GR6 - **607**	GR6 - **608**	GR6 - **617**	GR3 - **322**
Cucchiaino caffè Tea-coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café	Cucchiaino moka Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cucharita moka	Forchetta 3 spine Pastry fork Fourchette à gateau Kuchengabel 3 Zinken Tenedor postre 3 púas	Paletta gelato Ice cream spoon Cuìller à glace Eislöffel Cuchara para helado

	Euro	Euro	Euro	Euro
VITTORIALE 1640C...	18,04	18,04	23,08	-
CONCEPT 0450C...	22,14	21,34	24,64	-
TECNA 0470C...	18,04	18,04	23,08	-
OLIVIA 0490C...	18,04	18,04	23,08	-
EUCLIDE 0480C...	18,04	18,04	-	-
SWING 0880C...	17,26	16,46	23,08	-
PALLADIUM 0590C...	17,26	16,46	23,08	-
RITZ 2280C...	20,36	18,58	21,98	-
SETTECENTO 2050C...	15,32	15,32	16,94	-
LIBERTY 1660C...	16,12	16,12	22,80	-
PALACE 1690C...	15,32	15,32	16,94	-
TREND 1670C...	14,34	14,34	16,94	-
SYNTHESIS 2030C...	13,14	13,14	15,32	-
SOLARIS 2170C...	13,58	13,52	16,12	-
AMERICA 2240C...	10,22	10,22	13,32	6,22
GAMMA 2150C...	12,02	11,88	12,16	-
DOLPHIN 1360C...	11,26	10,30	12,94	-
SNAKE 1140C...	7,78	6,96	-	-

VASSOI ANTISCIVOLO

-Gomma antiscivolo + polipropilene
-Leggeri, pratici e resistenti

-Non-slip rubber + polypropylene
-Light, pratical and resistant

VASSOIO TONDO ANTISCIVOLO
Round non-slip tray - PPlateau antidérapant rond
Rundes rutschfestes Tablett - Bandeja redonda antideslizante

Cod.	Ø cm		Euro
53746528	28	-	5,64
53746535	35,5	-	6,38
53746540	40,5	-	8,28

VASSOIO TONDO ANTISCIVOLO CON BORDO IN ACCIAIO
Round non-slip tray with stainless steel edge - Lateau antidérapant rond avec bord en métal - Rundes rutschfestes Tablett mit Edelstahlrand - Bandeja redonda antideslizante con borde en acero

Cod.	Ø cm		Euro
53746735	35,5	-	8,66
53746740	40,5	-	11,20

VASSOIO RETTANGOLARE ANTISCIVOLO
Rectangular non-slip tray - Plateau antidérapant rectangulaire
Rechteckiges rutschfestes Tablett - Bandeja rectangular antideslizante

Cod.	cm		Euro
53746041	41x30,5	-	7,10
53746045	45,7x36,5	-	8,78

GELATERIA

ICE CREAM
CRÈMEGLACÉÈ
EIS
HELADO

PALETTA GELATO 18/10
Ice cream spoon - Cuillère à glace - Eislöffel - Cuchara parar helado

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

Cod.	Description	cm	📦	Euro
17100022	BETA	13,6	120	1,74
21500022	GAMMA	13,6	120	1,74
22400022	AMERICA	13,1	120	1,86
22300022*	BRASILIA*	13,1	120	1,86
22600022	SIRIO	13,7	120	2,22
08100022	PITAGORA	13,6	120	2,74
05900022*	PALLADIUM*	14,2	120	2,74
16900022	PALACE	14,4	120	2,44
08300022	BAGUETTE	13,7	120	2,74

DOSATORE MANICO VUOTO
H.H. ice cream soop - portionneur pour glace Eisportionierer - dosificador helado mango hueco

Cod.	Description	📦	Euro
78500396	Medio Medum	-	19,08
78500397	Grande Big	-	20,14

SPATOLA PER GELATO IN POLICARBONATO
PC ice cream spatula - Spatole à glace en PC PC Eisservier - Paleta para helado de PC

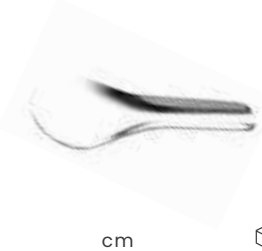
Cod.	Colour	cm	📦	Euro
50952707	NERO Black	27	100	3,84
50952708	TRASPARENTE Transparent			

SPATOLA PER GELATO MANICO IN PLASTICA
Ice cream spatula with plastic handle - Spatule à glace avec manche en plastique - Eisservier mit Kunststoffgriff - Paleta para helado con mango de plástico

Cod.	Colour	cm	📦	Euro
50952601	ROSSO Red	26	-	7,02
50952602	BLU Blue			
50952603	GIALLO Yellow			
50952604	VERDE Green			
50952605	BIANCO White			
50952606	ROSA Rose			
50952607	NERO Black			

DOSATORE GELATO
Ice cream scoop - Doseur pour glace - Eisportionierer - Dosificador helado

Cod.	cm	📦	Euro
79004018	4,1	12	24,66
79004020	5	12	25,40
79004022	6,3	12	26,04



SPATOLA PER GELATO INOX
Ice cream spatula - Spatule à glace - Eisspachtel - Paleta para helado
Cod. 50952800

cm	📦	Euro
18,5	100	5,44

SPATOLA PER GELATO CON MANICO IN PLASTICA
Ice cream spatula with plastic handle - Spatule à glace avec manche en plastique - Eisservier mit Kunststoffgriff - Paleta para helado con mango de plástico

Cod.	Colour	cm	📦	Euro
50952701	BIANCO White	30	100	9,68
50952702	VERDE Green			
50952703	ROSSO Red			

PIATTINO CASSATA LISCIO
Ice cream plate - Plat à cassate - Cassata platte - Platilo
Cod. 50952013

Ø cm	📦	Euro
13	-	10,48

PIATTINO PER COPPA BORDATO
Edged plate - Plat bordé Eisschale Untersatz - Platillo
Cod. 50952113

Ø cm		Euro
13	-	**8,68**

COPPA GELATO CONICA
Conical ice cream goblet - Coupe à glace conique - Konische Eisschale - Copa para helado conica
Cod. 50950685

Ø cm	h cm	Lt		Euro
8,5	10,5	0,181	6	**14,78**

COPPA GELATO GAMBO BASSO
Ice cream goblet - Coupe à glace - Eisschale niedrig - Copa para helado
Cod. 50950210

Ø cm	h cm	Lt		Euro
10	6,3	0,180	6	**10,68**

COPPA GELATO GAMBO ALTO CILINDRICO
Ice cream goblet - Coupe à glace - Eisschale hoch - Copa para helado
Cod. 509504..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
9	8,6	0,156	6	**12,86**
10	9,0	0,185	6	**13,00**

BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm		Euro
55019108	36x16,5x8 h	-	**41,34**
55019112	36x16,5x12 h	-	**47,66**
55019115	36x16,5x15 h	-	**68,40**
55019118	36x16,5x18 h	-	**60,56**
55019120	36x16,5x20 h	-	**66,92**

BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm		Euro
55019408	33x16,5x8 h	-	**30,60**
55019412	33x16,5x12 h	-	**48,82**
55019415	33x16,5x15 h	-	**53,70**
55019418	33x16,5x18 h	-	**63,36**
55019420	33x16,5x20 h	-	**70,98**

BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm		Euro
55019712	25,8x15,7x12 h	-	**43,82**
55019715	25,8x15,7x15 h	-	**58,28**
55019717	25,8x15,7x17 h	-	**51,50**

BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm		Euro
55019202	36x25x2 h	-	**22,76**
55019204	36x25x4 h	-	**31,64**
55019205	36x25x5 h	-	**36,80**
55019208	36x25x8 h	-	**50,06**
55019212	36x25x12 h	-	**85,26**
55019215	36x25x15 h	-	**70,24**
55019218	36x25x18 h	-	**76,02**
55019220	36x25x20 h	-	**81,46**

BACINELLA PER GELATO
ice cream basin - Bac à glace -Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm		Euro
55019512	21x20x12 h	-	**50,74**
55019515	21x20x15 h	-	**52,48**
55019517	21x20x17 h	-	**55,34**
55019520	21x20x20 h	-	**69,90**

BACINELLA PER GELATO
ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm		Euro
55019812	18x16,5x12,6 h	-	**48,46**
55019912	16,5x16,5x12 h	-	**38,86**

BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm		Euro
55019302	33x25x2 h	-	**22,76**
55019304	33x25x4 h	-	**34,68**
55019308	33x25x8 h	-	**36,84**
55019312	33x25x12 h	-	**65,84**
55019315	33x25x15 h	-	**69,90**
55019318	33x25x18 h	-	**75,66**
55019320	33x25x20 h	-	**82,38**

BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm		Euro
55019615	42x20x15 h	-	**79,54**
55019617	42x20x17 h	-	**84,30**
55019620	42x20x20 h	-	**90,12**
55019625	42x20x25 h	-	**120,24**

COPERCHIO IN PLASTICA
Plastic lid - Couvercle en plastique - Kunststoffdeckel - Tapa de plástico

Cod.	cm		Euro
55013721	21x20	-	**8,18**
55013726	26x16,5	-	**8,82**
55013733	33x16,5	-	**8,60**
55013736	36x16,5	-	**8,82**

CARAPINA PER GELATO
Ice cream carapina - Bac à glace Carapina - Karapin für Eiscreme - Carapina para helado

Cod.	Ø cm	h cm		Euro
55012525	20	25	-	**79,78**
55012612	20	12,8	-	**58,88**

COPERCHIO PER CARAPINA 20 Ø cm
Cover for ice cream roller container - Couvercle pour bac à glace carapina - Deckel für Karapin - Tapa para carapina

Cod.	Ø cm		Euro
55012820	20	-	**108,86**

SUPPORTO PER BACINELLE
Support for basin - Support à bacs - Halterung für Schalen - Soporte para cubetas

Cod.	cm		Euro
55013818	18x16,5	-	**27,64**

SET 2 CARAPINE CON COPERCHIO
Roller container with cover for ice cream 2 pcs set - Ensemble de 2 bacs à glace carapina avec couvercle -Set aus 2 Karapinen mit Deckel - Juego 2 carapinas con tapa

Cod.	Ø cm	cm		Euro
55012736	15	36x16,5	-	**143,34**

PORTA TOVAGLIOLI
Napkin holder - Porte-serviettes - Serviettenhalter - Servilleteros

Cod.	cm		Euro
57010700	10,6x10,6x13,5 h	-	**28,80**

CAFFETTERIA

COFFEE SHOP
CAFÉTÉRIA
CAFETERIA
CAFETERÍA

CAFFETTIERA CONICA
Coffee pot - Pot à lait/café
Kaffeekanne - Cafetera
Cod. 509560..
IN ESAURIMENTO | Discontinued

Lt		Euro
0,33	-	36,06
0,60	-	54,60
1,00	-	64,74
1,5	-	70,44

CAFFETTIERA EXECUTIVE
Coffee pot - Pot à lait/café
Kaffeekanne - Cafetera
Cod. 554000..

Lt			Euro
0,25	3	-	48,88
0,50	6	-	54,35
0,75	9	-	61,88
1,00	12	-	68,86
2,00	24	-	86,16

LATTIERA CONICA
Milk pot - Pot à lait
Milchkanne - Lechera
Cod. 509573..
IN ESAURIMENTO | Discontinued

Lt		Euro
0,10	-	9,20
0,20	-	20,68
0,60	-	46,80
1,00	-	57,84
1,50	-	43,54
2,00	-	44,78

LATTIERA EXECUTIVE
Milk pot - Pot à lait
Milchkanne - Lechera
Cod. 554070..

Lt			Euro
0,15	1	-	32,20
0,25	2	-	37,48
0,50	6	-	43,48
0,75	9	-	51,08
1,00	12	-	56,38
1,35	16	-	65,12
2,00	24	-	72,70

TEIERA CONICA
Tea pot - Théière
Teekanne - Tetera
Cod. 509567..
IN ESAURIMENTO | Discontinued

Lt		Euro
0,36*	-	46,14
1,25	-	32,64

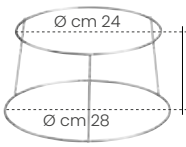
TEIERA EXECUTIVE
Tea pot - Théière
Teekanne - Tetera
Cod. 554040..

Lt			Euro
0,50	4	-	54,78
0,75	6	-	62,86

PASTICCERIA

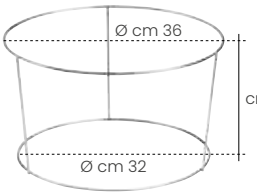
PASTRY MAKING
PÂTISSERIE
PASTICCERIA
PASTELERÍA

PASTICCERIA



ALZATA FILO PICCOLA
Little riser - Petit support plateau - Kleiner Seilzug - Soporte hilo pequeño
Cod. 50951028

Ø cm	h cm		Euro
24/28	15	-	15,96



ALZATA FILO GRANDE
Big riser - Grand support plateau- Großer Seilzug - Soporte hilo grande
Cod. 50951036

Ø cm	h cm		Euro
32/36	20	-	18,82

VASSOIO TONDO TENDER
Round tray - PPlateau rond - Rundes Tablett - Bandeja redonda
Cod. 538259..

Ø cm		Euro
24	-	10,10
28	-	12,90
32	-	14,96
36	-	16,98

VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à patisserie - Tiefes Kuchentablett - Bandeja rectangular pastelera
Cod. 50933827

cm	thickness mm		Euro
27x20	0,6	-	18,44

VASSOIO TRAMEZZINI
Sandwich tray - Plateau à sandwichs - Sandwich-Tablett - Bandeja de sándwiches
Cod. 53727929

cm	thickness mm		Euro
29x21x2 h	0,8	10	**17,08**

VASSOIO GN 1/1 IMPILABILE 18/10
Stackable tray - Plateau empilable - Stapelbares Tablett - Bandeja apilable
Cod. 50933456

cm		Euro
53x32x7 h	10	**117,30**

BACINELLA PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau à patisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera
Cod. 509339..

cm	thickness mm		Euro
25x18x2 h	0,6	10	**22,68**
30x22x2 h	0,7	10	**31,58**
35x25x2,5 h	0,8	10	**38,52**

BACINELLA PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau à patisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera
Cod. 509339..

cm	thickness mm		Euro
29x21x2 h	0,8	10	**26,66**
58x21x2 h	1	-	**50,36**

VASSOIO BAR TENDER
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod.	cm		Euro
53827825	25x20x0,8 h	-	**23,26**
53827835	35x10x0,8 h	-	**20,30**
53827836	35x20x0,8 h	-	**26,52**
53827840	40x10x0,8 h	-	**20,62**
53827842	40x20x0,8 h	-	**27,50**
53827850	50x10x0,8 h	-	**24,46**
53827852	50x20x0,8 h	-	**34,62**
53827860	60x10x0,8 h	-	**30,36**
53827862	60x20x0,8 h	-	**36,58**
53827870	70x20x0,8 h	-	**46,72**

VASSOIO BAR TENDER STONE WASHED
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

IN ESAURIMENTO | Discontinued

Cod.	cm		Euro
538S7825	25x20x0,8 h	-	**27,92**
538S7835	35x10x0,8 h	-	**27,46**
538S7836	35x20x0,8 h	-	**33,68**
538S7840	40x10x0,8 h	-	**30,32**
538S7842	40x20x0,8 h	-	**37,06**
538S7850	50x10x0,8 h	-	**30,64**
538S7852	50x20x0,8 h	-	**39,64**
538S7860	60x10x0,8 h	-	**38,04**
538S7862	60x20x0,8 h	-	**43,64**
538S7870	70x20x0,8 h	-	**51,92**

RICAMBI

SPARE PARTS
PIÈCES DE RECHANGES
ERSATZTEILE
PIEZAS DE REPUESTO

CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO PITAGORA
Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière en acier inoxydable - Metallkappe salz - Capuchón salero de acero inoxidable
Cod. 97200052
Euro 4,22

CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI PITAGORA
Universal toothpicks cup - Capuchon en acier inoxydable pour cure-dents - Universalkäppchen zahnstocher - Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados
Cod. 97200053
Euro 3,58

VETRO PER FORMAGGERA
Cheese bowl glass - Verre pour fromagère - Glas für Käsedose - Cristal para quesera
Cod. 97200035

Mod.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	2,74

SALVAGOCCIA
Plastic drop-catcher - Protège-goutte - Stöpsel - Protector de gotas
Cod. 97200062

Mod.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	1,08

SALINO
Salt/pepper glass - Salière - Salzstreuer - Salero
Cod. 97200061

Mod.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	2,36

CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER PEPE/STUZZICADENTI
Pepper/toothpicks cup for salt/pepper glass - Capuchon en acier inoxydable pour poivrière - Kappe aus Stahl inox für Pfeffer Salz-und Zahnstocher - Capuchón pimiento/palillos de acero inoxidable
Cod. 97200057

Mod.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	3,68

SALVAGOCCIA PITAGORA
Plastic drop-catcher - Protège-goutte Ausgiesser plastik essig/öl - Impide-gotas
Cod. 97200054
Euro 1,92

VETRO SALE E PEPE PITAGORA
Salt/pepper glass - Salière - Ersatzglas pfeffer/salz - Salero
Cod. 97200045
Euro 6,16

VETRO OLIERA
Oil/vinegar glass - Burette - Menage - Ampolla
Cod. 97200060

Mod.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	8,76

CAPPUCCIO 18/10 PER VETRO OLIERA
Cup for oil/vinegar glass - Capuchon pour burette - Kappe für Menage - Capuchón ampolla
Cod. 97200059

Mod.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	4,00

CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO
Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon en acier inoxydable pour salière - Salzstreuerkappe aus Stahl inox - Capuchón salero de acero inoxidable
Cod. 97200058

Mod.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	3,68

CAPPUCCIO UNIVERSALE INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI
Universal toothpicks cup - Capuchon en acier inoxydable pour cure-dents - Universalkäppchen zahnstocher - Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados
Cod. 97200053

Mod.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	3,58

ESPOSITORI

DISPLAY
PRÉSENTOIR
WANDAUSSTELLER
EXPOSITOR

ESPOSITORI

ORANGE SPOT
ESPOSITORE CON
45 GANCI E RIPIANO
Display with 45 hooks and shelf

Cod.	w cm	d cm	h cm		Euro
99900053	70	50	220	-	814,74

Cod.	Description		Euro
99900161	Struttura espositore | Display	-	680
99900056	Ganci | Hooks	-	7,46
99900057	Modulo portaposate (14 nicchie) | Cutleries shelf (14 slot)	-	203,70
99900160	Ripiano | Shelf	-	117,68

ESPOSITORE PALL BOX
PER POSATE
CON CROWNER
PERSONALIZZATI
Display

Cod.	Description	cm		Euro
99900113	Base (6 ripiani | 6 shelves)	w 60 d 40 h 87	-	93,50

Cod.	Description	cm		Euro
99900113	Palace crowner	60x113	-	93,50
99900114	Privilege crowner	60x113	-	
99900115	Swing crowner	60x113	-	
99900116	Maitre crowner	60x113	-	

ESPOSITORE GDO
GDO display

Cod.	w cm	d cm	h cm		Euro
99900120	66,5	60	220	-	447,68
99900121	100	60	220	-	530,16
99900122	133	60	220	-	584,58

Cod.	Description	cm		Euro
99900177	Ripiano con porta prezzo frontale | Shelve with frontal datastrips	66,5x50	-	101,20
99900176	Ripiano con porta prezzo frontale | Shelve with frontal datastrips	100x50	-	87,10
99900175	Ripiano con porta prezzo frontale | Shelve with frontal datastrips	133x50	-	100,52
99900144	Barra per ganci | Bar for hooks	66,6	-	39,66
99900145	Barra per ganci | Bar for hooks	100	-	37,96
99900146	Barra per ganci | Bar for hooks	133	-	51,08
99900147	Ganci (10 pz) | Hooks (10 pcs)	-	-	101,48
99900148	Porta prezzo (10 pz) | Price Holder (10 pcs)	-	-	12,68

SEPARATORE TERNE
POSATE PER VASSOIO
IN LEGNO
Cutlery separator for wooden tray
Cod. 99900182
Euro 7,34

ESPOSITORE CON VASSOI PER POSATE
Cutlery display with trays
50x50x201,5 h cm

Cod.	Description	cm		Euro
99900164	Base con crowner | Base with crowner	50x50x 20 h	-	316,40
99900169	Ripiano | Shelf	48x28 x4 h	-	84,20
99900166	Colonna | Column	-	-	192,30
99900210	Mensola lineare | Linear shelf	48x34,5	-	92,12
99900211	Mensola con ganci | Shelf with hooks	48x17,5	-	108,14
99900212	Ripiano per base | base shelf	52x66	-	104,14
99900213	vaschetta 5 scomparti | 5 compartment tray	-	-	120,16

ESPOSITORE CURVO
Bent display
(without shelves)
IN ESAURIMENTO | Discontinued

Cod.	w cm	d cm	h cm		Euro
99900027	100	44	220	-	667,82

Cod.	Description	cm		Euro
99900036	Ripiano piano (3 pz) | Falt shelf (3pcs)	30	-	233,86
99900032	Ganci (50 pz) | Hooks (50 pcs)	-	-	

PORTAQUATERNA IN LEGNO (15 PZ)
4 pcs wooden display
(15 pcs)

Cod.	w cm	d cm	h cm		Euro
99900035	18,5	15	27	-	159,30

PORTAQUATERNA PINTINOX
4 pcs cutlery display

Cod.	w cm	d cm	h cm		Euro
92903052	15,5	14	10,2	-	15,42

ESPOSITORE FOREX NERO 5 POSTI
5 pcs black forex display

Cod.	w cm	d cm	h cm		Euro
92903065	20,5	9,6	29,5	-	39,00

ESPOSITORE EXCALIBUR
Excalibur display

Cod.	w cm	d cm	h cm		Euro
99900049	48	48	204	-	400,28

ROLL UP 3LAYERS
3Layers roll up
Cod. 99900170
Euro 211,86

ROLL UP TENDER
Tender roll up
Cod. 99900171
Euro 211,86

SEZIONE ESPLICATIVA

TECHNICAL INFORMATION

INFORMATION TECHNIQUE

TECHNISCHE INFORMATIONEN

INFORMACIÓN TÉCNICA

1 | Lamiera da coils
Coils sheet

2 | Tranciatura
Blanking

3 | Laminazione
Rolling

4 | Ritrancio tazza
Bowl cutting

5 | Coniatura
Embossing

6 | Lucidatura
prodotto finito
Polishing
finished product

LA COSTRUZIONE DEI COLTELLI

COLTELLO MONOBLOCCO CON LAMA TEMPERATA | Solid knife with harder blade

1 | AISI 420 Barra d'acciaio Steel bar

2 | Pezzo fucinato Forged piece

3 | Pezzo ritranciato Blanked piece

4 | Pezzo molato Ground piece

5 | Prodotto finito Finished product

COLTELLO MONOBLOCCO CAVO E LAMA FUCINATA | Hallow handle knife with forged blade

1 | Lama fucinata Forged blade

2 | Manico cavo Hollow handle

Acciaio inox 18/10
Acciaio 18% cromo

Le divese qualità di acciai per posate.
L'acciaio inox 18/10 AISI 304 e inox 18% cromo AISI 430, vengono forniti esclusivamente dalle principali acciaierie europee. La loro eccezionale resistenza alla ruggine, la brillantezza e le caratteristiche igieniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia; essi infatti resistono agli acidi contenuti nei generi alimentari e nei detersivi ed é antiurto.
Gli acciai AISI 304 e 430 sono particolarmente adatti al lavaggio in lavastoviglie.

18/10 stainless steel
18% chrome stainless steel

The different steel grade used for cutlery.
Pinti 18/10 AISI 304 and 18% CHROME AISI 430 stainless steel are supplied almost exclusively by the main European steelworks. Their exceptional rust resistance, their brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, they resist the acids contained in foodstuffs, detergents and they are shockproof.
18/10 and 18% chrome are dishwasher safe.

USO E MANUTENZIONE | Use and care advice

Inossidabilità dell'acciaio usato per coltelli e lame

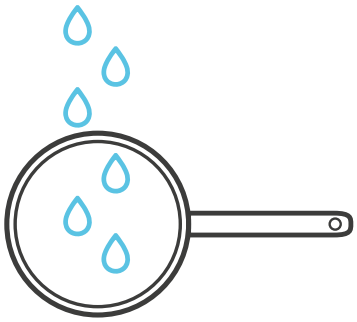
In ottemperanza alla legge n° 126 del 10/04/91 "Norme per l'informazione del consumatore" si informano gli utilizzatori di lame e coltelleria circa l'uso corretto del prodotto per evitare fenomeni corrosivi.

-Lavare le lame immediatamente dopo l'uso.
-Utilizzare detergenti neutri o debolmente alcalini.
-Evitare di strofinare lame e coltelli con:
a) prodotti abrasivi soprattutto se contenenti cloro.
b) pagliette metalliche o sintetiche.
-Non impiegare per il lavaggio ipocloriti (candeggina), ne detergenti contenenti cloro o cloruri liberi.
-Asciugare subito dopo il lavaggio con panni morbidi e assorbenti.
-L'asciugatura in lavastoviglie non é in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, é pertanto necessario effettuare una accurata asciugatura a mano immediatamente dopo il ciclo di lavaggio. Le precauzioni succitate sono indispensabili per evitare danni irreparabili a lame e coltelli.

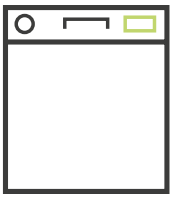
Rust-proof characteristics of steel used to make knives and blades

In compliance with the Law no. 126 of 10/04/1991 "Information to Consumer", we hereby advise users of blades and knives on proper use of these products to prevent their rusting.

-Wash blades immediately after use.
-Use neutral or slightly alkaline detergents.
-Do not rub blades and knives with:
a) abrasive products (mainly those containing chlorine)
b) metal or synthetic wools.
-Do not wash with hypochlorites (bleach) or detergents containing chlorine or free chlorides.
-Dry immediately after washing with a soft or absorbing cloth.
-Generally, drying in dish-washers does not prevent rusting; therefore, dry manually immediately after washing in dish-washers.
Strictly follow these advices to prevent blades and knives from being irreparably damaged.

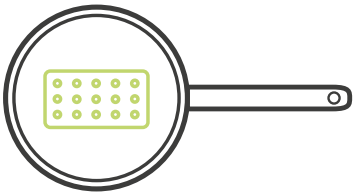


Lavare la padella nuova, per pulire è sufficente acqua calda e detersivo
Clean the new frying-pan, clean with hot water and detergent

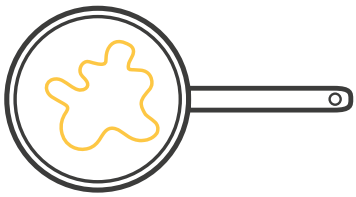


Adatta al lavaggio in lavastoviglie
Can be washed in dish-washer

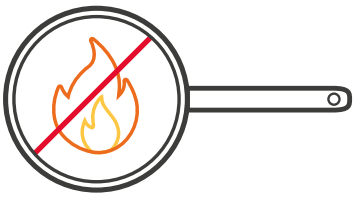
Permette di cucinare anche senza grassi
No-fat cooking



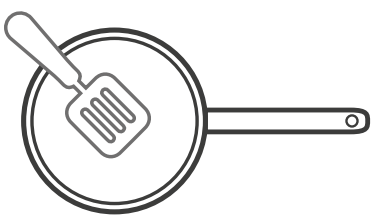
Usare detersivi e pagliette abrasivi solo se l'etichetta ne indica la compatibilità con i rivestimenti antiaderenti
Use detergents or abrasive steel wools only if the label indicates they are compatible with non-stick coatings



Prima dell'uso condizionare con olio
Brush with oil before use



Evitare le temperature estreme durante la cottura (non superate i 260°C)
Avoid extreme temperatures during cooking (do not exceed 260°C)



I marchi dei rivestimenti antiaderenti più avanzati tecnologicamente permettono l'utilizzo di utensili metallici
The most technologically advanced trademarks of non-stick coatings can be used with metal utensils

IL FERRO

Particolarmente versatili per la capacità del materiale di assicurare una temperatura uniforme e senza sbalzi in cottura, le padelle in ferro necessitano di una manutenzione specifica per conservarne inalterate le proprietà. Prima di tutto è necessario un pretrattamento per proteggerle dall'ossidazione.

PRIMO UTILIZZO: BRUNITURA
-La padella va accuratamente lavata per qualche minuto con acqua calda e detersivo, in modo da rimuovere qualunque traccia dello strato protettivo con cui è venduta. Quindi va ben risciacquata e subito asciugata con uno strofinaccio e poi messa in forno a 70° finché non sarà completamente asciutta (in alternativa è possibile scaldarla su fiamma viva).
-La padella di ferro teme gli sbalzi di temperatura, quindi abbiate l'accortezza di farla sempre raffreddare lentamente in modo naturale.
-Con la padella ancora calda, passare con uno strofinaccio unto di olio di semi od altro olio da cucina.
-Passare poi la padella con un panno pulito, fino a quando non saranno rimosse tutte le tracce di olio e impurità.
-Rimettere la padella su fiamma per qualche minuto, finché non si sarà asciugato tutto l'olio e avrà assunto una colorazione grigia, tendente al blu. Spegnere quindi la fiamma, e lasciare raffreddare lentamente la padella in modo naturale. Attenzione che in questa fase la padella è molto calda, meglio lasciarla raffreddare sulla griglia del fornello.
-Al termine di questi passaggi non sarà più necessario lavare con acqua e detersivo la padella, ma sarà sufficiente pulirla ogni volta con carta assorbente o con uno straccetto unto. Qualora si rilevino tracce di sporco persistente procedere con le seguenti istruzioni.

LAVAGGIO QUOTIDIANO:
1.Lavare a mano con sola acqua calda, senza mai lasciarla in ammollo, eliminando i residui di cottura.
2.In caso di residui incrostati utilizzare una spugna abrasiva. Sciacquare abbondantemente, soprattutto se si è utilizzato del sapone, ed asciugare immediatamente con un panno o carta assorbente.
3.Ungere la padella con un panno unto di olio, e scaldare su fiamma per qualche minuto in modo da far asciugare lo strato d'olio. Lasciar raffreddare naturalmente.
4.Conservare al riparo dall'umidità.

N.B:
-Il nemico principale della padella in ferro è la ruggine. Per evitare l'ossidazione, mai lasciarla in ammollo nell'acqua.
-Il sale è una delle principali cause della corrosione, assicurarsi di rimuoverne qualunque traccia dopo l'uso.
-Non surriscaldare mai su piastra ad induzione, per non danneggiare padella e piastra. Evitare di utilizzare funzioni booster della piastra ad induzione, ma salire di temperatura progressivamente. La brunitura su piastra ad induzione è possibile, ma facendo sempre attenzione a non surriscaldare la padella: quando l'olio fuma ed è asciutto, spegnere immediatamente la piastra.
-Alimenti acidi (alcolici, limoni, pomodori...) potrebbero danneggiare lo strato di brunitura, facendo comparire chiazze biancastre. Se avviene sarà sufficiente ripetere la procedura del primo utilizzo.
-La padella in ferro va mantenuta sempre un po' unta, in modo che non arrugginisca.
-Non utilizzare in forno le padelle con manico in acciaio verniciato o plastica.

NON METTERE MAI IN LAVASTOVIGLIE!

Particularly versatile due to the material's ability to ensure uniform and stable cooking temperatures, iron pans require specific maintenance to preserve their properties. First and foremost, a pretreatment is necessary to protect them from oxidation.

FIRST USE: BURNISHING
-Carefully wash the pan for a few minutes with hot water and detergent to remove any traces of the protective coating it comes with. Then rinse thoroughly and immediately dry with a cloth, placing it in the oven at 70°C (160°F) until completely dry (alternatively, heat it over an open flame).
-Iron pans are sensitive to temperature shocks, so always allow them to cool naturally and slowly.
-While the pan is still warm, wipe it with a cloth lightly coated in vegetable oil or other cooking oil.
-Next, use a clean cloth to wipe the pan until all traces of oil and impurities are removed.
-Place the pan back on the flame for a few minutes until all the oil has dried, and the pan takes on a grayish, bluish hue. Turn off the heat and allow the pan to cool naturally. Be cautious, as the pan will be extremely hot at this stage; it's best to let it cool on the stove grate.
-After completing these steps, washing the pan with water and detergent will no longer be necessary. Simply clean it after each use with a paper towel or an oiled cloth. If persistent dirt is detected, follow the specific cleaning instructions provided.

CLEANING AND CARE FOR IRON PANS:
1.Hand wash using only hot water, never soaking the pan, and remove any food residues.
2.For stubborn residues, use an abrasive sponge. Rinse thoroughly, especially if soap was used, and immediately dry with a cloth or paper towel.
3.Coat the pan with a cloth lightly oiled, then heat it over a flame for a few minutes to dry the oil layer. Allow it to cool naturally.
4.Store in a dry place, away from humidity.

ADDITIONAL CARE TIPS FOR IRON PANS:
-The main enemy of an iron pan is rust. To prevent oxidation, never leave it soaking in water.
-Salt is one of the primary causes of corrosion; ensure that all traces are removed after use.
-Avoid overheating on an induction cooktop to prevent damage to both the pan and the cooktop. Refrain from using booster functions on the induction cooktop; instead, gradually increase the temperature. Blueing is possible on an induction cooktop, but care must be taken to avoid overheating: if the oil starts smoking and dries out, immediately turn off the cooktop.
-Acidic foods (alcohol, lemons, tomatoes, etc.) may damage the blueing layer, causing whitish spots to appear. If this happens, simply repeat the initial seasoning process.
-Keep the iron pan slightly oiled at all times to prevent rust.
-Do not use pans with painted steel or plastic handles in the oven.

NEVER PUT IN THE DISHWASHER!

PANTINOX
MADE IN ITALY

MYSTIQUE

	AUDREY 165600.. Euro	HEAVEN 007600.. Euro	OLIVIA 049600.. Euro	SWING 088600.. Euro	MILLENIUM 227600.. Euro	SYNTHESIS 203600.. Euro	STRESA 032600.. Euro	TUBE 112600.. Euro	DINNER R04600.. Euro
01	7,90	5,76	6,38	6,38	6,70	5,04	3,84	2,96	3,22
02	7,90	5,76	6,38	6,38	6,70	5,04	3,84	2,96	3,22
03	9,94	8,22	9,72	9,72	10,00	8,12	6,76	5,70	-
D3	9,94	-	-	-	-	-	-	-	-
L3	-	-	-	-	-	-	-	-	3,96
04	7,66	5,56	6,24	6,24	6,60	4,90	3,68	-	-
05	7,66	5,56	6,24	6,24	6,60	4,90	3,68	-	-
06	9,70	8,02	9,34	9,34	9,60	7,98	6,48	-	-
07	6,18	4,60	4,10	3,96	4,50	3,36	2,58	2,22	2,36
08	5,54	4,40	4,10	3,82	4,24	3,36	2,58	2,22	-
10	-	-	24,80	22,18	22,82	22,82	18,24	-	-
11	-	-	12,02	10,92	11,96	10,12	8,60	-	-
12	-	-	12,02	10,92	11,96	10,12	8,60	-	-
17	6,38	-	4,96	4,96	4,78	3,66	2,74	2,56	-
20	-	-	15,72	15,72	17,30	11,66	9,86	-	-
25	9,50	-	-	-	-	-	-	-	-
29	7,90	-	-	-	-	-	-	-	-
36	7,90	-	-	-	-	-	-	-	-
39	7,90	-	-	-	6,58	-	3,68	-	-
F6	9,70	-	-	-	-	-	-	-	-

STONE WASHED

	LEONARDO 050200.. Euro	VITTORIALE 164200.. Euro	BAGUETTE 083200.. Euro	SETTECENTO 205400.. Euro	PALACE 169200.. Euro	CASALI 210200.. Euro	STRESA 032400.. Euro	WESTMINSTER 231200.. Euro
01	5,90	6,62	5,90	5,26	4,80	4,80	3,18	4,96
02	5,90	6,62	5,90	5,26	4,80	4,80	3,18	4,96
03	9,14	9,86	9,14	8,48	8,10	7,64	6,28	7,66
L3	-	-	-	-	-	-	4,34	-
04	5,80	6,44	5,80	5,10	4,80	4,80	3,18	4,96
05	5,80	6,44	5,80	5,10	4,80	4,80	3,18	4,96
06	8,98	9,66	8,98	8,34	8,10	7,64	6,14	7,66
07	3,44	3,56	3,44	3,12	3,12	2,98	2,06	3,22
08	3,44	3,56	3,44	3,12	3,12	2,98	2,06	3,06
10	22,44	22,44	22,44	21,98	24,98	21,98	18,64	-
11	10,36	11,06	10,36	9,54	10,12	10,12	8,14	-
12	10,36	11,06	10,36	9,54	10,12	10,12	8,14	-
17	4,52	4,52	4,52	3,52	3,52	3,52	2,32	3,52
20	15,00	15,00	15,00	14,68	14,68	14,68	9,38	-
25	-	-	-	-	8,16	-	-	-
28	-	6,88	-	-	4,80	-	-	-
29	-	6,88	-	-	4,80	-	-	-
39	5,60	6,44	5,60	4,96	4,80	4,64	3,06	-
67	9,14	-	9,14	-	8,10	-	6,28	-

TXT

	SETTECENTO 205300.. Euro	PALACE 169300.. Euro	CASALI 210300.. Euro
01	8,48	8,18	6,58
02	8,48	8,18	6,58
03	13,80	13,40	10,64
CC	20,24	20,24	-
04	8,34	8,18	6,58
05	8,34	8,18	6,58
06	13,66	13,40	10,64
CD	20,14	20,14	17,82
07	5,70	5,70	4,46
08	5,70	5,70	4,46
10	28,50	31,50	25,54
11	16,08	16,62	13,64
12	16,08	16,62	13,64
17	6,14	6,14	5,04
20	21,20	21,20	18,18
39	8,24	8,10	6,44

ALCHIMIQUE GOLD

	SETTECENTO 0JA400.. Euro	VITTORIALE 0VA200.. Euro	CASALI 0YA200.. Euro
01	12,46	13,58	12,02
02	12,46	13,58	12,02
03	16,02	17,10	15,10
04	12,34	13,46	12,02
05	12,34	13,46	12,02
06	15,84	16,98	15,10
07	9,20	9,46	9,06
08	9,20	9,46	9,06
10	53,42	52,90	53,42
11	22,98	24,10	23,54
12	22,98	24,10	23,54
17	9,64	10,42	9,64
20	35,88	35,56	35,88
39	12,14	13,46	11,88

ALCHIMIQUE BRONZE

	SETTECENTO 0JB400.. Euro	CASALI 0YB200.. Euro	BAGUETTE 0WB200.. Euro	WESTMINSTER 2SB200.. Euro
01	16,82	16,40	17,12	15,62
02	16,82	16,40	17,12	15,62
03	20,56	19,72	20,82	18,32
04	16,70	16,40	17,04	15,62
05	16,70	16,40	17,04	15,62
06	20,40	19,72	20,64	18,32
07	11,02	10,90	11,14	10,50
08	11,02	10,90	11,14	10,36
10	57,30	57,30	56,74	-
11	26,48	27,08	26,80	-
12	26,48	27,08	26,80	-
17	11,46	11,46	12,26	14,20
20	38,00	37,90	37,62	-
39	16,56	16,22	16,86	-
67	-	-	20,82	-

ALCHIMIQUE TITANIUM

	SETTECENTO 0JC400.. Euro	CASALI 0YC200.. Euro	PALACE 0ZC200.. Euro
01	16,82	16,40	16,40
02	16,82	16,40	16,40
03	20,56	19,72	20,10
04	16,70	16,40	16,40
05	16,70	16,40	16,40
06	20,40	19,72	20,10
07	11,02	10,90	11,02
08	11,02	10,90	11,02
10	57,30	57,30	60,30
11	26,48	27,08	27,08
12	26,48	27,08	27,08
17	11,46	11,46	11,46
20	38,00	37,90	38,00
39	16,56	16,22	16,40
67	-	-	20,10

VELVET

	AUDREY CHAMPAGNE 2QL600.. Euro	AUDREY HONEY 2QG600.. Euro	AUDREY COPPER 2QH600.. Euro	AUDREY TOTAL BLACK 2QD600.. Euro	HEAVEN CHAMPAGNE 2ZL600.. Euro	HEAVEN BRONZE 2ZB600.. Euro	HEAVEN TITANIUM 2ZC600.. Euro
01	13,60	13,60	13,60	13,60	11,66	15,74	15,74
02	13,60	13,60	13,60	13,60	11,66	15,74	15,74
03	-	-	-	-	14,12	18,20	18,20
D3	15,56	15,56	15,56	15,56	-	-	-
04	12,48	12,48	12,48	12,48	10,62	15,54	15,54
05	12,48	12,48	12,48	12,48	10,62	15,54	15,54
06	-	-	-	-	13,08	18,00	18,00
F6	14,42	14,42	14,42	14,42	-	-	-
07	9,96	9,96	9,96	9,96	8,56	11.,46	11.,46
08	9,12	9,12	9,12	9,12	8,36	11,26	11,26
17	10,16	10,16	10,16	10,16	10,92	15,00	15,00

TREASURE GOLD

	SETTECENTO 08A000.. Euro	BAGUETTE 06A000.. Euro	SYNTHESIS 15A000.. Euro	OLIVIA 14A000.. Euro	INFINITO 19A000.. Euro
01	11,46	11,80	10,90	12,08	12,08
02	11,46	11,80	10,90	12,08	12,08
03	14,70	15,12	14,26	15,56	13,72
04	11,32	11,80	10,90	12,08	11,98
05	11,32	11,80	10,90	12,08	11,98
06	14,58	14,90	14,26	15,56	13,32
07	8,28	8,42	8,24	8,80	9,56
08	7,60	7,64	7,52	8,12	8,80
17	9,74	10,50	9,74	10,86	10,78
25	-	-	-	-	12,08
38	-	-	-	-	11,74
39	-	-	-	-	11,68
FB	-	-	-	-	11,68
28	-	-	-	-	12,02
29	-	-	-	-	12,02

TREASURE BRONZE

	SETTECENTO 08B000.. Euro	BAGUETTE 06B000.. Euro	SYNTHESIS 15B000.. Euro	OLIVIA 14B000.. Euro	INFINITO 19B000.. Euro
01	15,66	15,88	15,26	16,34	16,18
02	15,66	15,88	15,26	16,34	16,18
03	18,92	19,22	18,78	19,96	17,80
04	15,52	15,88	15,26	16,34	16,06
05	15,52	15,88	15,26	16,34	16,06
06	18,78	18,96	18,78	19,96	17,44
07	10,16	10,24	10,22	10,70	11,42
08	10,16	10,12	10,22	10,70	11,30
17	13,96	14,66	14,14	15,10	14,90
25	-	-	-	-	16,18
38	-	-	-	-	15,80
39	-	-	-	-	15,76
FB	-	-	-	-	15,76
28	-	-	-	-	16,10
29	-	-	-	-	16,10

TREASURE TITANIUM

	SETTECENTO 08C000.. Euro	BAGUETTE 06C000.. Euro	SYNTHESIS 15C000.. Euro	OLIVIA 14C000.. Euro	INFINITO 19C000.. Euro
01	15,66	15,88	15,26	16,34	16,18
02	15,66	15,88	15,26	16,34	16,18
03	18,92	19,22	18,78	19,96	17,80
04	15,52	15,88	15,26	16,34	16,06
05	15,52	15,88	15,26	16,34	16,06
06	18,78	18,96	18,78	19,96	17,44
07	10,16	10,24	10,22	10,70	11,42
08	10,16	10,12	10,22	10,70	11,30
17	13,96	14,66	14,14	15,10	14,90
25	-	-	-	-	16,18
38	-	-	-	-	15,80
39	-	-	-	-	15,76
FB	-	-	-	-	15,76
28	-	-	-	-	16,10
29	-	-	-	-	16,10

TREASURE TOTAL BLACK

	SETTECENTO 1AD000.. Euro	INFINITO 19D000.. Euro	PALACE MARTELLATO 1TD000.. Euro	SKY 2RD000.. Euro	SKY SATIN 2RDU00.. Euro
01	11,02	11,60	9,84	10,16	10,16
02	11,02	11,60	9,84	10,16	10,16
03	14,32	11,74	10,84	11,98	11,98
L3	-	-	9,88	-	-
04	8,44	8,34	8,90	9,12	9,12
05	8,44	8,34	8,90	9,12	9,12
06	11,72	10,40	9,74	10,94	10,94
07	5,68	6,92	6,40	6,80	6,80
08	5,40	6,46	6,14	6,40	6,40
17	6,00	6,92	6,82	7,32	7,32
25	-	9,14	-	-	-
38	-	8,50	-	-	-
39	-	9,36	-	-	-
FB	-	8,46	-	-	-
28	-	8,46	-	-	-
29	-	8,52	-	-	-

TREASURE HONEY

	PALACE MARTELLATO 1TG000.. Euro	SKY 2RG000.. Euro	SKY SATIN 2RGU00.. Euro
01	9,84	10,16	10,16
02	9,84	10,16	10,16
03	10,84	11,98	11,98
L3	9,88	-	-
04	8,90	9,12	9,12
05	8,90	9,12	9,12
06	9,74	10,94	10,94
07	6,40	6,80	6,80
08	6,14	6,40	6,40
17	6,82	7,32	7,32

TREASURE GREY

	PALACE MARTELLATO 1TI000.. Euro	OLIVIA 14I000.. Euro	SYNTHESIS 15I000.. Euro
01	9,84	11,08	9,64
02	9,84	11,08	9,64
03	10,84	14,38	12,72
L3	9,88	-	-
04	8,90	10,22	8,76
05	8,90	10,22	8,76
06	9,74	13,24	11,84
07	6,40	7,00	6,22
08	6,14	6,74	5,94
17	6,82	7,84	6,56

TREASURE 50/50 BLACK

	BRAMANTE 1CE000.. Euro	ELLADE 1DF000.. Euro
01	20,04	19,72
02	20,04	19,72
03	20,04	20,26
04	18,90	18,68
05	18,90	18,68
06	19,16	19,58
07	16,52	16,32
08	16,28	16,06
17	17,68	17,26
39	19,20	19,08

TREASURE TXT

	SETTECENTO GOLD 2AA000.. Euro	PALACE TITANIUM 2BC000.. Euro
01	14,70	18,52
02	14,70	18,52
03	20,00	23,80
04	14,58	18,52
05	14,58	18,52
06	19,88	23,80
07	10,86	12,76
08	10,16	12,76
17	12,36	16,56
39	14,46	18,52

TREASURE COPPER

	PALACE MARTELLATO 1TH000.. Euro	SKY 2RH000.. Euro	SKY SATIN 2RHU00.. Euro	OLIVIA 14H000.. Euro	SYNTHESIS 15H000.. Euro
01	9,84	10,16	10,16	11,08	9,64
02	9,84	10,16	10,16	11,08	9,64
03	10,84	11,98	11,98	14,38	12,72
L3	9,88	-	-	-	-
04	8,90	9,12	9,12	10,22	8,76
05	8,90	9,12	9,12	10,22	8,76
06	9,74	10,94	10,94	13,24	11,84
07	6,40	6,80	6,80	7,00	6,22
08	6,14	6,40	6,40	6,74	5,94
17	6,82	7,32	7,32	7,84	6,56

TREASURE CHAMPAGNE

	AUDREY 2QL000.. Euro	HEAVEN 2ZL000.. Euro
01	12,34	10,34
02	12,34	10,34
03	-	12,80
D3	14,40	-
04	11,38	9,40
05	11,38	9,40
F6	13,44	-
06	-	11,86
07	8,96	7,46
08	8,26	7,26
17	9,12	9,60

FILO ORO / GOLD

	LEONARDO 050900.. Euro	BERNINI 206900.. Euro	SIRIO 226900.. Euro	AMERICA 224900.. Euro	SETTECENTO 205900.. Euro	FILET 054900.. Euro
01	6,30	5,26	4,64	4,10	5,64	5,70
02	6,30	5,26	4,64	4,10	5,64	5,70
03	9,54	8,26	9,00	7,22	8,88	9,74
CC	15,80	-	-	-	-	-
04	6,18	5,26	4,64	4,10	5,50	5,50
05	6,18	5,26	4,64	4,10	5,50	5,50
06	9,42	8,26	8,82	7,22	8,76	9,74
CD	15,68	-	-	-	-	-
07	4,00	3,52	3,40	2,70	3,66	4,24
08	4,00	3,52	3,26	2,70	3,66	4,06
10	21,70	20,94	20,20	19,36	21,76	22,36
11	10,56	9,48	9,20	8,80	9,86	10,42
12	10,56	9,48	9,20	8,80	9,86	10,42
13	12,92	11,88	-	11,46	-	-
15	12,36	-	-	3,26	-	-
17	5,10	3,84	3,66	3,26	3,96	4,48
20	15,40	14,84	11,02	10,32	15,38	13,58
28	6,60	5,78	-	4,80	-	-
29	6,60	5,78	-	4,80	-	-

INDICE ALFABETICO

POSATE | Cutlery

AIDA	pag. 84
AMERICA	pag. 74
AUSTRALIA 2	pag. 85
BAGUETTE	pag. 29
BERNINI	pag. 51
BETA	pag. 78
BRASILIA	pag. 75
BRISTOL	pag. 73
BYRON	pag. 32
CAMBRIDGE	pag. 92
CASALI	pag. 58
CONCEPT	pag. 24
DOLPHIN	pag. 86
ECOBAGUETTE	pag. 95
EUCLIDE	pag. 35
EXPO	pag. 62
FILET	pag. 69
GAMMA	pag. 79
HOTEL	pag. 72
ISCHIA	pag. 80
LEONARDO	pag. 38
LIBERTY	pag. 52
MAITRE	pag. 71
MARILYN	pag. 76
MILLENIUM	pag. 46
OCTAVIA	pag. 19
OLIVIA	pag. 30
PALACE	pag. 54
PALACE MARTELLATO	pag. 56
PALLADIUM	pag. 34
PITAGORA	pag. 36
PRIVILEGE	pag. 18
PUNTO	pag. 93
RITZ	pag. 47
ROMA	pag. 68
ROMANINO	pag. 49
SABRINA	pag. 70
SAVOY	pag. 59
SETTECENTO	pag. 48
SIRIO	pag. 67
SKY	pag. 44
SKY SATIN	pag. 45
SNAKE	pag. 94
SOLARIS	pag. 66
SPATEN	pag. 22
STRESA	pag. 90
SUPERGA	pag. 91
SUSHI PRO	pag.40
SWING	pag. 28
SYNTHESIS	pag. 64
TECNA	pag. 26
TEMA	pag. 82
TIE	pag. 63
TOURING	pag. 96
TREND	pag. 60
TRUMPET	pag. 50
TUBE	pag. 97
UNO	pag. 87
VALENCIA	pag. 88
VITTORIALE	pag. 20
WAVE	pag. 83

INDICE ALFABETICO

Acciaino	pag. 170
Appendino magnetico	pag. 170
Articoli gelateria	pag. 207 208-209
Bacchette	pag. 112
Bacinella pasticceria	pag. 215
Bacinelle gastronorm	pag. 153 154-155
Bacinelle gn con maniglie	pag. 154
Bacinelle gastronorm forate	pag. 155 159-160
Bacinelle gelateria	pag. 208 209
Bagnomaria	pag. 165
Base per bastardella	pag. 167
Bastardelle	pag. 167
Batticarne	pag. 177
Borsa porta coltelli	pag. 172
Box 5+1	pag. 99
Box 11+1	pag. 99
Box 11+1 trasparente	pag. 99
Caffettiere	pag. 211
Casseruola conica	pag. 125 127-132 135
Casseruola fonda con manico	pag. 125 127-131 135-139 141
Casseruola mezza fonda (bassa)	pag. 125 127-135
Casser mezza fonda (bassa) con manico	pag. 127 135
Casseruola fonda con manico e maniglia	pag. 125 127-131 135
Cavatappi	pag. 107 201
Cestino frutta	pag. 119
Cestino pane	pag. 119
Chiave	pag. 99
Chiudibottiglia	pag. 203
Cloche	pag. 118 192
Colapasta	pag. 139 165
Colapasta sferico	pag. 165 166
Coltello affettati	pag. 169 171
Coltelli bistecca	pag. 105 109-110 111-170
Coltello cucina	pag. 169 170
Coltello cucina orientale	pag. 169
Coltello disossatore	pag. 169 171
Coltello manico vuoto	pag. 108
Coltello pane	pag. 106 169-172

Coltello per filettare	pag. 169 171
Coltelli pizza	pag. 106 111-112
Coltello prosciutto	pag. 169 172
Coltello salmone	pag. 172 170
Coltello servire	pag. 114
Coltello spelucchino	pag. 170 171
Coltello Stresa Colour	pag. 112
Coltello verdura	pag. 170
Cono cinese	pag. 166
Coperchio	pag. 128 132-139 149
Coperchio bagnomaria quadrato	pag. 165
Coperchio gastronorm	pag. 156 157-161
Coperchio teglia	pag. 150
Coperchio zuppiera	pag. 192
Coppa gelato	pag. 206
Crepiere	pag. 146
Cucchiaio marmellata	pag. 115
Cucchiaio servire	pag. 116
Cucchiaione multiuso	pag. 115
Cucchiaione multiuso forato	pag. 115
Cucchiaione pizzaiolo	pag. 115
Cucchiaione risotto	pag. 114
Cucchiaione risotto forato	pag. 114
Cucchiaione unipezzo	pag. 176
Cuocipesce	pag. 150
Dosatore gelato	pag. 207
Esclusivi	pag. 105
Espositori	pag. 218
Etichetta singola	pag. 99
Falso fondo gastronorm	pag. 157 160
Forbice	pag. 177
Forbici dolce	pag. 179 180
Forchetta 5 punte	pag. 114
Forchetta pizza	pag. 111
Forchetta servire	pag. 116
Forchettone 3 punte	pag. 115
Forchettone arrosto	pag. 105 170
Forchettone insalata	pag. 115
Forchettone unipezzo	pag. 174
Forma creme caramel	pag. 167
Formaggera	pag. 120
Fruste	pag. 176
Griglia posate box 11+1	pag. 102
Griglia posate box 11+1 trasparente	pag. 103
Griglia posate c/chiave	pag. 100
Imbuto	pag. 167
Insalatiera	pag. 167
Lattiera	pag. 211
Legumiera con alette	pag. 187
Lumachiera	pag. 150
Manaretta	pag. 169
Mattarello	pag. 167
Mestolo unipezzo	pag. 174
Mestolo salsa unipezzo	pag. 174
Mezzaluna	pag. 170
Molle	pag. 178 179-180
Multiuso crostacei	pag. 112
Oliera	pag. 120 121
Padella	pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 146-147
Padella sautè	pag. 125 136
Padella sautè antiaderente	pag. 125 136
Paiolo	pag. 149
Pala fritto unipezzo	pag. 174
Pala lasagne	pag. 107 114
Pala torta	pag. 114 181
Pala uovo	pag. 114
Passabrodo	pag. 166
Pentola	pag. 127 131-135 139
Piattino cassata	pag. 207
Piattino per coppa	pag. 206
Piatto fondo	pag. 187
Piatto ovale	pag. 190 1891
Piatto piano	pag. 187
Piatto portapane	pag. 118
Piatto Use&Reuse	pag. 197
Pietanziera	pag. 187
Pinza aragosta	pag. 105 112
Porta burro	pag. 192
Portagrissini	pag. 119
Posate detenuti	pag. 187
Punta grana	pag. 170

Raccogli briciole	pag. 177
Ricambi	pag. 216
Roll up	pag. 125 137-221
Rompinoci	pag. 107 175
Sale e pepe	pag. 120
Salsiere	pag. 192
Scaldapasta forato	pag. 166
Scaldapasta settori	pag. 166
Scavino crostacei	pag. 112
Schiumarola unipezzo	pag. 174
Scodelle	pag. 187
Secchiello champagne	pag. 119
Secchiello ghiaccio	pag. 119
Separatore	pag. 1557
Setacci	pag. 166
Shaker	pag. 202
Sottobicchiere	pag. 118
Sottobottiglia	pag. 118
Sottopiatto	pag. 118
Spatola gelato	pag. 207
Spatola unipezzo	pag. 174
Speedy-pasta	pag. 136 137
Spillone porta scontrini	pag. 202
Spremiagrumi	pag. 201
Spuc	pag. 173
Tappo champagne	pag. 203
Tappo vino	pag. 203
Tazza brodo	pag. 187
Tegame	pag. 127 131-135 141-144 147
Tegame antiaderente	pag. 128
Teglia gastronorm	pag. 156 161
Teglia gastronorm allumino antiaderente	pag. 156
Teglie	pag. 150 156-161
Teiera	pag. 211
Trinciapollo	pag. 105 177
Vassoi bar	pag. 202
Vassoi con scomparti	pag. 155 187
Vassoi impilabili	pag. 215
Vassoio gratin	pag. 191
Vassoio ovale	pag. 193
Vassoio rettangolare	pag. 191 193-205
Vassoio rettangolare pasticceria	pag. 214 215
Vassoio tondo	pag. 191 193-205 214
Wok 2 maniglie	pag. 146
Wok con 1 manico	pag. 132 146
Zuccheriera	pag. 202
Zuppiera	pag. 192

3 Prong fork	pag. 115
5 Prong fork	pag. 114
Bain marie	pag. 164
Basin with rectractable handles	pag. 154
Barcode label	pag. 99
Bar tray	pag. 205
Bill spike	pag. 202
Boning knife	pag. 169 171
Bottle coaster	pag. 118
Bottle stopper	pag. 202
Bowl	pag. 187
Box 5+1	pag. 99
Box 11+1	pag. 99
Box 11+1 trasparent	pag. 99
Bread basket	pag. 119
Bread coaster	pag. 119
Bread stick holder	pag. 119
Bread knife	pag. 106 169-172
Butcher's knife	pag. 169
Butter dish	pag. 192
Cake server	pag. 106 114-180
Card	pag. 100
Carving fork	pag. 105 115-170 183
Champagne bucket	pag. 119
Champagne stopper	pag. 202
Cheese bowl	pag. 120
Chef knife	pag. 169 170-1702
Chinois	pag. 166
Chopsticks	pag. 112
Citrus squeezer	pag. 201
Cleaver	pag. 169
Cloche	pag. 118 192
Coaster	pag. 118
Coffee pot	pag. 211
Colander	pag. 133 166
Conical casserole	pag. 125 127-132 135
Conical ice cream goblet	pag. 208
Convict spoon and fork	pag. 187
Cork screw	pag. 107 201
Creme caramel mould	pag. 187
Crepe frying pan	pag. 146
Cruet	pag. 120 121
Crumb collector	pag. 174
Cutlery rest	pag. 113
Deep casserole	pag.125 127-130 135-139 140
Deep plate	pag. 187
Display	pag. 220
Divider	pag. 157
Edged oval tray	pag. 193 200
Edged plate	pag. 208
Egg lifter	pag. 114
Esclusivi	pag. 105
False perforated bottom	pag. 157 160
Fillet knife	pag. 167 171
Flat plate	pag. 187
Foot for semispheric bowl	pag. 187
French omelet pan	pag. 148
Fruit basket	pag. 119
Frying pan	pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 146-147
Frying pan 2 handles	pag. 127 131-135 141-144 146
Funnel	pag. 167
Glass	pag. 187
Gratin tray	pag. 191
Ham slicer	pag. 169 172
Ice bucket	pag. 119
Ice cream scoop	pag. 207
Ice cream plate	pag. 207
Ice cream spatula	pag. 207
Jam/honey spoon	pag. 115
Japanese cook	pag. 169
Knife stresa colour	pag. 112
Knife h. H. With forged blade	pag. 108
Knife pizza	pag. 106 111-112
Knives bag	pag. 172
Ladle unipezzo	pag. 174
Lid	pag. 128 132-136 139-149

Lid for roasting pan	pag. 150
Lid for soup bowl	pag. 192
Lid gastronorm	pag. 156 157-161
Lobster cracker	pag. 105 112
Lobster pick	pag. 105 112
Low casserole	pag. 125 127-130 135-139 141
Meat mallet	pag. 177
Mincing knife	pag. 170
Multipurpose spoon	pag. 116
Non stick frying pan 2 handles	pag. 128
Non stick sautè pan	pag. 125
Non stick basin	pag. 156
Nutcracker	pag. 107 177
Paring knife	pag. 170
Parmesan cheese knife	pag. 170
Pastry deep tray	pag. 212 213
Peeling knife	pag. 170
Perforated rice spoon	pag. 114
Perforated spatula unipezzo	pag. 174
Perforated spoon	pag. 115
Plate	pag. 197
Pot	pag. 127 131- 135 139
Poultry shears	pag. 105 177
Rectangular tray	pag. 191 193-205
Rice spoon	pag. 114
Roasting pan	pag. 150 156-161
Roll up	pag. 125 137-219
Round edged tray	pag. 191
Round tray	pag. 191 193-205 214
Salad bowl with handles	pag. 167
Salad fork	pag. 115
Salmon knife	pag. 170 172
Salt and pepper	pag. 120 121
Sauce boat	pag. 192
Sauce ladle unipezzo	pag. 174
Saucepan	pag. 125 127-128 131-135 139-141 146-147
Sautè frying pan	pag. 125 136
Sea food pick	pag. 112
Section colander	pag. 136 137-139 166
Serving dish	pag. 187
Serving fork	pag. 115
Serving fork unipezzo	pag. 174
Serving knife	pag. 114
Serving spoon	pag. 114
Serving spoon unipezzo	pag. 176
Shaker	pag. 202
Sharpener	pag. 170
Skimmer unipezzo	pag. 174
Slicer knife	pag. 169 171
Snails plate	pag. 150
Scissor	pag. 177
Soup bowl	pag. 201
Soup cup	pag. 187
Spatula lasagne	pag. 107 114
Spatula unipezzo	pag. 175
Speedy-pasta	pag. 136 137
Spherical colander	pag. 165 166
Spuc	pag. 173
Square lid	pag. 163
Spare parts	pag. 217
Stackable basin	pag. 151
Steak knives	pag. 105 109-110 111
Strainer	pag. 166 201
Sugar bowl	pag. 202
Tea pot	pag. 211
Tomato spoon	pag. 115
Tong	pag. 178 179-180
Tray with sector	pag. 187
Underplate	pag. 118
Valve	pag. 102
Vegetable dish with handles	pag. 187
Whisk	pag. 176
Wine stopper	pag. 203
Wok	pag. 132 146

Con il conferimento dell'ordine il Cliente accetta integralmente le condizioni di vendita e di consegna di seguito elencate:

PREZZI. L'attuale quotazione a listino si intende per merce resa franco nostro stabilimento. La merce è venduta ai prezzi in Euro in vigore all'atto della spedizione dell'ordine. La ditta si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento i prezzi di vendita. Per imballo e confezionamento addebito 1%.

CONSEGNA. Per giorno di consegna viene inteso quello indicato nella bolla di consegna controfirmata dal corriere. Il termine di consegna, essendo vincolato alle possibilità del momento e potendo variare per motivi indipendenti dalla volontà della ditta, è inteso come approssimativo e non impegnativo. Il mancato rispetto da parte nostra del termine di consegna concordato non dà diritto al Cliente di annullare l'ordine, protrarre il pagamento, richiedere un indennizzo, compenso o penale qualsiasi.

RECLAMI. La merce viaggia a rischio e pericolo del destinatario anche nel caso in cui la merce viaggi in porto franco. Il Cliente deve verificare la merce all'atto della consegna. Tutti i reclami riferentesi alla qualità della merce devono essere comunicati entro otto giorni dal ricevimento della merce pena la decadenza di qualsiasi diritto. Per qualsiasi contestazione è competente esclusivamente il Foro di Brescia.

PAGAMENTO. Da convenirsi all'ordine.
La merce rimane di riservato dominio della ditta PINTI INOX fino all'avvenuto pagamento.
Per tutto quanto non previsto esplicitamente si fa riferimento a quanto previsto dal Codice Civile.
Gli articoli esposti nel presente catalogo si intendono a solo titolo informativo e senza alcun impegno da parte della Pinti Inox.

MISURE E CAPACITÀ. Sono puramente indicative.
PINTI INOX si riserva il diritto insindacabile di apportare, anche senza preavviso, tutte le modifiche e le migliorie richieste da esigenze commerciali e/o tecniche di qualsiasi natura.

RESA E TRASPORTO. Su richiesta, saranno addebitati i seguenti importi:
3% del valore della fattura per spedizioni in tutta Italia, isole escluse; 4% del valore della fattura per spedizioni nelle isole.
Per ordini inferiori a 1.000 € di imponibile, saranno addebitati 25 € quali spese di gestione e imballo.

URGENZE. In caso di necessità particolari, è possibile richiedere la spedizione di un ordine nelle 24 ore con corriere espresso in servizio priority: se confermato, il costo del servizio è di 40,00 €, da aggiungere a eventuali spese di trasporto e di gestione/imballo.

SPONDA IDRAULICA. Se richiesta, verrà addebitato il costo del servizio di euro 50,00 per consegna.

PERSONALIZZAZIONI. Per eventuali richieste di personalizzazioni e finiture on demand, salvo diverso accordo, è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% tra i quantitativi ordinati e quelli consegnati.

When the order is conferred, the customer will integrally accept the selling and delivery conditions listed herebelow:
When placing the order, the Customer fully accepts the sales and delivery conditions listed below:

PRICES. The current price list is to be considered ex our factory. The goods are sold with prices in EURO valid at the time of the shipping. We reserve the right to decide about the modification of the current selling prices in every up to moment. For packing and packaging there will be a debit of 1%.

DELIVERY. The delivery day is the one indicated in the delivery note countersigned by the courier. The delivery term is approximate and not binding as it is tied up to the current possibilities and may vary because of reasons not related to the company's will. Should we not observe the agreed delivery terms, the customer has not the right to cancel the order, postpone the payment, require any sort of refund, compensation or penality.

COMPLAINTS. The goods are carried at consignee's risk. The customer must verify the goods upon receipt. Any sort of complaint concerning the quantity or the quality of the goods must be sent by registered mail within eight days after the receipt of the goods, or any right for complaining will be lost. Any arbitration or disputes will be governed by the Italian laws.

PAYMENT. to be agreed with the order.
Pinti Inox is the sole owner of the goods until the full payment is effected.
For whatever not explicitely mentioned hereabove, please refer to the Civil Code.
The articles shown in the present catalogues have merely an informative function, and do not bind Pinti Inox.

MEASUREMENTS AND CAPACITIES are indicative.
Pinti Inox reserves the unquestionable right to either modify or improve any item-even without notice-because of market and/or technical requirements.

DISTRIBUTION AND TRANSPORT. If such services are requested, the following amounts will be charged:
3% of invoice total for shipments throughout Italy, excluding the Italian islands; 4% of the invoice total for shipments to the Italian islands.
For orders below the taxable amount of 1,000 euro, a 25-euro handling and packaging fee shall be charged.

URGENCIES. In the event of special requests, it is possible to have an order dispatched within 24 hours by express courier via priority service. If confirmed, the cost of the service is 40.00 euro, in addition to any transport and handling/packaging costs.

HYDRAULIC LIFT. If requested, a service fee of 50.00 euro per delivery shall be charged.

CUSTOMIZATIONS. For any requests for customizations and finishes on demand, unless otherwise agreed, the percentage of tolerance allowed on the quantities is ±10% between the quantities ordered and those delivered.

PINTINOX

HORECA
2026

PRIMA COLLECTION

2026

INDICE
INDEX

POSATE / CUTLERY

Bell....15
Country....30
Daisy....28
Derby....11
Dinner....14
Dover....19
Drop....36
Drop Satin....38
Duke Satin....32
Easy....7
Eat....20
Flavia....10
Galles....16
Lunch....4
Marina....12
Marina Vibrato....8
Milano....17
Monaco....13
Nice....3
Ponza....24
Princess....34
Sea....6
Venezia....18
Versilia....9
Villa....22
Villa Satin....23

Accessori/Accessories....41
Confezioni posate / Cutlery packaging....27
Prima set oliere / Cruet set....42
Set coltelli / Knives set....40

COTTURA / COOKWARE

Comfort....52
Cook-it....61
Ecoline....46
First....54
First pent. pressione / Pressure cooker....55
Inox Plus....50
Pop....58
Pop Extra....60
Portofino....65
Smart set padelle / Frying pan set....64
Tender Alu Easy....56
X-Black....62

GASTRONORM

GN-P....67

UTENSILI DA CUCINA / KITCHEN TOOLS

Gadget Fast....71
Gadget FPR....74
Smart....78

PRIMA COLLECTION

CATALOGO
CATALOGUE

2026

NICE
004

18/0

mm 1,5

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

		cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3		**AW301**	19,0	**2,50**
x3		**AW302**	19,0	**2,50**
x2		**AW2L3**	21,5	**2,50**
x4		**AW407**	14,0	**2,50**
x4		**AW417**	14,0	**2,50**

LUNCH
296

18/0

UDV 12 pz

mm 1,8

Confezione 12 pz / 12 pcs box

	cod.	Euro 1 pcs
	00001	0,94
	00002	0,94
	000L3	2,28
	000F3	3,74
	000F7	3,96
	00007	0,76
	00017	0,84

SEA
R02

18/0

UDV 120 pz

mm 1,5

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E2SN	16 pcs	24,32
0E291	24 pcs	33,36

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Master pcs 120

	cod. master	Euro master	Euro 1 pcs
	0M001	131,36	1,09
	0M002	131,36	1,09
	0M0L3	185,18	1,54
	0M007	96,62	0,80

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	HW301	19,7	4,16
x3	HW302	20,0	4,16
x2	HW2L3	21,3	4,10
x6	HW607	13,0	5,82

EASY
124

18/0

UDV 12 pz

mm 1,5

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E2SN	16 pcs	23,92
0E291	24 pcs	32,76

Confezione 12 pz / 12 pcs box

	cod.	Euro 1 pcs
	00001	1,18
	00002	1,18
	000L3	1,24
	00007	0,82
	00017	0,82

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Valva
(master pcs 10)

		cod. valva	Euro valva
x24		0$Q01	25,48
x24		0$Q02	25,48
x12		0$HL3*	33,54
x36		0$B07	25,48
x36		0$B17	25,48

*lamin. 3,8 mm

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

		cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3		EW301	19,0	4,34
x3		EW302	19,0	4,34
x2		EW2L3	20,9	3,42
x6		EW607	13,7	5,62
x6		EW417	13,6	5,62

MARINA VIBRATO
117

18/0

UDV 240 pz

mm 1,8

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
1E2SN	16 pcs	24,48
1E291	24 pcs	33,60

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Master pcs 240

cod. master	Euro master	Euro 1 pcs
1M001	303,66	1,26
1M002	303,66	1,26
1M0L3	311,88	1,29
1M004	250,86	1,04
1M005	250,86	1,04
1M007	180,50	0,75
1M008	164,08	0,68

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	KW301	19,7	4,70
x3	KW302	20,0	4,70
x2	KW2L3	21,0	3,54
x3	KW304	18,5	4,00
x3	KW305	18,7	4,00
x6	KW607	13,0	5,42
x6	KW608	11,2	5,00

VERSILIA
102

18/0

UDV 12 pz

mm 1,5

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E2SN	16 pcs	34,72
0E291	24 pcs	48,96

Confezione 12 pz / 12 pcs box

	cod.	Euro 1 pcs
	00001	1,30
	00002	1,30
	000L3	3,70
	00007	0,82

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	EW301	19,7	5,00
x3	EW302	19,2	5,00
x2	EW2L3	22,0	8,14
x6	EW607	12,5	5,98

FLAVIA
109

18/0

UDV 12 pz

mm 1,5

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E2SN	16 pcs	34,72
0E291	24 pcs	48,96

Confezione 12 pz / 12 pcs box

	cod.	Euro 1 pcs
	00001	1,30
	00002	1,30
	000L3	3,70
	00007	0,82

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	EW301	19,5	5,00
x3	EW302	19,5	5,00
x2	EW2L3	22,2	8,14
x6	EW607	12,5	5,98

DERBY
R03

18/0

UDV 120 pz

mm 2,0

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E2SN	16 pcs	29,08
0E291	24 pcs	40,50

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Master pcs 120

cod. master	Euro master	Euro 1 pcs
0M001	159,08	1,32
0M002	159,08	1,32
0M0L3	262,72	2,18
0M0F3	448,80	3,74
0M004	148,44	1,23
0M005	148,44	1,23
0M0L6	248,88	2,07
0M007	107,10	0,89
0M008	93,38	0,77

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	FW301	19,6	4,86
x3	FW302	19,6	4,86
x2	FW2L3	22,0	5,38
x3	FW304	17,8	4,68
x3	FW305	17,7	4,68
x2	FW2L6	19,4	5,06
x6	FW607	14,1	6,28
x6	FW608	11,5	5,64

MARINA
117

18/0

UDV 240 pz

mm 1,8

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E2SN	16 pcs	32,16
0E291	24 pcs	45,12

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Master pcs 240

	cod. master	Euro master	Euro 1 pcs
	0M001	352,96	1,47
	0M002	352,96	1,47
	0M0L3	640,14	2,66
	0M004	328,32	1,36
	0M005	328,32	1,36
	0M007	213,34	0,88
	0M008	188,72	0,78
	0M017	238,04	0,99

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	HW301	19,7	5,30
x3	HW302	20,0	5,30
x2	HW2L3	21,0	6,36
x3	HW304	18,5	4,98
x3	HW305	18,7	4,98
x6	HW607	13,0	6,28
x6	HW608	11,2	5,64
x6	HW617	14,7	6,84

MONACO
174

18/0

UDV 120 pz

mm 1,8

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E2SN	16 pcs	33,76
0E291	24 pcs	47,52

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Master pcs 120

cod. master	Euro master	Euro 1 pcs
0M001	178,34	1,48
0M002	178,34	1,48
0M0L3	326,98	2,72
0M004	172,74	1,43
0M005	172,74	1,43
0M0L6	314,14	2,61
0M007	144,94	1,20
0M008	123,58	1,02
0M017	144,94	1,20
0M036	177,22	1,47

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	GW301	19,6	5,34
x3	GW302	19,6	5,34
x2	GW2L3	20,8	6,36
x3	GW304	18,5	5,20
x3	GW305	18,5	5,20
x2	GW2L6	19,7	6,10
x6	GW607	13,0	8,10
x6	GW608	11,3	7,06
x6	GW617	15,0	8,10
x6	GW636	21,0	9,72

DINNER
R04

18/0

UDV 120 pz

mm 2,0

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E2SN	16 pcs	31,24
0E291	24 pcs	43,74

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Master pcs 120

	cod. master	Euro master	Euro 1 pcs
	0M001	182,76	1,52
	0M002	182,76	1,52
	0M0L3	272,80	2,27
	0M0F3	448,80	3,74
	0M0F7	475,20	3,96
	0M007	113,68	0,94

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave

(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	HW301	20,0	5,48
x3	HW302	20,0	5,48
x2	HW2L3	22,0	5,56
x6	HW607	14,2	6,58

BELL
144

18/0

UDV 120 pz

mm 1,5

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E2SN	16 pcs	33,36
0E291	24 pcs	46,92

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Master pcs 120

cod. master	Euro master	Euro 1 pcs
0M001	182,42	1,52
0M002	182,42	1,52
0M0L3	323,28	2,69
0M007	126,32	1,05

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	FW301	19,6	5,48
x3	FW302	19,5	5,48
x2	FW2L3	21,3	6,36
x6	FW607	14,0	7,36

GALLES
089

18/10

UDV 12 pz

mm 1,8

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
XE2SN	16 pcs	38,88
XE291	24 pcs	55,20

Confezione 12 pz / 12 pcs box

	cod.	Euro 1 pcs
	X0001	1,74
	X0002	1,74
	X00L3	3,52
	X00F3	3,74
	X0005	1,74
	X00L6	3,18
	X0007	1,16
	X0008	0,96
	X0017	1,30

Sfuso / *Single pieces*

	cod.	cm cutlery	Euro 1 pcs
	X0010	26,8	16,44
	X0011	21,8	5,98
	X0012	21,6	5,98
	X0020	23,4	6,80

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	GW301	21,0	6,28
x3	GW302	21,0	6,28
x2	GW2L3	22,0	7,62
x3	GW305	17,6	6,20
x2	GW2L6	19,6	7,24
x6	GW607	15,2	7,78
x6	GW608	11,6	6,66
x6	GW617	15,2	8,64

MILANO
R10

18/10

UDV 120 pz

mm 2,2

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E2SN	16 pcs	38,44
0E291	24 pcs	54,54

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Master pcs 120

	cod. master	Euro master	Euro 1 pcs
	0M001	237,58	1,97
	0M002	237,58	1,97
	0M0L3	320,34	2,66
	0M007	174,80	1,45

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave

(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	CW301	19,5	6,86
x3	CW302	19,5	6,86
x2	CW2L3	21,5	6,16
x6	CW607	14,0	9,62

VENEZIA
R08

18/10

UDV 120 pz

mm 2,2

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E2SN	16 pcs	38,32
0E291	24 pcs	54,36

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Master pcs 120

	cod. master	Euro master	Euro 1 pcs
	0M001	241,38	2,01
	0M002	241,38	2,01
	0M0L3	320,34	2,66
	0M007	161,70	1,34

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	CW301	19,5	6,86
x3	CW302	19,5	6,86
x2	CW2L3	21,5	6,16
x6	CW607	13,3	9,62

DOVER
R11

18/0

UDV 120 pz

mm 2,5

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E0SN	16 pcs	49,12
0E091	24 pcs	70,56

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Master pcs 120

	cod. master	Euro master	Euro 1 pcs
	0M001	296,10	2,46
	0M002	296,10	2,46
	0M003	560,04	4,66
	0M0F3	448,80	3,74
	0M067	544,46	4,53
	0M004	207,40	1,72
	0M005	207,40	1,72
	0M006	536,18	4,46
	0M007	136,84	1,14
	0M008	126,96	1,05
	0M017	136,84	1,14
	0M036	211,68	1,76

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave

(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	BW301	20,2	8,22
x3	BW302	20,5	8,22
x2	BW203	23,5	10,32
x2	BW267	22,5	10,02
x3	BW304	17,8	6,04
x3	BW305	17,7	6,04
x2	BW206	21,5	9,78
x6	BW607	14,0	7,78
x6	BW608	12,2	7,16
x6	BW617	15,1	7,78
x6	BW636	21,0	11,40

EAT
257

18/10

UDV 12 pz

mm 1,8

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E0SN	16 pcs	40,48
0E091	24 pcs	57,60

Confezione 12 pz / *12 pcs box*

	cod.	Euro 1 pcs
	00001	1,84
	00002	1,84
	00003	3,74
	00007	1,14
	00008	1,02
	00017	1,36
	00067	3,96
	00051	3,96

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Valva
(master pcs 10)

		cod. valva	Euro valva
x12		0$H01	24,10
x12		0$H02	24,10
x6		0$603	24,10
x20		0$U07	24,10
x18		0$$17	24,10
x6		0$651	24,10

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

		cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3		LW301	20,1	6,24
x3		LW302	19,9	6,24
x2		LW203	21,8	8,34
x6		LW607	14,2	7,60
x6		LW608	11,5	6,90
x6		LW617	15,5	8,94

VILLA
255

18/10

UDV 12 pz

mm 2,5

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E0SN	16 pcs	58,32
0E091	24 pcs	84,36

Confezione 12 pz / *12 pcs box*

	cod.	Euro 1 pcs
	00001	2,84
	00002	2,84
	00003	5,64
	000F3	3,74
	000F7	3,96
	00004	2,82
	00005	2,82
	00006	5,56
	000F6	3,54
	00007	1,70
	00008	1,44
	00017	1,80
	00029	2,84

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave

(master pcs 24)

	cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3	CW301	20,9	9,36
x3	CW302	20,8	9,36
x2	CW203	23,0	12,10
x3	CW304	18,0	9,26
x3	CW305	18,0	9,26
x2	CW206	21,0	11,94
x6	CW607	14,5	10,98
x6	CW608	11,1	9,44
x6	CW617	15,6	11,60
x3	CW329	20,0	9,36

VILLA SATIN
255

18/10

UDV 12 pz

mm 2,5

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
UE0SN	16 pcs	**58,32**
UE091	24 pcs	**84,36**

Confezione 12 pz / *12 pcs box*

	cod.	Euro 1 pcs
	U0001	**2,84**
	U0002	**2,84**
	U0003	**5,64**
	U0004	**2,82**
	U0005	**2,82**
	U0006	**5,56**
	U0007	**1,70**
	U0008	**1,44**
	U0017	**1,80**
	U0029	**2,84**

PONZA
256

18/10

UDV 12 pz

mm 2,5

Set posate / *Cutlery set*

cod.	set	Euro
0E0SN	16 pcs	61,04
0E091	24 pcs	88,44

Confezione 12 pz / *12 pcs box*

	cod.	Euro 1 pcs
	00001	3,16
	00002	3,16
	00003	5,64
	00004	3,12
	00005	3,12
	00006	5,60
	00007	1,74
	00008	1,34
	00017	1,64
	00029	2,96

Sfuso / *Single pieces*

	cod.	Euro 1 pcs
	00010	18,92
	00011	8,22
	00012	8,22
	00013	10,74

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Chiave
(master pcs 24)

		cod. chiave	cm cutlery	Euro chiave
x3		GW301	20,3	10,22
x3		GW302	20,1	10,22
x2		GW203	22,8	12,10
x3		GW304	18,0	10,12
x3		GW305	18,0	10,12
x2		GW206	21,0	12,06
x6		GW607	14,0	11,14
x6		GW608	11,7	8,78
x6		GW617	15,4	10,80
x3		GW329	20,5	9,72

CONFEZIONI
PACKAGING

CONFEZIONI POSATE
CUTLERY PACKAGING

Ecobox 16/24 pz
Ecobox 16/24 pcs
cod. 92032020
Euro 6,24

Confezione 12 pz
Box 12 pcs

cod.	descriz.	Euro
90515000	confezione grande *large box*	**0,68**
90515001	confezione piccola *small box*	**0,46**

DAISY
2G_07091

18/0 + ABS

SET 24 PCS

cod.	colour	Euro
A	BLACK	30,20
B	WHITE	30,20
C	BLUE	30,20
D	SAND	30,20
E	GREEN	30,20
F	RED	30,20

COUNTRY
2F_07091

18/0 + ABS

SET 24 PCS

cod.	colour	Euro
A	WOOD	32,76
B	BLACK	32,76
C	GREY	32,76
D	GREEN	32,76

DUKE SATIN
2K_U7091

18/0

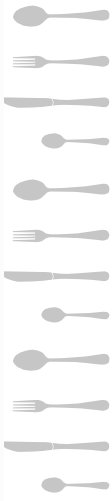
SET 24 PCS

mm 3,0

cod.	colour	Euro
O	STEEL	41,50
R	SUN	47,96
S	AMBER	48,88
T	CARBON	56,58

Confezione 12 pz

12 pcs box



cod.	colour	Euro
2KRU0001	SUN	2,00
2KRU0002		2,00
2KRU0003		2,90
2KRU0007		1,90
2KSU0001	AMBER	2,00
2KSU0002		2,00
2KSU0003		2,90
2KSU0007		1,90
2KTU0001	CARBON	2,40
2KTU0002		2,40
2KTU0003		3,30
2KTU0007		2,30

PRINCESS
2C_07091

18/0

SET 24 PCS

mm 3,0

cod.	colour	Euro
0	STEEL	46,90
R	SUN	54,88
S	AMBER	56,12
T	CARBON	64,50
U*	RAINBOW	54,40

* In esaurimento / Discontinued

Confezione 12 pz

12 pcs box

cod.	colour	Euro
2CR00001	SUN	2,26
2CR00002		2,26
2CR00003		2,42
2CR00007		2,14
2CS00001	AMBER	2,36
2CS00002		2,36
2CS00003		2,50
2CS00007		2,22
2CT00001	CARBON	2,68
2CT00002		2,68
2CT00003		2,80
2CT00007		2,48

DROP
28500091

Euro 34,90

18/0

SET 24 PCS

mm 2,0

design Marcello Ziliani

DROP SATIN
28_U0091

18/0

SET 24 PCS

mm 2,0

design Marcello Ziliani

cod.	colour	Euro
5	STEEL	34,90
R	SUN	38,90
T	CARBON	46,90

SET COLTELLI
KNIVES SET

Coltello pizza (cm 20,5)
Pizza knife
cod. 74600...

cod.	descriz.	Euro pack.
P51	scatola bianca 12 pz / *12 pcs set white box*	**8,50**
651	blister 6 pz / *blister 6 pcs*	**4,80**

Coltello tavola (cm 21,7)
Table knife
cod. 74600...

cod.	descriz.	Euro pack.
PEK	scatola bianca 12 pz / *12 pcs set white box*	**8,50**
6EK	blister 6 pz / *blister 6 pcs*	**4,80**

Coltello bistecca (cm 22,2)
Steak knife
cod. 74600...

cod.	descriz.	Euro pack.
PEU	scatola bianca 12 pz / *12 pcs set white box*	**13,56**
6EU	blister 6 pz / *blister 6 pcs*	**8,40**

Coltello bistecca punta tonda (cm 22,2)
Steak knife rounded tip
cod. 74600...

cod.	descriz.	Euro pack.
PFU	scatola bianca 12 pz / *12 pcs set white box*	**14,06**
6FU	blister 6 pz / *blister 6 pcs*	**8,40**

Coltello bistecca con manico effetto legno (cm 22,2)
Steak knife with wooden handle effect
cod. 7460L...

cod.	descriz.	**Euro pack.**
PEU	scatola bianca 12 pz / *12 pcs set white box*	**19,66**
6EU	blister 6 pz / *blister 6 pcs*	**9,36**

Coltello bistecca punta tonda con manico effetto legno (cm 22,2)
Steak knife rounded tip with wooden handle effect
cod. 7460L...

cod.	descriz.	**Euro pack.**
PFU	scatola bianca 12 pz / *12 pcs set white box*	**19,66**
6FU	blister 6 pz / *blister 6 pcs*	**9,36**

ACCESSORI
ACCESSORIES

Forbice da cucina
Kitchen scissor
cod. 58174620
Euro 3,68

Cavatappi
Corkscrew
cod. 50916200
Euro 7,40

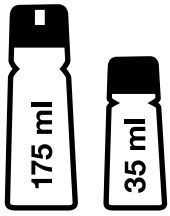
Cavatappi professionale
Professional corkscrew
cod. 58174300
Euro 2,88

OLIERE PRIMA
5717

18/0 + vetro/glass

Sistema salvagoccia
Non-leaking system

Articoli venduti in scatola litografata
Articles are packed in lithographed box



Set oliera 5 posti / *5 pcs cruet set*
cod. 57175205

ml	cm	**Euro**
175 / 35	14x11x20	**20,06**

Set sale, pepe e stuzzicadenti / *Salt, pepper and toothpick set*
cod. 57177303

ml	cm	**Euro**
35	10x8,3x11,5	**11,20**

Formaggera / *Cheese bowl*
cod. 57173000

ml	cm	**Euro**
200	11x10x12,5	**18,40**

RICAMBI / SPARE PARTS

cod. 97200151 vetro per olio e aceto / *oil and vinegar glass*
cod. 97200152 vetro per sale e pepe / *salt and pepper glass*
cod. 97200153 vetro per stuzzicadenti / *toothpick glass*
cod. 97200150 vetro per formaggera / *cheese bowl glass*
cod. 97200154 tappo per olio / *cup for oil and vinegar glass*
cod. 97200155 tappo per sale e pepe / *salt and pepper glass*

COTTURA
COOKWARE

INOX 18/0

INDUCTION

NICKEL FREE

ECOLINE
R500

MANICO IN ACCIAIO

STAINLESS STEEL HANDLE

INOX 18/0

INDUCTION

NICKEL FREE

INOX PLUS
R600

MANICO IN ACCIAIO CON FONDO TERMODIFFUSORE

STAINLESS STEEL HANDLE WITH THERMAL DIFFUSION BOTTOM

INOX 18/0

INDUCTION

NICKEL FREE

COMFORT
R650

MANICO IN BACHELITE CON FONDO TERMODIFFUSORE

BAKELITE HANDLE WITH THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

PRIMA COLLECTION

LE SERIE DI PENTOLAME IN ACCIAIO MADE IN ITALY

MADE IN ITALY STAINLESS STEEL COOKWARE

Nickel Free family

1. Tutti gli articoli sono prodotti in Italia.

2. Tre serie complete:
   ECOLINE: il miglior prezzo.
   COMFORT: serie elegante con manici in bachelite.
   INOX PLUS: ottimo rapporto qualità-prezzo.

3. Tutti gli articoli sono prodotti con acciai certificati e idonei al contatto alimentare secondo decreto legislativo DL 108 dt 25.01.92 e Dir. CEE 1935/2004 e 89/109.

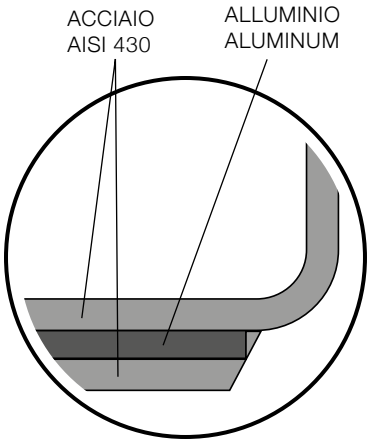
4. Adatta a tutti i tipi di cucina, induzione compresa.

5. Bordo rinforzato.

6. Le maniglie e i manici sono ergonomici e in bachelite anticalore.

7. Packaging informativo dedicato.

8. Nickel Free.



Fondo termodiffusore
Thermal diffusion bottom

Maniglia in bachelite
Bakelite handles

1. 100% Made in Italy.

2. Three complete series.
   ECOLINE: best value for money of the series.
   COMFORT: Elegance series with Bakelite handles.
   INOX PLUS: excellent price-quality ratio.

3. All stainless steel used in mass production is in conformity with DL 108 dated 25.01.92 & CEE 1935/2004 and 89/109 law.

4. Suitable for all kind of cooktops, including induction.

5. Reinforced edge.

6. Bakelite ergonomic handles and knobs, made to avoid heat contact.

7. Nice and dedicated packaging.

8. Nickel Free.

Bordo rinforzato
Reinforced edge

ECOLINE
R500

18/0

Made in Italy

NICKEL FREE

INDUZIONE *INDUCTION*
GAS *GAS*
CERAMICO *CERAMIC*
ALOGENO *HALOGEN*
ELETTRICO *ELECTRIC*

Pentola / *Pot*
cod. R50003..

Ø cm	h cm	Lt	Master	cm Master	kg Master	**Euro**
16	12	2,1	6	30x20x46	2,76	**17,44**
18	13	2,8	6	31x33,5x45	3,23	**19,98**
20	14,5	3,8	6	31x34x46	2,76	**24,78**
22	14,7	5	4	33x32,5x44	2,86	**28,86**
24	17,1	6,5	4	38x30x55	3,28	**31,22**
26	17,3	8,5	4	37x29x57	3,81	**35,90**
28	18	10,5	2	37x29x57	2,96	**42,08**

Casseruola / *Casserole*
cod. R50005..

Ø cm	h cm	Lt	Master	cm Master	kg Master	**Euro**
16	7,5	1,3	6	24x34x23	2,53	**16,08**
18	8	1,8	6	24x34x23	2,54	**17,44**
20	9,4	2,4	6	20x30x46	2,85	**19,24**
22	10,5	3,5	4	46x30x18	2,40	**21,92**
24	11,4	4,8	4	33x30x34	2,70	**23,74**
26	13	5,4	4	33x30x33	2,95	**25,26**
28	14	8	4	37x29x57	4,06	**35,90**

Tegame / *Roasting pan*
cod. R50023..

Ø cm	h cm	Lt	Master	cm Master	kg Master	**Euro**
24	4,5	2	6	24x34x23	3,28	**22,40**
28	5	3,2	6	32x32x30	3,76	**29,90**

Cuoci asparagi / *Asparagus pot*
cod. R5000816

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
16	20,5	4	**74,52**

Casseruola ovale con coperchio / *Oval casserole with lid*
cod. R50016..

cm	h cm	Lt	**Euro**
28	9,5	3,6	**43,76**
32	11	5,8	**59,68**

Colabrodo / Colander
cod. R50067..

cm	**Euro**
14	**14,32**
16	**15,74**

Teglia rettangolare / *Rectangular roasting pan*
cod. R50004..

cm	h cm	Lt	**Euro**
25x18	5	2	**19,08**
30x22	5,5	3,4	**21,96**
35x26	6	5	**29,48**
40x28	6,2	6,5	**35,82**
45x32	7,9	10	**59,52**

Coperchio per teglia rettangolare / *Lid for rectangular roasting pan*
cod. R50028..

cm	**Euro**
25x18	**14,74**
30x22	**17,32**
35x26	**21,36**
40x28	**25,28**

Bollilatte / *Milkpot*
cod. R5006012

Ø cm	h cm	Lt	Master	cm Master	kg Master	**Euro**
12	9	0,9	6	16x27x22	1,4	**13,22**

Cuoci Prima / *Cuoci Prima pot*
cod. R5087720

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
20	12,4	3,7	**41,94**

In esaurimento / Discontinued

Casseruola 1 manico / *Saucepan*
cod. R50006..

Ø cm	h cm	Lt	Master	cm Master	kg Master	**Euro**
12	5	0,5	6	24x13x28	1,01	**12,00**
16	7,5	1,3	6	23x23x34	1,74	**14,74**

Padella / *Frying pan*
cod. R50025..

Ø cm	h cm	Lt	Master	cm Master	kg Master	**Euro**
24	4,5	2	12	46x30x18	5,68	**24,04**
28	5	3,2	6	30x44,5x32,5	3,50	**32,90**

Cestello vapore / *Steaming basket*
cod. R5009822

Ø cm	h cm	Master	cm Master	kg Master	**Euro**
22	10,5	4	31x20x46	2,33	**23,02**

Coperchio / *Lid*
cod. R50030..

Ø cm	Master	cm Master	kg Master	**Euro**
16	12	26x23x33,5	1,8	**8,60**
18	12	26x23x36	2,11	**8,86**
20	12	31x20x46	2,41	**9,36**
22	12	31x20x46	2,94	**9,90**
24	12	31,5x33,5x45	3,72	**10,50**
26	12	31x34x45,5	4,24	**11,86**
28	12	31x34x45,5	5,22	**14,26**

INOX PLUS
R600

18/0

Con fondo termodiffusore.
With thermal diffusion bottom.

Made in Italy

NICKEL FREE

INDUZIONE *INDUCTION*
GAS *GAS*
CERAMICO *CERAMIC*
ALOGENO *HALOGEN*
ELETTRICO *ELECTRIC*

Pentola / *Pot*
cod. R60003..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
16	12	2,1	**27,34**
18	13	2,8	**31,00**
20	14,5	3,8	**34,70**
22	14,7	5	**38,74**
24	17,1	6,5	**41,06**
26	17,3	8,5	**47,44**
28	18	10,5	**55,64**

Casseruola / *Casserole*
cod. R60005..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
16	7,5	1,3	**25,12**
18	8	1,8	**28,30**
20	9,4	2,4	**31,94**
22	10,5	3,5	**35,62**
24	11,4	4,8	**37,86**
26	13	5,4	**42,58**
28	14	8	**51,06**

Tegame / *Roasting pan*
cod. R60023..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
24	4,5	2	**33,26**
28	5	3,2	**44,22**

Casseruola 1 manico / *Saucepan*
cod. R60006..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
12	5	0,5	**19,18**
16	7,5	1,3	**24,02**

Bollilatte / *Milkpot*
cod. R6006012

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
12	9	0,9	**24,20**

Padella / *Frying pan*
cod. R60025..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
24	4,5	2	**34,70**
28	5	3,2	**47,88**

Cestello vapore / *Steaming basket*
cod. R5009822

Ø cm	h cm	**Euro**
22	10,5	**23,02**

Coperchio / *Lid*
cod. R50030..

Ø cm	Master	cm Master	kg Master	**Euro**
16	12	26x23x33,5	1,8	**8,60**
18	12	26x23x36	2,11	**8,86**
20	12	31x20x46	2,41	**9,36**
22	12	31x20x46	2,94	**9,90**
24	12	31,5x33,5x45	3,72	**10,50**
26	12	31x34x45,5	4,24	**11,86**
28	12	31x34x45,5	5,22	**14,26**

COMFORT
R650

18/0

Con manico in bachelite e fondo termodiffusore.
With bakelite handle and thermal diffusion bottom.

Made in Italy

NICKEL FREE

INDUZIONE *INDUCTION*
GAS *GAS*
CERAMICO *CERAMIC*
ALOGENO *HALOGEN*
ELETTRICO *ELECTRIC*

Pentola / *Pot*
cod. R65003..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
16	12	2,1	**33,60**
18*	13	2,8	**37,02**
20	14,5	3,8	**40,54**
22	14,7	5	**45,16**
24	17,1	6,5	**46,94**
28*	18	10,5	**65,78**

* In esaurimento / Discontinued

Casseruola / *Casserole*
cod. R65005..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
16	7,5	1,3	**30,88**
18	8	1,8	**34,14**
20	9,4	2,4	**38,00**
22	10,5	3,5	**41,62**
24	11,4	4,8	**44,04**
26	13	5,4	**51,06**
28	14	8	**60,98**

Tegame / *Roasting pan*
cod. R65023..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
24	4,5	2	**40,46**
28	5	3,2	**54,64**

Casseruola 1 manico / *Saucepan*
cod. R65006..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
12	5	0,5	**24,58**
16	7,5	1,3	**29,76**

Bollilatte / *Milkpot*
cod. R6506012

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
12	9	0,9	**27,10**

Padella / *Frying pan*
cod. R65025..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
24	4,5	2	**41,80**
28	5	3,2	**58,06**

Cestello vapore / *Steaming basket*
cod. R6509822

Ø cm	h cm	**Euro**
22	10,5	**34,00**

Coperchio / *Lid*
cod. R65031..

Ø cm	**Euro**
16	**11,80**
18	**12,14**
20	**12,64**
22	**14,02**
24	**14,38**
26	**15,54**
28	**18,42**

FIRST
R800

18/10

Fondo 3 strati.
3 layers bottom.

Articoli venduti in scatola litografata.
Articles are packed in lithographed box.

In esaurimento / Discontinued

INDUZIONE
INDUCTION

GAS
GAS

CERAMICO
CERAMIC

ALOGENO
HALOGEN

ELETTRICO
ELECTRIC

Pentola bassa con coperchio / *Low pot with lid*
cod. R800V3..

Ø cm	Lt	**Euro**
20	3,1	**46,24**
24	6,3	**56,92**
28	11	**77,10**

Casseruola con coperchio / *Casserole with lid*
cod. R800V1..

Ø cm	Lt	**Euro**
20	2,5	**42,58**
24	4,5	**54,48**

Casseruola 1 manico / *Saucepan*
cod. R8000616

Ø cm	Lt	**Euro**
16	1,5	**28,96**

Bollilatte / *Milk pot*
cod. R8006014

Ø cm	Lt	**Euro**
14	1,5	**44,20**

FIRST
R800

18/0

4 Sistemi di Sicurezza.
4 Safety Sistems.

INDUZIONE / INDUCTION

INDUZIONE
INDUCTION

GAS
GAS

CERAMICO
CERAMIC

ALOGENO
HALOGEN

ELETTRICO
ELECTRIC

Pentola a pressione tradizionale
Traditional pressure cooker

cod.	Lt	Ø cm	**Euro**
R8005103	3,5	20	**49,16**
R8005105	5	20	**51,12**
R8005107	7	20	**54,90**
R8005109	9	22	**64,36**

Set pentole a pressione Lt 5+7
Pressure cooker set Lt 5+7
cod. R8005D57

Ø cm	Lt	**Euro**
20	5+7	**106,04**

Pentola Ø cm 20 5 lt,
Pentola Ø cm 20 7 lt,
Coperchio in acciaio inox 18/0 per pentola a pressione Ø cm 20,
Coperchio in vetro Ø cm 20.

18/0 stainless steel pot Ø 20 cm 5L capacity, 18/0 stainless steel pot Ø 20 cm 7L capacity, 18/0 pressure cooker Ø 20 cm lid, Ø 20 cm glass lid.

RICAMBI / SPARE PARTS
cod. R800500 coperchio completo / *lid for pressure cooker*

TENDER ALU EASY

GAS
GAS

CERAMICO
CERAMIC

ALOGENO
HALOGEN

ELETTRICO
ELECTRIC

Alluminio con rivestimento antiaderente GREBLON COMPOUND professionale a 3 strati, senza PFOA.
Aluminum with GREBLON COMPOUND professional non-stick coating (3 layers), PFOA free.

Manici in tubolare d'acciaio atermico e applicati con rivetti.
Riveted tubular stainless steel handles.

In esaurimento / Discontinued

Padella bassa con antiaderente / *Non-stick low frying pan*
cod. 350925..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
20	4,0	1,0	**20,94**
24	4,5	1,6	**27,88**
28	5,2	2,6	**34,52**
32	6,0	4,0	**41,46**
36	6,7	5,7	**48,28**
40	7,5	7,9	**57,32**
45	8,4	11,2	**78,84**

Padella alta con antiaderente / *Non-stick deep frying pan*
cod. 3509C5..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
20	4,7	1,2	**21,18**
24	5,4	2,0	**28,98**
28	6,3	3,3	**36,32**
32	7,2	5,0	**42,74**
36	8,1	7,1	**51,30**

Padella bassa / *Low frying pan*
cod. 350025..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
20	4,0	1,0	**12,00**
24	4,5	1,6	**16,96**
28	5,2	2,6	**21,48**
32	6,0	4,0	**26,86**
36	6,7	5,7	**31,92**
40	7,5	7,9	**38,38**
45	8,4	11,2	**53,36**

Padella alta / *Deep frying pan*
cod. 3500C5..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
20	4,7	1,2	**12,86**
24	5,4	2,0	**18,38**
28	6,3	3,3	**23,28**
32	7,2	5,0	**27,60**
36	8,1	7,1	**35,30**

Conforme al decreto del Ministero della Salute n.76 del 18/04/2007, pubblicato sulla gazzetta ufficiale n.141 del 20/06/2007
Conforms to the Ministry of Health Decree 76 of 18/04/2007, published in the Official Gazette 141 of 20/06/2007

POP
3790

NICKEL FREE

INDUZIONE *INDUCTION*
GAS *GAS*
CERAMICO *CERAMIC*
ALOGENO *HALOGEN*
ELETTRICO *ELECTRIC*

Alluminio stampato in 2,5 mm con rivestimento antiaderente XYLAN 2 strati.
2,5 mm pressed aluminum with XYLAN 2 layers non-stick coating.

Fondo HOLE INDUCTION.
Bottom: HOLE INDUCTION.

Manici in bakelite atermica.
Handle with “stay-cool” bakelite material.

Casseruola alta con coperchio / *Deep casserole with lid*
cod. 3790V1..

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
20	7,7	2,4	**35,16**
24	10,5	4,8	**46,98**

Casseruola 1 manico / *Saucepan*
cod. 37900616

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
16	6,7	1,3	**19,94**

Wok con coperchio / *Wok with lid*
cod. 37909528

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
28	7,67	4,1	**46,22**

Crepiere / *Crepe frying pan*
cod. 37904525

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
25	1,61	0,7	**21,56**

Bistecchiera / *Grill pan*
cod. 37905326

Ø cm	h cm	Lt	**Euro**
26	3,98	2,3	**32,14**

Set 2 padelle
Set 2 frying pans

cod.	Ø cm	Euro
37902503	20+24	**41,10**
37902504	24+28	**50,66**

Set 3 padelle
Set 3 frying pans

cod.	Ø cm	Euro
37902500	20+24+28	**67,42**

Padella / *Frying pan*
cod. 379025..

Ø cm	Lt	Euro
20	1,1	**18,92**
22	1,3	**20,64**
24	1,8	**23,70**
26	1,9	**25,40**
28	2,8	**29,16**
30	3,0	**32,18**

padella con manico e maniglia / *frying pan with counter handle*
cod. 37902532

Ø cm	h cm	Lt	Euro
32	5,39	3,9	**36,50**

POP EXTRA
3790

Alluminio stampato in 2 mm con rivestimento antiaderente 2 strati.
2 mm pressed aluminum with 2 layers non-stick coating.

Manico in bakelite atermica.
Handle with “stay-cool” bakelite material.

NICKEL FREE

GAS
GAS

CERAMICO
CERAMIC

ALOGENO
HALOGEN

ELETTRICO
ELECTRIC

Padella pancake e uova / Egg & *pancake frying pan*
cod. 37902G25

Ø cm	**Euro**
25	**18,76**

COOK-IT
3190

Alluminio stampato con rivestimento antiaderente 5 strati.
Pressed aluminum with 5 layers non-stick coating.

Made in Italy

Manico in materiale termoindurente antiscottatura.
Handle with “stay-cool” material.

NICKEL FREE

GAS *GAS*
CERAMICO *CERAMIC*
ALOGENO *HALOGEN*
ELETTRICO *ELECTRIC*

Padella / *Frying pan*
cod. 319025..

Ø cm	**Euro**
20	**9,54**
24	**11,64**
28	**14,08**

Padellino uovo / *Egg frying pan*
cod. 31902514

Ø cm	**Euro**
14	**6,88**

Crepiera / *Crepe frying pan*
cod. 31904525

Ø cm	**Euro**
25	**10,28**

Gira frittata / *Omelette pan*
cod. 31902D26

Ø cm	**Euro**
26	**22,98**

X-BLACK
4180

NICKEL FREE

INDUZIONE *INDUCTION*
GAS *GAS*
CERAMICO *CERAMIC*
ALOGENO *HALOGEN*
ELETTRICO *ELECTRIC*

Alluminio forgiato con rivestimento antiaderente senza PFOA.
Forged aluminum with PFOA-free non-stick coating.

Bordo rinforzato 3,5 mm.
3.5 mm reinforced rim.

Manici in bakelite atermica.
Handle with “stay-cool” bakelite material.

Casseruola fonda con coperchio / *Deep casserole with lid*
cod. 4180V1..

Ø cm	Lt	**Euro**
20	2,3	**28,34**
24	4,2	**34,12**
28	6,6	**47,90**

Casseruola fonda / *Deep casserole*
cod. 418005..

Ø cm	Lt	**Euro**
20	2,3	**21,04**
24	4,2	**25,54**
28	6,6	**36,54**

Casseruola 1 manico / *Saucepan*
cod. 41800616

Ø cm	Lt	**Euro**
16	1,2	**16,08**

Wok con coperchio / *Wok with lid*
cod. 41809528

Ø cm	Lt	**Euro**
28	3,5	**36,48**

Wok / *Wok*
cod. 41809S28

Ø cm	Lt	**Euro**
28	3,5	**26,36**

Crepiere / *Crepe frying pan*
cod. 41804525

Ø cm	Lt	**Euro**
25	0,5	**24,14**

Bistecchiera / *Grill pan*
cod. 41805328

Ø cm	Lt	**Euro**
26	2,2	**29,06**

Set 2 padelle / *Set 2 frying pans*
cod. 41802504

Ø cm	**Euro**
24+28	**42,30**

Padella / *Frying pan*
cod. 418025..

Ø cm	Lt	**Euro**
20	1,0	**15,30**
24	1,6	**17,84**
26	2,0	**19,54**
28	2,4	**21,90**
30	3,3	**24,36**

Coperchio / *Lid*
cod. 40403A..

Ø cm	**Euro**
20	**8,02**
22	**8,06**
24	**8,86**
26	**9,52**
28	**10,56**

SMART
4240

Alluminio stampato con rivestimento antiaderente senza PFOA.
Stamped aluminum with PFOA-free non-stick coating.

Manico in bakelite atermica.
Handle with “stay-cool” bakelite material.

NICKEL FREE

INDUZIONE *INDUCTION*
GAS *GAS*
CERAMICO *CERAMIC*
ALOGENO *HALOGEN*
ELETTRICO *ELECTRIC*

Set 2 padelle / *frying pans set*
cod. 42402501

Ø cm	**Euro**
24+28	**28,00**

PORTOFINO

305_

Alluminio con rivestimento antiaderente 5 strati, senza PFOA.
Aluminum with 5-layer non-stick coating PFOA free.

Made in Italy

Manico in materiale antiscottatura.
Handle with thermosetting material.

NICKEL FREE

GAS *GAS*
CERAMICO *CERAMIC*
ALOGENO *HALOGEN*
ELETTRICO *ELECTRIC*

Padella / *Frying pan*

cod.	Ø cm	colour	Euro
305B2520	20	ROSA TRAMONTO	**11,64**
305B2524	24		**14,44**
305B2528	28		**17,38**
305C2520	20	BLU MARE	**11,64**
305C2524	24		**14,44**
305C2528	28		**17,38**
305A2520	20	VERDE BASILICO	**11,64**
305A2524	24		**14,44**
305A2528	28		**17,38**

GASTRONORM

GN-P
RBA_

Gastronorm in acciaio inox 18/10.
18/10 stainless steel gastronorm.

Bacinella 1/1
Basin 1/1

cod.	OUT mm	h mm	Lt	Master	cm Master	kg Master	Euro
RBA11020	530x325	20	tray	5	35x55x10	5,25	**27,90**
RBA11040		40	5,4		35x55x10	5,15	**30,04**
RBA11065		65	8,7		35x55x10	7,58	**34,32**
RBA11100		100	13,0		35x55x20	7,99	**42,90**
RBA11150		150	20,0		35x55x30	10,40	**55,78**
RBA11200		200	26,0		35x55x34	11,42	**75,10**

Bacinella 1/2
Basin 1/2

cod.	OUT mm	h mm	Lt	Master	cm Master	kg Master	Euro
RBA12020	325x265	20	tray	10	34x38x10	4,60	**17,16**
RBA12040		40	2,4	10	34x38x10	5,13	**19,32**
RBA12065		65	3,8	10	35x55x10	5,97	**21,46**
RBA12100		100	5,9	10	35x55x20	9,37	**23,62**
RBA12150		150	8,7	5	34x38x20	6,07	**36,48**
RBA12200		200	11,0	5	35x55x25	5,88	**47,20**

Bacinella 1/3
Basin 1/3

cod.	OUT mm	h mm	Lt	Master	cm Master	kg Master	Euro
RBA13065	325x176	65	2,5	10	35x55x10	5,76	**19,32**
RBA13100		100	3,8		34x38x20	6,49	**23,62**
RBA13150		150	5,5		34x38x20	6,49	**34,32**
RBA13200		200	7,0		35x55x20	9,15	**47,20**

Bacinella 1/4
Basin 1/4

cod.	OUT mm	h mm	Lt	Master	cm Master	kg Master	Euro
RBA14020	265x162	20	tray	10	17x27x10	2,62	**15,04**
RBA14040		40	1,2	10	17x27x10	3,72	**17,16**
RBA14065		65	1,7	10	17x27x20	3,78	**21,46**
RBA14100		100	2,7	20	35x55x20	10,20	**25,74**
RBA14150		150	3,8	10	35x55x20	5,17	**30,04**
RBA14200		200	4,8	10	35x55x30	9,34	**45,06**

Bacinella 1/6
Basin 1/6

cod.	OUT mm	h mm	Lt	Master	cm Master	kg Master	Euro
RBA16065	176x162	65	1,0	20	17x27x20	5,00	**15,04**
RBA16100		100	1,6		35x55x20	6,61	**19,32**
RBA16150		150	2,2		34x38x20	8,34	**32,20**
RBA16200		200	2,8		35x55x20	10,66	**38,62**

Bacinella 1/9
Basin 1/9

cod.	OUT mm	h mm	Lt	Master	cm Master	kg Master	Euro
RBA19065	176x108	65	0,6	30	34x38x20	7,47	**15,03**
RBA19100		100	0,9		34x38x20	8,51	**17,16**

Bacinella 2/1
Basin 2/1

cod.	OUT mm	h mm	Lt	Master	cm Master	kg Master	Euro
RBA21020	650x530	20	tray	5	56x67x10	11,88	**51,48**
RBA21040		40	12,0		56x67x10	11,75	**60,06**
RBA21065		65	19,0		56x67x10	13,76	**66,52**
RBA21100		100	29,0		56x67x20	15,25	**81,52**
RBA21150		150	43,0		56x67x27	18,34	**118,00**
RBA21200		200	57,0		56x67x27	21,13	**139,46**

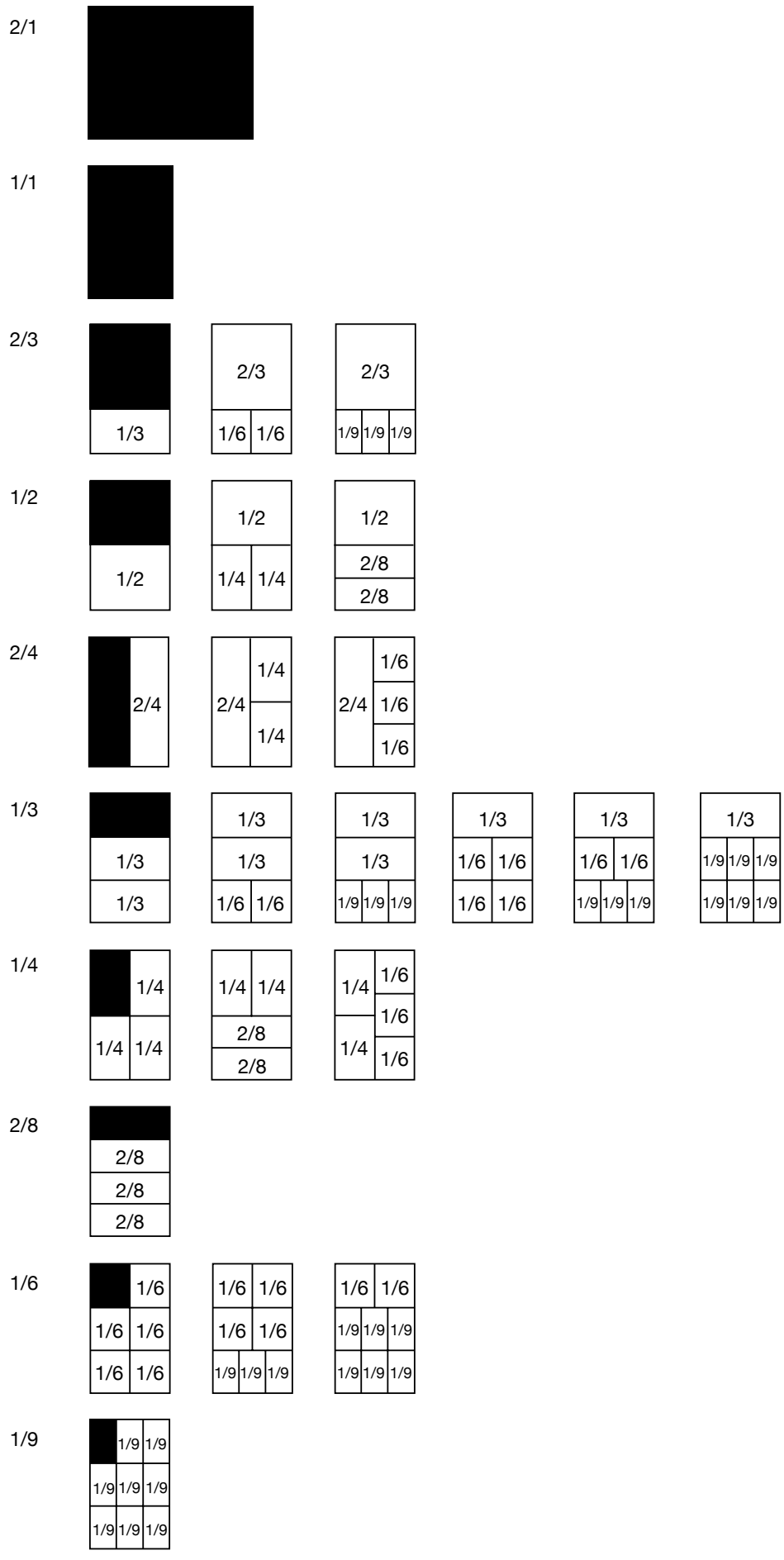
Bacinella 2/3
Basin 2/3

cod.	OUT mm	h mm	Lt	Master	cm Master	kg Master	Euro
RBA23020	354x325	20	tray	10	34x38x10	5,86	**19,32**
RBA23040		40	3,4		34x38x10	8,40	**25,74**
RBA23065		65	5,5		34x38x20	10,37	**27,90**
RBA23100		100	8,4		34x38x30	12,89	**36,48**
RBA23150		150	12,0		34x38x35	14,00	**51,48**
RBA23200		200	16,0		34x38x35	14,04	**60,06**

Coperchio bacinella
Basin lid

cod.	Mod.	OUT mm	h mm	Lt	Master	cm Master	kg Master	Euro
RCO11000	1/1	530x325	-	-	10	35x55x20	10,86	**30,04**
RCO12000	1/2	325x265	-	-	10	34x28x20	5,38	**19,32**
RCO13000	1/3	325x176	-	-	10	34x28x10	3,52	**17,16**
RCO14000	1/4	265x162	-	-	10	17x27x20	2,60	**12,88**
RCO16000	1/6	176x162	-	-	20	34x28x10	3,64	**10,74**
RCO19000	1/9	176x108	-	-	20	17x27x20	2,51	**10,74**
RCO23000	2/3	354x325	-	-	10	34x38x20	7,98	**23,62**

MULTIPLI: LE COMBINAZIONI
Multiples: the combinations



UTENSILI DA CUCINA
KITCHEN TOOLS

GADGET FAST
7820

Acciaio inox con manico in polipropilene ergonomico.
Stainless steel with ergonomic handle in polipropilene.

Design bicolore e packaging dedicato per ogni articolo.
Two-tones design and dedicated packaging for each item.

Spremi aglio / *Garlic press*
cod. 78200001
Euro 5,98

Apribottiglia / *Bottle opener*
cod. 78200002
Euro 2,68

Scavino melone / *Melon baller*
cod. 78200003
Euro 2,68

Pelapatate / *Peeler*
cod. 78200004
Euro 2,68

Pelapatate multiuso
con lama liscia / *Peeler plain*
cod. 78200005
Euro 2,68

Pelapatate multiuso con lama
seghetatta / *Peeler serrated*
78200006
Euro 2,68

Dosatore gelato / *Ice-cream scoop*
cod. 78200007
Euro 3,24

Coltello burro / *Butter knife*
cod. 78200008
Euro 2,68

Riga limoni / *Lemon zester*
cod. 78200009
Euro 2,68

Rotella taglia pizza / P*izza cutter*
Ø cm 10
cod. 78200010
Euro 4,34

Rotella taglia pizza / *Pizza cutter*
Ø cm 6,5
cod. 78200011
Euro 3,24

Rotella seghettata / *Pastry wheel serrated*
Ø cm 5,5
cod. 78200012
Euro 2,68

Rotella doppia / *Pastry wheel double*
cod. 78200013
Euro 3,78

Scava zucchine / *Zucchini corer*
cod. 78200014
Euro 2,68

Affilacoltelli / *Knife sharpener*
cod. 78200015
Euro 4,34

Leva torsolo / *Apple corer*
cod. 78200016
Euro 2,68

Tagliaverdure / *Vegetable cutter*
cod. 78200017
Euro 2,68

Grattugia lama fina / *Fine grater*
cod. 78200018
Euro 2,68

Grattugia lama grossa / *Coarse grater*
cod. 78200019
Euro 2,68

Pala taglia formaggi / *Cheese slicer*
cod. 78200020
Euro 3,24

Pala torta / *Cake server*
cod. 78200021
Euro 3,24

Pala pizza seghettata / *Pizza-pie server*
cod. 78200022
Euro 3,24

GADGET FPR
782F

Acciaio inox con manico in polipropilene ergonomico.
Design bicolore e packaging dedicato per ogni articolo.

Stainless steel with ergonomic handle in polipropilene.
Two-tones design and dedicated packaging for each item.

Apribottiglia / *Bottle opener*
cod. 782F0002
Euro 2,68

Scavino melone / *Melon baller*
cod. 782F0003
Euro 2,68

Pelapatate / *Peeler*
cod. 782F0004
Euro 2,68

Pelapatate ad arco / Y-*peeler*
782F0025
Euro 2,68

Dosatore gelato / *Ice-cream scoop*
cod. 782F0007
Euro 3,24

Spatola / *Turner*
cod. 782F0022
Euro 3,24

Pennello in silicone / *Silicone brush*
cod. 782F0023
Euro 3,24

Rotella taglia pizza / P*izza cutter*
Ø cm 6,6
cod. 782F0011
Euro 3,24

Leva torsolo / *Apple corer*
cod. 782F0016
Euro 2,68

Grattugia / *Grater*
cod. 782F0024
Euro 4,90

Apriscatole / *Can opener*
cod. 782F0026
Euro 4,90

Mestolo salsa / *Souce ladle*
cod. 782F0029
Euro 3,90

Pala fritto / *Spatula*
cod. 782F0030
Euro 3,48

Cucchiaione / *Serving spoon*
cod. 782F0031
Euro 3,48

Servispaghetti / *Spaghetti server*
cod. 782F0032
Euro 3,48

Forchettone / *Carving fork*
cod. 782F0033
Euro 3,48

Mestolo / *Ladle*
cod. 782F0028
Euro 3,90

Frusta / *Whisk*
cod. 782F0034
Euro 2,98

Schiumarola / *Skimmer*
cod. 782F0027
Euro 3,90

Colino / *Strainer*
cod. 782F0035
Euro 4,90

Schiaccianoci / *Nutcraker*
cod. 782F0036
Euro 7,48

Cavatappi due leve / *Corkscrew winged*
cod. 587F4100
Euro 11,28

Cavatappi professionale / *Professional corkscrew*
cod. 587F4300
Euro 3,48

Batticarne / *Meat mallet*
cod. 782F0037
Euro 7,90

Apribarattoli / *Jar opener*
cod. 782F0038
Euro 6,90

Frullino / *Manual whisk*
cod. 782F0039
Euro 6,48

Frusta in silicone / *Silicone whisk*
cod. 782F0040
Euro 3,90

Frangi fiamma / *Heat diffuser*
cod. 782F0041
Euro 3,90

Para spruzzi / *Splash guard*
cod. 782F0043
Euro 6,48

SMART
5217

Nylon PA66 - Max 210°C

Consigliati per padelle antiaderenti.
Recommended for non-stick frying pans.

Cucchiaio / *Serving spoon*
cod. 52170000
Euro 3,80

Cucchiaio forato / *Perforated spoon*
cod. 52170100
Euro 3,80

Mestolo / *Ladle*
cod. 52172000
Euro 3,80

Schiumarola / *Skimmer*
cod. 52174000
Euro 3,80

Servispaghetti / *Spaghetti server*
cod. 52177000
Euro 3,80

Spatola / *Spatula*
cod. 52176000
Euro 3,80

Spatola forata / *Perforated spatula*
cod. 52173000
Euro 3,80

Frusta / *Whisk*
cod. 52171800
Euro 3,80

Pinza / *Chef tong*
cod. 52179100
Euro 3,80

98900723

PINTI INOX S.p.A.
Via Antonini, 87
25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351
Fax +39 030 8935250
+39 030 8901163
www.pintinox.com
pintinox@pinti.it

PINTI INOX GMBH
DEUTSCHLAND
Römerstraße 91
73066 Uhingen
Tel +49 07161 93343-0
Fax +49 07161 352789
www.pinti.de
info@pinti.de

PINTTI

ISSUE 03

PINTTI

MAGAZINE

Research | Ricerca | Qualità | Quality

Innovation | Innovazione | Professionale | Professional

Production | Produzione | Domestico | Retail

issue 03

2026

I prezzi restano in vigore fino a eventuali variazioni che saranno comunicate, senza preavviso, con integrazioni al presente listino e/o con ristampa del listino stesso.
Le informazioni contenute nel presente listino sono aggiornate al momento della stampa.
Le posate singole vengono vendute in master da 12 pz.

The prices will remain in force until any eventual changes are communicated, without notice, as a supplement to this price list and/or with reprints of the current price list.
The information contained in this price list is updated at the time of printing.
Individual cutlery is sold in masters of 12 pcs.

PINTI

MAGAZINE

issue
03
2026

DAL 1929
PORTIAMO ARTICOLI PROFESSIONALI SULLA TUA TAVOLA

Pinti è qualità dei materiali, innovazione tecnologica, ricerca e sviluppo continui.

La nostra storia imprenditoriale è oggi alla quarta generazione: con grande orgoglio abbiamo portato il Made in Italy in tutto il mondo.

BRINGING PROFESSIONAL PRODUCTS TO YOUR TABLE **SINCE 1929**

Pinti is quality materials, technological innovation, continuous research and development.

Our entrepreneurial history is now in its fourth generation: we are extremely proud to have taken Made in Italy products all over the world.

Piacere, Pinti.

Dal 1929 nei migliori ristoranti,
da oggi nelle migliori case.

Since 1929:
from the finest restaurants to the finest homes.

PINTI

Da quasi un secolo, Pinti è il marchio scelto dai migliori chef di tutto il mondo.

La nostra esperienza e dedizione nella creazione di pentole, padelle, posate e accessori per la cucina sono state perfezionate attraverso anni di collaborazione con professionisti del settore.
Oggi, siamo entusiasti di annunciare che questi prodotti, nati e testati per soddisfare le esigenze degli chef, sono finalmente disponibili per il mercato consumer.

Benvenuti nella famiglia Pinti, dove ogni utensile racconta una storia di qualità e dedizione.

For nearly a century, Pinti has been the choice of the world's finest chefs.

Our expertise and dedication to crafting pots, pans, cutlery, and kitchen accessories have been perfected through years of collaboration with industry professionals. Today, we are excited to announce that these products, born and tested to meet the demands of chefs, are finally available to the consumer market.

Welcome to the Pinti family, where every utensil tells a story of quality and dedication.

PINTI
MAGAZINE

POSATE CUTLERY	pag. 12
AUDREY	pag. 14
AUDREY COLTELLO BISTECCA STEAK KNIFE	pag. 152
AUDREY DISPLAY SYSTEM	pag. 22
AUDREY GIFT CASE	pag. 22
AUDREY MYSTIQUE	pag. 24
AUDREY REST	pag. 18
AUDREY REST HIVE COLOURS	pag. 38
AUDREY SET ORIENTALE ASIAN SET	pag. 18
AUDREY TREASURE CHAMPAGNE	pag. 25
AUDREY VELVET	pag. 28
BAGUETTE	pag. 98
BAGUETTE ALCHIMIQUE BRONZE	pag. 99
BAGUETTE STONE WASHED	pag. 98
BAGUETTE TREASURE	pag. 99
BRAMANTE	pag. 62
BRAMANTE TREASURE 50/50 BLACK	pag. 63
CATERÌ SMART COLT. PIZZA PIZZA KNIFE	pag. 153
COLISEUM COLT. M. VUOTO H. H. KNIVES	pag. 106
CONFEZIONI POSATE CUTLERY BOX	pag. 263
ELLADE	pag. 67
ELLADE TREASURE 50/50 BLACK	pag. 66
ESPOSITORI DISPLAY	pag. 265
FLORENCE	pag. 144
HEAVEN	pag. 76
HEAVEN MYSTIQUE	pag. 80
HEAVEN SATIN	pag. 77
HEAVEN TREASURE CHAMPAGNE	pag. 81
HEAVEN VELVET	pag. 84
HIVE	pag. 32
HIVE BLACK & HONEY	pag. 37
KOBE COLTELLO BISTECCA STEAK KNIFE	pag. 153
LINGOTTO REST	pag. 156
NEW YORK	pag. 89
NUMA	pag. 88
MARILYN	pag. 122
OLIVIA	pag. 71
OLIVIA MYSTIQUE	pag. 71
OLIVIA TREASURE	pag. 70
ONE REST	pag. 156
PITAGORA	pag. 106
PRIVILEGE	pag. 92
P.WOOD	pag. 152
SETTECENTO	pag. 115
SETTECENTO ALCHIMIQUE GOLD	pag. 114
SETTECENTO STONE WASHED	pag. 115
SETTECENTO TNT	pag. 119
SETTECENTO TREASURE GOLD	pag. 118
SETTECENTO TXT	pag. 118
SYNTHESIS	pag. 127
SYNTHESIS MYSTIQUE	pag. 126
SYNTHESIS TREASURE	pag. 126
SKY	pag. 133
SKY SATIN	pag. 136
SKY SATIN TREASURE	pag. 137
SKY TREASURE	pag. 132
STRESA	pag. 146
STRESA COLOUR	pag. 147
STRESA MYSTIQUE	pag. 146
STRESA STONE WASHED	pag. 147
SUSHI ANNIVERSARY	pag. 54
SUSHI PRO	pag. 48
SUSHI PRO REST	pag. 50
SUSHI QUEEN	pag. 42
SUSHI QUEEN MOKA	pag. 47
SUSHI SATIN	pag. 44
SUSHI SATIN MOKA	pag. 45
SWING	pag. 93
SWING MYSTIQUE	pag. 93
TIE	pag. 140
WESTMINSTER	pag. 107
WESTMINSTER ALCHIMIQUE BRONZE	pag. 107
WESTMINSTER STONE WASHED	pag. 107
ZERO REST	pag. 156
COOKWARE COOKWARE	pag. 158
3.0	pag. 172
AUDREY PADELLE FRYING PAN	pag. 184
BLACK&WOOD	pag. 206
BLUE IRON	pag. 212
CENTURY	pag. 176
FORNO OVEN	pag. 211
MASTER	pag. 160 180
MATRIOSKA	pag. 168
NEXT PENT.PRESSIONE PRESSURE COOKER	pag. 210
PRO	pag. 190 181
PRO PENT.PRESSIONE PRESSURE COOKER	pag. 210
ST-1	pag. 198
ST-BLACK	pag. 203
ST-K	pag. 202
SUSHI PADELLE FRYING PAN	pag. 186
TRADITION PRO	pag. 196
ACCESSORIES ACCESSORIES	pag. 214
AUDREY SECCHIELLO + COLONNA BUCKET + COLUMN	pag. 246
CALEIDO CESTE BASKET	pag. 243
COPERCHI MULTI-MISURA MULTI-MEASURE LIDS	pag. 234
KITCHEN TOOLS	pag. 216
PRESINE MULTIFUNZIONE MULTI-PURPOSE POT HOLDERS	pag. 231
PRO	pag. 222
SPUC	pag. 224
TAGLIERI D CHOPPING BOARD	pag. 239
TOOLS FOR FOOD	pag. 225
UP	pag. 230
VASSOIO MAGNA TRAY	pag. 242
VASSOI *O* TRAY	pag. 238
MOMENTI MOMENTS	pag. 250
DRINK&COCKTAIL	pag. 252
ICE-CREAM	pag. 256
PIZZA	pag. 258
SCATOLE & ESPOSITORI PACKAGING & DISPLAY	pag. 262
SET POSATE CUTLERY SET	pag. 266

PINTINOX

RETAIL

Elenco alfabetico dei prodotti inclusi nel catalogo RETAIL e non presenti in questa pubblicazione.
Alphabetical list of products included in the RETAIL catalogue and not present in this publication.

POSATE
CUTLERY

AIDA
AMERICA
AUSTRALIA 2
BERNINI
BETA
BRASILIA
BRISTOL
BYRON
CAMBRIDGE
CAPITOLIUM
CASALI
COLISEUM
CONCEPT
DOLPHIN
DUCALE
ECOBAGUETTE
EUCLIDE
EXPO
FILET
GAMMA
HOTEL
INFINITO
ISCHIA
LEONARDO
LIBERTY
MAITRE
MARTE
MILLENIUM
OCTAVIA
PALACE
PALACE MARTELLATO
PALLADIUM
PUNTO
RIALTO
RITZ
ROMA
ROMANINO
SABRINA
SAVOY
SIRIO
SNAKE
SOLARIS
SPATEN
STILE
SUPERGA
TECNA
TEMA
TREND
TRUMPET
TUBE
UNO
VALENCIA
VITTORIALE
WAVE

LE TENDENZE
TRENDS

AGRICOLA
AGRICOLA EXTRA
ALBERI D'INVERNO
ARCHI
DROP
DROP SATIN
DUKE
FLOWER COLLECTION
GOCCIA
LUNA
PRINCESS
TRECCIA
TULIPANI
TULIPANI EXTRA
WILD COLLECTION

COLORE
COLOUR

ARCA DI NOÈ
CANALETTO
CANALETTO SFUSO
CANALETTO UNPACKED
MATITE
MATITE BABY
VENICE
VENICE MYSTIQUE

USE&REUSE

CANNUCCE
STRAWS
CUTLERY + CASE SET
HAPPY HOUR
PIATTO
PLATE
POSATE
CUTLERY

SPECIALI TAVOLA
SPECIAL ACCESSORIES

BACCHETTE IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL CHOPSTICKS
CATERÌ
COLTELLI BISTECCA
STEAK KNIFE
ESCLUSIVI
GELATO
ICE-CREAM
SET ESCLUSIVI
STRESA COLOUR
WINE PLUS

ACCESSORI TAVOLA
TABLE ACCESSORIES

ACCESSORI
ACCESSORIES
BERNINI
EXECUTIVE
NOUVELLE CUISINE
PITAGORA
PROGETTO
TASTE

COTTURA
COOKING

CHALET
CHALET ECOTECH
DOMUS
EVO
EXCALIBUR
GARDENA
K-BLACK ECOTECH
MATERIC
PENTOLA A PRESSIONE POWER
PRESSURE COOKER POWER
POWER
RAME
COPPER
SERIE FORNO
OVEN SERIES
ST1-PRO
ST-ALU
TENDER ALU
TENDER ALU EXPERT
FULL INDUCTION
TENDER ECLISSE
TENDER TOTAL BLACK
X-BLACK

CAFFETTERIE MOKA
COFFEE MAKERS

BLACK & WOOD
CAPRI
CAPRI FULL INDUCTION
CHALET

ACCESSORI PREPARAZIONE
PREPARATION TOOLS

ACCESSORI
ACCESSORIES
ASTRA
CHALET
COMET
ELLISSE
FAMILY FEELING
LIVING
MOLLE BUFFET
BUFFET TONGS
PITAGORA
PROFESSIONAL
SILICONE ORANGE

RICAMBI
SPARE PARTS

SCATOLE & ESPOSITORI
PACKAGING & DISPLAY

SET POSATE
CUTLERY SET

FILO ORO
GOLD

PINTI

LA SELEZIONE
DEI NOSTRI MIGLIORI PRODOTTI
PER LA CUCINA E LA TAVOLA

THE SELECTION
OF OUR BEST PRODUCTS
FOR THE KITCHEN & THE TABLE

PINTI1929

PINTINOX

PINTI *buffet*

IL PIACERE DEL **GESTO QUOTIDIANO**

THE PLEASURE OF THE **DAILY GESTURE**

CUTLERY

AUDREY

DESIGN MARCELLO ZILIANI

AUDREY mise en place | mise en place

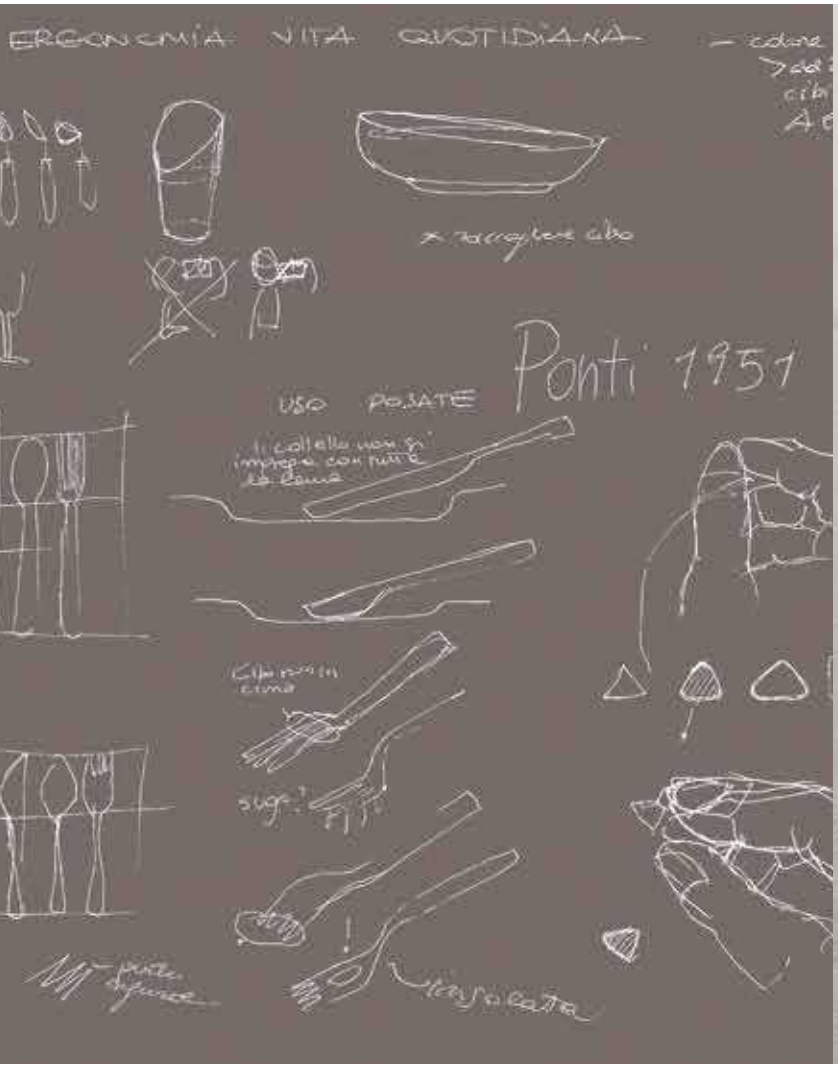
AUDREY

DESIGN MARCELLO ZILIANI

Sopra: AUDREY | posto tavola 4 pezzi
Up: AUDREY | 4 piece place settings
Sotto: AUDREY | complementi
Down: AUDREY | complements

AUDREY

DESIGN MARCELLO ZILIANI



AUDREY studio di design | design studio

AUDREY coltello, forchetta e cucchiaio | knife, fork and spoon

METODO DI LAVORO:
RICERCA, STUDIO, PROGETTO

WORKING METHOD:
RESEARCH, PLANNING, DESIGN

“

Con Audrey si ha la sensazione di avere in mano degli oggetti preziosi ma che non intimidiscono, che anzi comunicano una sensazione di piacevolezza e di confort. Il linguaggio formale trasmette eleganza e raffinatezza, caratteristiche esaltate dalle linee fluide, morbide e allungate.

Audrey gives you the feeling of holding precious objects in your hands that do not intimidate, but rather give you a feeling of pleasure and comfort. The formal language conveys elegance and sophistication, characteristics that are enhanced by the fluid, soft and elongated lines.

Marcello Ziliani

”

AUDREY

REST

Sopra: AUDREY SET ORIENTALE coppia di bacchette con ciotolina e appoggio per bacchette
Up: ASIAN SET chopsticks with bowl and rest
Sotto: AUDREY BRONZE, GOLD, TOTAL BLACK REST appoggio per bacchette e posate
Down: cutlery rest

AUDREY BRONZE, GOLD, TOTAL BLACK REST portatovagliolo + porta bacchette e posate | napkin holder + chopsticks and cutlery rest

AUDREY

STILL LIFE		**SET ORIENTALE** ASIAN SET
DESIGN	MARCELLO ZILIANI	
MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	
SPESSORE	FORGIATO	
DESCRIZIONE: Le sue linee fluide e morbide raccontano eleganza naturale, mentre la forma allungata e la variazione di spessore vicino al colletto aggiungono un tocco di originalità ricercata.		
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10	
THICKNESS	FORGED	
DESCRIPTION: Its fluid, soft lines convey natural elegance, while the elongated shape and variation in thickness near the collar add a touch of refined originality.		

REGISTERED DESIGN

AUDREY

	cucchiaio tavola table spoon	16500001	cm 21,5	**Euro 6,44**
	forchetta tavola table fork	16500002	cm 21,1	**Euro 6,44**
	coltello tavola table knife	16500003	cm 23,5	**Euro 8,50**
	coltello tavola standing knife table standing knife	165000D3	cm 23,4	**Euro 8,50**
	coltello bistecca lama liscia fine edge steak knife	165000EY	cm 23,5	**Euro 10,12**
	coltello bistecca lama seghettata full serration steak knife	165000EU	cm 23,5	**Euro 10,12**
	cucchiaio frutta dessert spoon	16500004	cm 18,0	**Euro 6,32**
	forchetta frutta dessert fork	16500005	cm 18,0	**Euro 6,32**
	coltello frutta dessert knife	16500006	cm 20,0	**Euro 8,38**
	coltello frutta standing knife dessert standing knife	165000F6	cm 19,8	**Euro 8,38**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	16500007	cm 14,6	**Euro 5,00**
	cucchiaino moka moka spoon	16500008	cm 11,0	**Euro 4,30**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	16500017	cm 15,6	**Euro 5,16**
	spalmaburro butter spreader	16500025	cm 15,9	**Euro 8,18**
	coltello pesce fish knife	16500029	cm 19,2	**Euro 6,44**
	cucchiaio bibita drink spoon	16500036	cm 18,6	**Euro 6,44**
	cucchiaio brodo soup spoon	16500039	cm 18,0	**Euro 6,44**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	16500091	24 pcs	**Euro 168,30**
	18/10 appoggio per posate cutlery rest	57010500	cm 8,4x1,2h	**Euro 2,78** 1 piece
	set 6 appoggio per posate 6 rests set	57010560	6 pcs	**Euro 22,58** 6 pieces
	18/10 + PVD appoggio per posate cutlery rest	TREASURE GOLD TREASURE BRONZE TREASURE TOTAL BLACK	57010501 57010502 57010503	cm 8,4x1,2h	**Euro 4,40** 1 piece
	set 6 appoggio per posate 6 rests set	TREASURE GOLD TREASURE BRONZE TREASURE TOTAL BLACK	57010561 57010562 57010563	6 pcs	**Euro 32,20** 6 pieces
	SPS + 18/0 coppia di bacchette chopsticks	165000E3	cm 24,0	**Euro 6,20**
	ABS ciotolina bowl	97150274	cm 9x5,4 x2,5h	**Euro 1,90**
	set orientale (x2) asian set (x2)	2 coppie di bacchette, 2 appoggio per bacchette, 2 ciotoline. 2 chopsticks, 2 rests, 2 bowls.	165000F5	6 pcs	**Euro 31,72**

FOCUS ON
CONFEZIONI AUDREY | AUDREY PACKAGING

CREATE
YOUR SET

Sopra: AUDREY GIFT CASE confezione 6 pezzi
Up: AUDREY GIFT CASE 6 piece box
Sotto: AUDREY DISPLAY SYSTEM modular display allestimenti
Down: AUDREY DISPLAY SYSTEM modular display

AUDREY GIFT CASE

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
SET	6 PEZZI	SET	6 PCS
DESCRIZIONE: Uno scrigno eco-friendly che contiene 6 pezzi. Due posate sono esposte in alloggiamenti dedicati che ne valorizzano forma e qualità attraverso viste frontale e laterale.		**DESCRIPTION:** On eco-friendly case containing six pieces. Two cutlery pieces are displayed in dedicated compartments that enhance their shape and quality through front and side views.	

	cucchiaio tavola table spoon	set 6 pezzi 6 pieces set	16507601	cm 21,5	**Euro 44,88**
	forchetta tavola table fork	set 6 pezzi 6 pieces set	16507602	cm 21,1	**Euro 44,88**
	coltello tavola standing knife standing knife table knife	set 6 pezzi 6 pieces set	165076D3	cm 23,4	**Euro 57,30**
	cucchiaio frutta dessert spoon	set 6 pezzi 6 pieces set	16507604	cm 18,0	**Euro 44,10**
	forchetta frutta dessert fork	set 6 pezzi 6 pieces set	16507605	cm 18,0	**Euro 44,10**
	coltello frutta standing knife standing knife dessert knife	set 6 pezzi 6 pieces set	165076F6	cm 19,8	**Euro 56,52**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	set 6 pezzi 6 pieces set	16507607	cm 14,6	**Euro 36,06**
	cucchiaino moka moka spoon	set 6 pezzi 6 pieces set	16507608	cm 11,0	**Euro 32,12**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	set 6 pezzi 6 pieces set	16507617	cm 15,6	**Euro 37,20**
	cucchiaio bibita drink spoon	set 6 pezzi 6 pieces set	16507636	cm 18,6	**Euro 44,88**
	cucchiaio brodo soup spoon	set 6 pezzi 6 pieces set	16507639	cm 18,0	**Euro 44,88**

AUDREY DISPLAY SYSTEM

MATERIALE	LEGNO	MATERIAL	WOOD
DESCRIZIONE: Gift Case può essere inserita in un Display Modulare che funge da "visualizzatore universale". Il sistema, grazie alla sua modularità, permette infinite combinazioni e orientamenti delle posate.		**DESCRIPTION:** The Gift Case can be inserted into a Modular Display that acts as a "universal viewer." The modular system allows for infinite combinations and orientations of the cutlery.	

	espositore display	99900266	cm 54x54 x6h	**Euro 22,60**
	espositore completo di posate complete cutlery display	99900264	cm 54x54 x6h	**Euro 391,36**
	sacchetto in carta paper shopping bag	98902017	cm 32,5x26 x12h	**Euro 3,50**

COMPONI
IL TUO SERVIZIO

AUDREY
MYSTIQUE

Sopra: AUDREY MYSTIQUE posto tavola 4 pezzi
Up: AUDREY MYSTIQUE 4 piece place settings
Sotto: AUDREY MYSTIQUE cucchiaino caffè
Down: AUDREY MYSTIQUE coffee spoon

AUDREY TREASURE CHAMPAGNE cucchiaio e forchetta | spoon and fork

AUDREY

FINITURA	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**
MYSTIQUE	TREASURE CHAMPAGNE
DESIGN MARCELLO ZILIANI	
MATERIALE	
ACCIAIO INOX 18/10	+ PVD
SPESSORE FORGIATO	
MATERIAL	
STAINLESS STEEL 18/10	+ PVD
THICKNESS FORGED	

AUDREY

	cucchiaio tavola table spoon	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	16560001 2QL00001	cm 21,5	Euro 7,90 Euro 12,34
	forchetta tavola table fork	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	16560002 2QL00002	cm 21,1	Euro 7,90 Euro 12,34
	coltello tavola table knife	MYSTIQUE	16560003	cm 23,5	Euro 9,94
	coltello tavola standing knife table standing knife	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	165600D3 2QL000D3	cm 23,4	Euro 9,94 Euro 14,40
	cucchiaio frutta dessert spoon	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	16560004 2QL00004	cm 18,0	Euro 7,66 Euro 11,38
	forchetta frutta dessert fork	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	16560005 2QL00005	cm 18,0	Euro 7,66 Euro 11,38
	coltello frutta dessert knife	MYSTIQUE	16560006	cm 20,0	Euro 9,70
	coltello frutta standing knife dessert standing knife	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	165600F6 2QL000F6	cm 19,8	Euro 9,70 Euro 13,44
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	16560007 2QL00007	cm 14,6	Euro 6,18 Euro 8,96
	cucchiaino moka moka spoon	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	16560008 2QL00008	cm 11,0	Euro 5,54 Euro 8,26
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	16560017 2QL00017	cm 15,6	Euro 6,38 Euro 9,12
	spalmaburro butter spreader	MYSTIQUE	16560025	cm 15,9	Euro 9,50
	coltello pesce fish knife	MYSTIQUE	16560029	cm 19,2	Euro 7,90
	cucchiaio bibita drink spoon	MYSTIQUE	16560036	cm 18,6	Euro 7,90
	cucchiaio brodo soup spoon	MYSTIQUE	16560039	cm 18,0	Euro 7,90
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	1656Z091 2QL0Z091	24 pcs	Euro 201,54 Euro 313,42

AUDREY
VELVET

Sopra: AUDREY VELVET COPPER posto tavola 4 pezzi
Up: AUDREY VELVET COPPER 4 piece place settings
Sotto: AUDREY VELVET TOTAL BLACK cucchiaino caffè
Down: AUDREY VELVET TOTAL BLACK coffee spoon

AUDREY
VELVET

AUDREY VELVET CHAMPAGNE cucchiaio e forchetta | spoon and fork

AUDREY VELVET HONEY posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

AUDREY VELVET

STILL LIFE		CHAMPAGNE HONEY COPPER TOTAL BLACK
DESIGN	MARCELLO ZILIANI	
MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10 + PVD	
SPESSORE	FORGIATO	
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10 + PVD	
THICKNESS	FORGED	

REGISTERED ® DESIGN

AUDREY VELVET

	cucchiaio tavola table spoon	CHAMPAGNE HONEY COPPER TOTAL BLACK	2QL60001 2QG60001 2QH60001 2QD60001	cm 21,5	**Euro 13,60**
	forchetta tavola table fork	CHAMPAGNE HONEY COPPER TOTAL BLACK	2QL60002 2QG60002 2QH60002 2QD60002	cm 21,1	**Euro 13,60**
	coltello tavola table knife	CHAMPAGNE HONEY COPPER TOTAL BLACK	2QL600D3 2QG600D3 2QH600D3 2QD600D3	cm 23,4	**Euro 15,56**
	cucchiaio frutta dessert spoon	CHAMPAGNE HONEY COPPER TOTAL BLACK	2QL60004 2QG60004 2QH60004 2QD60004	cm 18,0	**Euro 12,48**
	forchetta frutta dessert fork	CHAMPAGNE HONEY COPPER TOTAL BLACK	2QL60005 2QG60005 2QH60005 2QD60005	cm 18,0	**Euro 12,48**
	coltello frutta dessert knife	CHAMPAGNE HONEY COPPER TOTAL BLACK	2QL600F6 2QG600F6 2QH600F6 2QD600F6	cm 19,8	**Euro 14,42**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	CHAMPAGNE HONEY COPPER TOTAL BLACK	2QL60007 2QG60007 2QH60007 2QD60007	cm 14,6	**Euro 9,96**
	cucchiaino moka moka spoon	CHAMPAGNE HONEY COPPER TOTAL BLACK	2QL60008 2QG60008 2QH60008 2QD60008	cm 11,0	**Euro 9,12**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	CHAMPAGNE HONEY COPPER TOTAL BLACK	2QL60017 2QG60017 2QH60017 2QD60017	cm 15,6	**Euro 10,16**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	CHAMPAGNE HONEY COPPER TOTAL BLACK	2QL60017 2QG60017 2QH60017 2QD60017	24 pcs	**Euro 326,34**

HIVE

HIVE BIANCO cucchiaino caffè e forchetta dolce | HIVE WHITE coffee spoon and pastry fork

HIVE BLU posto tavola 4 pezzi | HIVE BLUE 4 piece place settings

LA GRANDE ELEGANZA
DEL COLORE

HIVE MERLOT mise en place | HIVE MERLOT mise en place

THE IMPRESSIVE ELEGANCE **OF COLOUR**

HIVE

Sopra: HIVE TORTORA posto tavola 4 pezzi
Up: HIVE TAUPE 4 piece place settings
Sotto: HIVE SALVIA cucchiaino caffè e coltello burro
Down: HIVE SAGE coffee spoon and butter spreader

HIVE BLACK&HONEY
TREASURE

HIVE BLACK&HONEY forchetta e cucchiaino caffè | fork and coffee spoon

HIVE BLACK&HONEY posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

AUDREY HIVE COLOURS

REST

AUDREY REST HIVE COLOURS MERLOT dettaglio | AUDREY REST HIVE COLOURS MERLOT detail

AUDREY HIVE COLOURS

REST

Sopra: AUDREY REST HIVE COLOURS BLU appoggio per bacchette e posate
Up: AUDREY REST HIVE COLOURS BLUE cutlery rest
Sotto: AUDREY REST HIVE COLOURS 4 colori
Down: AUDREY REST HIVE COLOURS 4 colours

HIVE

APPOGGIO POSATE
REST

FINITURA	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**
LUCIDO | POLISHED	BLACK & HONEY

MATERIALE	
ACCIAIO INOX 18/10 + SPS	+ PVD
SPESSORE FORGIATO	
MATERIAL	
STAINLESS STEEL 18/10 + SPS	+ PVD
THICKNESS FORGED	
DESCRIZIONE: Il manico, tondo sul collo e perfettamente esagonale all'estremità, crea un gioco di forme che rende questa serie forgiata leggera nella mano ma incredibilmente solida nella percezione.	**DESCRIPTION:** The handle, round at the neck and perfectly hexagonal at the end, creates a play of shapes that makes this forged series light in the hand but incredibly solid in appearance.

REGISTERED ® DESIGN

HIVE

	cucchiaio tavola table spoon	MATT BLACK		2LL00001	MATT BLUE		2LN00001	cm 21,0	**Euro 9,06**
		MATT WHITE		2LM00001	MATT SAGE		2LP00001		
		MATT MERLOT		2LQ00001	MATT TAUPE		2LR00001		
		MATT BLACK		+	HONEY		2LLG0001		**Euro 16,52**
	forchetta tavola table fork	MATT BLACK		2LL00002	MATT BLUE		2LN00002	cm 21,0	**Euro 9,06**
		MATT WHITE		2LM00002	MATT SAGE		2LP00002		
		MATT MERLOT		2LQ00002	MATT TAUPE		2LR00002		
		MATT BLACK		+	HONEY		2LLG0002		**Euro 16,52**
	coltello tavola table knife	MATT BLACK		2LL00003	MATT BLUE		2LN00003	cm 23,0	**Euro 9,06**
		MATT WHITE		2LM00003	MATT SAGE		2LP00003		
		MATT MERLOT		2LQ00003	MATT TAUPE		2LR00003		
		MATT BLACK		+	HONEY		2LLG0003		**Euro 16,52**
	cucchiaio frutta dessert spoon	MATT BLACK		2LL00004	MATT BLUE		2LN00004	cm 18,0	**Euro 8,90**
		MATT WHITE		2LM00004	MATT SAGE		2LP00004		
		MATT MERLOT		2LQ00004	MATT TAUPE		2LR00004		
		MATT BLACK		+	HONEY		2LLG0004		**Euro 15,46**
	forchetta frutta dessert fork	MATT BLACK		2LL00005	MATT BLUE		2LN00005	cm 18,0	**Euro 8,90**
		MATT WHITE		2LM00005	MATT SAGE		2LP00005		
		MATT MERLOT		2LQ00005	MATT TAUPE		2LR00005		
		MATT BLACK		+	HONEY		2LLG0005		**Euro 15,46**
	coltello frutta dessert knife	MATT BLACK		2LL00006	MATT BLUE		2LN00006	cm 19,7	**Euro 8,90**
		MATT WHITE		2LM00006	MATT SAGE		2LP00006		
		MATT MERLOT		2LQ00006	MATT TAUPE		2LR00006		
		MATT BLACK		+	HONEY		2LLG0006		**Euro 15,46**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	MATT BLACK		2LL00007	MATT BLUE		2LN00007	cm 15,0	**Euro 7,56**
		MATT WHITE		2LM00007	MATT SAGE		2LP00007		
		MATT MERLOT		2LQ00007	MATT TAUPE		2LR00007		
		MATT BLACK		+	HONEY		2LLG0007		**Euro 13,06**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	MATT BLACK		2LL00017	MATT BLUE		2LN00017	cm 16,0	**Euro 7,64**
		MATT WHITE		2LM00017	MATT SAGE		2LP00017		
		MATT MERLOT		2LQ00017	MATT TAUPE		2LR00017		
		MATT BLACK		+	HONEY		2LLG0017		**Euro 13,10**
	spalmaburro butter spreader	MATT BLACK		2LL00025	MATT BLUE		2LN00025	cm 17,0	**Euro 8,74**
		MATT WHITE		2LM00025	MATT SAGE		2LP00025		
		MATT MERLOT		2LQ00025	MATT TAUPE		2LR00025		
	coppia di bacchette chopsticks	MATT BLACK		2LL000E3	MATT BLUE		2LN000E3	cm 22,0	**Euro 7,40**
		MATT WHITE		2LM000E3	MATT SAGE		2LP000E3		
		MATT MERLOT		2LQ000E3	MATT TAUPE		2LR000E3		
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	MATT BLACK		2LL0$091	MATT BLUE		2LN0$091	24 pcs	**Euro 218,46**
		MATT WHITE		2LM0$091	MATT SAGE		2LP0$091		
		MATT MERLOT		2LQ0$091	MATT TAUPE		2LR0$091		
		MATT BLACK		+	HONEY		2LLGZ091		**Euro 385,74**
	18/10 appoggio per posate cutlery rest	MATT TAUPE MATT MERLOT		57R10500 57Q10500	MATT BLUE MATT SAGE		57N10500 57P10500	cm 8,4x3,3 x1,2h	**Euro 5,58** 1 piece
	set 4 appoggio per posate MULTICOLOR 4 rests set MULTICOLOR	MATT TAUPE MATT MERLOT			MATT BLUE MATT SAGE		57010564	4 pcs	**Euro 24,90** 4 pieces

SUSHI QUEEN

SUSHI QUEEN EBANO dettaglio | SUSHI QUEEN EBONY detail

SUSHI QUEEN WENGE posto tavola 4 pezzi | SUSHI QUEEN WENGE 4 piece place settings

I NOSTRI
BEST-SELLER

SUSHI QUEEN MOGANO dettaglio | SUSHI QUEEN MAHOGANY detail

SUSHI QUEEN BETULLA posto tavola 4 pezzi | SUSHI QUEEN BIRCH 4 piece place settings

OUR BEST-SELLER

SUSHI SATIN

SUSHI SATIN MOGANO mise en place | SUSHI SATIN MAHOGANY mise en place

SUSHI SATIN

Sopra: SUSHI SATIN EBANO posto tavola 4 pezzi
Up: SUSHI SATIN EBONY 4 piece place settings
Sotto: SUSHI SATIN cucchiaini caffè
Down: SUSHI SATIN coffee spoons

SUSHI

DESCRIZIONE:	DESCRIPTION:
Un'estetica EcoChic equilibrata e sofisticata.	A balanced and sophisticated EcoChic aesthetic.

MATERIALE	ACCIAIO INOX + ABS
SPESSORE	mm 2,5
MATERIAL	STAINLESS STEEL + ABS
THICKNESS	mm 2,5

SUSHI SATIN

MATERIALE	ACCIAIO INOX + ABS
SPESSORE	mm 2,5
MATERIAL	STAINLESS STEEL + ABS
THICKNESS	mm 2,5

REGISTERED ® DESIGN

SUSHI

	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	BIRCH	17A07091	24 pcs	**Euro 95,48**
		MAHOGANY	17B07091		
		TEAK	17C07091		
		WENGE	17D07091		
		EBONY	17E07091		
	set cucchiaini moka 6 pezzi 6 pieces moka spoon set	BIRCH	17A07608	6 pcs	**Euro 15,50**
		MAHOGANY	17B07608		
		TEAK	17C07608		
		WENGE	17D07608		
		EBONY	17E07608		

SUSHI SATIN

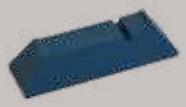
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	MAHOGANY	17BS7091	24 pcs	**Euro 95,48**
		TEAK	17CS7091		
		EBONY	17ES7091		
	set posate 30 pezzi 30 pieces cutlery set	MAHOGANY	17BS70SE	30 pcs	**Euro 119,12**
		TEAK	17CS70SE		
		EBONY	17ES70SE		
	set cucchiaini moka 6 pezzi 6 pieces moka spoon set	MAHOGANY	17BS7608	6 pcs	**Euro 15,50**
		TEAK	17CS7608		
		EBONY	17ES7608		

SUSHI PRO

Sopra: SUSHI PRO BLU posto tavola 4 pezzi
Up: SUSHI PRO BLUE 4 piece place settings
Sotto: SUSHI PRO BIANCO coltello e forchetta
Down: SUSHI PRO WHITE knife and fork

SUSHI PRO NERO mise en place | SUSHI PRO BLACK mise en place

SUSHI PRO

STILL LIFE		**APPOGGIO POSATE** REST 
MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10 + ABS	
SPESSORE	mm 2,5	
DESCRIZIONE: Le sue linee allungate ed eleganti si abbinano con naturalezza sia a porcellane classiche sia a mise en place moderne, portando un tocco professionale anche sulla tavola di tutti i giorni.		
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10 + ABS	
THICKNESS	mm 2,5	
DESCRIPTION: Its elongated and elegant lines naturally complement both classic porcelain and modern table settings, bringing a professional touch to everyday dining.		

REGISTERED DESIGN

SUSHI PRO

	cucchiaio tavola table spoon	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS0001 18LS0001 18NS0001	cm 21,0	**Euro 3,82**
	forchetta tavola table fork	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS0002 18LS0002 18NS0002	cm 21,0	**Euro 3,82**
	coltello tavola table knife	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS0003 18LS0003 18NS0003	cm 22,5	**Euro 3,82**
	cucchiaio frutta dessert spoon	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS0004 18LS0004 18NS0004	cm 18,0	**Euro 3,70**
	forchetta frutta dessert fork	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS0005 18LS0005 18NS0005	cm 18,0	**Euro 3,70**
	coltello frutta dessert knife	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS0006 18LS0006 18NS0006	cm 20,0	**Euro 3,70**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS0007 18LS0007 18NS0007	cm 15,0	**Euro 3,06**
	cucchiaino moka moka spoon	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS0008 18LS0008 18NS0008	cm 11,2	**Euro 2,86**
	forchettina dolce 4 spine pastry fork	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS0016 18LS0016 18NS0016	cm 16,5	**Euro 3,24**
	spalmaburro butter spreader	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS0025 18LS0025 18NS0025	cm 16,5	**Euro 3,58**
	coltello pesce fish knife	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS0029 18LS0029 18NS0029	cm 20,0	**Euro 3,82**
	cucchiaio bibita long drink spoon	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS0036 18LS0036 18NS0036	cm 20,0	**Euro 3,70**
	cucchiaio brodo soup spoon	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS0039 18LS0039 18NS0039	cm 18,0	**Euro 3,82**
	coppia di bacchette chopsticks	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS00E3 18LS00E3 18NS00E3	cm 22,0	**Euro 6,38**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	18MS$091 18LS$091 18NS$091	24 pcs	**Euro 97,14**
	ABS appoggio per posate cutlery rest	MATT WHITE MATT BLACK MATT BLUE	57010411 57010410 57010412	cm 6,3x1,9 x1,5h	**Euro 1,90**

SUSHI ANNIVERSARY

SUSHI ANNIVERSARY GOLD&BLACK posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

SUSHI ANNIVERSARY GOLD&WHITE posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

SUSHI ANNIVERSARY

SUSHI ANNIVERSARY GOLD&BLACK dettaglio | detail

SUSHI ANNIVERSARY

SUSHI ANNIVERSARY BLACK&WENGE mise en place | mise en place

SUSHI ANNIVERSARY

Sopra: SUSHI ANNIVERSARY BLACK&TEAK posto tavola 4 pezzi
Up: SUSHI ANNIVERSARY BLACK&TEAK 4 piece place settings
Sotto: SUSHI ANNIVERSARY BLACK&BLACK posto tavola 4 pezzi
Down: SUSHI ANNIVERSARY BLACK&BLACK 4 piece place settings

SUSHI ANNIVERSARY

STILL LIFE		
MATERIALE	ACCIAIO INOX + PVD + ABS	
SPESSORE	mm 2,5	
MATERIAL	STAINLESS STEEL + PVD + ABS	
THICKNESS	mm 2,5	

REGISTERED ® DESIGN

SUSHI ANNIVERSARY

	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	GOLD & WHITE	17Y0K091	24 pcs	**Euro 152,10**
		GOLD & BLACK	17Z0K091		
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	BLACK & BLACK	17W0K091	24 pcs	**Euro 147,68**
		BLACK & TEAK	17U0K091		**Euro 164,90**
		BLACK & WENGE	17V0K091		**Euro 164,90**

I NOSTRI IMPIANTI
OGNI PEZZO NASCE DA CURA, ESPERIENZA E PRECISIONE

OUR FACILITIES

EVERY PIECE IS CREATED WITH CARE, EXPERIENCE, AND PRECISION

BRAMANTE

BRAMANTE posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

BRAMANTE TREASURE 50/50 BLACK mise en place | mise en place

BRAMANTE

FINITURA	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**
LUCIDO | POLISHED	TREASURE 50/50 TOTAL BLACK
MATERIALE	
ACCIAIO INOX 18/10	+ PVD
SPESSORE FORGIATO	
MATERIAL	
STAINLESS STEEL 18/10	+ PVD
THICKNESS FORGED	
DESCRIZIONE: La serie forgiata Bramante, tra le più iconiche della nostra produzione, unisce perfezione e stile con linee tese e affusolate.	**DESCRIPTION:** The Bramante forged series, one of the most distinctive in our collection, combines perfection and style with sleek, tapered lines.

BRAMANTE

	cucchiaio tavola table spoon	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07800001 1CE00001	cm 20,8	**Euro 14,16** **Euro 20,04**
	forchetta tavola table fork	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07800002 1CE00002	cm 21,1	**Euro 14,16** **Euro 20,04**
	coltello tavola table knife	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07800003 1CE00003	cm 23,5	**Euro 14,16** **Euro 20,04**
	cucchiaio frutta dessert spoon	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07800004 1CE00004	cm 18,4	**Euro 13,04** **Euro 18,90**
	forchetta frutta dessert fork	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07800005 1CE00005	cm 18,4	**Euro 13,04** **Euro 18,90**
	coltello frutta dessert knife	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07800006 1CE00006	cm 21,3	**Euro 13,24** **Euro 19,16**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07800007 1CE00007	cm 15,5	**Euro 11,60** **Euro 16,52**
	cucchiaino moka moka spoon	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07800008 1CE00008	cm 12,4	**Euro 11,34** **Euro 16,28**
	mestolo ladle	LUCIDO | POLISHED	07800010	cm 27,2	**Euro 33,32**
	cucchiaione serving spoon	LUCIDO | POLISHED	07800011	cm 23,8	**Euro 20,84**
	forchettone serving fork	LUCIDO | POLISHED	07800012	cm 24,0	**Euro 20,84**
	mestolo salsa sauce ladle	LUCIDO | POLISHED	07800013	cm 17,5	**Euro 17,50**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07800017 1CE00017	cm 16,4	**Euro 12,84** **Euro 17,68**
	pala torta cake server	LUCIDO | POLISHED	07800020	cm 25,2	**Euro 27,98**
	forchetta pesce fish fork	LUCIDO | POLISHED	07800028	cm 20,6	**Euro 13,98**
	coltello pesce fish knife	LUCIDO | POLISHED	07800029	cm 20,6	**Euro 13,98**
	cucchiaio brodo soup spoon	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07800039 1CE00039	cm 18,2	**Euro 13,30** **Euro 19,20**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	0780$091 1CE0Z091	24 pcs	**Euro 342,70** **Euro 469,86**

ELLADE
TREASURE 50/50

ELLADE TREASURE 50/50 BLACK mise en place | mise en place

PINTI 1929
I GRANDI CLASSICI

PINTI 1929
THE GREAT CLASSICS

Sopra: ELLADE posto tavola 4 pezzi
Up: ELLADE 4 piece place settings
Sotto: ELLADE coltello spalma burro
Down: ELLADE butter knife

ELLADE

FINITURA	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**
LUCIDO | POLISHED	TREASURE 50/50 TOTAL BLACK

MATERIALE	
ACCIAIO INOX 18/10	+ PVD
SPESSORE FORGIATO	
MATERIAL	
STAINLESS STEEL 18/10	+ PVD
THICKNESS FORGED	

DESCRIZIONE: Ellade esprime il meglio della forgiatura, unendo qualità e design in un equilibrio senza tempo.	**DESCRIPTION:** Ellade embodies the finest in craftsmanship, combining quality and design in a timeless balance.

ELLADE

	cucchiaio tavola table spoon	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07900001 1DF00001	cm 21,2	**Euro 13,88** **Euro 19,72**
	forchetta tavola table fork	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07900002 1DF00002	cm 21,1	**Euro 13,88** **Euro 19,72**
	coltello tavola table knife	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07900003 1DF00003	cm 24,0	**Euro 14,40** **Euro 20,26**
	cucchiaio frutta dessert spoon	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07900004 1DF00004	cm 18,7	**Euro 12,78** **Euro 18,68**
	forchetta frutta dessert fork	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07900005 1DF00005	cm 18,4	**Euro 12,78** **Euro 18,68**
	coltello frutta dessert knife	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07900006 1DF00006	cm 21,7	**Euro 13,24** **Euro 19,58**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07900007 1DF00007	cm 15,5	**Euro 11,40** **Euro 16,32**
	cucchiaino moka moka spoon	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07900008 1DF00008	cm 12,5	**Euro 11,14** **Euro 16,06**
	mestolo ladle	LUCIDO | POLISHED	07900010	cm 27,2	**Euro 32,66**
	cucchiaione serving spoon	LUCIDO | POLISHED	07900011	cm 24,4	**Euro 20,46**
	forchettone serving fork	LUCIDO | POLISHED	07900012	cm 24,5	**Euro 20,46**
	mestolo salsa sauce ladle	LUCIDO | POLISHED	07900013	cm 18,9	**Euro 17,12**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07900017 1DF00017	cm 16,4	**Euro 12,36** **Euro 17,26**
	pala torta cake server	LUCIDO | POLISHED	07900020	cm 24,6	**Euro 27,46**
	spalmaburro butter spreader	LUCIDO | POLISHED	07900025	cm 16,0	**Euro 11,02**
	forchetta pesce fish fork	LUCIDO | POLISHED	07900028	cm 18,6	**Euro 13,72**
	coltello pesce fish knife	LUCIDO | POLISHED	07900029	cm 20,6	**Euro 13,72**
	cucchiaio brodo soup spoon	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	07900039 1DF00039	cm 17,9	**Euro 13,16** **Euro 19,08**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	LUCIDO | POLISHED TREASURE 50/50 TOTAL BLACK	0790$091 1DF0Z091	24 pcs	**Euro 331,38** **Euro 466,14**

OLIVIA
TREASURE

Sopra a sinistra: OLIVIA TREASURE TITANIUM posto tavola 4 pezzi
Up left: OLIVIA TREASURE TITANIUM 4 piece place settings
Sopra a destra: OLIVIA TREASURE BRONZE posto tavola 4 pezzi
Up right: OLIVIA TREASURE BRONZE 4 piece place settings
Sotto: OLIVIA TREASURE GOLD cucchiaino caffè
Down: OLIVIA TREASURE GOLD coffee spoon

OLIVIA mise en place | mise en place

OLIVIA MYSTIQUE posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

OLIVIA

FINITURA	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**
LUCIDO | POLISHED	MYSTIQUE

MATERIALE ACCIAIO INOX 18/10

SPESSORE mm 3,0

DESCRIZIONE:
Olivia conquista con il suo design lungo e affusolato, essenziale e immediatamente riconoscibile. Una presenza elegante e carismatica, ideale per chi ama una tavola dal gusto iconico e contemporaneo.

MATERIAL STAINLESS STEEL 18/10

THICKNESS mm 3,0

DESCRIPTION:
Olivia captivates with its long, tapered design, which is simple and instantly recognizable. An elegant and charismatic presence, ideal for those who love a table with an iconic and contemporary style.

OLIVIA

	cucchiaio tavola table spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	04900001 04960001	cm 23,0	**Euro 4,96** **Euro 6,38**
	forchetta tavola table fork	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	04900002 04960002	cm 23,0	**Euro 4,96** **Euro 6,38**
	coltello tavola table knife	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	04900003 04960003	cm 24,5	**Euro 8,26** **Euro 9,72**
	cucchiaio frutta dessert spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	04900004 04960004	cm 19,8	**Euro 4,96** **Euro 6,24**
	forchetta frutta dessert fork	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	04900005 04960005	cm 19,7	**Euro 4,96** **Euro 6,24**
	coltello frutta dessert knife	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	04900006 04960006	cm 21,4	**Euro 8,00** **Euro 9,34**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	04900007 04960007	cm 16,5	**Euro 2,90** **Euro 4,10**
	cucchiaino moka moka spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	04900008 04960008	cm 11,0	**Euro 2,90** **Euro 4,10**
	mestolo ladle	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	04900010 04960010	cm 29,0	**Euro 22,94** **Euro 24,80**
	cucchiaione serving spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	04900011 04960011	cm 26,0	**Euro 10,30** **Euro 12,02**
	forchettone serving fork	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	04900012 04960012	cm 26,0	**Euro 10,30** **Euro 12,02**
	mestolo salsa sauce ladle	LUCIDO | POLISHED	04900013	cm 14,9	**Euro 12,48**
	cucchiaio insalata salad spoon	LUCIDO | POLISHED	04900014	cm 26,0	**Euro 11,80**
	forchetta insalata salad fork	LUCIDO | POLISHED	04900015	cm 26,0	**Euro 11,80**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	04900017 04960017	cm 17,0	**Euro 3,72** **Euro 4,96**
	pala torta cake server	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	04900020 04960020	cm 23,1	**Euro 14,00** **Euro 15,72**
	forchetta pesce fish fork	LUCIDO | POLISHED	04900028	cm 19,7	**Euro 5,36**
	coltello pesce fish knife	LUCIDO | POLISHED	04900029	cm 21,8	**Euro 5,36**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	0490$091 0496Z091	24 pcs	**Euro 136,50** **Euro 169,50**

OLIVIA TREASURE

STILL LIFE		GOLD COPPER GREY
MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10 + PVD	
SPESSORE	mm 3,0	
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10 + PVD	
THICKNESS	mm 3,0	

OLIVIA TREASURE

	cucchiaio tavola table spoon	GOLD	14A00001		**Euro 12,08**
		COPPER	14H00001	cm 23,0	**Euro 11,08**
		GREY	14I00001		**Euro 11,08**
	forchetta tavola table fork	GOLD	14A00002		**Euro 12,08**
		COPPER	14H00002	cm 23,0	**Euro 11,08**
		GREY	14I00002		**Euro 11,08**
	coltello tavola table knife	GOLD	14A00003		**Euro 15,56**
		COPPER	14H00003	cm 24,5	**Euro 14,38**
		GREY	14I00003		**Euro 14,38**
	cucchiaio frutta dessert spoon	GOLD	14A00004		**Euro 12,08**
		COPPER	14H00004	cm 19,8	**Euro 10,22**
		GREY	14I00004		**Euro 10,22**
	forchetta frutta dessert fork	GOLD	14A00005		**Euro 12,08**
		COPPER	14H00005	cm 19,7	**Euro 10,22**
		GREY	14I00005		**Euro 10,22**
	coltello frutta dessert knife	GOLD	14A00006		**Euro 15,56**
		COPPER	14H00006	cm 21,4	**Euro 13,24**
		GREY	14I00006		**Euro 13,24**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	GOLD	14A00007		**Euro 8,80**
		COPPER	14H00007	cm 16,5	**Euro 7,00**
		GREY	14I00007		**Euro 7,00**
	cucchiaino moka moka spoon	GOLD	14A00008		**Euro 8,12**
		COPPER	14H00008	cm 11,0	**Euro 6,74**
		GREY	14I00008		**Euro 6,74**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	GOLD	14A00017		**Euro 10,86**
		COPPER	14H00017	cm 17,0	**Euro 7,84**
		GREY	14I00017		**Euro 7,84**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	GOLD	14A0Z091		**Euro 301,14**
		COPPER	14H0Z091	24 pcs	**Euro 390,06**
		GREY	14I0Z091		**Euro 271,26**

HEAVEN

Sopra: HEAVEN forchetta e coltello
Up: HEAVEN fork and knife
Sotto: HEAVEN posto tavola 4 pezzi
Down: HEAVEN 4 piece place settings

HEAVEN SATIN mise en place | mise en place

HEAVEN

FINITURA	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**
LUCIDO | POLISHED	SATINATO | SATINATO

MATERIALE ACCIAIO INOX 18/10

SPESSORE FORGIATO

DESCRIZIONE:
Le posate forgiate Heaven si distinguono per forma e spessore: il design lineare e affusolato, con manico a sezione ovale, si abbina con eleganza a piatti di qualsiasi forma.

MATERIAL STAINLESS STEEL 18/10

THICKNESS FORGED

DESCRIPTION:
Heaven forged cutlery stands out for its shape and thickness: the linear, tapered design with an oval-shaped handle elegantly complements plates of any shape.

HEAVEN

	cucchiaio tavola table spoon	LUCIDO | POLISHED SATINATO | SATIN	00700001 007U0001	cm 21,0	**Euro 4,44** **Euro 4,44**
	forchetta tavola table fork	LUCIDO | POLISHED SATINATO | SATIN	00700002 007U0002	cm 21,0	**Euro 4,44** **Euro 4,44**
	coltello tavola table knife	LUCIDO | POLISHED SATINATO | SATIN	00700003 007U0003	cm 23,0	**Euro 6,90** **Euro 6,90**
	cucchiaio frutta dessert spoon	LUCIDO | POLISHED SATINATO | SATIN	00700004 007U0004	cm 18,0	**Euro 4,34** **Euro 4,34**
	forchetta frutta dessert fork	LUCIDO | POLISHED SATINATO | SATIN	00700005 007U0005	cm 18,0	**Euro 4,34** **Euro 4,34**
	coltello frutta dessert knife	LUCIDO | POLISHED SATINATO | SATIN	00700006 007U0006	cm 20,0	**Euro 6,80** **Euro 6,80**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	LUCIDO | POLISHED SATINATO | SATIN	00700007 007U0007	cm 15,0	**Euro 3,50** **Euro 3,50**
	cucchiaino moka moka spoon	LUCIDO | POLISHED SATINATO | SATIN	00700008 007U0008	cm 11,0	**Euro 3,30** **Euro 3,30**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	LUCIDO | POLISHED SATINATO | SATIN	00700017 007U0017	cm 16,0	**Euro 3,70** **Euro 3,70**
	cucchiaio brodo soup spoon	LUCIDO | POLISHED SATINATO | SATIN	00700039 007U0039	cm 18,0	**Euro 4,44** **Euro 4,44**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	LUCIDO | POLISHED SATINATO | SATIN	0070$091 007UZ091	24 pcs	**Euro 133,90** **Euro 133,90**

HEAVEN
MYSTIQUE

HEAVEN MYSTIQUE mise en place | mise en place

HEAVEN TREASURE CHAMPAGNE posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

HEAVEN TREASURE CHAMPAGNE coltello e cucchiaio + AUDREY rest | knife and spoon

HEAVEN

FINITURA	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**
MYSTIQUE	TREASURE CHAMPAGNE

MATERIALE	
ACCIAIO INOX 18/10	+ PVD
SPESSORE FORGIATO	
MATERIAL	
STAINLESS STEEL 18/10	+ PVD
THICKNESS FORGED	

HEAVEN

	cucchiaio tavola table spoon	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	00760001 2ZL00001	cm 21,0	Euro 5,76 Euro 10,34
	forchetta tavola table fork	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	00760002 2ZL00002	cm 21,0	Euro 5,76 Euro 10,34
	coltello tavola table knife	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	00760003 2ZL00003	cm 23,0	Euro 8,22 Euro 12,80
	cucchiaio frutta dessert spoon	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	00760004 2ZL00004	cm 18,0	Euro 5,56 Euro 9,40
	forchetta frutta dessert fork	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	00760005 2ZL00005	cm 18,0	Euro 5,56 Euro 9,40
	coltello frutta dessert knife	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	00760006 2ZL00006	cm 20,0	Euro 8,02 Euro 11,86
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	00760007 2ZL00007	cm 15,0	Euro 4,60 Euro 7,46
	cucchiaino moka moka spoon	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	00760008 2ZL00008	cm 11,0	Euro 4,40 Euro 7,26
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	TREASURE CHAMPAGNE	2ZL00017	cm 16,0	Euro 9,60
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	MYSTIQUE TREASURE CHAMPAGNE	0076Z091 2ZL0Z091	24 pcs	Euro 164,26 Euro 263,86

HEAVEN
VELVET

HEAVEN VELVET BRONZE mise en place | mise en place

HEAVEN VELVET CHAMPAGNE posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

Sopra: HEAVEN VELVET CHAMPAGNE forchetta e coltello
Up: HEVEN VELVET CHAMPAGNE forck and knife
Sotto: HEAVEN VELVET TITANIUM posto tavola 4 pezzi
Down: HEVEN VELVET TITANIUM 4 piece place settings

HEAVEN VELVET

STILL LIFE		CHAMPAGNE BRONZE TITANIUM
MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10 + PVD	
SPESSORE	FORGIATO	
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10 + PVD	
THICKNESS	FORGED	

HEAVEN VELVET

	cucchiaio tavola table spoon	CHAMPAGNE	2ZL60001		**Euro 11,66**
		BRONZE	2ZB60001	cm 21,0	**Euro 15,74**
		TITANIUM	2ZC60001		**Euro 15,74**
	forchetta tavola table fork	CHAMPAGNE	2ZL60002		**Euro 11,66**
		BRONZE	2ZB60002	cm 21,0	**Euro 15,74**
		TITANIUM	2ZC60002		**Euro 15,74**
	coltello tavola table knife	CHAMPAGNE	2ZL60003		**Euro 14,12**
		BRONZE	2ZB60003	cm 23,0	**Euro 18,20**
		TITANIUM	2ZC60003		**Euro 18,20**
	cucchiaio frutta dessert spoon	CHAMPAGNE	2ZL60004		**Euro 10,62**
		BRONZE	2ZB60004	cm 18,0	**Euro 15,54**
		TITANIUM	2ZC60004		**Euro 15,54**
	forchetta frutta dessert fork	CHAMPAGNE	2ZL60005		**Euro 10,62**
		BRONZE	2ZB60005	cm 18,0	**Euro 15,54**
		TITANIUM	2ZC60005		**Euro 15,54**
	coltello frutta dessert knife	CHAMPAGNE	2ZL60006		**Euro 13,08**
		BRONZE	2ZB60006	cm 20,0	**Euro 18,00**
		TITANIUM	2ZC60006		**Euro 18,00**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	CHAMPAGNE	2ZL60007		**Euro 8,56**
		BRONZE	2ZB60007	cm 15,0	**Euro 11,46**
		TITANIUM	2ZC60007		**Euro 11,46**
	cucchiaino moka moka spoon	CHAMPAGNE	2ZL60008		**Euro 8,36**
		BRONZE	2ZB60008	cm 11,0	**Euro 11,26**
		TITANIUM	2ZC60008		**Euro 11,26**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	CHAMPAGNE	2ZL60017		**Euro 10,92**
		BRONZE	2ZB60017	cm 16,0	**Euro 15,00**
		TITANIUM	2ZC60017		**Euro 15,00**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	CHAMPAGNE	2ZL6Z091		**Euro 294,22**
		BRONZE	2ZB6Z091	24 pcs	**Euro 385,06**
		TITANIUM	2ZC6Z091		**Euro 385,06**

NUMA

NUMA mise en place | mise en place

NEW YORK

NEW YORK posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

NEW YORK cucchiaino caffè e forchetta dolce | coffee spoon and pastry fork

NUMA

DESCRIZIONE:	DESCRIPTION:
Caratterizzato da forme sinuose e lineamenti morbidi.	Characterized by sinuous shapes and soft lines.

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10
SPESSORE	mm 4,0
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
THICKNESS	mm 4,0

NEW YORK

DESCRIZIONE:	DESCRIPTION:
Il manico sottile si apre in una leggera svasatura, ispirata ai calici più raffinati.	The slender handle that opens into a slight flare, inspired by the most refined wine glasses.

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10
SPESSORE	mm 3,0
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
THICKNESS	mm 3,0

REGISTERED ® DESIGN

NUMA

	cucchiaio tavola table spoon	00900001	cm 21,0	**Euro 4,74**
	forchetta tavola table fork	00900002	cm 21,0	**Euro 4,74**
	coltello tavola table knife	00900003	cm 23,0	**Euro 6,68**
	cucchiaio frutta dessert spoon	00900004	cm 18,0	**Euro 4,62**
	forchetta frutta dessert fork	00900005	cm 18,0	**Euro 4,62**
	coltello frutta dessert knife	00900006	cm 20.0	**Euro 6,56**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	00900007	cm 15,0	**Euro 2,84**
	cucchiaino moka moka spoon	00900008	cm 11,0	**Euro 2,44**
	cucchiaio brodo soup spoon	00900039	cm 18,0	**Euro 4,74**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	0090$091	24 pcs	**Euro 124,02**

NEW YORK

	cucchiaio tavola table spoon	01400001	cm 21,0	**Euro 3,86**
	forchetta tavola table fork	01400002	cm 21,0	**Euro 3,86**
	coltello tavola table knife	01400003	cm 23,0	**Euro 5,52**
	cucchiaio frutta dessert spoon	01400004	cm 18,0	**Euro 3,86**
	forchetta frutta dessert fork	01400005	cm 18,0	**Euro 3,86**
	coltello frutta dessert knife	01400006	cm 20.0	**Euro 5,52**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	01400007	cm 15,0	**Euro 2,62**
	cucchiaino moka moka spoon	01400008	cm 11,0	**Euro 2,62**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	01400017	cm 17,0	**Euro 2,90**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	0140$091	24 pcs	**Euro 105,18**

PRIVILEGE

PRIVILEGE posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

Sopra: SWING coltello e forchetta
Up: SWING knife and fork
Sotto: SWING MYSTIQUE posto tavola 4 pezzi
Down: SWING MYSTIQUE 4 piece place settings

PRIVILEGE

STILL LIFE		
MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	
SPESSORE	mm 4,0	
DESCRIZIONE: Posata moderna, dalle forme morbide ed eleganti. Alcuni piccoli dettagli, come il profilo irregolare della lama o la lunghezza variabile dei rebbi, donano alla posata uno stile inconfondibile.		
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10	
THICKNESS	mm 4,0	
DESCRIPTION: Modern cutlery with soft, elegant shapes. Small details, such as the irregular profile of the blade or the variable length of the prongs, give the cutlery an unmistakable style.		

PRIVILEGE

	cucchiaio tavola table spoon	05100001	cm 21,0	**Euro 8,10**
	forchetta tavola table fork	05100002	cm 21,0	**Euro 8,10**
	coltello tavola table knife	05100003	cm 23,0	**Euro 9,42**
	cucchiaio frutta dessert spoon	05100004	cm 18,5	**Euro 7,98**
	forchetta frutta dessert fork	05100005	cm 18,7	**Euro 7,98**
	coltello frutta dessert knife	05100006	cm 21,0	**Euro 8,98**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	05100007	cm 14,5	**Euro 5,60**
	cucchiaino moka moka spoon	05100008	cm 12,5	**Euro 5,50**
	mestolo soup ladle	05100010	cm 27,8	**Euro 22,08**
	cucchiaione serving spoon	05100011	cm 23,6	**Euro 12,36**
	forchettone serving fork	05100012	cm 24,0	**Euro 12,36**
	mestolo salsa sauce ladle	05100013	cm 18,5	**Euro 13,88**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	05100017	cm 16,6	**Euro 6,18**
	pala torta cake server	05100020	cm 26,0	**Euro 15,94**
	forchetta pesce fish fork	05100028	cm 18,9	**Euro 8,34**
	coltello pesce fish knife	05100029	cm 21,2	**Euro 8,34**
	cucchiaio brodo soup spoon	05100039	cm 18,2	**Euro 7,86**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	05100091	24 pcs	**Euro 190,90**
	set posate 30 pezzi 30 pieces cutlery set	05107ASE	30 pcs	**Euro 159,00**
	set posate 60 pezzi 60 pieces cutlery set	05107ASX	60 pcs	**Euro 319,00**

SWING

FINITURA	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**
LUCIDO | POLISHED	MYSTIQUE

MATERIALE ACCIAIO INOX 18/10

SPESSORE mm 3,0

DESCRIZIONE:
Posata di tendenza dalle forme morbide, perfetta per porcellane rotonde, lisce e senza falda. Il design elegante e armonioso la rende ideale per mise en place contemporanee e raffinate.

MATERIAL STAINLESS STEEL 18/10

THICKNESS mm 3,0

DESCRIPTION:
Trendy cutlery with soft shapes, perfect for round, smooth porcelain without a rim. The elegant and harmonious design makes it ideal for contemporary and refined table settings.

SWING

	cucchiaio tavola table spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	08800001 08860001	cm 20,8	**Euro 4,96** **Euro 6,38**
	forchetta tavola table fork	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	08800002 08860002	cm 20,9	**Euro 4,96** **Euro 6,38**
	coltello tavola table knife	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	08800003 08860003	cm 22,5	**Euro 8,26** **Euro 9,72**
	cucchiaio frutta dessert spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	08800004 08860004	cm 18,7	**Euro 4,96** **Euro 6,24**
	forchetta frutta dessert fork	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	08800005 08860005	cm 18,7	**Euro 4,96** **Euro 6,24**
	coltello frutta dessert knife	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	08800006 08860006	cm 20,5	**Euro 8,00** **Euro 9,34**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	08800007 08860007	cm 14,6	**Euro 2,74** **Euro 3,96**
	cucchiaino moka moka spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	08800008 08860008	cm 11,8	**Euro 2,62** **Euro 3,82**
	mestolo ladle	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	08800010 08860010	cm 28,0	**Euro 20,34** **Euro 22,18**
	cucchiaione serving spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	08800011 08860011	cm 25,5	**Euro 9,20** **Euro 10,92**
	forchettone serving fork	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	08800012 08860012	cm 25,5	**Euro 9,20** **Euro 10,92**
	mestolo salsa sauce ladle	LUCIDO | POLISHED	08800013	cm 17,4	**Euro 11,66**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	08800017 08860017	cm 15,4	**Euro 3,72** **Euro 4,96**
	pala torta cake server	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	08800020 08860020	cm 23,0	**Euro 14,00** **Euro 15,72**
	forchetta pesce fish fork	LUCIDO | POLISHED	08800028	cm 18,1	**Euro 5,36**
	coltello pesce fish knife	LUCIDO | POLISHED	08800029	cm 19,8	**Euro 5,36**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	0880$091 0886Z091	24 pcs	**Euro 143,74** **Euro 176,86**
	set posate 30 pezzi 30 pieces cutlery set	LUCIDO | POLISHED	08807ASE	30 pcs	**Euro 119,90**
	set posate 60 pezzi 60 pieces cutlery set	LUCIDO | POLISHED	08807ASX	60 pcs	**Euro 229,00**

BAGUETTE

Sopra a sinistra: BAGUETTE ALCHIMIQUE GOLD posto tavola 4 pezzi
Up left: BAGUETTE ALCHIMIQUE GOLD 4 piece place settings
Sopra a destra: BAGUETTE posto tavola 4 pezzi
Up right: BAGUETTE 4 piece place settings
Sotto: BAGUETTE STONE WASHED forchetta e coltello
Down: BAGUETTE STONE WASHED fork and knife

BAGUETTE

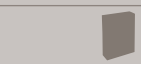
BAGUETTE ALCHIMIQUE BRONZE mise en place | mise en place

BAGUETTE TREASURE TITANIUM posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

BAGUETTE

STILL LIFE		
MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	
SPESSORE	mm 3,0	
DESCRIZIONE: È la posata della tradizione italiana, iconica e senza tempo. I rebbi allungati e le tazze generose ne definiscono il carattere autentico, rendendola un classico intramontabile capace di valorizzare ogni tavola.		
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10	
THICKNESS	mm 3,0	
DESCRIPTION: Is the iconic and timeless cutlery of Italian tradition. Its elongated prongs and generous cups define its authentic character, making it a timeless classic that enhances any table.		

BAGUETTE

	cucchiaio tavola table spoon	08300001	cm 20,6	**Euro 4,96**
	forchetta tavola table fork	08300002	cm 20,6	**Euro 4,96**
	coltello tavola table knife	08300003	cm 24,1	**Euro 8,26**
	coltello tavola manico vuoto lama forgiata table knife hollow handle and forged blade	083000CC	cm 25,3	**Euro 14,54**
	coltello bistecca steak knife	08300067	cm 23,0	**Euro 8,26**
	cucchiaio frutta dessert spoon	08300004	cm 17,8	**Euro 4,96**
	forchetta frutta dessert fork	08300005	cm 18,5	**Euro 4,96**
	coltello frutta dessert knife	08300006	cm 22,0	**Euro 8,00**
	coltello frutta manico vuoto lama forgiata dessert knife hollow handle and forged blade	083000CD	cm 22,5	**Euro 14,40**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	08300007	cm 14,6	**Euro 2,74**
	cucchiaino moka moka spoon	08300008	cm 11,8	**Euro 2,62**
	mestolo soup ladle	08300010	cm 28,0	**Euro 20,34**
	cucchiaione serving spoon	08300011	cm 23,5	**Euro 9,20**
	forchettone serving fork	08300012	cm 23,6	**Euro 9,20**
	mestolo salsa sauce ladle	08300013	cm 17,5	**Euro 11,66**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	08300017	cm 15,1	**Euro 3,72**
	coltello dolce pastry knife	08300019	cm 17,7	**Euro 6,40**
	pala torta cake server	08300020	cm 24,0	**Euro 14,00**
	paletta gelato ice cream spoon	08300022	cm 13,7	**Euro 2,74**
	forchetta pesce fish fork	08300028	cm 18,0	**Euro 5,36**
	coltello pesce fish knife	08300029	cm 19,4	**Euro 5,36**
	forchetta pesce servire fish serving fork	08300030	cm 23,0	**Euro 9,20**
	coltello pesce servire fish serving knife	08300031	cm 25,0	**Euro 9,20**
	cucchiaio gourmet / salsa gourmet spoon	08300038	cm 20,4	**Euro 4,80**
	cucchiaio brodo soup spoon	08300039	cm 17,9	**Euro 4,80**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	08300091	24 pcs	**Euro 129,10**
	set posate 30 pezzi 30 pieces cutlery set	08307ASE	30 pcs	**Euro 119,90**
	set posate 60 pezzi 60 pieces cutlery set	08307ASX	60 pcs	**Euro 229,00**

BAGUETTE

FINITURA	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**
STONE WASHED	ALCHIMIQUE BRONZE

MATERIALE	
ACCIAIO INOX 18/10	+ PVD
SPESSORE mm 3,0	
MATERIAL	
STAINLESS STEEL 18/10	+ PVD
THICKNESS mm 3,0	

BAGUETTE

	cucchiaio tavola table spoon	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320001 0WB20001	cm 20,6	**Euro 5,90** **Euro 17,12**
	forchetta tavola table fork	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320002 0WB20002	cm 20,6	**Euro 5,90** **Euro 17,12**
	coltello tavola table knife	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320003 0WB20003	cm 24,1	**Euro 9,14** **Euro 20,82**
	coltello bistecca steak knife	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320067 0WB20067	cm 23,0	**Euro 9,14** **Euro 20,82**
	cucchiaio frutta dessert spoon	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320004 0WB20004	cm 17,8	**Euro 5,80** **Euro 17,04**
	forchetta frutta dessert fork	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320005 0WB20005	cm 18,5	**Euro 5,80** **Euro 17,04**
	coltello frutta dessert knife	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320006 0WB20006	cm 22,0	**Euro 8,98** **Euro 20,64**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320007 0WB20007	cm 14,6	**Euro 3,44** **Euro 11,14**
	cucchiaino moka moka spoon	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320008 0WB20008	cm 11,8	**Euro 3,44** **Euro 11,14**
	mestolo ladle	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320010 0WB20010	cm 28,0	**Euro 22,44** **Euro 56,74**
	cucchiaione serving spoon	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320011 0WB20011	cm 23,5	**Euro 10,36** **Euro 26,80**
	forchettone serving fork	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320012 0WB20012	cm 23,6	**Euro 10,36** **Euro 26,80**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320017 0WB20017	cm 15,1	**Euro 4,52** **Euro 12,26**
	pala torta cake server	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320020 0WB20020	cm 24,0	**Euro 15,00** **Euro 37,62**
	cucchiaio brodo soup spoon	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	08320039 0WB20039	cm 17,9	**Euro 5,60** **Euro 16,86**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	STONE WASHED ALCHIMIQUE BRONZE	0832Z091 0WB2Z091	24 pcs	**Euro 164,50** **Euro 415,42**

BAGUETTE TREASURE

STILL LIFE		GOLD BRONZE TITANIUM
MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10 + PVD	
SPESSORE	mm 3,0	
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10 + PVD	
THICKNESS	mm 3,0	

BAGUETTE TREASURE

	cucchiaio tavola table spoon	GOLD	06A00001		**Euro 11,80**
		BRONZE	06B00001	cm 20,6	**Euro 15,88**
		TITANIUM	06C00001		**Euro 15,88**
	forchetta tavola table fork	GOLD	06A00002		**Euro 11,80**
		BRONZE	06B00002	cm 20,6	**Euro 15,88**
		TITANIUM	06C00002		**Euro 15,88**
	coltello tavola table knife	GOLD	06A00003		**Euro 15,12**
		BRONZE	06B00003	cm 24,1	**Euro 19,22**
		TITANIUM	06C00003		**Euro 19,22**
	cucchiaio frutta dessert spoon	GOLD	06A00004		**Euro 11,80**
		BRONZE	06B00004	cm 17,8	**Euro 15,88**
		TITANIUM	06C00004		**Euro 15,88**
	forchetta frutta dessert fork	GOLD	06A00005		**Euro 11,80**
		BRONZE	06B00005	cm 18,5	**Euro 15,88**
		TITANIUM	06C00005		**Euro 15,88**
	coltello frutta dessert knife	GOLD	06A00006		**Euro 14,90**
		BRONZE	06B00006	cm 22,0	**Euro 18,96**
		TITANIUM	06C00006		**Euro 18,96**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	GOLD	06A00007		**Euro 8,42**
		BRONZE	06B00007	cm 14,6	**Euro 10,24**
		TITANIUM	06C00007		**Euro 10,24**
	cucchiaino moka moka spoon	GOLD	06A00008		**Euro 7,64**
		BRONZE	06B00008	cm 11,8	**Euro 10,12**
		TITANIUM	06C00008		**Euro 10,12**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	GOLD	06A00017		**Euro 10,58**
		BRONZE	06B00017	cm 15,1	**Euro 14,66**
		TITANIUM	06C00017		**Euro 14,66**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	GOLD	06A0Z091		**Euro 301,06**
		BRONZE	06B0Z091	24 pcs	**Euro 385,54**
		TITANIUM	06C0Z091		**Euro 385,54**

PITAGORA

PITAGORA posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

COLISEUM coltelli manico vuoto + LINGOTTO rest | COLISEUM hollow handle knives + LINGOTTO rest

WESTMINSTER

Sopra a sinistra : WESTMINSTER ALCHIMIQUE BRONZE posto tavola 4 pezzi
Up left: WESTMINSTER ALCHIMIQUE BRONZE 4 piece place settings
Sopra a destra : WESTMINSTER STONE WASHED + LINGOTTO STONE WASHED rest
Up right: WESTMINSTER ALCHIMIQUE BRONZE + LINGOTTO STONE WASHED rest
Sotto: WESTMINSTER cucchiaio, forchetta e coltello
Down: WESTMINSTER spoon, fork and knife

PITAGORA

DESCRIZIONE:	DESCRIPTION:
Design classico, arricchito da curve morbide e armoniose.	Classic design, enriched by soft and harmonious curves.

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10
SPESSORE	mm 3,0
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
THICKNESS	mm 3,0

COLISEUM
COLTELLI | KNIVES

DESCRIZIONE:	DESCRIPTION:
Coltelli con manico vuoto abbinabili a tutte le serie.	Hollow handle knives can be combined with all series.

MATERIALE	ACCIAIO INOX
SPESSORE	FORGIATO
MATERIAL	STAINLESS STEEL
THICKNESS	FORGED

PITAGORA

	cucchiaio tavola table spoon	08100001	cm 20,4	**Euro 4,96**
	forchetta tavola table fork	08100002	cm 20,6	**Euro 4,96**
	coltello tavola table knife	08100003	cm 23,2	**Euro 8,26**
	cucchiaio frutta dessert spoon	08100004	cm 17,7	**Euro 4,96**
	forchetta frutta dessert fork	08100005	cm 18,4	**Euro 4,96**
	coltello frutta dessert knife	08100006	cm 21,0	**Euro 8,00**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	08100007	cm 14,5	**Euro 2,74**
	cucchiaino moka moka spoon	08100008	cm 11,9	**Euro 2,62**
	forchetta carne meat fork	08100009	cm 19,5	**Euro 4,96**
	mestolo soup ladle	08100010	cm 27,7	**Euro 20,34**
	cucchiaione serving spoon	08100011	cm 23,5	**Euro 9,20**
	forchettone serving fork	08100012	cm 23,7	**Euro 9,20**
	mestolo salsa sauce ladle	08100013	cm 17,4	**Euro 11,66**
	forchetta insalata salad fork	08100015	cm 22,8	**Euro 11,14**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	08100017	cm 15,0	**Euro 3,72**
	coltellino dolce pastry knife	08100019	cm 17,7	**Euro 6,40**
	pala torta cake server	08100020	cm 24,0	**Euro 14,00**
	paletta gelato ice cream spoon	08100022	cm 13,6	**Euro 2,74**
	cucchiaio formaggio grated-cheese spoon	08100023	cm 13,5	**Euro 2,90**
	spalmaburro butter spreader	08100025	cm 15,0	**Euro 3,50**
	forchetta lumache snail fork	08100026	cm 15,4	**Euro 3,18**
	forchetta ostriche oyster fork	08100027	cm 15,5	**Euro 4,00**
	forchetta pesce fish fork	08100028	cm 17,8	**Euro 5,36**
	coltello pesce fish knife	08100029	cm 19,5	**Euro 5,36**
	forchetta pesce servire fish serving fork	08100030	cm 22,6	**Euro 9,20**
	coltello pesce servire fish serving knife	08100031	cm 25,1	**Euro 9,20**
	sessola zucchero sugar spoon	08100035	cm 12,0	**Euro 7,40**
	cucchiaio bibita long drink spoon	08100036	cm 22,0	**Euro 4,00**
	cucchiaio gourmet-salsa gourmet spoon	08100038	cm 20,4	**Euro 4,80**
	cucchiaio brodo soup spoon	08100039	cm 17,7	**Euro 4,80**
	cucchiaione risotto rice spoon	08100059	cm 23,8	**Euro 12,48**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	0810$091	24 pcs	**Euro 143,74**

COLTELLI | KNIVES COLISEUM

	coltello tavola manico vuoto lama forgiata table knife hollow handle and forged blade	23400053	cm 23,5	**Euro 8,48**
	coltello frutta manico vuoto lama forgiata dessert knife hollow handle and forged blade	23400056	cm 21,0	**Euro 8,26**

WESTMINSTER

FINITURA	**FINITURA**	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**	**FINISHING**
LUCIDO POLISHED	STONE WASHED	ALCHIMIQUE BRONZE

MATERIALE	
ACCIAIO INOX 18/10	+ PVD
SPESSORE mm 3,5	
MATERIAL	
STAINLESS STEEL 18/10	+ PVD
THICKNESS mm 3,5	

DESCRIZIONE: Serie di posate MADE IN ITALY dall'inconfondibile stile classico inglese, rivisitato in chiave moderna nel decoro e nelle dimensioni.	**DESCRIPTION**: A series of cutlery MADE IN ITALy with an unmistakable classic English style, revisited with a modern twist in terms of decoration and dimension.

WESTMINSTER

	cucchiaio tavola table spoon	LUCIDO | POLISHED		23100001		**Euro 4,10**
		STONE WASHED		23120001	cm 20,6	**Euro 4,96**
		ALCHIMIQUE BRONZE		2SB20001		**Euro 15,62**
	forchetta tavola table fork	LUCIDO | POLISHED		23100002		**Euro 4,10**
		STONE WASHED		23120002	cm 20,7	**Euro 4,96**
		ALCHIMIQUE BRONZE		2SB20002		**Euro 15,62**
	coltello tavola table knife	LUCIDO | POLISHED		23100003		**Euro 6,68**
		STONE WASHED		23120003	cm 23,0	**Euro 7,66**
		ALCHIMIQUE BRONZE		2SB20003		**Euro 18,32**
	cucchiaio frutta dessert spoon	LUCIDO | POLISHED		23100004		**Euro 4,10**
		STONE WASHED		23120004	cm 17,8	**Euro 4,96**
		ALCHIMIQUE BRONZE		2SB20004		**Euro 15,62**
	forchetta frutta dessert fork	LUCIDO | POLISHED		23100005		**Euro 4,10**
		STONE WASHED		23120005	cm 18,6	**Euro 4,96**
		ALCHIMIQUE BRONZE		2SB20005		**Euro 15,62**
	coltello frutta dessert knife	LUCIDO | POLISHED		23100006		**Euro 6,68**
		STONE WASHED		23120006	cm 20,0	**Euro 7,66**
		ALCHIMIQUE BRONZE		2SB20006		**Euro 18,32**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	LUCIDO | POLISHED		23100007		**Euro 2,54**
		STONE WASHED		23120007	cm 14,5	**Euro 3,22**
		ALCHIMIQUE BRONZE		2SB20007		**Euro 10,54**
	cucchiaino moka moka spoon	LUCIDO | POLISHED		23100008		**Euro 2,38**
		STONE WASHED		23120008	cm 11,8	**Euro 3,06**
		ALCHIMIQUE BRONZE		2SB20008		**Euro 10,36**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	LUCIDO | POLISHED		23100017		**Euro 2,70**
		STONE WASHED		23120017	cm 15,0	**Euro 3,52**
		ALCHIMIQUE BRONZE		2SB20017		**Euro 14,20**
	forchetta pesce fish fork	LUCIDO | POLISHED		23100028	cm 18,1	**Euro 4,56**
	coltello pesce fish knife	LUCIDO | POLISHED		23100029	cm 19,4	**Euro 4,56**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	LUCIDO | POLISHED		2310$091		**Euro 122,74**
		STONE WASHED		2312Z091	24 pcs	**Euro 143,02**
		ALCHIMIQUE BRONZE		2SB2Z091		**Euro 378,82**

SETTECENTO
ALCHIMIQUE

SETTECENTO ALCHIMIQUE GOLD forchetta e cucchiaino caffè | forck and coffee spoon

SETTECENTO

SETTECENTO STONE WASHED mise en place | mise en place

SETTECENTO posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

SETTECENTO

FINITURA	**FINITURA**	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**	**FINISHING**
LUCIDO POLISHED	STONE WASHED	TXT

MATERIALE
ACCIAIO INOX 18/10
SPESSORE mm 3,0
MATERIAL
STAINLESS STEEL 18/10
THICKNESS mm 3,0

DESCRIZIONE: Il delicato decoro che segue il profilo del manico ne esalta il carattere, creando un equilibrio raffinato tra classicità e modernità	**DESCRIPTION:** The delicate decoration that follows the profile of the handle enhances its character, creating a refined balance between classicism and modernity.

SETTECENTO

	cucchiaio tavola table spoon	LUCIDO | POLISHED	20500001		**Euro 4,38**
		STONE WASHED	20540001	cm 20,1	**Euro 5,26**
		TXT	20530001		**Euro 8,48**
	forchetta tavola table fork	LUCIDO | POLISHED	20500002		**Euro 4,38**
		STONE WASHED	20540002	cm 20,1	**Euro 5,26**
		TXT	20530002		**Euro 8,48**
	coltello tavola table knife	LUCIDO | POLISHED	20500003		**Euro 7,64**
		STONE WASHED	20540003	cm 22,7	**Euro 8,48**
		TXT	20530003		**Euro 13,80**
	coltello tavola manico vuoto lama forgiata table knife hollow handle and forged blade	LUCIDO | POLISHED	205000CC	cm 25,0	**Euro 14,98**
		TXT	205300CC		**Euro 20,24**
	cucchiaio frutta dessert spoon	LUCIDO | POLISHED	20500004		**Euro 4,26**
		STONE WASHED	20540004	cm 17,1	**Euro 5,10**
		TXT	20530004		**Euro 8,34**
	forchetta frutta dessert fork	LUCIDO | POLISHED	20500005		**Euro 4,26**
		STONE WASHED	20540005	cm 17,1	**Euro 5,10**
		TXT	20530005		**Euro 8,34**
	coltello frutta dessert knife	LUCIDO | POLISHED	20500006		**Euro 7,50**
		STONE WASHED	20540006	cm 20,2	**Euro 8,34**
		TXT	20530006		**Euro 13,66**
	coltello frutta manico vuoto lama forgiata dessert knife hollow handle and forged blade	LUCIDO | POLISHED	205000CD	cm 22,5	**Euro 14,84**
		TXT	205300CD		**Euro 20,14**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	LUCIDO | POLISHED	20500007		**Euro 2,44**
		STONE WASHED	20540007	cm 14,6	**Euro 3,12**
		TXT	20530007		**Euro 5,70**
	cucchiaino moka moka spoon	LUCIDO | POLISHED	20500008		**Euro 2,44**
		STONE WASHED	20540008	cm 11,8	**Euro 3,12**
		TXT	20530008		**Euro 5,70**
	mestolo ladle	LUCIDO | POLISHED	20500010		**Euro 19,80**
		STONE WASHED	20540010	cm 28,0	**Euro 21,98**
		TXT	20530010		**Euro 28,50**
	cucchiaione serving spoon	LUCIDO | POLISHED	20500011		**Euro 8,34**
		STONE WASHED	20540011	cm 23,1	**Euro 9,54**
		TXT	20530011		**Euro 16,08**
	forchettone serving fork	LUCIDO | POLISHED	20500012		**Euro 8,34**
		STONE WASHED	20540012	cm 23,6	**Euro 9,54**
		TXT	20530012		**Euro 16,08**
	mestolo salsa sauce ladle	LUCIDO | POLISHED	20500013	cm 16,5	**Euro 10,60**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	LUCIDO | POLISHED	20500017		**Euro 2,70**
		STONE WASHED	20540017	cm 14,8	**Euro 3,52**
		TXT	20530017		**Euro 6,14**
	pala torta cake server	LUCIDO | POLISHED	20500020		**Euro 13,72**
		STONE WASHED	20540020	cm 22,7	**Euro 14,68**
		TXT	20530020		**Euro 21,20**
	forchetta pesce fish fork	LUCIDO | POLISHED	20500028	cm 19,4	**Euro 4,80**
	coltello pesce fish knife	LUCIDO | POLISHED	20500029	cm 20,9	**Euro 4,80**
	cucchiaio brodo soup spoon	LUCIDO | POLISHED	20500039		**Euro 4,10**
		STONE WASHED	20540039	cm 16,9	**Euro 4,96**
		TXT	20530039		**Euro 8,24**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	LUCIDO | POLISHED	2050$091		**Euro 131,26**
		STONE WASHED	2054Z091	24 pcs	**Euro 150,94**
		TXT	2053Z091		**Euro 236,98**

SETTECENTO

Sopra: SETTECENTO TREASURE GOLD
posto tavola 4 pezzi
Up: SETTECENTO TREASURE GOLD
4 piece place settings
Sotto: SETTECENTO TXT cucchiaino caffè
Down: SETTECENTO TXT coffee spoon

SETTECENTO

TNT

SETTECENTO TNT mise en place | mise en place

SETTECENTO

FINITURA	**FINITURA**	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**	**FINISHING**
TREASURE GOLD	TNT	ALCHIMIQUE GOLD

MATERIALE
ACCIAIO INOX 18/10 + PVD
SPESSORE mm 3,0
MATERIAL
STAINLESS STEEL 18/10 + PVD
THICKNESS mm 3,0

SETTECENTO

	cucchiaio tavola table spoon	TREASURE GOLD	08A00001	cm 20,1	Euro 11,46
		TNT	2AA00001		Euro 14,70
		ALCHIMIQUE GOLD	0JA40001		Euro 12,46
	forchetta tavola table fork	TREASURE GOLD	08A00002	cm 20,1	Euro 11,46
		TNT	2AA00002		Euro 14,70
		ALCHIMIQUE GOLD	0JA40002		Euro 12,46
	coltello tavola table knife	TREASURE GOLD	08A00003	cm 22,7	Euro 14,70
		TNT	2AA00003		Euro 20,00
		ALCHIMIQUE GOLD	0JA40003		Euro 16,02
	cucchiaio frutta dessert spoon	TREASURE GOLD	08A00004	cm 17,1	Euro 11,32
		TNT	2AA00004		Euro 14,58
		ALCHIMIQUE GOLD	0JA40004		Euro 12,34
	forchetta frutta dessert fork	TREASURE GOLD	08A00005	cm 17,1	Euro 11,32
		TNT	2AA00005		Euro 14,58
		ALCHIMIQUE GOLD	0JA40005		Euro 12,34
	coltello frutta dessert knife	TREASURE GOLD	08A00006	cm 20,2	Euro 14,58
		TNT	2AA00006		Euro 19,88
		ALCHIMIQUE GOLD	0JA40006		Euro 15,84
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	TREASURE GOLD	08A00007	cm 14,6	Euro 8,28
		TNT	2AA00007		Euro 10,86
		ALCHIMIQUE GOLD	0JA40007		Euro 9,20
	cucchiaino moka moka spoon	TREASURE GOLD	08A00008	cm 11,8	Euro 7,60
		TNT	2AA00008		Euro 10,16
		ALCHIMIQUE GOLD	0JA40008		Euro 9,20
	mestolo ladle	ALCHIMIQUE GOLD	0JA40010	cm 28,0	Euro 53,42
	cucchiaione serving spoon	ALCHIMIQUE GOLD	0JA40011	cm 23,1	Euro 22,98
	forchettone serving fork	ALCHIMIQUE GOLD	0JA40012	cm 23,6	Euro 22,98
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	TREASURE GOLD	08A00017	cm 14,8	Euro 9,74
		TNT	2AA00017		Euro 12,36
		ALCHIMIQUE GOLD	0JA40017		Euro 9,64
	pala torta cake server	ALCHIMIQUE GOLD	0JA40020	cm 22,7	Euro 35,88
	cucchiaio brodo soup spoon	TNT	2AA00039	cm 16,9	Euro 14,46
		ALCHIMIQUE GOLD	0JA40039		Euro 12,14
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	TREASURE GOLD	08A0Z091	24 pcs	Euro 293,62
		TNT	2AA0Z091		Euro 379,78
		ALCHIMIQUE GOLD	0JA4Z091		Euro 319,06

MARILYN

DESIGN MARCELLO ZILIANI

MARILYN coltello, forchetta e forchetta dolce 3 spine | knife, fork and pastry fork

MARILYN posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

MARILYN

DESIGN MARCELLO ZILIANI

MARILYN posate | cutlery

MARILYN

STILL LIFE		**DESIGN** MARCELLO ZILIANI
MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	
SPESSORE	mm 2,5	

DESCRIZIONE: UNA GOCCIA DI LUCE.
Il manico si chiude in una raffinata goccia concava che cattura riflessi e ombre, creando un gioco di profondità e morbidezza unico nel suo genere. Le sue forme fluide, quasi fossero metallo liquido, si fondono con naturalezza negli elementi funzionali, dando vita a una collezione essenziale e preziosa insieme.

MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
THICKNESS	mm 2,5

DESCRIPTION: A DROP OF LIGHT.
The handle closes in a refined concave drop that captures reflections and shadows, creating a unique play of depth and softness. Its fluid shapes, almost as if they were liquid metal, blend naturally with the functional elements, giving life to a collection that is both essential and precious.

REGISTERED ® DESIGN

MARILYN

	cucchiaio tavola table spoon	28600001	cm 21,5	**Euro 2,64**
	forchetta tavola table fork	28600002	cm 21,0	**Euro 2,64**
	coltello tavola table knife	28600003	cm 23,5	**Euro 4,80**
	cucchiaio frutta dessert spoon	28600004	cm 19,6	**Euro 2,64**
	forchetta frutta dessert fork	28600005	cm 19,6	**Euro 2,64**
	coltello frutta dessert knife	28600006	cm 22,0	**Euro 4,80**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	28600007	cm 13,8	**Euro 1,58**
	cucchiaino moka moka spoon	28600008	cm 10,5	**Euro 1,46**
	cucchiaio insalata salad spoon	28600014	cm 27,5	**Euro 6,64**
	forchetta insalata salad fork	28600015	cm 27,5	**Euro 6,64**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	28600017	cm 15,5	**Euro 1,74**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	28600091	24 pcs	**Euro 73,54**

SYNTHESIS

SYNTHESIS MYSTIQUE posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

SYNTHESIS TREASURE BRONZE mise en place | mise en place

Sopra: SYNTHESIS TREASURE GOLD posto tavola 4 pezzi
Up: SINTHESIS TREASURE HONEY 4 piece place settings
Sotto: SYNTHESIS posate
Down: SINTHESIS cutlery

SYNTHESIS

FINITURA	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**
LUCIDO | POLISHED	MYSTIQUE

MATERIALE ACCIAIO INOX 18/10

SPESSORE mm 3,0

DESCRIZIONE:
Interpreta l'eleganza moderna con un design pulito e distintivo. Le sue linee slanciate, portano sulla tavola uno stile contemporaneo che unisce raffinatezza e praticità con naturale semplicità.

MATERIAL STAINLESS STEEL 18/10

THICKNESS mm 3,0

DESCRIPTION:
Interprets modern elegance with a clean and distinctive design. Its slender lines, made of high-quality stainless steel, bring a contemporary style to the table that combines refinement and practicality with natural simplicity.

SYNTHESIS

	cucchiaio tavola table spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	20300001 20360001	cm 21,0	Euro 3,52 Euro 5,04
	forchetta tavola table fork	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	20300002 20360003	cm 22,5	Euro 3,52 Euro 5,04
	coltello tavola table knife	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	20300003 20360003	cm 23,5	Euro 6,60 Euro 8,12
	coltello bistecca steak knife	LUCIDO | POLISHED	20300067	cm 22,5	Euro 5,72
	cucchiaio frutta dessert spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	20300004 20360004	cm 18,3	Euro 3,52 Euro 4,90
	forchetta frutta dessert fork	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	20300005 20360005	cm 18,2	Euro 3,52 Euro 4,90
	coltello frutta dessert knife	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	20300006 20360006	cm 20,1	Euro 6,60 Euro 7,98
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	20300007 20360007	cm 14,8	Euro 2,08 Euro 3,36
	cucchiaino moka moka spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	20300008 20360008	cm 10,9	Euro 2,08 Euro 3,36
	mestolo ladle	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	20300010 20360010	cm 26,9	Euro 20,94 Euro 22,82
	cucchiaione serving spoon	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	20300011 20360011	cm 24,9	Euro 8,34 Euro 10,12
	forchettone serving fork	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	20300012 20360012	cm 25,3	Euro 8,34 Euro 10,12
	mestolo salsa sauce ladle	LUCIDO | POLISHED	20300013	cm 16,4	Euro 10,32
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	20300017 20360017	cm 16,1	Euro 2,44 Euro 3,66
	pala torta cake server	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	20300020 20360020	cm 22,8	Euro 9,88 Euro 11,66
	forchetta pesce fish fork	LUCIDO | POLISHED	20300028	cm 18,5	Euro 3,52
	coltello pesce fish knife	LUCIDO | POLISHED	20300029	cm 20,7	Euro 3,52
	cucchiaio bibita long drink spoon	LUCIDO | POLISHED	20300036	cm 22,1	Euro 3,26
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	LUCIDO | POLISHED MYSTIQUE	2030$091 2036Z091	24 pcs	Euro 112,54 Euro 147,58

SYNTHESIS TREASURE

STILL LIFE		GOLD COPPER GREY
MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10 + PVD	
SPESSORE	mm 3,0	
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10 + PVD	
THICKNESS	mm 3,0	

SYNTHESIS TREASURE

	cucchiaio tavola table spoon	GOLD	15A00001		**Euro 10,90**
		COPPER	15H00001	cm 21,0	**Euro 9,64**
		GREY	15I00001		**Euro 9,64**
	forchetta tavola table fork	GOLD	15A00002		**Euro 10,90**
		COPPER	15H00002	cm 21,2	**Euro 9,64**
		GREY	15I00002		**Euro 9,64**
	coltello tavola table knife	GOLD	15A00003		**Euro 14,26**
		COPPER	15H00003	cm 22,5	**Euro 12,72**
		GREY	15I00003		**Euro 12,72**
	cucchiaio frutta dessert spoon	GOLD	15A00004		**Euro 10,90**
		COPPER	15H00004	cm 18,3	**Euro 8,76**
		GREY	15I00004		**Euro 8,76**
	forchetta frutta dessert fork	GOLD	15A00005		**Euro 10,90**
		COPPER	15H00005	cm 18,2	**Euro 8,76**
		GREY	15I00005		**Euro 8,76**
	coltello frutta dessert knife	GOLD	15A00006		**Euro 14,26**
		COPPER	15H00006	cm 20,1	**Euro 11,84**
		GREY	15I00006		**Euro 11,84**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	GOLD	15A00007		**Euro 8,24**
		COPPER	15H00007	cm 14,8	**Euro 6,22**
		GREY	15I00007		**Euro 6,22**
	cucchiaino moka moka spoon	GOLD	15A00008		**Euro 7,52**
		COPPER	15H00008	cm 10,9	**Euro 5,94**
		GREY	15I00008		**Euro 5,94**
	spalmaburro butter spreader	GOLD	15A00017		**Euro 9,74**
		COPPER	15H00017	cm 16,1	**Euro 6,56**
		GREY	15I00017		**Euro 6,56**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	GOLD	15A0Z091		**Euro 284,02**
		COPPER	15H0Z091	24 pcs	**Euro 247,54**
		GREY	15I0Z091		**Euro 247,54**

SKY
TREASURE

SKY TREASURE TOTAL BLACK posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

SKY TREASURE HONEY mise en place | mise en place

SKY TREASURE COPPER posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

SKY complementi | complements

SKY

HONEY

COPPER

TOTAL BLACK

FINITURA	FINITURA
FINISHING	FINISHING
LUCIDO | POLISHED	TREASURE

MATERIALE	
ACCIAIO INOX 18/10	+ PVD
SPESSORE mm 3,0	
MATERIAL	
STAINLESS STEEL 18/10	+ PVD
THICKNESS mm 3,0	

DESCRIZIONE:
Caratterizzata da una forma allungata ed elegante. Versatile e raffinata, si abbina con armonia a porcellane sia classiche sia moderne, valorizzando piatti di qualsiasi forma.

DESCRIPTION:
Characterized by an elongated and elegant shape. Versatile and refined, it harmoniously matches both classic and modern porcelain, enhancing dishes of any shape.

SKY

	cucchiaio tavola table spoon	LUCIDO | POLISHED		29400001	cm 20,0	Euro 3,84
		TREASURE HONEY		2RG00001		Euro 10,16
		TREASURE COPPER		2RH00001		Euro 10,16
		TREASURE TOTAL BLACK		2RD00001		Euro 10,16
	forchetta tavola table fork	LUCIDO | POLISHED		29400002	cm 20,2	Euro 3,84
		TREASURE HONEY		2RG00002		Euro 10,16
		TREASURE COPPER		2RH00002		Euro 10,16
		TREASURE TOTAL BLACK		2RD00002		Euro 10,16
	coltello tavola table knife	LUCIDO | POLISHED		29400003	cm 22,8	Euro 5,68
		TREASURE HONEY		2RG00003		Euro 11,98
		TREASURE COPPER		2RH00003		Euro 11,98
		TREASURE TOTAL BLACK		2RD00003		Euro 11,98
	coltello bistecca steak knife	LUCIDO | POLISHED		29400067	cm 23,0	Euro 5,80
	cucchiaio frutta dessert spoon	LUCIDO | POLISHED		29400004	cm 18,0	Euro 3,70
		TREASURE HONEY		2RG00004		Euro 9,12
		TREASURE COPPER		2RH00004		Euro 9,12
		TREASURE TOTAL BLACK		2RD00004		Euro 9,12
	forchetta frutta dessert fork	LUCIDO | POLISHED		29400005	cm 18,0	Euro 3,70
		TREASURE HONEY		2RG00005		Euro 9,12
		TREASURE COPPER		2RH00005		Euro 9,12
		TREASURE TOTAL BLACK		2RD00005		Euro 9,12
	coltello frutta dessert knife	LUCIDO | POLISHED		29400006	cm 21,0	Euro 5,54
		TREASURE HONEY		2RG00006		Euro 10,94
		TREASURE COPPER		2RH00006		Euro 10,94
		TREASURE TOTAL BLACK		2RD00006		Euro 10,94
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	LUCIDO | POLISHED		29400007	cm 14,0	Euro 2,54
		TREASURE HONEY		2RG00007		Euro 6,80
		TREASURE COPPER		2RH00007		Euro 6,80
		TREASURE TOTAL BLACK		2RD00007		Euro 6,80
	cucchiaino moka moka spoon	LUCIDO | POLISHED		29400008	cm 11,4	Euro 2,42
		TREASURE HONEY		2RG00008		Euro 6,40
		TREASURE COPPER		2RH00008		Euro 6,40
		TREASURE TOTAL BLACK		2RD00008		Euro 6,40
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	LUCIDO | POLISHED		29400017	cm 15,5	Euro 3,10
		TREASURE HONEY		2RG00017		Euro 7,32
		TREASURE COPPER		2RH00017		Euro 7,32
		TREASURE TOTAL BLACK		2RD00017		Euro 7,32
	spalmaburro butter spreader	LUCIDO | POLISHED		29400025	cm 17,5	Euro 3,70
	cucchiaio bibita long drink spoon	LUCIDO | POLISHED		29400036	cm 22,0	Euro 3,34
	cucchiaio brodo soup spoon	LUCIDO | POLISHED		29400039	cm 18,6	Euro 3,70
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	LUCIDO | POLISHED		2940$091	24 pcs	Euro 113,62
		TREASURE HONEY		2RG0Z091		Euro 252,82
		TREASURE COPPER		2RH0Z091		Euro 252,82
		TREASURE TOTAL BLACK		2RD0Z091		Euro 252,82
	set posate 30 pezzi 30 pieces cutlery set	LUCIDO | POLISHED		29407ASE	30 pcs	Euro 71,90
	set posate 60 pezzi 60 pieces cutlery set	LUCIDO | POLISHED		29407ASX	60 pcs	Euro 142,90

SKY SATIN

SKY SATIN TREASURE COPPER posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

SKY SATIN complementi | complements

SKY SATIN
TREASURE

Sopra: SKY SATIN TREASURE HONEY posto tavola 4 pezzi
Up: SKY SATIN TREASURE HONEY 4 piece place settings
Sotto: SKY SATIN TREASURE TOTAL BLACK cucchiaio e forchetta
Down: SKY SATIN TREASURE TOTAL BLACK spoon and fork

SKY SATIN

		HONEY COPPER TOTAL BLACK
FINITURA	**FINITURA**	
FINISHING	**FINISHING**	
SATINATO | SATIN	TREASURE	

MATERIALE	
ACCIAIO INOX 18/10	+ PVD
SPESSORE mm 3,0	
MATERIAL	
STAINLESS STEEL 18/10	+ PVD
THICKNESS mm 3,0	

SKY SATIN

	cucchiaio tavola table spoon	SATINATO | SATIN		294U0001	cm 20,0	Euro 3,84
		TREASURE HONEY		2RGU0001		Euro 10,16
		TREASURE COPPER		2RHU0001		Euro 10,16
		TREASURE TOTAL BLACK		2RDU0001		Euro 10,16
	forchetta tavola table fork	SATINATO | SATIN		294U0002	cm 20,2	Euro 3,84
		TREASURE HONEY		2RGU0002		Euro 10,16
		TREASURE COPPER		2RHU0002		Euro 10,16
		TREASURE TOTAL BLACK		2RDU0002		Euro 10,16
	coltello tavola table knife	SATINATO | SATIN		294U0003	cm 22,8	Euro 5,68
		TREASURE HONEY		2RGU0003		Euro 11,98
		TREASURE COPPER		2RHU0003		Euro 11,98
		TREASURE TOTAL BLACK		2RDU0003		Euro 11,98
	coltello bistecca steak knife	SATINATO | SATIN		294U0067	cm 23,0	Euro 5,80
	cucchiaio frutta dessert spoon	SATINATO | SATIN		294U0004	cm 18,0	Euro 3,70
		TREASURE HONEY		2RGU0004		Euro 9,12
		TREASURE COPPER		2RHU0004		Euro 9,12
		TREASURE TOTAL BLACK		2RDU0004		Euro 9,12
	forchetta frutta dessert fork	SATINATO | SATIN		294U0005	cm 18,0	Euro 3,70
		TREASURE HONEY		2RGU0005		Euro 9,12
		TREASURE COPPER		2RHU0005		Euro 9,12
		TREASURE TOTAL BLACK		2RDU0005		Euro 9,12
	coltello frutta dessert knife	SATINATO | SATIN		294U0006	cm 21,0	Euro 5,54
		TREASURE HONEY		2RGU0006		Euro 10,94
		TREASURE COPPER		2RHU0006		Euro 10,94
		TREASURE TOTAL BLACK		2RDU0006		Euro 10,94
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	SATINATO | SATIN		294U0007	cm 14,0	Euro 2,54
		TREASURE HONEY		2RGU0007		Euro 6,80
		TREASURE COPPER		2RHU0007		Euro 6,80
		TREASURE TOTAL BLACK		2RDU0007		Euro 6,80
	cucchiaino moka moka spoon	SATINATO | SATIN		294U0008	cm 11,4	Euro 2,42
		TREASURE HONEY		2RGU0008		Euro 6,40
		TREASURE COPPER		2RHU0008		Euro 6,40
		TREASURE TOTAL BLACK		2RDU0008		Euro 6,40
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	SATINATO | SATIN		294U0017	cm 15,5	Euro 3,10
		TREASURE HONEY		2RGU0017		Euro 7,32
		TREASURE COPPER		2RHU0017		Euro 7,32
		TREASURE TOTAL BLACK		2RDU0017		Euro 7,32
	spalmaburro butter spreader	SATINATO | SATIN		294U0025	cm 17,5	Euro 3,70
	cucchiaio bibita long drink spoon	SATINATO | SATIN		294U0036	cm 22,0	Euro 3,34
	cucchiaio brodo soup spoon	SATINATO | SATIN		294U0039	cm 18,6	Euro 3,70
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	SATINATO | SATIN		294U$091	24 pcs	Euro 113,62
		TREASURE HONEY		2RGUZ091		Euro 252,82
		TREASURE COPPER		2RHUZ091		Euro 252,82
		TREASURE TOTAL BLACK		2RDUZ091		Euro 252,82

TIE

DESIGN DANIELE ARDISSONE

TIE posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

TIE

DESIGN DANIELE ARDISSONE

TIE mise en place | mise en place

TIE

STILL LIFE		
MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	
SPESSORE	FORGIATO	
DESCRIZIONE: Le sue linee geometriche e la sezione quadrata conferiscono personalità e assicurano una presa ergonomica, mentre il peso perfettamente bilanciato dona una piacevole sensazione di stabilità. Una posata elegante e contemporanea, pensata per chi ama uno stile pulito e moderno.		
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10	
THICKNESS	FORGED	
DESCRIPTION: Its square lines and square section give it personality and ensure an ergonomic grip, while its perfectly balanced weight provides a pleasant feeling of stability. An elegant and contemporary piece of cutlery, designed for those who love a clean and modern style.		

REGISTERED ® DESIGN

TIE

	cucchiaio tavola table spoon	20800001	cm 20,0	**Euro 3,62**
	forchetta tavola table fork	20800002	cm 20,0	**Euro 3,62**
	coltello tavola table knife	20800003	cm 22,0	**Euro 5,04**
	cucchiaio frutta dessert spoon	20800004	cm 18,0	**Euro 3,62**
	forchetta frutta dessert fork	20800005	cm 18,0	**Euro 3,62**
	coltello frutta dessert knife	20800006	cm 20,0	**Euro 5,04**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	20800007	cm 14,0	**Euro 3,06**
	cucchiaino moka moka spoon	20800008	cm 11,0	**Euro 2,88**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	20800017	cm 15,4	**Euro 3,08**
	spalmaburro butter spreader	20800025	cm 16,9	**Euro 4,26**
	coltello pesce fish knife	20800029	cm 21,0	**Euro 3,58**
	cucchiaio bibita long drink spoon	20800036	cm 19,0	**Euro 3,48**
	cucchiaio brodo soup spoon	20800039	cm 19,0	**Euro 3,44**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	2080$091	24 pcs	**Euro 110,26**

FLORENCE

Sopra a sinistra: FLORENCE SUNSHINE cucchiaino caffè
Up left: FLORENCE SUNSHINE coffee spoon
Sopra a destra: FLORENCE BY NIGHT posto tavola 4 pezzi
Up right: FLORENCE BY NIGHT 4 piece place settings
Sotto: FLORENCE dettaglio
Down: FLORENCE detail

FLORENCE

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	+ PVD	**MATERIAL**	STAINLESS STEEL 18/10	+ PVD
SPESSORE	mm 3,0		**THICKNESS**	mm 3,0	
SET	24 PEZZI		**SET**	24 PCS	
DESCRIZIONE: Le sue linee morbide e slanciate interpretano con stile le tendenze attuali, rendendola una scelta ideale per tavole raffinate, curate nei dettagli e sempre attuali.			**DESCRIPTION:** Its soft, slender lines stylishly interpret current trends, making it an ideal choice for refined tables with attention to detail that are always on trend.		

set posate 24 pezzi
24 pieces cutlery set

INOX	26007091			**Euro 71,98**
SUNSHINE	26L07091	24 pcs		**Euro 128,06**
BY NIGHT	26P07091			**Euro 124,94**

STRESA

Sopra: STRESA posto tavola 4 pezzi
Up: STRESA 4 piece place settings
Sotto: STRESA MYSTIQUE mise en place
Down: STRESA MYSTIQUE mise en place

STRESA

STRESA STONE WASHED forchetta e cucchiaino caffè | fork and coffee spoon

STRESA COLOUR 4 colori | 4 colours

STRESA

DESCRIZIONE:
Il manico gradualmente si amplia verso l'estremità.

DESCRIPTION:
Stresa stands out for its sinuous and elegant shapes.

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10
SPESSORE	mm 2,0
MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
THICKNESS	mm 2,0

STRESA COLOUR

REGISTERED ® DESIGN

DESCRIZIONE:
Manico dal design curvilineo, arricchito da colori vivaci.

DESCRIPTION:
Curved handle design, enhanced with bright colors.

MATERIALE	ACCIAIO INOX + POLIPROPILENE
MATERIAL	STAINLESS STEEL + POLYPROPYLENE

STRESA

cucchiaio tavola table spoon	03200001	cm 19,6	**Euro 2,26**
forchetta tavola table fork	03200002	cm 19,6	**Euro 2,26**
coltello tavola table knife	03200003	cm 22,2	**Euro 5,26**
coltello tavola stampato stamped table knife	032000L3	cm 22,0	**Euro 3,30**
coltello bistecca steak knife	03200067	cm 22,9	**Euro 5,26**
cucchiaio frutta dessert spoon	03200004	cm 17,8	**Euro 2,26**
forchetta frutta dessert fork	03200005	cm 17,7	**Euro 2,26**
coltello frutta dessert knife	03200006	cm 19,5	**Euro 5,12**
coltello frutta stampato stamped dessert knife	032000L6	cm 19,4	**Euro 3,30**
cucchiaino caffè tea-coffee spoon	03200007	cm 14,1	**Euro 1,28**
cucchiaino moka moka spoon	03200008	cm 11,5	**Euro 1,28**
mestolo soup ladle	03200010	cm 26,9	**Euro 16,30**
cucchiaione serving spoon	03200011	cm 22,0	**Euro 6,78**
forchettone serving fork	03200012	cm 21,9	**Euro 6,78**
mestolo salsa sauce ladle	03200013	cm 17,9	**Euro 8,78**
forchettina dolce 3 spine pastry fork	03200017	cm 15,1	**Euro 1,44**
coltellino dolce pastry knife	03200019	cm 16,5	**Euro 2,26**
pala torta cake server	03200020	cm 22,8	**Euro 8,08**
spalmaburro butter spreader	03200025	cm 17,0	**Euro 2,44**
forchetta pesce fish fork	03200028	cm 18,0	**Euro 2,88**
coltello pesce fish knife	03200029	cm 19,6	**Euro 2,88**
cucchiaio bibita long drink spoon	03200036	cm 21,0	**Euro 2,14**
cucchiaio brodo soup spoon	03200039	cm 17,9	**Euro 2,14**
coltello pizza pizza knife	03200051	cm 21,3	**Euro 3,60**
set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	03200091	24 pcs	**Euro 69,94**

COLTELLI | KNIVES STRESA COLOUR

blister 6 coltelli set of 6 knives	TAUPE	0320G6EK	cm 21,8	**Euro 5,90**
	SAGE	0320V6EK		
	RED	0320R6EK		
	BLACK	0320N6EK		

STRESA

FINITURA	**FINITURA**
FINISHING	**FINISHING**
STONE WASHED	MYSTIQUE

MATERIALE ACCIAIO INOX 18/10
SPESSORE mm 2,0
MATERIAL STAINLESS STEEL 18/10
THICKNESS mm 2,0

STRESA

	cucchiaio tavola table spoon	STONE WASHED MYSTIQUE	03240001 03260001	cm 19,6	**Euro 3,18** **Euro 3,84**
	forchetta tavola table fork	STONE WASHED MYSTIQUE	03240002 03260002	cm 19,6	**Euro 3,18** **Euro 3,84**
	coltello tavola table knife	STONE WASHED MYSTIQUE	03240003 03260003	cm 22,2	**Euro 6,28** **Euro 6,76**
	coltello tavola stampato stamped table knife	STONE WASHED	032400L3	cm 22,0	**Euro 4,34**
	coltello bistecca steak knife	STONE WASHED	03240067	cm 22,9	**Euro 6,28**
	cucchiaio frutta dessert spoon	STONE WASHED MYSTIQUE	03240004 03260004	cm 17,8	**Euro 3,18** **Euro 3,68**
	forchetta frutta dessert fork	STONE WASHED MYSTIQUE	03240005 03260005	cm 17,7	**Euro 3,18** **Euro 3,68**
	coltello frutta dessert knife	STONE WASHED MYSTIQUE	03240006 03260006	cm 19,5	**Euro 6,14** **Euro 6,48**
	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	STONE WASHED MYSTIQUE	03240007 03260007	cm 14,1	**Euro 2,06** **Euro 2,58**
	cucchiaino moka moka spoon	STONE WASHED MYSTIQUE	03240008 03260008	cm 11,5	**Euro 2,06** **Euro 2,58**
	mestolo ladle	STONE WASHED MYSTIQUE	03240010 03260010	cm 26,9	**Euro 18,64** **Euro 18,24**
	cucchiaione serving spoon	STONE WASHED MYSTIQUE	03240011 03260011	cm 22,0	**Euro 8,14** **Euro 8,60**
	forchettone serving fork	STONE WASHED MYSTIQUE	03240012 03260012	cm 21,9	**Euro 8,14** **Euro 8,60**
	forchettina dolce 3 spine pastry fork	STONE WASHED MYSTIQUE	03240017 03260017	cm 15,1	**Euro 2,32** **Euro 2,74**
	pala torta cake server	STONE WASHED MYSTIQUE	03240020 03260020	cm 22,8	**Euro 9,38** **Euro 9,86**
	cucchiaio brodo soup spoon	STONE WASHED MYSTIQUE	03240039 03260039	cm 17,9	**Euro 3,06** **Euro 3,68**
	set posate 24 pezzi 24 pieces cutlery set	STONE WASHED MYSTIQUE	0324Z091 0326Z091	24 pcs	**Euro 106,42** **Euro 120,34**

FOCUS ON
COLTELLI SPECIALI | SPECIAL KNIVES

P.WOOD coltelli bistecca | steak knives

AUDREY coltello bistecca con lama liscia | fine edge steak knife | **design Marcello Ziliani**

IL TAGLIO GIUSTO
IN OGNI SITUAZIONE

CATERÌ SMART coltello pizza | pizza knife

KOBE coltello bistecca con lama seghettata | full serration steak knife | **design Marcello Ziliani**

THE RIGHT CUT
FOR EVERY SITUATION

AUDREY

DESIGN		MARCELLO ZILIANI	
MATERIALE	ACCIAIO INOX + POM	**MATERIAL**	STAINLESS STEEL + POM
DESCRIZIONE: Si distingue per il suo innovativo design "standing", che gli permette di restare verticalmente in appoggio sul tavolo.		**DESCRIPTION:** Stands out for its innovative "standing" design, which allows it to remain upright on the table.	

	coltello bistecca lama liscia fine edge steak knife	165000EY	cm 23,5	**Euro 10,12**
	set 6 coltelll bistecca lama liscia set of 6 edge steak knives	165076EY	6 pcs	**Euro 66,44**
	set 6 coltelll bistecca lama liscia + porta coltelli set of 6 edge steak knives + holder	1650S6EY	-	**Euro 69,90**
	coltello bistecca lama seghettata full serration steak knife	165000EU	cm 23,5	**Euro 10,12**
	set 6 coltelll bistecca lama seghettata set of 6 full serration steak knives	165076EU	6 pcs	**Euro 66,44**
	set 6 coltelll bistecca lama seghettata + porta coltelli set of 6 full serration steak knives + holder	1650S6EU	-	**Euro 69,90**

CATERÌ SMART

MATERIALE	ACCIAIO INOX + ABS	MATERIAL	STAINLESS STEEL + ABS
DESCRIZIONE: La lama appuntita e seghettata è perfetta per incidere con facilità il cornicione della pizza appena sfornata, mantenendo la croccantezza intatta.		**DESCRIPTION:** The pointed, serrated blade is perfect for easily cutting the crust of freshly baked pizza, keeping it crispy.	

	coltello pizza (12 pezzi) pizza knife (12 pieces)	75200P51	cm 21,0	**Euro 15,92**
	set 6 coltelll pizza set of 6 pizza knives	75200651	6 pcs	**Euro 8,40**

KOBE

MATERIALE	ACCIAIO INOX + POM
DESCRIZIONE: Estremamente elegante e perfettamente adattabile a qualsiasi tavola.	

MATERIAL	STAINLESS STEEL + POM
DESCRIPTION: Extremely elegant, perfectly suited to any setting table.	

REGISTERED DESIGN

	coltello bistecca lama liscia fine edge steak knife	753000EY	cm 23,5	**Euro 8,98**
	set 6 coltelll bistecca lama liscia + porta coltelli set of 6 edge steak knives + holder	7530S6EY	-	**Euro 62,98**
	coltello bistecca lama seghettata full serration steak knife	753000EU	cm 23,5	**Euro 8,98**
	set 6 coltelll bistecca lama seghettata + porta coltelli set of 6 full serration steak knives + holder	7530S6EU	-	**Euro 62,98**

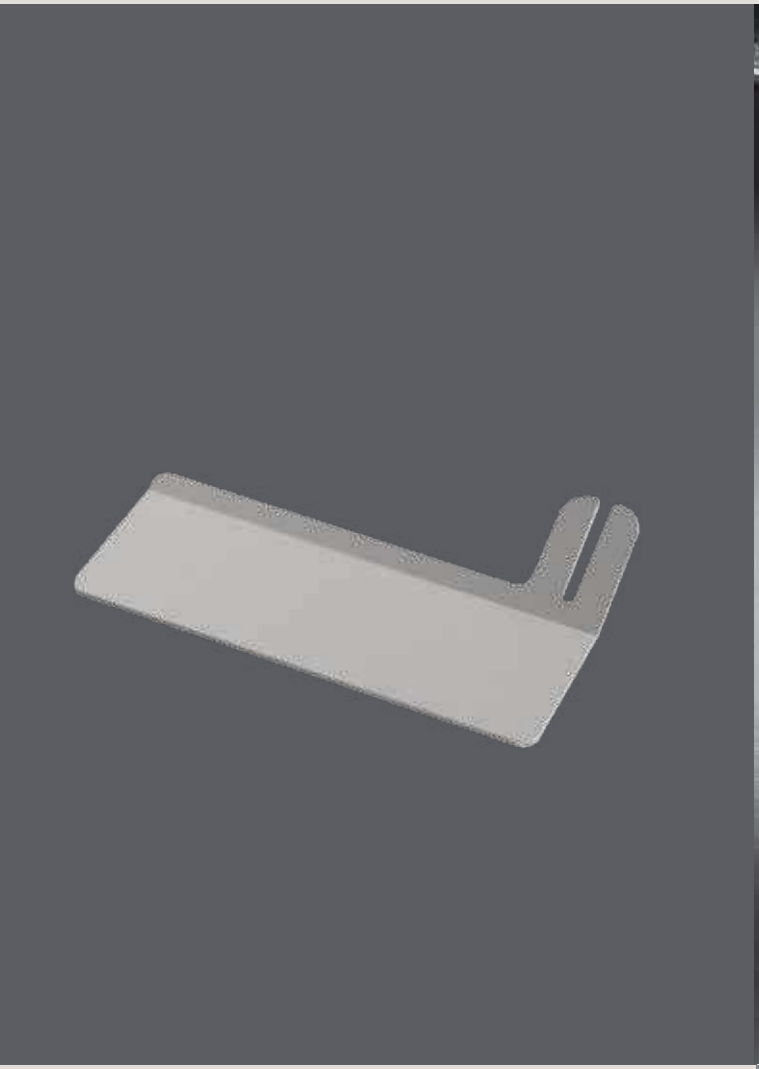
P.WOOD

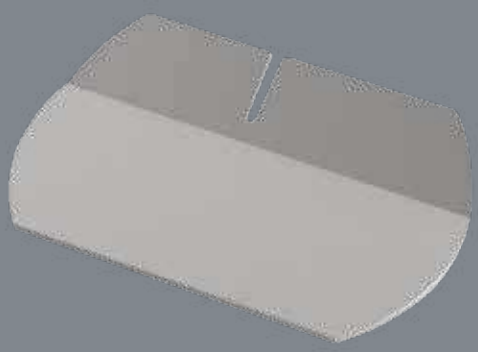
MATERIALE	ACCIAIO INOX + PAKKA WOOD
DESCRIZIONE: La lama resistente in acciaio inox assicura un taglio preciso, mentre il manico in Pakka Wood offre robustezza, comfort e una piacevole sensazione al tatto.	

MATERIAL	STAINLESS STEEL + PAKKA WOOD
DESCRIPTION: The durable stainless steel blade ensures a precise cut, while the Pakka Wood handle offers strength, comfort, and a pleasant feel.	

	coltello bistecca REGULAR REGULAR steak knife	747000EU	cm 11,1	**Euro 4,64**
	set 6 coltelll bistecca REGULAR set of 6 REGULAR steak knives	747006EU	6 pcs	**Euro 30,12**
	ccoltello bistecca BIG BIG steak knife	747000EJ	cm 12,3	**Euro 7,48**
	set 4 coltelll bistecca BIG set of 4 BIG steak knives	747004EJ	4 pcs	**Euro 34,14**

FOCUS ON
APPOGGIO PER POSATE | CUTLERY REST





Sopra a sinistra: ONE appoggio per posate
Up left: ONE cutlery rest
Sopra a destra: LINGOTTO dettaglio
Up right: LINGOTTO detail
Sotto: ZERO appoggio per posate
Down: ZERO cutlery rest

LINGOTTO

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
DESCRIZIONE: Il taglio centrale accoglie la lama del coltello, che si incastra con precisione, garantendo ordine ed eleganza in ogni mise en place.		**DESCRIPTION:** The central cutout accommodates the knife blade, which fits perfectly, ensuring order and elegance in every mise en place.	

	appoggio per posate* cutlery rest	LUCIDO | POLISHED		57010400	cm 9,0x3,0 x0,8h	**Euro 9,90**
		STONE WASHED		570S0400		**Euro 7,10**
		MYSTIQUE		570M0400		**Euro 9,20**
	set 4 appoggio per posate set of 4 cutlery rest	LUCIDO | POLISHED		57010404	4 pcs	**Euro 43,20**
		STONE WASHED		570S0404		**Euro 31,80**
		MYSTIQUE		570M0404		**Euro 40,30**

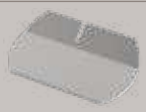
ONE

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
DESCRIZIONE: È l'essenza della discrezione a tavola. Con la sua forma rettangolare e sottile, si inserisce con eleganza nella mise en place, quasi scomparendo alla vista.		**DESCRIPTION:** Rest One is the essence of discretion at the table. With its rectangular and slim shape, it fits elegantly into the table setting, almost disappearing from view.	

	appoggio per posate* cutlery rest	LUCIDO | POLISHED		57010650	cm 9,0x4,9 x1,7h	**Euro 4,98**
		STONE WASHED		570S0650		**Euro 4,98**
		MYSTIQUE		570M0650		**Euro 5,48**
	set 4 appoggio per posate set of 4 cutlery rest	LUCIDO | POLISHED		57010654	4 pcs	**Euro 22,74**
		STONE WASHED		570S0654		**Euro 22,74**
		MYSTIQUE		570M0654		**Euro 24,74**

ZERO

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
DESCRIZIONE: Combina linee tonde e piatte in un equilibrio perfetto tra funzionalità ed essenzialità.		**DESCRIPTION:** Rest Zero combines rounded and flat lines in a perfect balance between functionality and simplicity.	

	appoggio per posate* cutlery rest	LUCIDO | POLISHED		57010600	cm 9,0x5,9 x1,7h	**Euro 5,48**
		STONE WASHED		570S0600		**Euro 5,48**
		MYSTIQUE		570M0600		**Euro 5,98**
	set 4 appoggio per posate set of 4 cutlery rest	LUCIDO | POLISHED		57010604	4 pcs	**Euro 24,74**
		STONE WASHED		570S0604		**Euro 24,74**
		MYSTIQUE		570M0604		**Euro 26,74**

*I rest singoli vengono venduti in master da 12 pezzi. | Individual rest is sold in masters of 12 pieces.

BELLEZZA, RESISTENZA E **PROFESSIONALITÀ**

BEAUTY, ENDURANCE AND **PROFESSIONALISM**

COOKWARE

L'ACCIAIO
STAINLESS STEEL

MASTER

Sopra: MASTER pentola bassa
Up: MASTER low pot
Sotto: MASTER dettaglio
Down: MASTER detail

MASTER + SPUC **padella** | frying pan

MASTER pentola | pot

MASTER tegame | low casserole

LA QUALITÀ
di una produzione da sempre dedicata al
MONDO PROFESSIONALE

MASTER padella | frying pan

THE QUALITY
of a production that has always been dedicated to the
PROFESSIONAL WORLD

MASTER

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10
PIANI COTTURA	

DESCRIZIONE: MADE IN ITALY.
Pensata per il mondo professionale, definita da un design essenziale e da una finitura satinata che valorizza la solidità dell'acciaio 18/10. È la linea di pentolame più completa e resistente della nostra gamma, disponibile in un'ampia varietà di pezzature e misure. Apprezzata anche nella ristorazione, garantisce prestazioni elevate e una durata eccezionale, resistendo senza difficoltà all'uso intensivo quotidiano.

MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
KIND OF COOKTOP	

DESCRIPTION: MADE IN ITALY.
Series designed for the professional world, defined by an essential design and a satin finish that enhances the solidity of 18/10 steel. It is the most complete and resistant cookware line in our range, available in a wide variety of pieces and dimensions. Also popular in the catering industry, it guarantees high performance and exceptional durability, easily withstanding intensive daily use.

MASTER

	pentola pot	38400320	L 5,50	H cm 18,6	Ø cm 20	**Euro 64,26**
		38400322	L 7,20	H cm 19,6	Ø cm 22	**Euro 71,24**
		38400324	L 10,75	H cm 24,6	Ø cm 24	**Euro 85,82**
		38400328	L 17,00	H cm 28,8	Ø cm 28	**Euro 105,58**
		38400330	L 21,25	H cm 30,6	Ø cm 30	**Euro 129,46**
		38400332	L 25,75	H cm 32,6	Ø cm 32	**Euro 140,22**
	pentola bassa low pot	3840B320	L 4,95	H cm 16,6	Ø cm 20	**Euro 61,66**
		3840B322	L 6,60	H cm 18,2	Ø cm 22	**Euro 68,88**
		3840B324	L 8,45	H cm 19,8	Ø cm 24	**Euro 80,00**
		3840B330	L 15,50	H cm 22,8	Ø cm 30	**Euro 110,04**
	casseruola alta deep casserole	38400522	L 4,95	H cm 13,6	Ø cm 22	**Euro 55,60**
		38400524	L 6,25	H cm 15,1	Ø cm 24	**Euro 63,66**
		38400528	L 9,75	H cm 16,6	Ø cm 28	**Euro 74,92**
		38400530	L 12,00	H cm 17,6	Ø cm 30	**Euro 100,58**
		38400532	L 15,70	H cm 20,1	Ø cm 32	**Euro 110,38**
	casseruola bassa low casserole	38400924	L 3,50	H cm 8,6	Ø cm 24	**Euro 57,92**
		38400928	L 5,75	H cm 10,1	Ø cm 28	**Euro 67,78**
		38400930	L 7,00	H cm 10,6	Ø cm 30	**Euro 89,00**
	casseruola un manico saucepan	38400616	L 2,00	H cm 9,1	Ø cm 16	**Euro 36,70**
		38400620	L 3,60	H cm 12,6	Ø cm 20	**Euro 46,98**
	tegame double handle frying pan	38402324	L 2,60	H cm 6,4	Ø cm 24	**Euro 51,20**
		38402328	L 3,40	H cm 6,4	Ø cm 28	**Euro 64,38**
		38402332	L 4,50	H cm 6,6	Ø cm 32	**Euro 81,40**
		38402336	L 6,80	H cm 7,6	Ø cm 36	**Euro 101,74**
		38402340	L 8,20	H cm 7,8	Ø cm 40	**Euro 116,38**
	padella frying pan	38402524	L 2,60	H cm 6,4	Ø cm 24	**Euro 49,54**
		38402528	L 3,40	H cm 6,4	Ø cm 28	**Euro 60,58**
	padella con manico e maniglia frying pan with counter handle	38402630	L 3,85	H cm 6,6	Ø cm 30	**Euro 75,26**
		38402632	L 4,50	H cm 6,6	Ø cm 32	**Euro 82,10**
		38402636	L 6,80	H cm 7,6	Ø cm 36	**Euro 102,42**
	coperchio lid	38403016	-	-	Ø cm 16	**Euro 9,50**
		38403020	-	-	Ø cm 20	**Euro 11,42**
		38403022	-	-	Ø cm 22	**Euro 11,84**
		38403024	-	-	Ø cm 24	**Euro 12,20**
		38403028	-	-	Ø cm 28	**Euro 14,12**
		38403030	-	-	Ø cm 30	**Euro 15,20**
		38403032	-	-	Ø cm 32	**Euro 17,26**
		38403036	-	-	Ø cm 36	**Euro 19,60**
		38403040	-	-	Ø cm 40	**Euro 23,52**
	bollitore milkpot	38406012	L 1,40	H cm 13,1	Ø cm 12	**Euro 32,06**
		38406014	L 2,00	H cm 14,1	Ø cm 14	**Euro 35,88**
	wok wok	38409S30	L 4,90	H cm 10,4	Ø cm 30	**Euro 71,58**

MATRIOSKA

MATRIOSKA impilabile | stackable

MATRIOSKA set casseruole Ø cm 16/20/24 | casserole set Ø cm 16/20/24

SET SALVA-SPAZIO

perfetto per le esigenze della cucina moderna.

QUALITÀ & FUNZIONALITÀ

MATRIOSKA

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
PIANI COTTURA		KIND OF COOKTOP	

DESCRIZIONE: SERIE SALVASPAZIO.
Unisce qualità e funzionalità al massimo livello. Il design moderno ed ergonomico ottimizza lo spazio e le casseruole, perfettamente impilabili, rispondono alle esigenze delle cucine contemporanee.

DESCRIPTION: SPACE-SAVING CASSEROLE SERIES.
The Matrioska set combines quality and functionality at the highest level. The modern, ergonomic design optimizes space, and the perfectly stackable pots and pans meet the needs of contemporary kitchens.

casseruole impilabili con coperchi stackable casseroles with lids	40100000	L 1,50	H cm 8,0	Ø cm 16	Euro 115,52
		L 3,15	H cm 10,6	Ø cm 20	
		L 5,70	H cm 13,2	Ø cm 24	

confezione litografata
lithographed packaging
cm 34x26x17h

SPACE-SAVING SET

perfect for the needs of the modern kitchen.

QUALITY & FUNCTIONALITY

FOCUS ON
MATERIALS: IL TRIMETALLO | TRIPLY

Calore, Leggerezza e Prestazione | Heat, Lightness and Performance

ONLY FOR FOODIES.
IL TRIMETALLO,
un materiale dedicato all'eccellenza
del cibo.

ONLY FOR FOODIES.
TRIPLY,
a material dedicated to food
excellence.

3.0

Sopra: 3.0 casseruola con coperchio
Up: 3.0 casserole with lid
Sotto: 3.0 dettaglio
Down: 3.0 details

3.0 padella | frying pan

3.0

MATERIALE	TRIMETALLO
PIANI COTTURA	
ANTIADERENTE PADELLA	ECLIPSE HB PPG 3 strati
DESCRIZIONE: MADE IN ITALY. Unisce il meglio di due metalli fondamentali in cucina: alluminio e acciaio. La rapidità di conduzione termica dell'alluminio si combina con la resistenza, l'estetica e la versatilità dell'acciaio, garantendo prestazioni eccellenti in cottura e una conservazione ottimale degli alimenti.	
MATERIAL	3PLY
KIND OF COOKTOP	
NON-STICK COATING FRYING PAN	ECLIPSE HB PPG 3 layers
DESCRIPTION: MADE IN ITALY. It combines the best of two essential metals in the kitchen: aluminum and steel. The rapid heat conduction of aluminum is combined with the strength, aesthetics, and versatility of steel, ensuring excellent cooking performance and optimal food preservation.	

	casseruola alta con coperchio deep casserole with lid	37602120	L 3,60	H cm 12,1	Ø cm 20	**Euro 146,06**
		37602124	L 6,00	H cm 14,2	Ø cm 24	**Euro 173,60**
		37602128	L 9,75	H cm 16,2	Ø cm 28	**Euro 211,72**
	casseruola alta deep casserole	37600520	L 3,60	H cm 12,1	Ø cm 20	**Euro 118,34**
		37600524	L 6,00	H cm 14,2	Ø cm 24	**Euro 142,46**
		37600528	L 9,75	H cm 16,2	Ø cm 28	**Euro 169,54**
	casseruola bassa con coperchio low casserole with lid	37602720	L 2,25	H cm 7,9	Ø cm 20	**Euro 131,44**
		37602724	L 3,40	H cm 9,7	Ø cm 24	**Euro 155,56**
		37602728	L 6,50	H cm 11,2	Ø cm 28	**Euro 202,96**
	casseruola bassa low casserole	37600920	L 2,25	H cm 7,9	Ø cm 20	**Euro 103,74**
		37600924	L 3,40	H cm 9,7	Ø cm 24	**Euro 124,42**
		37600928	L 6,50	H cm 11,2	Ø cm 28	**Euro 160,94**
	casseruola un manico saucepan	37600616	L 2,00	H cm 10,3	Ø cm 16	**Euro 92,58**
		37600620	L 3,65	H cm 12,1	Ø cm 20	**Euro 111,96**
	padella frying pan	37613B20	L 1,10	H cm 4,4	Ø cm 20	**Euro 100,22**
		37613B24	L 1,90	H cm 5,3	Ø cm 24	**Euro 111,76**
		37613B28	L 3,10	H cm 5,5	Ø cm 28	**Euro 125,80**
	coperchio lid	37603016	-	-	Ø cm 16	**Euro 39,54**
		37603020	-	-	Ø cm 20	**Euro 43,98**
		37603024	-	-	Ø cm 24	**Euro 49,28**
		37603028	-	-	Ø cm 28	**Euro 60,58**
	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL pentola con coperchio pot with lid	37601720	L 4,90	H cm 15,7	Ø cm 20	**Euro 105,24**
		37601724	L 8,80	H cm 19,6	Ø cm 24	**Euro 111,04**

CENTURY

CENTURY casseruola con coperchio | casserole with lid

Sopra: CENTURY casseruole
Up: CENTURY casseroles
Sotto: CENTURY dettaglio
Down: CENTURY details

CENTURY

MATERIALE	TRIMETALLO
PIANI COTTURA	
FINITURA	BRUNITA
DESCRIZIONE: MADE IN ITALY. Coniuga l'utilizzo di materiali all'avanguardia con lavorazioni artigianali secolari. Le qualità del Trimetallo vestite con una finitura che richiama le fucine di inizio secolo. Prodotti unici che acquistano nel tempo sfumature sempre nuove.	
MATERIAL	3PLY
KIND OF COOKTOP	
FINISHING	BURNISHED
DESCRIPTION: MADE IN ITALY. Combines the use of cutting-edge materials with centuries-old craftsmanship. The qualities of 3 Ply with a finish that recalls turn-of-the -century forges. Unique products that acquire subtle characteristics over time.	

CENTURY

	casseruola alta con caperchio deep casserole with lid	37502120	L 3,60	H cm 12,1	Ø cm 20	**Euro 148,80**
		37502124	L 6,00	H cm 14,2	Ø cm 24	**Euro 176,86**
		37502128	L 9,75	H cm 16,2	Ø cm 28	**Euro 215,72**
	casseruola alta deep casserole	37500520	L 3,60	H cm 12,1	Ø cm 20	**Euro 120,56**
		37500524	L 6,00	H cm 14,2	Ø cm 24	**Euro 145,16**
		37500528	L 9,75	H cm 16,2	Ø cm 28	**Euro 172,74**
	casseruola bassa con coperchio low casserole with lid	37502720	L 2,25	H cm 7,9	Ø cm 20	**Euro 133,92**
		37502724	L 3,40	H cm 9,7	Ø cm 24	**Euro 158,50**
		37502728	L 6,50	H cm 11,2	Ø cm 28	**Euro 206,78**
	casseruola bassa low casserole	37500920	L 2,25	H cm 7,9	Ø cm 20	**Euro 105,68**
		37500924	L 3,40	H cm 9,7	Ø cm 24	**Euro 126,78**
		37500928	L 6,50	H cm 11,2	Ø cm 28	**Euro 163,94**
	casseruola un manico saucepan	37500616	L 2,00	H cm 10,3	Ø cm 16	**Euro 94,26**
		37500620	L 3,65	H cm 12,1	Ø cm 20	**Euro 114,06**

FOCUS ON
LE INDISPENSABILI | ESSENTIALS

COLLEZIONI SU MISURA.
Combina i prodotti che più si adattano alla **TUA CUCINA**

Sopra: MASTER casseruola 1 manico Ø cm 16 e pentola Ø cm 20
Up: MASTER saucepan Ø cm 16 and pot Ø cm 20
Sotto: MASTER casseruola alta Ø cm 24
Down: MASTER deep casserole Ø cm 24

PRO padelle Ø cm 24/28 | frying pans Ø cm 24/28

PRO tegame Ø cm 28 | low casserole Ø cm 28

TAILOR-MADE COLLECTIONS.
Combine the products that best suit
YOUR KITCHEN

MANEGGEVOLEZZA,
QUALITÀ E QUOTIDIANITÀ

CONVENIENCE,
QUALITY AND DAILY USE

COOKWARE

L'ANTIADERENTE
NON-STICK COATING

AUDREY

DESIGN MARCELLO ZILIANI

AUDREY padella e posate | frying pan and cutlery

LO STESSO STILE
IN TAVOLA E IN CUCINA

AUDREY

DESIGN MARCELLO ZILIANI

AUDREY padella | frying pan

AUDREY padella dettaglio | frying pan detail

THE SAME STYLE ON THE **TABLE & IN THE KITCHEN**

SUSHI

Sopra: SUSHI TEAK padella
Up: SUSHI TEAK frying pan
Sotto: SUSHI MOGANO dettaglio padella
Down: SUSHI MAHOGANY frying pan detail

SUSHI EBANO padella e posate | SUSHI EBONY frying pan and cutlery

AUDREY	DESIGN	Marcello Ziliani
MATERIALE	ALLUMINIO FORGIATO	
PIANI COTTURA		
ANTIADERENTE	ECLIPSE PPG | 3 strati	
DESCRIZIONE: Il manico, iconico e raffinato, riprende il profilo della posata Audrey e si apre con eleganza verso il corpo della padella, creando un'estetica distintiva e armoniosa.		
MATERIAL	FORGED ALUMINUM	
KIND OF COOKTOP		
NON-STICK COATING	ECLIPSE PPG | 3 layers	
DESCRIPTION: The iconic, refined handle reflects Audrey's profile and opens elegantly toward the body of the pan, creating a distinctive, harmonious aesthetic.		

SUSHI	
MATERIALE	ALLUMINIO FORGIATO
PIANI COTTURA	
ANTIADERENTE	QUANTANIUM PPG | 3 strati
DESCRIZIONE: Il manico effetto legno aggiunge un'eleganza calda e un tocco dal gusto orientale, esaltando lo stile distintivo della serie e si coordina armoniosamente con le posate Sushi.	
MATERIAL	FORGED ALUMINUM
NON-STICK COATING	QUANTANIUM PPG | 3 layers
KIND OF COOKTOP	
DESCRIPTION: The wood-effect handle adds a warm elegance and a touch of oriental style, enhancing the distinctive style of the line. They coordinate harmoniously with Sushi cutlery.	

AUDREY

padella frying pan	37002520		L 1,10	H cm 4,6	Ø cm 20	**Euro 32,36**
	37002524		L 1,80	H cm 4,9	Ø cm 24	**Euro 40,86**
	37002528		L 2,00	H cm 5,4	Ø cm 28	**Euro 51,46**

SUSHI

padella frying pan	359B2520	MOGANO MAHOGANY	L 1,00	H cm 4,4	Ø cm 20	**Euro 30,90**
	359B2524		L 1,70	H cm 5,0	Ø cm 24	**Euro 35,90**
	359B2526		L 2,30	H cm 5,2	Ø cm 26	**Euro 39,90**
	359B2528		L 2,90	H cm 5,6	Ø cm 28	**Euro 42,90**

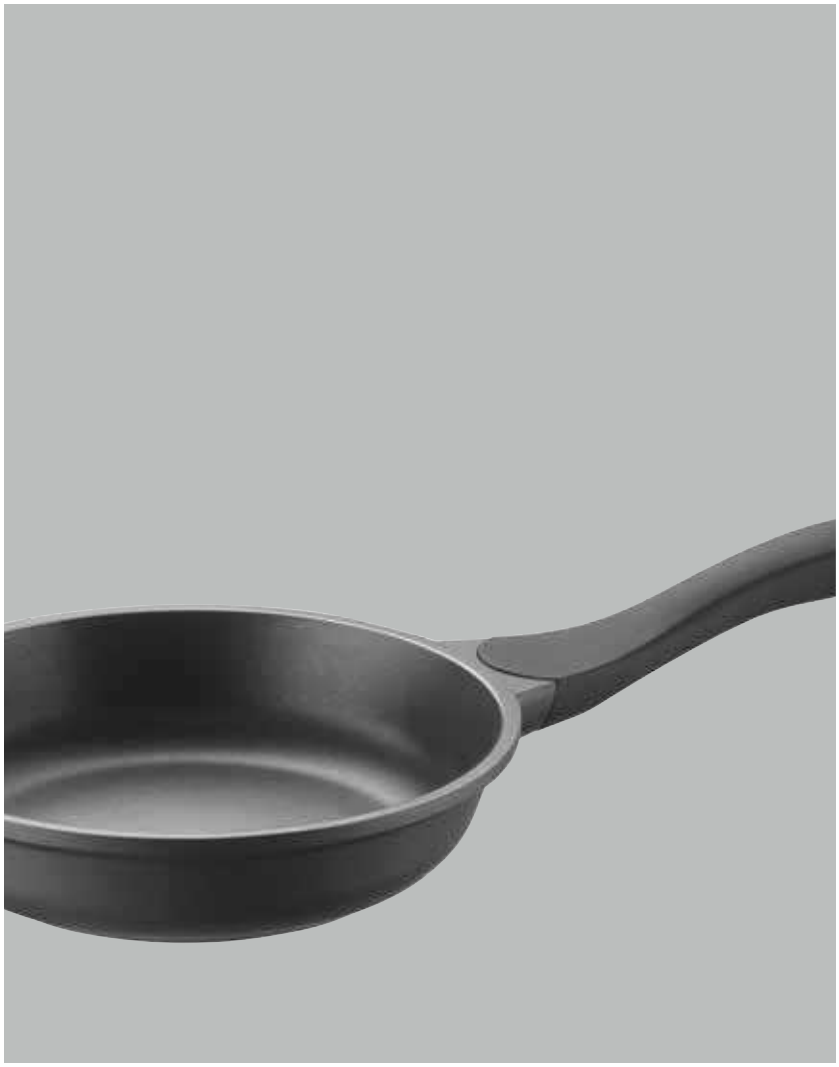
padella frying pan	35C2520	TEAK TEAK	L 1,00	H cm 4,4	Ø cm 20	**Euro 30,90**
	359C2524		L 1,70	H cm 5,0	Ø cm 24	**Euro 35,90**
	359C2526		L 2,30	H cm 5,2	Ø cm 26	**Euro 39,90**
	359C2528		L 2,90	H cm 5,6	Ø cm 28	**Euro 42,90**

padella frying pan	359E2520	EBANO EBONY	L 1,00	H cm 4,4	Ø cm 20	**Euro 30,90**
	359E2524		L 1,70	H cm 5,0	Ø cm 24	**Euro 35,90**
	359E2526		L 2,30	H cm 5,2	Ø cm 26	**Euro 39,90**
	359E2528		L 2,90	H cm 5,6	Ø cm 28	**Euro 42,90**

PRO

PRO casseruola con coperchio | casserole with lid

Sopra: PRO tegame con coperchio
Up: PRO low casserole with lid
Sotto: PRO piastra
Down: PRO hotplate



PRO padella | frying pan

PRO casseruola | casserole

PRO casseruola 1 manico | saucepan

PRO

MATERIALE	ALLUMINIO PRESSOFUSO
PIANI COTTURA	
ANTIADERENTE	QUANTANIUM PPG 3 strati
DESCRIZIONE: Interamente nera, combina eleganza moderna e prestazioni elevate. Rivestimento antiaderente, manici soft touch e coperchi in vetro offrono praticità e affidabilità in ogni preparazione, rendendola una linea versatile e perfetta per qualsiasi cucina.	
MATERIAL	DIE-CAST ALUMINUM
KIND OF COOKTOP	
NON-STICK COATING	QUANTANIUM PPG 3 layers
DESCRIPTION: Entirely black, combines modern elegance and high performance. Pans and pots with 3-layer non-stick coating, soft-touch handles, and glass lids offer practicality and reliability in every preparation, making it a versatile line perfect for any kitchen.	

	casseruola alta con caperchio deep casserole with lid	3810V120	L 2,80	H cm 10,5	Ø cm 20	**Euro 56,30**
		3810V124	L 4,45	H cm 11,4	Ø cm 24	**Euro 69,60**
		3810V128	L 6,70	H cm 12,4	Ø cm 28	**Euro 83,90**
	casseruola bassa con coperchio low casserole with lid	3810V724	L 2,80	H cm 7,5	Ø cm 24	**Euro 65,06**
		3810V728	L 4,20	H cm 8,0	Ø cm 28	**Euro 76,54**
		3810V732	L 5,90	H cm 8,8	Ø cm 32	**Euro 93,96**
		3810V736	L 8,00	H cm 9,2	Ø cm 36	**Euro 119,00**
		3810V740	L 10,50	H cm 9,7	Ø cm 40	**Euro 138,80**
	casseruola un manico saucepan	38100616	L 1,30	H cm 7,9	Ø cm 16	**Euro 32,86**
	padella frying pan	38102520	L 1,20	H cm 4,9	Ø cm 20	**Euro 31,38**
		38102524	L 1,90	H cm 5,5	Ø cm 24	**Euro 38,28**
		38102526	L 2,20	H cm 5,5	Ø cm 26	**Euro 44,62**
		38102528	L 2,90	H cm 6,0	Ø cm 28	**Euro 48,60**
		38102530	L 3,60	H cm 6,6	Ø cm 30	**Euro 54,36**
	padella con manico e maniglia frying pan with counter handle	38102532	L 3,60	H cm 6,5	Ø cm 32	**Euro 66,36**
	padella fonda deep frying pan	3810C528	L 3,60	H cm 7,5	Ø cm 28	**Euro 55,54**
	coperchio lid	38103A16	-	-	Ø cm 16	**Euro 10,28**
		38103A20	-	-	Ø cm 20	**Euro 11,92**
		38103A24	-	-	Ø cm 24	**Euro 13,80**
		38103A26	-	-	Ø cm 26	**Euro 14,84**
		38103A28	-	-	Ø cm 28	**Euro 15,70**
		38103A32	-	-	Ø cm 32	**Euro 20,74**
		38103A36	-	-	Ø cm 36	**Euro 25,30**
		38103A40	-	-	Ø cm 40	**Euro 30,94**
	crepiere crêpe frying pan	38104525	L 0,60	H cm 1,8	Ø cm 25	**Euro 41,16**
	wok con coperchio wok with lid	38109530	L 4,80	H cm 9,0	Ø cm 30	**Euro 70,52**
	bistecchiera con grill grill pan	38105328	L 2,70	H cm 4,5	cm 28x28	**Euro 53,28**
	padella multipan con manico staccabile multipan frying pan with removable handle	38102M32	L 3,45	H cm 4,3	cm 32x32	**Euro 76,10**
	piastra con grill ribbed hotplate	38106445	L 1,40	H cm 2,3	cm 45x27	**Euro 69,48**

TRADITION PRO

Sopra: TRADITION PRO dettaglio
Up: TRADITION PRO detail
Sotto: TRADITION PRO casseruola con coperchio
Down: TRADITION PRO l casserole with lid

TRADITION PRO

MATERIALE	ALLUMINIO PRESSOFUSO	**MATERIAL**	DIE-CAST ALUMINUM
PIANI COTTURA		**KIND OF COOKTOP**	
ANTIADERENTE	QUANTANIUM PPG 3 strati	**NON-STICK COATING**	QUANTANIUM PPG 3 layers
DESCRIZIONE: Eleganza vintage e performance in cucina.		**DESCRIPTION:** Vintage elegance and performance in the kitchen.	

REGISTERED DESIGN

COPERCHI
LIDS

	casseruola alta con coperchio deep casserole with lid	33702120	L 2,80	H cm 10,5	Ø cm 20	**Euro 59,76**
		33702124	L 4,45	H cm 11,4	Ø cm 24	**Euro 71,96**
		33702128	L 6,70	H cm 12,4	Ø cm 28	**Euro 84,46**
	coperchio in alluminio pressofuso die-cast aluminum lid	33703020	-	-	Ø cm 20	**Euro 22,54**
		33703024	-	-	Ø cm 24	**Euro 25,10**
		33703028	-	-	Ø cm 28	**Euro 28,78**

ST-1

LA LINEA COMPLETA **PER TUTTI I GIORNI**

Sopra: ST-1 wok con coperchio
Up: ST-1 wok with lid
Sotto: ST-1 dettaglio
Down: ST-1 details

ST-1 casseruola 1 manico e casseruola con coperchio | saucepan and casserole with lid

THE COMPLETE SERIES
FOR EVERY DAY

ST-1

MATERIALE	ALLUMINIO FORGIATO
PIANI COTTURA	
ANTIADERENTE	QUANTANIUM PPG 3 strati
DESCRIZIONE: Unisce eleganza e performance da cucina professionale. Padelle e pentole con manici AIR FLOW in acciaio, interno antiaderente senza PFOA e fondo FULL INDUCTION, per risultati impeccabili in ogni cucina.	
MATERIAL	FORGED ALUMINUM
KIND OF COOKTOP	
NON-STICK COATING	QUANTANIUM PPG 3 layers
DESCRIPTION: It combines elegance and professional kitchen performance. Pans and pots with AIR FLOW steel handles, PFOA-free 3-layer non-stick interior, and FULL INDUCTION base for flawless results in any kitchen.	

	casseruola con coperchio casserole with lid	3820V120	L 2,40	H cm 9,5	Ø cm 20	**Euro 54,56**
		3820V124	L 5,00	H cm 13,2	Ø cm 24	**Euro 74,18**
		3820V128	L 7,00	H cm 13,9	Ø cm 28	**Euro 89,20**
	casseruola un manico saucepan	38200616	L 1,20	H cm 7,5	Ø cm 16	**Euro 31,80**
	padella frying pan	38202520	L 1,10	H cm 4,3	Ø cm 20	**Euro 32,36**
		38202522	L 1,50	H cm 4,9	Ø cm 22	**Euro 37,86**
		38202524	L 1,90	H cm 5,0	Ø cm 24	**Euro 40,86**
		38202526	L 2,40	H cm 5,3	Ø cm 26	**Euro 45,66**
		38202528	L 3,00	H cm 5,6	Ø cm 28	**Euro 51,46**
		38202530	L 3,30	H cm 5,6	Ø cm 30	**Euro 56,50**
		38202532	L 3,80	H cm 5,7	Ø cm 32	**Euro 57,90**
	coperchio lid	38203A16	-	-	Ø cm 16	**Euro 9,98**
		38203A20	-	-	Ø cm 20	**Euro 10,88**
		38203A24	-	-	Ø cm 24	**Euro 11,86**
		38203A28	-	-	Ø cm 28	**Euro 13,28**
		38203A30	-	-	Ø cm 30	**Euro 13,98**
	crepiere crêpe frying pan	38204525	L 0,80	H cm 2,3	Ø cm 25	**Euro 45,10**
	wok con coperchio wok with lid	38209528	L 3,60	H cm 7,8	Ø cm 28	**Euro 68,42**
	bistecchiera con grill grill pan	38205326	L 2,10	H cm 4,1	cm 26x26	**Euro 53,36**

ST-K padelle | frying pans

ST-BLACK dettagli
ST-BLACK details

ST-K	SENZA PFAS	PFAS FREE
MATERIALE	ALLUMINIO	
PIANI COTTURA		
ANTIADERENTE	FUSION PRO II PPG | 2 strati	
DESCRIZIONE: Combina eleganza e performance da cucina professionale.		
MATERIAL	ALUMINUM	
NON-STICK COATING	FUSION PRO II PPG | 2 layers	
KIND OF COOKTOP		
DESCRIPTION: Combination of elegance and professional kitchen performance.		

ST-BLACK	
MATERIALE	ALLUMINIO
PIANI COTTURA	
ANTIADERENTE	ECLIPSE PPG | 3 strati
DESCRIZIONE: Porta in cucina l'eleganza del design professionale e la sicurezza di prestazioni impeccabili.	
MATERIAL	ALUMINUM
KIND OF COOKTOP	
NON-STICK COATING	ECLIPSE PPG | 3 layers
DESCRIPTION: It brings professional design elegance and impeccable performance to your kitchen.	

ST-K

padella frying pan	42202520	L 1,10	H cm 4,3	Ø cm 20	**Euro 32,36**
	42202524	L 1,90	H cm 5,0	Ø cm 24	**Euro 40,86**
	42202528	L 3,00	H cm 5,6	Ø cm 28	**Euro 51,46**
	42202532	L 3,80	H cm 5,7	Ø cm 32	**Euro 57,90**

ST-BLACK

padella frying pan	39902520	L 1,10	H cm 4,3	Ø cm 20	**Euro 29,62**
	39902524	L 1,90	H cm 5,0	Ø cm 24	**Euro 38,00**
	39902528	L 3,00	H cm 5,6	Ø cm 28	**Euro 49,08**
	39902532	L 3,60	H cm 5,8	Ø cm 32	**Euro 55,48**
	39902536	L 5,00	H cm 6,6	Ø cm 36	**Euro 68,46**

BLACK&WOOD

BLACK&WOOD **padelle** | frying pans

BLACK&WOOD moka | coffeepot

BLACK & WOOD

MATERIALE	ALLUMINIO FORGIATO
PIANI COTTURA	
ANTIADERENTE	DARK 2 strati
DESCRIZIONE: Una linea dal look moderno ed elegante, definita dal contrasto tra il nero profondo e il manico soft-touch effetto legno. Le forme armoniose e la finitura materica del manico rendono la collezione accattivante e perfetta per cucine dallo stile contemporaneo.	
MATERIAL	FORGED ALUMINUM
KIND OF COOKTOP	
NON-STICK COATING	DARK 2 layers
DESCRIPTION: A modern and elegant line, defined by the contrast between the deep black of the pan body and the soft-touch wood-effect handle. The harmonious shapes and textured finish of the handle make the collection visually appealing and perfect for contemporary kitchens.	

BLACK & WOOD

	casseruola con coperchio casserole with lid		3140V124	L 4,40	H cm 11,0	Ø cm 24	**Euro 44,50**
			3140V128	L 6,60	H cm 13,0	Ø cm 28	**Euro 53,50**
	casseruola un manico saucepan		31400616	L 1,18	H cm 6,7	Ø cm 16	**Euro 19,90**
	padella frying pan		31402520	L 1,05	H cm 4,0	Ø cm 20	**Euro 18,06**
			31402524	L 1,75	H cm 4,5	Ø cm 24	**Euro 22,00**
			31402526	L 2,20	H cm 5,0	Ø cm 26	**Euro 23,64**
			31402528	L 2,65	H cm 5,0	Ø cm 28	**Euro 26,70**
			31402530	L 3,20	H cm 5,4	Ø cm 30	**Euro 29,84**
	wok con coperchio wok with lid		31409528	L 3,65	H cm 8,0	Ø cm 28	**Euro 42,90**
	caffettiera moka coffee maker		55270401	-	-	1 cup	**Euro 11,52**
			55270403	-	-	3 cups	**Euro 14,98**
			55270406	-	-	6 cups	**Euro 18,46**

FOCUS ON
LE COTTURE SPECIALI | SPECIAL COOKING

Sopra: PRO dettaglio
Up: PRO detail
Sotto: NEXT pentola a pressione
Down: NEXT pressure cooker

PRO

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
PIANI COTTURA		KIND OF COOKTOP	

DESCRIZIONE: Unisce design e performance. Con fondo termodiffusore a 3 strati, manici ergonomici e 4 sistemi di sicurezza, garantisce cotture rapide e sicure.

DESCRIPTION: It combines modern design and efficiency. With a 3-layer heat-diffusing base, one-hand closure, and triple safety system, it is perfect for any kitchen.

pentola a pressione pressure cooker	38105106	L 6,00	H cm 16,9	Ø cm 22	**Euro 139,16**

NEXT

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
PIANI COTTURA		KIND OF COOKTOP	

DESCRIZIONE: Unisce design moderno ed efficienza. Con fondo termodiffusore a 3 strati, chiusura con una mano e triplo sistema di sicurezza, è perfetta per ogni cucina.

DESCRIPTION: It combines design and performance. With a 3-layer heat-diffusing base, ergonomic handles, and 4 safety systems, it guarantees fast and safe cooking.

pentola a pressione pressure cooker	39305106	L 6,00	H cm 18,0	Ø cm 22	**Euro 171,40**

FORNO | OVEN

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
PIANI COTTURA		KIND OF COOKTOP	

DESCRIZIONE: Disponibili in diverse misure, si adattano con versatilità a molteplici preparazioni, garantendo affidabilità e resistenza anche con un uso intensivo.

DESCRIPTION: Available in different sizes, they are versatile and adaptable to a wide range of preparations, guaranteeing reliability and resistance even with intensive use.

teglia roasting pan	54810625	L 3,00	H cm 7	cm 25	**Euro 46,16**
	54810630	L 4,40	H cm 7	cm 30	**Euro 51,60**
	54810635	L 6,00	H cm 7	cm 35	**Euro 60,90**

BLUE IRON

BLUE IRON padelle | frying pans

BLUE IRON fondo | bottom

BLUE IRON

MATERIALE	FERRO 99% + ESTERNO SMALTATO	MATERIAL	99% IRON + ENAMELLED EXTERIOR
PIANI COTTURA		KIND OF COOKTOP	

DESCRIZIONE: MADE IN ITALY. Il design ricercato, l'interno satinato e il raffinato rivestimento esterno blu donano alla linea un carattere distintivo e professionale. Il manico in acciaio 18/10 forgiato completa l'insieme con eleganza, garantendo solidità e una presa sicura.

DESCRIPTION: MADE IN ITALY. The sophisticated design, satin-finished interior, and refined blue exterior coating give the line a distinctive and professional character. The forged 18/10 stainless steel handle completes the look with elegance, ensuring solidity and a secure grip.

	padella frying pan	41905424 41905428	L 1,35 L 2,20	H cm 4,2 H cm 4,9	Ø cm 24 Ø cm 28	**Euro 67,30** **Euro 74,40**
	padella con maniglia frying pan with handle	41905432	L 3,30	H cm 5,5	Ø cm 32	**Euro 85,90**

UN MONDO DI **ACCESSORI INDISPENSABILI**

A WORLD OF **ESSENTIAL ACCESSORIES**

ACCESSORIES

LA CUCINA
KITCHEN

PROFESSIONAL

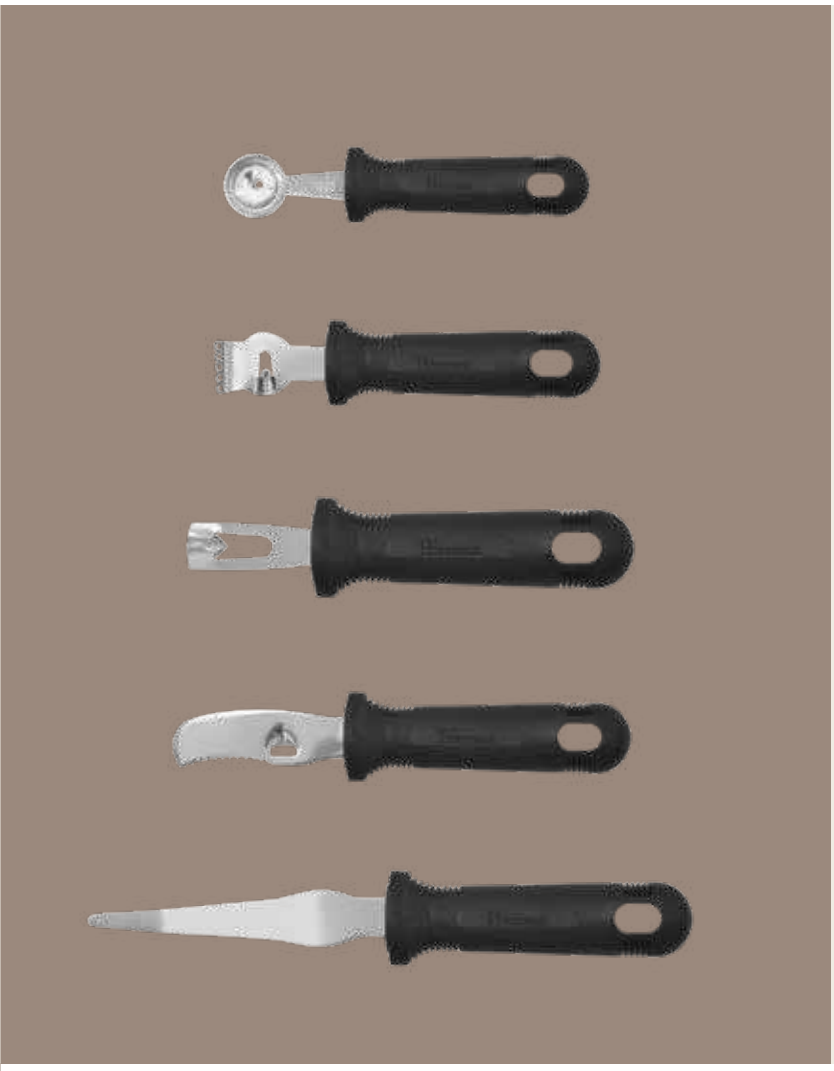
KITCHEN TOOLS coltello formaggi, scavino pomodoro, levatorsolo e pelapatate | cheese knife, tomato shark, corer apple and y-peeler

KITCHEN TOOLS forchettone, spatola forata e spatola dritta 205 mm | carving fork, perforated turner and straight turner 205 mm

KITCHEN TOOLS dettagli | details

PROFESSIONAL

Sopra: KITCHEN TOOLS grattugia con lama a scaglie, grattugia con lama a nastro, grattugia con lama media e grattugia con lama fine
Up: KITCHEN TOOLS shaver grater, ribbon grater, medium grater and fine grater
Sotto: KITCHEN TOOLS spatola pesce, spatola 189x76 mm, scrostatore
Down: KITCHEN TOOLS fish spatula, turner 189x76 mm, scraper



KITCHEN TOOLS scavino melone, riga limoni,scanalatore, coltello agrumi e coltello pompelmo | melon baller, lemon zester, channel knife, citrus peeler and grapefruit peeler

KITCHEN TOOLS spalmaburro seghettato, pala torta, spatola 145x108 mm e spatola 146x96 mm | spreader serrated, pie server, turner 145x108 mm and turner 146x96 mm

KITCHEN TOOLS

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10 + ABS	MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10 + ABS
DESCRIZIONE: Utensili pratici e professionali, pensati per accompagnare ogni gesto in cucina con affidabilità e precisione.		**DESCRIPTION:** Practical and professional utensils, designed to accompany every movement in the kitchen with reliability and precision.	

	pala torta cake server	78300011 78300012	cm 11,8x1,8 cm 11,6x2,6	**Euro 6,60** **Euro 7,42**
	spatola spatula	78300017 78300020 78300022 78300023 78300024	cm 10x6,4 cm 14,5x10,8 cm 15,6x7,6 cm 14,6x9,6 cm 18,6x7,6	**Euro 7,02** **Euro 12,76** **Euro 10,64** **Euro 14,36** **Euro 14,68**
	coltello pompelmo grapefruit peeler	78100036	cm 10,3	**Euro 9,36**
	spatola pesce fish spatula	78300051	cm 15,5x7,8	**Euro 11,90**
	forchettone carving fork	78300071	cm 20,8	**Euro 11,06**
	spatola dritta straight turner	78300082 78300083	cm 15,9 cm 20,5	**Euro 8,92** **Euro 9,80**
	spatola piegata offset turner	78300092 78300093	cm 11,7 cm 16,0	**Euro 9,36** **Euro 11,06**
	pelapatate vegetable peeler	78100031	-	**Euro 8,08**
	levatorsolo corer apple	78100046	-	**Euro 7,60**
	coltello agrumi citrus peeler	78100026	cm 6,4	**Euro 8,48**
	scavino melone melone baller	78100004	Ø cm 2,5	**Euro 8,08**
	scavino pomodoro tomato shark	78100016	-	**Euro8,08**
	decora/riga limoni lemon zester/channel k.	78100021	-	**Euro 8,08**
	spatola forata perforated spatula	78300031	cm 18,6x7,6	**Euro 14,68**
	scanalatore channel knife	78100023	-	**Euro 8,08**

KITCHEN TOOLS

	scrostatore scraper	78300041	cm 11,8x10,2	**Euro 9,58**
	pelapatate seghettato y-peeler serrated	78100097	-	**Euro 6,74**
	pelapatate liscio y-peeler plain	78100096	-	**Euro 6,74**
	spalmaburro con sega butter spreader	78300006	cm 9,0x3,0	**Euro 6,80**
	grattugia lama nastro ribbon grater	78100106	-	**Euro 12,40**
	grattugia lama scaglie shaver grater	78100107	-	**Euro 12,40**
	grattugia lama grossa coarse grater	78100101	-	**Euro 12,40**
	grattugia lama media medium grater	78100102	-	**Euro 12,40**
	grattugia lama fine fine grater	78100103	-	**Euro 12,40**
	coltello pomodoro tomato knife	78100061	cm 11,7	**Euro 10,22**
	coltello formaggio cheese knife	78100066	cm 16,0	**Euro 11,12**

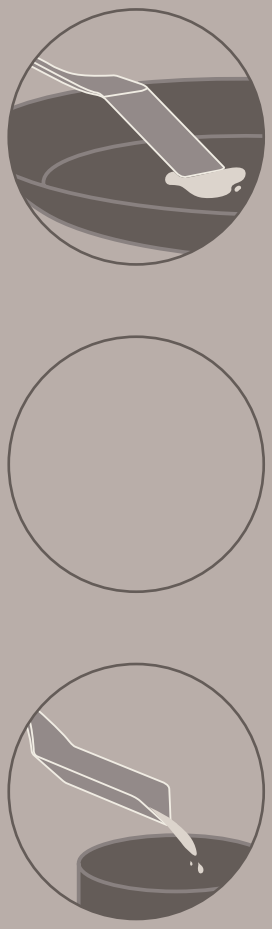
PROFESSIONAL

PRO mestolo e schiumarola | ladle and skimmer

PRO palafritto, forchettone e cucchiaione | ladle, carving fork and serving spoon

PRO dettagli | details

SPUC
design
C+B LEEBVRE



SPUC in nylon e in acciaio inox | in nylon and in stainless steel

WATCH
THE
SPUC
VIDEO!

INCREASINGLY
TECHNICAL ACCESSORIES

TOOLS FOR FOOD pinza cuoco e trinciapollo | chef tongs and poultry shears

KITCHEN TOOLS taglia pasta, affetta formaggi e rotella pizza Ø mm 60 | dough cutter, cheese plane and pizza cutter Ø mm 60

ACCESSORI
SEMPRE PIÙ TECNICI

PRO

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10	MATERIAL	STAINLESS STEEL 18/10
DESCRIZIONE: Utensili professionali dalle grandi dimensioni e pensati per accompagnare pentole capienti e preparazioni generose.		**DESCRIPTION:** Professional ladles, large in size and designed for use with large pots and generous portions.	

	cucchiaio spoon	50926200	cm 35,0	**Euro 12,62**
	schiumarola skimmer	50926912	cm 38,0	**Euro 15,06**
	mestolo ladle	50925809	cm 37,0	**Euro 15,50**
	forchettone carving fork	50926500	cm 35,0	**Euro 10,08**
	pala fritto spatula	50927700	cm 36,0	**Euro 12,44**

TOOLS FOR FOOD

MATERIALE	ACCIAIO INOX	MATERIAL	STAINLESS STEEL
DESCRIZIONE: Una selezione di utensili specifici, progettati per accompagnare ogni fase della preparazione: dal taglia-pasta alla rotella, dalle forbici da cucina alle pinze.		**DESCRIPTION:** A selection of specific utensils designed to accompany every stage of preparation: from pasta cutters to rolling pins, from kitchen scissors to tongs.	

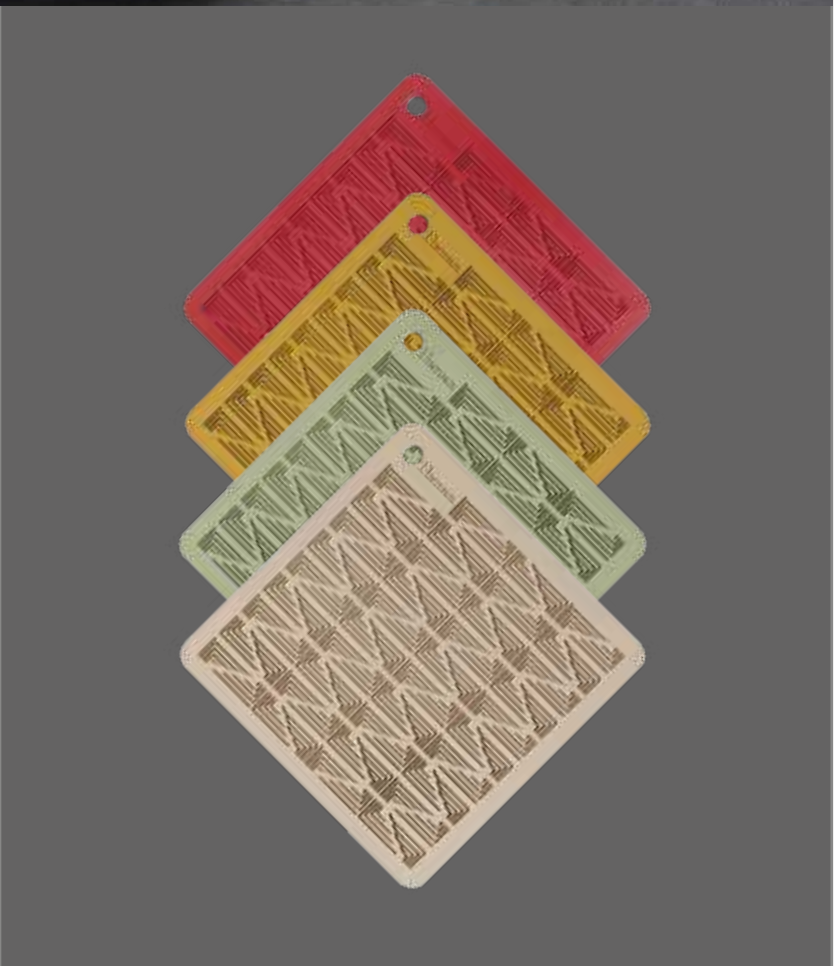
	SPUC acciaio inox stainless steel SPUC	® REGISTERED DESIGN	58730500	cm 29,0	**Euro 22,02**
	SPUC nylon nylon SPUC	® REGISTERED DESIGN	58730501	cm 29,0	**Euro 5,68**
	pinza cuoco chef tong		58818330 58818335	cm 30,0 cm 35,0	**Euro 5,64** **Euro 6,24**
	trinciapollo poultry shears		58730923	cm 24,0	**Euro 9,86**
	rotella spaghettata pastry wheel serrated		78100077	Ø cm 6,0	**Euro 9,36**
	taglia pasta dough cutter		78300036	cm 14,9	**Euro 10,02**
	affetta formaggi cheese plane		78100091	cm 9,6	**Euro 9,36**
	batticarne meat mallet		50907306	gr 600,0	**Euro 31,48**
	passabrodo strainer		71000106 71000114	Ø cm 6,3 Ø cm 13,0	**Euro 6,00** **Euro 11,28**
	frusta whisk		50916430 50916435	cm 30,0 cm 35,0	**Euro 8,76** **Euro 9,30**
	molla verdure vegetables tongs		58137424	cm 24,0	**Euro 6,44**
	molla spaghetti spaghetti tongs		58136924	cm 24,0	**Euro 6,44**
	molla arrosto roast tong		58136024	cm 24,0	**Euro 6,44**

UP

UP cucchiaione forato | perforated spoon

PRESINE MULTIFUNZIONE

MULTI-PURPOSE POT HOLDERS



Sopra: PRESINE MULTIFUNZIONE TORTORA dettaglio
Up: MULTI-PURPOSE POT HOLDERS TAUPE detail
Sotto: PRESINE MULTIFUNZIONE set 2 presine rosso, ocra, salvia e tortora
Down: MULTI-PURPOSE POT HOLDERS 2 piece pot holders red, ocher, sage and taupe

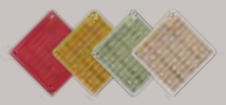
UP

MATERIALE	NYLON + TPR	MATERIAL	NYLON + TPR
DESCRIZIONE: Con impugnatura antiscivolo e self-standing, sono ideali con padelle e pentole antiaderenti. Il manico, progettato per restare sollevato dal piano di lavoro, evita di sporcarlo e mantiene l'utensile sempre pronto all'uso.		**DESCRIPTION:** With a non-slip handle and self-standing design, they are ideal for use with non-stick pans and pots. The handle, designed to remain raised above the work surface, prevents it from getting dirty and keeps the utensil ready for use at all times.	

	cucchiaio spoon	522A00A0	cm 31,0	**Euro 4,46**
	cucchiaio forato perforated spoon	522A01A0	cm 31,0	**Euro 4,46**
	frusta whisk	522A18A0	cm 31,5	**Euro 4,46**
	mestolo ladle	522A20A0	cm 29,5	**Euro 4,46**
	spatola forata turner perforated	522A30A0	cm 31,0	**Euro 4,46**
	spatola spatula	522A60A0	cm 35,0	**Euro 4,46**
	servispaghetti spaghetti server	522A70A0	cm 31,5	**Euro 4,46**

PRESINE MULTIFUNZIONE

MATERIALE	SILICONE	MATERIAL	SILICONE
DESCRIZIONE: Versatili e sicure, possono essere utilizzate come presine, sottopentola o divisorio per padelle, accompagnando ogni preparazione con comfort e stile.		**DESCRIPTION:** Versatile and safe, they can be used as pot holders, trivets, or pan organizers, bringing comfort and style to every meal preparation.	



set 2 presine
2 pcs holders

RED	97150012	cm 18x18	**Euro 10,18**
OCHER	97150013		
SAGE	97150014		
TAUPE	97150015		

COPERCHI MULTI-MISURA

MULTI-MEASURE LIDS

MULTI-MISURA coperchi in vetro e silicone | MULTI-MEASURE glass and silicone lids

COPERCHI MULTI-MISURA | MULTI-MEASURE LIDS

MATERIALE	VETRO + SILICONE	MATERIAL	GLASS + SILICONE
DESCRIZIONE: Si adattano a pentole e padelle di diversi diametri. Il vetro trasparente permette di controllare la cottura, mentre l'anello in silicone garantisce una chiusura stabile e sicura. Il pomello pieghevole riduce l'ingombro, ottimizzando lo spazio in cucina.		**DESCRIPTION:** Practical and modern, these multi-size lids fit pots and pans of different diameters. The transparent glass allows you to monitor cooking, while the silicone ring ensures a stable and secure seal. The foldable knob reduces bulk, optimizing space in the kitchen.	

	coperchio lid	97150900	-	-	Ø cm 20/22/24	**Euro 15,32**
	lid coperchio lid	97150902	-	-	Ø cm 26/28/30	**Euro 19,92**

COMPLETEZZA E
DESIGN
IN TAVOLA

A FULL RANGE
OF DESIGN ITEMS
FOR YOUR TABLE
SETTING

ACCESSORIES

LA TAVOLA
TABLE

VASSOI *O*

O TRAYS

VASSOI *O* 4 misure | *O* TRAYS 4 sizes

VASSOIO *O* VERDE dettaglio | GREEN *O* TRAYS detail

IL DESIGN
A MODO NOSTRO

DESIGN
IN OUR WAY

TAGLIERI D
D CHOPPING BOARDS

Sopra: TAGLIERI D 3 misure
Up: D CHOPPING BOARDS 3 sizes
Sotto: TAGLIERE D e VASSOIO *O* ROSSO dettaglio
Down: D CHOPPING BOARD and RED *O* TRAY detail

O
VASSOI | TRAYS

DESCRIZIONE: Leggeri e semplici da maneggiare, grazie al pratico foro che permette l'utilizzo con una sola mano.	**DESCRIPTION:** Lightweight and easy to handle, facilitated by the practical side hole that allows for one-handed use.

MADE IN	ITALY
MATERIALE	ACCIAIO INOX
MATERIAL	STAINLESS STEEL

D
TAGLIERE|CHOPPING BOARD

DESCRIZIONE: Si integrano perfettamente nei vassoi *O* oppure possono essere utilizzati da soli.	**DESCRIPTION:** They fit perfectly into *O* trays or can be used on their own.

MADE IN	ITALY
MATERIALE	FAGGIO
MATERIAL	BEECH TREE

REGISTERED ® DESIGN

VASSOI | TRAYS O

vassoio
tray

GREEN	536A6524	Ø cm 24	**Euro 28,90**
BUTTER	536B6528	Ø cm 28	**Euro 32,90**
BLUE	536C6532	Ø cm 32	**Euro 39,90**
RED	536D6536	Ø cm 36	**Euro 41,90**

TAGLIERI | CHOPPING BOARD D

tagliere
chopping board

536T0928	Ø cm 28	**Euro 32,48**
536T0932	Ø cm 32	**Euro 34,48**
536T0936	Ø cm 36	**Euro 36,48**

SERVIRE
SERVING

MAGNA vassoio rettangolare con maniglie
MAGNA rectangular tray with two handles

CESTE CALEIDO
CALEIDO BASKET

CALEIDO CESTA BASSA A RETE CARBONE dettaglio | LOW CARBON NET BASKET detail

CALEIDO CESTE 4 colori | CALEIDO BASKET 4 colours

MAGNA
VASSOIO | TRAY

DESCRIZIONE:	DESCRIPTION:
Un design senza tempo che valorizza ogni momento a tavola.	A timeless design that enhances every moment at the table.

MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10
FINITURA	LUCIDO
MATERIALE	ACCIAIO INOX 18/10
FINISHING	POLISHED

CALEIDO
CESTE | BASKETS

DESCRIZIONE:	DESCRIPTION:
Linee minimali e geometrie leggere, un equilibrio armonioso tra estetica e funzionalità.	Minimal lines and light geometries. A harmonious balance between aesthetics and functionality.

MATERIALE	ACCIAIO VERNICIATO
FORME	4
MATERIAL	PAINTED STEEL
SHAPES	4

VASSOIO | TRAY **MAGNA**

	vassoio tray		50931344	cm 44x29	**Euro 75,02**
			50931350	cm 50x33	**Euro 84,40**

CESTE | BASKETS **CALEIDO**

	cesta bassa a filo low wire basket	SAGE		518A0018	Ø cm 28x18h	**Euro 24,50**
		CREAM		518B0018		
		COFFEE		518C0018		
		COAL		518D0018		
	cesta alta a filo high wire basket	SAGE		518A0019	Ø cm 30x28h	**Euro 28,50**
		CREAM		518B0019		
		COFFEE		518C0019		
		COAL		518D0019		
	cesta bassa a rete low net basket	SAGE		518A0020	Ø cm 27x9h	**Euro 15,90**
		CREAM		518B0020		
		COFFEE		518C0020		
		COAL		518D0020		
	cesta alta a rete high net basket	SAGE		518A0021	Ø cm 30x15h	**Euro 19,90**
		CREAM		518B0021		
		COFFEE		518C0021		
		COAL		518D0021		
	confezione litografata lithographed packaging					

AUDREY SECCHIELLO

BUCKET

AUDREY SECCHIELLO METAL BRONZE | METAL BRONZE AUDREY BUCKET

AUDREY SECCHIELLO COFFEE dettaglio | COFFEE AUDREY BUCKET detail

AUDREY COLONNA
COLUMN

AUDREY secchiello coffee + colonna | coffee bucket + column

AUDREY

	SECCHIELLO CHAMPAGNE CHAMPAGNE BUCKET	
	DESCRIZIONE: Presenta un taglio asimmetrico e una maniglia integrata che ne esalta l'eleganza.	**DESCRIPTION:** It features a refined asymmetrical cut and an integrated handle that enhances its elegance.
DESIGN	MARCELLO ZILIANI	
MATERIALE	ALLUMINIO	
MATERIAL	ALUMINUM	
	COLONNA COLUMN	
	DESCRIZIONE: Un complemento scenografico che valorizza il servizio e aggiunge un tocco di classe alla tavola.	**DESCRIPTION:** A striking accessory that enhances the service and adds a touch of class to the table.
DESIGN	MARCELLO ZILIANI	
MATERIALE	ACCIAIO	
FINITURA	SATINATO	
MATERIAL	STEEL	
FINISHING	SATIN	

AUDREY

	secchiello champagne champagne bucket	METAL GREY	55705000	Ø cm 18x20,7h	**Euro 54,00**
		METAL GOLD	557A5000		
		METAL BRONZE	557B5000		
		COFFEE	557C5000		
		CARBON	557D5000		
	colonna column		55705600	Ø cm 24x65h	**Euro 45,00**

TUTTO DEDICATO ALLO **STARE INSIEME**

ALL ABOUT **BEING TOGETHER**

MOMENTS

DRINK&COCKTAIL

Sopra: DRINK&COCKTAIL colino, mixer e dosatore doppio
Up: DRINK&COCKTAIL stainer, mixer and double jigger
Sotto: DRINK&COCKTAIL shaker boston
Down: DRINK&COCKTAIL shaker boston

DRINK&COCKTAIL dettaglio | detail

DRINK&COCKTAIL

Sopra: DRINK&COCKTAIL dettaglio
Up: DRINK&COCKTAIL detail
Sotto: DRINK&COCKTAIL shaker de luxe
Down: DRINK&COCKTAIL shaker de luxe

DRINK&COCKTAIL shaker 2 pezzi | shaker 2 piece

DRINK&COCKTAIL cavatappi e cavatappi professionale | corkscrew and professional corkscrew

ICE-CREAM

Sopra: ICE-CREAM paletta gelato Baguette e coppa conica
Up: ICE-CREAM spoon Baguette and conical goblet
Sotto: ICE-CREAM dosatori gelato
Down: ICE-CREAM scoops

PIZZA spatola Ø cm 25 | lifter Ø cm 25

PIZZA rotella, coltello Caterì Smart e coltello Esclusivi | cutter, Caterì Smart knife and Esclusivi knife

DRINK & COCKTAIL

MATERIALE	ACCIAIO INOX	MATERIAL	STAINLESS STEEL
DESCRIZIONE: Tutto ciò che serve per preparare cocktail e servire il vino a casa con la stessa cura e maestria di un professionista.		**DESCRIPTION:** Everything you need to prepare cocktails and serve wine at home with the same care and skill as a professional.	

	cocktail shaker De Luxe De Luxe shaker	78500300	L 0,35	**Euro 16,54**
	cocktail shaker 2 pezzi shaker 2 pieces	78500301	L 0,63	**Euro 27,98**
	spremi limone lime squeezer	78500305	-	**Euro 3,08**
	shaker boston shaker boston	78500307	L 0,50	**Euro 17,46**
	spremi agrumi citrus squeezer	50953C00	-	**Euro 29,72**
	chiudi bottiglia bottle stopper	50953A00	-	**Euro 8,06**
	tappo vino close and pour wine	50953307	-	**Euro 7,34**
	tappo champagne close and pour champagne	50953305	-	**Euro 19,10**
	cavatappi a due leve corkscrew	58734100	-	**Euro 11,54**
	cavatappi professionale professional corkscrew	58734300	-	**Euro 3,60**
	dosatore doppio double jigger	50951600	cm 23,0	**Euro 13,42**
	colino cocktail cocktail strainer	50951700	cm 22,5	**Euro 11,30**
	colino bar 2 rebbi largo cocktail strainer large	78500380	-	**Euro 8,16**
	colino bar semplice cocktail strainer	78500385	-	**Euro 10,86**
	mixer mixer	50951800	cm 25,0	**Euro 7,12**

ICE-CREAM

MATERIALE	ACCIAIO INOX	MATERIAL	STAINLESS STEEL
DESCRIZIONE: Servire il gelato diventa un gesto semplice e raffinato grazie a una selezione di prodotti pensati per rendere questo momento ancora più piacevole ed elegante.		**DESCRIPTION:** Serving ice cream becomes a simple and refined gesture thanks to a selection of products designed to make this moment even more enjoyable and elegant.	

	dosatore gelato ice-cream goblet	78500396	medium	**Euro 19,08**
	dosatore gelato ice-cream goblet	79004018	Ø cm 4,1	**Euro 24,66**
	coppa gelato conica conical ice-cream goblet	50950685	Ø cm 8,5	**Euro 14,78**
	paletta gelato Baguette Baguette ice-cream spoon	08300022	cm 13,7	**Euro 2,74**

PIZZA

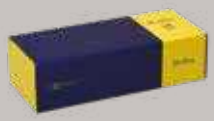
MATERIALE	ACCIAIO INOX	MATERIAL	STAINLESS STEEL
DESCRIZIONE: Tutti gli strumenti pensati per gustare e servire la pizza con semplicità e praticità, rendendo ogni momento conviviale ancora più piacevole.		**DESCRIPTION:** All the tools designed to enjoy and serve pizza with ease and convenience, making every moment together even more enjoyable.	

	spatola per pizza pizza spatula	78300061	Ø cm 25,0	**Euro 25,26**
	taglia pizza pizza pie-cutter	78100086	-	**Euro 10,68**
	coltello pizza Esclusivi Esclusivi pizza knife	07400051	cm 21,0	**Euro 7,70**
	coltello pizza Caterì Caterì pizza knife	07500051	cm 21,0	**Euro 4,48**
	forchetta pizza Caterì Caterì pizza fork	07500066	cm 19,5	**Euro 2,26**
	blister 6 pezzi coltello pizza Caterì Smart 6 pieces blister Caterì Smart pizza knife	75200651	-	**Euro 8,40**

PACKAGING & DISPLAY

SCATOLA COMPACT PINTINOX 24 PZ | PINTINOX COMPACT BOX 24 PCS

COD. 0091



			Euro
90511002	cm 25,5x10,5 x7 h		**3,58**

SCATOLA COMPACT LUXURY 24 PZ | LUXURY COMPACT BOX 24 PCS

COD. 0091

			Euro
90540002	cm 28,0x10,8 x7,3 h		**3,58**

SCATOLA COMPACT PINTI1929 24 PZ | PINTI1929 COMPACT BOX 24 PCS

COD. 0091

			Euro
90580002	cm 25,5x10,5 x7 h		**3,58**

SCATOLA NEW CANETÈ 24 PZ | NEW CANETÈ BOX 24 PCS

COD. ....&091

			Euro
90580100	cm 21,2x26 x5,7 h		**10.02**

SCATOLA NEW CANETÈ BORDEAUX 24 PZ | BORDEAUX NEW CANETÈ BOX 24 PCS

COD. ....&091

			Euro
90580102	cm 21,2x26 x5,7 h		**10.02**

SCATOLA LUXURY 24 PZ | LUXURY GIFT BOX 24 PCS

COD. Z091

			Euro
92062037	cm 20x28 x7 h		**18,22**

SCATOLA LUXURY CON PANNI 24PZ | LUXURY GIFT BOX WITH CLOTH HOLDER 24 PCS

COD. 7091

			Euro
92042300	cm 23,5x28,5 x7,4 h		**62,08**

SCATOLA ROSSA | RED GIFT

cm 20x28x7 h

			Euro
92062036	16 pcs 24 pcs	COD. ....$0SN COD. $091	**18,22**

SCATOLA ROSSA SMALL | SMALL RED GIFT BOX

cm 20x20x2,5 h

			Euro
	6 pcs	cucch. moka | moka spoon	
90512008	6 pcs	cucch. caffè | coffee spoon	10,18
	6 pcs	forch. 3 spine | pastry fork	

SCATOLA ROSSA MEDIA | MEDIUM RED GIFT BOX

cm 20x28x3,5 h

			Euro
	6 pcs	cucch. tavola | table spoon	
90512009	6 pcs	forch. tavola | table fork	12,04
	6 pcs	colt. tavola | table knife	

SCATOLA ROSSA LARGE | LARGE RED GIFT BOX

cm 35x16x4,5 h

			Euro
	2 pcs	forch+cucch. serv.| serv.fork+spoon	
90512010	7 pcs	pala torta+ 6 forch. 3 spine | cake server+ 6 pastry forks	12,04

BAULETTO LEGNO CUTLERY MANUFACTURER | CUTLERY MANUFACTURER WOODEN CASE

cm 23,5x28,5x7,4 h

			Euro
	24 pcs	COD. Y091	
92059049	20 pcs	COD. Y0SE	30,90
	48 pcs	COD. Y098	

BAULETTO LEGNO WENGE 75 PZ | WENGE WOODEN CASE 75 PCS

COD. S095

			Euro
92061010		cm 48,5x33 x11 h	80,40

BAULETTO LEGNO WENGE 126 PZ | WENGE WOODEN CASE 126 PCS

COD. S0TE

			Euro
92061020		cm 49x40,5 x15 h	117,32

BAULETTO LEGNO WENGE 24 PZ | WENGE WOODEN CASE 24 PCS

COD. S091

			Euro
92061000		cm 40,5x30,5 x7,5 h	43,64

264

BAULETTO LEGNO WENGE 24 PZ CON ELASTICI | WENGE WOODEN CASE 24 PCS WITH ELASTICS

COD. S091

			Euro
92061001		cm 35x25 x6,5 h	43,64

BAULETTO LEGNO WENGE 49/75 PZ | WENGE WOODEN CASE 49/75 PCS

COD. S093

			Euro
92061011		cm 57,5x37 x9 h	90,58

ASTUCCIO CUTLERY MANUFACTURER | CUTLERY MANUFACTURER BOX

			Euro
92042226	24 pcs	COD. 9091	26,50
92042227	49 pcs	COD. 9093	34,84
92042229	75 pcs	COD. 9095	47,34

ESPOSITORE CON VASSOI PER POSATE | CUTLERY DISPLAY WITH TRAYS

cm 50x50x201,5 h

		Euro
99900193	base con crowner base with crowner 50x50x20h cm	316.40
99900169	ripiano shelf 48x28x4h cm	84.20
99900166	colonna column	192,30
99900210	mensola lineare linear shelf 48x34,5 cm	92,12
99900211	mensola con ganci shelf with hooks 48x17,5 cm	108,14
99900212	ripiano per base base shelf 52x66 cm	104,14
99900213	vaschetta 5 scomparti 5-compartment tray	120,16

ESPOSITORE ORANGE SPOT | ORANGE SPOT DISPLAY

cm 70x50x220 h

		Euro
99900053	espositore+45ganci+ ripiano | display+ 45 hooks+shelf	814,74
99900161	struttura espositore | display	680,86
99900056	ganci per appendere | hook	7,46
99900057	modulo portaposate (14 nicchie) | cutleries shelf display (14 slot)	203,70
99900160	mensola | shelf	117,68

ESPOSITORE PINTI | PINTI DISPLAY

cm 100x12x235 h

		Euro
99900155	espositore finitura noce | display	1400,00
99900194	base | base 30 cm	337,00
99900157	mensola lineare | flat shelf 50x30cm	48,06
99900158	mensola obliqua posate | oblique cutlery shelf 21x35cm	25,64
99900159	mensola a L | L shelf 50x30cm	72,10
99900162	contenitore utensili | tool container 20x20cm	72,10
99900163	gancio per appendere | hook	14,42

PORTAQUATERNE PINTI1929 (15 PZ) | PINTI1929 4 PCS DISPLAY (15 PCS)

			Euro
99900035		cm 18,5x15 x27 h	159,30

PORTAQUATERNE PINTINOX (1 PZ) | PINTINOX 4 PCS DISPLAY (1 PC)

			Euro
92903052		cm 15,5x14 x10,2 h	15,42

ESPOSITORE FOREX NERO 5 POSTI (1 PZ) | 5 PCS BLACK FOREX DISPLAY (1 PC)

			Euro
92903065		cm 20,5x9,6 x29,5 h	38,10

		AUDREY 1650	HIVE BLACK 2LL0	HIVE WHITE 2LM0	HIVE MERLOT 2LQ0	HIVE BLUE 2LN0	HIVE SAGE 2LP0	HIVE TAUPE 2LR0	SUSHIPRO BLACK 18LS	SUSHIPRO WHITE 18MS	SUSHIPRO BLUE 18NS	BRAMANTE 0780	ELLADE 0790	OLIVIA 0490	HEAVEN 0070
		Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
	New Canetè Bordeaux 24 pz ...&B91	168,30	218,46	218,46	218,46	218,46	218,46	218,46	97,14	97,14	97,14	334,50	331,38	136,50	125,70
	New Canetè 24 pz ...&091	123,74	157,18	157,18	157,18	157,18	157,18	157,18	76,30	76,30	76,30	234,54	232,46	102,54	95,34
	scat. rossa | red box 16 pz ...$0SN	176,50	226,66	226,66	226,66	226,66	226,66	226,66	105,34	105,34	105,34	342,70	339,58	144,70	133,90
	scat. rossa | red box 24 pz ...$091	161,86	212,02	212,02	212,02	212,02	212,02	212,02	90,70	90,70	90,70	328,06	324,94	130,06	119,26
	New Compact 24 pz ...0091	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	692,68	685,78	286,30	-
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	717,12	710,22	310,74	-
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1086,66	1075,88	499,36	-
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	189,18	239,34	239,34	239,34	239,34	239,34	239,34	118,02	118,02	118,02	355,38	352,26	157,38	146,58
	nuovo baul. legno | new wooden case 24 pz ...Y091	220,14	285,18	285,18	285,18	285,18	285,18	285,18	-	-	-	432,42	426,42	179,70	-
	nuovo baul. legno | new wooden case 30 pz ...Y0SE	347,46	447,78	447,78	447,78	447,78	447,78	447,78	205,14	205,14	205,14	679,86	673,62	283,86	262,26
	nuovo baul. legno | new wooden case 48 pz ...Y098	201,92	252,08	252,08	252,08	252,08	252,08	252,08	130,76	130,76	130,76	368,12	365,00	170,12	159,32
	baul. legno | wooden case 24 pz ...S091	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	772,86	765,96	366,48	-
	baul. legno | wooden case 49 pz ...S093	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1129,90	1119,12	542,60	-
	baul. legno | wooden case 75 pz ...S095	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	840,42	-
	baul. legno | wooden case 126 pz ...S0TE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

		NUMA 0090 Euro	NEW YORK 0140 Euro	PRIVILEGE 0830 Euro	SWING 0880 Euro	BAGUETTE 0830 Euro	PITAGORA 0810 Euro	WESTMINSTER 2310 Euro	SETTECENTO 2050 Euro	MARILYN 2860 Euro	SYNTHESIS 2030 Euro	SKY 2940 Euro	SKY SATIN 294U Euro	TIE 2080 Euro	STRESA 0320 Euro
	New Canetè Bordeaux 24 pz ...&B91	124,02	105,18	197,34	135,54	135,54	135,54	114,54	123,06	79,98	104,34	105,42	105,42	102,06	76,38
	New Canetè 24 pz ...&091	94,22	81,66	143,10	101,90	101,90	101,90	87,90	93,58	64,86	81,10	81,82	81,82	79,58	62,46
	scat. rossa | red box 16 pz ...$0SN	132,22	113,38	205,54	143,74	143,74	143,74	122,74	131,26	88,18	112,54	113,62	113,62	110,26	84,58
	scat. rossa | red box 24 pz ...$091	117,58	98,74	190,90	129,10	129,10	129,10	108,10	116,62	73,54	97,90	98,98	98,98	95,62	69,94
	New Compact 24 pz ...0091	-	-	407,12	281,78	281,78	281,78	-	256,28	-	219,98	-	-	-	159,42
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	-	-	431,56	306,22	306,22	306,22	-	280,72	-	244,42	-	-	-	183,86
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	-	-	672,30	492,64	492,64	492,64	-	451,02	-	395,04	-	-	-	298,48
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	144,90	126,06	218,22	156,42	156,42	156,42	135,42	143,94	100,86	125,22	126,30	126,30	122,94	97,26
	nuovo baul. legno | new wooden case 24 pz ...Y091	-	143,46	255,30	178,74	178,74	178,74	151,62	160,14	111,30	139,86	144,90	144,90	141,42	105,90
	nuovo baul. legno | new wooden case 30 pz ...Y0SE	258,90	221,22	405,54	281,94	281,94	281,94	239,94	256,98	170,82	219,54	221,70	221,70	214,98	163,62
	nuovo baul. legno | new wooden case 48 pz ...Y098	157,64	138,80	230,96	169,16	169,16	169,16	148,16	156,68	113,60	137,96	139,04	139,04	135,68	110,00
	baul. legno | wooden case 24 pz ...S091	-	-	487,30	361,96	361,96	361,96	-	336,46	-	300,16	-	-	-	239,60
	baul. legno | wooden case 49 pz ...S093	-	-	715,54	535,88	535,88	535,88	-	494,26	-	438,28	-	-	-	341,72
	baul. legno | wooden case 75 pz ...S095	-	-	-	-	-	832,22	-	752,38	-	-	-	-	-	505,62
	baul. legno | wooden case 126 pz ...S0TE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUXURY COLLECTION

	AUDREY MYSTIQUE 1656	AUDREY TREASURE CHAMPAGNE 2QQL0	AUDREY VELVET CHAMPAGNE 2QL6	AUDREY VELVET HONEY 2QG6	AUDREY VELVET COPPER 2QH6	AUDREY VELVET TOTAL BLACK 2QD6	HIVE BLACK & HONEY 2LLG	BRAMANTE TREASURE 50/50 BLACK 1CE0	ELLADE TREASURE 50/50 BLACK 1DF0	OLIVIA MYSTIQUE 0496	OLIVIA TREASURE GOLD 14A0	OLIVIA TREASURE COPPER 14H0	OLIVIA TREASURE GREY 1410	HEAVEN SATIN 007U
	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
nuovo baul. legno | new wooden case 24 pz ...Y091	222,42	326,10	347,22	347,22	347,22	347,22	406,62	490,74	487,02	190,38	322,02	410,94	410,94	146,58
baul. legno | wooden case 24 pz ...S091	235,16	338,84	359,96	359,96	359,96	359,96	419,36	503,48	499,76	203,12	334,76	423,68	423,68	159,32
baul. legno | wooden case 75 pz ...S095	-	-	-	-	-	-	-	-	-	645,34	-	-	-	-
scat. Luxury | Luxury box 24 pz ...Z091	209,74	313,42	334,54	334,54	334,54	334,54	393,94	478,06	474,34	177,70	309,34	398,26	398,26	133,90
scat. regalo | gift box 24 pz ...7091	253,60	357,28	378,40	378,40	378,40	378,40	437,80	521,92	518,20	221,56	353,20	442,12	442,12	177,76

LUXURY COLLECTION

		HEAVEN MYSTIQUE 0076	HEAVEN TREASURE CHAMPAGNE 2ZL0	HEAVEN VELVET CHAMPAGNE 2ZL6	HEAVEN VELVET BRONZE 2ZB6	HEAVEN VELVET TITANIUM 2ZC6	SWING MYSTIQUE 0886	BAGUETTE STONE WASHED 0832	BAGUETTE ALCHIMIQUE BRONZE 0WB2	BAGUETTE TREASURE GOLD 06A0	BAGUETTE TREASURE BRONZE 06B0	BAGUETTE TREASURE TITANIUM 06C0	WESTMINSTER STONE WASHED 2312	WESTMINSTER ALCHIMIQUE BRONZE 2SB2	SETTECENTO STONE WASHED 2054
		Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
	nuovo baul. legno | new wooden case 24 pz ...Y091	176,94	276,54	306,90	397,74	397,74	189,54	177,18	428,10	313,74	398,22	398,22	155,70	391,50	163,62
	baul. legno | wooden case 24 pz ...S091	189,68	289,28	319,64	410,48	410,48	202,28	189,92	440,84	326,48	410,96	410,96	168,44	404,24	176,36
	baul. legno | wooden case 75 pz ...S095	-	-	-	-	-	638,84	603,66	1447,48	-	-	-	-	-	558,36
	scat. Luxury | Luxury box 24 pz ...Z091	164,26	263,86	294,22	385,06	385,06	176,86	164,50	415,42	301,06	385,54	385,54	143,02	378,82	150,94
	scat. regalo | gift box 24 pz ...7091	208,12	307,72	338,08	428,92	428,92	220,72	208,36	459,28	344,92	429,40	429,40	186,88	422,68	194,80

LUXURY COLLECTION

	SETTECENTO TXT 2053	SETTECENTO TREASURE GOLD 08A0	SETTECENTO TNT 2AA0	SETTECENTO ALCHIMIQUE GOLD 0JA4	SYNTHESIS MYSTIQUE 2036	SYTHESIS TREASURE GOLD 15A0	SYTHESIS TREASURE COPPER 15H0	SYTHESIS TREASURE GREY 1510	SKY TREASURE HONEY 2RG0	SKY TREASURE COPPER 2RH0	SKY TREASURE TOTAL BLACK 2RD0	SKY SATIN TREASURE HONEY 2RGU	SKY SATIN TREASURE COPPER 2RHU	SKY SATIN TREASURE TOTAL BLACK 2RDU
	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
nuovo baul. legno | new wooden case 24 pz ...Y091	249,66	306,30	392,46	331,74	160,26	296,70	388,02	388,02	265,50	265,50	265,50	265,50	265,50	265,50
baul. legno | wooden case 24 pz ...S091	262,40	319,04	405,20	344,48	173,00	309,44	400,76	400,76	278,24	278,24	278,24	278,24	278,24	278,24
baul. legno | wooden case 75 pz ...S095	852,76	-	-	1129,80	546,92	-	-	-	-	-	-	-	-	-
scat. Luxury | Luxury box 24 pz ...Z091	236,98	293,62	379,78	319,06	147,58	284,02	375,34	375,34	252,82	252,82	252,82	252,82	252,82	252,82
scat. regalo | gift box 24 pz ...7091	280,84	337,48	423,64	362,92	191,44	327,88	419,20	419,20	296,68	296,68	296,68	296,68	296,68	296,68

LUXURY COLLECTION

		STRESA MYSTIQUE 0326 Euro	STRESA STONE WASHED 0324 Euro
	nuovo baul. legno | new wooden case 24 pz ...Y091	133,02	119,10
	baul. legno | wooden case 24 pz ...S091	145,76	131,84
	baul. legno | wooden case 75 pz ...S095	452,18	413,74
	scat. Luxury | Luxury box 24 pz ...Z091	120,34	106,42
	scat. regalo | gift box 24 pz ...7091	164,20	150,28

FOCUS ON
PROMOTIONS

UN GRANDE PROGETTO DEDICATO ALLE PROMOZIONI

CHIEDI LA PASSWORD

per consultare tutte le nostre
promozioni periodiche
www.pintinox/pintihome

A GREAT PROJECT DEDICATED TO PROMOTIONS

ASK FOR THE PASSWORD

to view all our periodic promotions
www.pintinox/pintihome

GRAPHIC DESIGN
Elena Maccabiani
Sirine Graiaa

PHOTO
Claudio Sambinelli
Sara Sibio
Nicolò Brunelli
Mauro Mercandelli
Matteo Marioli

cod. 98900716

PINTI

PINTI INOX S.p.A. Via Antonini, 87 25068 Sarezzo (BS) Italia Tel. +39 030 89351 www.pintinox.com pintinox@pinti.it

PINTINOX

SINCE 1929

LUXURY COLLECTION

2025

2025

LUXURY COLLECTION

PINTINOX

PINTINOX

SINCE 1929

LUXURY COLLECTION

2025

PINTINOX

SINCE 1929

LUXURY COLLECTION

Modelli unici nel design e nella realizzazione compongono la collezione *Luxury Collection*, dedicata a chi desidera prodotti esclusivi e fuori dal comune. Design e finiture raffinate si combinano sulla tavola per creare armonie e contrasti in un gioco di colori e fantasia, nella ricerca del lusso e del piacere della vista e del gusto.

Luxury Collection gathers unique models for design and finishes. It is a collection dedicated to people in search of exclusive and out of the ordinary items. Design and smart finishes create on the table harmonies and contrast playing with the colors to create pleasure for the eyes.

Le posate e i coltelli PINTI1929 fanno parte della linea più esclusiva del marchio Pintinox e sono prodotti con il migliore acciaio inossidabile.

The cutlery with PINTI1929 logo belongs to the high-end Pinti Inox collection and it is made using the highest quality stainless steel.

PINTINOX

SINCE 1929

LUXURY COLLECTION

Indice

Treasure.....pag. 8

TxT Treasure.....pag. 38

Treasure 50/50.....pag. 44

Stone Washed.....pag. 50

Accessori Stone Washed.....pag. 68

TxT.....pag. 72

Alchimique.....pag. 84

Mystique.....pag. 108

Velvet.....pag. 124

On Demand.....pag. 128

PINTINOX

Treasure

Hive.....pag. 10

Infinito.....pag. 12

Olivia.....pag. 20

Baguette.....pag. 22

Settecento.....pag. 24

Sky.....pag. 28

SkySatin.....pag. 30

Synthesis.....pag. 32

Palace Martellato.....pag 34

Titanio, Bronzo, Oro: le posate *Treasure* prendono vita e diventano dei pezzi unici , inimitabili e indimenticabili. Grazie a sofisticate tecnologie all'avanguardia, trasformiamo le nostre più belle posate classiche e di design in veri e propri tesori per la tavola. Le posate *Treasure* sono rivestite in PVD (acronimo di Physical Vapour Deposition), depositi metallici superficiali, sotto forma di film molto sottili, ottenuti con tecnologie altamente innovative che permettono di ottenere durezze superficiali molto elevate. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio nè l'atocissità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti.

Titanium, bronze, gold: our cutlery comes alive and becomes unique and unforgettable. Thanks to our sophisticated and avant-garde technologies, our most beautiful and classic cutlery becomes design cutlery and a real treasure for the table. *Treasure* cultery lines are finished with PVD (Physical Vapor Deposition) process, an innovative coating technology to deposit a thin film on many different kinds of base materials that guarantees an exceptional superficial hardness. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel.

New

REGISTERED DESIGN

PINTINOX Treasure

~

HIVE

-

Cod.2L

PVD

18/10 + SPS

Treasure honey

forged

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
LG0001	cucchiaio tavola table spoon		**16,52**
LG0002	forchetta tavola table fork		**16,52**
LG0003	coltello tavola table knife		**16,52**
LG0004	cucchiaio frutta dessert spoon		**15,46**
LG0005	forchetta frutta dessert fork		**15,46**
LG0006	coltello frutta dessert knife		**15,46**
LG0007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**13,06**
LG0017	forchetta dolce pastry fork		**13,10**

honey

PINTINOX

Treasure

~

INFINITO

-

Cod.19

PVD

Treasure gold

forged

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
A00001	cucchiaio tavola table spoon		**12,08**
A00002	forchetta tavola table fork		**12,08**
A00003	coltello tavola table knife		**13,72**
A00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**11,98**
A00005	forchetta frutta dessert fork		**11,98**
A00006	coltello frutta dessert knife		**13,32**
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**9,56**
A00008	cucchiaino moka moka spoon	***gold***	**8,80**
A00017	forchetta dolce pastry fork		**10,78**
A00025	spalma burro butter spreader		**12,08**
A00038	cucchiaio gourmet gourmet spoon		**11,74**
A00039	cucchiaio brodo soup spoon		**11,68**
A000FB	cucch. alta cucina alta cucina spoon		**11,68**
A00028	forchetta pesce fish fork		**12,02**
A00029	coltello pesce fish knife		**12,02**

PINTINOX

Treasure

~

INFINITO

-

Cod.19

PVD

Treasure bronze

forged

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
B00001	cucchiaio tavola table spoon		**16,18**
B00002	forchetta tavola table fork		**16,18**
B00003	coltello tavola table knife		**17,80**
B00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**16,06**
B00005	forchetta frutta dessert fork		**16,06**
B00006	coltello frutta dessert knife		**17,44**
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**11,42**
B00008	cucchiaino moka moka spoon	***bronze***	**11,30**
B00017	forchetta dolce pastry fork		**14,90**
B00025	spalma burro butter spreader		**16,18**
B00038	cucchiaio gourmet gourmet spoon		**15,80**
B00039	cucchiaio brodo soup spoon		**15,76**
B000FB	cucch. alta cucina alta cucina spoon		**15,76**
B00028	forchetta pesce fish fork		**16,10**
B00029	coltello pesce fish knife		**16,10**

PINTINOX

Treasure

~

INFINITO

-

Cod.19

PVD

Treasure titanium

forged

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
C00001	cucchiaio tavola table spoon		**16,18**
C00002	forchetta tavola table fork		**16,18**
C00003	coltello tavola table knife		**17,80**
C00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**16,06**
C00005	forchetta frutta dessert fork		**16,06**
C00006	coltello frutta dessert knife		**17,44**
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**11,42**
C00008	cucchiaino moka moka spoon	***titanium***	**11,30**
C00017	forchetta dolce pastry fork		**14,90**
C00025	spalma burro butter spreader		**16,18**
C00038	cucchiaio gourmet gourmet spoon		**15,80**
C00039	cucchiaio brodo soup spoon		**15,76**
C000FB	cucch. alta cucina alta cucina spoon		**15,76**
C00028	forchetta pesce fish fork		**16,10**
C00029	coltello pesce fish knife		**16,10**

PINTINOX

Treasure

~

INFINITO

-

Cod.19

PVD

Treasure total black

forged

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
D00001	cucchiaio tavola table spoon		**11,60**
D00002	forchetta tavola table fork		**11,60**
D00003	coltello tavola table knife		**11,74**
D00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**8,34**
D00005	forchetta frutta dessert fork		**8,34**
D00006	coltello frutta dessert knife		**10,40**
D00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**6,92**
D00008	cucchiaino moka moka spoon	***total black***	**6,46**
D00017	forchetta dolce pastry fork		**6,92**
D00025	spalma burro butter spreader		**9,14**
D00038	cucchiaio gourmet gourmet spoon		**8,50**
D00039	cucchiaio brodo soup spoon		**9,36**
D000FB	cucch. alta cucina alta cucina spoon		**8,46**
D00028	forchetta pesce fish fork		**8,46**
D00029	coltello pesce fish knife		**9,52**

PINTINOX

Treasure

MADE IN ITALY

~

OLIVIA

-

Cod.14

PVD

Treasure gold, bronze, titanium, copper, grey

3 mm

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
A00001	cucchiaio tavola table spoon		**12,08**
A00002	forchetta tavola table fork		**12,08**
A00003	coltello tavola table knife		**15,56**
A00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**12,08**
A00005	forchetta frutta dessert fork	***gold***	**12,08**
A00006	coltello frutta dessert knife		**15,56**
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**8,80**
A00008	cucchiaino moka moka spoon		**8,12**
A00017	forchetta dolce pastry fork		**10,86**
B00001	cucchiaio tavola table spoon		**16,34**
B00002	forchetta tavola table fork		**16,34**
B00003	coltello tavola table knife		**19,96**
B00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**16,34**
B00005	forchetta frutta dessert fork	***bronze***	**16,34**
B00006	coltello frutta dessert knife		**19,96**
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**10,70**
B00008	cucchiaino moka moka spoon		**10,70**
B00017	forchetta dolce pastry fork		**15,10**
C00001	cucchiaio tavola table spoon		**16,34**
C00002	forchetta tavola table fork		**16,34**
C00003	coltello tavola table knife		**19,96**
C00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**16,34**
C00005	forchetta frutta dessert fork	***titanium***	**16,34**
C00006	coltello frutta dessert knife		**19,96**
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**10,70**
C00008	cucchiaino moka moka spoon		**10,70**
C00017	forchetta dolce pastry fork		**15,10**

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
H00001	cucchiaio tavola table spoon		**11,08**
H00002	forchetta tavola table fork		**11,08**
H00003	coltello tavola table knife		**14,38**
H00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**10,22**
H00005	forchetta frutta dessert fork		**10,22**
H00006	coltello frutta dessert knife	***copper***	**13,24**
H00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**7,00**
H00008	cucchiaino moka moka spoon		**6,74**
H00017	forchetta dolce pastry fork		**7,84**

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
I00001	cucchiaio tavola table spoon		**11,08**
I00002	forchetta tavola table fork		**11,08**
I00003	coltello tavola table knife		**14,38**
I00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**10,22**
I00005	forchetta frutta dessert fork		**10,22**
I00006	coltello frutta dessert knife	***grey***	**13,24**
I00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**7,00**
I00008	cucchiaino moka moka spoon		**6,74**
I00017	forchetta dolce pastry fork		**7,84**

PINTINOX

Treasure

MADE IN ITALY

~

BAGUETTE

-

Cod.06

PVD

Treasure gold, bronze, titanium

3 mm

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
A00001	cucchiaio tavola table spoon		**11,80**
A00002	forchetta tavola table fork		**11,80**
A00003	coltello tavola table knife		**15,12**
A00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**11,80**
A00005	forchetta frutta dessert fork	***gold***	**11,80**
A00006	coltello frutta dessert knife		**14,90**
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**8,42**
A00008	cucchiaino moka moka spoon		**7,64**
A00017	forchetta dolce pastry fork		**10,58**
B00001	cucchiaio tavola table spoon		**15,88**
B00002	forchetta tavola table fork		**15,88**
B00003	coltello tavola table knife		**19,22**
B00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**15,88**
B00005	forchetta frutta dessert fork	***bronze***	**15,88**
B00006	coltello frutta dessert knife		**18,96**
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**10,24**
B00008	cucchiaino moka moka spoon		**10,12**
B00017	forchetta dolce pastry fork		**14,66**
C00001	cucchiaio tavola table spoon		**15,88**
C00002	forchetta tavola table fork		**15,88**
C00003	coltello tavola table knife		**19,22**
C00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**15,88**
C00005	forchetta frutta dessert fork	***titanium***	**15,88**
C00006	coltello frutta dessert knife		**18,96**
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**10,24**
C00008	cucchiaino moka moka spoon		**10,12**
C00017	forchetta dolce pastry fork		**14,66**

PINTINOX

Treasure

MADE IN ITALY

~

SETTECENTO

-

Cod.08

PVD

Treasure gold, bronze, titanium

3 mm

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
A00001	cucchiaio tavola table spoon		**11,46**
A00002	forchetta tavola table fork		**11,46**
A00003	coltello tavola table knife		**14,70**
A00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**11,32**
A00005	forchetta frutta dessert fork	***gold***	**11,32**
A00006	coltello frutta dessert knife		**14,58**
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**8,28**
A00008	cucchiaino moka moka spoon		**7,60**
A00017	forchetta dolce pastry fork		**9,74**
B00001	cucchiaio tavola table spoon		**15,66**
B00002	forchetta tavola table fork		**15,66**
B00003	coltello tavola table knife		**18,92**
B00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**15,52**
B00005	forchetta frutta dessert fork	***bronze***	**15,52**
B00006	coltello frutta dessert knife		**18,78**
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**10,16**
B00008	cucchiaino moka moka spoon		**10,16**
B00017	forchetta dolce pastry fork		**13,96**
C00001	cucchiaio tavola table spoon		**15,66**
C00002	forchetta tavola table fork		**15,66**
C00003	coltello tavola table knife		**18,92**
C00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**15,52**
C00005	forchetta frutta dessert fork	***titanium***	**15,52**
C00006	coltello frutta dessert knife		**18,78**
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**10,16**
C00008	cucchiaino moka moka spoon		**10,16**
C00017	forchetta dolce pastry fork		**13,96**

PINTINOX

Treasure

~

SETTECENTO

-

Cod.1A

PVD

Treasure total black

3 mm

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
D00001	cucchiaio tavola table spoon		**11,02**
D00002	forchetta tavola table fork		**11,02**
D00003	coltello tavola table knife		**14,32**
D00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**8,44**
D00005	forchetta frutta dessert fork	***total black***	**8,44**
D00006	coltello frutta dessert knife		**11,72**
D00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**5,68**
D00008	cucchiaino moka moka spoon		**5,40**
D00017	forchetta dolce pastry fork		**6,00**

PINTINOX

Treasure

~

SKY

-

Cod.2R

PVD

Treasure honey, copper, total black

4 mm

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
G00001	cucchiaio tavola table spoon		**10,16**
G00002	forchetta tavola table fork		**10,16**
G00003	coltello tavola table knife		**11,98**
G00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**9,12**
G00005	forchetta frutta dessert fork	***honey***	**9,12**
G00006	coltello frutta dessert knife		**10,94**
G00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**6,80**
G00008	cucchiaino moka moka spoon		**6,40**
G00017	forchetta dolce pastry fork		**7,32**
H00001	cucchiaio tavola table spoon		**10,16**
H00002	forchetta tavola table fork		**10,16**
H00003	coltello tavola table knife		**11,98**
H00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**9,12**
H00005	forchetta frutta dessert fork	***copper***	**9,12**
H00006	coltello frutta dessert knife		**10,94**
H00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**6,80**
H00008	cucchiaino moka moka spoon		**6,40**
H00017	forchetta dolce pastry fork		**7,32**
D00001	cucchiaio tavola table spoon		**10,16**
D00002	forchetta tavola table fork		**10,16**
D00003	coltello tavola table knife		**11,98**
D00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**9,12**
D00005	forchetta frutta dessert fork	***total black***	**9,12**
D00006	coltello frutta dessert knife		**10,94**
D00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**6,80**
D00008	cucchiaino moka moka spoon		**6,40**
D00017	forchetta dolce pastry fork		**7,32**

PINTINOX

Treasure

~

SKY SATIN

-

Cod.2R

PVD

Treasure honey, copper, total black

4 mm

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
GU0001	cucchiaio tavola table spoon		**10,16**
GU0002	forchetta tavola table fork		**10,16**
GU0003	coltello tavola table knife		**11,98**
GU0004	cucchiaio frutta dessert spoon		**9,12**
GU0005	forchetta frutta dessert fork	***honey***	**9,12**
GU0006	coltello frutta dessert knife		**10,94**
GU0007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**6,80**
GU0008	cucchiaino moka moka spoon		**6,40**
GU0017	forchetta dolce pastry fork		**7,32**
HU0001	cucchiaio tavola table spoon		**10,16**
HU0002	forchetta tavola table fork		**10,16**
HU0003	coltello tavola table knife		**11,98**
HU0004	cucchiaio frutta dessert spoon		**9,12**
HU0005	forchetta frutta dessert fork	***copper***	**9,12**
HU0006	coltello frutta dessert knife		**10,94**
HU0007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**6,80**
HU0008	cucchiaino moka moka spoon		**6,40**
HU0017	forchetta dolce pastry fork		**7,32**
DU0001	cucchiaio tavola table spoon		**10,16**
DU0002	forchetta tavola table fork		**10,16**
DU0003	coltello tavola table knife		**11,98**
DU0004	cucchiaio frutta dessert spoon		**9,12**
DU0005	forchetta frutta dessert fork	***total black***	**9,12**
DU0006	coltello frutta dessert knife		**10,94**
DU0007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**6,80**
DU0008	cucchiaino moka moka spoon		**6,40**
DU0017	forchetta dolce pastry fork		**7,32**

PINTINOX

Treasure

MADE IN ITALY

~

SYNTHESIS

-

Cod.15

PVD

Treasure gold, bronze, titanium, copper, grey

3 mm

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
A00001	cucchiaio tavola table spoon		**10,90**
A00002	forchetta tavola table fork		**10,90**
A00003	coltello tavola table knife		**14,26**
A00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**10,90**
A00005	forchetta frutta dessert fork	***gold***	**10,90**
A00006	coltello frutta dessert knife		**14,26**
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**8,24**
A00008	cucchiaino moka moka spoon		**7,52**
A00017	forchetta dolce pastry fork		**9,74**
B00001	cucchiaio tavola table spoon		**15,26**
B00002	forchetta tavola table fork		**15,26**
B00003	coltello tavola table knife		**18,78**
B00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**15,26**
B00005	forchetta frutta dessert fork	***bronze***	**15,26**
B00006	coltello frutta dessert knife		**18,78**
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**10,22**
B00008	cucchiaino moka moka spoon		**10,22**
B00017	forchetta dolce pastry fork		**14,14**
C00001	cucchiaio tavola table spoon		**15,26**
C00002	forchetta tavola table fork		**15,26**
C00003	coltello tavola table knife		**18,78**
C00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**15,26**
C00005	forchetta frutta dessert fork	***titanium***	**15,26**
C00006	coltello frutta dessert knife		**18,78**
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**10,22**
C00008	cucchiaino moka moka spoon		**10,22**
C00017	forchetta dolce pastry fork		**14,14**

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
H00001	cucchiaio tavola table spoon		**9,64**
H00002	forchetta tavola table fork		**9,64**
H00003	coltello tavola table knife		**12,72**
H00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**8,76**
H00005	forchetta frutta dessert fork		**8,76**
H00006	coltello frutta dessert knife	***copper***	**11,84**
H00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**6,22**
H00008	cucchiaino moka moka spoon		**5,94**
H00017	forchetta dolce pastry fork		**6,56**

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
I00001	cucchiaio tavola table spoon		**9,64**
I00002	forchetta tavola table fork		**9,64**
I00003	coltello tavola table knife		**12,72**
I00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**8,76**
I00005	forchetta frutta dessert fork		**8,76**
I00006	coltello frutta dessert knife	***grey***	**11,84**
I00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**6,22**
I00008	cucchiaino moka moka spoon		**5,94**
I00017	forchetta dolce pastry fork		**6,56**

PINTINOX

Treasure

~

PALACE MARTELLATO

-

Cod.1T

PVD

Treasure honey, copper

2,5 mm

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
G00001	cucchiaio tavola table spoon		**9,84**
G00002	forchetta tavola table fork		**9,84**
G00003	coltello tavola table knife		**10,84**
G000L3	colt. tavola stamp. stamp. table knife		**9,88**
G00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**8,90**
G00005	forchetta frutta dessert fork	***honey***	**8,90**
G00006	coltello frutta dessert knife		**9,74**
G00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**6,40**
G00008	cucchiaino moka moka spoon		**6,14**
G00017	forchetta dolce pastry fork		**6,82**
H00001	cucchiaio tavola table spoon		**9,84**
H00002	forchetta tavola table fork		**9,84**
H00003	coltello tavola table knife		**10,84**
H000L3	colt. tavola stamp. stamp. table knife		**9,88**
H00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**8,90**
H00005	forchetta frutta dessert fork	***copper***	**8,90**
H00006	coltello frutta dessert knife		**9,74**
H00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**6,40**
H00008	cucchiaino moka moka spoon		**6,14**
H00017	forchetta dolce pastry fork		**6,82**

PINTINOX

Treasure

~

PALACE MARTELLATO

-

Cod.1T

PVD

Treasure total black, grey

2,5 mm

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
D00001	cucchiaio tavola table spoon		**9,84**
D00002	forchetta tavola table fork		**9,84**
D00003	coltello tavola table knife		**10,84**
D000L3	colt. tavola stamp. stamp. table knife		**9,88**
D00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**8,90**
D00005	forchetta frutta dessert fork	***total black***	**8,90**
D00006	coltello frutta dessert knife		**9,74**
D00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**6,40**
D00008	cucchiaino moka moka spoon		**6,14**
D00017	forchetta dolce pastry fork		**6,82**
I00001	cucchiaio tavola table spoon		**9,84**
I00002	forchetta tavola table fork		**9,84**
I00003	coltello tavola table knife		**10,84**
I000L3	colt. tavola stamp. stamp. table knife		**9,88**
I00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**8,90**
I00005	forchetta frutta dessert fork	***grey***	**8,90**
I00006	coltello frutta dessert knife		**9,74**
I00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**6,40**
I00008	cucchiaino moka moka spoon		**6,14**
I00017	forchetta dolce pastry fork		**6,82**

PINTINOX

Treasure

TxT

Settecento.....pag. 40

Palace.....pag. 42

Settecento e *Palace* sono le serie che abbiamo scelto per questa particolare finitura che unisce decori, realizzati grazie a strumenti di altissima precisione, a rivestimenti preziosi e innovativi. Le delicate cesellature risaltano nei colori titanio e oro e trasformano semplici posate in gioielli raffinati.

We chose *Palace* and *Settecento* for this unique finishing joining together decorations realized by high precision tools and by precious and innovative coating. The delicate chasings stand out in gold and titanium and turn ordinary cutlery into fine jewels.

PINTINOX

Treasure

TxT

~

SETTECENTO

-

Cod.2A

PVD

Gold

mm 3

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
A00001	cucchiaio tavola table spoon		**14,70**
A00002	forchetta tavola table fork		**14,70**
A00003	coltello tavola table knife		**20,00**
A00004	cucchiaio frutta dessert spoon	***gold***	**14,58**
A00005	forchetta frutta dessert fork		**14,58**
A00006	coltello frutta dessert knife		**19,88**
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**10,86**
A00008	cucchiaino moka moka spoon		**10,16**
A00017	forchetta dolce pastry fork		**12,36**
A00039	cucchiaio brodo soup spoon		**14,46**

PINTINOX

Treasure

TxT

~

PALACE

-

Cod.2B

PVD

Titanium

mm 3

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
C00001	cucchiaio tavola table spoon		**18,52**
C00002	forchetta tavola table fork		**18,52**
C00003	coltello tavola table knife		**23,80**
C00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**18,52**
C00005	forchetta frutta dessert fork		**18,52**
C00006	coltello frutta dessert knife	***titanium***	**23,80**
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**12,76**
C00008	cucchiaino moka moka spoon		**12,76**
C00017	forchetta dolce pastry fork		**16,56**
C00039	cucchiaio brodo soup spoon		**18,52**

PINTINOX

Treasure 50/50

Bramante.....pag. 46

Ellade.....pag. 48

Il contrasto tra l'acciaio lucidato a specchio e la finitura profondamente nera, ottenuta con le più moderne tecniche di lavorazione, contraddistingue l'esclusiva famiglia ***50/50***, composta dalle nostre serie più prestigiose.

The contrast between the mirror finished stainless steel and the very dark finishing got by the more modern techniques distinguishes the exclusive ***50/50*** family including our most prestigious series.

PINTINOX

Treasure 50/50

~

BRAMANTE

-

Cod.1C

PVD

Black

forged

Cod.	*Descrizione* *Description*	*Euro*
E00001	cucchiaio tavola table spoon	**20,04**
E00002	forchetta tavola table fork	**20,04**
E00003	coltello tavola table knife	**20,04**
E00004	cucchiaio frutta dessert spoon	**18,90**
E00005	forchetta frutta dessert fork	**18,90**
E00006	coltello frutta dessert knife	**19,16**
E00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	**16,52**
E00008	cucchiaino moka moka spoon	**16,28**
E00017	forchetta dolce pastry fork	**17,68**
E00039	cucchiaio brodo soup spoon	**19,20**

black

PINTINOX

Treasure

50/50

~

ELLADE

-

Cod.1D

PVD

Black

forged

Cod.	*Descrizione* *Description*		*Euro*
F00001	cucchiaio tavola table spoon		**19,72**
F00002	forchetta tavola table fork		**19,72**
F00003	coltello tavola table knife		**20,26**
F00004	cucchiaio frutta dessert spoon		**18,68**
F00005	forchetta frutta dessert fork		**18,68**
F00006	coltello frutta dessert knife	***black***	**19,58**
F00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**16,32**
F00008	cucchiaino moka moka spoon		**16,06**
F00017	forchetta dolce pastry fork		**17,26**
F00039	cucchiaio brodo soup spoon		**19,08**

PINTINOX

"Ston Wash Sa

MADE IN ITALY

Vittoriale ..... pag. 52

Baguette ..... pag. 54

Leonardo ..... pag. 56

Settecento ..... pag. 58

Westminster ..... pag. 60

Palace ..... pag. 62

Casali ..... pag. 64

Stresa ..... pag. 66

La *Collezione Stone Washed* nasce dal desiderio di esaltare la propria tavola in perfetto stile retrò con articoli ricercati e di ottima fattura. I prodotti, attentamente selezionati nelle gamme Pintinox e Pinti 1929, sono antichizzati con uno speciale processo detto Stone Wash: il risultato è un prodotto unico nell'aspetto e qualitativamente perfetto. Per garantire un elevato standard di qualità, tutti i coltelli sono stati riaffilati dopo avere subito il trattamento Stone Wash. Tutte le serie proposte sono complete di tutte le pezzature e già disponibili per la vendita.

The *Stone Washed Collection* is a selection from Pintinox cutlery assortment. The aim is to offer quality cutlery to the customers willing to create a retro atmosphere when laying their tables. This cutlery has been stone washed to create a vintage effect on the stainless steel, intentionally creating a finish with a non-uniform appearance; each piece is therefore unique. All our knives have been resharpened after the Stone Wash process to ensure the usual high quality standard.

VITTORIALE

-

Cod.164200

Stone Washed

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX "Stone Wash Sd" MADE IN ITALY

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,9	**6,62**
02	forchetta tavola / table fork	20,9	**6,62**
03	coltello tavola / table knife	24,0	**9,86**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	18,8	**6,44**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,6	**6,44**
06	coltello frutta / dessert knife	21,5	**9,66**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,5	**3,56**
08	cucchiaino moka / moka spoon	12,0	**3,56**
10	mestolo / soup ladle	28,2	**22,44**
11	cucchiaione / serving spoon	24,2	**11,06**
12	forchettone / serving fork	24,0	**11,06**
17	forchetta dolce / pastry fork	15,9	**4,52**
20	pala torta / cake server	24,8	**15,00**
28	forchetta pesce / fish fork	18,7	**6,88**
29	coltello pesce / fish knife	21,0	**6,88**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	17,7	**6,44**

14 - Giois

BAGUETTE

-

Cod.083200

Stone Washed

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX "Stone Wash Sd" MADE IN ITALY

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,6	**5,90**
02	forchetta tavola / table fork	20,6	**5,90**
03	coltello tavola / table knife	24,1	**9,14**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,8	**5,80**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,5	**5,80**
06	coltello frutta / dessert knife	22,0	**8,98**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6	**3,44**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8	**3,44**
10	mestolo / soup ladle	28,0	**22,44**
11	cucchiaione / serving spoon	23,5	**10,36**
12	forchettone / serving fork	23,6	**10,36**
17	forchetta dolce / pastry fork	15,1	**4,52**
20	pala torta / cake server	24,0	**15,00**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	17,9	**5,60**
67	coltello bistecca / steak knife	23,0	**9,14**

LEONARDO

-

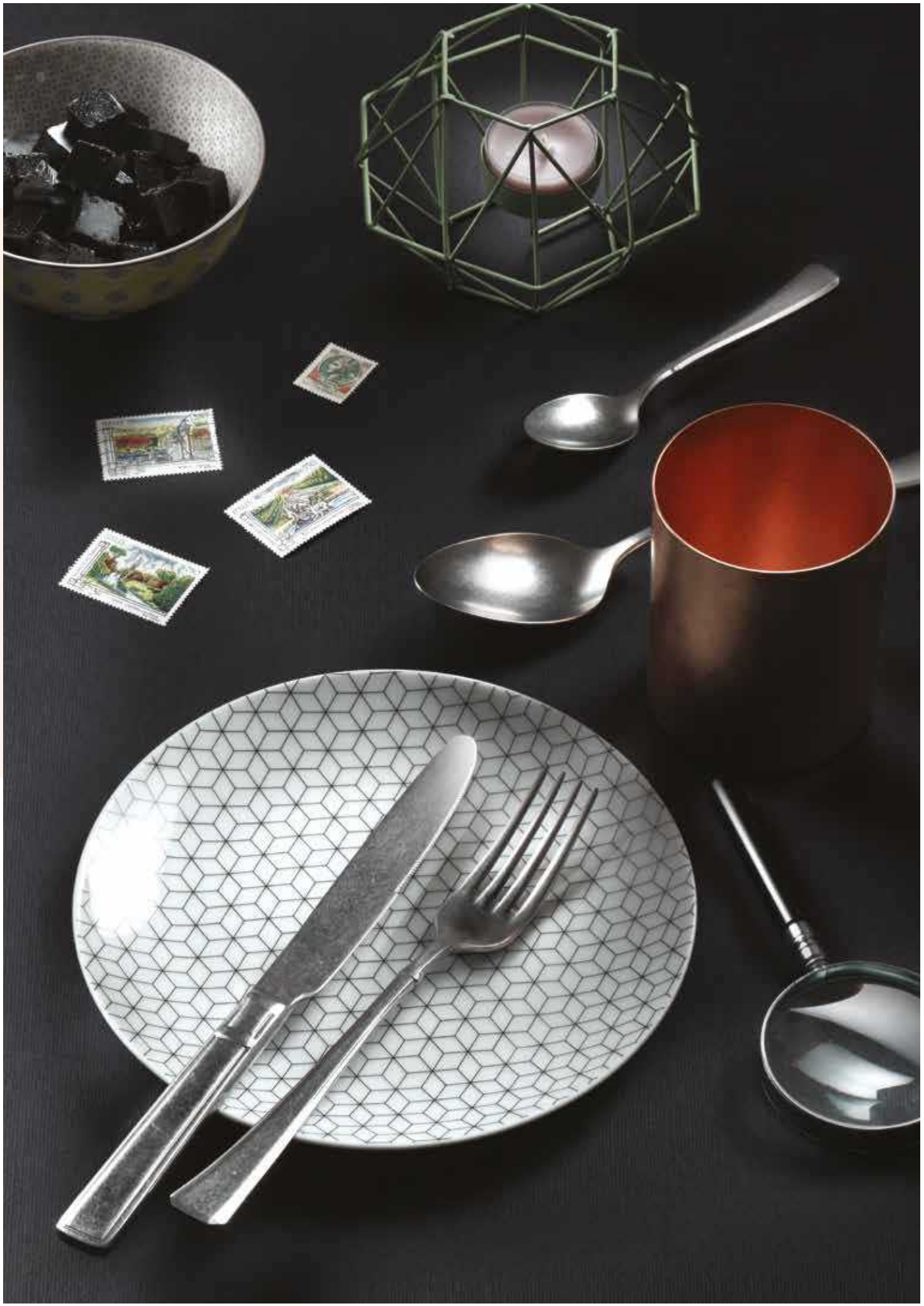
Cod.050200

Stone Washed

Inox 18/10

3 mm

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,8	**5,90**
02	forchetta tavola / table fork	20,7	**5,90**
03	coltello tavola / table knife	24,0	**9,14**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,5	**5,80**
05	forchetta frutta / dessert fork	17,7	**5,80**
06	coltello frutta / dessert knife	21,5	**8,98**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,5	**3,44**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8	**3,44**
10	mestolo / soup ladle	28,0	**22,44**
11	cucchiaione / serving spoon	23,5	**10,36**
12	forchettone / serving fork	23,8	**10,36**
17	forchetta dolce / pastry fork	16,7	**4,52**
20	pala torta / cake server	23,2	**15,00**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	17,3	**5,60**
67	coltello bistecca / steak knife	23,0	**9,14**



SETTECENTO

-

Cod.205400

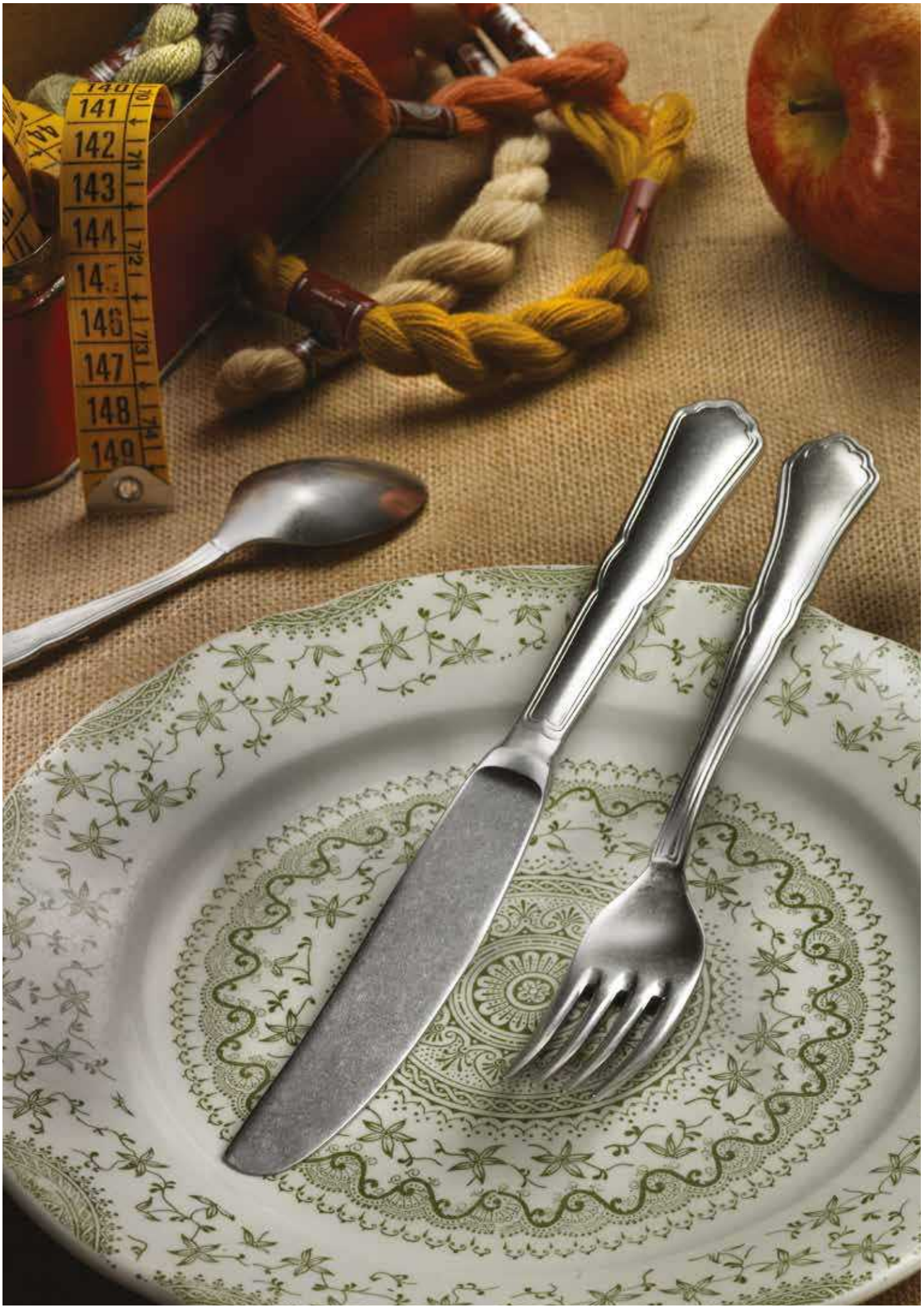
Stone Washed

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX "Stone Wash Sd" MADE IN ITALY

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,1	**5,26**
02	forchetta tavola / table fork	20,1	**5,26**
03	coltello tavola / table knife	22,7	**8,48**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,1	**5,10**
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1	**5,10**
06	coltello frutta / dessert knife	20,2	**8,34**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6	**3,12**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8	**3,12**
10	mestolo / soup ladle	28,0	**21,98**
11	cucchiaione / serving spoon	23,1	**9,54**
12	forchettone / serving fork	23,6	**9,54**
17	forchetta dolce / pastry fork	14,8	**3,52**
20	pala torta / cake server	22,7	**14,68**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	16,9	**4,96**


140
141
142
143
144
146
147
148
149

WESTMINSTER

-

Cod.231200

Stone Washed

Inox 18/10

3,5 mm

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,6	**4,96**
02	forchetta tavola / table fork	20,7	**4,96**
03	coltello tavola / table knife	23,0	**7,66**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,8	**4,96**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,6	**4,96**
06	coltello frutta / dessert knife	20,0	**7,66**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,5	**3,22**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8	**3,06**
17	forchetta dolce / pastry fork	15,0	**3,52**

PALACE

-

Cod.169200

Stone Washed

Inox 18/10

3 mm

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	21,0	**4,80**
02	forchetta tavola / table fork	21,0	**4,80**
03	coltello tavola / table knife	23,4	**8,10**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	18,2	**4,80**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2	**4,80**
06	coltello frutta / dessert knife	21,0	**8,10**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,7	**3,12**
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,8	**3,12**
10	mestolo / soup ladle	28,8	**24,98**
11	cucchiaione / serving spoon	24,1	**10,12**
12	forchettone / serving fork	24,1	**10,12**
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6	**3,52**
20	pala torta / cake server	22,9	**14,68**
25	spalma burro / butter spreader	18,0	**8,16**
28	forchetta pesce / fish fork	18,2	**4,80**
29	coltello pesce / fish knife	20,3	**4,80**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	18,5	**4,80**
67	coltello bistecca / steak knife	23,0	**8,10**

CASALI

-

Cod.210200

Stone Washed

Inox 18/10

3 mm

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	19,5	**4,80**
02	forchetta tavola / table fork	19,5	**4,80**
03	coltello tavola / table knife	21,6	**7,64**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	16,6	**4,80**
05	forchetta frutta / dessert fork	16,6	**4,80**
06	coltello frutta / dessert knife	19,8	**7,64**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	13,8	**2,98**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,6	**2,98**
10	mestolo / soup ladle	27,0	**21,98**
11	cucchiaione / serving spoon	22,8	**10,12**
12	forchettone / serving fork	22,8	**10,12**
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6	**3,52**
20	pala torta / cake server	23,2	**14,68**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	17,2	**4,64**

STRESA

-

Cod.032400

Stone Washed

Inox 18/10

2 mm

PINTINOX "Stone Wash Sd" MADE IN ITALY

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	19,6	**3,18**
02	forchetta tavola / table fork	19,6	**3,18**
03	coltello tavola / table knife	22,2	**6,28**
L3	colt. tav. stamp. / stamp. table knife	22,0	**4,34**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,8	**3,18**
05	forchetta frutta / dessert fork	17,7	**3,18**
06	coltello frutta / dessert knife	19,5	**6,14**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,1	**2,06**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,5	**2,06**
10	mestolo / soup ladle	26,9	**18,64**
11	cucchiaione / serving spoon	22,0	**8,14**
12	forchettone / serving fork	21,9	**8,14**
17	forchetta dolce / pastry fork	15,1	**2,32**
20	pala torta / cake server	22,8	**9,38**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	17,8	**3,06**
67	coltello bistecca / steak knife	22,9	**6,28**

PINTINOX
"Ston&Wash&d
MADE IN ITALY
vintage collection

Accessori

PINTINOX
"Stone Wash Sd"
MADE IN ITALY | vintage collection

SOTTOPIATTO BERNINI

-

Cod.57072731

BERNINI UNDERPLATE

Ø cm 31 **Euro 85,36**

SOTTOPIATTO-VASSOIO TONDO CHIPPENDALE

-

Cod.509W5332

CHIPPENDALE UNDERPLATE ROUND TRAY

Ø cm 32 **Euro 80,46**

VASSOIO OVALE CHIPPENDALE

-

Cod.509W5147

CHIPPENDALE OVAL TRAY

cm 47x32 **Euro 104,62**

Cod.	*Descrizione / Description*	*Ø cm*	*Euro*
53999222	**CLOCHE SEMISFERICA** *SEMISPHERIC CLOCHE*	22	**80,64**
53999224		24	**89,50**
53999226		26	**103,94**
53999228		28	**114,72**

SALSIERA

-

Cod.53998014

SAUCE BOAT

cl 14 **Euro 27,72**

CESTINO QUADRATO CHIPPENDALE

-

Cod.509W6022

CHIPPENDALE SQUARE BASKET

cm 22 **Euro 65,44**

PINTINOX

"StonSa WashSa"

MADE IN ITALY | vintage collection

CESTINO TONDO CHIPPENDALE

-

Cod.509W6225

CHIPPENDALE ROUND BASKET

Ø cm 25 **Euro 68,80**

Cod.	*Descrizione / Description*	*Ø cm*	*Euro*	*Cod.*	*Descrizione / Description*	*Ø cm*	*Euro*
53990518	**ZUPPIERA** *SOUP BOWL*	18	**85,36**	53990618	**COPERCHIO** *LID*	18	**59,98**
53990522		22	**104,64**	53990622		22	**68,80**
53990524		24	**121,20**	53990624		24	**77,06**
53990526		26	**141,44**	53990626		26	**88,14**
53990528		28	**151,52**	53990628		28	**100,54**

PINTINOX

"Ston Wash Sa

MADE IN ITALY | TxT

Settecento.....pag. 74

Palace.....pag. 76

Casali.....pag. 78

Coltelli manico vuoto
Knives H.H......pag. 80

TxT: Art Déco o effetto tessuto? Grazie a strumenti di altissima precisione le nostre posate *Stone Washed* si arricchiscono di decorazioni realizzate a laser uniche e raffinate, per mise en place moderne, di tendenza o particolarmente ricercate. I prodotti della *Collezione TxT* sono antichizzati con uno speciale processo detto Stone Wash. Inoltre l'uso quotidiano contribuirà ad arricchire la texture di sfumature cangianti. Il risultato è dunque un prodotto unico nell'aspetto e qualitativamente perfetto.

TxT: Art Déco or textile effect? Thanks to high tech and high precision technologies we enrich our *Stone Washed* cutlery with refined and unique laser decorations for modern, fashionable and sophisticated mise en place. The cutlery of *TxT Collection* has been stone washed to create a vintage effect on the stainless steel, intentionally creating a finish with a non-uniform appearance. Besides with the daily use the texture will turn into different shades of colour; each piece is therefore unique.

SETTECENTO

-

Cod.205300

TxT

Inox 18/10

3 mm

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,1	**8,48**
02	forchetta tavola / table fork	20,1	**8,48**
03	coltello tavola / table knife	22,7	**13,80**
CC	colt. tav. m-vuoto / table kinfe H.H.	25,2	**20,24**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,1	**8,34**
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1	**8,34**
06	coltello frutta / dessert knife	20,2	**13,66**
CD	colt. frut. m-vuoto / dess. kinfe H.H.	22,5	**20,14**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6	**5,70**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8	**5,70**
10	mestolo / soup ladle	28,0	**28,50**
11	cucchiaione / serving spoon	23,1	**16,08**
12	forchettone / serving fork	23,6	**16,08**
17	forchetta dolce / pastry fork	14,8	**6,14**
20	pala torta / cake server	22,7	**21,20**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	16,9	**8,24**

Per la cura dei coltelli vedere pag. 80

See care instructions for knives page 80

PALACE

-

Cod.169300

TxT

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX "StonSal WashSal" MADE IN ITALY TxT

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	21,0	**8,10**
02	forchetta tavola / table fork	21,0	**8,10**
03	coltello tavola / table knife	23,4	**13,40**
CC	colt. tav. m-vuoto / table knife H.H.	24,5	**20,24**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	18,2	**8,10**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2	**8,10**
06	coltello frutta / dessert knife	21,0	**13,40**
CD	colt. frut. m-vuoto / dess. knife H.H.	21,3	**20,14**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,7	**5,70**
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,8	**5,70**
10	mestolo / soup ladle	28,8	**31,50**
11	cucchiaione / serving spoon	24,1	**16,62**
12	forchettone / serving fork	24,1	**16,62**
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6	**6,14**
20	pala torta / cake server	22,9	**21,20**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	18,5	**8,10**

Per la cura dei coltelli vedere pag. 80

See care instructions for knives page 80

CASALI

-

Cod.210300

TxT

Inox 18/10

3 mm

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	19,5	**6,58**
02	forchetta tavola / table fork	19,5	**6,58**
03	coltello tavola / table knife	21,6	**10,64**
CD	colt. tavola-frutta m-vuoto / table-dessert knife H.H.	21,3	**17,82**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	16,6	**6,58**
05	forchetta frutta / dessert fork	16,6	**6,58**
06	coltello frutta / dessert knife	19,8	**10,64**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	13,8	**4,46**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,6	**4,46**
10	mestolo / soup ladle	27,0	**25,54**
11	cucchiaione / serving spoon	22,8	**13,64**
12	forchettone / serving fork	22,8	**13,64**
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6	**5,04**
20	pala torta / cake server	23,2	**18,18**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	17,2	**6,44**

Per la cura dei coltelli vedere pag. 80

See care instructions for knives page 80

I COLTELLI A MANICO VUOTO TXT
THE HOLLOW HANDLE TXT KNIVES

Al fine di esaltare ancora di più la texture disegnata dal laser, abbiamo aggiunto alla *collezione TxT* l'eleganza e il tocco retrò dei coltelli a manico vuoto. Coltelli a manico vuoto che presentano l'esclusivo vantaggio di essere composti da lama e manico realizzati in due differenti leghe di acciaio inossidabile, ognuna capace di donare al prodotto finito le proprie caratteristiche salienti. La lama è infatti forgiata e temprata in acciaio inossidabile ad alto contenuto di carbonio, in modo da garantire ottima resistenza, flessibilità e durata del tagliente. Il manico è invece realizzato in acciaio inossidabile 18/10, sinonimo di miglior resistenza alla corrosione. Inoltre, sempre grazie al manico vuoto, il coltello presenta una sezione del manico maggiore, e questa caratteristica gli conferisce un'ergonomia più accentuata, mantenendone al contempo un bilanciamento corretto unito ad un peso contenuto per un utilizzo sempre ottimale.

In order to enhance even further the texture designed by the laser, we added to the *collection TxT* the elegance and retro look of the hollow handle knives. The hollow handle knives have the unique advantage of being composed of blade and handle made of two different stainless steel alloys, both capable of giving the finished product its salient features. The blade is made of forged and tempered high carbon content stainless steel, so to ensure excellent resistance, flexibility and durability of the cutting edge. The handle is made of 18/10 stainless steel, with the best corrosion resistance. These knives have a bigger handle, more rounded, but at the same time lighter. They therefore have a perfect balance in your hand. The hollow handle knives are stylish and extremely comfortable.

CURA E MANUTENZIONE DEI COLTELLI TXT
CARE AND MAINTENANCE FOR TXT KNIVES

La *collezione TxT di Pinti Inox* rappresenta una linea di prodotti unica e preziosa. All'interno di essa, i coltelli, al solito, necessitano di una cura maggiore rispetto alle posate per mantenere nel tempo le proprie caratteristiche tecniche ed estetiche. Perciò, noi vi consigliamo di:
-Risciacquare sempre i coltelli dopo l'uso per rimuovere ogni traccia di cibo, evitando di lasciarli in ammollo troppo a lungo.
-In lavastoviglie, lavare i coltelli separatamente dalle posate, riponendoli ove possibile in comparti a parte.
-Una volta terminato il ciclo della lavastoviglie, asciugare immediatamente i coltelli con estrema cura.
-Non utilizzare detergenti contenenti cloro, cloruri e soluzioni acide che potrebbero provocare reazioni corrosive nei coltelli, ma utilizzate sempre detergenti neutri.
Seguendo queste semplici istruzioni, potrete utilizzare i vostri *coltelli TxT* ritrovandoli ogni giorno come nuovi per moltissimi anni.

Pinti Inox TxT collection is a special and precious product. The knives take as usual little bit of extra care and attention to remain beautiful. We suggest to:
-Always rinse the knives after use to remove food but never leave them to soak too long.
-Wash the knives in the dishwasher in a separate basket to avoid contact with other cutlery or metal objects.
-Remember to open the dishwasher door immediately after the cycle is completed and dry the knives with care.
-Do not use detersives containing Chlorine, Chlorides, and acid solution which could provoke corrosion, but neutral cleanser only.
If you follow these simple advice you will enjoy your *TxT knives* for many years to come.

SETTECENTO TXT

Cod.205300CC coltello tavola manico vuoto / table knife H.H.

Cod.205300CD coltello frutta manico vuoto / dessert knife H.H.

TxT

PALACE TXT

Cod.169300CC coltello tavola manico vuoto / table knife H.H.

Cod.169300CD coltello frutta manico vuoto / dessert knife H.H.

CASALI TXT

Cod.210300CD coltello tavola-frutta manico vuoto / table-dessert knife H.H.

PINTINOX

"Ston Wash Sd

MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE

Vittoriale Gold.....pag. ***88***

Baguette Bronze.....pag. ***90***

Settecento Gold.....pag. ***92***

Settecento Titanium.....pag. ***94***

Settecento Bronze.....pag. ***96***

Westminster Bronze.....pag. ***98***

Palace Titanium.....pag. ***100***

Casali Gold.....pag. ***102***

Casali Bronze.....pag. ***104***

Casali Titanium.....pag. ***106***

La *Collezione Stone Washed* nasce dal desiderio di esaltare la propria tavola in perfetto stile retrò con articoli ricercati e di ottima fattura. I prodotti, attentamente selezionati nelle gamme Pintinox e Pinti 1929, sono antichizzati con uno speciale processo detto Stone Wash: il risultato è un prodotto unico nell'aspetto e qualitativamente perfetto. Per garantire un elevato standard di qualità, tutti i coltelli sono stati riaffilati dopo avere subito il trattamento Stone Wash. Tutte le serie proposte sono complete di tutte le pezzature e già disponibili per la vendita.

ALCHIMIQUE è una preziosa finitura **PVD** che conferisce tre tonalità esclusive e pregiate alle posate della *Collezione Stone Washed*: ***Gold***, gioielli sulla tavola; ***Bronze***, metallo naturale; ***Titanium***, la forza unita allo stile.

The *Stone Washed Collection* is a selection from Pintinox cutlery assortment. The aim is to offer quality cutlery to the customers willing to create a retro atmosphere when laying their tables. This cutlery has been stone washed to create a vintage effect on the stainless steel, intentionally creating a finish with a non-uniform appearance; each piece is therefore unique. All our knives have been resharpened after the Stone Wash process to ensure the usual high quality standard.

ALCHIMIQUE is a precious **PVD** coating made in 3 different special colors for an astonish *Stone Washed Cutlery Collection*. ***Gold***, jewellery on the table. ***Bronze***, pure metal. ***Titanium***, power and style.

Il **PVD – Physical Vapor Deposition** – è una tecnologia utilizzata per la deposizione di film metallici sottili su diverse tipologie di substrati. Il processo avviene sotto vuoto, dove vengono fatti evaporare i metalli che si intendono depositare (come ad esempio zirconio, titanio, cromo). Gli ioni metallici, a causa dell'energia cinetica posseduta e della differenza di potenziale applicata al pezzo da rivestire, sono attratti sulla superficie degli oggetti, dove condensano e formano il rivestimento desiderato combinandosi con un gas di processo. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio nè l'atocissità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti Il rivestimento PVD, tipicamente con uno spessore compreso tra i 0,2 µm e 2 µm, presenta ottime caratteristiche sia dal punto di vista estetico che della durabilità nel tempo.

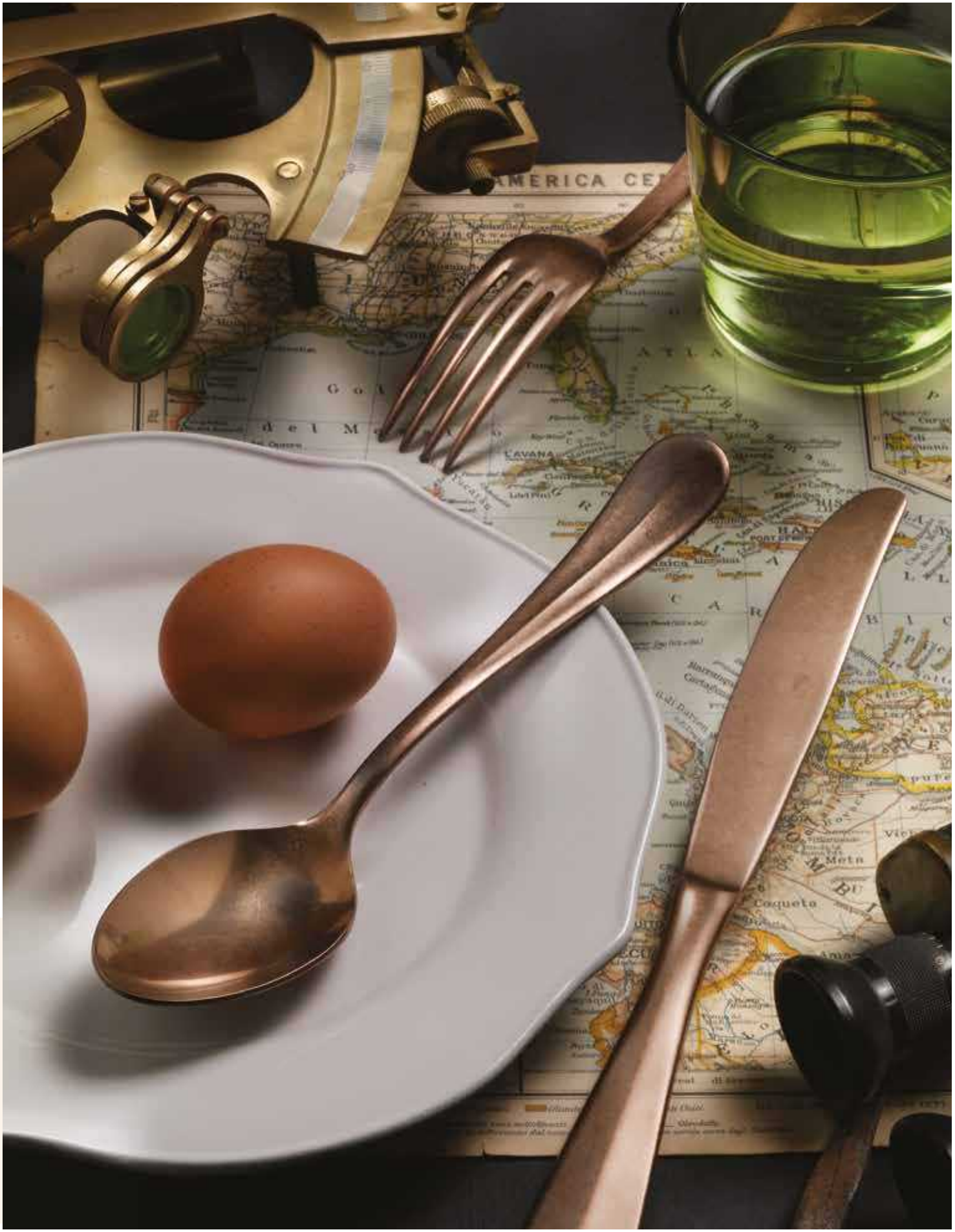
Caratteristiche:

-Eccezionale durezza superficiale (1000-2500hv)
-Elevata resistenza all'usura e all'abrasione
-Inalterabilità del colore ai raggi UV
-Resistenza ai solventi acidi, alcali e ai prodotti di uso domestico.
-Resistenza alla sudorazione
-Ipoallergenicità: conforme al dm del 21/03/1973
-Impatto ecologico irrilevante
-Resistenza alla corrosione in uso superiore a qualsiasi
altro trattamento superficiale.

PVD – Physical Vapor Deposition – is a coating technology to deposit a thin film (few microns) on many different kinds of base materials. During the process, inside the vacuum chamber, different metals - like titanium, zirconium, and chrome – evaporate in a vacuum atmosphere. Due to kinetic energy and a potential difference, ions move on the product's surface where they condense creating the desired coating. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel. The PVD process, with a layer thickness in between 0,2 µm and 2 µm, presents exceptional aesthetical features as well as it guarantees a very long life for the durability:

Characteristics:

-Exceptional superficial hardness (1000-2500hv)
-High wear and abrasion resistance
-Resistance to UV ray exposure
-Resistence to solvents, acids, alkali and most of
the Household cleaning products.
-Resistance to human sweat
-Anallergic: PVD coatings are compliance to the DM 21/03/1973
(Italian law suitable for foodstuffs and personal use).
-Ecological: PVD process is environmental friendly since non-pollutin.
-Corrosion resistance superior to any other surface treatment.



PVD

VITTORIALE

-

Cod.0VA200..

Alchimique gold

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX "Stone Wash Sd" MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,9	**13,58**
02	forchetta tavola / table fork	20,9	**13,58**
03	coltello tavola / table knife	24,0	**17,10**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	18,8	**13,46**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,6	**13,46**
06	coltello frutta / dessert knife	21,5	**16,98**
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,5	**9,46**
08	cucchiaino moka / moka spoon	12,0	**9,46**
10	mestolo / soup ladle	28,2	**52,90**
11	cucchiaione / serving spoon	24,2	**24,10**
12	forchettone / serving fork	24,0	**24,10**
17	forchetta dolce / pastry fork	15,9	**10,42**
20	pala torta / cake server	24,8	**35,56**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	17,7	**13,46**

BAGUETTE

-

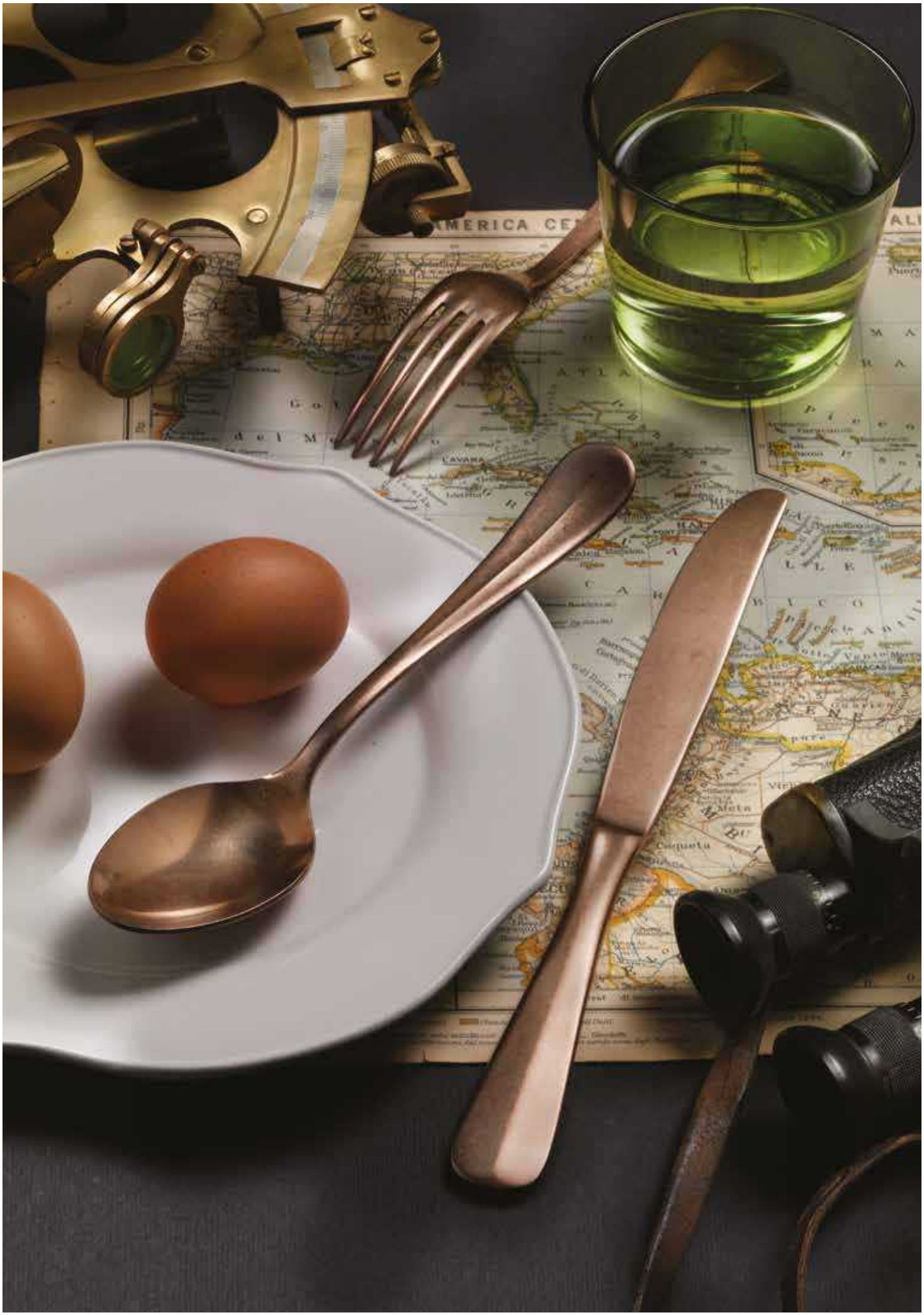
Cod.0WB200..

Alchimique bronze

Inox 18/10

3 mm

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,6	**17,12**
02	forchetta tavola / table fork	20,6	**17,12**
03	coltello tavola / table knife	24,1	**20,82**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,8	**17,04**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,5	**17,04**
06	coltello frutta / dessert knife	22,0	**20,64**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6	**11,14**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8	**11,14**
10	mestolo / soup ladle	28,0	**56,74**
11	cucchiaione / serving spoon	23,5	**26,80**
12	forchettone / serving fork	23,6	**26,80**
17	forchetta dolce / pastry fork	15,1	**12,26**
20	pala torta / cake server	24,0	**37,62**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	17,9	**16,86**
67	coltello bistecca / steak knife	23,0	**20,82**



SETTECENTO

-

Cod.0JA400..

Alchimique gold

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX "Stone Wash Sd" MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,1	**12,46**
02	forchetta tavola / table fork	20,1	**12,46**
03	coltello tavola / table knife	22,7	**16,02**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,1	**12,34**
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1	**12,34**
06	coltello frutta / dessert knife	20,2	**15,84**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6	**9,20**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8	**9,20**
10	mestolo / soup ladle	28,0	**53,42**
11	cucchiaione / serving spoon	23,1	**22,98**
12	forchettone / serving fork	23,6	**22,98**
17	forchetta dolce / pastry fork	14,8	**9,64**
20	pala torta / cake server	22,7	**35,88**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	16,9	**12,14**

SETTECENTO

-

Cod.0JC400..

Alchimique titanium

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX "StonSal WashSal" MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,1	**16,82**
02	forchetta tavola / table fork	20,1	**16,82**
03	coltello tavola / table knife	22,7	**20,56**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,1	**16,70**
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1	**16,70**
06	coltello frutta / dessert knife	20,2	**20,40**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6	**11,02**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8	**11,02**
10	mestolo / soup ladle	28,0	**57,30**
11	cucchiaione / serving spoon	23,1	**26,48**
12	forchettone / serving fork	23,6	**26,48**
17	forchetta dolce / pastry fork	14,8	**11,46**
20	pala torta / cake server	22,7	**38,00**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	16,9	**16,56**

AIR MAIL

SETTECENTO

-

Cod.0JB400..

Alchimique bronze

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX "Stone Wash Sd" MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,1	**16,82**
02	forchetta tavola / table fork	20,1	**16,82**
03	coltello tavola / table knife	22,7	**20,56**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,1	**16,70**
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1	**16,70**
06	coltello frutta / dessert knife	20,2	**20,40**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6	**11,02**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8	**11,02**
10	mestolo / soup ladle	28,0	**57,30**
11	cucchiaione / serving spoon	23,1	**26,48**
12	forchettone / serving fork	23,6	**26,48**
17	forchetta dolce / pastry fork	14,8	**11,46**
20	pala torta / cake server	22,7	**38,00**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	16,9	**16,56**

WESTMINSTER

-

Cod.2SB200..

Alchimique bronze

Inox 18/10

3,5 mm

PINTINOX "Stone Wash Sd" MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,6	**15,62**
02	forchetta tavola / table fork	20,7	**15,62**
03	coltello tavola / table knife	23,0	**18,32**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,8	**15,62**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,6	**15,62**
06	coltello frutta / dessert knife	20,0	**18,32**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,5	**10,54**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8	**10,36**
17	forchetta dolce / pastry fork	15,0	**14,20**

PALACE

-

Cod.0ZC200..

Alchimique titanium

Inox 18/10

3 mm

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	21,0	**16,40**
02	forchetta tavola / table fork	21,0	**16,40**
03	coltello tavola / table knife	23,4	**20,10**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	18,2	**16,40**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2	**16,40**
06	coltello frutta / dessert knife	21,0	**20,10**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,7	**11,02**
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,8	**11,02**
10	mestolo / soup ladle	28,8	**60,30**
11	cucchiaione / serving spoon	24,1	**27,08**
12	forchettone / seving fork	24,1	**27,08**
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6	**11,46**
20	pala torta / cake server	22,9	**38,00**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	18,5	**16,40**
67	coltello bistecca / steak knife	23,0	**20,10**

ROLLEIFLEX

CASALI

-

Cod.0YA200..

Alchimique gold

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX "Stone Wash Sd" MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	19,5	**12,02**
02	forchetta tavola / table fork	19,5	**12,02**
03	coltello tavola / table knife	21,6	**15,10**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	16,6	**12,02**
05	forchetta frutta / dessert fork	16,6	**12,02**
06	coltello frutta / dessert knife	19,8	**15,10**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	13,8	**9,06**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,6	**9,06**
10	mestolo / ladle	27,0	**53,42**
11	cucchiaione / serving spoon	22,8	**23,54**
12	forchettone / serving fork	22,8	**23,54**
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6	**9,64**
20	pala torta / cake server	23,2	**35,88**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	17,2	**11,88**

ZIA

CASALI

-

Cod.0YB200..

Alchimique bronze

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX "StonSal WashSal" MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	19,5	**16,40**
02	forchetta tavola / table fork	19,5	**16,40**
03	coltello tavola / table knife	21,6	**19,72**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	16,6	**16,40**
05	forchetta frutta / dessert fork	16,6	**16,40**
06	coltello frutta / dessert knife	19,8	**19,72**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	13,8	**10,90**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,6	**10,90**
10	mestolo / soup ladle	27,0	**57,30**
11	cucchiaione / serving spoon	22,8	**27,08**
12	forchettone / serving fork	22,8	**27,08**
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6	**11,46**
20	pala torta / cake server	23,2	**37,90**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	17,2	**16,22**

R ESSERE
PRE BELLA

CASALI

-

Cod.0YC200..

Alchimique titanium

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX "StonSal WashSal" MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	19,5	**16,40**
02	forchetta tavola / table fork	19,5	**16,40**
03	coltello tavola / table knife	21,6	**19,72**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	16,6	**16,40**
05	forchetta frutta / dessert fork	16,6	**16,40**
06	coltello frutta / dessert knife	19,8	**19,72**
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	13,8	**10,90**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,6	**10,90**
10	mestolo / soup ladle	27,0	**57,30**
11	cucchiaione / serving spoon	22,8	**27,08**
12	forchettone / serving fork	22,8	**27,08**
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6	**11,46**
20	pala torta / cake server	23,2	**37,90**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	17,2	**16,22**

PINTINOX

MYSTIQUE

MADE IN ITALY

Audrey.....pag. 110

Swing.....pag. 112

Olivia.....pag. 113

Palladium.....pag. 114

Millenium.....pag. 116

Bernini.....pag. 118

Synthesis.....pag. 119

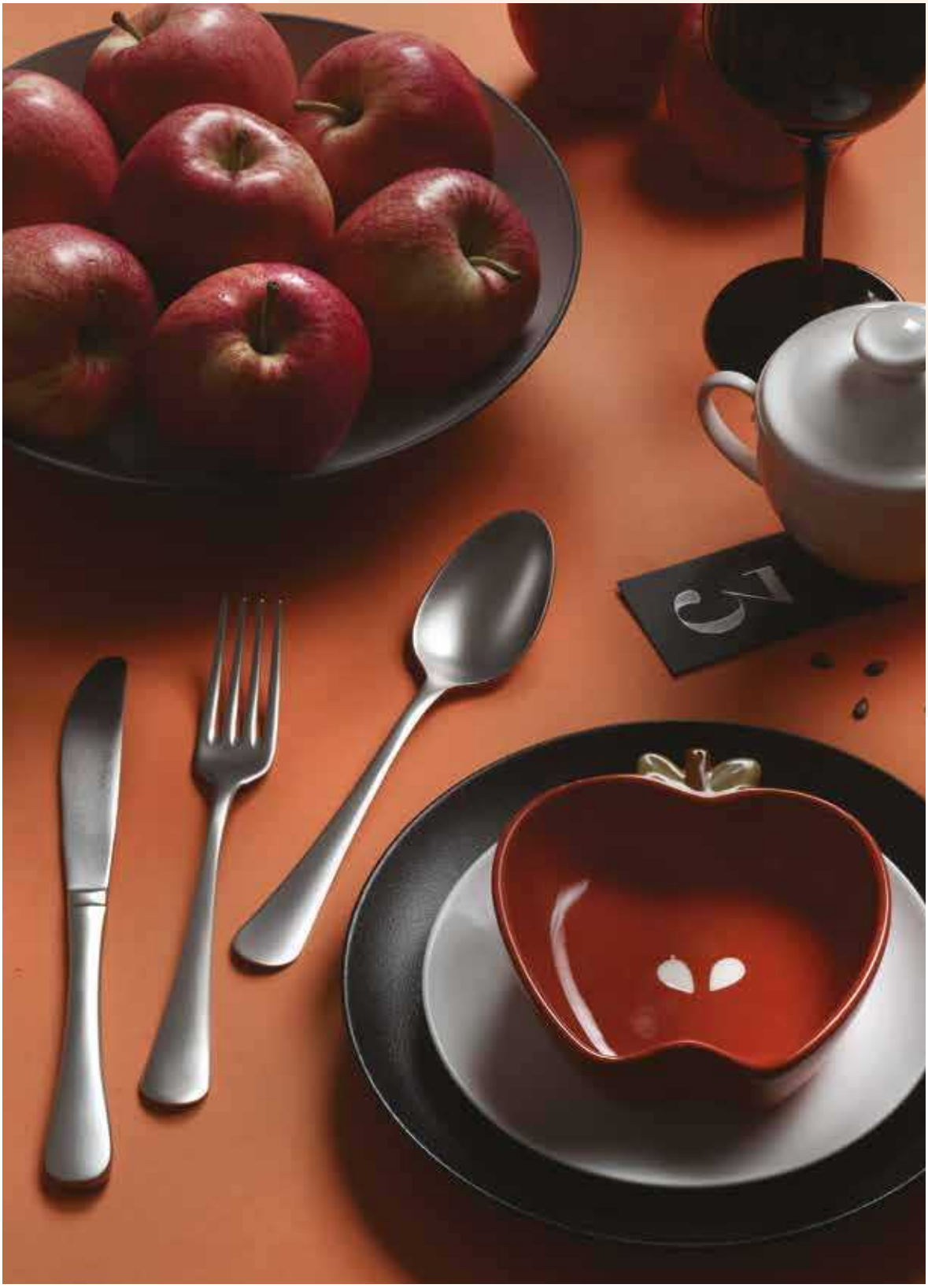
Stresa.....pag. 120

Tube.....pag. 122

Dinner.....pag. 123

La Collezione *Mystique* ha una finitura raffinata ed elegante, delicatamente ruvida al tatto. Grazie a un processo di sabbiatura profonda ogni articolo è resistente ad urti e abrasioni ed è adatto all'utilizzo anche nella ristorazione professionale.

The *Mystique* collection has a sandblasted stainless steel for an elegant mat finishing. Thanks to a deep sandblasting process, every item is strike and abrasion resistant and suitable for using in Horeca.



AUDREY

-

Cod.165600

Mystique

Inox 18/10

forged

Design Marcello Ziliani

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	21,5	**7,90**
02	forchetta tavola / table fork	21,1	**7,90**
03	coltello tavola / table knife	23,5	**9,94**
D3	colt. tav. stand. knife / table standing knife	23,4	**9,94**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	18,0	**7,66**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,0	**7,66**
06	coltello frutta / dessert knife	20,0	**9,70**
F6	colt. frut. stand. knife / dessert standing knife	19,8	**9,70**
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,6	**6,18**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,0	**5,54**
17	forchetta dolce / pastry fork	15,6	**6,38**
25	coltello burro / butter knife	15,9	**9,50**
36	cucchiaio bibita / long drink spoon	18,6	**7,90**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	18,0	**7,90**
29	coltrello pesce / fish knife	19,2	**7,90**

SWING

-

Cod.088600

Mystique

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX MYSTIQUE MADE IN ITALY

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,8	**6,38**
02	forchetta tavola / table fork	20,9	**6,38**
03	coltello tavola / table knife	22,5	**9,72**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	18,7	**6,24**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,7	**6,24**
06	coltello frutta / dessert knife	20,5	**9,34**
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,6	**3,96**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8	**3,82**
10	mestolo / soup ladle	28,0	**22,18**
11	cucchiaione / serving spoon	25,5	**10,92**
12	forchettone / serving fork	25,5	**10,92**
17	forchetta dolce / pastry fork	15,4	**4,96**
20	pala torta / cake server	23,0	**15,72**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	-	**-**

OLIVIA

-

Cod.049600

Mystique

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX

MYSTIQUE

MADE IN ITALY

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	23,0	**6,38**
02	forchetta tavola / table fork	23,0	**6,38**
03	coltello tavola / table knife	24,5	**9,72**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	19,8	**6,24**
05	forchetta frutta / dessert fork	19,7	**6,24**
06	coltello frutta / dessert knife	21,4	**9,34**
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	16,5	**4,10**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,0	**4,10**
10	mestolo / soup ladle	29,0	**24,80**
11	cucchiaione / serving spoon	26,0	**12,02**
12	forchettone / serving fork	26,0	**12,02**
17	forchetta dolce / pastry fork	17,0	**4,96**
20	pala torta / cake server	23,1	**15,72**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	-	**-**

PALLADIUM

-

Cod.059600

Mystique

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX MYSTIQUE MADE IN ITALY

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,8	**6,38**
02	forchetta tavola / table fork	20,6	**6,38**
03	coltello tavola / table knife	23,6	**9,72**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	18,1	**6,24**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2	**6,24**
06	coltello frutta / dessert knife	21,2	**9,34**
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,6	**3,96**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,0	**3,82**
10	mestolo / soup ladle	27,2	**22,18**
11	cucchiaione / serving spoon	24,1	**10,92**
12	forchettone / serving fork	24,0	**10,92**
17	forchetta dolce / pastry fork	15,5	**4,96**
20	pala torta / cake server	24,0	**15,72**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	17,2	**6,24**

MILLENIUM

-

Cod.227600

Mystique

Inox 18/10

4 mm

PINTINOX MYSTIQUE MADE IN ITALY

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,8	**6,70**
02	forchetta tavola / table fork	20,8	**6,70**
03	coltello tavola / table knife	23,5	**10,00**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	18,7	**6,60**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,7	**6,60**
06	coltello frutta / dessert knife	21,5	**9,60**
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,7	**4,50**
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,7	**4,24**
10	mestolo / soup ladle	27,4	**22,82**
11	cucchiaione / serving spoon	23,5	**11,96**
12	forchettone / serving fork	23,8	**11,96**
17	forchetta dolce / pastry fork	15,5	**4,78**
20	pala torta / cake server	23,5	**17,30**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	18,1	**6,58**

BERNINI

-

Cod.206600

Mystique

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX MYSTIQUE MADE IN ITALY

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,0	**5,60**
02	forchetta tavola / table fork	20,0	**5,60**
03	coltello tavola / table knife	22,5	**8,70**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,1	**5,44**
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1	**5,44**
06	coltello frutta / dessert knife	20,0	**8,52**
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,3	**3,66**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,5	**3,66**
10	mestolo / soup ladle	26,5	**21,72**
11	cucchiaione / serving spoon	23,1	**10,12**
12	forchettone / serving fork	23,5	**10,12**
17	forchetta dolce / pastry fork	15,0	**3,96**
20	pala torta / cake server	22,7	**15,50**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	-	**-**

SYNTHESIS

-

Cod. 203600

Mystique

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX

MYSTIQUE

MADE IN ITALY

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	21,0	**5,04**
02	forchetta tavola / table fork	21,2	**5,04**
03	coltello tavola / table knife	22,5	**8,12**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	18,3	**4,90**
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2	**4,90**
06	coltello frutta / dessert knife	20,1	**7,98**
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,8	**3,36**
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,9	**3,36**
10	mestolo / soup ladle	26,9	**22,82**
11	cucchiaione / serving spoon	24,9	**10,12**
12	forchettone / serving fork	24,1	**10,12**
17	forchetta dolce / pastry fork	16,1	**3,66**
20	pala torta / cake server	22,8	**11,66**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	-	**-**

STRESA

-

Cod.032600

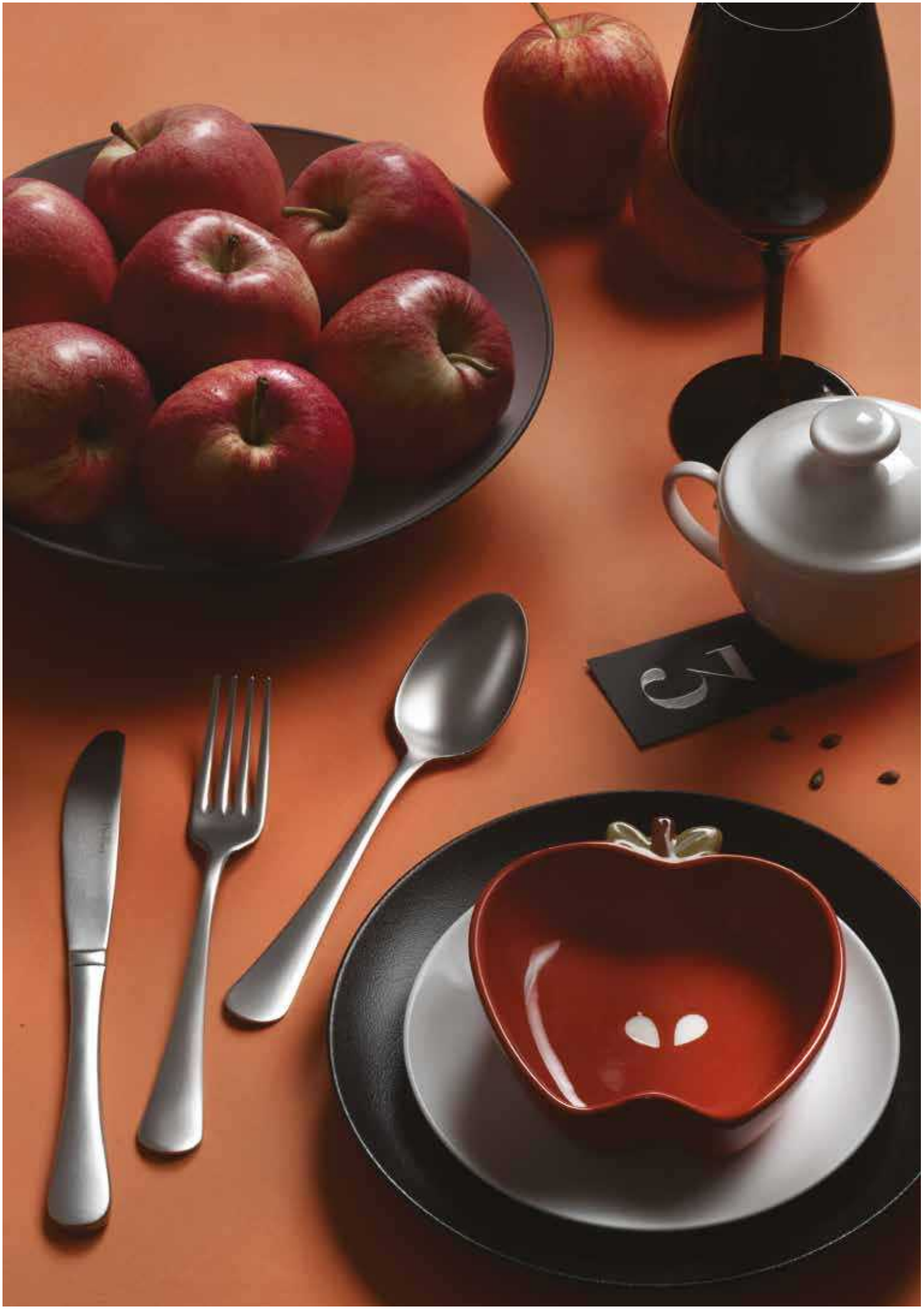
Mystique

Inox 18/10

2 mm

PINTINOX MYSTIQUE MADE IN ITALY

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	19,6	**3,84**
02	forchetta tavola / table fork	19,6	**3,84**
03	coltello tavola / table knife	22,2	**6,76**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,8	**3,68**
05	forchetta frutta / dessert fork	17,7	**3,68**
06	coltello frutta / dessert knife	19,5	**6,48**
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,1	**2,58**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,5	**2,58**
10	mestolo / soup ladle	26,9	**18,24**
11	cucchiaione / serving spoon	22,0	**8,60**
12	forchettone / serving fork	21,9	**8,60**
17	forchetta dolce / pastry fork	15,1	**2,74**
20	pala torta / cake server	22,8	**9,86**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	17,8	**3,68**



TUBE

-

Cod.112600

Mystique

Inox 18/0

1,5 mm

PINTINOX MYSTIQUE MADE IN ITALY

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,0	**2,96**
02	forchetta tavola / table fork	20,0	**2,96**
03	coltello tavola / table knife	22,0	**5,70**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	-	**-**
05	forchetta frutta / dessert fork	-	**-**
06	coltello frutta / dessert knife	-	**-**
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,5	**2,22**
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,0	**2,22**
10	mestolo / soup ladle	-	**-**
11	cucchiaione / serving spoon	-	**-**
12	forchettone / serving fork	-	**-**
17	forchetta dolce / pastry fork	16,1	**2,56**
20	pala torta / cake server	-	**-**
39	cucchiaio brodo / soup spoon	-	**-**

DINNER

-

Cod.R04600

Mystique

Inox 18/0

2 mm

PINTINOX

MYSTIQUE

MADE IN ITALY

Cod.	*Descrizione / Description*	*cm*	*Euro*
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,0	**3,22**
02	forchetta tavola / table fork	20,0	**3,22**
L3	coltello tavola stampato / stamped table knife	22,0	**2,36**
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	-	-
05	forchetta frutta / dessert fork	-	-
06	coltello frutta / dessert knife	-	-
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,2	**3,96**
08	cucchiaino moka / moka spoon	-	-
10	mestolo / soup ladle	-	-
11	cucchiaione / serving spoon	-	-
12	forchettone / serving fork	-	-
17	forchetta dolce / pastry fork	-	-
20	pala torta / cake server	-	-
39	cucchiaio brodo / soup spoon	-	-

PINTINOX

VELVET

Audrey . . . . . pag. 126

La collezione *Velvet* è caratterizzata da una finitura delicatamente ruvida al tatto, ottenuta da processo di sabbiatura profonda che rende ogni pezzo resistente ad urti ed abrasioni. Grazie a un sottile film PDV, è declinata nelle preziose tonalità *Honey*, *Copper* e *Total Black* che rende ancora più distinta ed elegante ogni posata.

The *Velvet´s* collection its characterized by a gently rough finish to the touch, obtained from deep blasting process that makes each piece resistant to impact and abrasion. Thanks to a thin film PDV, is available in the precious shades *Honey*, *Copper* and *Total Black* that makes each cutlery even more distinct and elegant.

PINTINOX

VELVET

~

AUDREY

-

Cod.2Q

PVD

Treasure honey, copper, total black

forged

Design Marcello Ziliani

Cod.	*Descrizione Description*		*Euro*
G60001	cucchiaio tavola table spoon		**13,60**
G60002	forchetta tavola table fork		**13,60**
G600D3	coltello tavola table knife		**12,48**
G60004	cucchiaio frutta dessert spoon		**12,48**
G60005	forchetta frutta dessert fork	***honey***	**9,96**
G600F6	coltello frutta dessert knife		**9,12**
G60007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**10,16**
G60008	cucchiaino moka moka spoon		**15,56**
G60017	forchetta dolce pastry fork		**14,42**
H60001	cucchiaio tavola table spoon		**13,60**
H60002	forchetta tavola table fork		**13,60**
H600D3	coltello tavola table knife		**12,48**
H60004	cucchiaio frutta dessert spoon		**12,48**
H60005	forchetta frutta dessert fork	***copper***	**9,96**
H600F6	coltello frutta dessert knife		**9,12**
H60007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**10,16**
H60008	cucchiaino moka moka spoon		**15,56**
H60017	forchetta dolce pastry fork		**14,42**
D60001	cucchiaio tavola table spoon		**13,60**
D60002	forchetta tavola table fork		**13,60**
D600D3	coltello tavola table knife		**12,48**
D60004	cucchiaio frutta dessert spoon		**12,48**
D60005	forchetta frutta dessert fork	***total black***	**9,96**
D600F6	coltello frutta dessert knife		**9,12**
D60007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		**10,16**
D60008	cucchiaino moka moka spoon		**15,56**
D60017	forchetta dolce pastry fork		**14,42**

ON DEMAND

TREASURE • GOLD, BRONZE, TITANIUM, HONEY, COPPER, GREY, TOTAL BLACK

Titanio, bronzo e oro: le nostre posate diventano dei pezzi unici, inimitabili e indimenticabili. Grazie a sofisticate tecnologie all'avanguardia, trasformiamo le nostre più belle posate classiche e di design in veri e propri tesori per la tavola. Le posate Tresure sono rivestite in PVD (acronimo di Physical Vapour Deposition), depositi metallici superficiali, sotto forma di film molto sottili, ottenuti con tecnologie altamente innovative che permettono di ottenere durezze superficiali molto elevate. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio nè l'atocissità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti. Ordine minimo 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 40 gg lavorativi.

Titanium, bronze, gold: our cutlery comes alive and becomes unique and unforgettable. Thanks to our sophisticated and avant-garde technologies, our most beautiful and classic cutlery becomes design cutlery and a real treasure for the table. The Tresure cultery describes a variety of vaccum deposition methods used to deposit this films by the condensation of vaporized form of the desired film material onto various workpiece surfaces. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel. Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 40 working days.

ALCHIMIQUE • GOLD, BRONZE, TITANIUM

Alchimique, una preziosa finitura PVD che conferisce tre tonalità esclusive e pregiate alle posate della Collezione Stone Washed: Gold, gioielli sulla tavola; Bronze, metallo naturale; Titanium, la forza unita allo stile. Ordine minimo 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 40 gg lavorativi.

Alchimique is a precious PVD coating made in 3 different special colors for an astonish Stone Washed Cutlery Collection. Gold, jewellery on the table. Bronze, pure metal. Titanium, power and style. Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 40 working days.

STONE WASHED

La Collezione Stone Washed nasce dal desiderio di esaltare la propria tavola in perfetto stile retrò con articoli ricercati e di ottima fattura. I prodotti, attentamente selezionati nelle gamme Pintinox e Pinti 1929, sono antichizzati con uno speciale processo detto Stone Wash: il risultato è un prodotto unico nell'aspetto e qualitativamente perfetto. Per garantire un elevato standard di qualità, tutti i coltelli sono stati riaffilati dopo avere subito il trattamento Stone Wash. Tutte le serie proposte sono complete di tutte le pezzature e già disponibili per la vendita. Ordine minimo 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

The Stone Washed Collection is a selection from Pintinox cutlery assortment. The aim is to offer quality cutlery to the customers willing to create a retro atmosphere when laying their tables. This cutlery has been stone washed to create a vintage effect on the stainless steel, intentionally creating a finish with a non-uniform appearance; each piece is therefore unique. All our knives have been resharpened after the Stone Wash process to ensure the usual high quality standard. Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

MYSTIQUE

Finitura raffinata ed elegante, delicatamente ruvida al tatto. Grazie a un processo di sabbiatura profonda ogni articolo è resistente ad urti e abrasioni ed è adatto all'utilizzo anche nella ristorazione professionale. Ordine minimo 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

Sandblasted stainless steel for an elegant mat finishing. Thanks to a deep sandblasting process, every item is strike and abrasion resistant and suitable for using in Horeca. Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

ARGENTATURA / SILVER PLATED

10 MICRON

L'argentatura della nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e su una tecnologia avanzata. Il materiale base é l'acciaio al 18/10, sul quale viene applicato uno strato di argento spesso 10 micron tramite processo galvanico. Sulle parti esposte ad un'usura maggiore, come le punte della forchetta ed i punti di appoggio, viene apportato un doppio strato al fine di garantire all'argentatura una durata omogenea nel tempo. Sebbene possibile si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie. Ordine minimo 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

Our silver plating process for cutlery is based on 50 years of experience and state-of art technology. The basic material is stainless steel 18/10 to which a 10-micron layer of silver is applied by galvanisation. The parts most exposed to wear, such as the tips and resting points are given a double layer to guarantee long-lasting plating. Thick plate silverware can't be washed in the dishwasher. Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

30 MICRON ON DEMAND

Ordine minimo 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

Aggiungere al prezzo dello sfuso.
Add to the price of the unpacked item.

		TREASURE				ALCHIMIQUE			
Cod.	Descrizione / Description	GOLD Euro	BRONZE TITANIUM Euro	HONEY COPPER GREY TOT. BLACK Euro	STONE WASHED Euro	GOLD Euro	BRONZE TITANIUM Euro	MYSTIQUE Euro	ARGENTATURA SILVER PLATED (10 µ) Euro
01	Cucchiaio tavola Table spoon	6,24	9,98	5,90	0,76	7,02	10,72	1,32	8,42
02	Forchetta tavola Table fork	6,24	9,98	5,90	0,76	7,02	10,72	1,32	7,10
03	Coltello tavola Table knife	6,24	9,98	5,90	0,88	7,14	10,86	1,32	8,42
CC	Coltello tavola m.v. lama forgiata Table knife H.H and forged blade	-	-	-	0,88	-	-	1,32	9,34
04	Cucchiaio frutta Dessert spoon	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,72	1,22	7,44
05	Forchetta frutta Dessert fork	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,72	1,22	6,38
06	Coltello frutta Dessert knife	6,24	9,98	5,06	0,88	7,14	10,86	1,22	8,66
CD	Coltello frutta m.v. lama forgiata Dessert knife H.H and forged blade	-	-	-	0,88	-	-	1,22	8,66
07	Cucchiaino caffè Tea-coffee spoon	5,18	6,86	3,74	0,66	5,84	7,48	1,10	4,82
08	Cucchiaino moka Moka spoon	4,58	6,86	3,96	0,66	5,22	7,48	1,10	3,60
10	Mestolo Soup ladle	25,12	29,94	19,96	2,04	27,16	31,96	1,70	34,74
11	Cucchiaione Serving spoon	10,58	13,60	10,10	1,18	11,74	14,74	1,58	10,10
12	Forchettone Serving fork	10,58	13,60	10,10	1,18	11,74	14,74	1,58	10,10
13	Mestolo salsa Sauce ladle	25,12	29,94	19,96	2,02	27,16	31,96	1,70	14,42
15	Forchetta insalata Salad fork	10,58	13,60	10,10	1,18	11,74	13,90	1,58	10,10
16	Forchetta dolce 4 spine Pastry fork	6,24	9,98	5,06	0,74	7,02	14,74	1,22	6,20
17	Forchetta 3 spine Pastry fork	6,24	9,98	3,96	0,74	7,02	10,76	1,10	4,32
18	Cucchiaio dolce Tea-cake spoon	6,24	9,98	5,06	0,74	7,02	10,76	1,22	5,30
19	Coltello dolce Pastry knife	6,24	9,98	5,06	0,88	7,14	10,86	1,22	13,78
20	Pala torta Cake server	21,04	27,42	18,86	1,18	22,18	28,56	1,58	30,38
CR	Cucchiaio crema Cream spoon	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,76	1,22	5,30
39	Cucchiaio brodo Soup spoon	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,76	1,32	7,60
22	Paletta gelato Ice cream spoon	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,76	1,32	4,44
36	Cucchiaio bibita Long drink spoon	10,58	13,60	10,10	0,88	11,66	14,74	1,32	5,64
28	Forchetta pesce Fish fork	6,24	9,98	5,90	0,76	7,02	10,76	1,32	6,38
29	Coltello pesce Fish knife	6,24	9,98	5,90	0,76	7,02	10,76	1,32	6,38
30	Forchetta pesce servire Fish serving fork	10,58	13,60	10,10	1,18	11,66	14,74	1,58	10,82
31	Coltello pesce servire Fish serving knife	10,58	13,60	10,10	1,18	11,66	14,74	1,58	10,82

PINTI INOX S.p.A.
Via Antonini, 87
25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351
Fax +39 030 8935250
+39 030 8901163
pintinox@pinti.it
www.pintinox.com

PINTI INOX
GMBH DEUTSCHLAND
Römerstraße 91
73066 Uhingen
Tel +49 07161 93343-0
Fax +49 07161 352789
info@pinti.de
www.pinti.de

98900710
graphic design: Elena Maccabiani

PINTINOX

SINCE 1929

FINE DINING

2025

PINTINOX

SINCE 1929

FINE DINING

2025

HORECA
PREMIUM
SELECTION

INDICE

Index
Fine Dining

6	INTRODUZIONE	INTRODUCTION
8	**POSATE**	**CUTLERY**
10	AUDREY	AUDREY
18	HIVE	HIVE
22	HEAVEN	HEAVEN
26	BRAMANTE	BRAMANTE
32	ELLADE	ELLADE
38	INFINITO	INFINITO
44	DUCALE	DUCALE
50	RIALTO	RIALTO
56	NUMA	NUMA
60	WESTMINSTER	WESTMINSTER
66	CAPITOLIUM	CAPITOLIUM
72	COLISEUM	COLISEUM
78	STILE	STILE
84	NEW YORK	NEW YORK
88	ARGENTATURA	SILVER PLATED
90	**SHOW COOKING**	**SHOW COOKING**
92	3.0	3.0
96	PADELLA AUDREY	AUDREY FRYING PAN
100	COLTELLI BISTECCA	STEAK KNIVES
102	APPOGGIO PER POSATE	CUTLERY REST
104	CLOCHE	CLOCHE
106	ACCESSORI	ACCESSORIES
108	EXECUTIVE	EXECUTIVE
112	SPUC	SPUC

INTRODUZIONE

Introduction
Fine Dining

"

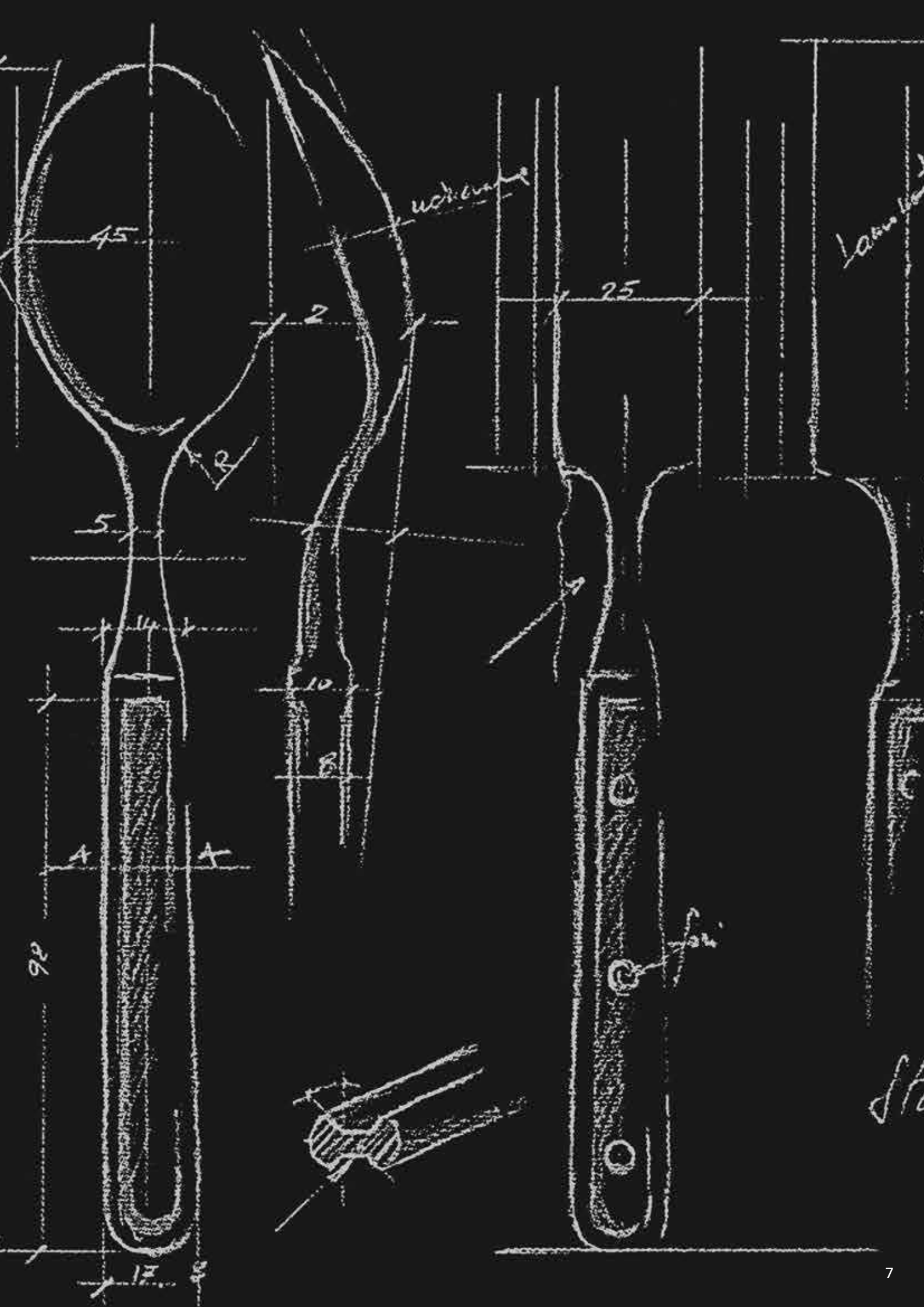
Dal 1929 Pinti Inox produce articoli per la tavola e la cucina, dedicati al mondo della casa e della ristorazione. Da sempre, il Nostro marchio è sinonimo di qualità dei materiali, innovazione tecnologica, ricerca e sviluppo. Tali caratteristiche prendono forma e sostanza nei prodotti contenuti nella collezione Fine Dining, dedicata al mondo della Ristorazione Professionale e, in particolar modo, a tutti quei Professionisti che cercano l'eccellenza.

"

"

Since 1929, Pinti Inox has produced items for the table and kitchen, dedicated to the home and catering worlds. Our brand has always been synonymous with quality materials, innovative technology, research and development.
These characteristics take form and substance in the products contained in the Fine Dining collection, dedicated to the Professional Catering sphere and, in particular, to all Professionals seeking excellence.

"


45
2
25
5
14
10
A
A

POSATE

Cutlery
Fine Dining

“

La collezione Fine Dining nasce per soddisfare le esigenze di bellezza, qualità e funzionalità che la Ristorazione moderna richiede. Essa abbraccia tutti gli stili di posate dal classico al moderno con caratteristiche di altissima qualità, elevati spessori e forme aggraziate ed eleganti. Ogni serie inoltre ha delle particolarità pensate per renderla unica nel suo genere.

”

“

The Fine Dining collection was developed to meet the needs of beauty, quality and functionality that modern catering requires. The range embraces all styles of cutlery, from classic to modern, with characteristics of the highest quality, a good thickness along with graceful and elegant shapes. Each series also has special features designed to render the products unique.

”

POSATE

AUDREY

forged

Design Marcello Ziliani.
Con Audrey si ha la sensazione di avere in mano degli oggetti preziosi ma che non intimidiscono, che anzi comunicano una sensazione di piacevolezza e di confort.
L'obiettivo era trovare la risposta efficace a ogni singola istanza senza che questa comportasse ricadute negative sulle altre. Il linguaggio formale trasmette eleganza e raffinatezza, caratteristiche esaltate dalle linee fluide, morbide e allungate che trovano nella sezione laterale la nota di originalità grazie alla variazione di spessore chiaramente percepibile in prossimità del colletto.

Design Marcello Ziliani.
Audrey offers the feeling of holding precious but unintimidating objects, which actually convey a sense of pleasantness and comfort.
The goal was to find a response to each need without the latter affecting the others negatively.
These features are heightened by the fluid and soft lines whose uniqueness lies in the lateral section due to the change of thickness in proximity of the collar.

AUDREY

Forchetta tavola
Table fork
cod. 16500002
cm
21,1

Coltello tavola
Table knife
cod. 16500003
cm
23,5

Coltello tavola
standing knife
Table standing knife
cod. 165000D3
cm
23,4

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 16500001
cm
21,5

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 16500005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 16500006
cm
20,0

Coltello frutta
standing knife
Dessert standing knife
cod. 165000F6
cm
19,8

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 16500004
cm
18,0

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 16500007
cm
14,6

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 16500008
cm
11,0

Cucchiaio bibita
Long drink spoon
cod. 16500036
cm
18,6

AUDREY

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 16500017
cm
15,6

Coltello burro
Butter spreader
cod. 16500025
cm
15,9

Cucchiaio brodo/riso
Soup/rice spoon
cod. 16500039
cm
18,0

Coltello pesce*
Fish knife
cod. 16500029
cm
19,2

Coltello bistecca
lama liscia
Fine edge
steak kinfe
cod. 165000EY
cm
23,5

Coltello bistecca
lama seghettata
Full serration
steak kinfe
cod. 165000EU
cm
23,5

Coppia di bacchette
Chopsticks
cod. 165000E3
cm
24,0

Ciotolina
Bowl
cod. 97150274
cm
9x5,4x2,5 h

Appoggio per bacchette
e cucchiaio
Rest
cod. 57010500
cm
8,4x3,3x1,2 h

*In abbinamento con forchetta frutta / In combination with the dessert fork

AUDREY

Cod. 165000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weight*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,5	forged	6,44
02	forchetta tavola *table fork*	21,1	forged	6,44
03	coltello tavola *table knife*	23,5	forged	8,50
D3	colt. tav. standing kinfe *table standing knife*	23,4	forged	8,50
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	forged	6,32
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,0	forged	6,32
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	8,38
F6	colt. frutta standing kinfe *dessert standing knife*	19,8	forged	8,38
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	14,6	forged	5,00
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,0	forged	4,30
17	forchetta dolce *pastry fork*	15,6	forged	5,16
25	coltello burro *spreader*	15,9	forged	8,18
36	cucchiaio bibita *long drink spoon*	18,6	forged	6,44
39	cucchiaio brodo/riso *soup/rice spoon*	18,0	forged	6,44
29	coltello pesce *fish knife*	19,2	forged	6,44
EY	coltello bistecca lama liscia *fine edge steak knife*	23,5	forged	10,12
EU	colt. bist. lama seghettata *full serration steak knife*	23,5	forged	10,12
E3	coppia di bacchette *chopsticks*	24,0	forged	6,20

Cod.	Descrizione *Description*	cm	Euro
57010500	appoggio per bacchette e cucchiaio *rest*	8,4x3,3x1,2 h	2,78
97150274	ciotolina *bowl*	9x5,4x2,5 h	1,90

AUDREY

Set Orientale:
2 coppie di bacchette (inox + SPS),
2 rest, 2 ciotoline
(in ABS cm 9,0x5,4x2,5 h)

Asian Set:
2 chopsticks (stainless steel + SPS),
2 rests, 2 bowls
(ABS cm 9,0x5,4x2,5 h)

cod. 165000F5
Euro 31,72

AUDREY

Design
Marcello Ziliani

"

La posata coinvolge l'uso di tutti i sensi: la vista per la sua estetica, tatto, gusto e olfatto, durante la gestualità dell'utilizzo, per finire con l'udito, sollecitato dal suono generato con piatti e stoviglie.

Marcello Ziliani

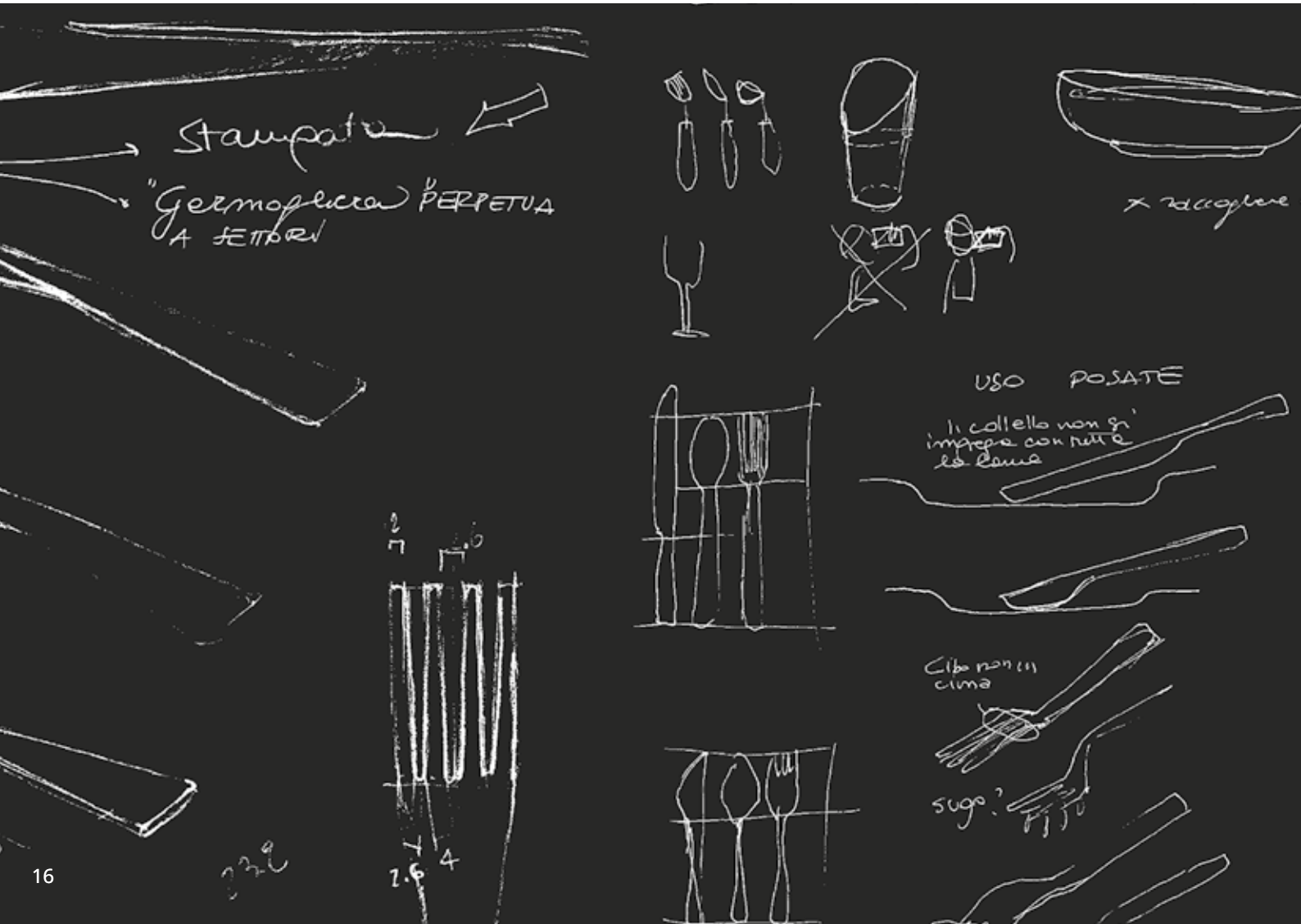
"

"

Cutlery involves the use of all the senses: sight for its aesthetics, touch, taste and smell, while using it, and finally hearing, stimulated by the sound generated with everyday crockery.

Marcello Ziliani

"



HIVE

forged

La ricercatezza e l'altissima qualità dei materiali, la finitura satinata dell'acciaio in abbinamento ai colori di tendenza e la particolare forma del manico, a sezione esagonale, rendono unica nel suo genere questa serie forgiata, che coniuga leggerezza e solidità.
La serie Hive è particolarmente indicata per mise en place classiche e moderne, in abbinamento a piatti tondi e quadrati, con e senza falda. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

Refinement and the highest quality of materials, the satin finish of the steel in combination with up-to-the-minute colours and the unique shape of the handle, the hexagonal profile all render the products in this forged series unique, combining lightness and solidity.
The Hive series is particularly suitable for classic and modern settings, paired with round and square dishes, with and without a lip. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.

HIVE

Forchetta tavola
Table fork
cod. 2L_00002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 2L_00003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 2L_00001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 2L_00005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 2L_00006
cm
20,0

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 2L_00004
cm
18,0

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 2L_00007
cm
16,0

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 2L_00017
cm
16,0

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 2L_00025
cm
17,0

Coppia bacchette
Chopstick
cod. 2L_000E3
cm
22,0

HIVE

Cod. 2L_000..
18/10 + SPS

Cod.	Descrizione *Description*
L	nero opaco *matt black*
M	bianco opaco *matt white*
Q	merlot opaco *matt merlot*
N	blu opaco *matt blue*
P	salvia opaco *matt sage*
R	tortora opaco *matt taupe*

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,0	forged	9,06
02	forchetta tavola *table fork*	21,0	forged	9,06
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	9,06
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	forged	8,90
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,0	forged	8,90
06	coltello frutta *dessert knife*	19,7	forged	8,90
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,0	forged	7,56
17	forchetta dolce *pastry fork*	16,0	forged	7,64
25	spalmaburro *butter spreader*	17,0	forged	8,74
E3	coppia di bacchette *chopstick*	22,0	forged	7,40

HEAVEN

forged

Le posate forgiate Heaven stupiscono per forma e spessore. Il design lineare e affusolato, evidenziato dalla sezione ovale del manico, si abbina con eleganza a piatti di qualsiasi forma e stile. La serie Heaven è particolarmente indicata per mise en place classiche e moderne, in abbinamento a piatti tondi e quadrati, con e senza falda. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

Heaven forged cutlery impresses thanks to the shape and weight. The linear, streamlined design, exalted by the oval profile of the handle, elegantly pairs with dishes of all shapes and styles. The Heaven series is particularly suitable for classic and modern settings, paired with round and square dishes, with and without a lip. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.

HEAVEN

Forchetta tavola
Table fork
cod. 00700002
cm
21,0

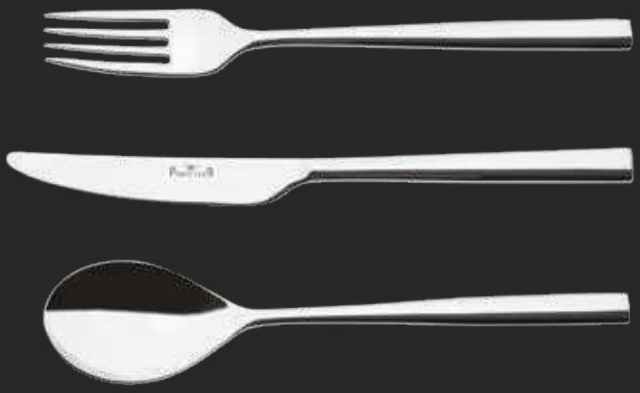
Coltello tavola
Table knife
cod. 00700003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 00700001
cm
21,0

Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 00700039
cm
18,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 00700005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 00700006
cm
20,0



Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 00700004
cm
18,0

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 00700007
cm
15,0

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 00700008
cm
11,0

HEAVEN

Cod. 007000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,0	forged	4,44
02	forchetta tavola *table fork*	21,0	forged	4,44
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	6,90
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	forged	4,34
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,0	forged	4,34
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	6,80
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,0	forged	3,50
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,0	forged	3,30
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	18,0	forged	4,44

BRAMANTE

forged

La serie forgiata Bramante è da sempre tra le più belle e ambite della Nostra produzione.
Essa coniuga perfezione e stile con forme tese e affusolate: la sua inconfondibile eleganza senza tempo si abbina facilmente con porcellane di forma tonda e ovale dal classico al moderno.

The Bramante forged series has long been amongst the most beautiful and coveted of our production, combining perfection and style with drawn, tapered forms.
The unmistakable timeless elegance easily pairs with porcelain in round and oval shapes, from classic to modern.

BRAMANTE

Forchetta tavola
Table fork
cod. 07800002
cm
21,1

Coltello tavola
Table knife
cod. 07800003
cm
23,5

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 07800001
cm
20,8

Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 07800039
cm
18,2

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 07800005
cm
18,4

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 07800006
cm
21,3

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 07800004
cm
18,4

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 07800007
cm
15,5

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 07800008
cm
12,4

BRAMANTE

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 07800017
cm
16,4

Pala torta
Cake server
cod. 07800020
cm
25,2

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 07800028
cm
18,6

Coltello pesce
Fish knife
cod. 07800029
cm
20,6

Mestolo
Soup ladle
cod. 07800010
cm
27,2

Forchettone
Serving fork
cod. 07800012
cm
24,0

Cucchiaione
Serving spoon
cod. 07800011
cm
23,8

Mestolo salsa
Sauce ladle
cod. 07800013
cm
17,5

BRAMANTE

Cod. 078000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	20,8	forged	**14,16**
02	forchetta tavola *table fork*	21,1	forged	**14,16**
03	coltello tavola *table knife*	23,5	forged	**14,16**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,4	forged	**13,04**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,4	forged	**13,04**
06	coltello frutta *dessert knife*	21,3	forged	**13,24**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,5	forged	**11,60**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	12,4	forged	**11,34**
10	mestolo *soup ladle*	27,2	forged	**33,32**
11	cucchiaione *serving spoon*	23,8	forged	**20,84**
12	forchettone *serving fork*	24,0	forged	**20,84**
13	mestolo salsa *sauce ladle*	17,5	forged	**17,50**
17	forchetta dolce *pastry fork*	16,4	forged	**12,84**
20	pala torta *cake server*	25,2	forged	**27,98**
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	18,2	forged	**13,30**
28	forchetta pesce *fish fork*	18,6	forged	**13,98**
29	coltello pesce *fish knife*	20,6	forged	**13,98**

ELLADE

forged

La serie forgiata Ellade è sinonimo di qualità assoluta e di design ai massimi livelli.
Il suo elegante stile classico risalta nei chiaroscuri della sua lavorazione, perfetta in ogni suo dettaglio.
Per quanto sia facile da inserire in mise en place classiche, questa serie trova spazio anche in tavole moderne con abbinamenti più audaci.

The Ellade forged series is synonymous with absolute quality and design of the highest levels.
The elegant classical style stands out in the chiaroscuro of the workmanship, perfect in every detail.
Easily fitting in with classical settings, this series also finds its way onto modern tables with more daring combinations.

PINTI 1923

ELLADE

Forchetta tavola
Table fork
cod. 07900002
cm
21,1

Coltello tavola
Table knife
cod. 07900003
cm
24,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 07900001
cm
21,2

Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 07900039
cm
17,9

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 07900005
cm
18,4

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 07900006
cm
21,7

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 07900004
cm
18,7

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 07900007
cm
15,5

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 07900008
cm
12,5

ELLADE

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 07900017
cm
16,4

Pala torta
Cake server
cod. 07900020
cm
24,6

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 07900025
cm
15,9

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 07900028
cm
18,6

Coltello pesce
Fish knife
cod. 07900029
cm
20,6

Mestolo salsa
Sauce ladle
cod. 07900013
cm
18,9

Mestolo
Soup ladle
cod. 07900010
cm
27,2

Cucchiaione
Serving spoon
cod. 07900011
cm
24,4

Forchettone
Serving fork
cod. 07900012
cm
24,5

ELLADE

Cod. 079000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,2	forged	13,88
02	forchetta tavola *table fork*	21,1	forged	13,88
03	coltello tavola *table knife*	24,0	forged	14,40
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,7	forged	12,78
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,4	forged	12,78
06	coltello frutta *dessert knife*	21,7	forged	13,24
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,5	forged	11,40
08	cucchiaino moka *moka spoon*	12,5	forged	11,14
10	mestolo *soup ladle*	27,2	forged	32,66
11	cucchiaione *serving spoon*	24,4	forged	20,46
12	forchettone *serving fork*	24,5	forged	20,46
13	mestolo salsa *sauce ladle*	18,9	forged	17,12
17	forchetta dolce *pastry fork*	16,4	forged	12,36
20	pala torta *cake server*	24,6	forged	27,46
25	spalmaburro *butter spreader*	15,9	forged	11,02
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	17,9	forged	13,16
28	forchetta pesce *fish fork*	18,6	forged	13,72
29	coltello pesce *fish knife*	20,6	forged	13,72

INFINITO

forged

Design Daniele Ardissone.
La massima espressione del design italiano concentrata in una posata.
La particolare sezione a otto rovesciato, simbolo matematico di "infinito", toglie peso alla struttura, rendendo la posata leggera e bilanciata nonostante l'elevatissimo spessore.
Completa anche delle pezzature più particolari, si abbina facilmente con piatti di forma tonda e quadrata, con e senza falda.

Design Daniele Ardissone.
The ultimate expression of Italian design concentrated in cutlery.
The particular inverted figure eight profile, as the mathematical symbol for infinity, takes the weight off the structure, rendering the cutlery light and balanced despite the great thickness.
Also complete with more unique pieces, it is easily combined with round and square dishes, with and without a lip.

INFINITO

Forchetta tavola
Table fork
cod. 08500002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 08500003
cm
23,5

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 08500001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 08500005
cm
18,1

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 08500006
cm
21,2

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 08500004
cm
18,0

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 08500007
cm
14,9

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 08500008
cm
11,0

INFINITO

Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 08500039
cm
18,1

Cucchiaio
alta cucina
Alta cucina spoon
cod. 085000FB
cm
18,0

Cucchiaio gourmet
Gourmet spoon
cod. 08500038
cm
22,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 08500029
cm
21,7

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 08500028
cm
19,0

Coltello
spalmaburro
Spreader
cod. 08500025
cm
19,6

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 08500017
cm
16,6

INFINITO

Cod. 085000..
18/0

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weight*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,0	forged	**5,22**
02	forchetta tavola *table fork*	21,0	forged	**5,22**
03	coltello tavola *table knife*	23,5	forged	**6,88**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	forged	**5,10**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,1	forged	**5,10**
06	coltello frutta *dessert knife*	21,2	forged	**6,44**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	14,9	forged	**3,92**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,0	forged	**3,78**
17	forchetta dolce *pastry fork*	16,5	forged	**3,92**
25	coltello spalmaburro *spreader*	19,6	forged	**5,22**
38	cucchiaio gourmet *gourmet spoon*	22,1	forged	**4,90**
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	18,1	forged	**4,82**
28	forchetta pesce *fish fork*	19,0	forged	**5,14**
29	coltello pesce *fish knife*	19,2	forged	**5,14**
FB	cucchiaio alta cucina *alta cucina spoon*	18,0	forged	**4,82**

DUCALE

3,5 mm

Serie di posate in stile classico veneziano con decoro su tutto il manico e di elevato spessore, la collezione Ducale è ideale per mise en place classiche ed eleganti.
Molto piacevole anche in abbinamento con porcellane più moderne, preferisce forme tonde con falda.

Classic Venetian-style cutlery series with decoration all over the handle and great thickness, the Ducale collection is ideal for classic and elegant settings.
This set is also lovely in combination with more modern porcelain, favouring round shapes with a lip.

DUCALE

Forchetta tavola
Table fork
cod. 29100002
cm
20,2

Coltello tavola
Table knife
cod. 29100003
cm
24,6

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 29100001
cm
20,5

Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 29100039
cm
17,3

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 2910005
cm
18,8

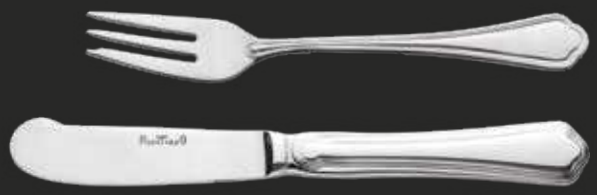
Coltello frutta
Dessert knife
cod. 29100006
cm
22,7

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 29100004
cm
19,3

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 29100007
cm
15,1

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 29100008
cm
11,1

DUCALE



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 29100017
cm
14,9

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 29100025
cm
18,5

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 29100028
cm
18,5

Coltello pesce
Fish knife
cod. 29100029
cm
19,9

DUCALE

Cod. 291000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	20,5	3,5	**5,00**
02	forchetta tavola *table fork*	20,2	3,5	**5,00**
03	coltello tavola *table knife*	24,6	forged	**8,04**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	19,3	3,0	**4,84**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,8	3,0	**4,84**
06	coltello frutta *dessert knife*	22,7	forged	**7,94**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,1	3,0	**2,90**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,1	2,5	**2,62**
17	forchetta dolce *pastry fork*	17,0	3,0	**3,64**
25	spalmaburro *butter spreader*	18,5	forged	**6,04**
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	17,3	3,0	**5,00**
28	forchetta pesce *fish fork*	19,2	3,0	**5,00**
29	coltello pesce *fish knife*	20,8	3,0	**5,00**

RIALTO

3,5 mm

L’assenza del decoro rende attuale e moderna questa serie di stile classico veneziano e di alto spessore. Preferisce l’abbinamento con forme tonde, sia classiche che moderne.

The absence of decoration renders the style of this classic Venetian series more modern, also thanks to the good weight.
Here, a combination of both classic and modern round shapes is favoured.

RIALTO

Forchetta tavola
Table fork
cod. 29200002
cm
20,2

Coltello tavola
Table knife
cod. 29200003
cm
24,6

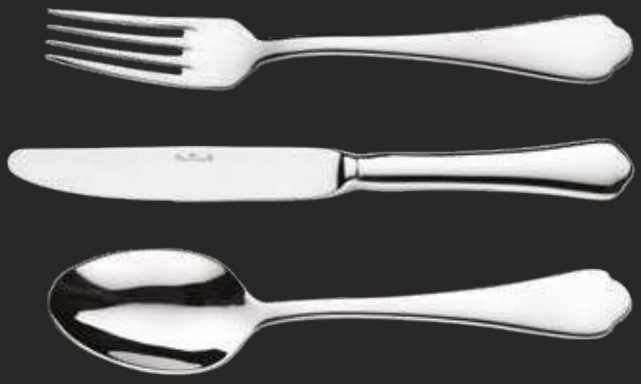
Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 29200001
cm
20,5

Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 29200039
cm
17,3

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 29200005
cm
18,8

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 29200006
cm
22,7

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 29200004
cm
19,3



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 29200007
cm
15,1

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 29200008
cm
11,1

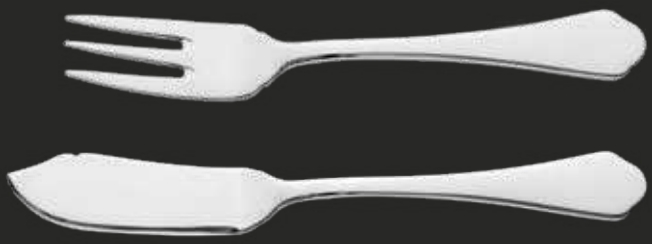
RIALTO

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 29200017
cm
14,9

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 29200025
cm
18,5

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 29200028
cm
18,5

Coltello pesce
Fish knife
cod. 29200029
cm
19,9



RIALTO

Cod. 292000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	20,5	3,5	**5,00**
02	forchetta tavola *table fork*	20,2	3,5	**5,00**
03	coltello tavola *table knife*	24,6	forged	**8,04**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	19,3	3,0	**4,84**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,8	3,0	**4,84**
06	coltello frutta *dessert knife*	22,7	forged	**7,94**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,1	3,0	**2,90**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,1	2,5	**2,62**
17	forchetta dolce *pastry fork*	17,0	3,0	**3,64**
25	spalmaburro *butter spreader*	18,5	forged	**6,04**
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	17,3	3,0	**5,00**
28	forchetta pesce *fish fork*	19,2	3,0	**5,00**
29	coltello pesce *fish knife*	20,8	3,0	**5,00**

NUMA

4,0 mm

Morbida nelle forme e di elevato spessore, la serie Numa è tra le più apprezzate della collezione Fine Dining.
Si abbina facilmente a porcellane di qualsiasi forma e tipo in apparecchiature classiche e moderne: l'unico limite è la fantasia.
Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

Soft in form and of a sturdy thickness, the Numa series is amongst the most appreciated in the Fine Dining collection.
The set easily pairs with porcelain of all shapes and types in both classic and modern settings where the only limit is one's imagination.
Perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.

NUMA

Forchetta tavola
Table fork
cod. 00900002
cm
21,0

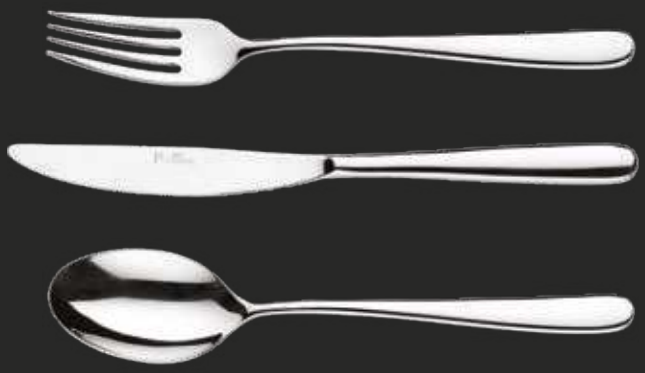
Coltello tavola
Table knife
cod. 00900003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 00900001
cm
21,0

Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 00900039
cm
18,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 00900005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 00900005
cm
20,0



Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 00900004
cm
18,0

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 00900007
cm
15,0

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 00900008
cm
11,0

NUMA

Cod. 009000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,0	4,0	**4,74**
02	forchetta tavola *table fork*	21,0	4,0	**4,74**
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	**6,68**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	4,0	**4,62**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,0	4,0	**4,62**
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	**6,56**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,0	3,0	**2,84**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,0	3,0	**2,44**
39	cucchiaio brodo *soup spoon*	18,0	4,0	**4,74**

WESTMINSTER

3,5 mm

La serie di posate Westminster è di inconfondibile stile inglese rivisitato in chiave moderna per decoro e dimensioni.
Essa gode di elevati spessori e di un'ottima profondità di gamma, tra le più complete sul mercato.
È l'ideale per mise en place formali ed eleganti, classiche nello stile e ricercate per la scelta dei prodotti, grazie anche alla presenza dei coltelli con manico vuoto, da sempre sinonimo di qualità ed eccellenza.
Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

The Westminster cutlery series has an unmistakably English style revisited in a modern way in terms of decoration and dimensions.
It has a nice thickness and an excellent depth of range, as one of the most comprehensive on the market. This set is ideal for formal and elegant settings, being classic in style and sought after thanks to the choice of products, and to the presence of knives with a hollow handle, having long been synonymous with quality and excellence. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.

WESTMINSTER

Forchetta tavola
Table fork
cod. 23100002
cm
20,7

Coltello tavola
Table knife
cod. 23100003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 23100001
cm
20,6

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 23100005
cm
18,6

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 23100006
cm
20,0

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 23100004
cm
17,8

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 23100007
cm
14,5

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 23100008
cm
11,8

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 23100017
cm
15,0

WESTMINSTER

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 23100028
cm
18,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 23100029
cm
19,4

Coltello tavola
manico vuoto
Table knife H.H.
cod. 23100053
cm
23,5

Coltello frutta
manico vuoto
Dessert knife H.H.
cod. 23100056
cm
21,0

WESTMINSTER

Cod. 231000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	20,6	3,5	4,10
02	forchetta tavola *table fork*	20,7	3,5	4,10
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	6,68
53	colt. tav. m. vuoto *table knife H.H.*	23,5	79 gr	8,48
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	17,8	3,5	4,10
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,6	3,5	4,10
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	6,68
56	colt. frutta m. vuoto *dessert knife H.H.*	21,0	63 gr	8,26
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	14,5	3,0	2,54
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,8	3,0	2,38
17	forchetta dolce *pastry fork*	15,0	3,0	2,70
28	forchetta pesce *fish fork*	18,1	3,5	4,56
29	coltello pesce *fish knife*	19,4	3,5	4,56

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
080000CC	colt. tav. m. v. lama forg. *table knife H.H. forg. blade*	25,2	forged	14,54
080000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. *dessert knife H.H. forg. blade*	21,6	forged	14,40
08000019	coltellino dolce *pastry knife*	17,6	forged	6,40
08000020	pala torta *cake server*	24,0	3,0	14,00
080000CR	cucchiaio crema *cream spoon*	15,2	2,5	4,64
08000009	forchetta carne *meat fork*	19,7	2,0	4,96
08000022	paletta gelato *dessert knifeice-cream spoon*	13,6	2,0	2,74
08000023	cucchiaio formaggio *grated-cheese spoon*	13,5	2,0	2,90
08000025	spalmaburro *butter spreader*	15,0	2,0	3,50
08000026	forchetta lumache *snail fork*	15,3	2,0	3,18
08000027	forchetta ostriche *oyster fork*	15,5	2,5	4,00
08000035	sessola zucchero *sugar spoon*	12,1	2,0	3,44
08000036	cucchiaio bibita *long drink spoon*	22,0	2,0	4,00
08000038	cucchiaio gourmet *gourmet spoon*	20,4	2,5	4,80
08000039	cucchiaio brodo *soup spoon*	17,8	2,5	4,80
08000030	forchetta pesce servire *fish serving fork*	22,5	3,0	9,20
08000031	coltello pesce servire *fish serving knife*	25,0	3,0	9,20

CAPITOLIUM

3,5 mm

La serie di posate Capitolium, di puro stile classico romano, oggi trova spazio in mise en place di qualsiasi tipo: si può infatti abbinare facilmente con piatti sia classici che moderni.
Sono da segnalare notare la presenza dei coltelli manico vuoto, fondamentali per le apparecchiature più formali ed eleganti e l'ottima profondità di gamma. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

The Capitolium cutlery series has a pure classical Roman style, today fitting in with any type of setting. Indeed, the set can be easily combined with both classic and modern plates.
Of note are the hollow-handle knives, being fundamental for more formal and elegant settings, bolstered by an excellent depth of range. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.

CAPITOLIUM

Forchetta tavola
Table fork
cod. 23500002
cm
20,7

Coltello tavola
Table knife
cod. 23500003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 23500001
cm
20,6

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 23500005
cm
18,6

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 23500006
cm
20,0

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 23500004
cm
17,8

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 23500007
cm
14,5

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 23500008
cm
11,8

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 23500017
cm
15,0

CAPITOLIUM

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 23500028
cm
18,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 23500029
cm
19,4

Coltello tavola
manico vuoto
Table knife H.H.
cod. 23500053
cm
23,5

Coltello frutta
manico vuoto
Dessert knife H.H.
cod. 23500056
cm
21,0

CAPITOLIUM

Cod. 235000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	20,6	3,5	4,10
02	forchetta tavola *table fork*	20,7	3,5	4,10
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	6,68
53	colt. tav. m. vuoto *table knife H.H.*	23,5	82 gr	8,48
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	17,8	3,5	4,10
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,6	3,5	4,10
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	6,68
56	colt. frutta m. vuoto *dessert knife H.H.*	21,0	64 gr	8,26
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	14,5	3,0	2,54
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,8	3,0	2,38
17	forchetta dolce *pastry fork*	15,0	3,0	2,70
28	forchetta pesce *fish fork*	18,1	3,5	4,56
29	coltello pesce *fish knife*	19,4	3,5	4,56

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
083000CC	colt. tav. m. v. lama forg. *table knife H.H. forg. blade*	25,3	forged	14,54
08300067	coltello bistecca *steak knife*	23,0	forged	8,26
083000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. *dessert knife H.H. forg. blade*	22,5	forged	14,40
08300010	mestolo *ladle*	28,0	3,0	20,34
08300011	cucchiaione *serving spoon*	23,5	3,0	9,20
08300012	forchettone *serving fork*	23,6	3,0	9,20
08300013	mestolo salsa *sauce ladle*	17,5	2,5	11,66
08300019	coltellino dolce *pastry knife*	17,7	forged	6,40
08300020	pala torta *cake server*	24,0	3,0	14,00
08300022	paletta gelato *dessert knifeice-cream spoon*	13,7	2,0	2,74
08300038	cucchiaio gourmet *gourmet spoon*	20,4	2,5	4,80
08300039	cucchiaio brodo *soup spoon*	17,9	2,5	4,80
08300030	forchetta pesce servire *fish serving fork*	23,0	3,0	9,20
08300031	coltello pesce servire *fish serving knife*	25,0	3,0	9,20

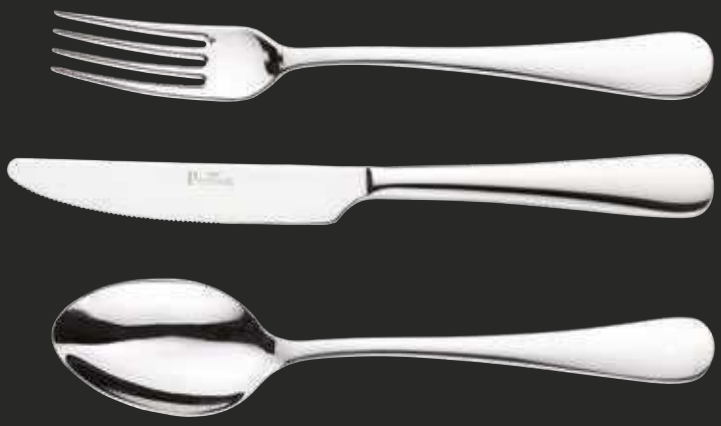
COLISEUM

3,5 mm

La serie di posate Coliseum è caratterizzata da elevati spessori e da una profondità di gamma estremamente vasta, completa di coltelli con manico vuoto e di pezzature uniche e particolari.
È indicata per mise en place classiche e moderne, con piatti di forma tonda e ovale.
Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

The Coliseum cutlery series is characterised by a nice thickness and a depth of range, being extremely broad, complete with knives with hollow handles along with unique and special pieces.
This series suits both classic and modern settings, with plates that are round and oval in shape.
All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.

COLISEUM



Forchetta tavola
Table fork
cod. 23400002
cm
20,7

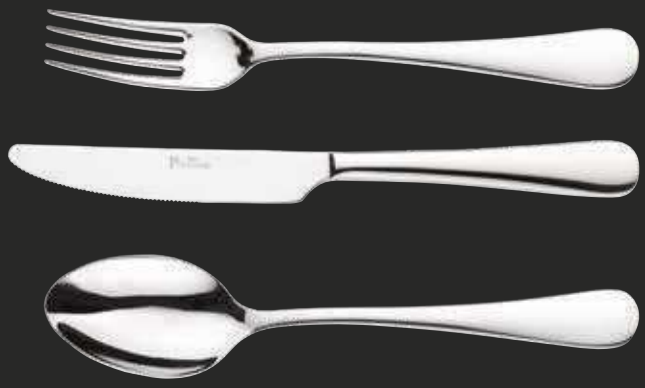
Coltello tavola
Table knife
cod. 23400003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 23400001
cm
20,6

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 23400005
cm
18,6

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 23400006
cm
20,0

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 23400004
cm
17,8



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 23400007
cm
14,5

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 23400008
cm
11,8

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 23400017
cm
15,0

COLISEUM

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 23400028
cm
18,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 23400029
cm
19,4

Coltello tavola
manico vuoto
Table knife H.H.
cod. 23400053
cm
23,5

Coltello frutta
manico vuoto
Dessert knife H.H.
cod. 23400056
cm
21,0

COLISEUM

Cod. 234000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	20,6	3,5	**4,10**
02	forchetta tavola *table fork*	20,7	3,5	**4,10**
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	**6,68**
53	colt. tav. m. vuoto *table knife H.H.*	23,5	82 gr	8,48
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	17,8	3,5	**4,10**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,6	3,5	**4,10**
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	**6,68**
56	colt. frutta m. vuoto *dessert knife H.H.*	21,0	64 gr	8,26
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	14,5	3,0	**2,54**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,8	3,0	**2,38**
17	forchetta dolce *pastry fork*	15,0	3,0	**2,70**
28	forchetta pesce *fish fork*	18,1	3,5	**4,56**
29	coltello pesce *fish knife*	19,4	3,5	**4,56**

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
081000CC	colt. tav. m. v. lama forg. *table knife H.H. forg. blade*	24,5	forged	14,54
081000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. *dessert knife H.H. forg. blade*	21,3	forged	14,40
08100059	cucchiaione risotto *rice spoon*	23,8	3,0	12,48
08100019	coltellino dolce *pastry knife*	17,7	forged	6,40
08100020	pala torta *cake server*	24,0	3,0	14,00
081000CR	cucchiaio crema *cream spoon*	15,5	2,5	4,64
08100009	forchetta carne *meat fork*	19,5	3,0	4,96
08100022	paletta gelato *dessert knifeice-cream spoon*	13,6	2,0	2,74
08100023	cucchiaio formaggio *grated-cheese spoon*	13,5	2,0	2,90
08100025	spalmaburro *butter spreader*	15,0	2,0	3,50
081000CS	colt. burro m. v. lama forg. *butter spreader H.H. forg. blade*	18,7	forged	12,60
08100026	forchetta lumache *snail fork*	15,4	2,0	3,18
08100027	forchetta ostriche *oyster fork*	15,5	2,5	4,00
081000FM	forchetta molluschi *shellfish fork*	12,5	2,0	3,02
08100035	sessola zucchero *sugar spoon*	12,0	2,0	3,44
08100036	cucchiaio bibita *long drink spoon*	22,0	2,0	4,00
08100038	cucchiaio gourmet *gourmet spoon*	20,4	2,5	4,80
08100039	cucchiaio brodo *soup spoon*	17,7	2,5	4,80
08100030	forchetta pesce servire *fish serving fork*	22,6	3,0	9,20
08100031	coltello pesce servire *fish serving knife*	25,1	3,0	9,20

STILE

4,0 mm

Tra le più amate della Nostra produzione, la serie Stile è la più semplice da abbinare grazie al suo design lineare e minimal.
La sezione ovale del manico la rende comoda e piacevole da usare.
È inoltre perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale, grazie alle proporzioni delle sue pezzature.
È abbinabile con piatti di qualsiasi forma e stile, con e senza falda.

Amongst the most popular in our production, the Stile series is the easiest to match with thanks to its linear and minimalist design.
The oval profile of the handle renders the set comfortable and pleasant to use.
It is also perfect for modern hospitality and catering industries, thanks to the proportions of the dimensions. It can be combined with any round or square dishes, with or without a lip.

STILE

Forchetta tavola
Table fork
cod. 24000002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 24000003
cm
22,5

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 24000001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 24000005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 24000006
cm
19,2

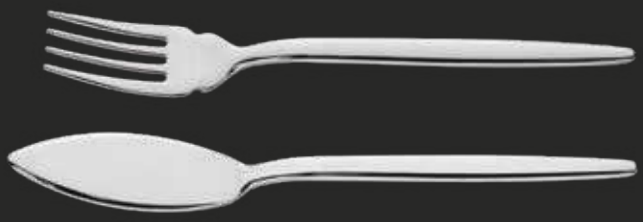
Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 24000004
cm
18,0

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 24000007
cm
14,7

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 24000008
cm
11,0

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 24000017
cm
15,2

STILE



Forchetta pesce
Fish fork
cod. 24000028
cm
19,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 24000029
cm
20,5

Mestolo
Soup ladle
cod. 24000010
cm
29,0

Cucchiaione
Serving spoon
cod. 24000011
cm
26,0

Forchettone
Serving fork
cod. 24000012
cm
26,0

Cucchiaio insalata
Salad spoon
cod. 24000014
cm
26,0

Forchetta insalata
Salad fork
cod. 24000015
cm
26,0

STILE

Cod. 240000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,0	4,0	4,36
02	forchetta tavola *table fork*	21,0	4,0	4,36
03	coltello tavola *table knife*	22,5	forged	6,94
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	4,0	4,32
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,0	4,0	4,32
06	coltello frutta *dessert knife*	19,2	forged	6,64
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	14,7	3,0	2,84
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,0	2,2	2,82
10	mestolo *soup ladle*	29,0	4,0	22,72
11	cucchiaione *serving spoon*	26,0	4,0	10,22
12	forchettone *serving fork*	26,0	4,0	10,22
14	cucchiaio insalata *salad spoon*	26,0	4,0	11,80
15	forchetta insalata *salad fork*	26,0	4,0	11,80
17	forchetta dolce *pastry fork*	15,2	3,0	3,40
28	forchetta pesce *fish fork*	19,1	4,0	4,90
29	coltello pesce *fish knife*	20,5	4,0	4,90

NEW YORK

3,0 mm

Posate dal design moderno e dalle caratteristiche inedite: il manico sottile si allarga nella parte finale con una leggera svasatura, come nei gambi dei calici più pregiati ed eleganti.
Abbinabile con piatti di qualsiasi forma, con e senza falda, la serie New York preferisce mise en place moderne ed eleganti.

Cutlery with a modern design and unprecedented characteristics. The thin handle widens at the end with a slight flare, reminiscence of the stems of the finest and most elegant chalices.
Combinable with any form of dish, with or without a lip, the New York series pairs best with modern and elegant settings.

NEW YORK

Forchetta tavola
Table fork
cod. 01400002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 01400003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 01400001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 01400005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 01400006
cm
20,0

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 01400004
cm
18,0

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 01400007
cm
15,0

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 01400008
cm
11,0

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 01400017
cm
17,0

NEW YORK

Cod. 014000..
18/10

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
01	cucchiaio tavola *table spoon*	21,0	3,0	**3,86**
02	forchetta tavola *table fork*	21,0	3,0	**3,86**
03	coltello tavola *table knife*	23,0	forged	**5,52**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	18,0	3,0	**3,86**
05	forchetta frutta *dessert fork*	18,0	3,0	**3,86**
06	coltello frutta *dessert knife*	20,0	forged	**5,52**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	15,0	2,5	**2,62**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	11,0	2,0	**2,62**
17	forchetta dolce *pastry fork*	17,0	2,5	**2,90**

in abbinamento con / in combination with

Cod.	Descrizione *Description*	cm	spessore/peso *Thickness/ weigh*	Euro
04500011	cucchiaione *serving spoon*	26,0	4,0	**9,20**
04500012	forchettone *serving fork*	26,0	4,0	**9,20**
04500020	pala torta *cake server*	23,0	4,0	**14,00**

ARGENTATURA

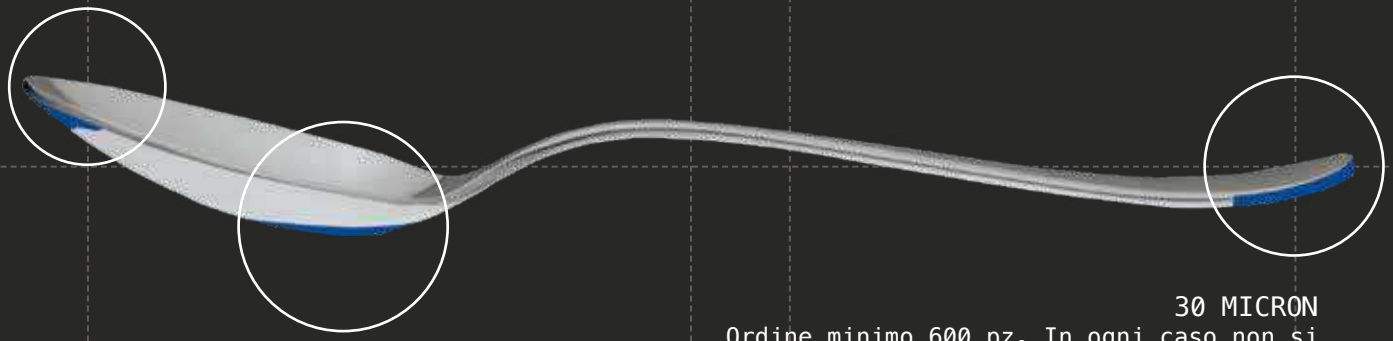
Silver Plated
on demand

EN1 = 10µ al 3° titolo
EN3 = 30µ al 1° titolo assoluto (90 gr)
L'argentatura della Nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e tecnologie avanzate. Sull'acciaio viene applicato uno strato di argento tramite processo galvanico, preceduto da una preparazione in Nickel di Wood per aumentare la durezza e la tenuta dell'argentatura. Per garantire agli articoli una durata omogenea nel tempo, viene depositato un doppio strato di argento sulle parti più esposte all'usura, come le punte dei rebbi delle forchette o i punti di appoggio delle posate. Sebbene possibile, si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

EN1 = 10µ
EN3 = 30µ (90 gr)
The silvering of our cutlery is based on 50 years of experience and advanced technologies. On steel, a layer of silver is added via a galvanic process, preceded by a Wood's Nickel preparation to increase the hardness and grip of the silvering itself. To ensure the items have a homogeneous duration over time, a double layer of silver is deposited on the areas most exposed to wear and tear, such as the prongs of forks or support points of the cutlery. Although possible, we do not recommend washing in the dishwasher.

10 MICRON
Ordine minimo 600 pz. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello.
Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

Minimum order quantity 600 pcs. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted.
Delivery time 30 working days.



30 MICRON
Ordine minimo 600 pz. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello.
Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

Minimum order quantity 600 pcs. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted.
Delivery time 30 working days.

ARGENTATURA

Silver Plated
on demand

10 MICRON

Articolo *Item*	Cod. *Code*	Descrizione *Description*	HEAVEN Euro	ELLADE BRAMANTE Euro	DUCALE RIALTO Euro	WESTMINSTER COLISEUM CAPITOLIUM Euro	STILE Euro
	01	cucchiaio tavola / *table spoon*	**17,06**	**26,50**	**17,62**	**16,72**	**16,98**
	02	forchetta tavola / *table fork*	**14,38**	**23,82**	**14,94**	**14,04**	**14,30**
	03	coltello tavola / *table knife*	**21,28**	**28,78**	**22,42**	**21,06**	**21,32**
	53	c. tavola m.v. / *table knife H.H*	-	-	-	22,86	-
	04	cucchiaio frutta / *dessert spoon*	**15,24**	**23,68**	**15,74**	**15,00**	**15,22**
	05	forchetta frutta / *dessert fork*	**13,88**	**22,32**	**14,38**	**13,64**	**13,86**
	06	coltello frutta / *dessert knife*	**20,26**	**26,70**	**21,40**	**20,14**	**20,10**
	56	colt. frutta m.v. / *dessert knife H.H.*	-	-	-	21,72	-
	07	cucchiaino caffè / *tea-coffee spoon*	**9,46**	**17,36**	**8,86**	**8,50**	**8,80**
	08	cucchiaino moka / *moka spoon*	**8,70**	**16,54**	**8,02**	**7,78**	**8,22**
	17	forchettina dolce 3 spine / *pastry fork*	-	**20,98**	**12,26**	**11,32**	**12,02**
	28	forchetta pesce / *fish fork*	-	**23,26**	**14,54**	**14,10**	**14,44**
	29	coltello pesce / *fish knife*	-	**24,62**	**15,90**	**15,46**	**15,80**

30 MICRON

Articolo *Item*	Cod. *Code*	Descrizione *Description*	HEAVEN Euro	ELLADE BRAMANTE Euro	DUCALE RIALTO Euro	WESTMINSTER COLISEUM CAPITOLIUM Euro	STILE Euro
	01	cucchiaio tavola / *table spoon*	**35,98**	**45,42**	**36,54**	**35,64**	**35,90**
	02	forchetta tavola / *table fork*	**29,28**	**38,72**	**9,84**	**28,94**	**29,20**
	03	coltello tavola / *table knife*	**42,86**	**50,36**	**4,00**	**42,64**	**42,90**
	53	c. tavola m.v. / *table knife H.H*	-	-	-	44,44	-
	04	cucchiaio frutta / *dessert spoon*	**31,60**	**40,04**	**32,10**	**31,36**	**31,58**
	05	forchetta frutta / *dessert fork*	**28,18**	**36,62**	**28,68**	**27,94**	**28,16**
	06	coltello frutta / *dessert knife*	**40,46**	**46,90**	**41,60**	**40,34**	**40,30**
	56	colt. frutta m.v. / *dessert knife H.H.*	-	-	-	41,92	-
	07	cucchiaino caffè / *tea-coffee spoon*	**18,40**	**26,30**	**17,80**	**17,44**	**17,74**
	08	cucchiaino moka / *moka spoon*	**16,80**	**24,64**	**16,12**	**15,88**	**16,32**
	17	forchettina dolce 3 spine / *pastry fork*	-	**33,90**	**25,18**	**24,24**	**24,94**
	28	forchetta pesce / *fish fork*	-	**37,56**	**28,84**	**28,40**	**28,74**
	29	coltello pesce / *fish knife*	-	**40,98**	**32,26**	**31,82**	**32,16**

SHOW COOKING

Fine Dining

“

Gli articoli da show cooking della collezione Fine Dining coniugano estetica e funzionalità: essi sono infatti studiati in tutti i dettagli, dalla scelta dei materiali alle forme dei recipienti, per essere performanti, resistenti e belli da vedere.

”

“

The show cooking pieces of the Fine Dining collection combine aesthetics and functionality. Indeed, each piece is studied down to the last detail, from the choice of materials to the shapes of the vessels, in order to be functional, durable and beautiful to look at.

”

SHOW COOKING

3.0

3ply

Una serie innovativa interamente studiata e creata in Italia per unire le migliori caratteristiche di 2 metalli fondamentali in cucina: l'alluminio e l'acciaio. Prodotta in trilaminato, un materiale composto da 3 strati (acciaio 18/10, alluminio e acciaio 18/Cr), la serie 3.0 unisce la conducibilità termica dell'alluminio alle ottime peculiarità dell'acciaio: resistenza, estetica e possibilità di conservare e di cucinare qualsiasi alimento. La serie è composta da casseruole, di forma perfettamente cilindrica, e padelle a saltare con rivestimento Eclipse, tra i migliori per resistenza e antiaderenza.

An innovative series entirely designed and created in Italy to combine the best features of two fundamental metals in the kitchen: aluminium and steel. Produced in trilaminate, a material composed of 3 layers (18/10 steel, aluminium and 18/Cr steel), the 3.0 series combines the thermal conductivity of aluminium with the excellent properties of steel, namely resistance, aesthetics and the possibility of storing and cooking any type of food. The series is comprised of casserole dishes, perfectly cylindrical in shape, along with sauté pans with Eclipse coating, amongst the best in terms of resistance and non-stick properties.

PINTI 1929
MADE IN ITALY
3-0
TRIMETALLO

3.0

Casseruola alta
Deep casserole
cod. 376005..
Ø cm
20/24/28

Casseruola bassa
Low casserole
cod. 376009..
Ø cm
20/24/28

Padella sautè con antiaderente
Sautè frying pan
cod. 37613B..
Ø cm
20/24/28

Casseruola fonda 1 manico
Saucepan
cod. 376006..
Ø cm
16/20

Coperchio
Lid
cod. 376030..
Ø cm
16/20/24/28

3.0

Made in Italy
3ply

Cod.	Descrizione *Description*	Ø cm	lt	Euro
37600520	casseruola alta *deep casserole*	20,0	3,75	118,34
37600524	casseruola alta *deep casserole*	24,0	6,25	142,46
37600528	casseruola alta *deep casserole*	28,0	9,75	169,54

Cod.	Descrizione *Description*	Ø cm	lt	Euro
37600920	casseruola bassa *low casserole*	20,0	2,25	103,74
37600924	casseruola bassa *low casserole*	24,0	4,25	124,42
37600928	casseruola bassa *low casserole*	28,0	6,75	160,94

Cod.	Descrizione *Description*	Ø cm	lt	Euro
37613B20	padella sautè con antiaderente *sautè frying pan*	20,0	1,10	100,22
37613B24	padella sautè con antiaderente *sautè frying pan*	24,0	1,90	111,76
37613B28	padella sautè con antiaderente *sautè frying pan*	28,0	3,10	125,80

Cod.	Descrizione *Description*	Ø cm	lt	Euro
37600616	casseruola fonda 1 manico *saucepan*	16,0	2,00	92,58
37600620	casseruola fonda 1 manico *saucepan*	20,0	3,75	111,96

Cod.	Descrizione *Description*	Ø cm	Euro
37603016	coperchio *lid*	16,0	39,54
37603020	coperchio *lid*	20,0	43,98
37603024	coperchio *lid*	24,0	49,28
37603028	coperchio *lid*	28,0	60,58

AUDREY

Design
Marcello Ziliani

La linea curva, sinuosa ed elegante che ha definito l'identità e decretato il successo della collezione Audrey si declina in nuove tipologie, prima a vedere la luce questa collezione di padelle che reinterpreta in chiave contemporanea l'immagine della padella classica di alto livello. Il manico, elemento distintivo e iconico realizzato in acciaio forgiato, riprende la forma caratteristica di Audrey per poi aprirsi ad abbracciare plasticamente il corpo realizzato in alluminio ad alto spessore con fondo full induction e rivestimento antiaderente a 3 strati long life.

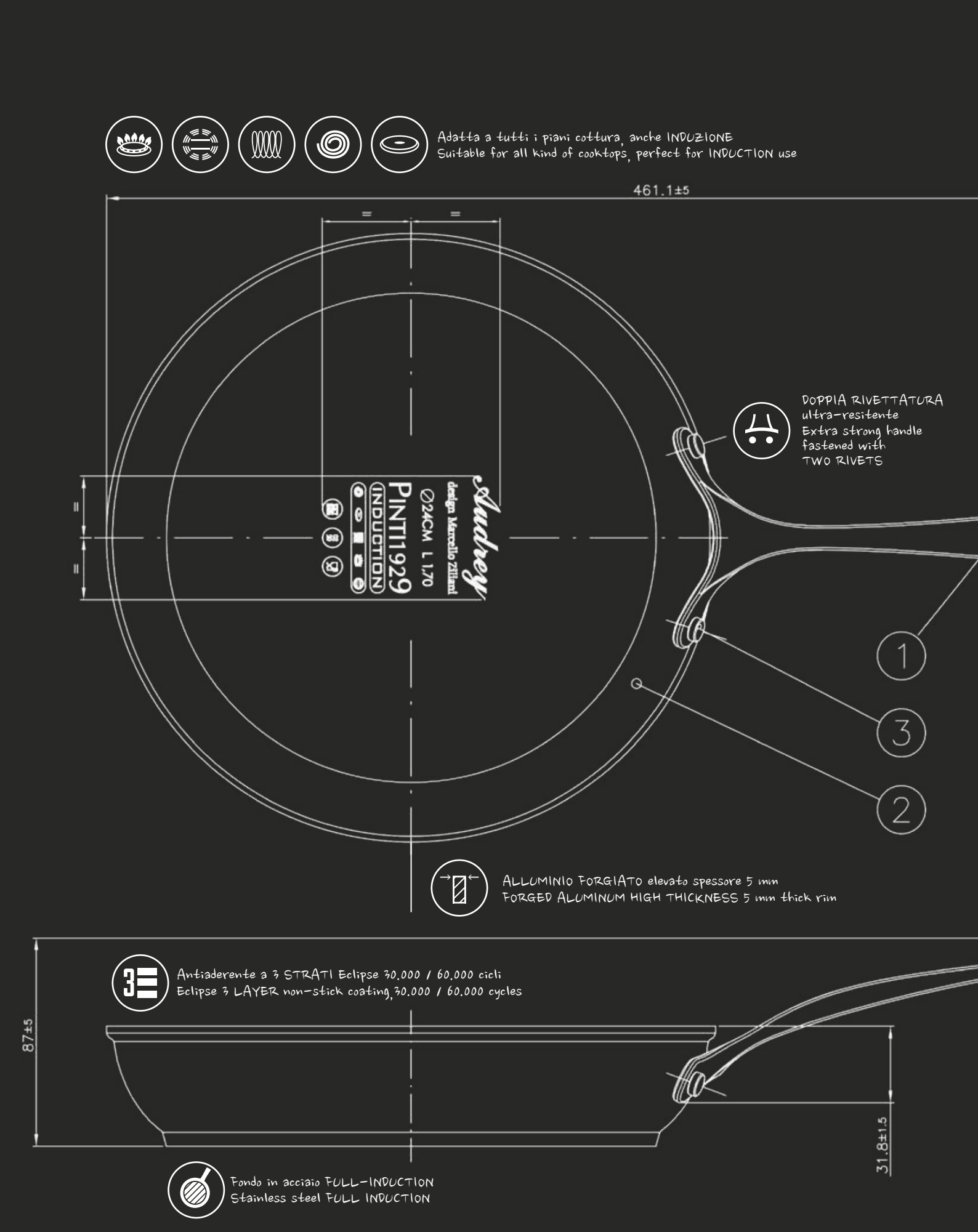
The sinuous and elegant shape of our cutlery line Audrey inspires a new line of cookware: this shape allows this line to be the modern sister of the classic, traditional high-performance pan. The handle is what makes it special and distinguished: out of forged stainless steel, it keeps the typical Audrey silhouette and then embraces the body of the pan, made in high thickness aluminium with full induction bottom and a non-stick coating with 3 long life layers.

AUDREY

aluminum

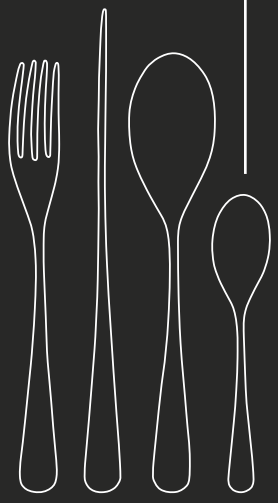
Padella
Frying pan
cod. 370025..
Alluminio forgiato
Forged aluminum
Ø cm
20 / 24 / 28

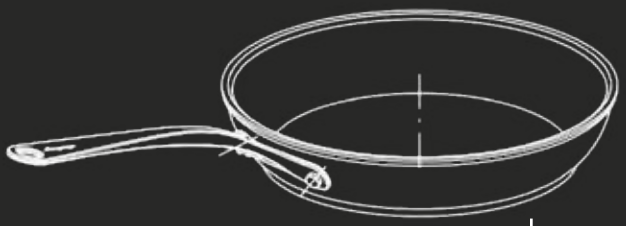
Cod.	Descrizione *Description*	Ø cm	lt	Euro
37002520	padella *frying pan*	20,0	1,00	**32,36**
37002524	padella *frying pan*	24,0	1,70	**40,86**
37002528	padella *frying pan*	28,0	2,60	**51,46**


Adatta a tutti i piani cottura, anche INDUZIONE
Suitable for all kind of cooktops, perfect for INDUCTION use
461.1±5
Audrey
design Marcello Zilliani
Ø24CM L 1.70
PINTI1929
INDUCTION
DOPPIA RIVETTATURA
ultra-resitente
Extra strong handle
fastened with
TWO RIVETS
1
3
2
ALLUMINIO FORGIATO elevato spessore 5 mm
FORGED ALUMINUM HIGH THICKNESS 5 mm thick rim
Antiaderente a 3 STRATI Eclipse 30.000 / 60.000 cicli
Eclipse 3 LAYER non-stick coating 30.000 / 60.000 cycles
87±5
31.8±1.5
Fondo in acciaio FULL-INDUCTION
Stainless steel FULL INDUCTION

MANICO in acciaio FORGIATO
FORGED stainless steel HANDLE

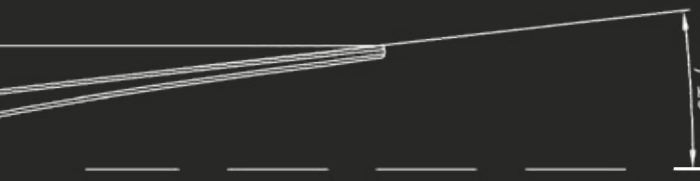
FAMILY FEELING
con posate
with cutlery





Vista trimetrica
SCALA 1:5

DESIGN by
MARCELLO ZILIANI



PACKAGING DEDICATO
DEDICATED PACKAGING

Posiz.	Quant.	Descrizione	Materiale	Disegno	Note
3	2	Ribattino ø 6 x 16 UNI 750	AISI 304		
2	1	Corpo padella Audrey ø 24 cm	Alluminio forgiato	Full induction	
1	1	Manico padella Audrey ø 24 cm	AISI 304	3700252410	Forged

	Modello	Materiale	Scala	Dis. nr.	Foglio	Revisione
PINTINOX	AUDREY	Vari	1:2	37002524	0	0
	Articolo	Tolleranza generale	Spessore	Passo	Larghezza nastro (netta)	
	Padella ø cm 24	±1 mm				

COLTELLI BISTECCA

steak knives

La collezione di coltelli bistecca Fine Dining è composta dalle serie Classic, Audrey e Kobe, dotate di lame lisce o seghettate, realizzate nel miglior acciaio inossidabile ad alto contenuto di carbonio.
A prescindere dal design dell'articolo, le caratteristiche principali sono l'ergonomia, il perfetto equilibrio tra le parti e l'estetica dei prodotti.
Da segnalare che i coltelli bistecca Audrey sono rigorosamente con lama verticale (standing knives).

The Fine Dining steak knife collection consists of the Classic, Audrey and Kobe series, featuring smooth or serrated blades, made in the best stainless steel with a high carbon content.
Regardless of the design of the pieces, the characteristic main features are ergonomics, the perfect balance between the parts and the aesthetics of the products.
It should be noted that the Audrey steak knives have an entirely vertical blade (classified as standing knives).

COLTELLI BISTECCA

steak knives

CLASSIC
Coltello bistecca lama seghettata
Full serration steak knife
cod. 749000EU
Stainless steel + ABS
cm 23,0
Euro 8,18

CLASSIC
Coltello bistecca lama liscia
Fine edge steak knife
cod. 749000EY
Stainless steel + ABS
cm 23,0
Euro 8,18

REGISTERED DESIGN

Design
Marcello Ziliani

AUDREY
Coltello bistecca lama seghettata
Full serration steak kinfe
cod. 165000EU
Stainless steel + POM
cm 23,5
Euro 10,12

AUDREY
Coltello bistecca lama liscia
Fine edge steak kinfe
cod. 165000EY
Stainless steel + POM
cm 23,5
Euro 10,12

REGISTERED DESIGN

Design
Marcello Ziliani

KOBE
Coltello bistecca lama seghettata
Full serration steak kinfe
cod. 753000EU
Stainless steel + POM
cm 23,5
Euro 8,98

KOBE
Coltello bistecca lama liscia
Fine edge steak kinfe
cod. 753000EY
Stainless steel + POM
cm 23,5
Euro 8,98

APPOGGIO PER POSATE

rest

All'interno della collezione Fine Dining non potevano mancare gli appoggi per posate o rest, utilizzabili in qualsiasi occasione e indispensabili in assenza di tovagliato.
Alla versione lucidata a specchio si aggiungono le nuove finiture Mystique e Stone Washed e l'innovativo e poliedrico rest Audrey, disponibile anche in PVD, che da portatovagliolo diventa appoggio per posate e bacchette.

The Fine Dining collection is completed by cutlery supports or rests, usable for any occasion and indispensable in the absence of a tablecloth.
New finishes have been added to the mirror-polished version, with the Mystique and Stone Washed, along with the innovative and multifaceted Audrey rest, also available in PVD, able to transform from a napkin holder to a support for cutlery and chopsticks.

APPOGGIO PER POSATE

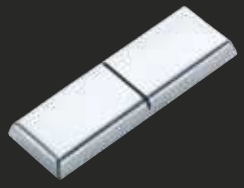
rest

AUDREY
Appoggio per bacchette
e cucchiaio
Rest
cod. 57010500
18/10
cm
8,4x3,1x1,2 h
Euro 2,78

Disponibile anche in versione PVD
Also available in a PVD version

LUCIDO / MIRROR POLISH
Appoggio posate
Cutlery rest
cod. 57010400
18/10
cm
9x3x0,9 h
Euro 8,14

STONE WASHED
Appoggio posate
Cutlery rest
cod. 570S0400
Stainless steel
cm
9x3x0,9 h
Euro 5,82



MYSTIQUE
Appoggio posate
Cutlery rest
cod. 570M0400
Stainless steel
cm
9x3x0,9 h
Euro 7,56

CLOCHE

18/10

Realizzate nel miglior acciaio inossidabile 18/10, le nostre cloche sono il perfetto accessorio per completare la mise en place. Lucidate a specchio e perfette nelle forme e nelle misure, proteggono e mantengono in caldo le pietanze. Non rinunciate alla sorpresa che un semplice gesto può suscitare.

Made of the best 18/10 stainless steel, our cloches are the perfect accessory to complete a setting. Mirror-polished and perfect in terms of shapes and sizes, these items protect and keep food warm. Avail of the great delight that a simple gesture can arouse.

CLOCHE

18/10

CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO
Semispheric cloche with knob
cod.509322..
Ø cm IN
22/24/26/28

CLOCHE ROTONDA CON POMOLO
Round cloche with knob
cod. 509323..
Ø cm IN
25/30

CLOCHE OVALE CON POMOLO
Oval cloche with knob
cod.509321..
cm IN
32/42

MINI CLOCHE
cod. 50932210
Ø cm IN
9,5
Euro 19,90

Cod.	Descrizione *Description*	IN Ø cm	h cm	**Euro**
50932222	semisferica *semispheric*	22	12	**40,58**
50932224	semisferica *semispheric*	24	13	**43,10**
50932226	semisferica *semispheric*	26	14	**50,86**
50932228	semisferica *semispheric*	28	15	**60,30**

Cod.	Descrizione *Description*	IN Ø cm	**Euro**
50932325	rotonda *round*	25	**48,52**
50932330	rotonda *round*	30	**64,70**

Cod.	Descrizione *Description*	IN cm	**Euro**
50932132	ovale *oval*	32	**61,10**
50932142	ovale *oval*	42	**80,76**

ACCESSORI

accessories
18/10

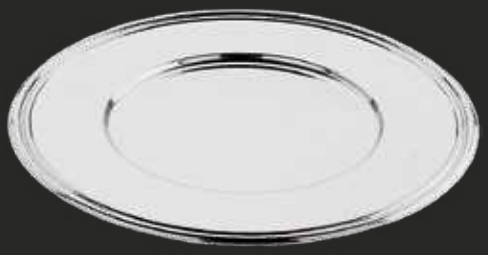
Segnaposti, piattini pane, sottobottiglia e sottobicchieri sono ulteriori prodotti per impreziosire e rendere unica la mise en place.
Per il top level è possibile richiederli in versione argentata.

Place cards, bread plates, bottle-holders and coaster are additional products to embellish and make the setting unique.
For the ultimate touch of style, it is possible to request a silver-plated version.

ACCESSORI

accessories
18/10

BERNINI
Sottopiatto
Underplate
cod. 50932531
Ø cm
31
Euro 37,42



BERNINI
Sottobottiglia / Piattino pane
Bottle coaster
cod. 50913714
Ø cm
14
Euro 16,60

BERNINI
sottobicchiere
Coaster
cod.50913611
Ø cm
11
Euro 11,62

PORTA BURRO CON CLOCHE
Butter dish with cloche
cod. 50933111
Ø cm
12,5
h cm
8,7
Euro 29,56

EXECUTIVE

18/10

Serie completa di caffetteria per il servizio in camera e al bar, coniuga estetica e funzionalità.
Tutti gli articoli sono lucidati a specchio e dotati di beccuccio rompi-goccia e di manico ergonomico.
Le lattiere, disponibili in tutte le misure da 1 a 24 tazze, sono studiate per poter decorare caffè e cappuccini tramite il milk pouring.

A complete hospitality series for the room and bar service, combining aesthetics and functionality.
All items are polished to have a mirror finish and come equipped with an anti-drip spout and ergonomic handle.
Milk jugs, available in all sizes from 1 to 24 cups, are designed to decorate coffee and cappuccinos with poured milk.

EXECUTIVE

18/10

Lattiera
Milk pot
cod. 554070..
tz / *cup*
1/2/6/9/12/16/24

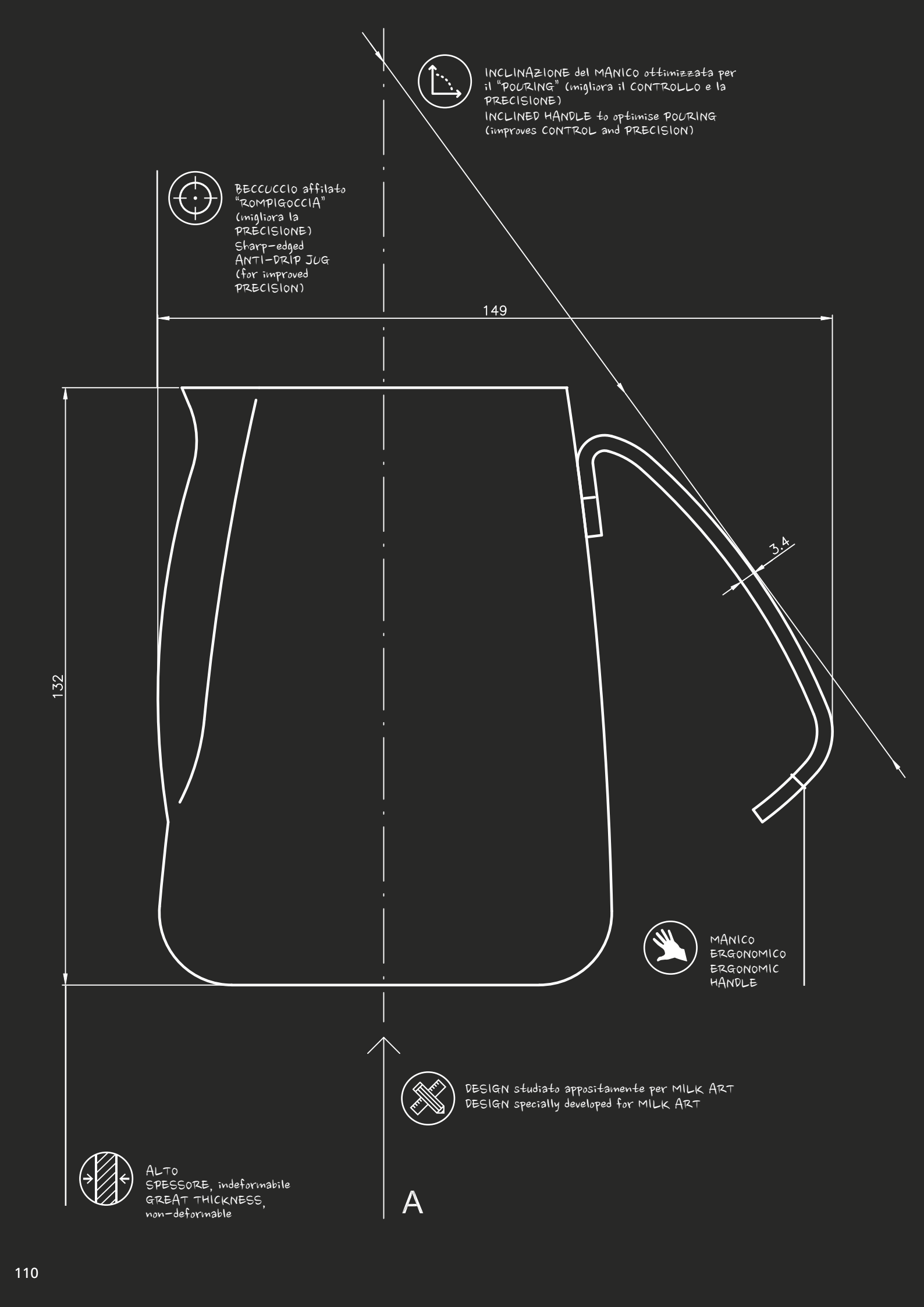
Caffettiera
Coffee pot
cod. 554000..
tz / *cup*
3/6/9/12/24

Teiera
Tea pot
cod. 554040..
tz / *cup*
4/6

Cod.	Descrizione *Description*	lt	tz *cup*	Euro
55407001	lattiera *milk pot*	0,15	1	**32,20**
55407002	lattiera *milk pot*	0,25	2	**37,48**
55407005	lattiera *milk pot*	0,50	6	**43,48**
55407007	lattiera *milk pot*	0,75	9	**51,08**
55407010	lattiera *milk pot*	1,00	12	**56,38**
55407013	lattiera *milk pot*	1,35	16	**65,12**
55407020	lattiera *milk pot*	2,00	24	**72,70**

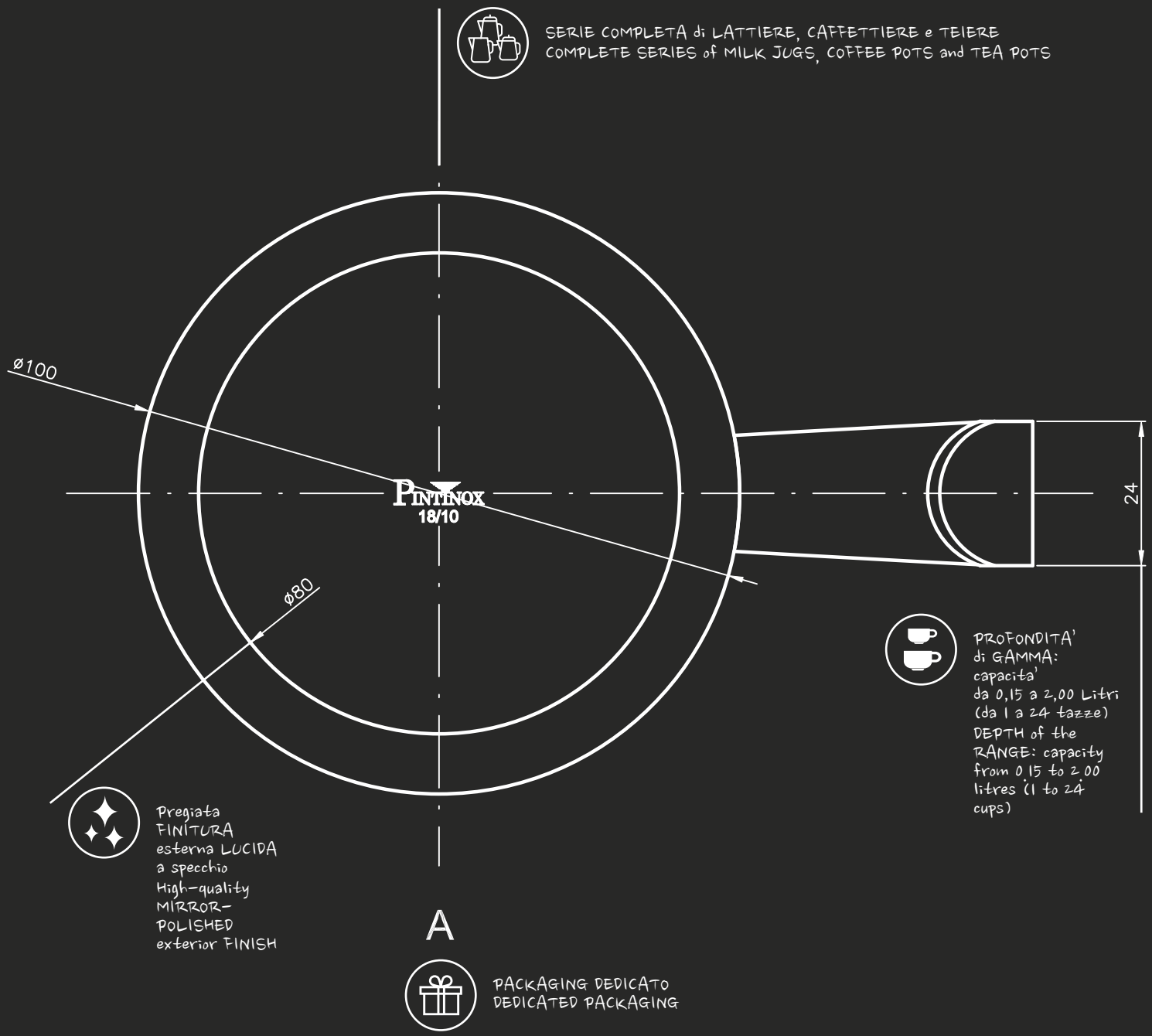
Cod.	Descrizione *Description*	lt	tz *cup*	Euro
55400002	caffettiera *coffee pot*	0,25	3	**48,88**
55400005	caffettiera *coffee pot*	0,50	6	**54,32**
55400007	caffettiera *coffee pot*	0,75	9	**61,88**
55400010	caffettiera *coffee pot*	1,00	12	**68,86**
55400020	caffettiera *coffee pot*	2,00	24	**86,16**

Cod.	Descrizione *Description*	lt	tz *cup*	Euro
55404005	teiera *tea pot*	0,50	4	**54,78**
55404007	teiera *tea pot*	0,75	6	**62,86**


INCLINAZIONE del MANICO ottimizzata per il "POURING" (migliora il CONTROLLO e la PRECISIONE)
INCLINED HANDLE to optimise POURING (improves CONTROL and PRECISION)
BECCUCCIO affilato "ROMPIGOCCIA" (migliora la PRECISIONE)
Sharp-edged ANTI-DRIP JUG (for improved PRECISION)
149
132
3.4
MANICO ERGONOMICO
ERGONOMIC HANDLE
DESIGN studiato appositamente per MILK ART
DESIGN specially developed for MILK ART
ALTO SPESSORE, indeformabile
GREAT THICKNESS, non-deformable
A

EXECUTIVE

18/10



PINTINOX	Modello: EXECUTIVE	Materiale: AISI 304	Scala: 1:1	Dis. nr.: 55407007	Foglio: 0	Revisione: 0
MILK ART APPROVED	Articolo: Lattiera / Milk Pot	Tolleranza generale: ±1 mm	Tempra lama: _____	Peso: _____	Finitura: Lucida	
	Descrizione:	Approvato: _____	Dir. Tec.: _____	Dir. Qualità: _____	Dir. Produzione: _____	

Costi	Produzione	Meccanica	Forgiatura	Tranciatura	Coniatura	Imbutitura	Pulitura	Confezionamento	Qualità
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

SPUC

Design
C+B LEFEBVRE

SPUC
cod. 58730500
18/10
cm
29,0
Euro 22,02

L’ingegnoso e innovativo strumento per il cuoco professionista: in acciaio o in nylon resistente alle alte temperature. SPUC nasce per nappare, spostare, raccogliere, versare e guarnire.

The ingenious and innovative tool for chefs and professional cooks in heat-resistant steel or nylon. The SPUC was developed to spoon, move, collect, pour and garnish.

SPUC
cod. 58730501
Nylon
cm
29,0
Euro 5,68

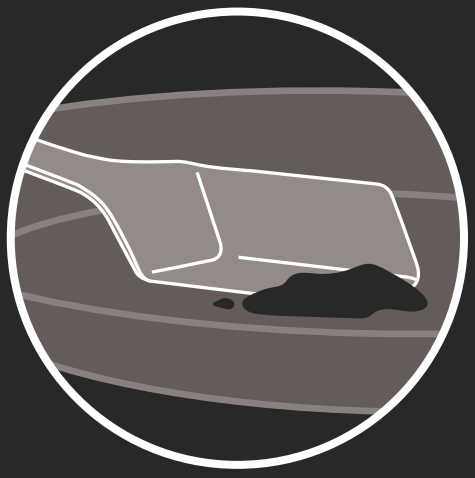
SPUC

Design
C+B LEFEBVRE

Watch the Spuc video!

1.
SPOSTARE
stirring

2.
RACCOGLIERE
lifting



3.
VERSARE / GUARNIRE
pouring / garnish

PINTI INOX S.p.A.
Via Antonini, 87
25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351
Fax +39 030 8935250
+39 030 8901163
pintinox@pinti.it
www.pintinox.com

PINTI INOX
GMBH DEUTSCHLAND
Römerstraße 91
73066 Uhingen
Tel +49 07161 93343-0
Fax +49 07161 352789
info@pinti.de
www.pinti.de

98900711

thanks to: RAK Porcelain
CFP G. Zanardelli

graphic design: Elena Maccabiani
Ilaria Ravelli
Beatrice Isca

ph: Claudio Sambinelli
Matteo Marioli
Mirko Fiorelli
Sara Sibio

PINTINOX

NEWS

RETAIL

A / W 2025

NEWS
RETAIL
A/W 2025

DOMUS pag. 3

EVO pag. 5

ST-K pag. 6

TENDER ALU EXPERT pag. 7

TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION pag. 8

K-BLACK ECOTECH pag.9

CHALET ECOTECH pag. 11

GARDENA pag. 12

X-BLACK pag. 13

SET SMART pag. 15

CAPRI pag. 16

GADGET FPR pag. 17

WINE PLUS pag. 21

PINTINOX | DOMUS

Acciaio inox 18/10.
Adatti a tutti i tipi di cucina, induzione compresa.
Padella con antiaderente long life senza PFOA.

18/10 stainless steel.
Suitable for all types of hobs, including induction.
Pan with long-lasting PFOA-free non-stick coating.

DOMUS

PENTOLA | POT

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
42000324	24	8007163341027	4	52x29x43	24	96	**38,50**
42000328	28	8007163341034	4	60x32x51	16	48	**54,00**

CASSERUOLA | CASSEROLE

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
42000520	20	8007163340990	4	44x27x25	24	144	**23,00**
42000524	24	8007163341003	4	52x29x29	24	120	**31,40**
42000528	28	8007163344578	4	60x32x33	16	80	**40,60**

TEGAME | FRYING PAN 2 HANDLES

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
42002328	28	8007163341140	4	60x32x17	16	144	**31,80**

CASSERUOLA 1 MANICO | SAUCEPAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
42000616	16	8007163340983	4	35,5x24x21	40	280	**20,18**

PADELLA | FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
42002524	24	8007163341041	6	43x26,5x37	36	144	**23,78**
42002528	28	8007163341058	6	48x30,5x40	36	144	**29,88**

PADELLA ANTIADERENTE | NON STICK-COATING FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
42012524	24	8007163341065	6	43x26,5x37	36	144	**28,90**
42012528	28	8007163341072	6	48x30,5x40	36	144	**35,90**

COPERCHIO | LID

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
42003A20	20	8007163341164	10	57x22,5x40	70	280	**8,82**
42003A24	24	8007163341171	10	65x26,5x42,5	40	160	**9,96**
42003A28	28	8007163341188	10	73x30,5x45	40	120	**11,42**

BATTERIA | SET OF POTS

cod.	pcs	composition	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
42000105	5	CASSERUOLA 1M cm16, CASSERUOLA cm24, PANTOLA cm24, PADELLA cm28, COPERCHIO cm24. SAUCEPAN 1M cm16, CASSEROLE cm24, POT cm24, FRYING PAN cm28, LID cm24	8007163341195	2	58x33x46	8	24	**119,90**
42000107	7	CASSERUOLA 1M cm16, CASSERUOLA cm 20/24, PADELLA ANTIADERENTE cm24/28, COPERCHIO cm20/24. SAUCEPAN cm16, CASSEROLE cm 20/24, NON STICK-COATING FRYING PAN cm24/28, LID cm20/24	8007163341201	2	58x33x46	8	24	**134,90**

PINTINOX | EVO

Alluminio pressofuso.
Rivestimento antiaderente senza PFOA.
Manici delle padelle in bachelite soft touch.

Die-cast aluminum.
PFOA-free non-stick coating.
Soft-touch Bakelite pan handles.

CASSERUOLA ALTA | DEEP CASSEROLE

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40600520	20	8007163316735	6	45x25x21	36	252	**23,04**
40600524	24	8007163316742	6	53x33x24	24	168	**30,48**
40600528	28	8007163316759	6	63,5x33x24	18	126	**37,96**

CASSERUOLA 1 MANICO | SAUCEPAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40600616	16	8007163316766	6	38x25x20	48	336	**21,98**

PADELLA | FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40602520	20	8007163316773	6	45x29x14	36	360	**21,18**
40602524	24	8007163316780	6	52x33x14,5	24	240	**25,46**
40602528	28	8007163316797	6	59,5x36x16	24	216	**30,76**

COPERCHI MULTI-MISURA | MULTI-MEASURE LIDS

CREPIERE | CRÊPE FRYING PAN

new

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40604528	28	8007163316803	6	48x32x15	30	300	**31,90**

VETRO + SILICONE
GLASS + SILICON

BISTECCHIERA | GRILL PAN

new

cod.	cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40605328	28x28	8007163316810	6	50x30x26	36	216	**37,82**

COPERCHI COMPATIBILI | COMPATIBLE LIDS

COPERCHIO MATERIC | MATERIC LID

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
38203A16	16	8007163291612	10	35x18x38	120	360	**9,98**
38203A20	20	8007163291629	10	43x20x40	120	360	**10,88**
38203A24	24	8007163291643	10	51x26x43	60	180	**11,86**
38203A28	28	8007163291667	10	59x30x43	40	160	**13,28**

COPERCHIO MULTIMISURA | MULTI-MEASURE LID (vetro + silicone | glass + silicone)

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
97150900	20/22/24	8007163305265	12	27x27x30	144	720	**15,32**
97150902	26/28/30	8007163305272	12	33x33x32	72	360	**19,92**

PINTINOX | ST-K

Alluminio forgiato elevato spessore.
Full induction.
Con antiaderente PPG Fusion Pro II senza PFAS con puntinatura ramata.
Manico in acciaio con tecnologia AIR FLOW, doppia rivettatura.

Extra-thick forged aluminum.
Full induction.
Features: PPG Fusion Pro II PFAS-free non-stick coating with copper dots.
Steel handle with AIR FLOW technology, double rivets.

PADELLA | FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
42202520	20	8007163346183	6	43x27x14	36	288	**32,36**
42202524	24	8007163346190	6	51x32x15	24	192	**40,86**
42202528	28	8007163346206	6	59x35x16	24	192	**51,46**
42202532	32	8007163346213	6	67x39x16	18	144	**57,90**

PINTINOX | TENDER ALU EXPERT

Alluminio puro al 99,5%.
Rivestimento antiaderente Eclipse a 3 strati.
Manici tubolari professionali in acciaio inox.
Pareti a fondo di spessore costante.

99.5% pure aluminum.
Eclipse 3-layer non-stick coating.
Professional tubular stainless steel handles.
Consistently thick bottom walls.

PADELLA BASSA | LOW FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
31102520	20	8007163301021	6	43x28x13	36	360	**16,00**
31102524	24	8007163301038	6	51x32,5x14	24	192	**19,98**
31102528	28	8007163301045	6	59x36,5x14,5	24	192	**23,10**
31102532	32	8007163301052	6	67x42,5x15	8	64	**26,08**
31102536	36	8007163301069	6	75x47,5x16	8	64	**36,30**
31102540	40	8007163301076	6	83x52x17	6	48	**43,24**

PADELLA BASSA CON ANTIADERENTE | NON-STICK LOW FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
31192520	20	8007163301144	6	43x28x13	36	360	**21,66**
31192524	24	8007163301151	6	51x32,5x14	24	192	**26,00**
31192528	28	8007163301175	6	59x36,5x14,5	24	192	**32,46**
31192532	32	8007163301168	6	67x42,5x15	8	64	**38,66**
31192536	36	8007163301182	6	75x47,5x16	8	64	**51,04**
31192540	40	8007163301199	6	83x52x17	6	48	**57,22**

TENDER ALU EXPERT

PADELLA ALTA | DEEP FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
3110C520	20	8007163301083	6	43x28x15	36	360	**17,70**
3110C524	24	8007163301090	6	51x32,5x16	24	192	**22,12**
3110C528	28	8007163301106	6	59x36,5x17	24	192	**25,56**
3110C532	32	8007163301113	6	67x42,5x18	8	64	**30,64**
3110C536	36	8007163301120	6	75x47,5x19,5	8	64	**42,52**
3110C540	40	8007163301137	6	83x52x20	6	48	**47,14**

PADELLA ALTA CON ANTIADERENTE | NON-STICK DEEP FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
31192520	20	8007163301205	6	43x28x15	36	360	**22,72**
31192524	24	8007163301212	6	51x32,5x16	24	192	**28,46**
31192528	28	8007163301229	6	59x36,5x17	24	192	**35,56**
31192532	32	8007163301236	6	67x42,5x18	8	64	**41,74**
31192536	36	8007163301243	6	75x47,5x19,5	8	64	**54,12**
31192540	40	8007163301250	6	83x52x20	6	48	**61,18**

FULL INDUCTION |

PADELLA ALTA | DEEP FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
3110D524	24	8007163324488	6	51x32,5x15,5	24	192	**23,02**
3110D528	28	8007163324495	6	59x36,5x16,5	24	192	**26,59**
3110D532	32	8007163324501	6	67x42,5x17,5	8	64	**31,88**
3110D536	36	8007163324518	6	75x47,5x18,5	8	64	**44,25**

PADELLA ALTA CON ANTIADERENTE | NON-STICK DEEP FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
3119D524	24	8007163324549	6	51x32,5x15,5	24	192	**29,88**
3119D528	28	8007163324556	6	59x36,5x16,5	24	192	**37,28**
3119D532	32	8007163324563	6	67x42,5x17,5	8	64	**43,84**
3119D536	36	8007163324570	6	75x47,5x18,5	8	64	**56,84**
3119D540	40	8007163324587	6	83x52x19	6	48	**64,24**

TEGAME | FRYING PAN 2 HANDLES **new**

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
3110D324	24	8007163334241	6	50,5x31x20	36	288	**22,00**
3110D328	28	8007163334258	6	58,5x33x21,5	24	168	**27,73**
3110D332	32	8007163334265	6	66,5x35,5x23	18	126	**32,58**
3110D336	36	8007163334272	6	74,5x37,7x25	18	126	**39,76**

TEGAME CON ANTIADERENTE | NON-STICK FRYING PAN 2 HANDLES **new**

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
3119D324	24	8007163334197	6	50,5x31x20	36	288	**27,00**
3119D328	28	8007163334203	6	58,5x33x21,5	24	168	**33,02**
3119D332	32	8007163334210	6	66,5x35,5x23	18	126	**38,56**
3119D336	36	8007163334227	6	74,5x37,7x25	18	126	**36,74**

PINTINOX

K-BLACK ECOTECH

Alluminio forgiato.
Manici in bakelite nera.
Interno antiaderente ceramico.
Senza PFAS, PFOA e PTFE.

Forged aluminum.
Black Bakelite handles.
Ceramic non-stick interior.
PFAS, PFOA, and PTFE free.

K-BLACK ECOTECH

PADELLA | FRYING PAN *new

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40402520	20	8007163323467	6	43x27x13	36	360	**14,90**
40402522*	22	8007163336436	6	47x29x13	36	396	**15,90**
40402524	24	8007163323450	6	51x31x13,5	24	264	**16,90**
40402526*	26	8007163336443	6	55x33x14	18	198	**18,90**
40402528	28	8007163323443	6	59x35x14	24	264	**20,90**

CASSERUOLA CON COPERCHIO | CASSEROLE WITH LID new

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
4040V120	20	8007163336481	4	45x33,5x23,5	20	140	**26,90**
4040V124	24	8007163336498	4	53x36x27,5	16	96	**31,90**
4040V128	28	8007163336504	4	61x37,5x31,5	16	80	**45,90**

CASSERUOLA 1 MANICO | SAUCEPAN new

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40400616	16	8007163336511	6	35,5x23x25,5	36	216	**16,90**

WOK CON COPERCHIO | WOK WITH LID new

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40409528	28	8007163336474	4	61x48x23	12	84	**35,00**

CREPIERE | CRÊPE FRYING PAN new

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40404525	25	8007163336467	6	53,5x34x13,5	18	198	**22,90**

BISTECCHIERA | GRILL PAN new

cod.	cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40405328	28x28	8007163336450	6	62x43x13,5	18	198	**28,00**

COPERCHIO | LID new

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40403A20	20	8007163336528	6	44x22x18	42	336	**8,02**
40403A22	22	8007163336535	6	48x24x18	42	336	**8,06**
40403A24	24	8007163336542	6	52x26x18	36	288	**8,86**
40403A26	26	8007163336559	6	56x28x18	36	288	**9,52**
40403A28	28	8007163336566	6	60x30x18	24	192	**10,56**

PINTINOX | CHALET ECOTECH

Alluminio forgiato.
Manico soft touch effetto legno.
Interno antiaderente ceramico effetto pietra.
Senza PFAS, PFOA e PTFE.

Forged aluminum.
Soft-touch wood-effect handle.
Stone-effect ceramic non-stick interior.
PFAS, PFOA, and PTFE free.

PADELLA | FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
41202520	20	8007163323436	6	43x27x13	36	360	**19,44**
41202524	24	8007163323429	6	51x31x13,5	24	264	**22,52**
41202528	28	8007163323412	6	59x35x14	24	264	**26,92**

CASSERUOLA CON COPERCHIO | CASSEROLE WITH LID **new**

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
4120V124	24	8007163336573	4	53x37x29	16	96	**42,00**
4120V128	28	8007163336580	4	61x39x31	16	80	**48,90**

CASSERUOLA 1 MANICO | SAUCEPAN **new**

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
41200616	16	8007163336597	6	35,5x23x24	60	300	**18,90**

PINTINOX | GARDENA

Alluminio forgiato.
Rivestimento antiaderente effetto pietra.
Manico soft touch effetto legno.
Bordo rinforzato 3,5 mm
Senza PFOA.

Forged aluminum.
Stone-effect non-stick coating.
Soft-touch wood-effect handle.
3.5 mm reinforced edge.
PFOA-free.

PADELLA | FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40202520	20	8007163316179	6	43x27x13	36	360	**17,60**
40202524	24	8007163316186	6	51x31x13,5	24	192	**19,90**
40202528	28	8007163316193	6	59x35x14	24	192	**23,50**

CASSERUOLA CON COPERCHIO | CASSEROLE WITH LID new

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
4020V124	24	8007163336610	4	53x37x29	16	96	**35,90**
4020V128	28	8007163336603	4	61x39x31	16	80	**49,90**

CASSERUOLA 1 MANICO | SAUCEPAN new

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40200616	16	8007163336627	6	35,5x23x24	60	300	**17,90**

PRIMA COLLECTION

X-BLACK

Alluminio forgiato.
Rivestimento antiaderente senza PFOA.
Bordo rinforzato 3,5 mm.
Adatti a tutti i tipi di cucina, induzione compresa.
Manici in bakelite.

Forged aluminum.
PFOA-free non-stick coating.
3.5 mm reinforced rim.
Suitable for all types of hobs, including induction.
Bakelite handles.

X-BLACK

CASSERUOLA CON COPERCHIO | CASSEROLE WITH LID

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
4180V120	20	8007163338218	4	45x33,5x23,5	20	140	**28,34**
4180V124	24	8007163338225	4	53x36x27,5	16	96	**34,12**
4180V128	28	8007163338232	4	61x37,5x31,5	16	80	**47,90**

CASSERUOLA | CASSEROLE

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
41800520	20	8007163340907	-	-	-	-	**21,04**
41800524	24	8007163340914	-	-	-	-	**25,54**
41800528	28	8007163340921	-	-	-	-	**36,54**

CASSERUOLA 1 MANICO | SAUCEPAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
41800616	16	8007163338249	6	35,5x23x25,5	36	216	**16,08**

PADELLA | FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
41802520	20	8007163338157	6	43x27x13	36	360	**15,30**
41802524	24	8007163338171	6	51x31x13,5	24	264	**17,84**
41802526	26	8007163338188	6	55x33x14	18	198	**19,54**
41802528	28	8007163338195	6	59x35x14	24	264	**21,90**
41802530	30	8007163338201	-	-	-	-	**24,36**

SET PADELLE | FRYING PAN SET

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
41802504	24+28	8007163340945	-	-	-	-	**42,30**

WOK CON COPERCHIO | WOK WITH LID

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
41809528	28	8007163338270	4	61x48x23	12	84	**36,48**

WOK | WOK

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
41809S28	28	8007163340938	-	-	-	-	**26,36**

BISTECCHIERA CON GRILL | GRILL PAN

cod.	cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
41805328	28x28	8007163338263	6	62x43x13,5	18	198	**29,06**

CREPIERE | CRÊPE FRYING PAN

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
41804525	25	8007163338256	6	53,5x34x13,5	18	198	**24,14**

COPERCHIO | LID

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
40403A20	20	8007163336528	6	44x22x18	42	336	**8,02**
40403A22	22	8007163336535	6	48x24x18	42	336	**8,06**
40403A24	24	8007163336542	6	52x26x18	36	288	**8,86**
40403A26	26	8007163336559	6	56x28x18	36	288	**9,52**
40403A28	28	8007163336566	6	60x30x18	24	192	**10,56**

PRIMA COLLECTION

SMART

Alluminio stampato.
Rivestimento antiaderente.
Manico in bakelite.
Senza PFOA.

Stamped aluminum.
Non-stick coating.
Bakelite handle.
PFOA-free.

SET PADELLE | FRYING PAN SET

cod.	Ø cm	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
42402501	24+28	8007163344530	6	59X35,5X30	24	120	**28,00**

PINTINOX | MOKA CAPRI

Alluminio idoneo al contatto alimentare.
Manico e pomolo in polipropilene antiscottatura.
Guarnizioni in silicone.

Food-grade aluminum.
Anti-scald polypropylene handle and knob.
Silicone gaskets.

CAFFETTIERA | COFFEE MAKER

*new

cod.	cup	cod. EAN	master pcs	master cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
55240400	½	8007163306606	6	23x18,5x13	120	1440	**9,30**
55240401	1	8007163282719	6	37x14x13,5	90	1080	**9,54**
55240402*	2	8007163331554	6	29x24,5x15,5	96	480	**11,90**
55240403	3	8007163282702	6	53x29,5x16,5	24	240	**12,78**
55240406	6	8007163282696	6	51x20x21	48	384	**15,88**
55240409	9	8007163306613	6	40x35,5x23	36	216	**20,54**
55240412	12	8007163306620	6	43x39x27	24	144	**26,28**

PRIMA COLLECTION

GADGET FPR

Acciaio inox.
Manico ergonomico in polipropilene.
Packaging dedicato.

Stainless steel.
Ergonomic polypropylene handle.
Dedicated packaging.

GADGET FPR

APRIBOTTIGLIA | BOTTLE OPENER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0002	8007163324709	12	23,5x14x7,5	288	2880	**2,68**

SCAVINO MELONE | MELON BALLER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0003	8007163324716	12	23,5x14x7,5	288	2880	**2,68**

PELAPATATE | PEELER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0004	8007163324723	12	23,5x14x7,5	288	2880	**2,68**

DOSATORE GELATO | ICE-CREAM SCOOP

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0007	8007163324730	12	24,5x14,5x8	288	2880	**3,24**

ROTELLA TAGLIA PIZZA | PIZZA CUTTER (ø cm 6,6)

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0011	8007163324747	12	28,5x16,5x8,5	192	1920	**3,24**

LEVA TORSOLO | APPLE CORER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0016	8007163324778	12	24,5x14,5x8	288	2880	**2,68**

SPATOLA | TURNER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0022	8007163324785	12	38,5x14,5x7,5	192	1920	**3,24**

PENNELLO SILICONE | SILICONE BRUSH

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0023	8007163324792	12	28x14x7,5	240	2400	**3,24**

GRATTUGIA | GRATER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0024	8007163324952	12	36x15x8,5	192	1920	**4,90**

PELAPATATE A Y | Y-PEELER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0025	8007163324815	12	24,5x14,5x8	288	2880	**2,68**

APRISCATOLE | CAN OPENER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0026	8007163324822	12	27x21x11,5	144	1440	**4,90**

SCHIUMAROLA | SKIMMER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0027	8007163324839	12	37,5x18,5x8	144	1440	**3,90**

GADGET FPR

MESTOLO | LADLE

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0028	8007163324846	12	38x16,5x8,5	168	1680	**3,90**

MESTOLO SALSA | SOUCE LADLE

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0029	8007163324853	12	33x14,5x8	192	1920	**3,90**

PALA FRITTO | SPATULA

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0030	8007163324860	12	36,5x14,5x8	192	1920	**3,48**

CUCCHIAIONE | SERVING SPOON

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0031	8007163324877	12	35x15x8	192	1920	**3,48**

SERVISPAGHETTI | SPAGHETTI SERVER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0032	8007163324884	12	34x15x8	192	1920	**3,48**

FORCHETTONE | CARVING FORK

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0033	8007163324891	12	35,5x14x7,5	192	1920	**3,48**

FRUSTA | WHISK

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0034	8007163324907	12	36x20x10,5	144	1440	**2,98**

COLINO | STRAINER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0035	8007163324914	12	37x27x12,5	96	960	**4,90**

SCHIACCIANOCI | NUTCRAKER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0036	8007163324921	12	21,5x13x8	360	3600	**7,48**

BATTICARNE | MEAT MALLET

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0037	8007163333527	12	35x26x9	108	1404	**7,90**

APRIBARATTOLI | JAR OPENER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0038	8007163333534	12	31x27x9	96	1248	**6,90**

FRULLINO | MANUAL WHISK

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0039	8007163333541	12	36x40x12	72	720	**6,48**

GADGET FPR

FRUSTA IN SILICONE | SILICONE WHISK

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0040	8007163333558	12	33,5x20x14	144	1152	**3,90**

CAVATAPPI DUE LEVE | CORKSCREW WINGED

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
587F4100	8007163324938	12	36,3x26x9	108	1080	**11,28**

CAVATAPPI PROFESSIONALE | PROFESSIONAL CORKSCREW

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
587F4300	8007163324945	10	21x18,5x7,5	200	2000	**3,48**

FRANGI FIAMMA | HEAT DIFFUSER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0041	8007163333565	12	27x21x13	180	1620	**3,90**

PARA SPRUZZI | SPLASH GUARD

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
782F0043	8007163333589	12	41x39x12	72	720	**6,48**

PINTINOX | WINE PLUS

Acciaio inox.
Serie completa.
Packaging dedicato.

Stainless steel.
Complete series.
Dedicated packaging.

CAVATAPPI A UNA LEVA | ONE LEVER CORKSCREW

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400001	8007163337327	12	39x36,5x14	72	288	**19,52**

CAVATAPPI DUE LEVE | CORKSCREW WINGED

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400002	8007163337334	12	36,5x26,5x9	108	648	**11,28**

CAVATAPPI PROFESSIONALE | PROFESSIONAL CORKSCREW

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400004	8007163337358	12	19x19,5x12	288	1440	**2,86**

CAVATAPPI APRIBOTTIGLIE | CORKSCREW BOTTLE OPENER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400005	8007163337365	12	19x19,5x8	288	1440	**3,40**

TAPPO VERSATORE | WINE POURER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400006	8007163337372	12	25x19x8	216	1080	**2,42**

PESTELLO | COCKTAIL PESTLE (cm 20,5)

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400019	8007163337501	12	25x19,5x8	216	1080	**4,82**

PINZA GHIACCIO | ICE TONGS

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400020	8007163337518	12	25x19,5x8	216	1080	**2,76**

COCKTAIL STRAINER | COCKTAIL STRAINER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400021	8007163337525	12	25x19x8	216	1080	**4,68**

WINE PLUS

GLACETTE | WINE GEL PACK

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400007	8007163337389	48	23,5x20x11	864	3456	**5,62**

CAVATAPPI A LAME | BLADED CORKSCREW

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400008	8007163337396	12	19x19,5x8	288	1440	**5,42**

TAGLIA CAPSULE | FOIL CUTTER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400009	8007163337402	12	19x19,5x8	288	1440	**2,02**

COPPIA ANELLI SALVAGOCCIA | 2 PCS WINE COLLAR

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400010	8007163337419	12	25x19,5x8	216	1080	**1,92**

SECCHIELLO CHAMPAGNE | CHAMPAGNE BUCKET (ø cm 19,3)

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400011	8007163337426	12	41x46x22	48	192	**7,88**

TAPPO CHAMPAGNE | CHAMPAGNE CORK

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400012	8007163337433	12	20x20,5x16,5	288	1152	**3,54**

SET 3 PEZZI VINO | 3 PCS WINE SET

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400013	8007163337440	12	36,5x26x9	108	756	**3,70**

SET WHISKY (pinza, sacchetto, pietre) | WHISKY SET (tongs, bag, stones)

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400014	8007163337457	12	38x24x10	108	216	**5,42**

JIGGER | JIGGER (ml 50/25)

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400015	8007163337464	12	25x19x8	216	1080	**3,26**

SHAKER | SHAKER (ml 550)

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400016	8007163337471	12	51x28x28	72	360	**11,14**

CUCCHIAIO MISCELATORE | MIXING SPOON FOR COCKTAIL (cm 20,5)

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400017	8007163337488	12	19x27,5x16	216	1080	**4,82**

TAPPO VERSATORE COCKTAIL | COCKTAIL POURER

cod.	cod. EAN	inner pcs	inner cm	pcs x layer	pcs x pallet	Euro
78400018	8007163337495	12	15x19,5x8	216	1080	**2,86**

WINE PLUS

SCOPRI COME USARLO
scansiona il QR code.

DISCOVER HOW TO USE IT
scan the QR code.

CAVATAPPI A UNA LEVA
ONE LEVER CORKSCREW
78400001

CAVATAPPI DUE LEVE
CORKSCREW WINGED
78400002

CAVATAPPI PROFESSIONALE
PROFESSIONAL CORKSCREW
78400004

CAVATAPPI A LAME
BLADED CORKSCREW
78400008

TAGLIA CAPSULE
FOIL CUTTER
78400009

98900714

NEWS

RETAIL

A/W 2025

PINTI INOX S.p.A. Via Antonini, 87 25068 Sarezzo (BS) Italia Tel. +39 030 89351 www.pintinox.com pintinox@pinti.it

PINTINOX | RETAIL 2026

PINTINOX
RETAIL
2026

PINTI INOX S.p.A.
Via Antonini, 87
25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351
www.pintinox.com
pintinox@pinti.it

PINTI INOX GMBH
DEUTSCHLAND
Römerstraße 91
73066 Uhingen
Tel +49 07161 93343-0
www.pinti.de
info@pinti.de

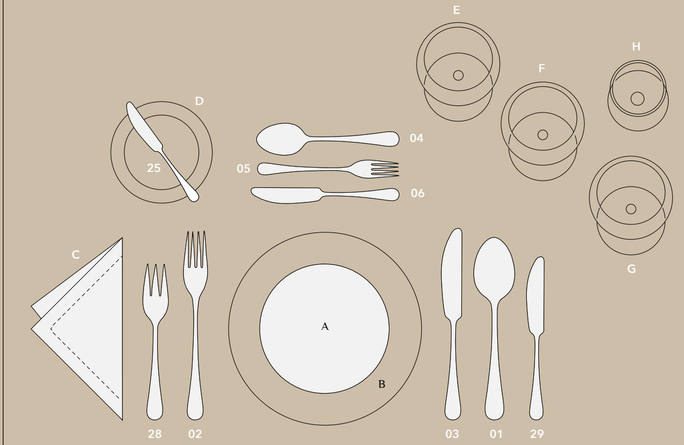
PINTINOX RETAIL 2026

Posate, pentole
e acciaio da tavola.
Cutlery, cookware
and holloware.

LEGENDA POSATE
CUTLERY LEGENDA

01	cucchiaio tavola • table spoon
02	forchetta tavola • table fork
03	coltello tavola • table knife
D3	coltello standing knife • standing knife
CC	coltello tavola m. v. lama forgiata • table knife h. h. and forged blade
CA	coltello tavola senza bilancio • special table knife
F3	coltello tavola stampato ad alto spessore • high thickness stamped table knife
L3	coltello tavola stampato • stamped table knife
67	coltello bistecca • steak knife
04	cucchiaio frutta • dessert spoon
05	forchetta frutta • dessert fork
06	coltello frutta • dessert knife
L6	coltello frutta stampato • stamped dessert knife
CD	coltello frutta m. v. lama forgiata • dessert knife h. h. and forged blade
CB	coltello frutta senza bilancio • special dessert knife
07	cucchiaino caffè • tea-coffee spoon
08	cucchiaino moka • moka spoon
10	mestolo • soup ladle
11	cucchiaione • serving spoon
12	forchettone • serving fork
13	mestolo salsa • sauce ladle
14	cucchiaio insalata • salad spoon
15	forchetta insalata • salad fork
16	forchettina dolce 4 spine • pastry fork
59	cucchiaione risotto • rice spoon
17	forchettina dolce 3 spine • pastry fork
18	cucchiaino dolce • tea-cake spoon
L9	coltellino dolce stampato • stamped cake knife
19	coltellino dolce • pastry knife
20	pala torta • cake server
52	cucchiaino bebè • baby spoon
CR	cucchiaio crema • cream spoon
09	forchetta carne • meat fork
22	paletta gelato • ice cream spoon
23	cucchiaio formaggio • grated-cheese spoon
25	spalma burro • butter spreader
CS	coltello burro m. v. vuoto lama forgiata • butter spreader h.h. and forged blade
26	forchetta lumache • snail fork
27	forchetta ostriche • oyster fork
FM	forchetta molluschi • shellfish fork
35	sessola zucchero • sugar spoon
36	cucchiaino bibita • long drink spoon
38	cucchiaio gourmet e salsa • gourmet spoon
39	cucchiaio brodo • soup spoon
28	forchetta pesce • fish fork
29	coltello pesce • fish knife
30	forchetta pesce servire • fish serving fork
31	coltello pesce servire • fish serving knife
FA	cucchiaio antipasto piccolo • small starter spoon
FB	cucchiaio antipasto grande • large starter spoon
E3	coppia di bacchette • chopsticks

MISE EN PLACE
MISE EN PLACE



A. piatto per il primo
first plate
B. piatto per il secondo
dinner plate
C. tovagliolo
napkin
28. forchetta pesce
fish fork
02. forchetta tavola
table fork
03. coltello tavola
table knife
01. cucchiaio tavola
table spoon
29. coltello pesce
fish knife
06. coltello dessert
dessert knife
05. forchetta dessert
dessert fork
04. cucchiaio dessert
dessert spoon
25. coltello burro
butter knife
D. piatto per il pane
bread plate
E. bicchiere dell'acqua
water glass
F. bicchiere vino rosso
red wine glass
G. bicchiere vino bianco
white wine glass
H. flute spumante
champagne flute

Le indicazioni seguenti delineano le pratiche di apparecchiatura della tavola secondo il galateo, assicurando un servizio impeccabile e un'esperienza culinaria raffinata.

Per le portate principali, si raccomanda l'impiego di tre tipi di piatti: un piatto piccolo per l'antipasto, un piatto fondo per la prima portata e un piatto piano per la seconda portata. Si inizia con il piatto piccolo, da rimuovere al termine dell'antipasto, procedendo poi al piatto fondo per il primo e al piatto piano per il secondo.
Per quanto concerne la disposizione delle posate, si suggerisce la seguente sequenza: forchette sul lato sinistro, coltello con la lama rivolta verso il piatto a destra, e cucchiaio posizionato esterno a destra. In caso di più portate, si dispongono le posate dall'esterno verso l'interno, utilizzando le posate più lontane dal piatto per prime. Le posate destinate al servizio del dolce possono essere collocate in alto rispetto al piatto, ma spesso sono presentate in contemporanea al dessert. In alternativa, il cucchiaio e il coltello da frutta devono avere il manico rivolto verso destra, con la forchettina al centro con il manico rivolto verso sinistra.
Per quanto riguarda gli elementi accessori, come il tovagliolo, si consiglia una piegatura accurata e, ove possibile, un tocco decorativo con un ferma tovagliolo. In contesti informali, posizionare il tovagliolo a sinistra del piatto, accanto alla forchetta. In contesti più formali, posizionarlo al centro del piatto. I bicchieri vanno sistemati sul lato destro, con il bicchiere più alto distante rispetto a quello più basso. Nel caso dell'utilizzo del piattino del pane, posizionarlo a sinistra delle forchette, in alto.

The following indications outline tableware practices according to etiquette, ensuring an impeccable service and a refined dining experience.

For the main courses, it is recommended to use three types of plates: a small plate for the starter, a bowl for the first course and a dinner plate for the second course. Start with the small plate to be removed at the end of the starter, then proceed to the bowl for the first coarse and the dinner plate for the second course.
For arrangement of the cutlery, the following sequence is suggested: forks on the left hand side, the knife with the blade facing the plate on the right and the spoon positioned on the outer right. If there are several courses, cutlery is arranged from the outside inwards, using the cutlery furthest from the salad plate. The cutlery intended for the dessert service can be placed over the plate, however it is often presented at the same time as the dessert. Alternatively, the spoon and the fruit knife should have the handle facing right, with the fork in the centre with the handle facing left.
For accessory elements, such as the napkin, accurate folding is recommended and, where possible, a decorative touch with a napkin ring. In informal contexts, place the napkin on the left of the dish, next to the fork. In more formal contexts place it in the centre of the plate. Glasses should be placed on the right hand side, with the tallest one distanced from the smallest one. If a small bread plate is used, position it on the left of the forks, over them.

98900718

GRAPHIC DESIGN
Elena Maccabiani
Beatrice Isca

PH
Claudio Sambinelli
Matteo Marioli
Mirko Fiorelli

PINTINOX

RETAIL

2026

INDICE
INDEX

POSATE
CUTLERY pag. 10

AIDA pag. 62
AMERICA pag. 52
AUSTRALIA 2 pag. 63
BERNINI pag. 36
BETA pag. 56
BRASILIA pag. 55
BRISTOL pag. 54
BYRON pag. 26
CAMBRIDGE pag. 66
CAPITOLIUM pag. 35
CASALI pag. 43
COLISEUM pag. 34
CONCEPT pag. 19
DOLPHIN pag. 61
DUCALE pag. 21
ECOBAGUETTE pag. 71
EUCLIDE pag. 28
EXPO pag. 44
FILET pag. 47
GAMMA pag. 57
HOTEL pag. 53
INFINITO pag. 20
ISCHIA pag. 58
LEONARDO pag. 27
LIBERTY pag. 39
MAITRE pag. 51
MARTE pag. 68
MILLENIUM pag. 30
OCTAVIA pag. 16
PALACE pag. 40
PALACE MARTELLATO pag. 41
PALLADIUM pag. 24
PUNTO pag. 70
RIALTO pag. 22
RITZ pag. 29
ROMA pag. 50
ROMANINO pag. 33
SABRINA pag. 48
SAVOY pag. 42
SIRIO pag. 46
SNAKE pag. 72
SOLARIS pag. 49
SPATEN pag. 17
STILE pag. 32
SUPERGA pag. 65
TECNA pag. 23
TEMA pag. 59
TREND pag. 45
TRUMPET pag. 38
TUBE pag. 73
UNO pag. 67
VALENCIA pag. 64
VITTORIALE pag. 18
WAVE pag. 60

LE TENDENZE pag. 74

AGRICOLA pag. 80
AGRICOLA EXTRA pag. 81
ALBERI D'INVERNO pag. 83
ARCHI pag. 82
DROP pag. 88
DROP SATIN pag. 87
DUKE pag. 86
FLOWER COLLECTION pag. 89
GOCCIA pag. 77
LUNA pag. 84
PRINCESS pag. 85
TRECCIA pag. 76
TULIPANI pag. 78
TULIPANI EXTRA pag. 79
WILD COLLECTION pag. 89

COLORE
COLOUR pag. 90

ARCA DI NOÈ pag. 98
CANALETTO pag. 92
CANALETTO SFUSO
CANALETTO UNPACKED pag. 93
MATITE pag. 96
MATITE BABY pag. 97
VENICE pag. 95
VENICE MYSTIQUE pag. 94

USE&REUSE pag. 100

CANNUCCE
STRAWS pag. 103

CUTLERY + CASE SET pag. 103
HAPPY HOUR pag. 103
PIATTO
PLATE pag. 103
POSATE
CUTLERY pag. 103

SPECIALI TAVOLA
SPECIAL ACCESSORIES pag. 104

BACCHETTE IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL CHOPSTICKS pag. 111
CATERÌ pag. 112
COLTELLI BISTECCA
STEAK KNIFE pag. 109
ESCLUSIVI pag. 106
GELATO
ICE-CREAM pag. 110
SET ESCLUSIVI pag. 108
STRESA COLOUR pag. 113
WINE PLUS pag. 114

ACCESSORI TAVOLA
TABLE ACCESSORIES pag. 116

ACCESSORI
ACCESSORIES pag. 122
BERNINI pag. 121
EXECUTIVE pag. 123
NOUVELLE CUISINE pag. 120
PITAGORA pag. 121
PROGETTO pag. 118
TASTE pag. 119

COTTURA
COOKING pag. 124

DOMUS pag. 140
CHALET pag. 152
CHALET ECOTECH pag. 154
EVO pag. 146
EXCALIBUR pag. 144
GARDENA pag. 155
K-BLACK ECOTECH pag. 156
MATERIC pag. 150
PENTOLA A PRESSIONE POWER
PRESSURE COOKER POWER pag. 169
POWER pag. 158
RAME
COPPER pag. 142
SERIE FORNO
OVEN SERIES pag. 168
ST1-PRO pag. 148
ST-ALU pag. 149
TENDER ALU pag. 166
TENDER ALU EXPERT
FULL INDUCTION pag. 147
TENDER ECLISSE pag. 164
TENDER TOTAL BLACK pag. 162
X-BLACK pag. 160

CAFFETTERIE MOKA
COFFEE MAKERS pag. 170

BLACK & WOOD pag. 175
CAPRI pag. 172
CAPRI FULL INDUCTION pag. 173
CHALET pag. 174

ACCESSORI PREPARAZIONE
PREPARATION TOOLS pag. 176

ACCESSORI
ACCESSORIES pag. 196
ASTRA pag. 178
CHALET pag. 202
COMET pag. 182
ELLISSE pag. 184
FAMILY FEELING pag. 188
LIVING pag. 207
MOLLETTE BUFFET
BUFFET TONGS pag. 194
PITAGORA pag. 181
PROFESSIONAL pag. 204
SILICONE ORANGE pag. 200

RICAMBI
SPARE PARTS pag. 208

SCATOLE & ESPOSITORI
PACKAGING & DISPLAY pag. 210

SET POSATE
CUTLERY SET pag. 218

FILO ORO
GOLD pag. 221

LA STORIA
THE HISTORY

since 1929

L'azienda Pinti Inox S.p.A.
è localizzata in un'area "la
Valtrompia" che da sempre è stata
dedita alla lavorazione dei metalli.
Dai tempi degli antichi Romani, le miniere
di ferro, i monti boscosi per la produzione di
carbone di legna, e la forza motrice dell'acqua
dei torrenti hanno favorito l'industria metallurgica.
Già dal Medio Evo la zona era conosciuta come centro
di produzione di armi e lame. Nel 1929, dopo la grande crisi,
Giacomo Pinti decide di mettersi in proprio e costruire la sua prima
officina in Lumezzane per la lavorazione di posate in ottone cromato
e coltelleria. Successivamente l'azienda è cresciuta fino a diventare
un'importante entità industriale. In questi anni di storia l'azienda si è
evoluta ed è diventata leader nel settore della posateria.

The company Pinti Inox S.p.A is situated in an area known as
"Valtrompia" which has always had strong links with the metal
working sector. Since Ancient Roman times, the iron mines and
tree covered mountains for the production of coal, joined by the
driving force of the water flowing along the rivers, have favoured the
metalworking industry. The area was well known for the production
of weapons and blades as early as the Middle Ages.
In 1929, after the great recession, Giacomo Pinti decided to set up
his own business, opening his first workshop in Lumezzane, where
he produced chrome-plated brass cutlery and knives. The company
subsequently grew and developed into an important industrial
concern. Throughout its history, the company has evolved to
become a leader in the cutlery industry.

Oggi siamo alla quarta generazione, con ogni membro della
famiglia a presiedere un ruolo chiave nell'azienda. Lo sforzo di
modernizzazione ha portato la società a dotarsi di automatismi
industriali ed al rinnovamento delle gamme di prodotti.

Nowadays, the fourth generation runs the company, with each
member of the family overseeing a key role in the company.
Considerable modernisation has led the company to acquire
industrial automated systems and renewed product ranges.

PINTINOX
MADE IN ITALY

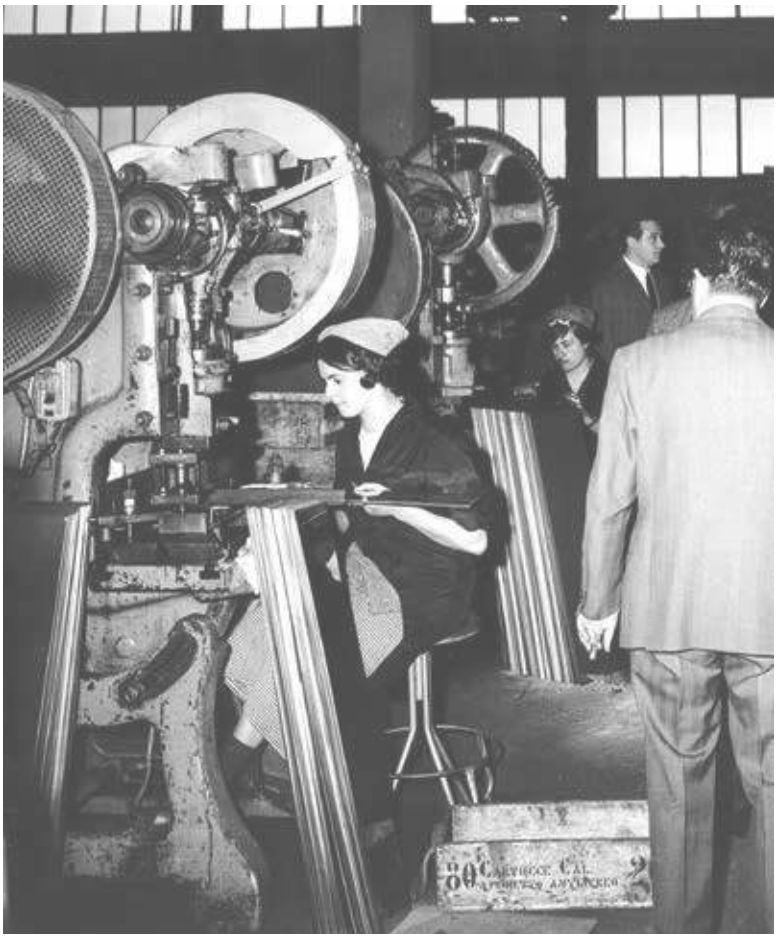
PINTI1929
MADE IN ITALY

PINTINOX

LE POSATE, LE PENTOLE E L'ACCIAIO DA TAVOLA
CUTLERY, COOKWARE AND HOLLOWARE

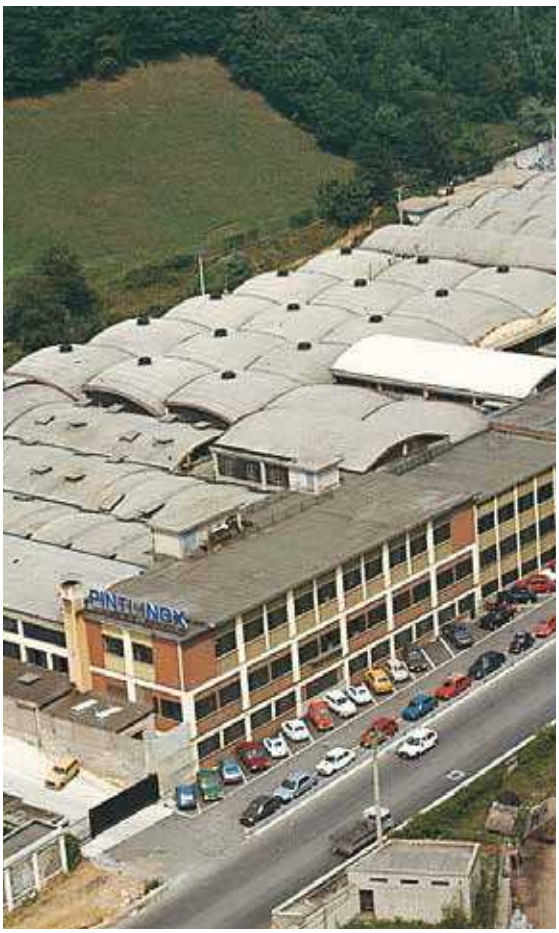
Fin dal 1929, la nostra azienda si è affermata come leader nel settore della posateria, offrendo una vasta selezione di linee complete che abbracciano stili classici, moderni e di tendenza. Progettate per integrarsi perfettamente con ogni tipo di porcellana esistente, le nostre collezioni aggiungono un tocco di eleganza armoniosa a qualsiasi tavola. Ogni linea comprende una gamma completa di pezzature, garantendo una scelta versatile per ogni esigenza.

Our company has been a leader in the cutlery market since 1929, offering a variety of complete ranges in classic, modern and fashionable styles that perfectly match tableware and go together to create a harmonious ensemble for an elegant tabletop. Each line includes a complete range of accessories to guarantee a versatile choice for every need.



L'AZIENDA
THE COMPANY

PRODUZIONE ANNUA 10+ MILIONI DI PRODOTTI
ANNUAL PRODUCTION OF OVER 10 MILLION PRODUCTS



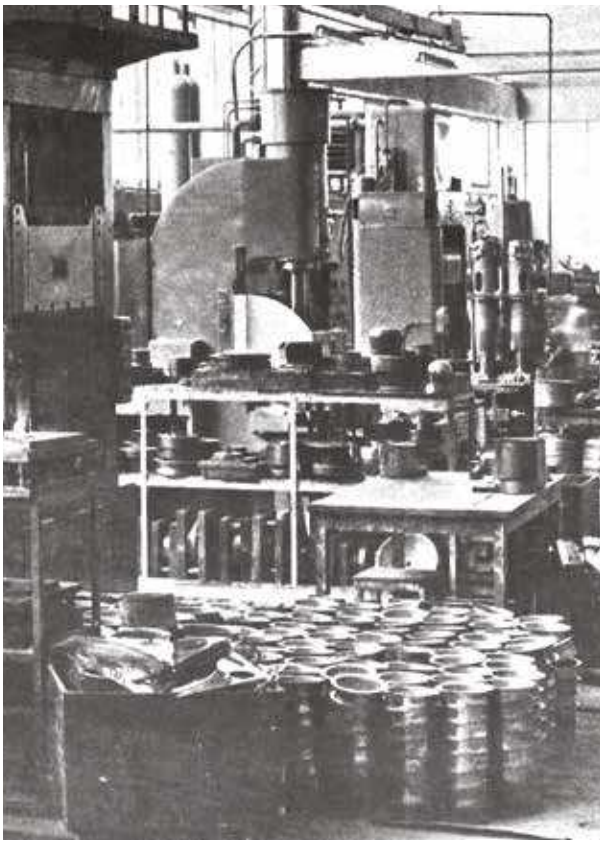
Oggi l'azienda vanta un'entità produttiva e due unità distributive:
1.SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000 m² coperti, in cui vi sono le produzioni di: tutti gli stampi ed attrezzature del gruppo, posateria con cicli completi, posateria forgiata, coltelleria, vasellame e accessori, pentolame professionale, linee buffet ed articoli professionali.
2.GERMANY: In Germania la società Pinti inox GmbH si occupa della distribuzione sul territorio tedesco.

Today the company boasts a production entity and two distribution units:
1.SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A., in its Sarezzo plant that occupies 15,000 m² indoors, overseeing the production of:
all moulds and equipment in the group, cutlery with complete cycles, forged cutlery knives, crockery and accessories, professional cookware, buffet lines and professional items.
2.GERMANY: The German company, Pinti inox GmbH, deals with distribution in Germany.

LA PRODUZIONE
THE PRODUCTION

La nostra produzione si basa sulla costante ricerca e sviluppo del prodotto, scegliendo materiali sempre più efficienti e tecnologie più performanti. In questi anni la nostra attenzione si è rivolta alla sostenibilità ambientale. I materiali usati sono acciaio inossidabile ed alluminio, la produzione interna degli stampi utilizza filtri di depurazione delle acque costantemente controllati. Il processo lavorativo è pensato nel rispetto dell'ambiente e non vengono usati solventi inquinanti ma prodotti in base acquosa purificabile. Gli imballaggi provengono da materiali riciclati o riciclabili.

Our production is based on constant research and product development, choosing more efficient materials and more effective technologies. In recent years, our attention has turned to environmental sustainability. The materials used are stainless steel and aluminium, the internal production of moulds uses purification filters of the water which are constantly monitored. The process is designed with respect for the environment and pollutant solvents are not used, but purifiable aqueous-based products. Packaging comes from recycled or recyclable materials.



POSATE
CUTLERY

PINTI1929

"La linea più prestigiosa, racchiude 90 anni di storia.
"The most prestigious line, includes 90 years of history.

BYRON	p. 26	RIALTO	p. 22
CONCEPT	p. 19	SPATEN	p. 17
DUCALE	p. 21	TECNA	p. 23
EUCLIDE	p. 28	VITTORIALE	p. 18
INFINITO	p. 20		
LEONARDO	p. 27		
OCTAVIA	p. 16		
PALLADIUM	p. 24		

PINTINOX

"Il nostro marchio,la nostra identità.
"Our brand,our identity.

AIDA	p. 62	CAPITOLIUM	p. 35
AMERICA	p. 52	CASALI	p. 43
AUSTRALIA 2	p. 63	COLISEUM	p. 34
BERNINI	p. 36	DOLPHIN	p. 61
BETA	p. 56	ECOBAGUETTE	p. 71
BRASILIA	p. 55	EXPO	p. 44
BRISTOL	p. 54	FILET	p. 47
CAMBRIDGE	p. 66	GAMMA	p. 57

HOTEL	p. 53	ROMANINO	p. 33	UNO	p. 67
ISCHIA	p. 58	SABRINA	p. 48	VALENCIA	p. 64
LIBERTY	p. 39	SAVOY	p. 42	WAVE	p. 60
MAITRE	p. 51	SIRIO	p. 46		
MARTE	p. 68	SNAKE	p. 72		
MILLENIUM	p. 30	SOLARIS	p. 49		
PALACE	p. 40	STILE	p. 32		
PALACE MARTELLATO	p. 41	SUPERGA	p. 65		
		TEMA	p. 59		
PUNTO	p. 70	TREND	p. 45		
RITZ	p. 29	TRUMPET	p. 38		
ROMA	p. 50	TUBE	p. 73		

Scatola regalo 24 pz
Gift box 24 pcs
92062036

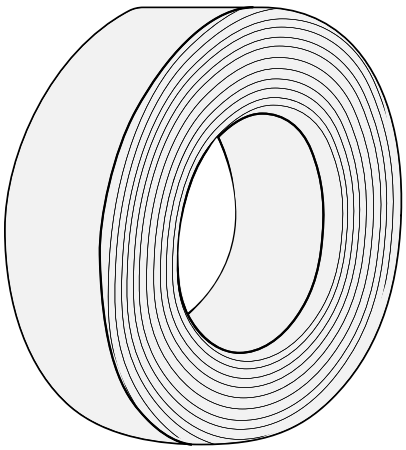
Scatola Compact Pintinox 24 pz
Pintinox Compact box 24 pcs
90511002

Scatola Compact Pinti1929 24 pz
Pinti1929 Compact box 24 pcs
90580002

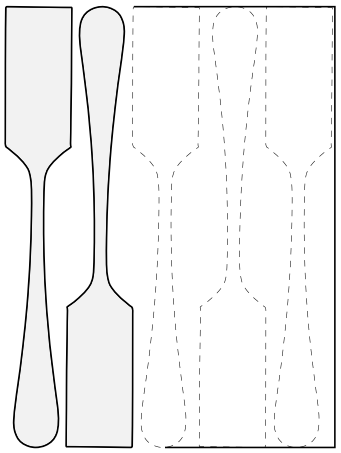
Scatola regalo 30 pz
Gift box 30 pcs

Scatola regalo 60 pz
Gift box 60 pcs

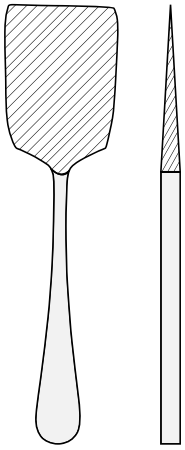
LA COSTRUZIONE DELLE POSATE
CUTLERY MANUFACTURING PROCESS



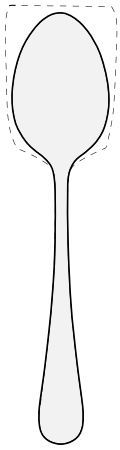
1.
LAMIERA DA COILS
COILS SHEET



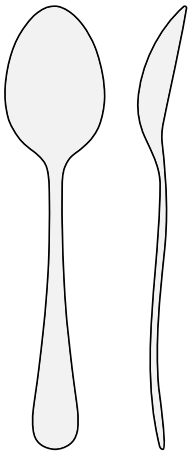
2.
TRANCIATURA
BLANKING



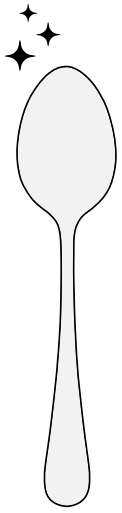
3.
LAMINAZIONE
ROLLING



4.
RITRANCIO TAZZA
BOWL CUTTING



5.
CONIATURA
EMBOSSING

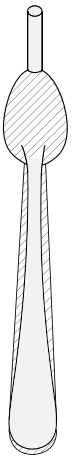


6.
LUCIDATURA PRODOTTO
POLISHING FINISHED PRODUCT

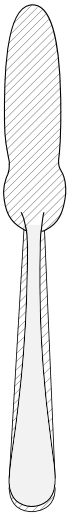
LA COSTRUZIONE DEI COLTELLI
KNIVES MANUFACTURING PROCESS

COLTELLO MONOBLOCCO CON LAMA TEMPERATA
SOLID KNIFE WITH HARDENED BLADE

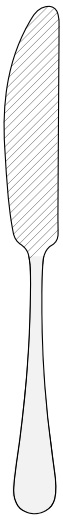
1.
TAGLIO SEZIONE
SECTION CUTTING



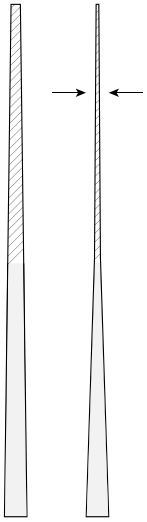
2.
FORGIATURA
MANICO A CALDO
HOT HANDLE FORGING



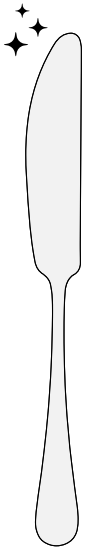
3.
LAMINAZIONE
LAMA A CALDO
HOT BLADE ROLLING



4.
TRANCIATURA
BLANKING

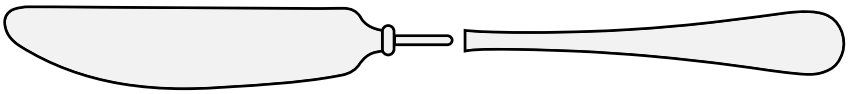


5.
TEMPRA E
MOLATURA LAMA
BLADE TEMPERING
AND GRINDING



6.
LUCIDATURA
PRODOTTO
POLISHING FINISHED
PRODUCT

COLTELLO CON MANICO CAVO E LAMA FUCINATA
HOLLOW HANDLE KNIFE WITH FORGED BLADE



1.
LAMA FUCINATA
FORGED BLADE

2.
MANICO CAVO
HOLLOW HANDLE

L'ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL

ACCIAIO INOX 18/10 E ACCIAIO INOX 18/0
STAINLESS STEEL 18/10 AND STAINLESS STEEL 18/0

Le divese qualità di acciai per posate.
L'acciaio inox 18/10 AISI 304 e l'acciaio inox 18/0 AISI 430, vengono forniti esclusivamente dalle principali acciaierie. La loro eccezionale resistenza alla ruggine, la brillantezza e le caratteristiche igieniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia; essi infatti resistono agli acidi contenuti nei generi alimentari e nei detersivi ed sono antiurto. Gli acciai AISI 304 e 430 sono particolarmente adatti al lavaggio in lavastoviglie.

The different steel grade used for cutlery.
Pinti 18/10 AISI 304 and 18/0 AISI 430 stainless steel are supplied almost exclusively by the main steelworks. Their exceptional rust resistance, their brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, they resist the acids contained in foodstuffs, detergents and they are shockproof. 18/10 and 18/0 stainless steel are dishwasher safe.

USO E MANUTENZIONE
USE AND CARE ADVISE

INOSSIDABILITÀ DELL'ACCIAIO
RUST-PROOF CHARACTERISTICS OF STEEL

In ottemperanza alla legge n° 126 del 10/04/91 "Norme per l'informazione del consumatore" si informano gli utilizzatori di lame e coltelleria circa l'uso corretto del prodotto per evitare fenomeni corrosivi.
• Lavare le lame immediatamente dopo l'uso.
• Utilizzare detergenti neutri o debolmente alcalini.
• Evitare di strofinare lame e coltelli con:
a) prodotti abrasivi soprattutto se contenenti cloro.
b) pagliette metalliche o sintetiche.
• Non impiegare per il lavaggio ipocloriti (candeggina), ne detergenti contenenti cloro o cloruri liberi.
• Asciugare subito dopo il lavaggio con panni morbidi e assorbenti.
• L'asciugatura in lavastoviglie non é in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, é pertanto necessario effettuare una accurata asciugatura a mano immediatamente dopo il ciclo di lavaggio. Le precauzioni succitate sono indispensabili per evitare danni irreparabili a lame e coltelli.

In compliance with the Law no. 126 of 10/04/1991 "Information to Consumer", we hereby advise users of blades and knives on proper use of these products to prevent their rusting.
• Wash blades immediately after use.
• Use neutral or slightly alkaline detergents.
• Do not rub blades and knives with:
a) abrasive products (mainly those containing chlorine)
b) metal or synthetic wools.
• Do not wash with hypochlorites (bleach) or detergents containing chlorine or free chlorides.
• Dry immediately after washing with a soft or absorbing cloth.
• Generally, drying in dish-washers does not prevent rusting; therefore, dry manually immediately after washing in dish-washers. Strictly follow these advices to prevent blades and knives from being irreparably damaged.

OCTAVIA

	Cod.	cm	Euro
	01	20,5	**7,76**
	02	20,7	**7,76**
	03	23,5	**8,00**
	04	18,1	**7,22**
	05	18,3	**7,22**
	06	20,5	**7,40**
	07	13,9	**3,64**
	08	12	**3,30**
	10	29,5	**24,92**
	11	24	**12,36**
	12	24	**12,36**
	13	17,3	**14,58**
	17	15,5	**4,04**
	20	24,3	**13,88**
	28	18,2	**7,22**
	29	20,7	**7,40**
	$091	Set 24 pcs	**181,18**
	0091	Set 24 pcs	**166,54**

Cod. 086000

18/10

4 mm

È una riedizione in grandi dimensioni dell'ottagonale Inglese. Le curve e lo spessore conferiscono importanza alla tavola moderna.

This is the new larger version of the octagonal English pattern. Its curves and thickness make for a desirable, modern tabletop.

SPATEN

	Cod.	cm	Euro
	01	20,9	**5,80**
	02	20,9	**5,80**
	03	24	**8,98**
	CC	24,5	**14,54**
	04	18,8	**5,60**
	05	18,6	**5,60**
	06	21,5	**8,84**
	CD	21,5	**14,40**
	07	14,5	**2,90**
	08	12	**2,90**
	10	27,5	**20,34**
	11	24,2	**10,04**
	12	24	**10,04**
	13	17,8	**11,66**
	17	16	**3,72**
	20	24,8	**14,00**
	28	18,7	**6,08**
	29	21	**6,08**
	$091	Set 24 pcs	**159,10**
	0091	Set 24 pcs	**144,46**

Cod. 163000

18/10

3 mm

Grande classico di notevoli dimensioni.
La posata perfetta per le tavole regali.

This is a classic of considerable dimensions.
It's the perfect cutlery for regal tabletops.

VITTORIALE

	Cod.	cm	Euro
	01	20,9	**5,80**
	02	20,9	**5,80**
	03	24	**8,98**
	CC	24,5	**14,54**
	04	18,8	**5,60**
	05	18,6	**5,60**
	06	21,5	**8,84**
	CD	21,5	**14,40**
	07	14,5	**2,90**
	08	12	**2,90**
	10	27,5	**20,34**
	11	24,2	**10,04**
	12	24	**10,04**
	13	17,8	**11,66**
	17	16	**3,72**
	20	24,8	**14,00**
	39	17,7	**5,60**
	28	18,7	**6,08**
	29	21	**6,08**
	$091	Set 24 pcs	**159,10**
	0091	Set 24 pcs	**144,46**

Cod. 164000

18/10

3 mm

Il modello VITTORIALE riprende in chiave moderna la serie di posate presenti al "Vittoriale degli Italiani" del raffinato poeta Gabriele D'Annunzio.

The VITTORIALE model is a modern rendering of the cutlery presented to the "Vittoriale degli Italiani", home of refined poet Gabriele D'Annunzio.

	Cod.	cm	Euro
	01	23,2	**5,60**
	02	23,2	**5,60**
	03	24,5	**8,26**
	04	20	**5,50**
	05	20,1	**5,50**
	06	21,4	**8,00**
	07	17,2	**3,56**
	08	11,1	**3,44**
	10	29	**20,20**
	11	26	**9,20**
	12	26	**9,20**
	13	15	**11,52**
	17	17,2	**4,00**
	20	23	**14,00**
	28	20	**5,90**
	29	22,2	**5,90**
	$091	Set 24 pcs	**156,34**
	0091	Set 24 pcs	**141,70**

CONCEPT

Cod. 045000

18/10

3 mm

Posata d'autore disegnata da Teseo Berghella in uno dei suoi migliori slanci creativi. Tutte le pezzature si differenziano dalle altre per forma e dimensione.

Famous designer Teseo Berghella create this long special item.
Every piece is different from the other for a perfect combination of style.

INFINITO

REGISTERED DESIGN

	Cod.	cm	Euro
	01	21	**5,22**
	02	21	**5,22**
	03	23,5	**6,88**
	04	18	**5,10**
	05	18,1	**5,10**
	06	21,2	**6,44**
	07	14,9	**3,92**
	08	11	**3,78**
	17	16,5	**3,92**
	25	19,6	**5,22**
	38	19,2	**4,90**
	39	18,1	**4,82**
	FB	18	**4,82**
	28	19	**5,14**
	29	21,7	**5,14**
	$091	Set 24 pcs	**145,66**
	0091	Set 24 pcs	**131,02**

Cod. 085000

18/0

forged

Design Daniele Ardissone

Il design Italiano concentrato in una posata, in grado di elevare la mise en place, al pari di un ristorante stellato.

Italian design concentrated in cutlery, to elevate the table setting to star-rated restaurant levels.

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	**5,00**
	02	20,5	**5,00**
	03	25,6	**8,04**
	04	19	**4,84**
	05	19	**4,84**
	06	23,2	**7,94**
	07	14,1	**2,90**
	08	10,7	**2,62**
	17	16,9	**3,64**
	25	19	**6,04**
	39	17,6	**5,00**
	28	19	**5,00**
	29	20,6	**5,00**
	$091	Set 24 pcs	**143,86**
	0091	Set 24 pcs	**129,22**

DUCALE

Cod. 291000

18/10

3,5 mm

Serie di posate in stile classico veneziano di alto spessore, con decoro su tutto il manico, ideale per mise en place eleganti. Ottimo anche l'abbinamento con porcellane in stile moderno.

Cutlery series in Venetian style with high thickness and decoration on the handle. Perfect for smart mise en place and for match with modern porcelain.

RIALTO

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	**5,00**
	02	20,5	**5,00**
	03	25,6	**8,04**
	04	19	**4,84**
	05	19	**4,84**
	06	23,2	**7,94**
	07	14,1	**2,90**
	08	10,7	**2,62**
	17	16,9	**3,64**
	25	19	**6,04**
	39	17,6	**5,00**
	28	19	**5,00**
	29	20,6	**5,00**
	$091	Set 24 pcs	**143,86**
	0091	Set 24 pcs	**129,22**

Cod. 292000

18/10

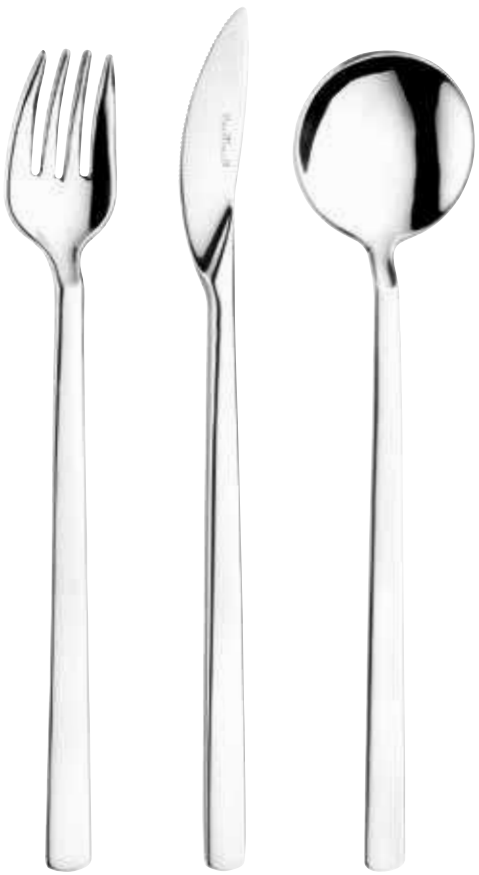
3,5 mm

Serie di posate in stile classico veneziano di alto spessore: l'assenza di decoro esalta e attualizza le eleganti forme classiche, creando un piacevole contrasto sulla tavola.

Very thick, Venetian style cutlery series: the essential decoration emphasises and reinforces classic, elegant shapes, creating a pleasant contrast on the table.

TECNA

	Cod.	cm	Euro
	01	23	**4,96**
	02	23	**4,96**
	03	24	**8,26**
	04	20	**4,96**
	05	19,9	**4,96**
	06	21	**8,00**
	07	17	**2,90**
	08	10,9	**2,90**
	10	29	**20,34**
	11	26	**9,20**
	12	26	**9,20**
	13	15	**11,66**
	17	17	**3,72**
	20	23	**14,00**
	CR	15	**2,90**
	28	19,9	**5,36**
	29	21,8	**5,36**
	$091	Set 24 pcs	**144,70**
	0091	Set 24 pcs	**130,06**



Cod. 047000

18/10

3 mm

Apprezzata anche dagli chef stellati, questa collezione si integra con facilità nelle tavole di design in ogni contesto, conferendo un tocco distintivo e raffinato.

Appreciated by star-rated chefs, this collection easily merges with design tables in every context, giving a touch of distinction and elegance.

PALLADIUM

Cod.	cm	Euro
01	20,8	**4,96**
02	20,6	**4,96**
03	23,6	**8,26**
CC	24,9	**14,54**
04	18,1	**4,96**
05	18,2	**4,96**
06	21,2	**8,00**
CD	22,2	**14,40**
07	14,6	**2,74**
08	11	**2,62**
10	27,2	**20,34**
11	24,1	**9,20**
12	24	**9,20**
13	17	**11,66**
17	15,5	**3,72**
20	24	**14,00**
22 *	14,2	**2,74**
39	17,2	**4,80**
28	18,8	**5,36**
29	20,1	**5,36**
$091	Set 24 pcs	**143,74**
0091	Set 24 pcs	**129,10**
7ASE	Set 30 pcs	**119,90**
7ASX	Set 60 pcs	**229,00**

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

Cod. 059000

18/10

3 mm

Semplice e raffinata nelle linee, elegante e slanciata nello stile, può soddisfare anche il gusto squisito di abbinamenti di tendenza.

Plain and elegant lines, refined and precious style, Palladium meets the exquisite taste of fashion combinations.

BYRON

Cod.	cm	Euro
01	20,6	**4,96**
02	20,6	**4,96**
03	24	**8,26**
CC	25,2	**14,54**
67	22,8	**8,26**
04	17,9	**4,96**
05	18,5	**4,96**
06	21,6	**8,00**
CD	21,6	**14,40**
07	14,6	**2,74**
08	11,8	**2,62**
10	28	**20,34**
11	23,5	**9,20**
12	23,8	**9,20**
13	17,9	**11,66**
15	22,8	**11,14**
17	15	**3,72**
19	17,6	**6,40**
20	24	**14,00**
CR	15,2	**4,64**
09	19,7	**4,96**
22	13,6	**2,74**
23	13,5	**2,90**
25	15	**3,50**
26	15,3	**3,18**
27	15,5	**4,00**
35	12,1	**3,44**
36	22	**4,00**
38	20,4	**4,80**
39	17,8	**4,80**
28	18	**5,36**
29	19,6	**5,36**
30	22,5	**9,20**
31	25	**9,20**
$091	Set 24 pcs	**143,74**
0091	Set 24 pcs	**129,10**

Cod. 080000

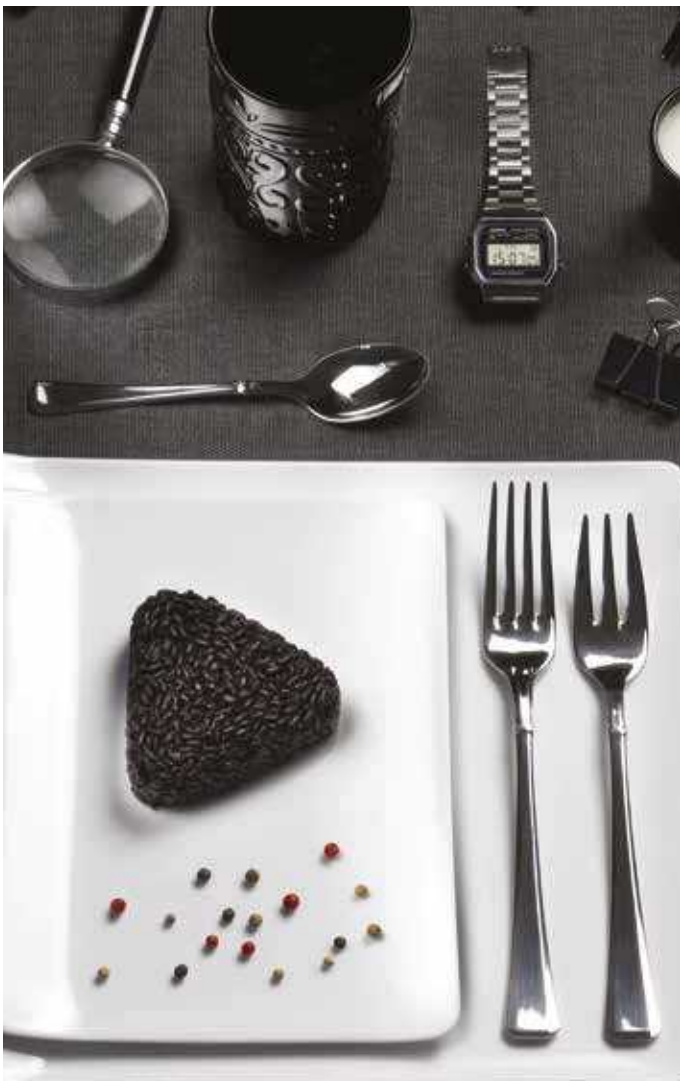
18/10

3 mm

Classica posata di gusto "Inglese" perfetta in tutti i particolari, coniata nei due lati.

Classic "English" style cutlery, perfect in all details, embossed on both sides.

LEONARDO



	Cod.	cm	Euro
	01	20,8	**4,96**
	02	20,7	**4,96**
	03	24	**8,26**
	CC	23,8	**14,54**
	67	23	**8,26**
	04	17,5	**4,96**
	05	17,7	**4,96**
	06	21,5	**8,00**
	CD	20,6	**14,40**
	07	14,5	**2,74**
	08	11,8	**2,62**
	10	28	**20,34**
	11	23,5	**9,20**
	12	23,8	**9,20**
	13	18	**11,66**
	17	16,7	**3,72**
	20	23,2	**14,00**
	39	17,3	**4,80**
	28	19,5	**5,36**
	29	21,3	**5,36**
	$091	Set 24 pcs	**143,74**
	0091	Set 24 pcs	**129,10**
	7ASE	Set 30 pcs	**119,90**
	7ASX	Set 60 pcs	**229,00**

Cod. 050000

18/10

3 mm

Le forme geometriche sono messe in evidenza da un taglio "smeraldo" impreziosito da un raffinato annellino sul collare.

The geometric shapes are accentuated by an "emerald" cut, decorated with an elegant ring on the neck.

EUCLIDE

	Cod.	cm	Euro
	01	22	**4,96**
	02	22	**4,96**
	03	24	**8,26**
	05	19,3	**4,96**
	06	21	**8,00**
	07	15,8	**2,90**
	08	11	**2,90**
	10	29	**20,34**
	11	25	**9,20**
	12	25	**9,20**
	$091	Set 24 pcs	**144,70**
	0091	Set 24 pcs	**130,06**

IN ESAURIMENTO
DISCONTINUED

Cod. 048000

18/10
3 mm

L'asimmetrico va in tavola, ci si può innamorare a prima vista!

Not symmetric line finally on the table, you can be in love immediately after see this!

RITZ

	Cod.	cm	Euro
	01	20,8	**5,26**
	02	20,8	**5,26**
	03	23,5	**8,48**
	CC	24	**14,98**
	67	22,8	**8,48**
	04	17,8	**5,26**
	05	18,1	**5,26**
	06	21,5	**8,26**
	CD	21,5	**14,84**
	07	14,3	**3,26**
	08	11,1	**2,98**
	10	27,5	**20,94**
	11	24	**10,22**
	12	24	**10,22**
	13	17	**12,14**
	17	14,8	**3,52**
	20	23,6	**15,56**
	22	13,8	**3,26**
	36	19,5	**3,84**
	39	17,8	**5,10**
	28	19	**5,10**
	29	19,7	**5,10**
	$091	Set 24 pcs	**151,78**
	0091	Set 24 pcs	**137,14**
	7ASE	Set 30 pcs	**119,90**
	7ASX	Set 60 pcs	**229,00**

Cod. 228000

18/10

4 mm

Posate caratterizzate da linee armoniose che si restringono e si espandono, culminando in un'elegante convergenza sulla punta del manico. Una posata classica ideale per tavole dall'atmosfera raffinata.

Cutlery characterised by harmonious, narrow and expanding lines, culminating in an elegant convergence at the tip of the handle. Classic cutlery ideal for table settings in a refined atmosphere.

MILLENIUM

	Cod.	cm	Euro
	01	20,8	**5,26**
	02	20,8	**5,26**
	03	23,5	**8,48**
	CC	23,8	**14,98**
	67	23,6	**8,48**
	04	18,7	**5,26**
	05	18,7	**5,26**
	06	21,5	**8,26**
	CD	21,5	**14,84**
	07	14,7	**3,26**
	08	10,7	**2,98**
	10	27,4	**20,94**
	11	23,5	**10,22**
	12	23,8	**10,22**
	13	17,6	**12,14**
	17	15,5	**3,52**
	20	23,5	**15,56**
	39	18,1	**5,10**
	28	18,7	**5,10**
	29	19,8	**5,10**
	$091	Set 24 pcs	**151,78**
	0091	Set 24 pcs	**137,14**
	7ASE	Set 30 pcs	**119,90**
	7ASX	Set 60 pcs	**229,00**

Cod. 227000

18/10

4 mm

Una posata dalle linee essenziali e manico dal profilo rettangolare.
Perfetta per una tavola dal design sobrio e senza eccessi.

Cutlery with essential lines and rectangular handle.
Perfect for tabletops with discrete and understated design.

CONFEZIONI MILLENIUM

MILLENIUM BOX

Cod.				Euro
22707608	**Scatola 6 pezzi cucchiaino moka** Box 6 pieces moka spoon **6 pz** I 6 pcs	mm 170x60x25h		**17,58**
22707607	**Scatola 6 pezzi cucchiaino caffé** Box 6 pieces coffee spoon **6 pz** I 6 pcs	mm 170x60x25h		**19,56**
22707617	**Scatola 6 pezzi forchettina dolce 3 spine** Box 6 pieces pastry fork **6 pz** I 6 pcs	mm 170x60x25h		**21,12**
22707120	**Scatola 1 pezzo pala torta** Box 1 piece cake server **1 pz** I 1 pcs	mm 250x60x30h		**15,56**
22707112	**Scatola 1pezzo forchettone** Box 1 piece serving fork **1 pz** I 1 pcs	mm 250x60x30h		**10,22**
22707111	**Scatola 1 pezzo cucchiaione** Box 1 piece serving spoon **1 pz** I 1 pcs	250x60x30h		**10,22**
22707113	**Scatola 1 pezzo mestolo salsa** Box 1 piece sauce ladle **1 pz** I 1 pcs	mm 195x72x35h		**12,14**
22707110	**Scatola 1 pezzo mestolo** Box 1 piece soup ladle **1 pz** I 1 pcs	mm 275x95x70h		**20,94**

STILE

	Cod.	cm	Euro
	01	21	**4,36**
	02	21	**4,36**
	03	22,5	**6,94**
	04	18	**4,32**
	05	18	**4,32**
	06	19,2	**6,64**
	07	14,7	**2,84**
	08	11	**2,82**
	10	29	**22,72**
	11	26	**10,22**
	12	26	**10,22**
	17	15,2	**3,40**
	28	19,1	**4,90**
	29	20,5	**4,90**
	$091	Set 24 pcs	**129,22**
	0091	Set 24 pcs	**114,58**

Cod. 240000

18/10

4 mm

Serie in acciaio 18/10 di alto spessore e stile moderno. Questa collezione dalla particolare forma affusolata ed elegante si abbina perfettamente con porcellane in stile classico e moderno.

Series in 18/10 very thick steel with modern style. This collection with a particularly slender and elegant shape perfectly combines with classic and modern porcelain.

ROMANINO

	Cod.	cm	Euro
	01	20,8	**4,30**
	02	20,8	**4,30**
	03	23	**7,22**
	04	18,7	**4,30**
	05	18,7	**4,30**
	06	21,5	**7,22**
	07	14,4	**2,26**
	08	11,6	**2,26**
	10	29	**19,14**
	11	24	**7,70**
	12	23,5	**7,70**
	13	18,8	**8,74**
	17	15,3	**2,84**
	20	24	**9,56**
	28	18,7	**4,30**
	29	19,8	**4,40**
	$091	Set 24 pcs	**126,70**
	0091	Set 24 pcs	**112,06**

Cod. 065000

18/10

3,5 mm

Posate dalla forma slanciata che evoca eleganza. Raffinate e sofisticate.

Cutlery with a slender shape that evokes elegance.
Refined and sophisticated.

COLISEUM

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	**4,10**
	02	20,7	**4,10**
	03	23	**6,68**
	53	23,5	**8,48**
	04	17,8	**4,10**
	05	18,6	**4,10**
	06	20	**6,68**
	56	21	**8,26**
	07	14,5	**2,54**
	08	11,8	**2,38**
	17	15	**2,70**
	28	18,1	**4,56**
	29	19,4	**4,56**
	$091	Set 24 pcs	**122,74**
	0091	Set 24 pcs	**108,10**
	7ASE	Set 30 pcs	**119,90**
	7ASX	Set 60 pcs	**229,00**

Cod. 234000

18/10

3,5 mm

Serie Made in Italy in acciaio inossidabile 18/10 in 3,5 mm con coltello a lama lunga per hotellerie.

Made in Italy series, stainless steel 18/10 3,5 mm with long-blade knife for hotels.

CAPITOLIUM

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	**4,10**
	02	20,7	**4,10**
	03	23	**6,68**
	53	23,5	**8,48**
	04	17,8	**4,10**
	05	18,6	**4,10**
	06	20	**6,68**
	56	21	**8,26**
	07	14,5	**2,54**
	08	11,8	**2,38**
	17	15	**2,70**
	28	18,1	**4,56**
	29	19,4	**4,56**
	$091	Set 24 pcs	**122,74**
	0091	Set 24 pcs	**108,10**

Cod. 235000

18/10

3,5 mm

Posate rifinite a mano, in acciaio inossidabile 18/10 di elevato spessore, per l'hotellerie. Made in Italy.

Cutlery finished by hand, in 18/10 thick stainless steel, for the hospitality industry. Made in Italy.

BERNINI

	Cod.	cm	Euro
	01	20	**4,10**
	02	20	**4,10**
	03	22,5	**7,22**
	CC	25	**14,98**
	04	17,1	**4,10**
	05	17,1	**4,10**
	06	20	**7,22**
	CD	24	**14,84**
	07	14,3	**2,44**
	08	11,5	**2,44**
	10	26,5	**19,80**
	11	23,1	**8,34**
	12	23,5	**8,34**
	13	16,5	**10,60**
	15	22,8	**10,32**
	17	15	**2,70**
	20	22,7	**13,72**
	28	19,4	**4,64**
	29	20,9	**4,64**
	$091	Set 24 pcs	**125,38**
	0091	Set 24 pcs	**110,74**

Cod. 206000

18/10

3 mm

Collezione di posate in acciaio 18/10 dallo stile classico, con un manico elegantemente inciso.

Classic style, 18/10 steel cutlery collection, with an elegantly engraved handle.

TRUMPET

REGISTERED DESIGN

	Cod.	cm	Euro
	01	20,4	**4,22**
	02	20,4	**4,22**
	03	23	**5,72**
	04	18	**4,04**
	05	18	**4,04**
	06	20	**5,72**
	07	13,7	**3,06**
	08	11	**2,88**
	17	15,4	**3,20**
	25*	16	**4,88**
	36	18	**4,02**
	39	19	**3,98**
	29	20,5	**4,08**
	$091	Set 24 pcs	**121,54**
	0091	Set 24 pcs	**106,90**

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

Cod. 207000

18/0

forged

Design Daniele Ardissone

TRUMPET si caratterizza per la sua forma affusolata e tondeggiante. Il manico, leggermente svasato e arrotondato, conferisce a questa posata uno stile inconfondibile.

TRUMPET is characterised by its slender, rounded shape. The handle, which is slightly flared and rounded, gives this cutlery its unmistakable style.

LIBERTY

	Cod.	cm	Euro
	01	21,2	**4,10**
	02	21	**4,10**
	03	23	**7,22**
	04	18,1	**4,10**
	05	18	**4,10**
	06	20	**7,22**
	07	15,1	**2,56**
	08	11,1	**2,56**
	10	29	**22,76**
	11	24	**8,90**
	12	24	**8,90**
	13	16,5	**12,14**
	17	17	**3,66**
	20	24	**13,72**
	28*	19,5	**4,10**
	29	21,5	**4,10**
	$091	Set 24 pcs	**126,10**
	0091	Set 24 pcs	**111,46**

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

Cod. 166000

18/10

3 mm

Collezione di posate Made in Italy in acciaio inox 18/10. Le forme fuoriescono dagli schemi convenzionali per esprimere modernità e progresso, attraverso uno stile ispirato alla vita e alla natura.

Made in Italy cutlery collection in 18/10 stainless steel. The shapes escape conventional patterns to express modernity and progress, through a style inspired by life and nature.

PALACE

Cod.	cm	Euro
01	21	**3,98**
02	21	**3,98**
03	23,4	**7,22**
F3	22,4	**3,74**
CC	23,8	**7,78**
D3	23	**7,78**
67	23	**7,22**
04	18,2	**3,98**
05	18,2	**3,98**
06	21	**7,22**
F6	20	**3,54**
CD	21,5	**14,98**
F7	22,4	**3,96**
07	14,7	**2,44**
08	10,8	**2,44**
10	28,8	**22,76**
11	24,1	**8,90**
12	24,1	**8,90**
13	14	**12,14**
14	24	**9,20**
15	25	**9,20**
59	26	**13,14**
17	14,6	**2,70**
20	22,9	**13,72**
09	15	**2,70**
22	14,5	**13,72**
25	18	**7,16**
27	14,5	**2,70**
36	22	**3,26**
38	21,5	**3,98**
39	18,5	**3,98**
28	18,2	**3,98**
29	20,3	**3,98**
$091	Set 24 pcs	**123,94**
0091	Set 24 pcs	**109,30**

Cod. 169000

18/10

3 mm

Serie di posate dal design moderno fatto di linee rette, le posate di questa linea si abbinano bene a piatti dallo stile classico o con bordo decorato.

Series of cutlery with a modern design with straight lines, this cutlery line goes well with plates with a classic style or with a decorated edge.

PALACE MARTELLATO

	Cod.	cm	Euro
	01	21	**3,36**
	02	21	**3,36**
	03	22	**4,36**
	L3	22,2	**3,44**
	04	18,2	**3,36**
	05	18,2	**3,36**
	06	20	**4,24**
	07	14,7	**2,04**
	08	10,8	**2,04**
	17	14,6	**2,46**
	$091	Set 24 pcs	**96,94**
	0091	Set 24 pcs	**82,30**
	7ASE	Set 30 pcs	**99,00**
	7ASX	Set 60 pcs	**199,00**

Cod. 168000

18/10

2,5 mm

Un gioco di risalti e avvallamenti: chiari e scuri si alternano in un elegante susseguirsi di luci e ombre per ricercate mise en place.

Emphasis and little hollows: a turnover of light and dark effect gives birth to a play of smart light and shadows to create polished mise en place.

SAVOY

	Cod.	cm	Euro
	01	20,8	**3,98**
	02	20,9	**3,98**
	03	23	**7,22**
	F3	21,8	**3,74**
	CC	24,5	**14,98**
	04	18	**3,98**
	05	18,1	**3,98**
	06	20	**7,22**
	F7	22	**3,96**
	CD	21,3	**14,84**
	07	14,9	**2,44**
	08	11	**2,44**
	10	28	**22,76**
	11	25,5	**8,90**
	12	25,5	**8,90**
	13	17,4	**12,14**
	17	16,1	**2,70**
	20	23	**13,72**
	28	18,1	**3,98**
	29	20	**3,98**
	$091	Set 24 pcs	**123,94**
	0091	Set 24 pcs	**109,30**

Cod. 170000

18/10

3 mm

Serie di posate dallo stile classico e morbido, di elevato spessore.
Perfette per mise en place semplici, ma eleganti.

Series of very thick cutlery with a classic, soft style.
Perfect for simple yet elegant table settings.

CASALI

	Cod.	cm	Euro
	01	19,5	**3,98**
	02	19,5	**3,98**
	03	21,6	**6,74**
	04	16,6	**3,98**
	05	16,6	**3,98**
	06	19,8	**6,74**
	07	13,8	**2,22**
	08	11,6	**2,22**
	10	27	**19,80**
	11	22,8	**8,90**
	12	22,8	**8,90**
	13	16,7	**10,48**
	15	22,5	**10,90**
	17	14,6	**2,70**
	20	23,2	**13,72**
	39	17,2	**3,66**
	28	19,2	**4,52**
	29	20,7	**4,52**
	$091	Set 24 pcs	**119,74**
	0091	Set 24 pcs	**105,10**

Cod. 210000

18/10

3 mm

Un grande classico intramontabile che ha distintamente caratterizzato la nostra produzione per molti anni. Si contraddistingue per il particolare manico, che aggiunge un tocco di eleganza senza eccedere.

A great, timeless classic that has characterised our production over the years. It is distinguished by the particular handle, which adds a touch of understated elegance.

EXPO

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	**3,66**
	02	20,9	**3,66**
	03	24,3	**7,64**
	04	18,5	**3,52**
	05	18,9	**3,52**
	06	21,4	**7,50**
	07	15	**2,08**
	08	11,6	**2,08**
	11	23,9	**7,92**
	12	24	**7,92**
	13	17,6	**9,88**
	17	15,2	**2,56**
	28	18,9	**4,38**
	29	19,7	**4,38**
	$091	Set 24 pcs	**120,46**
	0091	Set 24 pcs	**105,82**

Cod. 204000

18/10

2,5 mm

Posate che raccontano la storia della tavola nei ricami del manico. La tradizione sulla tavola, per abbinamenti vintage o per allestire tavole di classe.

Cutlery that recalls the story of the table in the handle decoration. Tradition on the table, for vintage combinations or for classy table settings.

TREND

	Cod.	cm	Euro
	01	21,2	**3,66**
	02	21,2	**3,66**
	03	23	**7,22**
	04	18	**3,66**
	05	18	**3,66**
	06	20	**7,22**
	07	15	**2,22**
	08	11	**2,22**
	10	28,6	**19,80**
	11	24	**8,90**
	12	24	**8,90**
	13	16,4	**10,32**
	17	16,1	**2,70**
	20	24,3	**13,72**
	28	18	**3,66**
	29	19,9	**3,66**
	$091	Set 24 pcs	**118,78**
	0091	Set 24 pcs	**104,14**

IN ESAURIMENTO
DISCONTINUED

Cod. 167000

18/10

3 mm

Dal design moderno, la gamma di posate TREND è in acciaio inossidabile 18/10, gli elementi hanno uno spessore di 3 mm. Perfetta abbinata a piatti quadrati o ovali.

A modern design, the TREND range of cutlery is made of 18/10 stainless steel with 3 mm thickness. Perfect combined with square or oval plates.

SIRIO

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	**3,52**
	02	20,6	**3,52**
	03	24,1	**7,78**
	F3	22	**3,74**
	CC	25	**14,98**
	CA	23,5	**7,06**
	L3	22	**3,24**
	04	18,5	**3,52**
	05	18,5	**3,52**
	06	22	**7,78**
	L6	19,4	**3,24**
	CD	22	**14,84**
	CB	21,4	**6,92**
	07	14,6	**2,22**
	08	11,6	**2,08**
	10	27,2	**18,94**
	11	23,2	**7,92**
	12	23,6	**7,92**
	13	17,5	**10,32**
	15	22,3	**9,88**
	16	14,7	**2,70**
	17	15,2	**2,56**
	19	17,8	**6,06**
	20	23,7	**9,88**
	25	17,0	**1,58**
	22	13,7	**2,22**
	FM	12,5	**2,56**
	39	17,9	**3,40**
	28	18	**4,38**
	29	19,4	**4,38**
	30	22,7	**7,92**
	31	25,1	**7,92**
	$091	Set 24 pcs	**120,46**
	0091	Set 24 pcs	**105,82**

Cod. 226000

18/10

2,5 mm

Serie completa di posate in acciaio inox 18/10, caratterizzate dalla tipica forma a goccia del manico e un ricamo lungo il bordo che richiama il fascino del passato.

Complete series of cutlery in 18/10 stainless steel characterised by the typical drop shape of the handle and edge recalling the charm of times past.

FILET

	Cod.	cm	Euro
	01	20,9	**3,52**
	02	20,7	**3,52**
	03	23,4	**7,78**
	CC	23,4	**14,98**
	04	18,5	**3,52**
	05	18,5	**3,52**
	06	21,5	**7,78**
	CD	21,5	**14,84**
	07	14,6	**2,22**
	08	12	**2,08**
	10	27,5	**18,94**
	11	24	**7,92**
	12	24,1	**7,92**
	13	18	**10,32**
	17	15,2	**2,56**
	20	24	**9,88**
	22	13,6	**2,22**
	25	19,6	**7,60**
	38	20,4	**3,40**
	28	18	**4,38**
	29	19,6	**4,38**
	$091	Set 24 pcs	**120,46**
	0091	Set 24 pcs	**105,82**

Cod. 054000

18/10

2,5 mm

Un set di posate dal design classico, caratterizzato da delicati intrecci lungo i bordi, che conferiscono un'elevata raffinatezza, perfette per le tavole più eleganti.

Classic designed set of cutlery, characterised by delicate ribbon and bow pattern along the edges, highly sophisticated and perfect for more elegant table settings.

SABRINA

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	**3,52**
	02	20,9	**3,52**
	03	22,6	**7,22**
	67	22,5	**7,22**
	04	18,3	**3,52**
	05	18,5	**3,52**
	06	19,9	**7,22**
	07	15,1	**2,08**
	08	11,6	**2,08**
	10	29,3	**18,94**
	11	23,5	**7,92**
	12	23,5	**7,92**
	13	17,1	**9,88**
	17	15,3	**2,56**
	20	23,9	**9,88**
	28	18,6	**4,38**
	29	19,6	**4,38**
	$091	Set 24 pcs	**116,26**
	0091	Set 24 pcs	**101,62**

Cod. 209000

18/10

2,5 mm

L'armonia delle linee, unita alla sapiente lavorazione dell'acciaio, conferisce a queste posate un valore autentico, trasformandole in oggetti preziosi.

The harmony of the lines, combined with the skilful machining of steel, gives this cutlery an authentic value, transforming it into precious objects.

SOLARIS

	Cod.	cm	Euro
	01	19,7	**3,52**
	02	20	**3,52**
	03	21,5	**6,60**
	04	18,1	**3,52**
	05	17,6	**3,52**
	06	18,4	**6,60**
	07	13,8	**2,22**
	08	12,1	**2,08**
	10	27,2	**18,94**
	11	22,3	**7,92**
	12	22,4	**7,92**
	13	17,8	**10,32**
	15	22,3	**9,64**
	17	15,7	**2,56**
	20	23,6	**9,88**
	28	19,1	**4,38**
	29	19,4	**4,38**
	$091	Set 24 pcs	**113,38**
	0091	Set 24 pcs	**98,74**

Cod. 217000

18/10

2,5 mm

Un set di posate dal design moderno, caratterizzato da linee ampie e curve, con un equilibrio impeccabile tra spessore e dimensioni. Questa combinazione offre un'estetica contemporanea e una piacevole sensazione di peso nella mano.

A set of cutlery with a modern design, characterised by broad lines and curves, with an impeccable balance between thickness and size. This combination offers a contemporary aesthetic and a pleasant sensation of weight in your hand.

ROMA

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	**3,52**
	02	20,6	**3,52**
	03	24,1	**7,78**
	CC	25,3	**14,98**
	04	18,5	**3,52**
	05	18,5	**3,52**
	06	22	**7,78**
	CD	22,5	**14,84**
	07	14,6	**2,22**
	08	11,8	**2,08**
	10	28	**18,94**
	11	23,5	**7,92**
	12	23,6	**7,92**
	13	17,5	**10,32**
	17	15,1	**2,56**
	20	24	**9,88**
	28	18	**4,38**
	29	19,4	**4,38**
	$091	Set 24 pcs	**120,46**
	0091	Set 24 pcs	**105,82**

Cod. 220000

18/10

2,5 mm

Set posate dal design classico, linee delicate e tondeggianti.
Facilmente abbinabili con qualsiasi tipo di porcellana.

Set of cutlery with a classic design, delicate and rounded lines.
Easily matches any type of porcelain.

MAITRE

	Cod.	cm	Euro
	01	20,8	**3,40**
	02	20,8	**3,40**
	03	23	**7,22**
	F3	21,8	**3,74**
	CC	24,5	**14,98**
	04	17,9	**3,40**
	05	17,9	**3,40**
	06	20	**7,22**
	F7	22	**3,96**
	CD	21,3	**14,84**
	07	14,9	**2,00**
	08	11	**2,00**
	10	28	**18,94**
	11	25,3	**7,92**
	12	25,3	**7,92**
	13	16,5	**10,32**
	17	16	**2,22**
	20	22,7	**9,88**
	28	17,9	**3,40**
	29	20,1	**3,40**
	$091	Set 24 pcs	**114,34**
	0091	Set 24 pcs	**99,70**

Cod. 201000

18/10

2,5 mm

Un elegante set di posate dal design moderno, caratterizzato da un equilibrio impeccabile tra forma e spessore dell'acciaio. Offre una grande versatilità di utilizzo, per le tavole di tutti i giorni.

An elegant set of cutlery with a modern design, characterised by impeccable balance between the shape and thickness of the steel. Highly versatile use, for everyday table settings.

AMERICA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,5	**3,12**
	02	19,5	**3,12**
	03	21	**6,06**
	L3	21,5	**3,24**
	04	17,8	**2,98**
	05	17,1	**2,98**
	06	18,7	**6,06**
	L6	18,9	**3,24**
	07	13,3	**1,74**
	08	11,6	**1,54**
	10	28	**18,22**
	11	22	**7,64**
	12	22,3	**7,64**
	13	16,8	**10,32**
	15	21,4	**9,48**
	17	15,9	**2,08**
	18	15,2	**2,22**
	20	24	**9,20**
	22	13,1	**1,86**
	36	22	**2,82**
	28	18,9	**3,66**
	29	22,2	**3,66**
	30	22,3	**7,64**
	31	24,5	**7,64**
	$091	Set 24 pcs	**102,46**
	0091	Set 24 pcs	**87,82**

Cod. 224000

18/10

2,5 mm

La serie si caratterizza per il manico con un raffinato finale trapezoidale e collo inciso, conferendo un tocco di eleganza. Ideale per tavole dal design sobrio e abbinamenti con porcellane dai colori eleganti.

The series is characterised by the handle with a refined trapezoidal end and engraved neck, giving a touch of elegance. Ideal for table settings with a discrete design and matching elegant coloured porcelain.

HOTEL

	Cod.	cm	Euro
	01	19,3	**3,12**
	02	19,4	**3,12**
	03	21,1	**6,06**
	F3	21,8	**3,74**
	04	17,8	**2,98**
	05	16,6	**2,98**
	06	18	**6,06**
	F7	22	**3,96**
	07	13,2	**1,74**
	08	11,6	**1,74**
	10	27,2	**18,22**
	11	22,2	**7,64**
	12	22,1	**7,64**
	13	16	**10,32**
	17	15,5	**2,22**
	20	23	**9,20**
	39	17,2	**2,98**
	28	17,7	**3,66**
	29	18,6	**3,66**
	$091	Set 24 pcs	**102,46**
	0091	Set 24 pcs	**87,82**

Cod. 202000

18/10

2,5 mm

Posate dal design moderno, caratterizzate da un equilibrio perfetto tra lo spessore e le linee dell'acciaio, offrendo un aspetto gradevole ed elegante.

Cutlery with a modern design, characterised by a perfect balance between the thickness and lines of the steel, offering a pleasant and elegant appearance.

BRISTOL

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	**3,12**
	02	19,4	**3,12**
	03	22,2	**6,46**
	04*	17,8	**2,98**
	05	17,4	**2,98**
	06	19,6	**6,46**
	07	13,4	**1,86**
	08	11,5	**1,86**
	10	26,2	**18,22**
	11	22,7	**7,64**
	12	23,2	**7,64**
	13	17,1	**10,32**
	17	14,4	**2,22**
	20	23,2	**12,14**
	28	18,3	**4,10**
	29	19,7	**4,10**
	$091	Set 24 pcs	**105,58**
	0091	Set 24 pcs	**90,94**

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

Cod. 214000

18/10

2,5 mm

Serie di posate che si contraddistingue per le forme curve e morbide, con il collo elegantemente rifinito da un anello. Perfetta per abbinamenti con porcellane fini dai colori chiari.

Series of cutlery characterised by curved and soft lines, with the neck elegantly finished with a ring. Perfectly matched with light-coloured, fine porcelain.

BRASILIA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,5	**3,12**
	02	19,5	**3,12**
	03	21	**6,06**
	04	17,8	**2,98**
	05	17,1	**2,98**
	06	18,7	**6,06**
	07	13,3	**1,74**
	08	11,6	**1,54**
	10	28	**18,22**
	11	22	**7,64**
	12	22,3	**7,64**
	13	16,8	**10,32**
	15	21,4	**9,48**
	17	15,9	**2,08**
	20	24	**9,20**
	22*	13,1	**1,86**
	36	22	**2,82**
	28	18,9	**3,66**
	29	22,2	**3,66**
	$091	Set 24 pcs	**102,46**
	0091	Set 24 pcs	**87,82**

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

Cod. 223000

18/10

2,5 mm

La serie si caratterizza per il manico con un raffinato finale trapezoidale e collo liscio, conferendo un tocco di eleganza. Ideale per tavole dal design sobrio e abbinamenti con porcellane dai colori raffinati.

The series is characterised by the handle with a refined trapezoidal end and smooth neck, giving a touch of elegance. Ideal for table settings with a discrete design and combined with porcelain in refined colours.

BETA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	**2,82**
	02	19,6	**2,82**
	03	21	**6,06**
	04	17,8	**2,70**
	05	17,9	**2,70**
	06	19,2	**6,06**
	07	13,7	**2,00**
	08	12,3	**1,86**
	10	27,5	**18,22**
	11	22	**7,64**
	12	22,4	**7,64**
	13	18	**10,32**
	15	21,8	**9,48**
	17	15,9	**2,00**
	20	21,7	**12,14**
	22	13,6	**1,74**
	36	22	**2,70**
	28	19,8	**3,84**
	29	22,3	**3,84**
	$091	Set 24 pcs	**100,42**
	0091	Set 24 pcs	**85,78**

Cod. 171000

18/10

2,5 mm

Serie di posate che si distinguono per la loro semplicità e lo stile pulito.
Adatte alle tavole di tutti i giorni.

Series of cutlery distinguished by its simplicity and crisp style.
Suitable for everyday table settings.

GAMMA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	**2,82**
	02	19,6	**2,82**
	03	21	**6,06**
	F3	22,4	**3,74**
	L3	21,6	**3,24**
	04	17,8	**2,70**
	05	17,9	**2,70**
	06	19,1	**6,06**
	F6	20	**3,54**
	L6	19,5	**3,24**
	F7	22,4	**3,96**
	07	13,7	**2,00**
	08	12,3	**1,86**
	10	27,5	**18,22**
	11	22	**7,64**
	12	22,4	**7,64**
	13	18	**10,32**
	15	21,8	**9,48**
	17	15,9	**2,00**
	20	21,7	**12,14**
	22	13,6	**1,74**
	36	22	**2,70**
	39	18,2	**2,70**
	28	19,8	**3,84**
	29	22,3	**3,84**
	$091	Set 24 pcs	**100,42**
	0091	Set 24 pcs	**85,78**

Cod. 215000

18/10

2,5 mm

La serie di posate GAMMA rappresenta la scelta ideale per un utilizzo quotidiano grazie alla forma del manico rettangolare e semplice. Pensate per resistere a un uso intensivo, queste posate coniugano praticità ed eleganza.

The GAMMA series of cutlery is the ideal choice for daily use thanks to rectangular and simple handle shape. Designed to withstand heavy use, this cutlery combines practicality and elegance.

ISCHIA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,7	**2,98**
	02	19,3	**2,98**
	03	21,2	**6,46**
	04	18,6	**2,82**
	05	17,4	**2,82**
	06	19,9	**6,46**
	07	13,8	**1,74**
	08	11,8	**1,74**
	10	26,9	**18,22**
	11	21,9	**7,92**
	12	22,5	**7,92**
	13	17,6	**10,32**
	17	17,5	**1,74**
	20	21,6	**12,02**
	28	19,1	**3,84**
	29	20,6	**3,84**
	$091	Set 24 pcs	**103,18**
	0091	Set 24 pcs	**88,54**

Cod. 225000

18/10

2,5 mm

Le posate ISCHIA incarnano lo spirito contemporaneo, adattandosi perfettamente a tavole moderne. Con forme delicatamente curve, questa collezione unisce design raffinato e funzionalità.

ISCHIA cutlery embodies the contemporary spirit, adapting perfectly to modern table settings. With gently curved shapes, this collection combines refined design and functionality.

TEMA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	**2,76**
	02	19,8	**2,76**
	03	21,2	**6,60**
	L3	21,4	**3,30**
	04	17	**2,76**
	05	17,1	**2,76**
	06	19,1	**6,60**
	L6	19,5	**3,30**
	07	14,8	**1,44**
	08	11,2	**1,44**
	10	27,7	**18,58**
	11	22,3	**7,22**
	12	22,7	**7,22**
	13	17,6	**10,50**
	16	14,9	**1,76**
	20	23,6	**10,82**
	28	17,4	**2,76**
	29	19,5	**2,76**
	\$091	Set 24 pcs	**99,58**
	0091	Set 24 pcs	**84,94**

Cod. 212000

18/10

2,5 mm

Le posate TEMA distinguono il loro stile con forme semplici e diritte, caratterizzate da manici leggermente incavati che aggiungono un tocco di raffinatezza.

TEMA cutlery is distinguished by its style in simple and straight shapes characterised by slightly hollow handles that add a touch of sophistication.

WAVE

	Cod.	cm	Euro
	01	21	**2,76**
	02	21	**2,76**
	03	22,6	**4,04**
	05	18,5	**2,60**
	06	20,3	**3,92**
	07	14,7	**1,76**
	08	11	**1,44**
	17	16	**1,76**
	$091	Set 24 pcs	**86,14**
	0091	Set 24 pcs	**71,50**

Cod. 261000

18/0

3 mm

Le posate WAVE sono un omaggio all'estate con il loro design ispirato al movimento ondoso. Sembrano plasmate dall'acqua, con un'incurvatura delicata che si accentua nei coltelli, creando un segno grafico unico.

WAVE cutlery is a tribute to summer with its design inspired by the motion of a wave. Its looks like it was shaped by water, with a delicate curvature, accentuated in the knives, creating a unique graphic distinction.

DOLPHIN

	Cod.	cm	Euro
	01	21,1	**2,48**
	02	20,9	**2,48**
	03	23	**5,82**
	07	15,1	**1,76**
	08	11	**1,58**
	17	17,2	**2,04**
	$091	Set 24 pcs	**93,46**
	0091	Set 24 pcs	**78,82**

Cod. 136000

18/10

2 mm

Il design unico di queste posate si ispira alla silhouette di un delfino. Perfette per tavole estive, si abbinano splendidamente con i toni vivaci e i colori del mare, creando un'atmosfera fresca e distinta.

The unique design of this cutlery is inspired by the silhouette of a dolphin. Perfect for summer table settings, it combines splendidly with lively shades and the colours of the sea, creating a fresh and distinct atmosphere.

AIDA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	**2,48**
	02	19,6	**2,48**
	03	21	**5,82**
	L3	21,5	**3,30**
	04	17	**2,26**
	05	16,9	**2,26**
	06	18,9	**5,82**
	L6	19,5	**3,30**
	07	13,4	**1,44**
	08	11,3	**1,44**
	10	27,2	**17,46**
	11	22,7	**7,22**
	12	22,6	**7,22**
	13	17,7	**10,50**
	17	13,5	**1,76**
	20	24,1	**10,06**
	28	17,2	**3,60**
	29	19,6	**3,60**
	$091	Set 24 pcs	**91,54**
	0091	Set 24 pcs	**76,90**

Cod. 138000

18/10

2 mm

Posate di semplice eleganza, con forme dritte e decori lineari sui lati dell'impugnatura. Questa posata si armonizza perfettamente con porcellane dai colori chiari.

Cutlery with simple elegance, with straight shapes and linear decoration on the sides of the handle. This cutlery perfectly harmonises with light-coloured porcelain.

AUSTRALIA 2

	Cod.	cm	Euro
	01	19	**2,48**
	02	18,9	**2,48**
	03	20,4	**5,82**
	L3	19,5	**3,30**
	05	16,9	**2,26**
	06	18,4	**5,82**
	L6	19,5	**3,30**
	07	13,3	**1,44**
	08	10,8	**1,44**
	10	28,3	**17,46**
	11	21,6	**6,78**
	12	21,6	**6,78**
	17	16,7	**1,76**
	20	23	**10,68**
	$091	Set 24 pcs	**91,54**
	0091	Set 24 pcs	**76,90**

Cod. 140000

18/10

2 mm

La silhouette di queste posate si apre gradualmente dal collo fino alla fine del manico. I decori laterali, sottili e delicati, conferiscono a questa posata eleganza e armonia.

The silhouette of this cutlery gradually opens from the neck to the end of the handle. The side decoration, which is gentle and delicate, gives this cutlery elegance and harmony.

VALENCIA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	**2,26**
	02	19,6	**2,26**
	L3	22	**3,30**
	04	17,8	**2,26**
	05	17,7	**2,26**
	L6	19,4	**3,30**
	07	14,1	**1,28**
	08	11,5	**1,28**
	10	26,9	**16,30**
	11	22	**6,78**
	12	21,9	**6,78**
	13	17,9	**8,78**
	17	15,1	**1,44**
	20	22,8	**8,08**
	28	18,8	**2,88**
	29	19,6	**2,88**
	$091	Set 24 pcs	**72,82**
	0091	Set 24 pcs	**58,18**

Cod. 035000

18/10

2 mm

Le posate VALENCIA, con la loro classica forma a goccia, si distinguono per i delicati decori lungo i bordi del manico. Questi dettagli preziosi le rendono perfette per abbinamenti con porcellane eleganti arricchite da decori raffinati.

VALENCIA cutlery, with its classic drop shape, stands out with its delicate decoration along the edges of the handle. Such valuable detail makes it perfect for combinations with elegant porcelain enriched with sophisticated designs.

SUPERGA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	**2,26**
	02	19,6	**2,26**
	03	22,2	**5,26**
	L3	22	**3,30**
	04	17,8	**2,26**
	05	17,7	**2,26**
	06	19,5	**5,12**
	L6	19,4	**3,30**
	07	14,1	**1,28**
	08	11,5	**1,28**
	10	26,9	**16,30**
	11	22	**6,78**
	12	21,9	**6,78**
	13	17,9	**8,78**
	17	15,1	**1,44**
	20	22,8	**8,08**
	28	18,8	**2,88**
	29	19,6	**2,88**
	$091	Set 24 pcs	**84,58**
	0091	Set 24 pcs	**69,94**

Cod. 031000

18/10

2 mm

La posata, con le sue linee morbide e un decoro a cuore sul finale del manico, si presta magnificamente per abbinamenti con porcellane dallo stile regale inglese. Aggiunge un tocco di romanticismo e raffinatezza a ogni tavola.

The cutlery, with its soft lines and a heart-shape on the end of the handle, merges magnificently with Royal English style porcelain. It adds a touch of romanticism and elegance to every tabletop.

CAMBRIDGE

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	**2,26**
	02	19,6	**2,26**
	L3	22	**3,30**
	04	17,8	**2,26**
	05	17,7	**2,26**
	L6	19,4	**3,30**
	07	14,1	**1,28**
	08	11,5	**1,28**
	10	26,9	**16,30**
	11	22	**6,78**
	12	21,9	**6,78**
	13	17,9	**8,78**
	17	15,1	**1,44**
	20	22,8	**8,08**
	28	18	**2,88**
	29	19,6	**2,88**
	$091	Set 24 pcs	**72,82**
	0091	Set 24 pcs	**58,18**

Cod. 071M00

18/10

2 mm

Le posate della collezione CAMBRIDGE si distinguono per le forme eleganti e per i lineari decori lungo i bordi. L'impugnatura si presenta sottile e si espande gradualmente verso la parte finale con una delicata curva.

The cutlery in the CAMBRIDGE collection is distinguished by the elegant shapes and linear decorations along the edges. The thin handle gradually expands towards the end with a delicate curve.

UNO

	Cod.	cm	Euro
	01	18,8	**2,26**
	02	18,6	**2,26**
	03	20,5	**5,82**
	L3	22,1	**3,30**
	05	16,5	**2,26**
	06	18,4	**5,82**
	07	13,4	**1,44**
	08	10,8	**1,44**
	10	27,3	**17,46**
	11	21,5	**6,78**
	12	21,4	**6,78**
	17	13,7	**1,58**
	20	23,5	**10,68**
	$091	Set 24 pcs	**88,90**
	0091	Set 24 pcs	**74,26**

Cod. 141000

18/10

2 mm

La serie di posate dalla forma ovale è caratterizzata da un elegante decoro lungo l'impugnatura. Queste posate sono perfette per tavole dall'aspetto pulito e senza eccessi.

The oval cutlery series is characterised by an elegant decoration on the handle. This cutlery is perfect for tables with a crisp, understated appearance.

MARTE

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	**1,86**
	02	19,5	**1,86**
	L3	22	**3,30**
	07	14,2	**1,20**
	17	15,3	**1,36**
	$091	Set 24 pcs	**67,54**
	0091	Set 24 pcs	**52,90**

Cod. 015000

18/0

2 mm

MARTE si distingue per una raffinata finitura martellata e per linee sinuose ed eleganti. L'impugnatura sottile si sviluppa gradualmente verso la parte finale con una curva delicata.

MARTE is distinguished by its elegant hammered finished and sinuous and elegant lines. The thin handle gradually develops towards the end with a delicate curve.

PUNTO

	Cod.	cm	Euro
	01	19,7	**2,00**
	02	19,9	**2,00**
	F3	22,4	**3,74**
	L3	21,6	**3,48**
	04	17,1	**2,00**
	05	16,8	**2,00**
	F6	20	**3,54**
	L6	19,5	**3,48**
	F7	22,4	**3,96**
	07	13,4	**1,20**
	08	11,4	**1,20**
	16	14,7	**1,36**
	17	13,6	**1,20**
	52	14,7	**1,50**
	$091	Set 24 pcs	**70,30**
	0091	Set 24 pcs	**55,66**

Cod. 122000

18/0

2 mm

PUNTO è una posata dal design sobrio, lineare e privo di eccessi, che esibisce la sua lucentezza in tutta la sua semplicità. Perfetta per tavole dal design nordico, aggiunge un tocco moderno e pulito.

PUNTO, with its discrete, linear and understated design, shines in all its simplicity. Perfect for modern Nordic design table settings, giving a crisp, modern touch.

ECOBAGUETTE

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	**1,86**
	02	19,6	**1,86**
	L3	22	**3,48**
	04	17,8	**1,86**
	05	17,7	**1,86**
	L6	19,4	**3,48**
	07	14,1	**1,36**
	08	11,5	**1,20**
	17	15,1	**1,36**
	28	18	**2,40**
	29	19,6	**2,40**
	$091	Set 24 pcs	**69,58**
	0091	Set 24 pcs	**54,94**

Cod. 028000

18/0

2 mm

Classica posata della tradizione italiana, si presenta con rebbi molto lunghi e tazze ampie, rappresentando un intramontabile classico.

This classic cutlery, of Italian tradition, presents very long tines and ample bowls, representing an unbeatable classic.

SNAKE

	Cod.	cm	Euro
	01	20,8	**1,76**
	02	21,1	**1,76**
	03	23	**3,92**
	L3 *	22,5	**1,80**
	07	14,9	**1,16**
	08	11,1	**1,04**
	$091	Set 24 pcs	**69,82**
	0091	Set 24 pcs	**55,18**

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

Cod. 114000

18/10

1,5 mm

Le posate SNAKE hanno un design singolare che richiama la sinuosa eleganza di un serpente. Versatili e accattivanti, si adattano a ogni tipo di piatto.

SNAKE cutlery has a unique design that recalls the sinuous elegance of a snake. Versatile and attractive, it adapts to any type of plate.

TUBE

	Cod.	cm	Euro
	01	20	**1,36**
	02	20	**1,36**
	03	22	**4,10**
	07	14,5	**0,92**
	08	11	**0,92**
	17 *	16,1	**1,20**
	$091	Set 24 pcs	**64,66**
	0091	Set 24 pcs	**50,02**

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

Cod. 112000

18/0

1,5 mm

Le posate TUBE si distinguono per la loro forma incavata, ispirata proprio alla struttura di un tubo. Questa particolarità conferisce un design unico e contemporaneo, aggiungendo un tocco distintivo e moderno a ogni tavola.

TUBE cutlery is distinguished by its hollow shape, actually inspired by the structure of a tube. This feature gives a unique and contemporary design, adding a distinctive and modern touch to every table setting.

LE TENDENZE

AGRICOLA	p. 80	TRECCIA	p. 76
AGRICOLA EXTRA	p. 81	TULIPANI	p. 78
ALBERI D'INVERNO	p. 83	TULIPANI EXTRA	p. 79
ARCHI	p. 82	WILD COLLECTION	p. 89
DROP	p. 88		
DROP SATIN	p. 87		
DUKE	p. 86		
FLOWER COLLECTION	p. 89		
GOCCIA	p. 77		
LUNA	p. 84		
PRINCESS	p. 85		

Scatola regalo 24 pz
Gift box 24 pcs
92062036

Scatola Compact Pintinox 24 pz
Pintinox Compact box 24 pcs
90511002

Scatola Compact Pinti1929 24 pz
Pinti1929 Compact box 24 pcs
90580002

TRECCIA

REGISTERED DESIGN

24 pcs

Cod. 24807091

18/0
forged
Design Daniele Ardissone

Euro 147,60

La posata TRECCIA, forgiata con maestria, si presenta solida e dalla realizzazione complessa. Le sfaccettature arcuate conferiscono un'elevata luminosità, rendendola un'elegante aggiunta a ogni tavola.

TRECCIA cutlery, which is masterfully forged, is solid and complex. The arched sides elevate brightness, making it an elegant addition to every table setting.

GOCCIA

REGISTERED DESIGN

24 pcs

Cod. 24207091

18/0

forged

Design Daniele Ardissone

Euro 152,00

La posata GOCCIA, con il suo design asimmetrico, si adatta perfettamente a piatti di grandi dimensioni, ovali o dalle linee morbide. Una scelta ideale per un tocco di originalità sulla tavola.

GOCCIA cutlery, with its asymmetrical design, perfectly adapts to large, oval plates or those with soft lines. An ideal choice for a touch of originality on the table.

TULIPANI

REGISTERED DESIGN

	Cod.	cm	Euro
	01	23	**3,86**
	02	23	**3,84**
	03	24,5	**4,88**
	04	20	**3,44**
	05	20	**3,44**
	06	21,5	**4,28**
	07	17	**3,28**
	08	11	**2,90**

Cod. 044000

18/0

Design Daniele Ardissone

È la serie che ha destato la più forte curiosità, segue il filone "nature". Particolarmente apprezzata per le sue forme allungate e delicate.

This is an unexpected successful design of our "nature" series. A curious "flowers" lines with long and soft shapes.

TULIPANI
24 pcs

Cod. 04407091
18/0
4 mm
Euro 95,10

TULIPANI EXTRA
24 pcs

Cod. 02707091
18/0
3,5 mm
Euro 82,52

AGRICOLA

REGISTERED DESIGN

	Cod.	cm	Euro
	01	22	**4,08**
	02	22	**4,08**
	03	24	**4,96**
	04	20	**3,66**
	05	20	**3,66**
	06	22	**4,36**
	07	16	**3,50**
	08	11	**3,08**

Cod. 043000

18/0

Design Daniele Ardissone

Le posate AGRICOLA reinterpretano antichi attrezzi agricoli con un tocco simpatico e giocoso, aggiungendo allegria e originalità alla tavola.

AGRICOLA cutlery reinterprets ancient farm equipment with a cute, playful touch, bringing cheer and originality to every table setting.

AGRICOLA
24 pcs

Cod. 04307091
18/0
3,5 mm
Euro 98,90

AGRICOLA EXTRA
24 pcs

Cod. 02607091
18/0
3,5 mm
Euro 82,52

ARCHI

24 pcs

Cod. 04207091

18/0

3,5 mm

Design Daniele Ardissone

Euro 95,10

Le posate ARCHI presentano una forma irregolare studiata ergonomicamente, garantendo un'esperienza di utilizzo confortevole.

ARCHI cutlery presents an irregular shape and ergonomic design, guaranteeing comfortable use.

ALBERI D'INVERNO

24 pcs

Cod. 04107091

18/0

3,5 mm

Design Daniele Ardissone

Euro 95,10

La collezione di posate ALBERI D'INVERNO si contraddistingue per un design unico e originale, ispirato ai rami degli alberi invernali. Le forme naturali conferiscono un aspetto distintivo, ideale per chi ama distinguersi in modo elegante a tavola.

The ALBERI D'INVERNO cutlery collection is distinguished by unique and original design, inspired by the branches of trees in winter. The natural shapes give a distinctive appearance, ideal for lovers of elegant table settings.

LUNA

24 pcs

Cod. 29307091

18/10

3 mm

Euro 85,60

Ispirata alla superficie lunare, la delicata martellatura esalta la lucentezza delle sue forme.

Cutlery inspired by the moon surface, the light hammering brings out the brightness of its forms.

PRINCESS

Cod.	Colour	Euro
0	steel	46,90
R	sun	54,88
S	amber	56,12
T	carbon	64,50
U	rainbow *	54,40

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

24 pcs

Cod. 2C_07091

18/10

3 mm

Questo modello esprime un'eleganza moderna fatta di linee morbide e superfici luminose. Disponibile anche con finiture PVD Sun, Amber, Carbon e Rainbow, per dare personalità e stile alla tavola.

This model expresses modern elegance with soft lines and shiny surfaces. Also available with PVD Sun, Amber, Carbon, and Rainbow finishes to add personality and style to your table.

DUKE SATIN

Cod.	Colour	Euro
O	steel	**41,50**
R	sun	**47,96**
S	amber	**48,88**
T	carbon	**56,58**

24 pcs

Cod. 2K_U7091

18/0

3 mm

Le posate DUKE esprimono uno stile moderno e rigoroso, fatto di linee pulite ed essenziali valorizzate dalla finitura satinata. Una collezione dal carattere deciso, che porta in tavola un'eleganza sobria e contemporanea.

DUKE cutlery expresses a modern and rigorous style, with clean and essential lines enhanced by a satin finish. A collection with a strong character, bringing sober and contemporary elegance to the table.

DROP SATIN

Cod.	Colour	Euro
5	steel	34,90
R	sun	38,90
T	carbon	46,90

24 pcs

Cod. 28_U0091

18/0

2 mm

Design Marcello Ziliani

DROP SATIN si distingue per le dimensioni compatte e il caratteristico manico a goccia, che dona equilibrio e personalità alla posata. La finitura satinata valorizza uno stile essenziale e moderno, disponibile nelle varianti Steel, Sun e Carbon.

DROP SATIN stands out for its compact dimensions and distinctive drop-shaped handle, which gives the cutlery balance and character. The satin finish enhances a clean, modern style, available in the Steel, Sun, and Carbon variants.

DROP

REGISTERED DESIGN

24 pcs

Cod. 28500091

18/0

2 mm

Design Marcello Ziliani

Euro 34,90

Le posate DROP con finitura lucida esaltano il caratteristico manico a goccia, che riflette la luce creando raffinati giochi di luci e ombre. Le dimensioni compatte e le superfici brillanti danno vita a una posata elegante e contemporanea.

DROP cutlery with a polished finish highlights the distinctive drop-shaped handle, which reflects the light, creating refined plays of light and shadow. The compact dimensions and glossy surfaces result in an elegant, contemporary piece of cutlery.

CONFEZIONI REGALO
GIFT BOX

PINTINOX

FLOWER COLLECTION
confezione 24 pz
box 24 pcs

IRIS
2840
18/10
4 mm
Euro

7091 — **88,02**

PINTINOX

WILD COLLECTION
confezione 24 pezzi
box 24 pieces

TIGER
2820
18/10
2,5 mm
Euro

LION
2830
18/10
2,5 mm
Euro

LEOPARD
2810
18/10
2,5 mm
Euro

7091 — **73,30** — **73,30** — **73,30**

PRIMA COLLECTION

DROP COLLECTION
confezione 24 pezzi
box 24 pieces

DROP
2850
18/0
2 mm
Euro

DROP SATIN
285U
18/0
2 mm
Euro

7091 — **43,90** — **43,90**

COLORE
COLOUR

ARCA DI NOÈ	p. 98
CANALETTO	p. 92
CANALETTO SFUSO CANALETTO UNPACKED	p. 93
MATITE	p. 96
MATITE BABY	p. 97
VENICE	p. 95
VENICE MYSTIQUE	p. 94

CANALETTO

Cod.	Colour
A	avena oats
B	fumo di Londra London smoke
C	carta da zucchero paper sugar
D	ardesia slate
E	muschio musk
F	neve snow

24 pcs

Cod. 09_07091

18/10 + ABS

2 mm

Euro 92,58

Il meglio del Made in Italy. Classica nelle forme, moderna nei colori. La posata è costruita totalmente in acciaio inox 18/10 con le guancette in ABS saldate a ultrasuoni.

Made in Italy at its best. Classic shapes, modern colours. Every single cutlery piece is totally made in 18/10 stainless steel, with ultrasonic welded ABS handle plastic-sides.

SFUSI CON ETICHETTA EAN

UNPACKED ITEMS WITH EAN LABLE

CANALETTO

PINTINOX

Cod. 09_0

18/10 + ABS

2 mm

Cod.	Colour	Euro
09A03001	avena oats	3,00
09A03002		3,00
09A03003		4,80
09A03007		2,22
09A03008		2,18
09A03017		2,22
09B03001	fumo di Londra London smoke	3,00
09B03002		3,00
09B03003		4,80
09B03007		2,22
09B03008		2,18
09B03017		2,22
09C03001	carta da zucchero paper sugar	3,00
09C03002		3,00
09C03003		4,80
09C03007		2,22
09C03008		2,18
09C03017		2,22
09D03001	ardesia slate	3,00
09D03002		3,00
09D03003		4,80
09D03007		2,22
09D03008		2,18
09D03017		2,22
09E03001	muschio musk	3,00
09E03002		3,00
09E03003		4,80
09E03007		2,22
09E03008		2,18
09E03017		2,22
09F03001	neve snow	3,00
09F03002		3,00
09F03003		4,80
09F03007		2,22
09F03008		2,18
09F03017		2,22

VENICE MYSTIQUE

Cod.	Colour
C	carta da zucchero paper sugar
E	muschio musk

24 pcs

Cod. 09_0Z091

18/10 + ABS

2 mm

Euro 119,74

VENICE MYSTIQUE rappresenta il connubio perfetto tra colore e stile. La tenue luminosità dell'acciaio con effetto mystique si fonde armoniosamente con i vivaci toni di azzurro e verde, donando un tocco di colore raffinato alla tua tavola.

VENICE MYSTIQUE represents the perfect combination of colour and style. The bright hues of the steel with Mystique effect harmoniously blends with the lively blue and green tones, giving a touch of refined colour to your table setting.

VENICE

Cod.	Colour
V	ardesia & titanium slate & titanium
W	neve & titanium snow & titanium
X	avena & bronze oats & bronze
Y	fumo di Londra & bronze London smoke & bronze

24 pcs

Cod. 09_0Z091

18/10 + ABS + PVD

2 mm

Euro 358,42

La posata si distingue per gli accostamenti raffinati tra le finiture dell'acciaio e le guancette in ABS dai colori tenui, conferendole uno stile moderno e fresco, ideale per dare un tocco contemporaneo sulla tavola.

The cutlery is distinguished by the refined combinations of the steel finishes and ABS grips in soft colours, giving a modern and fresh style, ideal to give a contemporary touch to the table setting.

MATITE

REGISTERED DESIGN

Cod.	Colour	
A	giallo yellow	
B	lilla lilac	
C	turchese blue	
D	corallo coral	

24 pcs

Cod. 0L_0B091

18/0 + ABS

2 mm

Design Elvis Borghetti

Euro 42,76

Simpatica e spiritosa linea di posate, adatta ad un utilizzo di tutti i giorni e ideale come articolo da regalo.

Funny and playful line of cutlery, winner of Brescia University design contest.

cm 22,8 cm 23,8 cm 23

MATITE BABY

REGISTERED DESIGN

cm 17,5 cm 19,9 cm 17

3 pcs

Cod. 0RK0T0BN

18/0 + ABS

2 mm

Euro 13,58

La simpatica e spiritosa linea di posate pensata per un uso quotidiano, con dimensioni ridotte perfette per i più piccoli. Un'opzione ideale anche come articolo da regalo per bambini.

The cute and lively cutlery line designed for daily use has small dimensions, making it perfect for children.
An ideal option also as a gift item for children.

ARCA DI NOÈ

4 pcs

Cod. 105000B6

18/10

2,5 mm

Euro 27,44

Set di posate dedicato ai bambini: facili da impugnare e studiate per accompagnarli nel percorso di crescita.

Cutlery set dedicated to the world of childhood. Easy to hold, projected for the children.

cm 16,5 cm 18 cm 16,5 cm 13,5

USE & REUSE

CANNUCCE p. 103
STRAWS

HAPPY HOUR p. 103
HAPPY HOUR

PIATTO p. 103
PLATE

POSATE p. 103
CUTLERY

SET POSATE + ASTUCCIO p. 103
CUTLERY + CASE SET

USE & REUSE

ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL

L'alternativa ecologica all'usa e getta.
The eco-friendly alternative to disposable items.

100% ecologico, riciclabile, ecosostenibile, riutilizzabile, resistente.
Gli articoli si possono lavare e rilavare. Non si piegano, non si rompono.
Non inquinano l'ambiente.

100% eco-friendly, recyclabe, environmentally friendly, reusable, does not break.
You can wash and rewash the pieces. The pieces do not bend and break.
They do not pollute.

set posate
cutlery set

	Cod.	cm	Set	Euro
	00300$01	16	Set 18 pezzi 18 pieces set	**3,84**
	00300$02	16		**3,84**
	00300$L3	16		**3,84**
	00300$07	12		**3,84**
	00300$08	9,5		**3,38**
	00300$22	11		**3,84**
	00300$36	18,5		**4,58**
	00300&01	16	Set 50 pezzi 50 pieces set	**10,22**
	00300&02	16		**10,22**
	00300&L3	16		**10,22**
	00300&07	12		**10,22**
	00300&08	9,5		**8,90**
	00300&22	11		**10,22**
	00300&36	18,5		**12,26**

SOLO VENDITA INNER: 18 set x 50 pezzi, 50 set x 20 pezzi
ONLY INNER SELLING: 18 sets x 50 pieces, 50 sets x 20 pieces

piatto
plate

cod.	57M16122	57M16A22
descr.	**master 10 set** **da 6 piatti (60 piatti)** master carton of 60 plates (10 inner cases of 6 plates each inside the master carton)	**master 10 set** **da 6 piatti (60 piatti)** master carton of 60 plates (10 inner cases of 6 plates each inside the master carton)
colour		
ø cm	22	22
Euro	**94,80**	**94,80**

set posate + astuccio
stainless steel + polypropylene
cutlery + case set

cod.	00307085	003070SN
descr.	**set 1 forchetta,** **1 cucchiaio, 1 coltello,** **1 cucchiaino.** set 1 fork, 1 spoon, 1 knife, 1 coffee spoon.	**set 4 forchette,** **4 cucchiai, 4 coltelli,** **4 cucchiaini.** set 4 forks, 4 spons, 4 knives, 4 coffee spoon.
pcs	4	16
Euro	**3,44**	**5,76**

cannucce
straws

cod.	55737908	55737906
descr.	**cannucce dritte** **con scovolino** straw with pipe cleaner	**cannucce dritte** **con scovolino** straw with pipe cleaner
ø cm	0,8	0,5
cm	16	24
pcs	6	6
Euro	**10,32**	**8,76**

happy hour
happy hour

cod.	06210YUE	06210YUT	06210YUL	06210YUA
descr.	**tridente** trident	**spillo** pin	**cucchiaio** spoon	**paletta** paddle
cm	10	10	10	10
pcs	40	40	40	40
Euro	**10,50**	**10,50**	**11,66**	**11,42**

GLI SPECIALI TAVOLA
SPECIAL ACCESSORIES

BACCHETTE IN ACCIAIO INOX p. 111
STAINLESS STEEL CHOPSTICKS

CATERÌ p. 112

COLTELLI BISTECCA p. 109
STEAK KNIFE

ESCLUSIVI p. 106

GELATO p. 110
ICE-CREAM

SET ESCLUSIVI p. 108

STRESA COLOUR p. 113

WINE PLUS p. 114

ESCLUSIVI

FORGIATO FORGED

"Eleganza in acciaio di alta qualità per un serizio raffinato.
"Elegance in high quality steel for a sophisticated service.

cucchiaio tavola 18/10
table spoon
07400001

cm | 20
Euro | **6,08**

forchetta tavola 18/10
fork spoon
07400002

cm | 19,5
Euro | **6,08**

coltello bistecca
steak knife
07400067

cm | 21,1
Euro | **7,56**

cucchiaino caffè 18/10
tea-coffe spoon
07400007

cm | 14,6
Euro | **3,02**

pala lasagne 18/10
lasagne server
074000AE

cm | 28
Euro | **27,42**

forchettone arrosto 18/10
carving fork
07400068

cm | 25,7
Euro | **23,12**

coltello arrosto 18/10
tacarving knife
07400069

cm | 28
Euro | **21,68**

trinciapollo
poultry shears
074000AN

cm | 25
Euro | **57,34**

scavino aragosta
lobster pick
074000AF

cm | 18,8
Euro | **8,42**

pinza per aragosta
lobster-seafood cracker
074000AG

cm | 18,8
Euro | **43,52**

coltello pizza-crostacei
pizza-seafood knife
07400051

cm | 21
Euro | **7,70**

pala servire pizza 18/10
pizza server
074000AI

cm | 21,5
Euro | **27,96**

coltello taglio pizza
pizza serving knife
074000AD

cm | 25,9
Euro | **15,00**

schiaccianoci
nutcracker
074000AH

cm | 18,7
Euro | **39,08**

coltello formaggio 2 punte
cheese knife
074000AA

cm	21,8
Euro	**8,98**

pala dolce 18/10
cake server
074000AP

cm	27,8
Euro	**27,42**

coltello agrumi
lemon-bar knife
074000AM

cm	23
Euro	**9,14**

cavatappi
cork screw
074000AR

cm	15,5
Euro	**67,20**

coltello pane
bread knife
074000AC

cm	31,8
Euro	**18,96**

coltello grana
parmesan pick
074000AB

cm	18,2
Euro	**10,42**

coltello formaggio duro
parmesan knife
074000AD

cm	25,9
Euro	**15,00**

coltello formaggio tenero
soft cheese knife
074000AL

cm	21,5
Euro	**8,98**

SET ESCLUSIVI

set 6 pz cucchiaio tavola
6 pcs table spoon set
07409601
Euro 42,42

set 6 pz forchetta tavola
6 pcs table fork set
07409602
Euro 41,84

set 6 pz coltello bistecca
6 pcs steak knife set
07409667
Euro 55,88

set 6 pz cucchiaino caffè
6 pcs tea-coffee spoon set
074090BW
Euro 46,10

set 2 pz carne
2 pcs carving set
07409079
Euro 55,04

set 24 pz tavola bauletto legno
24 pcs set wooden box
0740S091
Euro 171,22

set 3 pz crostacei
3 pcs seafood set
074090BI
Euro 69,86

set 6 pz scavino aragosta
6 pcs lobster pick set
074096AF
Euro 61,74

set 7 pz crostaei
7 pcs seafood set
074090BT
Euro 99,96

set 2 pz crostacei
2 pcs seafood set
074090BH
Euro 63,48

pinza aragosta
lobster/seafood cracker
074090BU
Euro 50,76

confezione singola per ogni pezzo
packaging in individual gift bag

set 3 pz formaggio
3 pcs cheese
074090BA
Euro 34,80

set 2 pz pizza
2 pcs pizza set
074090BC
Euro 53,48

set 2 pz dolce
2 pcs cake set
074090BB
Euro 53,08

set 6 pz coltello pizza/crostacei
6 pcs seafood/pizza knife set
07409651
Euro 57,92

COLTELLI BISTECCA
STEAK KNIVES

ACCIAIO STAINLESS STEEL

CLASSIC (ABS handle)
749000..

cod.	EU	EY
blade	**seghettata** full serration	**liscia** fine edge
cm	23	23
Euro	**8,18**	**8,18**

PROFESSIONALE (ABS handle)
076000EU

cm	22,3
Euro	**8,74**

PROFESSIONAL
07600067

cm	23
Euro	**8,28**

STRESA
03200067

cm	22,9
Euro	**5,26**

BYRON
08000067

cm	23
Euro	**8,26**

BAGUETTE
08300067

cm	23
Euro	**8,26**

RITZ
22800067

cm	22,8
Euro	**8,48**

MILLENIUM
22700067

cm	23,6
Euro	**8,48**

SABRINA
20900067

cm	22,5
Euro	**7,22**

PALACE
16900067

cm	22
Euro	**7,22**

LEONARDO
05000067

cm	23
Euro	**8,26**

SYNTHESIS
20300067

cm	22,5
Euro	**5,72**

GELATO ICE-CREAM

ACCIAIO STAINLESS STEEL

dosatore gelato
ice-cream goblet

cod.	78500396	78500397
size	medium	big
Euro	**19,08**	**20,14**

spatola gelato
ice-cream spatula
50952800

cm	18,5
Euro	**5,44**

paletta gelato SIRIO
ice-cream spoon
22600022

cm	13,7
Euro	**2,22**

paletta gelato PALACE
ice-cream spoon
16900022

cm	14,4
Euro	**2,44**

coppa gelato conica
conical ice-cream goblet
50950685

ø cm	8,5
Euro	**14,78**

coppa gelato gambo basso
ice-cream goblet
50950210

ø cm	10
Euro	**10,68**

piattino liscio
ice-cream plate
50952013

ø cm	13
Euro	**10,48**

dosatore gelato
ice-cream goblet

cod.	79004018	79004020	79004022
cm	4,1	5	6,3
Euro	**24,66**	**25,40**	**26,04**

IN ESAURIMENTO
DISCONTINUED

paletta gelato 50/P 18/0
ice-cream spoon
19900022

cm	13,2
Euro	**1,36**

IN ESAURIMENTO
DISCONTINUED

paletta gelato BRASILIA
ice-cream spoon
22300022

cm	13,1
Euro	**1,86**

paletta gelato BAGUETTE
ice-cream spoon
08300022

cm	13,7
Euro	**2,74**

coppa gelato gambo alto
ice-cream goblet

cod.	50950409	50950410
ø cm	9	10
Euro	**12,86**	**13,00**

piattino per coppa bordato
edge plate
50952113

ø cm	13
Euro	**8,68**

BACCHETTE
CHOPSTICKS

ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

"Linee essenziali, stile universale.
"Essential lines, universal style.

Le bacchette si distinguono per un design essenziale e versatile, pensato per adattarsi con naturalezza a diverse collezioni di posate. Disponibili con sezione quadrata o tonda, in finitura lucida o satinata, uniscono semplicità formale e cura del dettaglio.

The chopsticks stand out for their simple and versatile design, created to naturally complement different cutlery collections. Available with a square or round cross-section, in a polished or satin finish, they combine formal simplicity with attention to detail.

bacchette a base quadrata
chopsticks with square section

cod.	29000QE3	29006QE3
descr.	coppia pair	set 6 pz 6 pcs set
cm	23,0	-
Euro	**1,86**	**12,44**

bacchette a base tonda
chopsticks with round section

cod.	29000TE3	29006TE3
descr.	coppia pair	set 6 pz 6 pcs set
cm	22,5	-
Euro	**1,52**	**10,40**

bacchette satin a base quadrata
satin chopsticks with square section

cod.	29060QE3	29066QE3
descr.	coppia pair	set 6 pz 6 pcs set
cm	23,0	-
Euro	**1,86**	**12,44**

bacchette satin a base tonda
satin chopsticks with round section

cod.	29060TE3	29066TE3
descr.	coppia pair	set 6 pz 6 pcs set
cm	22,5	-
Euro	**1,52**	**10,40**

CATERÌ

ACCIAIO STAINLESS STEEL

coltello bistecca
steak knife
07500067

cm	23
Euro	**4,76**

coltello pizza
pizza knife
07500051

cm	21
Euro	**4,48**

forchetta pizza 18/10
pizza fork
07500066

cm	19,5
Euro	**2,26**

cucchiaio lungo 18/10
long spoon
07500057

cm	22
Euro	**3,72**

forchetta lunga 18/10
long fork
07500058

cm	22
Euro	**3,72**

coltello pizza CATERÌ SMART
stainless steel + ABS
pizza knife

cod.	75200651	75200P51
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister	Scatola bianca 12 pz 12 pcs set white box
cm	21	21
Euro	**8,40**	**15,92**

ACCIAIO+POLIPROPILENE
STAINLESS STEEL+ POLYPROPYLENE

STRESA COLOUR

REGISTERED ® DESIGN

coltello STRESA COLOUR tortora
knife taupe

cod.	0320G6EK
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister
cm	21,8
Euro	**5,90**

coltello STRESA COLOUR rosso
knife red

cod.	0320R6EK	0320RPEK
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister	Scatola bianca 12 pz 12 pcs set white box
cm	21,8	21,8
Euro	**5,90**	**11,60**

coltello STRESA COLOUR salvia
knife sage

cod.	0320V6EK
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister
cm	21,8
Euro	**5,90**

coltello STRESA COLOUR nero
knife black

cod.	0320N6EK	0320NPEK
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister	Scatola bianca 12 pz 12 pcs set white box
cm	21,8	21,8
Euro	**5,90**	**11,60**

WINE PLUS

ACCIAIO
STAINLESS STEEL

"La serie completa per servire vino e cocktail come dei veri professionisti
"The complete series for serving wine and cocktails like a true professional.

Wine Plus è la linea ideale per chi ama servire vino, cocktail e aperitivi con un tocco professionale anche a casa. Gli accessori sono realizzati in acciaio inox: resistenti, pratici e pensati per durare nel tempo. I modelli con manico sono dotati di un'impugnatura in ABS, comoda e antiscivolo, per un utilizzo pratico e sicuro. Una collezione essenziale, perfetta per chi vuole unire funzionalità, qualità e stile in ogni occasione, dall'aperitivo con gli amici alla cena speciale.

Wine Plus is the ideal line for those who like to serve wine, cocktails and aperitifs with a professional touch even at home. The accessories are made of stainless steel: resistant, practical and designed to last. The models with handle are equipped with an ABS handle, comfortable and non-slip, for practical and safe use. An essential collection, perfect for those who want to combine functionality, quality and style for every occasion, from an aperitif with friends to a special dinner.

cavatappi a una leva
one lever corkscrew
78400001

Euro | 19,52

tappo versatore
wine pourer
78400006

Euro | 2,42

cavatappi professionale
professional corkscrew
78400004

Euro | 2,86

glacette
wine gel pack
78400007

Euro | 5,62

shaker
shaker
78400016

ml | 550
Euro | 11,14

cucchiaio miscelatore
mixing spoon for cocktail
78400017

cm | 20,5
Euro | 4,82

set whisky (pinza, sacchetto, pietre)
whisky set (tongs, bag, stones)
78400014

Euro | 5,42

cavatappi 2 leve
corkscrew winged
78400002

Euro | 11,28

cavatappi apribottiglie
corkscrew bottle opener
78400005

Euro | 3,40

taglia capsule
foil cutter
78400009

Euro | 2,02

tappo champagne
champagne cork
78400012

Euro | 3,54

jigger
jigger
78400015

ml | 50/25
Euro | 3,26

pestello
cocktail pestle
78400019

cm | 20,5
Euro | 4,82

set 3 pezzi vino
3 pieces wine set
78400013

Euro | 3,70

secchiello champagne
champagne bucket
78400011

ø cm | 19,3
Euro | 7,88

cavatappi a lame
bladed corkscrew
78400008

Euro | 5,42

coppia anelli salvagoccia
2 pcs wine collar
78400010

Euro | 1,92

pinza ghiaccio
ice tongs
78400020

Euro | 2,76

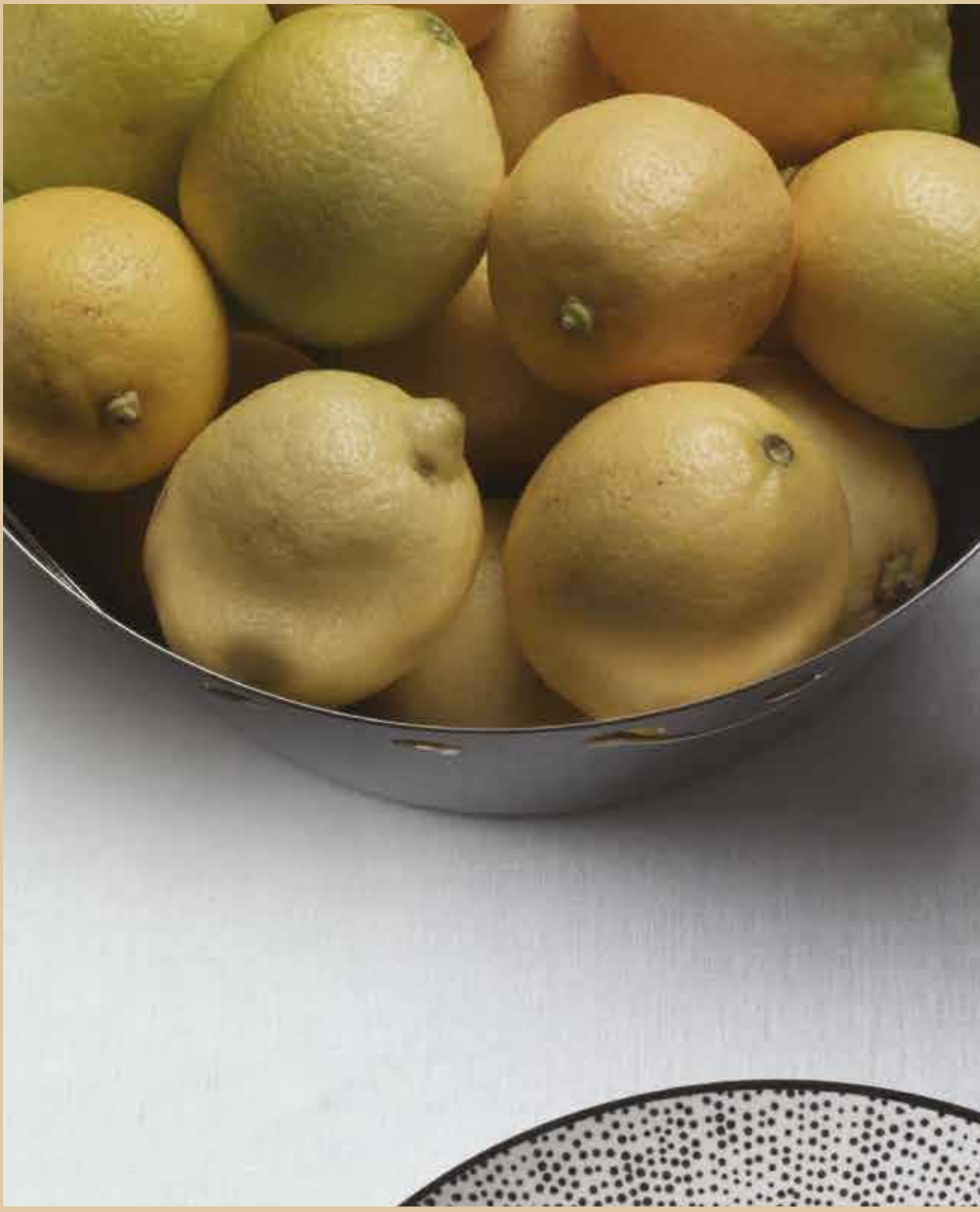
cocktail strainer
cocktail strainer
78400021

Euro | 4,68

tappo versatore cocktail
cocktail pourer
78400018

Euro | 2,86

ACCESSORI TAVOLA
TABLE ACCESSORIES



ACCESSORI ACCESSORIES	p. 122
BERNINI	p. 121
EXECUTIVE	p. 123
NOUVELLE CUISINE	p. 120
PITAGORA	p. 121
PROGETTO	p. 118
TASTE	P. 119

ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

porta grissini
bread-stick holder
50914309

ø cm	9,5x16h
Euro	**52,70**

sottopiatto
underplate
50932831

ø cm	31
Euro	**49,00**

cestino frutta
fruit basket
50914425

ø cm	25x10h
Euro	**77,76**

cestino pane
bread basket
50914225

ø cm	25x7h
Euro	**72,54**

formaggera
cheese bowl
50944600

cm	10x8h
Euro	**41,24**

ACCIAIO STAINLESS STEEL

set oliera 2 posti TASTE
2 pcs cruet set
573A5000

ml	200
Euro	**23,80**

set oliera 4 posti TASTE
4 pcs cruet set
573A5100

ml	200+58
Euro	**32,06**

ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

"Non possono mai mancare nel tuo servizio.
"You should always have it on your table.

sale/pepe e portastecchi
salt/pepper and toothpicks set
50943510

cm	11,5x10x12h
Euro	**60,94**

oliera sale/portastecchi 4 pezzi
4 pcs cruet salt/toothpick set
509433A4

cm	20x12,2x20,5h
Euro	**82,08**

oliera sale/pepe 4 pezzi
4 pcs cruet salt/pepper set
50943304

cm	20x12,2x20,5h
Euro	**78,20**

formaggera con cucchiaino
cheese bowl with cheese spoon
50943400

cm	11,6x6,8h
Euro	**35,98**

sale/pepe
salt and pepper set
50943500

cm	11x6,8x13,5h
Euro	**37,28**

sale/portastecchi
salt/toothpick set
509435A0

cm	11x6,8x13,5h
Euro	**36,16**

oliera 2 pezzi
2 pcs cruet set
50943302

cm	15x9,2x20,5h
Euro	**60,78**

ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

"L'acciaio che farà risplendere la tua tavola.
"Steel to make your table shine.

sottopiatto PITAGORA
underplate
57122231

ø cm	31
Euro	**42,52**

piattino porta pane PITAGORA
bread coaster
57121714

ø cm	14
Euro	**10,80**

secchiello champagne PITAGORA
champagne bucket
50954100

ø cm	18x20h
Euro	**104,12**

secchiello ghiaccio con molla PITAGORA
ice bucket with ice tongs
50954000

ø cm	12x12h
Euro	**71,04**

oliera completa 4 pezzi PITAGORA
4 pcs cruet set
50942600

ø cm	17,3x24,3h
Euro	**105,58**

sottopiatto BERNINI
underplate
50932531

ø cm	31
Euro	**37,42**

sottobottiglia/piattino pane BERNINI
bottle coaster
50913714

ø cm	14
Euro	**16,60**

sottobicchiere BERNINI
coaster
50913611

ø cm	11
Euro	**11,62**

cloche burro
butter dish
50933111

ø cm	12,5x8,7h
Euro	**29,56**

ACCESSORI ACCESSORIES

ACCIAIO STAINLESS STEEL

coperchio per zuppiera
lid for soup bowl
308775..

ø cm	18	22	24
Euro	**24,70**	**28,28**	**30,34**

zuppiera
soup bowl
308772..

ø cm	18x10h	22x12h	24x13h
lt	1,5	3	4
Euro	**42,08**	**50,74**	**54,22**

cloche semisferica
semispheric cloche
509322..

ø cm	22x12h	24x13h
for tray ø cm	30	30
Euro	**40,58**	**43,10**

vassoio tondo bordato con maniglie
round edged tray with handles
50932742

ø cm	42
Euro	**135,56**

ACCIAIO STAINLESS STEEL

EXECUTIVE

caffettiera
coffee pot

cod.	55400005	55400007	55400010
lt	0,50	0,75	1
Euro	**54,32**	**61,88**	**68,86**

teiera
tea pot

cod.	55404005	55404007
lt	0,50	0,75
Euro	**54,78**	**62,86**

lattiera
milk pot

cod.	55407001	55407002	55407005	55407007
lt	0,15	0,25	0,50	0,75
Euro	**32,20**	**37,48**	**43,48**	**51,08**
cod.	55407010	55407013	55407020	
lt	1	1,35	2	
Euro	**56,38**	**65,12**	**72,70**	

COTTURA

GAS
GAS

INDUZIONE
INDUCTION

ELETTRICO
ELECTRIC

ALOGENO
HALOGEN

CERAMICO
CERAMIC

FORNO
OVEN

ACCIAIO
STAINLESS STEEL

DOMUS p. 140

RAME
COPPER

RAME p. 142

FERRO
IRON

EXCALIBUR p. 144

ALLUMINIO
ALUMINUM

CHALET p. 152
CHALET ECOTECH p. 154
EVO p. 146
GARDENA p. 155
K-BLACK ECOTECH p. 156
MATERIC p. 150
POWER p. 158
ST1-PRO p. 148
ST-ALU p. 149
TENDER ALU p. 166

TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION p. 147
TENDER ECLISSE p. 164
TENDER TOTAL BLACK p. 162
X-BLACK p. 160

PENTOLE A PRESSIONE
PRESSURE COOKER
POWER p. 169

SERIE FORNO
OVEN SERIES p.168

Senza PFAS
PFAS free

COME SCEGLIERE IL PRODOTTO GIUSTO
HOW TO CHOOSE THE RIGHT PRODUCT

Quando si acquista un prodotto per cucinare, si ha a disposizione un'ampia gamma di articoli che possono variare per forme, dimensioni, colori e materiali. Solo due di questi sono però fondamentali per la buona riuscita di un piatto: il tipo di recipiente e il materiale di cui è costituito. Ogni materiale ha infatti delle caratteristiche proprie in grado di influenzare la qualità e il gusto dei nostri piatti. Determina in oltre il peso dell'oggetto, la sua durata media e il tipo di cottura, poiché materiali diversi presentano differenti conduttività termiche.

La CONDUTTIVITÀ TERMICA è la capacità di un materiale di reagire in modo uniforme e veloce alle variazioni di temperatura. Un materiale dotato di alta conduttività termica consente di regolare in modo efficace la temperatura nelle varie fasi di cottura e di distribuire il calore in modo omogeneo su tutta la superficie del recipiente, evitando il rischio di bruciature e surriscaldamenti locali. Un'ulteriore caratteristica da non sottovalutare è il risparmio energetico: un materiale con buona conduttività termica permette di ridurre i tempi di cottura e, di conseguenza, di risparmiare energia.

When you buy a product for cooking, you have a wide range of items available that may vary in shape, size, colour and material. Only two of these are however fundamental for the success of a dish: the type of container and the material it is made from.
In fact, every material has its own characteristics that influence the quality and flavour of our dishes. It also determines the weight of the object, its average life and the type of cooking, since different materials present different thermal conductivity.

THERMAL CONDUCTIVITY is the ability of a material to uniformly and quickly react to changes in temperature. Material with high thermal conductivity allows you to efficiently adjust the temperature in the various cooking phases and evenly distribute heat on all surfaces of the container, avoiding the risk of burning and localised overheating. A further characteristic which should not be underestimated is energy saving; a good thermal conductive material allows you to reduce cooking times and, as a result, save energy.

MATERIALE MATERIAL	**PESO SPECIFICO** SPECIFIC WEIGHT	**CONDUTTIVITÀ TERMICA** THERMAL CONDUCTIVITY
TERRACOTTA EARTHENWARE	2,20	0,80 W/m°K
PYREX PYREX	2,23	1,17 W/m°K
ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL	7,90	16,00 W/m°K
GHISA CAST IRON	7,15	58,00 W/m°K
FERRO IRON	7,85	60,00 W/m°K
ALLUMINIO (99%) ALUMINUM (99%)	2,70	225,00 W/m°K
RAME COPPER	8,90	392,00 W/m°K

La tabella illustra le caratteristiche più rilevanti dei materiali comunemente disponibili sul mercato:
• PESO SPECIFICO: Valutando il peso di un materiale rispetto a un altro, si nota che, a parità di spessore e dimensioni, una pentola in acciaio peserà circa il triplo rispetto a una in alluminio.
• CONDUTTIVITÀ TERMICA: Questo parametro influisce sull'utilizzo del prodotto in cucina:
> Un valore basso è ideale per cotture lente e prolungate, adatte a fiamma bassa o in forno.
> Il rame, indicato come il miglior conduttore di calore nella tabella, è ottimo sia per cotture veloci che lente (a fiamma bassa). La sua elevata reattività alle variazioni di temperatura lo rende indispensabile in pasticceria.

The table illustrates the most relevant characteristics of the materials commonly available on the market:
• SPECIFIC WEIGHT: Assessing the weight of a material compared to another with equal thickness and dimensions, you note that a steel pot will weigh approximately three-times an aluminium one.
• THERMAL CONDUCTIVITY: This parameter affects use of the product in the kitchen:
> A low value is ideal for slow and prolonged cooking, suitable for low heat or in the oven.
> Copper, indicated as the best heat conductor in the table, is excellent for both fast and slow cooking (low flame). Its high reactivity to temperature changes makes it indispensable in pastry making.

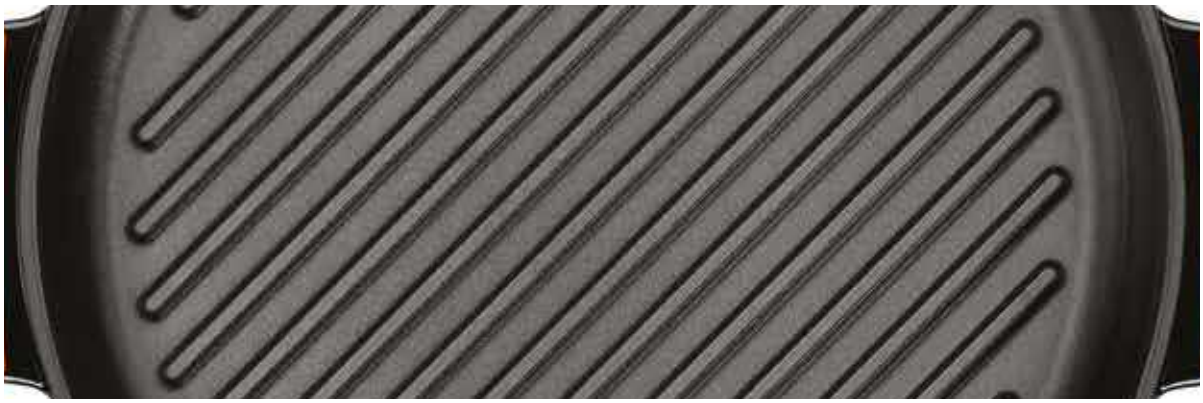
PREGI, DIFETTI E MANUTENZIONE
PROS, CONS AND MAINTENANCE

ACCIAIO INOSSIDABILE

PREGI E VANTAGGI. L'acciaio inox è sempre stato un materiale ambito per la sua brillantezza. Pregi di questo materiale sono l'igienicità, la facilità di pulizia, la resistenza meccanica alle deformazioni, agli urti e all'ossidazione, che rende i prodotti decisamente duraturi. Non assorbe gli odori e gli aromi dagli alimenti con cui entra in contatto: si possono quindi cucinare e conservare a lungo gli alimenti al suo interno.
DIFETTI. L'acciaio inox ha una bassissima conduttività termica e un costo elevato rispetto ad altri materiali.
UTILIZZO. L'acciaio inox è particolarmente indicato per cucine a piastra radiante e ad induzione e per tutte quelle cotture che non hanno particolari esigenze di conduzione del calore (pasta, riso, minestre, brodi, bolliti, lessi, etc.) in quanto la conducibilità viene data dal liquido interno e non direttamente dal materiale. Ottimo per cotture a bagnomaria, per immersione, per marinature e salamoie. Può passare dal fuoco al forno e viceversa.
MANUTENZIONE. Si può lavare in lavastoviglie o semplicemente con acqua calda e detergente.

STAINLESS STEEL

PROS AND ADVANTAGES. Stainless steel has always been a material coveted for its brilliance. The qualities of this material are hygiene, ease of cleaning, mechanical strength against deformation, shock and oxidation, which makes the products decisively durable.
It does not absorb odours and aromas from food it comes into contact with: you can therefore cook and store food inside it for a long time.
CONS. Stainless steel has very low thermal conductivity and is expensive compared to other materials.
USE. Stainless steel is particularly suitable for radiant plates and induction plates and for all cooking without special heat conduction requirements (pasta, rice, soups, broths, boiled food, etc.) as conductivity is obtained from the internal liquid and not directly from the material. Great for cooking with bain-marie, sous-vide, for marinades and pickles.
It can switch from fire to oven and vice versa.
MAINTENANCE. It can be washed in the dishwasher or simply with hot water and detergent.



GHISA

PREGI E VANTAGGI. È un materiale molto robusto che trattiene a lungo il calore e modera il contatto con la fonte di calore. Non teme surriscaldamenti, anzi la distribuzione del calore avviene su tutta la superficie del recipiente: è inoltre in grado di sigillare la superficie delle carni, evitandone la dispersione dei liquidi interni.
DIFETTI. È molto pesante e richiede una manutenzione accurata.
UTILIZZO. Ottima per cotture lunghe su fuoco medio/basso come salse, ragù, brasati e arrosti; per cotture in forno e per cottura alla piastra di carne, pesce e verdure. Si può utilizzare su tutti i tipi di cucina, dal gas all'induzione.
MANUTENZIONE. Le pentole in ghisa richiedono un lavaggio manuale immediato seguito da un'asciugatura tempestiva per prevenire la formazione di ruggine. Nel caso di ghisa smaltata, è consentito l'utilizzo della lavastoviglie, evitando comunque urti che potrebbero danneggiarla.

CAST IRON

PROS AND ADVANTAGES. It is very robust material that retains heat for a long time and moderates contact with the heat source. It does not have overheating issues. In fact, heat distribution takes place over the entire surface of the container: it is also able to seal the surface of meat, avoiding dispersion of internal liquids.
CONS. It is very heavy and requires thorough maintenance.
USE. Excellent for long cooking on medium/ low heat such as for sauces, Bolognese sauce, braised and roasted food; for cooking in the oven and on the grill for meat, fish and vegetables. It can be used on all types of cookers, from gas to induction.
MAINTENANCE. Cast iron pots require immediate washing by hand followed by prompt drying to prevent rust formation. Enamelled cast iron is dishwasher safe, however shocks that could could damage it should be avoided.

I MATERIALI
THE MATERIALS

FERRO

PREGI E VANTAGGI: è un materiale economico con un'alta resistenza agli urti e al calore, anche molto elevato. Non teme surriscaldamenti: il metallo regola il calore evitando che bruschi innalzamenti della temperatura si ripercuotano all'interno del recipiente, bruciando le sostanze grasse: per queste caratteristiche è ideale per le fritture, in quanto limita l'innalzamento dell'olio al punto di fumo. È in grado di sigillare la superficie delle carni, evitandone la dispersione dei liquidi interni (reazione di Maillard). Il suo rendimento migliora con l'uso e con il tempo: acquisisce doti di antiaderenza in seguito al trattamento di brunitura.
DIFETTI: è molto pesante e necessita di una manutenzione accurata per evitarne l'ossidazione.
UTILIZZO: eccellente per tutti i tipi di frittura e per la cottura di carne, pesce e verdure alla piastra.
MANUTENZIONE: Prima dell'uso iniziale, si consiglia di eseguire un trattamento di brunitura per potenziare la resistenza e sviluppare un'antiaderenza efficace. Dopo l'utilizzo iniziale, è fondamentale rimuovere i residui di cottura con uno straccio o carta assorbente. Nel caso di pulizia più approfondita, è possibile utilizzare sale grosso e uno straccio robusto o detergenti comuni; in quest'ultimo caso, è consigliabile applicare un sottile strato di olio per prevenire l'ossidazione della superficie.

IRON

PROS AND ADVANTAGES: it is cheap material with high strength against knocks and heat, even if very high. It has no issue with overheating; the metal adjusts the heat avoiding sudden rises in temperature with repercussions inside the container, burning greasy substances: these characteristics make it ideal for fried food, since it restricts a rise in oil temperature to smoking point. It can seal the surface of the meat, avoiding the dispersion of liquids inside (Maillard reaction). Its performance improves with use and over time: it acquires non-stick qualities following a burnishing treatment.
CONS: it is very heavy and requires thorough maintenance to avoid oxidation.
USE: excellent for all types of frying and cooking meat, fish and vegetables on the grill.
MAINTENANCE: Before initial use, it is recommended you perform a burnishing treatment to enhance endurance and develop an effective non-stick effect. After initial use, it is fundamental to remove cooking residue with a rag or kitchen paper. For more thorough cleaning, you can use coarse salt and a strong rag or common detergents; in the latter case, it is advisable to apply a thin layer of oil to prevent oxidation of the surface.

ALLUMINIO PURO AL 99%

PREGI E VANTAGGI: è un materiale poco costoso, leggero e maneggevole. È resistente agli urti se lo spessore è adeguato. Ha un'ottima conduttività termica a beneficio del risparmio energetico: evita inoltre surriscaldamenti locali e la conseguente alterazione dei sapori. Se sul fondo esterno si applica un disco di acciaio inox magnetico, può essere usato su tutti i tipi di piano cottura, compresa l'induzione.

99% PURE ALUMINUM

PROS AND ADVANTAGES: it is rather cheap material, light and easy to manage. It is shock resistant if thickness is adequate. It has excellent thermal conductivity to benefit energy saving: it also avoids localised overheating and resulting change in flavours. If on the outer bottom you apply a magnetic stainless steel disc, it can be used on all types of hob, including induction hobs.

FULL INDUCTION o HOLE INDUCTION?

Le tecniche di applicazione del fondo su un recipiente in alluminio sono sostanzialmente due:

• FULL INDUCTION. Permette di ricevere tutta l'energia prodotta dalla piastra ad induzione: il costo maggiore viene interamente ripagato dal rendimento più efficiente, che si traduce in maggior risparmio energetico fin dal primo utilizzo. Il fondo FULL INDUCTION si presenta completamente liscio e omogeneo, senza soluzioni di continuità.

• HOLE INDUCTION. È la tecnica meno costosa di applicazione del fondo: comporta minor resistenza agli shock termici e un maggior dispendio di energia, in quanto la resa è inferiore del 70% rispetto a un fondo full induction. Il fondo HOLE INDUCTION si presenta liscio, con piccoli cerchi contenenti alluminio, non magnetici e quindi inadatti a ricevere energia dall'induzione.

FULL INDUCTION or HOLE INDUCTION?

There are basically two techniques of applying the bottom to a container in aluminium:

• FULL INDUCTION. It allows energy to be received, produced by the induction plate: the higher cost is fully repaid by the more efficient yield, which results in greater energy savings from first use. The FULL INDUCTION bottom is completely smooth, even and seamless.

• HOLE INDUCTION. It is the least expensive application technique of the bottom: it has less resistance to thermal shock and greater energy expenditure, with yield 70% lower than a full induction bottom. The HOLE INDUCTION bottom is smooth, with small circles containing aluminium, which is not magnetic and therefore not suitable to receive energy from induction.

Può essere lavorato in più modi:
• PER STAMPAGGIO A FREDDO. È la lavorazione più economica: il risultato è un recipiente di spessore uniforme sui bordi, fondo e pareti.
• PER CONIATURA, FORGIATO (o STAMPAGGIO A CALDO). Permette di ottenere un prodotto più performante, resistente agli urti e alle cadute accidentali. Grazie ai bordi più spessi migliora la resa sulla fonte di calore. Di contro, le pareti sono meno spesse per migliorare la distribuzione del calore su tutta la superficie del recipiente.
• PER PRESSOFUSIONE. È il top di gamma, ottenuto iniettando il metallo fuso in appositi stampi.
Rispetto a un prodotto coniato, si riescono a ottenere spessori maggiori per bordo e fondo e pareti più snelle a totale vantaggio della resistenza agli urti e della distribuzione ottimale del calore.
DIFETTI. Si incide facilmente in quanto l'alluminio è un materiale tenero. Altera il sapore e l'odore degli alimenti in caso di permanenza prolungata (cipolla, pomodoro, carciofi, spinaci, etc.). Alcuni cibi non si possono usare con l'alluminio crudo, altri si possono conservare solo a temperature refrigerate, ed altri si possono tenere a temperature non refrigerate per massimo 24 ore.
UTILIZZO. L'alluminio è indicato per tutti i tipi di cottura, soprattutto se con tempi prolungati e temperatura costante. Grazie alla sua leggerezza, è ottimo anche per le cotture veloci e al salto.
Non si può usare per gli alimenti acidi, come spinaci, derivanti del pomodoro e a base di vini.
MANUTENZIONE: L'alluminio non è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Nel corso dell'utilizzo, potrebbe svilupparsi una leggera patina scura dovuta all'ossidazione del metallo, la quale, tuttavia, non è motivo di preoccupazione e non necessita di rimozione in quanto non influisce sulle prestazioni.

It can be worked in two ways:
• COLD MOULDING. It is the cheapest process:
The result is a container with an even thickness on the rims, bottom and sides.
• FOR EMBOSSING, FORGED (or HOT MOULDED).
It allows you to obtain a more performing product, shock and accidental fall resistant. The thicker rims improve the yield on the heat source. On the other hand, the walls are thinner to improve heat distribution over the entire surface of the container.
• FOR DIE-CASTING. It is the top of the range, obtained by injecting molten metal in special moulds. Compared to an embossed product, greater thickness can be obtained for the rim and bottom and slimmer sides to fully benefit shock resistance and optimum heat distribution.
CONS. It is easily etched as aluminium is a soft material. It alters the taste and smell of food if left for prolonged periods (onion, tomato, artichokes, spinach, etc.).Some foods cannot be used with raw aluminium, others can be stored only at chilled temperatures and others can keep in non-refrigerated temperatures for a maximum of 24 hours.
USE. Aluminium is suitable for all types of cooking, especially if with prolonged times and constant temperature. Thanks to its lightness, is also great for quick cooking and sauté. It cannot be used for acidic foods, such as spinach, with a tomato or wine base.
MAINTENANCE: Aluminium is not dishwasher safe. During use, a slight dark film due to oxidation of the metal may occur, however it is no cause for concern and does not need to be removed as it does not affect performance.

Per alluminio crudo si intendono tutti gli articoli prodotti in alluminio NON rivestito. Solo gli articoli prodotti con alluminio puro al 99% sono idonei al contatto alimentare.

Raw aluminium means all items produced in uncoated aluminium. Only items made from 99% pure aluminium are suitable for food contact.

ALLUMINIO ANTIADERENTE

PREGI E VANTAGGI. Come per l'alluminio crudo.
DIFETTI. Teme il surriscaldamento e si incide facilmente. Con il tempo il rivestimento antiaderente tende a usurarsi: per aumentarne la longevità è meglio evitare di utilizzare strumenti metallici e preferire utensili in legno, silicone o nylon.

NON-STICK COATING ALUMINUM

PROS AND ADVANTAGES. As for raw aluminium.
CONS. It should not be overheated and is easily etched. Over time, the non-stick coating tends to wear: to increase longevity you should avoid using metal utensils and prefer wood, silicone or nylon ones.

Attualmente esistono sul mercato varie tipologie di rivestimenti, con doti diverse di robustezza (misurate in cicli) e antiaderenza, e il cui prezzo è direttamente proporzionale alla qualità: un prodotto di basso prezzo in genere comporta un antiaderente di scarsa qualità.

Currently there are various types of coatings on the market, with different strengths (measured in cycles) and non-stick levels, the price of which is directly proportional to the quality: a low priced product typically results in poor non-stick quality.

UTILIZZO. Vale quanto detto per l'alluminio crudo con un'importante differenza: il rivestimento antiaderente permette di cucinare con un apporto minimo o addirittura senza grassi. Ciò lo rende eccellente per cotture veloci al salto, per preparare frittate e cucinare alimenti delicati come il pesce. MANUTENZIONE. È consigliabile effettuare la pulizia a mano, utilizzando acqua calda e un sapone neutro. Dopo la pulizia, asciugare immediatamente le pentole per prevenire la formazione di macchie. Utilizzare utensili delicati in legno, nylon o silicone durante la cottura per evitare danni al rivestimento antiaderente. Evitare temperature eccessivamente elevate e cotture a fuoco alto, poiché potrebbero compromettere la qualità del rivestimento.

Per motivi di sicurezza e per preservare gli articoli quanto più possibile, non si deve mai lasciare il recipiente vuoto sulla fonte di calore.

USE. The same applies as for raw aluminium with an important difference: the non-stick coating allows you to cook with a minimum input or even no fat. This makes it excellent for quick cooking, to prepare omelettes and cook delicate food such as fish.
MAINTENANCE. Cleaning by hand is recommended, using hot water and neutral soap. After cleaning, dry pots immediately to prevent stain formation. Use delicate utensils in wood, nylon or silicone during cooking to avoid damage to the non-stick coating. Avoid excessively high temperatures and cooking over a hot flame, since this could compromise the quality of the coating.

For safety reasons and to preserve the items as much as possible, never leave the container empty on a heat source.

I MATERIALI
THE MATERIALS

TRIMETALLO

PREGI E VANTAGGI. Il TRIMETALLO o 3-PLY è un laminato a 3 strati composto da acciaio inox 18/10, alluminio e acciaio inox ferritico. I prodotti in trimetallo si presentano con una parete interna in acciaio inox 18/10, che assicura la massima igienicità e idoneità alimentare, e una parete esterna in acciaio inox ferritico, che permette il funzionamento su tutti i tipi di cucina compresa l'induzione: all'interno dei 2 strati di acciaio, si trova l'alluminio che, grazie alle sue doti di conduttività termica, distribuisce la temperatura in modo uniforme su tutto il recipiente. Un prodotto in trimetallo prende tutti i pregi dell'acciaio e dell'alluminio, eliminandone i difetti:

• Massima idoneità alimentare.

• Non assorbe gli odori e gli aromi dagli alimenti con cui entra in contatto: si possono quindi cucinare e conservare a lungo gli alimenti al suo interno.

• Conduttività termica decisamente migliorata rispetto all'acciaio.

• Peso contenuto, grazie al peso specifico intermedio tra quello dell'alluminio e quello dell'acciaio. • Ottima resistenza agli urti, alla deformazione, agli shock termici e all'ossidazione.

DIFETTI. Più costoso rispetto all'alluminio e all'acciaio inossidabile, sebbene la sua longevità ne ripaghi appieno l'acquisto.

UTILIZZO. Per tutti i tipi di cottura.

MANUTENZIONE. Estremamente semplice: si può lavare in lavastoviglie o semplicemente con acqua calda e detergente.

3PLY

PROS AND ADVANTAGES. 3-PLY is a laminate made of 3 layers of 18/10 stainless steel, aluminium and ferritic stainless steel. 3-ply products are presented with a 18/10 stainless steel inner side, which ensures maximum hygiene and food suitability, and an outer steel side in ferritic stainless steel, which allows operation on all types of cookers including induction: inside the 2 layers of steel, there is aluminium which, thanks to its thermal conductivity qualities,
distributes the temperature evenly over the entire container. A 3-ply product benefits from all the advantages of steel and aluminium, eliminating defects:

• Maximum food suitability.

• Does not absorb odours and aromas from the foods with which it comes in contact: you can then cook and preserve the food for a long time inside it.

• Significantly improved thermal conductivity compared to steel.

• Low weight due to intermediate specific weight between the aluminium and the steel weight.

• Excellent resistance to shock, deformation, thermal shock and oxidation.

CONS. More expensive than aluminium and stainless steel, even if its longevity fully repays the purchase.

USE. For all types of cooking.

MAINTENANCE. Extremely simple: can be washed in a dishwasher or simply with hot water and detergent.

RAME

PREGI E VANTAGGI. Ottimo conduttore di calore, resistente agli urti e agli shock termici; ha una durata praticamente illimitata nel tempo e permette un notevole risparmio energetico. Indispensabile per la perfetta riuscita di pietanze a lunga cottura e per le preparazioni di zucchero caramellato e creme in pasticceria.

DIFETTI. Costoso e pesante, non funziona su piastre ad induzione. Necessita di un controllo minuzioso e puntuale della stagnatura.

UTILIZZO. Per tutti i tipi di cottura e per tutti gli alimenti.

MANUTENZIONE. L'interno stagnato si lava con un pannospugna o spazzola non metallica e acqua calda addizionata con (poco) bicarbonato di sodio. Per l'esterno si possono utilizzare prodotti specifici per il rame.

Bisogna inoltre:

• Evitare di porre o dimenticare il recipiente vuoto sulla fonte di calore.

•Non esporre mai i recipienti ad alte temperature, bensì usare a calore moderato.

• Utilizzare solo strumenti in legno o silicone per evitare di scalfire lo stagno.

COPPER

PROS AND ADVANTAGES. Excellent heat conductor, resistant to shock and thermal shock; it practically lasts forever and allows considerable energy savings. Indispensable for perfectly successful long cooking and for preparations of caramelised sugar and creams in pastry making.

CONS. Expensive and heavy, it does not work on induction hobs. It requires thorough and precise control of tinning.

USE. For all types of cooking and for all food.

MAINTENANCE. The tinned interior is washed with a pad or brush in non-metallic material and hot water, with added bicarbonate of soda (just a little). For the exterior, you may use specific products for copper.

You must also:

• Avoid placing or forgetting the empty container on the heat source.

•Never expose containers to high temperatures, but use medium heat.

• Only use wood or silicone utensils to avoid scratching the tinning.

LA GAMMA COMPLETA
THE COMPLETE SERIES

PENTOLA
POT

CASSERUOLA FONDA
DEEP CASSEROLE

CASSERUOLA FONDA 1 MANICO
DEEP SAUCEPAN

TEGAME
FRYING PAN

CASSERUOLA CONICA
CONICAL CASSEROLE

COLAPASTA
COLANDER

PENTOLA A PRESSIONE
PRESSURE COOKER

COPERCHIO
LID

PENTOLA BASSA
LOW POT

CASSERUOLA BASSA
LOW CASSEROLE

CASSERUOLA BASSA 1 MANICO
LOW SAUCEPAN

PADELLA
FRYING PAN

BOLLILATTE
MILK POT

COLABRODO
COLANDER

TEGLIA
ROASTING PAN

COPERCHIO PER TEGLIA
LID FOR ROASTING PAN

IL RECIPIENTE GIUSTO
THE RIGHT CONTAINER

COME SCEGLIERE L'ARTICOLO GIUSTO
HOW TO CHOOSE THE RIGHT ITEM

Oltre al materiale, un elemento estremamente importante da tenere considerazione nella scelta di un prodotto è il tipo di recipiente in cui si vuole cucinare. Esiste infatti tutta una serie di prodotti di forme e dimensioni differenti, in grado di svolgere al meglio la funzione per cui sono stati creati.

In addition to the material, an extremely important thing to consider when choosing a product is the type of container to cook in. In fact, there is a whole series of different shapes and sizes, capable of best performing the function for which they were created.

PENTOLA
La pentola è il recipiente ideale per le cotture a lungo termine che richiedono una grande quantità di liquido, come bolliti, zuppe e minestre. Grazie al suo design, riduce al minimo l'evaporazione del liquido contenuto. Inoltre, a parità di diametro, le pentole offrono il massimo volume possibile rispetto ad altri recipienti. Di solito, l'altezza della pentola corrisponde alla lunghezza del suo diametro. Le pentole vengono usate per AFFOGARE, BOLLIRE, SBIANCHIRE, MARINARE e per le SALAMOIE.

POT
The pot is the ideal container for long cooking that requires a large amount of liquid, such as for boiling or soup-making. Thanks to its design, it reduces to the minimum the evaporation of the liquid contained. In addition, with equal diameter, pots offer the highest possible volume compared to other containers. Usually, the height of the pot corresponds to the length of its diameter. Pots are used to POACH, BOIL, BLANCH, MARINATE and for PICKLES.

PENTOLA A PRESSIONE
Permette di cucinare con un notevole risparmio di tempo ed energia, conservando le proprietà degli alimenti. Le nostre pentole a pressione sono adatte all'uso su tutti i tipi di cucina, comprese le piastre ad induzione.

PRESSURE COOKER
It allows you to cook with considerable saving in time and energy, preserving the properties of the food. Our pressure cookers are suitable for use on all cooker types, including induction hobs.

CASSERUOLA
Possono essere di 2 tipi in base all'altezza:

CASSERUOLA FONDA o ALTA
Con altezza superiore o uguale a metà del diametro. Adatta per : SBIANCHITURA, PRECOTTURA, BRASATURA, STUFATURA e AFFOGATURA, ossia per cotture con fiamma medio-bassa.

CASSEROLE
There are 2 types, based on height:

DEEP SAUCEPAN
With height higher or equal to half the diameter. Suitable for: BLANCHING, PARBOILING, BRAISING, STEWING and POACHING, or rather cooking with medium-low flame.

CASSERUOLA BASSA
Con altezza inferiore a metà del diametro. Si usano per le preparazioni che necessitano di veloce evaporazione (risotti) e per la cottura di alimenti di piccole dimensioni (spezzatini, legumi, ortaggi) secondo le seguenti tecniche di cottura:
• COTTURA AL SALTO (per rapprensione) a casseruola scoperta. Gli alimenti si caramellano in poco grasso affinchè mantengano i loro succhi: scaloppe, èntrecote, bistecche, spezzatini, piccoli pesci, volatili a pezzi, patate, etc.
• STUFATURA, cottura per scambio a casseruola coperta: ossibuchi, patate in umido, etc.
• ARROSTITURA IN FORNO, cottura per calore, senza umidità, rigirando frequantemente gli alimenti dopo averli rosolati.

LOW CASSEROLE
With height lower than half the diameter. They are used to prepare food requiring fast evaporation (risotto) and for cooking small-sized food (stews, pulses, vegetables) according to the following cooking techniques:
• STIR-FRYING (for caramelising) with open casserole. The food is caramelised in little fat to retain its juices: scallops, steak, rib steak, steak, stew, small fish, poultry in pieces, potatoes, etc.
• STEWING, cooking by exchange in a covered casserole: sliced veal shank, potatoes, etc.
• GRILL ROASTING IN THE OVEN, cooking by heat, without humidity, turning the food quickly after browning.

CASSERUOLA OVALE

Ideale per la cottura di pollame o selvaggina di grandi dimensioni, la griglia interna facilita il sollevamento del contenuto. Adatta per BRASARE, BOLLIRE, STUFARE, GRATINARE, ARROSTIRE e CUOCERE AL FORNO e AL VAPORE.

OVAL CASSEROLE

Ideal for cooking large chicken or game, the internal grill facilitates lifting of the content. Suitable for BRAISING, BOILING, STEWING COOKING AU GRATIN, ROASTING and COOKING BY OVEN or STEAM.

CASSERUOLA A 1 MANICO

Un recipiente progettato per l'uso con una sola mano, consentendo di sorreggere la casseruola mentre si mescola. Serve per BRASARE, ARROSTIRE, STUFARE e GRATINARE.

SAUCEPAN

A container designed for use with one hand, allowing you to hold the saucepan as you mix. Used for BRAISING, ROASTING, STEWING and COOKING AU GRATIN.

PADELLA

Le tipologie di padella sono varie:

• LIONESE, con parete svasata bassa. Serve per FRIGGERE, MANTECARE e per la FINITURA dei primi piatti.

• PADELLA PER CREPES: questa padella è progettata specificatamente per preparare crepes sottili. Di solito presenta una superficie piana e ampia, ideale per stendere l'impasto in maniera uniforme, e i bordi bassi che facilitano il giramento e il sollevamento delle crepes senza rovinarle.

• PADELLA CILINDRICA, in genere usata per FRIGGERE, CUOCERE AL SALTO (per rappresione), per COTTURE VELOCI (uova, etc.) e per CARAMELLARE.

• PADELLA ALTA. Ideale per cotture AL SALTO, MANTECARE, FRIGGERE e per la finitura dei primi piatti.

FRYING PAN

There are various types of frying pan:

• LYONNAISE, with low, countersunk sides. Used for FRYING, CREAMING and for FINISHING first courses.

• PANCAKE FRYING PAN: this frying pan is designed specifically to prepare thin pancakes. It usually has a flat, broad surface, ideal for even pouring of the mix, with low sides to facilitate turning and lifting the pancake without damaging it.

• CYLINDRICAL FRYING PAN, generally used for FRYING, SAUTÉING (caramelising), for SLOW COOKING (eggs, etc.) and for CARAMELISING.

• HIGH FRYING PAN. Ideal for SAUTÉING, CREAMING, FRYING and for FINISHING first courses.

TEGAME

È un recipiente rotondo a fondo piatto e pareti basse, usato per cotture veloci (uova, etc.). Può essere usato per ARROSTIRE, BRASARE e STUFARE.

FRYING PAN

It is a round container with a flat bottom and low sides, used for fast cooking (eggs, etc.). It can be used for ROASTING, BRAISING and STEWING.

IL RECIPIENTE GIUSTO
THE RIGHT CONTAINER

TEGLIA
È una placca di forma rettangolare adatta per BRASARE, STUFARE, ARROSTIRE e cuocere al FORNO e al VAPORE.

ROASTING PAN
It is a rectangular tin suitable for BRAISING, STEWING, ROASTING and COOKING by OVEN or STEAM.

BISTECCHIERA O PIASTRA
Le bistecchiere e le piastre con griglia sono generalmente di forma quadrata o rettangolare e presentano al loro interno delle incavature, la cui funzione è quella di aumentare la regolarità del riscaldamento. La bistecchiera si rivela un utensile ideale per grigliare cibi con precisone, ottenendo risultati uniformi grazie alla disposizione delle incavature e alla distribuzione omogenea del calore sulla sua ampia superficie.

GRILL PAN OR FLAT GRILL
Grill or flat grills are generally square or rectangular shaped and have grooves inside them, whose function is to increase heat regulation. The grill is an ideal tool for grilling food with precision, achieving uniform results thanks to the arrangement of the grooves and the homogeneous heat distribution over its large surface.

WOK
Il wok è uno strumento di cottura molto versatile, tipico della cucina asiatica. Ha una forma a mezzaluna conca e una parete alta inclinata. Questa forma permette di distribuire uniformemente il calore sulla superficie di cottura e consente una preparazione rapida. È uno strumento in grado di svolgere diversi tipi di cottura, principalmente la FRITTURA.

WOK
A wok is a very versatile cooking tool, typical of Asian cuisine. It has a concave crescent shape and high sloped sides. This shape allows even heat distribution on the cooking surface and allows quick preparation. It is a tool capable of performing different types of cooking, mainly FRYING.

TORTIERA
La tortiera di solito è rotonda, ma può avere anche forme particolari ed è adatta per cuocere torte, dolci e pasticcini al forno.

CAKE TIN
Cake tins are usually round shaped, but can have particular shapes and are suitable for baking cakes, desserts and pastries in the oven.

RECIPIENTI & COTTURE
COOKING VASSELS & COOKING

	BOLLIRE • BOIL	SBOLLIRE • SIMER	SBIANCARE • BLANCH	AL VAPORE • STEAM	AFFOGARE • POACH	A BAGNOMARIA • BAIN-MARIE	BRASARE • BRAISE	STUFARE • STEW	ARROSTIRE • ROAST	SALTARE • SAUTE	SALSE • SAUCES	ROSOLARE • BROWN	GRIGLIARE • GRILL	GLASSARE • GLAZE	SPEZZATI • CASSEROLE	GRATINARE • AU GRATIN
PENTOLA POT	●	●	●	●												
PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER	●	●	●	●												
BAGNOMARIA BAIN-MARIE						●										
CASSERUOLA BASSA LOW CASSEROLE					●	●			●					●	●	●
CASSERUOLA 1/2 ALTA 1/2 DEEP CASSEROLE					●	●					●			●	●	
CASSERUOLA ALTA DEEP CASSEROLE	●	●	●	●	●	●	●	●			●					
SAUTER SAUTER									●			●		●	●	●
SAUTEUSE CONICA CONICAL SAUTER											●	●		●		●
SAUTEUSE BOMBATA ROUND SAUTER											●	●		●		●
TEGAME FRYING PAN									●					●	●	●
TEGAME OVALE OVAL FRYING PAN									●					●		●
PADELLA FRYING PAN									●	●		●		●		●
CASSERUOLA BASSA 1 M LOW SAUCEPAN					●						●	●		●	●	
CASSERUOLA ALTA 1 M DEEP SAUCEPAN		●	●		●						●					
ROSTIERA OVEN DISH									●							●
BRASIERA BRASING PAN							●	●	●							
CASSERUOLA OVALE OVAL CASSEROLE							●	●	●							
PESCIERA FISH PAN	●	●														
GRIGLIA GRILL PAN													●			
PIASTRA FLAT GRILL													●			

"Per ogni reciepiente la sua cottura
"To each container its own cooking

RIVESTIMENTI ANTIADERENTI
NON-STICK COATING

PPG

QuanTanium™ Titanium-reinforced non-stick coating

N° DI STRATI: **3**
RESISTENZA: **25.000 cicli**
NO. OF PLY: **3**
RESISTANCE: 25.000 cycles

Fusion™ Pro

N° DI STRATI: **2**
RESISTENZA: **50.000 cicli**
NO. OF PLY: **2**
RESISTANCE: 50.000 cycles

Eclipse™ HB High-build reinforced non-stick coating

N° DI STRATI: **3**
RESISTENZA: **80.000 cicli**
NO. OF PLY: **3**
RESISTANCE: 80.000 cycles

Eclipse™ Hard reinforced non-stick coating

N° DI STRATI: **3**
RESISTENZA: **60.000 cicli**
NO. OF PLY: **3**
RESISTANCE: 60.000 cycles

Xylan™ Plus Reliable long-life non-stick coating

N° DI STRATI: **3**
RESISTENZA: **8.000 cicli**
NO. OF PLY: **3**
RESISTANCE: 8.000 cycles

INTERNATIONAL

NATURA NON-STICK COATING 2 LAYERS Abrasion resistance ≥ 30000 cycles

N° DI STRATI: **2**
RESISTENZA: **3.000 cicli**
NO. OF PLY: **2**
RESISTANCE: 3.000 cycles

V-PLUS NON-STICK COATING 2 LAYERS Abrasion resistance ≥ 10000 cycles

N° DI STRATI: **2**
RESISTENZA: **10.000 cicli**
NO. OF PLY: **2**
RESISTANCE: 10.000 cycles

ECOTECH

CERAMICO SENZA PFAS
CERAMIC WITHOUT PFAS

Rivestimento antiaderente ecosostenibile ceramico Sol-Gel senza PFAS, PFOA, PTFE e nickel.
Sol-Gel ceramic eco-friendly and non-stick coating without PFAS, PFOA, PTFe and nickel.

ALLUMINIO PRESSOFUSO / DIE-CAST ALUMINUM

	antiaderente / non-stick coating
EVO	V-Plus

ALLUMINIO FORGIATO / FORGED ALUMINUM

	antiaderente / non-stick coating
CHALET	Natura
CHALET ECOTECH	EcoTech
GARDENA	Natura
K-BLACK ECOTECH	EcoTech
MATERIC	Quantanium
POWER	Xylan Plus
ST1-PRO	Quantanium
ST-ALU	Quantanium
X-BLACK	V-Plus

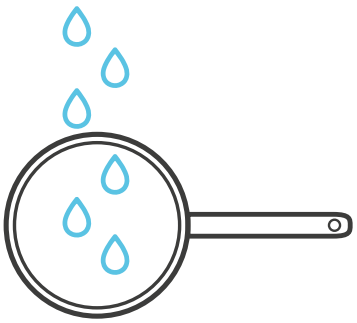
ALLUMINIO STAMPATO / PRESSED ALUMINUM

	antiaderente / non-stick coating
TENDER ALU EXPERT.	Eclipse
TENDER ECLISSE	Eclipse HB
TENDER TOTAL BLACK	Eclipse HB

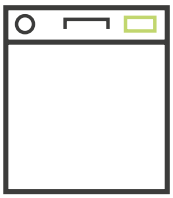
SENZA PFOA
PFOA FREE

Tutti i nostri prodotti con rivestimento antiaderente non prevedono l'uso di PFOA.
All our products with non-stick coating are PFOA-free.

MANUTENZIONE ANTIADERENTE
NON-STICK COATING CARE ADVISE

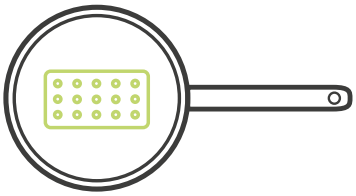


Lavare la padella nuova, per pulire è sufficente acqua calda e detersivo.
Clean the new frying-pan, clean with hot water and detergent.

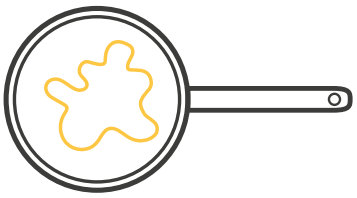


Adatta al lavaggio in lavastoviglie.
Can be washed in dish-washer.

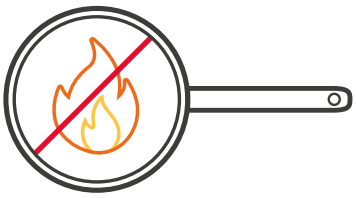
Permette di cucinare anche senza grassi.
No-fat cooking.



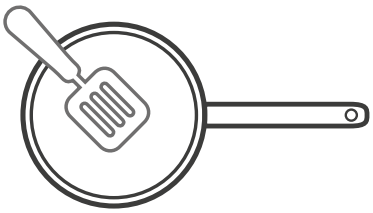
Usare detersivi e pagliette abrasivi solo se l'etichetta ne indica la compatibilità con i rivestimenti antiaderenti.
Use detergents or abrasive steel wools only if the label indicates they are compatible with non-stick coatings.



Prima dell'uso condizionare con olio.
Brush with oil before use.



Evitare le temperature estreme durante la cottura (non superate i 260°C).
Avoid extreme temperatures during cooking (do not exceed 260°C).



I marchi dei rivestimenti antiaderenti più avanzati tecnologicamente permettono l'utilizzo di utensili metallici.
The most technologically advanced trademarks of non-stick coatings can be used with metal utensils.

DIAMETRO & PORZIONI
DIAMETER & PROPORTIONS

RAPPORTO DIAMETRO/ PORZIONI PADELLA
FRYING PAN DIAMETER/ PORTIONS RATIO

"A ognuno la sua!
"To each their own!

Un suggerimento per scegliere la padella della giusta dimensione adatta alla vostra famiglia.
A suggestion when choosing the right size frying pan for your family.

consigliato per suitable for	Ø cm
	20
	22
	24
	26
	28
	30

DOMUS

ACCIAIO INOX 18/10
18/10 STAINLESS STEEL

"Una linea essenziale e affidabile, capace di adattarsi con eleganza a ogni cucina.
"A simple and reliable line that blends elegantly into any kitchen.

La serie DOMUS è pensata per la cucina di ogni giorno, dove praticità e stile convivono con naturalezza. Il corpo in acciaio inox 18/10 garantisce resistenza, igiene e brillantezza nel tempo, mentre il fondo termodiffusore assicura una distribuzione uniforme del calore, ideale anche per l'induzione. Le maniglie in acciaio completano il design con solidità e comfort d'uso.

The DOMUS series is designed for everyday cooking, where practicality and style coexist naturally. The 18/10 stainless steel body provides durability, hygiene, and shine over time, while the heat-diffusing base ensures even heat distribution, ideal for induction cooktops. The steel handles complete the design with solidity and comfort of use.

casseruola
casserole
420005..

Ø cm	20	24	28
Lt	3,10	5,40	8,60
Euro	**23,00**	**31,40**	**40,60**

pentola
pot
420003..

Ø cm	24	28
Lt	8,60	14,20
Euro	**38,50**	**54,00**

tegame
frying pan two handles
420023..

Ø cm	28
Lt	3,70
Euro	**31,80**

casseruola 1 manico
saucepan
420006..

Ø cm	16
Lt	1,60
Euro	**20,18**

padella
frying pan
420025..

Ø cm	24	28
Lt	1,80	2,80
Euro	**23,78**	**29,88**

padella antiaderente
non stick-coating frying pan
420125..

Ø cm	24	28
Lt	1,80	2,80
Euro	**28,90**	**35,90**

coperchio
lid
42003A..

Ø cm	20	24	28
Euro	**8,82**	**9,96**	**11,42**

batteria
set of pots

cod.	42000105	42000107
	casseruola 1M cm 16 casseruola cm 24 pentola cm 24 padella cm 28 coperchio cm 24	casseruola 1M cm 16 casseruola cm 20/24 padella antiaderente cm 24/28 coperchio cm 20/24
	saucepan cm 16 casserole cm 24 pot cm 24 frying pan cm 28 lid cm 24	saucepan cm 16 casserole cm 20/24 non stick-coating frying pan cm 24/28 lid cm 20/24
pcs	5	7
Euro	**119,90**	**134,90**

RAME

RAME
COPPER

"Tipologia di prodotto indispensabile per la pasticceria.
"Indispensable type of product for pastry making.

Linea in rame puro al 99% con interno in stagno puro al 99% prodotta con materiali idonei al contatto alimentare. Manici e maniglie in fusione di ottone e rifiniti a mano. Una linea di pentolame che fa del Made in Italy il suo punto di forza. L'assenza di nickel la rende utilizzabile per cucinare pietanze destinate a coloro che ne sono allergici. L'altissima conducibilità termica del rame garantisce un'ottima precisione nella regolazione della temperatura, oltre all'altissimo risparmio energetico.

99% pure copper line in 99% pure tin manufactured with materials suitable for contact with food. Handles in cast brass and finished by hand. A line of pots Made in Italy, its strength. The absence of Nickel means it can be used to cook dishes for those with allergies. The very high thermal conductivity of copper guarantees excellent temperature adjustment precision, as well as optimum energy savings.

MADE IN ITALY

casseruola alta
deep casserole
364005..

Ø cm	14	16	20	24
Euro	**72,60**	**81,20**	**213,24**	**252,98**

casseruola bassa
low casserole
364009..

Ø cm	20	24	30	36
Euro	**182,64**	**197,08**	**266,58**	**272,00**

tegame
frying pan two handles
364023..

Ø cm	18	24	28	32	36
Euro	**77,70**	**108,88**	**129,64**	**151,00**	**251,54**

casseruola 1 manico
saucepan
364006..

Ø cm	8	10	12	14	16
Lt	0,25	0,40	-	-	1,75
Euro	**41,30**	**45,46**	**52,46**	**72,60**	**81,20**

padella
frying pan
364025..

Ø cm	18	22	24	26
Euro	**77,70**	**91,14**	**108,44**	**118,80**
Ø cm	28	32	36	
Euro	**130,10**	**151,48**	**252,02**	

paiolo con manico in acciaio
cauldron with stainless steel handle
36407026

Ø cm	26
Euro	**105,76**

coperchio
lid
364035..

Ø cm	12	14	16	20	24
Euro	**28,88**	**35,90**	**42,94**	**50,74**	**58,58**
Ø cm	28	30	32	36	
Euro	**75,96**	**80,54**	**91,12**	**123,78**	

ristagnatura per casseruole
copper casseroles retinning

Ø cm	14	16	20
Euro	**34,66**	**42,08**	**54,46**
Ø cm	24	30	36
Euro	**74,02**	**89,12**	**103,96**

ristagnatura per padelle e tegami
copper frying pans and roasting pans retinning

Ø cm	18	20	24	26
Euro	**29,71**	**46,91**	**39,61**	**49,50**
Ø cm	28	32	36	
Euro	**55,71**	**59,41**	**69,32**	

EXCALIBUR

FERRO
IRON

"Produzione Italiana e versatilità in una linea unica.
"Italian production and versatility in a single line.

Linea in ferro ad alto spessore, idonea al contatto alimentare, con manici ergonomici in acciaio rivettati. Compatibile con induzione e tutte le fonti di calore. Le padelle in ferro sono strumenti di cottura versatili, capaci di sopportare elevate temperature e un utilizzo intensivo. Ideali per frittura, cottura alla piastra, arrostitura e caramellatura. Per preservare le prestazioni nel tempo è consigliato un corretto trattamento iniziale.

Thick iron line, suitable for food contact, with ergonomic riveted steel handles. Compatible with induction and all hobs. Iron pans are versatile cooking tools, capable of withstanding high temperatures and intensive use. Ideal for frying, grilling, roasting, and caramelizing. To preserve performance over time, proper initial treatment is recommended.

MADE IN ITALY

NICKEL FREE

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

padella
frying pan
361054..

Ø cm	12	18*	20	22	24
Lt	0,20	-	0,85	1,07	1,35
Euro	**22,60**	**27,64**	**28,52**	**31,22**	**31,40**
Ø cm	26	28	30	32	34
Lt	1,75	2,20	2,74	3,30	4,03
Euro	**36,08**	**38,80**	**43,64**	**45,76**	**47,74**

padella fonda
deep frying pan
3610C5..

Ø cm	24	28
Lt	2,70	4,15
Euro	**40,84**	**52,22**

crepiere
crêpe frying pan
361045..

Ø cm	20	24	28
Lt	0,36	0,60	0,90
Euro	**26,46**	**29,08**	**33,82**

tegame
frying pan two handles
36102332

Ø cm	32
Lt	3,30
Euro	**53,72**

wok 2 maniglie
wok with 2 handles
36109M36

Ø cm	36
Lt	7,10
Euro	**101,94**

wok
wok
36109F34

Ø cm	34
Lt	4,75
Euro	**95,06**

EVO

ALLUMINIO PRESSOFUSO
DIE-CAST ALUMINUM

"Design elegante e look total black
"Elegant design and total black look.

Serie in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente di ultima generazione, privo di PFOA, per una cottura sana e sicura. Adatta a tutti i piani cottura, grazie al fondo hole induction. Il manico in bakelite soft-touch delle padelle garantisce comfort e sicurezza durante l'utilizzo.

Cast aluminum cookware series with a state-of-the-art non-stick coating, PFOA-free, for healthy and safe cooking. Suitable for all types of cooktops, thanks to the hole induction bottom. The soft-touch bakelite handle of the frying pans ensures comfort and safety during use.

casseruola alta
deep casserole
406005..

Ø cm	20	24	28
Lt	2,50	4,25	6,60
Euro	**23,04**	**30,48**	**37,96**

casseruola 1 manico
saucepan
40600616

Ø cm	16
Lt	1,40
Euro	**21,98**

padella
frying pan
406025..

Ø cm	20	24	28
Lt	1,20	1,95	2,90
Euro	**21,18**	**25,46**	**30,76**

NEW

crepiere
crêpe frying pan
40604528

Ø cm	28
Lt	0,90
Euro	**31,90**

NEW

bistecchiera grill
grill pan
40605328

cm	28x28
Lt	1,60
Euro	**37,82**

coperchi in vetro
glass lids
971009..

Ø cm	20	24
Euro	**9,34**	**9,84**
Ø cm	28	30
Euro	**10,80**	**11,50**

TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION

PPG Eclipse™ Hard reinforced non-stick coating

ALLUMINIO PURO 99,5%
99,5% PURE ALUMINUM

"Come uno chef anche a casa.
"Like a chef, even at home.

La serie TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION è progettata per offrire prestazioni elevate e un controllo preciso della cottura. Il manico tubolare professionale in acciaio inox, proporzionato al diametro, assicura ergonomia, stabilità e sicurezza durante l'uso.

The TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION series is designed to offer high performance and cooking control. The professional stainless steel tubular handle, which is proportionate to the diameter, ensures ergonomics, stability, and safety during use.

padella alta
deep frying pan
3110D5..

Ø cm	24	28	32	36
Lt	2,20	3,30	4,70	6,50
Euro	**23,02**	**26,59**	**31,88**	**44,25**

padella alta con antiaderente
non stick-coating deep frying pan
3119D5..

Ø cm	24	28	32	36	40
Lt	2,20	3,30	4,70	6,50	8,60
Euro	**29,88**	**37,28**	**43,84**	**56,84**	**64,24**

tegame
frying pan 2 handles
3110D3..

Ø cm	24	28	32	36
Lt	2,20	3,20	4,30	6,00
Euro	**22,00**	**27,73**	**32,58**	**39,76**

tegame con antiaderente
non stick-coating frying pan 2 handles
3119D3..

Ø cm	24	28	32	36
Lt	2,20	3,20	4,30	6,00
Euro	**27,00**	**33,02**	**38,56**	**36,74**

ST1-PRO

ALLUMINIO FORGIATO
FORGED ALUMINUM

"Dai professionisti ai cuochi più esigenti.
"For professionals to the most demanding cooks.

Le padelle ST1-PRO offrono un'antiaderenza eccezionale grazie alla finitura ruvida degli interni. Realizzate in alluminio forgiato ad alto spessore con bordo di 5 mm, rivestimento esterno verniciato nero e rivestimento interno antiaderente a tre strati long-life. Manico tubolare professionale anti-scottatura. Tripla rivettatura in acciaio inox per una resistenza duratura.

ST1-PRO frying pans offer exceptional non-stick properties thanks to their coarse interior finish. Made of very thick forged aluminium with 5 mm rim, black painted exterior coating and three, non-stick interior long-life ply. Professional, scald-proof tubular handle. Triple riveting in stainless steel for durable strength.

PPG QuanTanium™ Titanium-reinforced non-stick coating

padella
frying pan
397025..

Ø cm	20	24	26	28	32	36
Lt	1,70	1,90	2,40	3,00	3,60	5,00
Euro	**28,28**	**36,10**	**40,88**	**46,44**	**52,42**	**61,86**

ST-ALU

ALLUMINIO FORGIATO
FORGED ALUMINUM

"Il meglio dell'alluminio forgiato per una cottura professionale.
"The best forged aluminium for professional cooking.

La linea di padelle ST-ALU, realizzata in alluminio forgiato con bordo rinforzato ad alto spessore (4 mm), è la scelta preferita dai professionisti della ristorazione. I manici in acciaio inox tubolare sono saldamente fissati al corpo della padella mediante tripla rivettatura. Il fondo full induction garantisce la massima versatilità su tutti i piani di cottura, inclusa l'induzione. L'interno antiaderente di ultima generazione, a 3 strati e privo di PFOA, assicura una resistenza eccezionale.

The ST-ALU range of frying pans, made of forged aluminium with reinforced, very thick (4 mm) reinforced rim is the preferred choice of catering professionals. The tubular stainless steel handles are firmly attached to the body of the pan by means of triple riveting. The FULL INDUCTION bottom guarantees maximum versatility on all hobs, including induction. The latest generation, non-stick interior with 3 ply and PFOA-free ensures exceptional strength.

padella
frying pan
398025..

Ø cm	24	28	32	36
Lt	1,90	3,00	3,60	5,00
Euro	**37,22**	**48,02**	**54,30**	**64,50**

MATERIC

ALLUMINIO FORGIATO
FORGED ALUMINUM

"Accattivante che non passa inosservata.
"Captivation that doesn't go unnoticed.

I manici delle padelle MATERIC PINTI1929 sono di tipo air flow in acciaio inox, leggero, ergonomico ed anti scottatura, fissate con doppia rivettatura in acciaio inox ad alta resistenza. Fondo adatto all'induzione full induction. Interno antiaderente a 3 strati, senza PFOA, con finitura ruvida per un'antiaderenza eccezionale.

The handles of the MATERIC Pinti1929 frying pans are an AIR FLOW Type in stainless steel. They are light, economic and scald-proof, fastened with double high strength, stainless steel riveting. Bottoms suitable for full induction. Three-ply, non-stick interior, PFOA-free, with coarse finish for exceptional non-stick coating.

PPG QuanTanium™ Titanium-reinforced non-stick coating

casseruola alta con coperchio
deep casserole with lid
3830V1..

Ø cm	20	24	28
Lt	2,40	5,00	7,00
Euro	**54,56**	**74,18**	**89,20**

casseruola 1 manico
saucepan
38300616

Ø cm	16
Lt	1,20
Euro	**31,80**

wok con coperchio
wok with lid
38309528

Ø cm	28
Lt	3,60
Euro	**68,42**

crepiere
crêpe frying pan
38304525

Ø cm	25
Lt	0,80
Euro	**45,10**

padella
frying pan
383025..

Ø cm	20	22	24	26
Lt	1,10	1,50	1,90	2,40
Euro	**32,36**	**37,86**	**40,86**	**45,66**
Ø cm	28	30	32	
Lt	3,00	3,30	3,80	
Euro	**51,46**	**56,50**	**57,90**	

bistecchiera grill
grill pan
38305326

cm	26x26
Lt	2,10
Euro	**53,36**

coperchio
lid
38203A..

Ø cm	16	20	22	24
Euro	**9,98**	**10,88**	**11,28**	**11,86**
Ø cm	26	28	30	
Euro	**12,60**	**13,28**	**13,98**	

CHALET

ALLUMINIO FORGIATO
FORGED ALUMINUM

"Tradizione e innovazione.
"Tradition and innovation.

Linea in alluminio forgiato con bordo rinforzato, manici soft-touch con un elegante effetto legno e fondo adatto all'induzione hole induction. Interno antiaderente effetto pietra, senza PFOA. La serie è completa di coperchi in vetro con anello di acciaio, valvola di sfiato e pomolo in bakelite soft-touch effetto legno.

Forged aluminium line with reinforced rim, soft touch handles with an elegant wood effect, suitable for hole induction. Non-stick interior, with wood effect, PFOA-free. The series come with glass lids with steel ring, vent valve and soft touch knob in Bakelite with wood effect.

NATURA
NON-STICK COATING
2 LAYERS
Abrasion resistance
≥ 30000 cycles

CHALET FAMILY

casseruola alta con coperchio
deep casserole with lid
3890V1..

Ø cm	20	24	26	28
Lt	2,42	4,40	5,20	6,60
Euro	**39,98**	**48,12**	**50,04**	**56,50**

casseruola alta
deep casserole
38900526

Ø cm	26
Lt	5,20
Euro	**42,52**

casseruola bassa con coperchio
low casserole with lid
3890V726

Ø cm	26
Lt	2,90
Euro	**41,48**

casseruola bassa
low casserole
38900926

Ø cm	26
Lt	2,90
Euro	**34,64**

casseruola 1 manico
saucepan
38900616

Ø cm	16
Lt	1,18
Euro	**23,88**

wok con coperchio
wok with lid
38909528

Ø cm	28
Lt	3,65
Euro	**46,36**

padella fonda
deep frying pan
3890C528

Ø cm	28
Lt	3,00
Euro	**33,64**

padella
frying pan
389025..

Ø cm	20	22	24	26	28	30
Lt	1,05	1,24	1,75	2,10	2,65	3,23
Euro	**22,10**	**24,34**	**25,60**	**27,82**	**30,60**	**33,38**

crepiere
crêpe frying pan
38904525

Ø cm	25
Lt	0,70
Euro	**26,04**

bistecchiera grill
grill pan
38905328

cm	28x28
Lt	2,50
Euro	**36,94**

set padelle
frying pans set

cod.	38902500	38902503	38902504
Ø cm	20/24/28	20/24	24/28
pcs	3	2	2
Euro	**77,42**	**46,42**	**55,00**

coperchio
lid
38903A..

Ø cm	16	20	22	24
Euro	**7,24**	**8,02**	**8,06**	**8,86**
Ø cm	26	28	30	
Euro	**9,52**	**10,56**	**11,68**	

CHALET ECOTECH

ALLUMINIO FORGIATO
FORGED ALUMINUM

PFAS PFOA FREE

"Tradizione, innovazione, ecologia.
"Tradition, innovation, ecology.

Serie CHALET ECOTECH realizzata in alluminio forgiato con manici soft-touch effetto legno. Presenta un rivestimento interno antiaderente ceramico, garantendo massima sostenibilità ambientale senza PFAS, PFOA, nickel e PTFE.

The CHALET ECOTECH series is made of forged aluminium with soft touch handles with wood effect. With an internal, ceramic, non-stick coating guaranteeing maximum environmental sustainability, PFAS, FFOA, nickel and PTFE-free.

padella
frying pan
412025..

Ø cm	20	24	28
Lt	1,05	1,75	2,65
Euro	**19,44**	**22,52**	**26,92**

NEW

casseruola con coperchio
casserole with lid
4120V1..

Ø cm	24	28
Lt	4,20	6,60
Euro	**42,00**	**48,90**

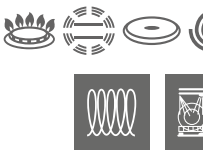
NEW

casseruola 1 manico
saucepan
412006..

Ø cm	16
Lt	1,20
Euro	**18,90**

GARDENA

ALLUMINIO FORGIATO
FORGED ALUMINUM



"Per una cottura sana senza grassi.
"For healthy, fat-free cooking.

Il corpo in alluminio forgiato offre robustezza (spessore 2,5 mm, bordo rinforzato 3,5 mm), mentre il rivestimento antiaderente effetto pietra assicura prestazioni superiori. Il fondo hole induction, il parafiamma grigio e il manico in bakelite effetto legno completano il design.

The forged aluminium body offers robustness (2.5 mm thick, reinforced rim 3.5 mm), while the stone effect, reinforced coating ensures superior performance. The hole induction bottom, the flame-proof base in grey and the handle in wood effect Bakelite complete the design.

padella
frying pan
402025..

Ø cm	20	24	28
Lt	1,00	1,65	2,45
Euro	**17,60**	**19,90**	**23,50**

NEW

casseruola con coperchio
casserole with lid
4020V1..

Ø cm	24	28
Lt	4,20	6,60
Euro	**35,90**	**49,90**

NEW

casseruola 1 manico
saucepan
402006..

Ø cm	16
Lt	1,20
Euro	**17,90**

K-BLACK ECOTECH

ALLUMINIO FORGIATO
FORGED ALUMINUM

"La sostenibilità in cucina si veste di nero.
"Sustainability in the kitchen dressed in black.

Padelle K-BLACK con rivestimento antiaderente ceramico, queste padelle in alluminio forgiato sono una scelta sostenibile, priva di PFAS, PFOA, nickel e PTFE. Il fondo hole induction, il manico in bakelite nera e la verniciatura esterna nera le rendono non solo ecologiche ma anche eleganti e funzionali.

K-BLACK frying pans with ceramic, non-stick coating. These frying pans are a sustainable choice, being PFAS, PFOA, nickel and PTFE-free. The hole induction bottom, the black Bakelite handle and the external, black enamel not only make them ecological, but also elegant and functional.

PFAS
PFOA
FREE

casseruola con coperchio
casserole with lid
4040V120..

Ø cm	20	24	28
Lt	2,30	4,20	6,60
Euro	**26,90**	**31,90**	**45,90**

casseruola 1 manico
saucepan
40400616

Ø cm	16
Lt	1,20
Euro	**16,90**

wok con coperchio
wok with lid
40409528

Ø cm	28
Lt	3,50
Euro	**35,00**

crepiere
crêpe frying pan
40404525

Ø cm	25
Lt	0,50
Euro	**22,90**

padella
frying pan
404025..

Ø cm	20	22	24
Lt	1,00	1,20	1,65
Euro	**14,90**	**15,90**	**16,90**
Ø cm	26	28	
Lt	2,00	2,45	
Euro	**18,90**	**20,90**	

bistecchiera grill
grill pan
40405328

cm	28x28
Lt	2,20
Euro	**28,00**

coperchio
lid
40403A..

Ø cm	20	22	24
Euro	**8,02**	**8,06**	**8,86**
Ø cm	26	28	
Euro	**9,52**	**10,56**	

POWER

ALLUMINIO FORGIATO
FORGED ALUMINUM

“Utilizzo affidabile e duraturo.
“Reliable and long-lasting use.

Linea in alluminio forgiato, manici in bakelite soft-touch, e fondo adatto all'induzione hole induction. Interno antiaderente Xylan Plus, senza PFOA. La serie è completa di coperchi in vetro con anello di acciaio, valvola di sfiato e pomolo in bakelite soft-touch.

Line in forged aluminium, handles in soft touch Bakelite and bottom suitable for hole induction. Xylan Plus, non-stick interior, PFOA-free. The series come with glass lids with steel ring, vent valve and knob in soft touch Bakelite.

PPG Xylan™ Plus
Reliable long-life non-stick coating

casseruola alta con coperchio
deep casserole with lid
3800V1..

Ø cm	20	24
Lt	2,60	4,30
Euro	**44,26**	**54,88**

casseruola 1 manico
saucepan
38000616

Ø cm	16
Lt	1,30
Euro	**23,26**

wok con coperchio
wok with lid
38009528

Ø cm	28
Lt	3,70
Euro	**52,88**

crepiere
crêpe frying pan
38004526

Ø cm	26
Lt	0,70
Euro	**28,68**

bistecchiera grill
grill pan
38005328

cm	28
Lt	2,30
Euro	**40,48**

padella
frying pan
380025..

Ø cm	20	22	24
Lt	1,20	1,40	1,80
Euro	**21,90**	**25,18**	**27,14**
Ø cm	26	28	30
Lt	2,20	2,80	3,60
Euro	**28,68**	**33,62**	**37,66**

coperchio
lid
38003A..

Ø cm	16	20	22	24
Euro	**7,56**	**8,62**	**9,20**	**10,00**
Ø cm	26	28	30	
Euro	**10,54**	**11,74**	**12,76**	

set padelle
frying pans set

cod.	38002501	38002502	38002503
Ø cm	20/24/28	20/24	24/28
pcs	3	2	2
Euro	**80,52**	**48,26**	**58,92**

X-BLACK

ALLUMINIO FORGIATO
FORGED ALUMINUM

“Una serie completa, pensata per chi cerca funzionalità e stile in cucina.
“A complete series, designed for those looking for functionality and style in the kitchen.

La serie X-BLACK interpreta la cucina contemporanea con un design minimal e total black, essenziale e deciso. Realizzata in alluminio forgiato garantisce solidità e ottime prestazioni in cottura, mentre il fondo in acciaio Hole Induction assicura una distribuzione uniforme del calore su tutti i piani, inclusa l’induzione. Il manico in bakelite antiscottatura offre comfort e sicurezza durante l’uso.

The X-BLACK series embodies contemporary cuisine with a minimalist, total black design that is both essential and bold. Made of forged aluminum, it guarantees solidity and excellent cooking performance, while the Hole Induction steel base ensures even heat distribution across all hobs, including induction. The heat-resistant bakelite handle offers comfort and safety during use.

casseruola con coperchio
casserole with lid
4180V1..

Ø cm	20	24	28
Lt	2,30	4,20	6,60
Euro	**28,34**	**34,12**	**47,90**

casseruola
casserole
418005..

Ø cm	20	24	28
Lt	2,30	4,20	6,60
Euro	**21,04**	**25,54**	**36,54**

casseruola 1 manico
saucepan
41800616

Ø cm	16
Lt	1,20
Euro	**16,08**

wok con coperchio
wok with lid
41809528

Ø cm	28
Lt	3,50
Euro	**26,36**

wok
wok
41809S28

Ø cm	28
Lt	3,50
Euro	**26,36**

padella
frying pan
418025..

Ø cm	20	24	26	28	30
Lt	1,00	1,65	2,00	2,45	3,30
Euro	**15,30**	**17,84**	**19,54**	**21,90**	**24,36**

crepiere
crêpe frying pan
41805328

Ø cm	25
Lt	0,50
Euro	**24,14**

bistecchiera grill
grill pan
41805328

cm	28x28
Lt	2,20
Euro	**29,06**

set padelle
frying pans set

cod.	41802504
Ø cm	24/28
pcs	2
Euro	**42,30**

coperchio
lid
40403A..

Ø cm	20	22	24
Euro	**8,02**	**8,06**	**8,86**
Ø cm	26	28	
Euro	**9,52**	**10,56**	

TENDER TOTAL BLACK

ALLUMINIO STAMPATO
PRESSED ALUMINUM

"Professionale e domestico si incontrano.
"Where professionalism and domesticity combine.

Linea in alluminio con manici tubolari in acciaio inox 18/10 con guaina protettiva in silicone. Interno con rivestimento antiaderente Eclipse HB, adatto all'uso professionale, senza PFOA. Una linea di pentolame che fa del Made in Italy il suo punto di forza. L'assenza di nickel permette di soddisfare le esigenze di tutti. Ottima per cotture al salto, a parete, lente e a fuoco moderato.

Aluminium line with tubular 18/10 stainless steel handles with protective sheath. in silicone. Internal Eclipse HB, non-stick coating suitable for professional use, PFOA-free. A cookware line Made in Italy, its strength. The absence of nickel means it meets all needs. Excellent for sautéing, browning, slow cooking and at medium heat.

MADE IN ITALY

PPG Eclipse™ HB
High-build reinforced non-stick coating

padella bassa (4 mm)
low frying pan (4 mm)
374L25..

Ø cm	20	24	28
Lt	0,95	-	-
Euro	**45,82**	**55,70**	**62,72**
Ø cm	32	36	40
Lt	-	-	7,40
Euro	**73,24**	**94,20**	**104,86**

padella alta (4 mm)
deep frying pan (4 mm)
374LC5..

Ø cm	20	24	28
Lt	1,20	1,85	2,75
Euro	**50,08**	**59,22**	**66,24**
Ø cm	32	36	40
Lt	4,30	7,00	9,75
Euro	**83,74**	**97,78**	**111,72**

PANTHENOL

TENDER ECLISSE

ALLUMINIO STAMPATO
PRESSED ALUMINUM

MADE IN ITALY

PPG Eclipse™ HB
High-build reinforced non-stick coating

"Per piatti gustosi come quelli dei migliori ristoranti.
"For dishes as tasty as those in the best restaurants.

Linea in alluminio con manici e maniglie tubolari in acciaio inox 18/10 applicati con rivetti. Interno antiaderente con ricopertura Eclipse HB, adatto all'uso professionale, senza PFOA. Una linea di pentolame che fa del Made in Italy il suo punto di forza. L'assenza di nickel permette di soddisfare le esigenze di tutti. Ottima per cotture al salto, a parete, lente e a fuoco moderato.

Aluminium line with 18/10 stainless steel tubular handles applied with rivets. Internal Eclipse HB, non-stick coating suitable for professional use, PFOA-free. A cookware line Made in Italy, its strength. The absence of nickel means it meets all needs. Excellent for sautéing, browning, slow cooking and at medium heat.

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

casseruola alta
deep casserole
350905..

Ø cm	20	24	28	32*
Euro	**60,38**	**79,06**	**90,48**	**111,46**

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

casseruola bassa
low casserole
350909..

Ø cm	20	24	28	32	36*
Euro	**63,44**	**68,50**	**84,02**	**100,76**	**115,46**

tegame
frying pan two handles
350923..

Ø cm	28	32	36	40
Lt	3,15	4,25	6,35	8,50
Euro	**69,66**	**83,20**	**94,94**	**107,20**

casseruola alta 1 manico
deep saucepan
350906..

Ø cm	16	20	24	28
Euro	**51,58**	**54,52**	**70,02**	**80,20**

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

casseruola bassa 1 manico
low saucepan
350910..

Ø cm	16 *	20	24	28	32
Euro	**47,26**	**51,04**	**61,48**	**73,68**	**91,12**

padella bassa (4 mm)
low frying pan (4 mm)
374925..

Ø cm	20	24	28
Euro	**41,70**	**49,06**	**54,58**
Ø cm	32	36	40
Euro	**69,74**	**90,76**	**101,22**

padella alta (4 mm)
deep frying pan (4 mm)
3749C5..

Ø cm	20	24	28
Euro	**42,72**	**49,74**	**61,30**
Ø cm	32	36	40
Euro	**73,24**	**92,54**	**103,38**

TENDER ALU

ALLUMINIO STAMPATO
PRESSED ALUMINUM

MADE IN ITALY

“Serie professionale per piatti da chef.
“Professional series for chef-like dishes.

La serie TENDER ALU rappresenta una collezione completa pensata per il settore professionale. Privi di nickel, tutti i prodotti della serie sono realizzati in alluminio puro al 99,5%, sicuro per il contatto alimentare. Le maniglie e i manici, realizzati in tubolare d’acciaio inox 18/10 atermico, offrono praticità e resistenza. Questa linea, interamente Made in Italy, è la scelta ideale per cotture lente a fuoco moderato e per la cottura al salto.

The TENDER ALU series is a complete collection designed for the professional sector. Nickel-free, all the products in the series are manufactured in 99.5% pure aluminium, safe for contact with food. The handles are manufactured in “stay cool” 18/10 tubular stainless steel, offering practicality and strength This line, which is entirely Made in Italy, is the ideal choice for slow cooking at medium heat and for sautéing.

pentola
pot
350003..

Ø cm	20	24	28	30	32
Euro	**50,28**	**54,72**	**65,50**	**71,30**	**73,68**

casseruola alta
deep casserole
350005..

Ø cm	20	24	28	30	32
Euro	**39,54**	**45,08**	**49,50**	**62,22**	**66,48**

casseruola bassa
low casserole
350009..

Ø cm	20	24	28	32	36
Euro	**35,30**	**40,96**	**48,90**	**59,78**	**66,86**

casseruola alta 1 manico
deep saucepan
350006..

Ø cm	16	20	24	28
Euro	**27,66**	**31,60**	**36,70**	**42,94**

casseruola bassa 1 manico
low saucepan
350010..

Ø cm	16	20	24	28
Euro	**25,54**	**28,20**	**32,86**	**40,96**

padella bassa (4 mm)
low frying pan (4 mm)
374025..

Ø cm	20	24	28
Euro	**26,36**	**32,98**	**39,52**
Ø cm	32	36	40
Euro	**47,00**	**66,10**	**74,08**

padella alta (4 mm)
deep frying pan (4 mm)
3740C5..

Ø cm	20	24	28
Euro	**28,80**	**34,14**	**41,32**
Ø cm	32	36	40
Euro	**52,54**	**68,90**	**76,40**

coperchio
lid
350030..

Ø cm	16	20	24	28
Euro	**11,04**	**12,26**	**13,48**	**15,28**
Ø cm	30	32	36	40
Euro	**19,34**	**20,06**	**25,50**	**29,98**

FORNO
OVEN

ACCIAIO 18/10
STAINLESS STEEL 18/10

"Pasta, patate e pesce...tutto al forno!
"Pasta, potatoes and fish...all in the oven!

Articoli per il forno in acciaio inossidabile 18/10. Disponibili in diverse forme e dimensioni per ogni tipo di pietanza.

Ovenware in 18/10 stainless steel. Available in different shapes and sizes for every dish.

teglia rettangolare
roasting pan
548106..

cm	25x18	30x21	35x25
Euro	**46,16**	**51,60**	**60,90**

coperchio per teglia rettangolare
lid for roasting pan
548128..

cm	25x18	30x21	35x25
Euro	**29,22**	**33,58**	**41,76**

vassoio gratin
serving tray gratin
509368..

cm	40x21	45x23	50x27
Euro	**43,66**	**52,10**	**67,82**

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

legumiera ovale
vegetable dish
509046..

cm	30x20*	50x32*
Euro	**37,72**	**79,20**

ACCIAIO 18/10
STAINLESS STEEL 18/10

"Una linea nuova e di qualità.
"A new, quality line.

Linea di pentole a pressione in acciaio inox 18/10 con con chiusura a baionetta. I manici ergonomici sono prodotti in bakelite nera con dettagli gialli. Il corpo delle pentole presenta un fondo termodiffusore a 3 strati adatto per la cottura a induzione. Ha una valvola di regolazione della pressione a 2 livelli e possiede 3 sistemi di sicurezza.

Line of pressure cookers in 18/10 stainless steel with Bayonet closure.
The ergonomic handles are made of black Bakelite with yellow detail. The body of the pots has a 3-ply heat diffusing bottom suitable for induction cooking.
It has a 2-level pressure adjustment valve and 3 safety systems.

pentola a pressione
pressure cooker
38005106

lt	6
Euro	**124,74**

CAFFETTIERE MOKA
COFFEE MAKERS

ALLUMINIO
ALUMINUM

BLACK & WOOD	p. 175
CAPRI	p. 172
CAPRI FULL INDUCTION	p. 173
CHALET	p. 174

CAPRI

ALLUMINIO
ALUMINUM

“Per un caffè più buono e più profumato.
“For the best, most scented coffee.

Manici e pomoli in resina fenolica termoindurente antiscottatura con le guarnizioni in silicone. La struttura e la progettazione permettono un’estrazione totale di tutte le sostanze aromatiche, oltre che un importante risparmio energetico.

Handles and knobs in thermosetting, scald-proof phenolic resin with silicone gaskets. The structure and design fully draw out all the aromatic substances, as well as considerable energy savings.

caffettiera
coffee maker
552404..

cups	½	1	2	3	6	9	12
Euro	**9,30**	**9,54**	**11,90**	**12,78**	**15,88**	**20,54**	**26,28**

CAPRI FULL INDUCTION

ALLUMINIO
ALUMINUM

“Il sapore del caffè ricco e avvolgente.
“The flavour of rich and enticing coffee.

La Moka CAPRI FULL INDUCTION unisce eleganza e funzionalità. Realizzata in alluminio con fondo in acciaio per poter essere utilizzata su tutti i piani cottura, compresa l’induzione. I manici sono antiscottatura e le guarnizioni in silicone garantiscono un’estrazione completa delle sostanze aromatiche, offrendo un caffè ricco e appagante.

The Moka CAPRI FULL INDUCTION combines elegance and functionality. Made in Aluminium with a steel base for use on all hobs, including induction. The handles are scald-proof and the silicone gaskets guarantee complete extraction of the aromatic substances, offering rich and fulfilling coffee.

caffettiera
coffee maker
552514..

cups	3	6
Euro	**19,30**	**22,00**

CHALET

ALLUMINIO
ALUMINUM

CHALET FAMILY

"Il vero gusto del caffè.
"The right taste of coffee.

CHALET è un'opzione versatile per soddisfare le esigenze di ogni amante del caffè, garantendo un risultato delizioso in pochi minuti. La moka è realizzata con corpo in alluminio verniciato effetto pietra, manico e pomolo in polipropilene antiscottatura con rivestimento effetto legno, guarnizioni in silicone. Design pratico con manico ergonomico per una presa facile e sicura.

CHALET is a versatile option to meet the needs of every coffee enthusiast, providing delicious coffee in a few minutes. The Moka is made in a stone effect, painted aluminium body, handle and knob in scald-proof, polypropylene with wood effect coating and silicone gaskets. Practical design with ergonomic handle for easy and safe grip.

caffettiera
coffee maker
552604..

cups	1	3	6
Euro	**12,70**	**16,16**	**19,62**

BLACK & WOOD

ALLUMINIO
ALUMINUM

“Tradizione nel gusto, modernità nel design.
“Traditional flavour, modern design.

La linea BLACK&WOOD, in alluminio verniciato nero opaco, con manici e pomoli in polipropilene antiscottatura e rivestimento soft-touch effetto legno, unisce un design classico a uno stile contemporaneo. La sua struttura consente un’estrazione completa degli aromi per un caffè dal gusto ricco e avvolgente.

The BLACK&WOOD line, in matt black painted aluminium, with scald-proof, polypropylene handles and knobs wood effect, soft touch coating combines a classic design and contemporary style. Its structure allows complete extraction of the aromas for rich tasting and enticing coffee.

caffettiera
coffee maker
552704..

cups	1	3	6
Euro	**11,52**	**14,98**	**18,46**

ACCESSORI PREPARAZIONE
PREPARATION TOOLS

ACCESSORI ACCESSORIES	p. 196
ASTRA	p. 178
CHALET	p. 202
COMET	p. 182
ELLISSE	p. 184
FAMILY FEELING	p. 188
LIVING	p. 207
MOLLE BUFFET BUFFET TONGS	p. 194
PITAGORA	p. 181
PROFESSIONAL	p. 204
SILICONE ORANGE	p. 200

ASTRA

ACCIAIO 18/10
STAINLESS STEEL 18/10

"Una gamma completa di utensili in acciaio.
"A complete range of steel utensils.

Scopri la perfezione culinaria con la nostra serie di utensili ASTRA, realizzata interamente in acciaio inox 18/10. Una collezione completa di mestoli e utensili che soddisfa ogni tua esigenza per un servizio impeccabile a tavola e in cucina. Eleva la tua esperienza culinaria con ASTRA, la scelta ideale per gli amanti della qualità.

Discover culinary perfection with our series of ASTRA utensils, made entirely in 18/10 stainless steel. A complete collection of ladles and utensils to meet every need for an impeccable table and kitchen service. Elevate your culinary experience with ASTRA, the ideal choice for lovers of quality.

forchetta 5 punte
5 prong fork
07600143

cm	30
Euro	**11,64**

cucchiaione risotto
rice spoon
07600280

cm	28
Euro	**12,64**

cucchiaione forato
perforated spoon
07600260

cm	26
Euro	**10,10**

coltello servire
serving knife
07600069

cm	32
Euro	**15,62**

cucchiaione servire
serving spoon
07600060

cm	26
Euro	**10,10**

pala lasagne
spatula lasagne
07600080

cm	28
Euro	**12,78**

pala torta
cake server
07600081

cm	30
Euro	**15,20**

pala uovo
egg lifter
07600082

cm	28
Euro	**16,92**

cucchiaione pizzaiolo
tomato spoon
07600014

cm	28
Euro	**10,60**

forchettone 3 punte multiuso
3 prong fork
07600288

cm	30
Euro	**11,34**

pala fritto
spatula
07600083

cm	30
Euro	**16,20**

servispaghetti
spaghetti server
07600018

cm	30
Euro	**17,50**

cucchiaione ghiaccio
ice spoon
07600289

cm	24
Euro	**9,52**

mestolo salsa
sauce ladle
0760007..

Ø cm	5	6	8
Euro	**16,74**	**17,90**	**20,08**

ASTRA

forchettone
carving fork
07600016

cm	34
Euro	**16,50**

forchettone curvo
curved carving fork
07600017

cm	33
Euro	**16,50**

forchettone insalata
salad fork
07600015

cm	28
Euro	**12,64**

cucchiaione multiuso
serving spoon
07600059

cm	30
Euro	**12,64**

cucchiaione multiuso forato
perforated spoon
07600259

cm	30
Euro	**13,48**

forchetta per vassoio
serving fork
07600033

cm	20
Euro	**6,60**

forchettone servire per vassoio
serving fork
07600088

cm	24
Euro	**8,76**

cucchiaione servire
serving spoon
07600087

cm	24
Euro	**8,76**

forchettone insalata
salad fork
076000CF

cm	24
Euro	**10,78**

cucchiaione multiuso forato
perforated spoon
07600287

cm	24
Euro	**9,88**

cucchiaione marmellata - miele
jam - honey spoon
076000CN

cm	19
Euro	**3,34**

cucchiaio
serving spoon
07600040

cm	20
Euro	**6,60**

PITAGORA

ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

forchetta servire
serving fork
08100033

cm	20
Euro	**7,40**

cucchiaio servire
serving spoon
08100040

cm	20
Euro	**7,40**

forchettone servire
serving fork
08100088

cm	24
Euro	**9,58**

cucchiaione servire
serving spoon
08100087

cm	24
Euro	**9,58**

cucchiaione multiuso
multipurpose spoon
08100159

cm	30
Euro	**12,36**

COMET

ACCIAIO 18/10
STAINLESS STEEL 18/10

“Serie completa, dal design pulito ed elegante.
“Complete series, with clean and elegant design.

Composta da cucchiaione, forchettone, servispaghetti, mestolo schiumarola, pala fritto. Tutti gli articoli terminano con una leggera piega per poter essere comodamente appesi.

Composed of a serving spoon, servicing fork, spaghetti server, ladle, skimmer, spatula. All the items terminate with a slight hook for easy hanging.

mestolo
ladle
509203B0

cm	34,5
Euro	**16,12**

schiumarola
skimmer
509218B0

cm	36,2
Euro	**16,12**

pala fritto
spatula
509226B0

cm	34
Euro	**12,58**

asta appendimestoli (senza ganci)
kitchen tools rack (without hooks)
50928102

cm	40
Euro	**13,90**

cucchiaione
serving spoon
509210B0

cm	34,5
Euro	**10,90**

forchettone
serving fork
509217B0

cm	34,5
Euro	**10,34**

servispaghetti
spaghetti server
509222B0

cm	33
Euro	**15,32**

quintiglia con asta
(forchettone, cucchiaione, pala fritto, schiumarola, mestolo)
5 pcs kitchen tools set with rack
(serving fork, serving spoon, spatula, skimmer, ladle)
509247B0

pcs	5
Euro	**103,68**

ELLISSE

ACCIAIO
STAINLESS STEEL

“Serie di utensili professionali.
“Series of professional utensils.

Seri di utensili ELLISSE, caratterizzata da una gamma completa di strumenti e attrezzi professionali in acciaio inox 18/10. Ogni pezzo è progettato con cura, offrendo prestazioni impeccabili in cucina. La praticità incontra l’eleganza. I pratici ganci sui manici permettono di appendere gli utensili per averli sempre a portata di mano. La scelta perfetta per chi cerca qualità e professionalità.

The ELLISSE series of utensils, characterised by a complete range of professional instruments and equipment in 18/10 stainless steel. Each piece was carefully designed, offering impeccable performance in the kitchen. Practicality meets elegance. The practical hooks on the handles allows you to hang the utensils and have them always within reach. The perfect choice for those seeking quality and professionalism.

mestolo
ladle
7805211B

cm	30
Ø cm	9
Euro	**17,60**

forchettone
serving fork
7805215B

cm	32
Euro	**11,90**

cucchiaione
serving spoon
7805217B

cm	32,5
Euro	**12,34**

pala fritto
spatula
7805214B

cm	33
Euro	**13,90**

schiumarola
skimmer
7805213B

cm	36,5
Ø cm	11
Euro	**15,56**

appendino 5 posti
hanger 5 hooks
71000013

cm	33
Euro	**9,28**

quintiglia con asta
5 pcs kitchen tools set with rack
7805219B
Euro 82,54

pala taglia formaggi
cheese slicer
78000265

cm	21
Euro	**3,00**

pala torta seghettata
cake server
78000259

cm	26
Euro	**7,86**

pala pizza seghettata
pizza pie-server
78000232

cm	27
Euro	**8,12**

pala uovo
egg lifter
78000256

cm	25
Euro	**7,86**

grattugia piccola da tavolo
fine handy grater
78002806

cm	26
Euro	**6,30**

passa the
tea stainer
78000238

cm	22
Euro	**8,62**

grattugia piatta da tavolo
fine handy grater
78002807

cm	24
Euro	**6,90**

taglia pasta
pastry cutter
78000242

cm	18,5
Euro	**8,26**

frusta piatta
flat whisk
790414..

cm	20	25
Euro	**5,80**	**6,14**

taglia pizza
pizza pie-cutter
78000243

cm	18,5
Euro	**6,56**

taglia pasta/pizza 2 ruote
2 wheels pastry/pizza cutter
78000244

cm	17
Euro	**9,72**

spatola lunga
long spatula
78000264

cm	34
Euro	**10,62**

ELLISSE

spatola larga
gig spatula
78000270

cm	26,5
Euro	**10,74**

schiaccia patate
potato masher
78000549

cm	30
Euro	**13,86**

cucchiaione forato
slotted spoon
7805218B

cm	32,5
Euro	**12,76**

cucchiaione arriccia burro
butter cutter
78000233

cm	18
Euro	**5,44**

forchetta carne 2 punte
utility fork
78000230

cm	18,5
Euro	**5,64**

arriccia burro
butter cutter
78000269

cm	19
Euro	**5,30**

dosatore gelato
ice-cream spoon
78000268

cm	23,5
Euro	**7,84**

mestolo
ladle
7805212B

cm	28
Ø cm	6
Euro	**15,04**

forchetta patate
potato fork
78000234

cm	16
Euro	**6,22**

pela patate
peeler
78000271

cm	18,5
Euro	**5,38**

riga limoni
lemon zester
78002805

cm	15,5
Euro	**5,42**

pela patate multiuso
peeler
78000225

cm	18,5
Euro	**5,90**

apribottiglie/fora lattina
bottle opener
78000255

cm	18,5
Euro	**7,40**

separatore uova
egg divider
78000266

cm	20,5
Euro	**6,14**

scavino melone
melon baller

cod.	78000228	78000229
cm	18	18,5
Ø cm	22	28
Euro	**6,08**	**5,94**

apribarattoli universale
jar opener
78000901

cm	23,5
Euro	**19,00**

apriscatole
can opener
78000682

cm	20
Euro	**21,06**

spremi aglio
garlic press
78000868

cm	28,5
Euro	**19,00**

cannula leva torsolo
apple corer
78000227

cm	18,5
Euro	**5,38**

gratta carote
vegetable scraper
78000267

cm	23,5
Euro	**5,14**

manaretta
meat cleaver
78000251

cm	23,5
Euro	**9,94**

manaretta piccola
meat cleaver
78000250

cm	20,5
Euro	**8,72**

coltello formaggio 2 punte
cheese knife
78002803

cm	24,5
Euro	**6,22**

coltello cucina seghettato
kitchen knife
78002801

cm	29
cm blade	17
Euro	**6,80**

coltello medio seghettato
kitchen knife
78002804

cm	24
Euro	**5,44**

coltello spelucchino
paring knife
78002800

cm	19,5
cm blade	7,5
Euro	**5,10**

FAMILY FEELING

ACCIAIO, PBT, LEGNO
STAINLESS STEEL, PBT, WOOD

“Tutto ciò che serve in cucina.
“Everything you need in the kitchen.

Strumenti funzionali e versatili, adatti a diverse tipologie di preparazioni, pensati per facilitare ogni fase del lavoro, dalla preparazione alla cottura e al servizio. Il design essenziale privilegia la praticità d’uso e la maneggevolezza, rendendo questi utensili affidabili per un utilizzo quotidiano.

Functional and versatile tools, suitable for different types of preparations, designed to facilitate every stage of the process, from preparation to cooking and serving. The minimalist design prioritizes practicality and ease of use, making these utensils reliable for everyday use.

grattugia semicircolare
semi-circular grater
78600001

cm	8x22
Euro	**1,94**

spremi limone a leva
lemon juicer
78600004
Euro 8,06

pinza per insalata
salad tong
78600007

cm	20,5
Euro	**2,62**

cucchiaione in PBT
PBT cleaning scraper
78600010
Euro 2,62

frusta piccola per uova
egg whisk
78600014
Euro 2,42

tagliauovo
eggslicer
78600017

cm	16x9,5
Euro	**5,30**

pinza multiuso
multipurpose tweezer food tongs
78600002
Euro 3,26

grattugia lima doppio taglio
etching grater double-cut
78600005

cm	40,2
Euro	**6,06**

pinza universale tonda
salad tong
78600008

cm	20
Euro	**2,42**

mestolo in PBT
PBT ladle
78600011
Euro 2,62

macina sale/pepe
pepper/salt mill
78600015

cm	5x11,5
Euro	**8,54**

grattugia
grater
78600018

cm	6,5x18
Euro	**1,60**

rotella tagliapizza
pizza cutter
78600003
Euro 2,42

grattugia lima taglio fine
etching grater
78600006

cm	40,2
Euro	**6,06**

pala forata in PBT
PBT slotted turner
78600009
Euro 2,62

spatola in PBT
PBT solid turner
78600012
Euro 2,62

macina sale/pepe
pepper/salt mill
78600016

cm	6x21,5
Euro	**12,82**

frusta
whisk
78600019

cm	28,5
Euro	**3,40**

schiumarola
skimmer
78600020

cm	35,5
Euro	**4,96**

schiacciapatate
potato masher
78600022

cm	26,8
Euro	**4,70**

cucchiaione
solid spoon
78600024

cm	31,5
Euro	**4,70**

schiacciapatate
potato masher
78600026

cm	24,3
Euro	**3,26**

grattugia
grater
78600028

cm	24
Euro	**3,10**

spremiaglio
garlic press
78600030

cm	18,5
Euro	**5,44**

sbucciatore orizzontale
Y peeler
78600032

cm	18
Euro	**3,00**

pala forata
slotted turner
78600021

cm	33,5
Euro	**4,70**

mestolo
ladle
78600023

cm	26,8
Euro	**4,70**

pala lasagne
solid turner
78600025

cm	33,5
Euro	**4,70**

rotella tagliapizza
pizza wheel
78600027

cm	18,5
Euro	**3,26**

apriscatole con levacapsule
can opener
78600029

cm	20
Euro	**6,16**

pala dolce
cake server
78600031

cm	26,5
Euro	**3,34**

levatorsoli
apple corer
78600033

cm	20
Euro	**2,52**

pelapatate
peeler
78600034

cm	19
Euro	**2,34**

pennello da cucina
brush
78600036

cm	27,5
Euro	**3,26**

cestello cottura a vapore
steamer

cod.	78600038	78600039
Ø cm	14	18
Euro	**6,22**	**6,94**

spargifarina
flour sifter
78600041

Ø cm	10
Euro	**4,62**

affetta mela
apple divider
78002804

cm	17,5x10,5
Euro	**3,00**

grattugia piatta multitaglio
grater
78600045
Euro 4,08

rotella tagliapasta
pastry wheel
78600035

cm	17,5
Euro	**2,68**

riduttore gas
pot mat
78600037

cm	13x13
Euro	**2,28**

porzionatore gelato
ice cream spoon
78600040

Ø cm	5,5
Euro	**6,40**

schiumarola a ragno
skimmer
78600042

Ø cm	16
Euro	**6,12**

filtro con manico
tea ball infuser
78600044

cm	17
Euro	**2,52**

grattugia multitaglio
grater
78600046

cm	10,5x8x24,5h
Euro	**5,78**

FAMILY FEELING

imbuto
funnel
78600047
Euro 5,38

sbucciatore orizzontale
peeler
78600049
Euro 2,52

grattugia multitaglio
grater
78600051

cm	9x6,5x21h
Euro	**5,54**

pinza
tong
78600053

cm	30,5
Euro	**4,70**

cucchiaio in legno
wood solid spoon
78600055
Euro 4,12

schiumarola in legno
wood skimmer
78600057
Euro 5,72

affetta mela
apple divider
78600048
Euro 6,12

termometro da cottura
cooking thermometer
78600050

cm	14
Euro	**6,50**

grattugia a manovella
cheese grater
78600052

cm	20
Euro	**12,86**

cucchiaio forato in legno
wood slotted spoon
78600054
Euro 4,22

pala stretta in legno
wood solid turner
78600056
Euro 4,12

colino
strainer

cod.	78600058	78600059	78600060
Ø cm	12	16	20
Euro	**5,10**	**7,62**	**10,72**

MOLLE BUFFET
BUFFET TONGS

ACCIAIO 18/10
STAINLESS STEEL 18/10

"Molle buffet per un servizio impeccabile.
"Buffet tongs for an impeccable service.

Serie di molle specializzate per ogni esigenza nel servizio a buffet: insalata, multiuso, dolce, spaghetti e verdure. Ogni molla è progettata per garantire prestazioni eccellenti e per elevare l'esperienza del servizio buffet con stile e funzionalità.

Series of specialist tongs for every need in the buffet service: salad, multi-purpose, cake, spaghetti and vegetables. Each tong was designed to guarantee excellent performance and elevate the buffet service experience with style and functionality.

molla insalata
salad tongs
58136620

cm	20
Euro	**6,06**

molla multiuso
multi purpose tongs
58137524

cm	24
Euro	**6,44**

molla dolce
cake tongs
58136124

cm	24
Euro	**6,44**

molla spaghetti
spaghetti tongs
58136924

cm	24
Euro	**6,44**

molla verdure
vegetables tongs
58137424

cm	24
Euro	**6,44**

molla servizio
serving tongs
58137224

cm	24
Euro	**6,44**

molla arrosto
roast meat tongs
58136024

cm	24
Euro	**6,44**

molla universale
all purpose tongs
58137324

cm	24
Euro	**6,44**

molla pane
bread tongs
58136824

cm	24
Euro	**6,44**

forbice dolce
cake tongs
581307..

cm	16	20
Euro	**11,20**	**13,00**

ACCESSORI
ACCESSORIES

ACCIAIO
STAINLESS STEEL

"I piccoli utensili che fanno la differenza in cucina.
"Small utensils making a difference in the kitchen.

Tutti gli accessori in acciaio inox, sicuri per il contatto alimentare, per facilitarti nella preparazione dei piatti. Dalla pinza per affettati al passaverdura, fino al mattarello: tutto ciò di cui hai bisogno.

All the accessories in stainless steel, which are suitable for contact with food, facilitate dish preparation. From the sliced meat tongs to the vegetable mill, to the rolling pin: everything you need.

molla zucchero
sugar tongs
50919100

cm	11
Euro	**1,70**

molla ghiaccio ELITE
ice tongs
50918900

cm	15
Euro	**7,08**

molla ghiaccio dentata 18/10
ice tongs
50919300

cm	16
Euro	**9,04**

molla ghiaccio
ice tongs
50919200

cm	13
Euro	**3,04**

pinza affettati
sliced meat tongs
50907100

cm	10
Euro	**8,64**

batticarne
meat mallet

cod.	50907306	50907315
gr	600	1500
Euro	**31,48**	**66,12**

pinza cuoco punte piegate
german ton bend
78500440

cm	35
Euro	**9,76**

pinza cuoco
chef bend

cod.	58818330	58818335	58818340
cm	30	35	40
Euro	**5,64**	**6,24**	**6,72**

forbice professionale
professional scrissor
58734621
Euro 5,66

trinciapollo professionale
professional poultry shears
58730923
Euro 9,86

frusta
whisk
509164..

cm	25	30	35	40
Euro	**8,28**	**8,76**	**9,30**	**10,22**

imbuto
funnel
50907820

Ø cm	20
Euro	**28,66**

ACCESSORI
ACCESSORIES

grattugia BARI
cheese grater
50908400
Euro 22,44

coppetta
bowl
509117..

Ø cm	12x7,2h
lt	0,6
Euro	**13,38**

passaverdura
vegetable mill
50905000
Euro 31,68

mattarello
rolling
50908148

IN ESAURIMENTO
DISCONTINUED

cm	48
Euro	**52,08**

colapasta
colander
301062..

Ø cm	22	24
Euro	**52,96**	**56,70**
Ø cm	26*	28
Euro	**65,72**	**75,06**

***IN ESAURIMENTO**
*DISCONTINUED

grattugia completa
cheese grater
50908700
Euro 11,98

cono cinese
chinois

cod.	78500350	78500351	78500352	78500353
Ø cm	13	17	19	20
Euro	**14,80**	**22,12**	**24,66**	**28,52**

passabrodo
strainer

cod.	71000106	71000114	71000116	71000118
Ø cm	6,3	13	16,5	18,5
Euro	**6,00**	**11,28**	**20,32**	**23,24**

base per bastardella
foot for mixing bowl
50904022

Ø cm	22/28
Euro	**15,04**

bastardella semisferica con maniglie
semispheric-mixing bowl with handles
509039..

Ø cm	22x12h	28x15h
lt	3	6
Euro	**40,34**	**59,92**

insalatiera base piana
conical salad bowl

509038..

Ø cm	16x7h	18x8h	22x10h
lt	1	1½	2½
Euro	**17,18**	**25,14**	**31,12**
Ø cm	24x11h	26x12h	28x13
lt	3½	4½	5½
Euro	**35,34**	**44,04**	**49,84**

vassoio ovale bordato TENDER
edged oval tray

538219..

cm	26x19	31x21	36x25	42x29	47x34
Euro	**11,64**	**14,18**	**17,62**	**23,68**	**30,40**

setaccio
strainer

descr.	velo sugar		farina flour	
cod.	50905621	50905630	50905521	50905530
Ø cm	21	30	21	30
mm	1,5x1	1,5x1	2,5x1,4	2,5x1,4
Euro	**22,50**	**29,48**	**21,22**	**28,98**

descr.	pane bread
cod.	50905730
Ø cm	30
mm	4x3
Euro	**28,60**

insalatiera conica bordata
conical salad bowl

509037..

Ø cm	16x6h	18x6,8h	20x7,2h
lt	½	¾	1
Euro	**9,76**	**12,60**	**15,22**
Ø cm	22x7,6h	24x9h	28x10h
lt	1⅓	1¾	2¾
Euro	**18,20**	**21,20**	**27,04**

vassoio rettangolare TENDER
rectangulary tray

538272..

cm	25x20	32x25	36x29	40x33	45x35
Euro	**13,32**	**18,40**	**21,90**	**24,36**	**32,98**

vassoio tondo cameriere TENDER
round tray

538259..

Ø cm	24	28	32	36
Euro	**10,10**	**12,90**	**14,96**	**16,98**

SILICONE ORANGE

ACCIAIO + SILICONE
STAINLESS STEEL + SILICON

"Il silicone arancio dona alla linea un tocco di colore.
"Orange silicone giving the line a touch of colour.

Linea di mestolame in acciaio inox e silicone idonei al contatto alimentare. Perfetta per l'utilizzo con pentolame in alluminio antiaderente. Il silicone, oltre a non rovinare la superficie, garantisce il grip fondamentale alla manipolazione del cibo.

Stainless steel and silicone ladle line suitable for contact with food. Perfect for use with non-stick aluminium cookware. The silicone, in addition to not damaging the surface, guarantees grip fundamental for handling food.

cucchiaione
spoon
72000255

cm	33
Euro	**9,54**

cucchiaione forato
slotted spoon
72000256

cm	33
Euro	**9,54**

spatola forata
slotted spatula
72000250

cm	36
Euro	**10,18**

pinza
tong
72000251

cm	30
Euro	**10,02**

frusta
whisk
72000252

cm	30
Euro	**5,26**

spatola
spatula
72000253

cm	28
Euro	**5,84**

pennello
brush
72000260

cm	23
Euro	**5,70**

mestolo
sauce ladle
72000257

Ø cm	8,4
Euro	**9,88**

servispaghetti
spaghetti server
72000259

cm	32
Euro	**9,08**

schiumarola
skimmer
72000258

Ø cm	10,6
Euro	**9,68**

CHALET

NYLON+ABS

CHALET FAMILY

“Una linea che richiama alle cucine tradizionali ma con tutte le caratteristiche dei prodotti più innovativi.
“A line that recalls traditional kitchens but with all the features of the most innovative products.

Linea di mestolame in nylon idoneo al contatto alimentare. I prodotti presentano un’impugnatura in ABS soft-touch effetto legno, antiscivolo e self standing. Perfetta per l’utilizzo con pentolame in alluminio antiaderente.

Nylon ladle line suitable for contact with food. The products present a soft-touch ABS handle with wood effect, non-slip and self-standing. Perfect for use with non-stick aluminium cookware.

mestolo
sauce ladle
524A20A0

cm	29,5
Euro	**5,42**

cucchiaio forato
slotted spoon
524A01A0

cm	31
Euro	**5,42**

spatola forata
slotted spatula
524A30A0

cm	31
Euro	**5,42**

cucchiaio
spoon
524A00A0

cm	31
Euro	**5,42**

servispaghetti
spaghetti server
524A70A0

cm	29,5
Euro	**5,42**

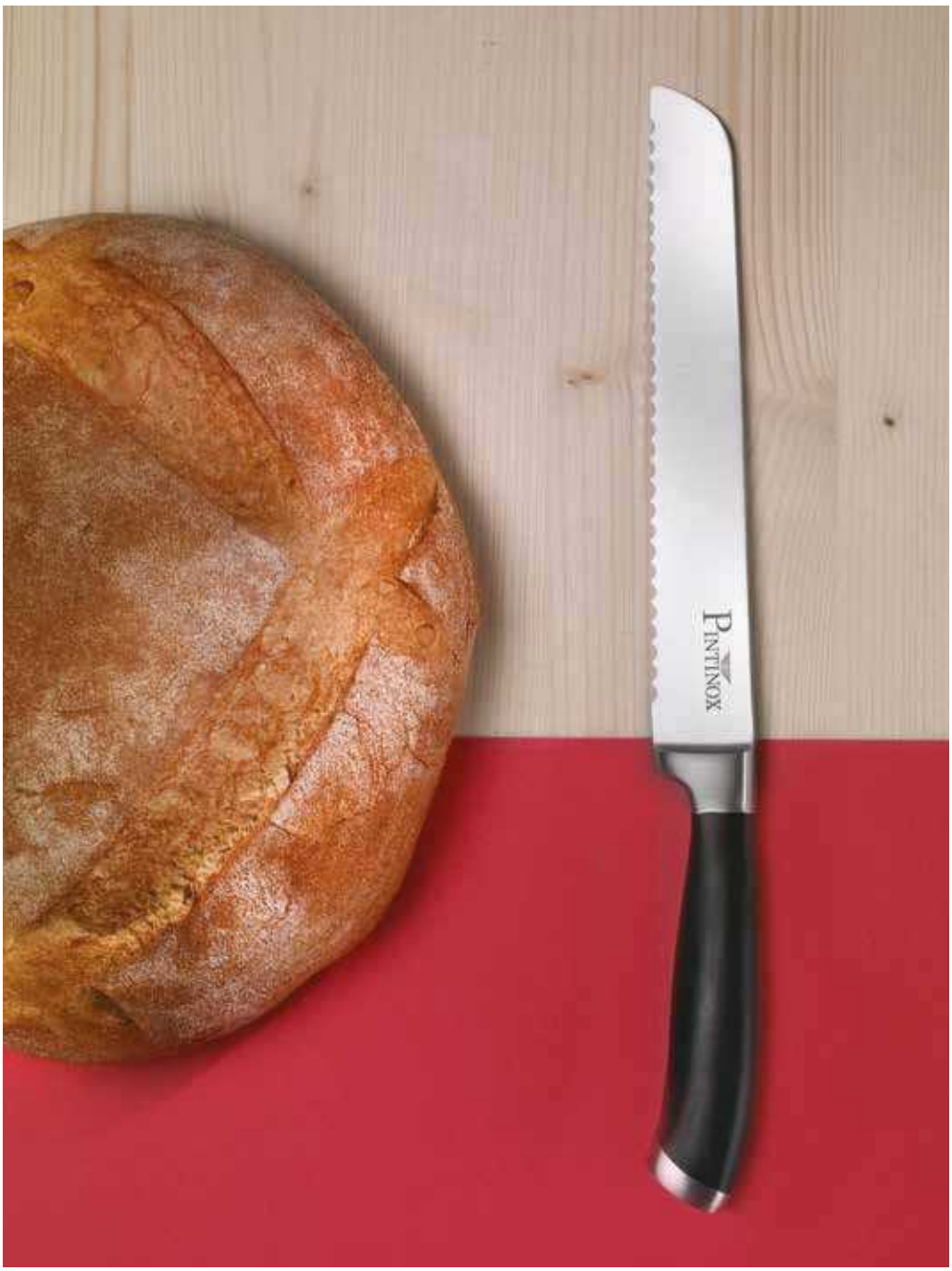
spatola
spatula
524A06A0

cm	31,5
Euro	**5,42**

frusta
whisk
524A80A0

cm	31,5
Euro	**5,42**

PROFESSIONAL



ACCIAIO
STAINLESS STEEL

“Precisione da chef, taglio impeccabile.
“Chef’s precision, impeccable cut.

Una linea di coltelli estremamente completa, di derivazione professionale. Le lame sono in acciaio inox di altissima qualità avvolte da impugnature ergonomiche e perfettamente bilanciate.
Solo vendita master (6 pezzi)

An extremely complete line of knives, with professional origins. The blades are made from high quality stainless steel with surrounding ergonomic and perfectly balanced handles.
Only master selling (6 pieces)

manaretta
cleaver
741000EG

blade cm	18
Euro	**25,00**

coltello macellaio lama grande
buche's knife

cod.	741000E6	741000E7
blade cm	20	25
Euro	**22,42**	**27,18**

coltello cucina orientale
japanese cook
741000EI

blade cm	18
Euro	**23,82**

coltello affettati
slicer knife
741000EN

blade cm	20
Euro	**17,02**

coltello bistecca con sega
full serration steak knife
741000EU

blade cm	12
Euro	**11,52**

coltello per filettare
fillet knife
741000EP

blade cm	20
Euro	**17,02**

coltello cucina
chef knife
741000ET

blade cm	12
Euro	**11,52**

coltello cucina
chef knife

cod.	741000EH	741000E1
blade cm	20	25
Euro	**20,40**	**23,82**

coltello cucina
chef knife
741000EL

blade cm	15
Euro	**19,06**

coltello pane
bread knife

cod.	741000EM	741000E5
blade cm	20	28
Euro	**17,02**	**23,82**

coltello disossatore
boning knife
741000EO

blade cm	15
Euro	**17,02**

coltello bistecca senza sega
fine edge steak knife
741000EY

blade cm	12
Euro	**11,52**

coltello spelucchino
paring knife

cod.	741000EV	741000E2
blade cm	9	10
Euro	**11,24**	**11,52**

coltello verdura
peeling knife
741000EZ

blade cm	7,5
Euro	**11,24**

PROFESSIONAL

coltello salmone
salmon knife
741000ER

blade cm	26
Euro	**19,74**

coltello prosciutto
ham-slicer

cod.	741000EQ	741000E4
blade cm	26	33
Euro	**18,24**	**21,78**

forchettone arrosto
carving fork
741000ES

blade cm	18
Euro	**16,38**

mezzaluna
mancing knife
741000EB

blade cm	26
Euro	**31,92**

ceppo legno con 6 coltelli,
composto da:
coltello cucina cm 20, coltello pane cm 20, coltello affettati cm 20, coltello cucina cm 12, spelucchino cm 9, coltello verdura cm 7,5
6 knives with wood block:
chef knife cm 20, bread knife cm 20, slicer knife cm 20, chef knife cm 12, paring knife cm 9, peeling knife cm 7,5
741000EE
Euro 125,80

punta grana
parmesan cheese knife
741000EX

blade cm	12
Euro	**16,38**

acciaino
sharpener
741000E3

cm	24,5
Euro	**21,10**

appendino magnetico
aluminum magnet hanger
741000ED

cm	45
Euro	**21,78**

ceppo legno con 6 coltelli bistecca senza sega
6 steak knives with wood block
741000EW
Euro 54,60

ceppo legno con 6 coltelli bistecca con sega
6 serrated steak knives with wood block
741000EF
Euro 54,60

ACCIAIO+TPR STAINLESS STEEL+TPR

Funzionalità e design nella cucina di tutti i giorni.
Functionality and design in the everyday kitchen.

Lama in acciaio temprata e forgiata, rettificata a sezione conica.
Il manico è prodotto in gomma termoplastica antiscivolo con un elegante inserto decorativo.

Hardened and forged steel blade, ground with conical section.
The handle is made of non-slip thermoplastic rubber with an elegant decorative insert.

coltello spelucchino
paring knife
748000EV

blade cm	9
Euro	**8,90**

coltello multiuso
multi-purpose knife
748000ET

blade cm	12
Euro	**8,90**

coltello affettati
slicer knife
748000EN

blade cm	20
Euro	**12,26**

coltello santoku
santoku knife
748000EI

blade cm	17
Euro	**14,80**

coltello cuina
chef knife
748000EL

blade cm	19
Euro	**14,32**

coltello pane
bread knife
748000EM

blade cm	20
Euro	**12,26**

RICAMBI
SPARE PARTS

BLACK & WOOD	p. 209
CAPRI	p. 209
CAPRI FULL INDUCTION	p. 209
CHALET	p. 209
POWER	p. 209

RICAMBI
SPARE PARTS

pentola a pressione POWER
pressure cooker

descr.	guarnizione lid rubber-ring
cod.	97100275
Euro	**5,30**
descr.	**coperchio completo** **lid for pressure cooker**
cod.	38005000
Euro	**41,32**
descr.	**manico** **lid handle**
cod.	97150845
Euro	**3,40**
descr.	**maniglia** **pot handle**
cod.	97150846
Euro	**1,80**
descr.	**selettore** **selector**
cod.	97100276
Euro	**1,32**

caffettiere CAPRI, CHALET, BLACK & WOOD
coffee makers

descr.	imbuto loader		
cod.	97150640	97150641	97150642
mod.	1/2	1	3
Euro	**1,50**	**1,50**	**1,50**
cod.	97150644	97150646	97150647
mod.	6	9	12
Euro	**2,50**	**2,50**	**2,50**
descr.	**guarnizione** **rubber ring**		
cod.	97150650	97150651	97150652
mod.	1/2	1	3
Euro	**1,00**	**1,00**	**1,00**
cod.	97150653	97150654	97150655
mod.	6	9	12
Euro	**2,00**	**2,00**	**2,00**
descr.	filtro filter		
cod.	97150660	97150661	97150662
mod.	1/2	1	3
Euro	**1,00**	**1,00**	**1,00**
cod.	97150663	97150664	97150665
mod.	6	9	12
Euro	**1,00**	**1,00**	**1,00**

caffettiera CAPRI FULL INDUCTION
coffee maker

descr.	imbuto loader	
cod.	97150643	97150645
mod.	3	6
Euro	**1,50**	**2,50**
descr.	**guarnizione** **rubber ring**	
cod.	97150652	97150653
mod.	3	6
Euro	**1,00**	**2,00**
descr.	**filtro** **filter**	
cod.	97150662	97150663
mod.	3	6
Euro	**1,00**	**1,00**

CONFEZIONI ESPOSITORI
PACKAGING DISPLAY

CONFEZIONI
PACKAGING p. 212

ESPOSITORI
DISPLAY p. 215

CONFEZIONI
PACKAGING

scatola regalo rossa
red gift box
92062036

pcs	16/24/30
cm	20x28x7h
Euro	**18,22**

scatola regalo rossa SMALL
red gift box
90512008
cm 20x20x2,5h

descr.	cucch. moka moka spoon	cucch. caffè coffee spoon
pcs	6	6
Euro	**10,18**	**10,18**

descr.	forch. 3 spine pastry fork
pcs	6
Euro	**10,18**

scatola regalo rossa MEDIA
red gift box
90512009
cm 20x28x3,5h

descr.	cucch. tav. table spoon	forch. tav. table fork
pcs	6	6
Euro	**12,04**	**12,04**

descr.	colt. tav. table knife
pcs	6
Euro	**12,04**

scatola regalo rossa LARGE
red gift box
90512010
cm 35x16x4,5h

descr.	forch. + cucch. servire serving fork + spoon
pcs	2
Euro	**12,04**

descr.	pala torta + 6 forch. 3 spine cake server + 6 pastry forks
pcs	7
Euro	**12,04**

scatola COMPACT PINTINOX
box
90511002

pcs	24
cm	25,5x10,5x7h
Euro	**3,58**

scatola COMPACT PINTI1929
box
90580002

pcs	24
cm	25,5x10,5x7h
Euro	**3,58**

scatola COMPACT LUXURY
box
90540002

pcs	24
cm	28x10,8x7,3h
Euro	**3,58**

IN ESAURIMENTO
DISCONTINUED

scatola NEW COMPACT
box
90580086

pcs	49/75
cm	29x21,5x11,5h
Euro	**10,40**

astuccio CUTLERY MANUFACTURER
box

cod.	92042226	92042227	92042229
pcs	24	49	75
Euro	**26,50**	**34,84**	**47,34**

scatola NEW CANETÈ BORDEAUX
box
90580102
cm 21,2x26x5,7h

pcs	24
Euro	**10,02**

scatola NEW CANETÈ
box
90580100
cm 21,2x26x5,7h

pcs	24
Euro	**10,02**

confezione regalo con panni LUXURY COLLECTION
gift box with cloth holder
92042300
cm 23,5x28,5x7,4h

pcs	16/24/30
Euro	**62,08**

scatola regalo LUXURY
gift box
92062037
cm 20x28x7h

pcs	16/24/30
Euro	**18,22**

bauletto legno wengé
wenge wooden case
92061000

pcs	24
cm	40,5x30,5x7,5h
Euro	**43,64**

bauletto legno wengé con elastici
wenge wooden case with elestics
92061001

pcs	24
cm	35x25x6,5h
Euro	**43,64**

bauletto legno wengé
wenge wooden case
92061011
cm 57,5x37x9h

pcs	49/75
Euro	**90,58**

bauletto legno wengé
wenge wooden case
92061010

pcs	75
cm	48,5x33x11h
Euro	**80,40**

bauletto legno wengé
wenge wooden case
92061020

pcs	126
cm	49x40,5x15h
Euro	**117,32**

bauletto legno CUTLERY MANUFACTURER
wooden case
92059049
cm 23,5x28,5x7,4h

pcs	24/30/48
Euro	**30,90**

CONFEZIONI
PACKAGING

chiave ....C...
key

aggiungere al prezzo dello sfuso
add to the price of the unpacked item for each package

n. keys	**120-599**
models	qualsiasi whatever
moq	120
timing	12 gg lavorativi 12 working days
Euro	**1,68**
n. keys	**600-999**
models	qualsiasi whatever
moq	600
timing	12 gg lavorativi 12 working days
Euro	**1,28**
n. keys	**≥1000**
models	selez. in griglia selected in line
moq	24
timing	disp. immediata already available
Euro	**0,92**

cravatta ....E...
cravatta

aggiungere al prezzo dello sfuso
add to the price of the unpacked item for each package

tutte le posate possono essere confezionate con la cravatta
all the cutlery models can be packed with cravatta

minimum	240 pcs
Euro	**0,30**

valve ....9...
valve

aggiungere al prezzo dello sfuso
add to the price of the unpacked item for each package

minimum	120 pcs
Euro	**1,44**

cartellette PINTINOX
coloured hang blister

cod.	90530016	90530017
colour	green	lillac
minimum	24 pcs	24 pcs
Euro	**3,00**	**3,00**
cod.	90530018	90530019
colour	fucsia	blue
minimum	24 pcs	24 pcs
Euro	**3,00**	**3,00**

etichetta bar code singola ....3...
etichetta bar code singola

aggiungere al prezzo dello sfuso
add to the price of the unpacked item for each package

descr.	posate e coltelli cutlery and knives
pcs x master	48
minimum master	2
minimum pcs	480
Euro	**0,30**
descr.	caffè, moka, 3 spine tea-coffee spoons, moka spoons, pastry fork
pcs x master	60
minimum master	2
minimum pcs	480
Euro	**0,30**

ESPOSITORI
DYSPLAY

portaquaterne PINTI1929
4 pcs display
99900035

pcs	15
cm	18,5x15x27h
Euro	**159,30**

portaquaterne PINTINOX
4 pcs display
92903052

cm	15,5x14x10,2h
Euro	**15,42**

espositore forex nero 5 posti PINTINOX
5 pcs black forex display
92903065

cm	20,5x9,6x29,5h
Euro	**39,00**

espositore da banco GDO per accessori
counter display for accessories
9990002A

cm	39,5x30x13,8h
Euro	**8,76**

espositore ORANGE SPOT
display
99900053

pcs	45 ganci+ripiano 45 hooks+shelf
cm	70x50x220h
Euro	**814,74**

struttura espositore ORANGE SPOT
display
99900161
Euro 680,86

ganci ORANGE SPOT
hooks
99900056
Euro 7,46

modulo portaposate ORANGE SPOT
cutleries shelf display
99900057

pcs	14 nicchie 14 slot
Euro	**203,70**

ripiano ORANGE SPOT
shelf
99900160
Euro 117,68

ESPOSITORI DISPLAY

struttura espositore GDO
display

cod.	99900120	99900121
cm	66,5x60x220h	100x60x220h
Euro	**447,68**	**530,16**
cod.	99900122	
cm	133x60x220h	
Euro	**584,58**	

ripiano con porta prezzo frontale GDO
shelve with frontal datastrips

cod.	99900177	99900176
cm	66,5x50	100x50
Euro	**101,20**	**87,10**
cod.	99900175	
cm	133x50	
Euro	**100,52**	

barra per ganci GDO
bar for hooks

cod.	99900144	99900145
cm	66,5	100
Euro	**39,66**	**37,96**
cod.	99900146	
cm	133	
Euro	**51,08**	

ganci 10 pezzi GDO
hooks 10 pcs
99900147
Euro 101,48

porta prezzo 10 pezzi GDO
price holder 10 pcs
99900148
Euro 12,68

base espositore pall box per posate con crowner personalizzati
display
99900112

pcs	6 nicchie 6 nicchie
cm	60x40x87h
Euro	**443,92**

descr.	crowner pall box	crowner pall box
cod.	99900113	99900114
mod.	PALACE	PRIVILEGE
cm	60x113h	60x113h
Euro	**93,50**	**93,50**
descr.	crowner pall box	crowner pall box
cod.	99900115	99900116
mod.	SWING	MAITRE
cm	60x113h	60x113h
Euro	**93,50**	**93,50**

IN ESAURIMENTO
DISCONTINUED

espositore per posate sfuse PINTI1929
display
99900049

cm	50x50x181h
Euro	**400,28**

IN ESAURIMENTO
DISCONTINUED

espositore curvo senza ganci
bent display without hooks
99900027

cm	100x44x200h
Euro	**667,82**

ganci 50 pezzi
hooks 50 pcs
99900032
Euro 233,86

ripiani piani (3 pezzi) 30 cm
flat shelf 3 pcs
99900036
Euro 233,86

pall box con bancale e crowner GDO
pall box display
98800911

cm	60x40x90h
Euro	**90,12**

espositore da banco in legno 5 scomparti
5-compartment wooden counter display
92903049

cm	36x33x18,5h
Euro	**22,00**

espositore con vassoio per posate
cutlery display with trays
cm 50x50x201,5h

base con crowner
base with crowner
99900193

cm	50x50x20h
Euro	**316,40**

ripiano
shelf
99900169

cm	48x28x4h
Euro	**84,20**

colonna
column
99900166
Euro 192,30

mensola lineare
linear shelf
99900210

cm	48x34,5
Euro	**92,12**

mensola con ganci
shelf with hooks
99900211

cm	48x17,5
Euro	**108,14**

ripiano per base
base shelf
99900212

cm	52x66
Euro	**104,14**

vaschetta 5 scomparti
5-compartment tray
99900213
Euro 120,16

SERVIZI POSATE
CUTLERY SET

COMPOSIZIONI STANDARD SERVIZI
STANDARD CUTLERY SET COMPOSITION p. 220

FILO ORO
GOLD p. 221

SERVIZI POSATE PINTI1929
PINTI1929 CUTLERY SET BOXES p. 222

SERVIZI POSATE PINTINOX
PINTINOX CUTLERY SET BOXES p. 223

SERVIZI POSATE LUXURY COLLECTION
LUXURY COLLECTION CUTLERY SET BOXES p. 226

COMPOSIZIONI STANDARD SERVIZI
STANDARD CUTLERY SET COMPOSITION

PERSONE PEOPLE		6		12	
POSATE TAVOLA TABLE ITEMS					
01	cucchiaio spoon	6	12	12	12
02	forchetta fork	6	12	12	12
03	coltello knife	6	12	12	12
POSATE FRUTTA DESSERT ITEMS					
04	cucchiaio spoon	-	-	-	12
05	forchetta fork	-	-	12	12
06	coltello knife	-	-	12	12
CAFFÈ TEA/COFFEE SPOON					
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	6	12	12	12
08	cucchiaino moka moka spoon	-	-	-	-
SERVIRE SERVING					
10	mestolo ladle	-	1	1	1
11	cucchiaione serving spoon	-	-	1	1
12	forchettone serving fork	-	-	1	1
13	mestolo salsa sauce ladle	-	-	-	1
15*	forchetta insalata salad fork	-	-	-	1
17	forchettine 3 spine pastry fork	-	-	-	12
20	pala torta cake server	-	-	-	1
28	forchetta pesce fish fork	-	-	-	12
29	coltello pesce fish knife	-	-	-	12
TOTALE PEZZI TOT PCS		24	49	75	126

Il codice 15* dove non disponibile verrà sostituito con il cucchiaione servire codice 11.
The 15* if not available, will be replaced by serving spoon code 11.

FILO ORO
GOLD

ON STOCK

	LEONARDO 0509	BERNINI 2069	SIRIO 2269	AMERICA 2249	SETTECENTO 2059	FILET 0549
Cod.	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**
01	6,30	5,26	4,64	4,10	5,64	5,70
02	6,30	5,26	4,64	4,10	5,64	5,70
03	9,54	8,26	9,00	7,22	8,88	9,74
04	6,18	5,26	4,64	4,10	5,50	5,50
05	6,18	5,26	4,64	4,10	5,50	5,50
06	9,42	8,26	8,82	7,22	8,76	9,74
07	4,00	3,52	3,40	2,70	3,66	4,24
08	4,00	3,52	3,26	2,70	3,66	4,06
10	21,70	20,94	20,20	19,36	21,76	22,36
11	10,56	9,48	9,20	8,80	9,86	10,42
12	10,56	9,48	9,20	8,80	9,86	10,42
17	5,10	3,84	3,66	3,26	3,96	4,48
20	15,40	14,84	11,02	10,32	15,38	13,58
S091	200,48	177,44	173,72	152,36	186,56	193,52
0091	166,86	143,82	140,10	118,74	152,94	159,90

PINTI1929

		OCTAVIA 0860	SPATEN 1630	VITTORIALE 1640	CONCEPT 0450	INFINITO 0850	DUCALE 2910	RIALTO 2920	TECNA 0470	BYRON 0800	PALLADIUM 0590	LEONARDO 0500	EUCLIDE 0480
		Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
	New Canetè Bordeaux 24 pz ...&B91	172,98	150,90	150,90	148,14	137,46	135,66	135,66	136,50	135,54	135,54	135,54	136,50
	New Canetè 24 pz ...&091	172,98	150,90	150,90	148,14	137,46	135,66	135,66	136,50	135,54	135,54	135,54	136,50
	scatola rossa | red box 16 pz ...$0SN	126,86	112,14	112,14	110,30	103,18	101,98	101,98	102,54	101,90	101,90	101,90	102,54
	scatola rossa | red box 24 pz ...$091	181,18	159,10	159,10	156,34	145,66	143,86	143,86	144,70	143,74	143,74	143,74	144,70
	new Compact 24 pz ...0091	166,54	144,46	144,46	141,70	131,02	129,22	129,22	130,06	129,10	129,10	129,10	130,06
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	189,46	167,38	167,38	164,62	153,94	152,14	152,14	152,98	152,02	152,02	152,02	152,98
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	385,68	336,94	336,94	331,28	-	-	-	308,14	306,22	306,22	306,22	308,14
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	598,34	542,80	542,80	524,18	-	-	-	494,56	492,64	492,64	492,64	494,56
	nuovo baul. legno | new wooden case 24 pz ...Y091	193,86	171,78	171,78	169,02	158,34	156,54	156,54	157,38	156,42	156,42	156,42	157,38
	nuovo baul. legno | new wooden case 30 pz ...Y0SE	218,10	194,10	194,10	193,02	181,86	178,38	178,38	179,70	178,74	178,74	178,74	-
	nuovo baul. legno | new wooden case 48 pz ...Y098	356,82	312,66	312,66	307,14	285,78	282,18	282,18	283,86	281,94	281,94	281,94	283,86
	baul. legno | wooden case 24 pz ...S091	206,60	184,52	184,52	181,76	171,08	169,28	169,28	170,12	169,16	169,16	169,16	170,12
	baul. legno | wooden case 49 pz ...S093	441,42	392,68	392,68	387,02	-	-	-	363,88	361,96	361,96	361,96	363,88
	baul. legno | wooden case 75 pz ...S095	641,58	586,04	586,04	567,42	-	-	-	537,80	535,88	535,88	535,88	537,80
	baul. legno | wooden case 126 pz ...S0TE	1.019,70	906,24	906,24	884,48	-	-	-	-	832,22	-	-	-

PINTINOX		MILLENIUM 2270	RITZ 2280	STILE 2400	ROMANINO 0650	COLISEUM 2340	CAPITOLIUM 2350	BERNINI 2060	TRUMPET 2070	LIBERTY 1660	SAVOY 1700	PALACE 1690	PALACE MARTELLATO 1680	CASALI 2100	EXCELSIOR 1460
		Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
	New Canetè Bordeaux 24 pz ...&B91	143,58	143,58	121,02	118,50	114,54	114,54	117,18	113,34	117,90	115,74	115,74	88,74	111,54	114,66
	New Canetè 24 pz ...&091	143,58	143,58	121,02	118,50	114,54	114,54	117,18	113,34	117,90	115,74	115,74	88,74	111,54	114,66
	scatola regalo rossa 16 pz ...$0SN	107,26	107,26	92,22	90,54	87,90	87,90	89,66	87,10	90,14	88,70	88,70	70,70	85,90	87,98
	scatola regalo rossa 24 pz ...$091	151,78	151,78	129,22	126,70	122,74	122,74	125,38	121,54	126,10	123,94	123,94	96,94	119,74	122,86
	New Compact 24 pz ...0091	137,14	137,14	114,58	112,06	108,10	108,10	110,74	106,90	111,46	109,30	109,30	82,30	105,10	108,22
	New Compact 49 pz ...0093	298,46	298,46	255,12	246,50	-	-	244,52	-	248,92	244,60	244,60	-	233,24	237,86
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	160,06	160,06	137,50	134,98	131,02	131,02	133,66	129,82	134,38	132,22	132,22	105,22	128,02	131,14
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	322,90	322,90	279,56	270,94	-	-	268,96	-	273,36	269,04	269,04	-	257,68	262,30
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	518,08	518,08	444,02	437,08	-	-	433,98	-	439,50	433,74	433,74	-	416,62	422,28
	nuovo baul. legno | new wooden case 24 pz ...Y091	164,46	164,46	141,90	139,38	135,42	135,42	138,06	134,22	138,78	136,62	136,62	109,62	132,42	135,54
	nuovo baul. legno | new wooden case 30 pz ...Y0SE	185,58	185,58	162,30	156,42	151,62	151,62	154,26	153,42	160,74	152,82	152,82	124,38	148,62	-
	nuovo baul. legno | new wooden case 48 pz ...Y098	298,02	298,02	252,90	247,86	239,94	239,94	245,22	237,54	246,66	242,34	242,34	188,34	233,94	240,18
	baul. legno | wooden case 24 pz ...S091	177,20	177,20	154,64	152,12	148,16	148,16	150,80	146,96	151,52	149,36	149,36	122,36	145,16	148,28
	baul. legno | wooden case 49 pz ...S093	378,64	378,64	335,30	326,68	-	-	324,70	-	329,10	324,78	324,78	-	313,42	318,04
	baul. legno | wooden case 75 pz ...S095	561,32	561,32	487,26	480,32	-	-	477,22	-	482,74	476,98	476,98	-	459,86	465,52
	baul. legno | wooden case 126 pz ...S0TE	853,74	853,74	-	723,14	-	-	731,56	-	735,76	-	714,46	-	710,34	-

PINTINOX

		TREND 1670	EXPO 2040	SIRIO 2260	ROMA 2200	SOLARIS 2170	FILET 0540	SABRINA 2090	MAITRE 2010	BRISTOL 2140	AMERICA 2240	HOTEL 2020	BRASILIA 2230	MARTE 0150	BETA 1710
		Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
	New Canetè Bordeaux 24 pz ...&B91	110,58	112,26	112,26	112,26	105,18	112,26	108,06	106,14	97,38	94,26	94,26	94,26	59,34	92,22
	New Canetè 24 pz ...&091	110,58	112,26	112,26	112,26	105,18	112,26	108,06	106,14	97,38	94,26	94,26	94,26	59,34	92,22
	scatola regalo rossa 16 pz ...$0SN	85,26	86,38	86,38	86,38	81,66	86,38	83,58	82,30	76,46	74,38	74,38	74,38	51,10	73,02
	scatola regalo rossa 24 pz ...$091	118,78	120,46	120,46	120,46	113,38	120,46	116,26	114,34	105,58	102,46	102,46	102,46	67,54	100,42
	New Compact 24 pz ...0091	104,14	105,82	105,82	105,82	98,74	105,82	101,62	99,70	90,94	87,82	87,82	87,82	52,90	85,78
	New Compact 49 pz ...0093	231,32	-	233,82	233,82	219,66	233,82	225,42	221,58	203,34	197,10	197,10	197,10	-	193,02
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	127,06	128,74	128,74	128,74	121,66	128,74	124,54	122,62	113,86	110,74	110,74	110,74	75,82	108,70
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	255,76	-	258,26	258,26	244,10	258,26	249,86	246,02	227,78	221,54	221,54	221,54	-	217,46
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	416,62	-	422,20	422,20	393,88	422,20	407,08	401,80	368,84	357,80	357,80	357,80	-	350,36
	nuovo baul. legno | new wooden case 24 pz ...Y091	131,46	133,14	133,14	133,14	126,06	133,14	128,94	127,02	118,26	115,14	115,14	115,14	80,22	113,10
	nuovo baul. legno | new wooden case 30 pz ...Y0SE	147,66	148,50	148,50	148,50	141,42	148,50	144,30	140,34	131,58	127,62	128,46	127,62	88,38	125,10
	nuovo baul. legno | new wooden case 48 pz ...Y098	232,02	235,38	235,38	235,38	221,22	235,38	226,98	223,14	205,62	199,38	199,38	199,38	129,54	195,30
	baul. legno | wooden case 24 pz ...S091	144,20	145,88	145,88	145,88	138,80	145,88	141,68	139,76	131,00	127,88	127,88	127,88	92,96	125,84
	baul. legno | wooden case 49 pz ...S093	311,50	-	314,00	314,00	299,84	314,00	305,60	301,76	283,52	277,28	277,28	277,28	-	273,20
	baul. legno | wooden case 75 pz ...S095	459,86	-	465,44	465,44	437,12	465,44	450,32	445,04	412,08	401,04	401,04	401,04	-	393,60
	baul. legno | wooden case 126 pz ...S0TE	683,70	-	700,34	698,38	671,78	698,38	682,82	648,94	629,72	605,34	-	605,34	-	600,84

PINTINOX		GAMMA 2150	ISCHIA 2250	TEMA 2120	WAVE 2610	AIDA 1380	AUSTRALIA 2 1400	DOLPHIN 1360	VALENICA 0350	UNO 1410	SUPERGA 0310	CAMBRIDGE 071M	PUNTO 1220	ECOBAGUETTE 0280	SNAKE 1140	TUBE 1120
		Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
	New Canetè Bordeaux 24 pz ...&B91	92,22	94,98	91,38	77,94	83,34	83,34	85,26	64,62	80,70	76,38	64,62	62,10	61,38	61,62	56,46
	New Canetè 24 pz ...&091	92,22	94,98	91,38	77,94	83,34	83,34	85,26	64,62	80,70	76,38	64,62	62,10	61,38	61,62	56,46
	scatola regalo rossa 16 pz ...$0SN	73,02	74,86	72,46	63,50	67,10	67,10	68,38	54,62	65,34	62,46	54,62	52,94	52,46	52,62	49,18
	scatola regalo rossa 24 pz ...$091	100,42	103,18	99,58	86,14	91,54	91,54	93,46	72,82	88,90	84,58	72,82	70,30	69,58	69,82	64,66
	New Compact 24 pz ...0091	85,78	88,54	84,94	71,50	76,90	76,90	78,82	58,18	74,26	69,94	58,18	55,66	54,94	55,18	50,02
	New Compact 49 pz ...0093	193,02	198,54	191,70	167,18	174,50	174,50	-	135,90	169,22	159,42	135,90	-	-	-	-
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	108,70	111,46	107,86	94,42	99,82	99,82	101,74	81,10	97,18	92,86	81,10	78,58	77,86	78,10	72,94
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	217,46	222,98	216,14	191,62	198,94	198,94	-	160,34	193,66	183,86	160,34	-	-	-	-
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	350,36	362,68	355,40	299,04	322,84	321,96	-	253,12	316,68	298,48	253,12	-	-	-	-
	nuovo baul. legno | new wooden case 24 pz ...Y091	113,10	115,86	112,26	98,82	104,22	104,22	106,14	85,50	101,58	97,26	85,50	82,98	82,26	82,50	77,34
	nuovo baul. legno | new wooden case 30 pz ...Y0SE	125,10	126,30	-	109,38	114,78	114,78	118,38	94,14	111,06	105,90	94,14	90,18	90,42	-	84,54
	nuovo baul. legno | new wooden case 48 pz ...Y098	195,30	200,82	193,62	166,74	177,54	177,54	181,38	140,10	172,26	163,62	140,10	135,06	133,62	134,10	123,78
	baul. legno | wooden case 24 pz ...S091	125,84	128,60	125,00	111,56	116,96	116,96	118,88	98,24	114,32	110,00	98,24	95,72	95,00	95,24	90,08
	baul. legno | wooden case 49 pz ...S093	273,20	278,72	271,88	247,36	254,68	254,68	-	216,08	249,40	239,60	216,08	-	-	-	-
	baul. legno | wooden case 75 pz ...S095	393,60	405,92	398,64	342,28	366,08	365,20	-	296,36	359,92	341,72	296,36	-	-	-	-
	baul. legno | wooden case 126 pz ...S0TE	600,84	609,80	-	-	555,24	-	-	-	-	505,62	-	-	-	-	-

LUXURY COLLECTION

		INFINITO TREASURE GOLD 19A0	INFINITO TREASURE BRONZE 19B0	INFINITO TREASURE TITANIUM 19C0	INFINITO TREASURE TOTAL BLACK 19D0	OLIVIA TREASURE BRONZE 14B0	OLIVIA TREASURE TITANIUM 14C0	SETTECENTO TREASURE BRONZE 08B0	SETTECENTO TREASURE TITANIUM 08C0	SETTECENTO TREASURE TOTAL BLACK 1AD0	SYNTHESIS TREASURE BRONZE 15B0	SYNTHESIS TREASURE TITANIUM 15C0	PALACE MARTELLATO TREASURE HONEY 1TG0	PALACE MARTELLATO TREASURE COPPER 1TH0
		Euro	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**
	nuovo baul. legno | new wooden case 24 pz ...Y091	**315,54**	**400,38**	**400,38**	**282,06**	**410,94**	**410,94**	**393,30**	**393,30**	**283,14**	**388,02**	**388,02**	**252,42**	**252,42**
	baul. legno | wooden case 24 pz ...S091	**328,28**	**413,12**	**413,12**	**294,80**	**423,68**	**423,68**	**406,04**	**406,04**	**295,88**	**400,76**	**400,76**	**265,16**	**265,16**
	baul. legno | wooden case 75 pz ...S095	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	scat. regalo Luxury | Luxury gift box 24 pz ...Z091	**302,86**	**387,70**	**387,70**	**269,38**	**398,26**	**398,26**	**380,62**	**380,62**	**270,46**	**375,34**	**375,34**	**239,74**	**239,74**
	scat. regalo | gift box 24 pz ...7091	**346,72**	**431,56**	**431,56**	**313,24**	**442,12**	**442,12**	**424,48**	**424,48**	**314,32**	**419,20**	**419,20**	**283,60**	**283,60**

LUXURY COLLECTION

		PALACE MARTELLATO TREASURE TOTAL BLACK 1TD0	PALACE MARTELLATO TREASURE GREY 1TI0	PALACE TREASURE TXT TITANIUM 2BC0	BRAMANTE TREASURE 50/50 BLACK 1CE0	ELLADE TREASURE 50/50 BLACK 1DF0	VITTORIALE STONE WASHED 1642	LEONARDO STONE WASHED 0502	PALACE STONE WASHED 1692	CASALI STONE WASHED 2102	PALACE TXT 1693	CASALI TXT 2103	VITTORIALE ALCHIMIQUE GOLD 0VA2	VITTORIALE ALCHIMIQUE BRONZE 0WB2
		Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
	nuovo baul. legno | new wooden case 24 pz ...Y091	252,42	252,42	472,50	490,74	487,02	190,86	177,18	155,82	152,22	242,70	200,46	353,22	428,10
	baul. legno | wooden case 24 pz ...S091	265,16	265,16	485,24	503,48	499,76	203,60	189,92	168,56	164,96	255,44	213,20	365,96	440,84
	baul. legno | wooden case 75 pz ...S095	-	-	-	-	-	648,26	603,66	540,44	524,72	836,92	689,16	1.201,60	1.447,48
	scat. regalo Luxury | Luxury gift box 24 pz ...Z091	239,74	239,74	459,82	478,06	474,34	178,18	164,50	143,14	139,54	230,02	187,78	340,54	415,42
	scat. regalo | gift box 24 pz ...7091	283,60	283,60	503,68	521,92	518,20	222,04	208,36	187,00	183,40	273,88	231,64	384,40	459,28

LUXURY COLLECTION

		SETTECENTO ALCHIMIQUE TITANIUM 0JC4	SETTECENTO ALCHIMIQUE BRONZE 0JB4	PALACE ALCHIMIQUE TITANIUM 0ZC2	CASALI ALCHIMIQUE GOLD 0YA2	CASALI ALCHIMIQUE BRONZE 0YB2	CASALI ALCHIMIQUE TITANIUM 0YC2	PALLADIUM MYSTIQUE 0596	MILLENIUM MYSTIQUE 2276	BERNINI MYSTIQUE 2066	TUBE MYSTIQUE 1126	DINNER MYSTIQUE R046
		Euro	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**
	nuovo baul. legno | new wooden case 24 pz ...Y091	**422,22**	**422,22**	**414,42**	**320,10**	**411,42**	**411,42**	**189,54**	**198,30**	**172,26**	**113,94**	**107,46**
	baul. legno | wooden case 24 pz ...S091	**434,96**	**434,96**	**427,16**	**332,84**	**424,16**	**424,16**	**202,28**	**211,04**	**185,00**	**126,68**	**120,20**
	baul. legno | wooden case 75 pz ...S095	**1.428,68**	**1.428,68**	**1.410,08**	**1.094,92**	**1.396,52**	**1.396,52**	**638,84**	**666,52**	**582,78**	-	-
	scat. regalo Luxury | Luxury gift box 24 pz ...Z091	**409,54**	**409,54**	**401,74**	**307,42**	**398,74**	**398,74**	**176,86**	**185,62**	**159,58**	**101,26**	**94,78**
	scat. regalo | gift box 24 pz ...7091	**453,40**	**453,40**	**445,60**	**351,28**	**442,60**	**442,60**	**220,72**	**229,48**	**203,44**	**145,12**	**138,64**

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

GENERAL SALES CONDITIONS

Con il conferimento dell'ordine il Cliente accetta integralmente le condizioni di vendita e di consegna di seguito elencate:

PREZZI. L'attuale quotazione a listino si intende per merce resa franco nostro stabilimento. La merce è venduta ai prezzi in Euro in vigore all'atto della spedizione dell'ordine. La ditta si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento i prezzi di vendita. Per imballo e confezionamento addebito 1%.

CONSEGNA. Per giorno di consegna viene inteso quello indicato nella bolla di consegna controfirmata dal corriere. Il termine di consegna, essendo vincolato alle possibilità del momento e potendo variare per motivi indipendenti dalla volontà della ditta, è inteso come approssimativo e non impegnativo. Il mancato rispetto da parte nostra del termine di consegna concordato non dà diritto al Cliente di annullare l'ordine, protrarre il pagamento, richiedere un indennizzo, compenso o penale qualsiasi.

RECLAMI. La merce viaggia a rischio e pericolo del destinatario anche nel caso in cui la merce viaggi in porto franco. Il Cliente deve verificare la merce all'atto della consegna. Tutti i reclami riferentesi alla qualità della merce devono essere comunicati entro otto giorni dal ricevimento della merce pena la decadenza di qualsiasi diritto. Per qualsiasi contestazione è competente esclusivamente il Foro di Brescia.

PAGAMENTO. Da convenirsi all'ordine.
La merce rimane di riservato dominio della ditta PINTI INOX fino all'avvenuto pagamento.
Per tutto quanto non previsto esplicitamente si fa riferimento a quanto previsto dal Codice Civile.
Gli articoli esposti nel presente catalogo si intendono a solo titolo informativo e senza alcun impegno da parte della Pinti Inox.

MISURE E CAPACITÀ. Sono puramente indicative. PINTI INOX si riserva il diritto insindacabile di apportare, anche senza preavviso, tutte le modifiche e le migliorie richieste da esigenze commerciali e/o tecniche di qualsiasi natura.

RESA E TRASPORTO. Su richiesta, saranno addebitati i seguenti importi:
3% del valore della fattura per spedizioni in tutta Italia, isole escluse; 4% del valore della fattura per spedizioni nelle isole.
Per ordini inferiori a 1.000 € di imponibile, saranno addebitati 25 € quali spese di gestione e imballo.

URGENZE. In caso di necessità particolari, è possibile richiedere la spedizione di un ordine nelle 24 ore con corriere espresso in servizio priority: se confermato, il costo del servizio è di 40,00 €, da aggiungere a eventuali spese di trasporto e di gestione/imballo.

SPONDA IDRAULICA. Se richiesta, verrà addebitato il costo del servizio di euro 50,00 per consegna.

PERSONALIZZAZIONI. Per eventuali richieste di personalizzazioni e finiture on demand, salvo diverso accordo, è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% tra i quantitativi ordinati e quelli consegnati.

When the order is conferred, the customer will integrally accept the selling and delivery conditions listed herebelow:

PRICES. The current price list is to be considered ex our factory. The goods are sold with prices in EURO valid at the time of the shipping. We reserve the right to decide about the modification of the current selling prices in every up to moment. For packing and packaging there will be a debit of 1%.

DELIVERY. The delivery day is the one indicated in the delivery note countersigned by the courier. The delivery term is approximate and not binding as it is tied up to the current possibilities and may vary because of reasons not related to the company's will. Should we not observe the agreed delivery terms, the customer has not the right to cancel the order, postpone the payment, require any sort of refund, compensation or penality.

COMPLAINTS. The goods are carried at consignee's risk. The customer must verify the goods upon receipt. Any sort of complaint concerning the quantity or the quality of the goods must be sent by registered mail within eight days after the receipt of the goods, or any right for complaining will be lost. Any arbitration or disputes will be governed by the Italian laws.

PAYMENT. to be agreed with the order.
Pinti Inox is the sole owner of the goods until the full payment is effected.
For whatever not explicitely mentioned hereabove, please refer to the Civil Code.
The articles shown in the present catalogues have merely an informative function, and do not bind Pinti Inox.

MEASUREMENTS AND CAPACITIES are indicative. Pinti Inox reserves the unquestionable right to either modify or improve any item-even without notice-because of market and/or technical requirements.

DISTRIBUTION AND TRANSPORT. If such services are requested, the following amounts will be charged:
3% of invoice total for shipments throughout Italy, excluding the Italian islands; 4% of the invoice total for shipments to the Italian islands.
For orders below the taxable amount of 1,000 euro, a 25-euro handling and packaging fee shall be charged.

URGENCIES. In the event of special requests, it is possible to have an order dispatched within 24 hours by express courier via priority service. If confirmed, the cost of the service is 40.00 euro, in addition to any transport and handling/packaging costs.

HYDRAULIC LIFT. If requested, a service fee of 50.00 euro per delivery shall be charged.

CUSTOMIZATIONS. For any requests for customizations and finishes on demand, unless otherwise agreed, the percentage of tolerance allowed on the quantities is ±10% between the quantities ordered and those delivered.

PINTINOX

RETAIL

2026

PINTI *buffet*

MADE IN ITALY

CALEIDO

2025

PINTI *buffet*

MADE IN ITALY

CALEIDO

2025

PINTI BUFFET CALEIDO.....5

SCEGLI E COMPONI / Choose and compose.....6

I CALDI / Heated.....9

I FREDDI / Refrigerating systems.....17

I NEUTRI / Neutral.....37

LE BASI A PONTE / Display Bridge Base.....55

I DISTRIBUTORI / Dispensers.....61

CALEIDO COMPACT.....71

ROLLER CALEIDO.....75

PERSONALIZZAZIONE / Personalization.....79

RICAMBI/ Spare Parts.....80

GASTRONORM.....84

NOTE INFORMATIVE / Technical Information.....85

PINTI *buffet*
MADE IN ITALY

CALEIDO

Caleido è la nuova linea di buffet progettata e realizzata da **Pinti Inox** per la ristorazione moderna, caratterizzata da:

COMPLETEZZA DI GAMMA

La linea è composta da 10 basi perfettamente abbinabili tra loro, in grado di soddisfare tutte le esigenze, dal grande hotel al piccolo ristorante.

VERSATILITÀ

Ogni articolo è composto da una base in acciaio e da una parte strutturale con misure Gastronorm: ciò garantisce un altissimo grado di personalizzazione e la massima intercambiabilità delle strutture per i vari momenti della giornata, dalla prima colazione alla cena.

DESIGN MINIMAL

La semplicità delle forme rende la linea Caleido adatta sia a contesti classici, eleganti e formali, sia a location moderne e di tendenza.

COLORE

Quattro i colori delle basi disponibili: **Salvia, Burro, Caffè, Carbone**.

Trovate l'acciaio troppo freddo? È possibile personalizzare i propri articoli inserendo bacinelle in porcellana bianca.

ROBUSTEZZA

Le strutture sono realizzate in acciaio inox verniciato a polvere, adatte a un utilizzo intensivo, anche all'aperto.

PERSONALIZZAZIONE

State cercando qualcosa di diverso? Richiedete un preventivo per personalizzare la Vostra sala con il colore e la composizione che avete in mente (per maggiori informazioni, vedete pag. 71)

Caleido is the new buffet line designed and manufactured by **Pinti Inox** following the modern catering trends asking for colour options, mix of materials and technical performance

WIDE RANGE

This product line includes 10 bases that can be combined together to meet the needs of big hotels and small independent restaurants

VERSATILITY

Each item is composed of a stainless steel base and a functional part following gastronorm standards. This make the buffet modular and easily adaptable to the different meals of the day from breakfast to dinner since the same base can be used with several functional parts

MINIMAL DESIGN

The pure, neutral and minimal shape of the metal frames, makes Caleido buffet line suitable for all kind of location, from classic to modern

COLOUR

The metal bases are available in 4 different colours: **Sage, Cream, Coffee, Coal**.

Do you think the plain stainless steel is a bit too cold? Just add some porcelain trays on your gastronorm basin.

STRENGHT

All the structures are made of powder coated stainless steel , resistant to an intensive but also to an outdoor use.

PERSONALIZATION

Are you looking for something different? Ask for a quote to personalize your room with the color and the composition you are thinking about (for additional information, have a look to page 71).

SCEGLI E COMPONI
Choose and compose

Cosa state cercando? Scegliete le parti funzionali nelle varie sezioni del catalogo (Caldi, Freddi, Neutri, Basi a Ponte e Distributori), quindi abbinatele alle basi del colore che preferite.

What are you looking for? You can choose the functional components in the specific sections of our catalogue (Hot, Cold, Neutral, Display Bridge Base and Distributors) and then combine them to your favorite bases.

PARTI FUNZ. Functional parts / BASI Stands	F1805555	F1805556	F1800950	F1802900	F1803100	F1803300	F1802830	F1802820	F1802840
518_0001			✓	✓	✓	✓	✓	✓	
518_0002									✓
518_0003	✓	✓							
518_0004			✓		✓				
518_0006									
518_0007									

✓ I CALDI / Heated

✓ I FREDDI / Refrigerating systems

✓ I NEUTRI / Neutral

F1802600	F1806900	F1807000	F1806800	F1800940	F1800920	F1803200	F1805413	F1805420	F1809527
	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
✓									
		✓			✓	✓			
							✓	✓	
									✓

PINTI *buffet*

CALEIDO

-

I CALDI

Heated

Les Articles Chauffés

Warmhaltesysteme

Sistemas Calientes

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1805555 - **Euro 350,88**
CHAFING DISH
Chafing dish 1/1 - Chafing Dish
Chafing Dish - Cubet.

COMPOSIZIONE:

Cod. D05B5559
1 VASCA BAGNOMARIA 1/1 h 110
Gastronorm bain marie basin - Bac de bain-marie GN - Wasserbad-Wanne GN - Recipiente baño-maría GN

Cod. D05B5558
1 COPERCHIO GN C/ POMOLO
GN lid with knob - Couvercle GN avec pommeau et - Gastronorm deckel mit Knopf - Tapa gastrónomica GN con pomo

Cod. 5BA11065
1 BACINELLA GN 1/1 h 65
Gastronorm basin - Bac gastronorm - Durchbrochener basis - Cubeta gastrónomica

Cod. 97200078
2 FORNELLETTI INOX
Stainless steel burner holder - Fourneau - Kocher - Quemadores

OPTIONAL:
IL CHAFING DISH È PREDISPOSTO PER L'INSERIMENTO DELLA RESISTENZA ELETTRICA CON REGOLATORE
Cod. 97150118 - **Euro 286,56**
230 Volt 700 Watt
The chafing dish can use a heater.

LE BASI

Cod. 518A0003 - **Euro 290,92**
BASE ALTA SALVIA h cm 20
High stand sage - Base haute vert - Hoher Sockel Salvia - Base alta verte

Cod. 518B0003 - **Euro 290,92**
BASE ALTA BURRO h cm 20
High stand cream - Base haute crème - Hoher Sockel Burro - Base altar crema

Cod. 518C0003 - **Euro 290,92**
BASE ALTA CAFFÈ h cm 20
High stand coffe - Base haute brun - Hoher Sockel Caffè - Base alta marron

Cod. 518D0003 - **Euro 290,92**
BASE ALTA CARBONE h cm 20
High stand coal - Base haute gris - Hoher Sockel Carbone - Base alta gris

CHAFING DISH RETTANGOLARE GN 1/1 CON CHIUSURA A FRIZIONE

Euro 641,80

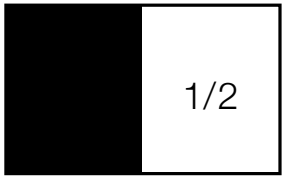
GN complete rectangular chafing dish 1/1 friction closing.
Chafing Dish rectangulaire GN 1/1 avec fermeture à friction.
Chafing Dish rechteckig GN 1/1 komplett mit Kupplungsschliessung.
Cubeta GN 1/1 con cierre con fricción.

OPTIONAL

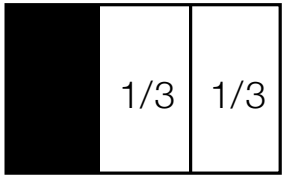
1/1

2/3

1/2



1/3



Cod. 97150785 - **Euro 165,08**
BACINELLA PORCELLANA 1/1 h cm 65
China basin 1/1 - Bac en porcelaine -
Porzellanschüssel - Cuenca de procelana

Cod. 97150786 - **Euro 86,60**
BACINELLA PORCELLANA 2/3 h cm 65
China basin 2/3 - Bac en porcelaine -
Porzellanschüssel - Cuenca de procelana

Cod. 97150787 - **Euro 69,76**
BACINELLA PORCELLANA 1/2 h cm 65
China basin 1/2 - Bac en porcelaine -
Porzellanschüssel - Cuenca de procelana

Cod. 97150788 - **Euro 49,46**
BACINELLA PORCELLANA 1/3 h cm 65
China basin 1/3 - Bac en porcelaine -
Porzellanschüssel - Cuenca de procelana

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1805556 - **Euro 364,28**
ZUPPIERA RISCALDATA 2 STAZIONI
2 Heated soup bowls - Soupière a 2 stations - Suppenstation - Sopera 2 staciones

COMPOSIZIONE:

Cod. D0595559
1 VASCA BAGNOMARIA 1/1
h 110 C/GANCI
Gastronorm bain marie basin - Bac de bain-marie GN - Wasserbad-Wanne GN - Recipiente baño-maría GN

Cod. 30595557
1 COPERCHIO PORTA ZUPPIERA GN
GN lid for soup bowl - Couvercle pour soupière GN - Deckel für Suppenschüsselhalter GN - Tapa porta-sopera GN

Cod. 30597222
2 ZUPPIERE lt 5 - Ø cm 22
Soup bowl - Soupière - Suppenschüssel - Sopera

Cod. 30877522
2 COPERCHI ZUPPIERA Ø cm 22
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 97200078
2 FORNELLETTI INOX
Stainless steel burner holder - Fourneau - Kocher - Quemadores

OPTIONAL:
IL CHAFING DISH È PREDISPOSTO PER L'INSERIMENTO DELLA RESISTENZA ELETTRICA CON REGOLATORE
Cod. 97150118 - **Euro 286,56**
230 Volt 700 Watt
The chafing dish can use a heater.

LE BASI

Cod. 518A0003 - **Euro 290,92**
BASE ALTA SALVIA h cm 20
High stand sage - Base haute vert - Hoher Sockel Salvia - Base alta verte

Cod. 518B0003 - **Euro 290,92**
BASE ALTA BURRO h cm 20
High stand cream - Base haute crème - Hoher Sockel Burro - Base altar crema

Cod. 518C0003 - **Euro 290,92**
BASE ALTA CAFFÈ h cm 20
High stand coffe - Base haute brun - Hoher Sockel Caffè - Base alta marron

Cod. 518D0003 - **Euro 290,92**
BASE ALTA CARBONE h cm 20
High stand coal - Base haute gris - Hoher Sockel Carbone - Base alta gris

ZUPPIERA 2 STAZIONI RISCALDATA lt 10
Euro 655,20
2 Heated soup bowls.
Soupière a 2 stations.
Suppenstation.
Sopera 2 staciones.

PINTI *buffet*

CALEIDO

-

I FREDDI

Refrigerating Systems

Les Articles Réfrigérés

Kühlsysteme

Sistemas Refrigerados

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1800950 - **Euro 195,14**
VASSOIO PER AFFETTATI REFRIGERATO
Rectangular refrigerated tray with cover for sliced salami - Plateau rectangulaire réfrigérant avec cloche pour charcuterie. - Rechteckiges Tablett für gekühlten Aufschnitt mit Haube - Bandeja rectangular para fiambre en lonchas refrigerado con campana

COMPOSIZIONE:

Cod. 5BA11020
1 BACINELLA GN 1/1 h 20
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

Cod. 5TI11040
1 TEGLIA GN 1/1 h 40
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastrónomic

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO FORATO PC 1/1
Perforated PC false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerad

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

LE BASI

Cod. 518A0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte

Cod. 518B0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema

Cod. 518C0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron

Cod. 518D0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris

VASSOIO PER AFFETTATI REFRIGERATO

Euro 388,22

Rectangular refrigerated tray with cover for sliced salami.
Plateau rectangulaire réfrigérant avec cloche pour charcuterie.
Rechteckiges Tablett für gekühlten Aufschnitt mit Haube.
Bandeja rectangular para fiambre en lonchas refrigerado con campana.

müller

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1802900 - **Euro 150,64**
PORTA YOGURT FORATO (Ø cm 5,5) REFRIG.
Refrigerated tray with 22 holes for yoghurt - Porte-yaourt réfrigérant à 22 trous - Joghurthalterschale, gekühlt mit 22 Plätzen - Porta-yogur refrigerado con 22 compartimentos

COMPOSIZIONE:

Cod. 5BP11065
1 BACINELLA GN PC 1/1 h 65
PC Gastronorm basin
Bac gastronorm PC
Durchbrochener basis PC
Cubeta gastrónomic PC

Cod. 5BFY1120
1 BACINELLA FORATA
PER PORTA YOGURT
Perforated tray for yoghurt
Plateau percé porte-yaourt
Gelochte Joghurthalterschale
Cuenco perforado para porta-yogurt

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO FORATO PC
Perforated PC false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerad

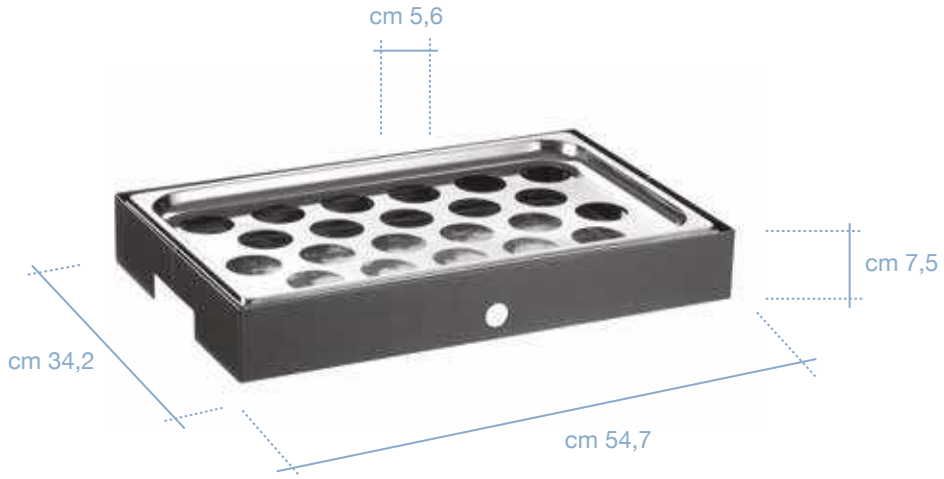
LE BASI

Cod. 518A0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte

Cod. 518B0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema

Cod. 518C0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron

Cod. 518D0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



VASSOIO PORTA YOGURT REFRIGERATO (22 FORI Ø cm 5,5)
Euro 343,72

Refrigerated tray with 22 holes for yoghurt.
Porte-yoghurt réfrigérant à 22 trous.
Joghurthalterschale, gekühlt mit 22 Plätzen.
Porta-yoghurt refrigerado con 22 compartimentos.

Pinti

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1803100 - **Euro 195,66**
PORTA BURRO E MARMELLATA REFRIG.
Perforated and refrigerated tray with cover for jam and butter - Plateau percé réfrigérant avec cloche pour beurre et confiture - Gelochtes Butter- und Marmelade-Tablett, gekühlt mit Haube - Bandeja perforada para mantequilla y mermelada refrigerada con campana

COMPOSIZIONE:

Cod. 5BA11040
1 BACINELLA GN 1/1 h 40
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

Cod. F1133100
1 VASSOIO PORTABURRO FORATO
Perforated butter tray
Plateau percé pour beurre
Butter-Tablett
Mantequillera perforado

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO FORATO PC 1/1
Perforated PC false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerad

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

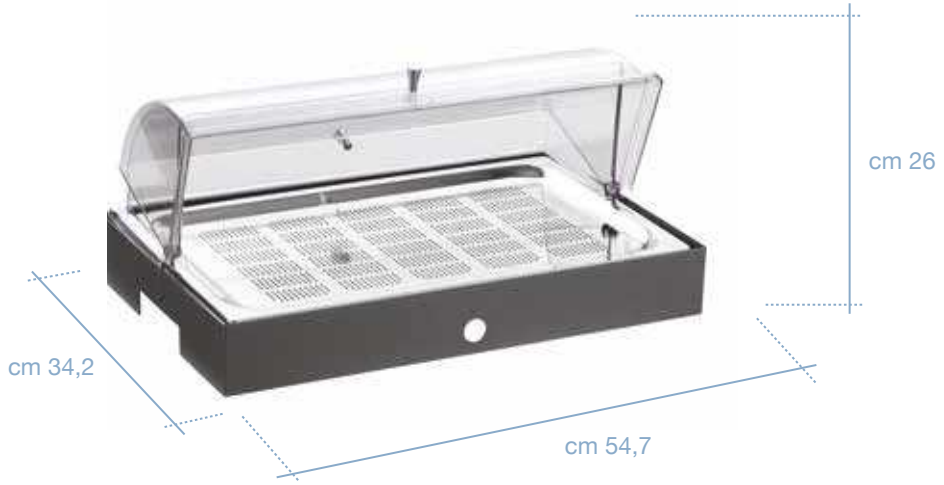
LE BASI

Cod. 518A0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte

Cod. 518B0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema

Cod. 518C0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron

Cod. 518D0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



VASSOIO FORATO PORTA BURRO E MARMELLATA REFRIGERATO

Euro 388,74

Perforated and refrigerated tray with cover for jam and butter.
Plateau percé réfrigérant avec cloche pour beurre et confiture.
Gelochtes Butter- und Marmelade-Tablett, gekühlt mit Haube.
Bandeja perforada para mantequilla y mermelada refrigerada con campana.

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1803300 - **Euro 218,82**
PIASTRA ACCIAIO INOX REFRIGERATA
Refrigerated stainless steel plate - Plaque réfrigéréè - Gekühlte Edelstahlplatte - Placa de acero refrigerada

COMPOSIZIONE:

Cod. 97150857
1 PIASTRA INOX GN 1/1
cm 54x33,5x0,7
Refrigerated stainless steel plate
Plaque réfrigéréè
Gekühlte Edelstahlplatte
Placa de acero

Cod. 5TI11020
1 TEGLIA GN 1/1 h 20
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastrónomic

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO FORATO PC
Perforated PC false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC - Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerad

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

LE BASI

Cod. 518A0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte

Cod. 518B0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema

Cod. 518C0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron

Cod. 518D0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris

PIASTRA ACCIAIO INOX REFRIGERATA

Euro 411,90

Refrigerated stainless steel plate.

Plateau rectangulaire réfrigérant avec cloche pour charcuterie.

Gekühlte Edelstahlplatte.

Placa de acero inoxidable refrigerada.

COMPOSIZIONE

1 PORTA BROCCHE h cm 7,5
Jug holder
Porte-carafes
Krughalter
Porta-jarras
Cod. 518A0005 SALVIA / sage
Cod. 518B0005 BURRO / cream
Cod. 518C0005 CAFFÈ / coffee
Cod. 518D0005 CARBONE / coal
Euro 128,72

Cod. 97150305
1 VASCHETTA RACCOGLI GOCCE
Drop-saver bowl
Bac à goutess
Tropfschale
Cubeta de recoger gotas

Cod. 97150276
2 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerad

Cod. 97150861
1 COPERCHIO INOX PER VASCHETTA RACCOGLI GOCCE cm 39x12,8x1h
Drop-saver lid for drop-saver bowl
Couvercle por bac à goutes
Edelstahlabdeckung für Tropfschale
Tapa de acero por cubeta de recoger gotas

Cod. F1800014
1 RIALZO INTERNO PER PIASTRA INOX SMALL
Internal metal support for small stainless steel plate
Support interne pour petit plateau rectangulaire réfrigérant
Innere Metallhalterung für kleine Edelstahlplatte
Suporte interno metálico para placa de acero pequeña

Cod. 518A0305 - **Euro 192,04**
PIASTRA ACCIAIO INOX REFRIG. SMALL SALVIA
39x12,8x7,5h cm
Small refrigerated stainless steel plate sage.
Petit Plateau rectangulaire réfrigérant vert.
Kleine Kühlplatte aus Edelstahl Salvia.
Placa de acero refrigerada pequeña verte.

Cod. 518B0305 - **Euro 192,04**
PIASTRA ACCIAIO INOX REFRIG. SMALL BURRO
39x12,8x7,5h cm
Small refrigerated stainless steel plate cream.
Petit Plateau rectangulaire réfrigérant crème.
Kleine Kühlplatte aus Edelstahl Burro.
Placa de acero refrigerada pequeña crema.

Cod. 518C0305 - **Euro 192,04**
PIASTRA ACCIAIO INOX REFRIG. SMALL CAFFÈ
39x12,8x7,5h cm
Small refrigerated stainless steel plate coffee.
Petit Plateau rectangulaire réfrigérant brun.
Kleine Kühlplatte aus Edelstahl Saf Caffè.
Placa de acero refrigerada pequeña marron.

Cod. 518D0305 - **Euro 192,04**
PIASTRA ACCIAIO INOX REFRIG. SMALL CARBONE
39x12,8x7,5h cm
Small refrigerated stainless steel plate coal.
Petit Plateau rectangulaire réfrigérant gris.
Kleine Kühlplatte aus Edelstahl Carbone.
Placa de acero refrigerada pequeña gris.

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1802830 - **Euro 182,80**
PORTA UOVA E VERDURA REFRIGERATO
Double wall refrigerated GN tray with cover for eggs and vegetables - Double plateau GN réfrigérant à double paroi avec cloche pour œufs et légumes - Doppeltes Eier- und Gemüsetablett GN, doppelwandig, gekühlt mit Haube - Bandeja doble GN porta-huevos y verduras con doble pared refrigerada con campana

COMPOSIZIONE:

Cod. FBAT1220
1 VASSOIO PORTA UOVO GN 1/2
Egg tray - Oeufrier - Eier-Tablett - Bandeja porta-huevos

Cod. 5BF12040
1 BACINELLA GN 1/2 h 40 FORATA
Perforated basin - Bac percé - Eier-Tablett - Cuenco perforado

Cod. 5BP12065
2 BACINELLE GN PC 1/2 h 65
PC Gastronorm basin - Bac gastronorm PC - Durchbrochener basis PC - Cubeta gastrónomic PC

Cod. 5FP12000
2 FALSI FONDI FORATI GN PC 1/2
Perforated false bottom - Faux fond percé PC - Gelochter falscher Boden PC - Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick - Briquette réfrigerante - Kühlakku - Refrigerad

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid - Cloche rectangulaire - Rolltop - Campana rectangular

LE BASI

Cod. 518A0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte

Cod. 518B0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema

Cod. 518C0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron

Cod. 518D0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris

VASSOIO PORTA UOVA E VERDURA REFRIGERATO

Euro 375,88

Double wall refrigerated tray with cover for eggs and vegetables.
Double plateau réfrigérant à double paroi avec cloche pour œufs et légumes.
Doppeltes Eier- und Gemüsetablett, doppelwandig, gekühlt mit Haube.
Bandeja doble porta-huevos y verduras con doble pared refrigerada con campana.

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1802820 - **Euro 211,10**
PORTA VERDURE 4 SCOMPARTI REFRIG.
Refrigerated basin with cover for vegetables - Plateau légumes réfrigérant avec cloche - Gemüseschalenhalter, gekühlt mit Haube - Porta-verduras refrigerado con campana

COMPOSIZIONE:

Cod. 5BP11065
1 BACINELLA GN PC 1/1 h 65
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

Cod. 5BA28040
4 BACINELLE GN 2/8 h 40
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO GN PC 1/1
h 15 FORATO
PC Perforated false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerad

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

LE BASI

Cod. 518A0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte

Cod. 518B0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema

Cod. 518C0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron

Cod. 518D0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris

VASSOIO PORTA VERDURE 4 SCOMPARTI REFRIGERATO

Euro 404,18

Refrigerated basin with cover for vegetables.
Plateau légumes réfrigérant avec cloche.
Gemüseschalenhalter, gekühlt mit Haube.
Porta-verduras refrigerado con campana.

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1802840 - **Euro 214,96**
PORTA YOGURT E VERDURE REFRIG.
Double wall refrigeret basin with cover for yoghurt and vegetables - Plateau réfrigérant double paroi avec cloche pour yaourt et légumes - Joghurt- und Gemüseschalenhalter, doppelwandig, gekühlt mit Haube - Porta-yogur y verduras con doble pared refrigerada con campana

COMPOSIZIONE:

Cod. D0595561
1 VASCA BAGNOMARIA 1/1
h 110 C/VITI
Gastronorm bain marie basin
Bac de bain-marie GN
Wasserbad-Wanne GN
Recipiente baño-maría GN

Cod. 5BP13100
3 BACINELLE GN PC 1/3 h 100
PC Gastronorm basin
Bac gastronorm PC
Durchbrochener basis PC
Cubeta gastrónomic PC

Cod. 5FF11000
1 FALSO FONDO GN 1/1 FORATO
Perforated false bottom
Faux fond percé
Gelochter falscher Boden
Doble fondo perforado

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerad

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

LE BASI

Cod. 518A0002 - **Euro 244,54**
BASE MEDIA SALVIA h cm 12,5
Medium base sage - Base moyenne vert
Mittelgroße Basis Salvia - Base media verte

Cod. 518B0002 - **Euro 244,54**
BASE MEDIA BURRO h cm 12,5
Medium base cream - Base moyenne crème
Mittelgroße Basis Burro - Base media crema

Cod. 518C0002 - **Euro 244,54**
BASE MEDIA CAFFÈ h cm 12,5
Medium base coffee - Base moyenne brun
Mittelgroße Basis Caffè - Base media marron

Cod. 518D0002 - **Euro 244,54**
BASE MEDIA CARBONE h cm 12,5
Medium base coal - Base moyenne gris
Mittelgroße Basis Carbone - Base media gris

VASSOIO PORTA YOGURT E VERDURE DOPPIA PARETE REFRIGERATO

Euro 459,50

Double wall refrigeret basin with cover for yoghurt and vegetables.
Plateau réfrigérant double paroi avec cloche pour yaourt et légumes.
Joghurt- und Gemüseschalenhalter, doppelwandig, gekühlt mit Haube.
Porta-yogur y verduras con doble pared refrigerada con campana.

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1802600 - **Euro 217,54**
VASCA GHIACCIO
Ice bucket - Bac à galcon - Eisbehälter- Recipiente hielo

COMPOSIZIONE:

Cod. 30595559
1 VASCA CHAFING DISH 1/1 h 110
Chafing dish basin
Bac de chauffe-plats
Chafing Dish basis
Recipiente calientaplatos

Cod. 5TFC1140
1 TEGLIA FORATA PER PORTA CHAMPAGNE
Perforated tray for champagne
Plateau rectangulaire pour champagne
Gelochtes Blech für Champagner-Kübel
Fuente perforada para porta-champagne

Cod. F1132600
2 PENTOLE PORTA CHAMPAGNE lt 7
Champagne pot
Bain-marie marmite pour champagne
Champagner-Kübel
Cubo porta-champagne

LE BASI

Cod. 518A0002 - **Euro 244,54**
BASE MEDIA SALVIA h cm 12,5
Medium base sage - Base moyenne vert
Mittelgroße Basis Salvia - Base media verte

Cod. 518B0002 - **Euro 244,54**
BASE MEDIA BURRO h cm 12,5
Medium base cream - Base moyenne crème
Mittelgroße Basis Burro - Base media crema

Cod. 518C0002 - **Euro 244,54**
BASE MEDIA CAFFÈ h cm 12,5
Medium base coffee - Base moyenne brun
Mittelgroße Basis Caffè - Base media marron

Cod. 518D0002 - **Euro 244,54**
BASE MEDIA CARBONE h cm 12,5
Medium base coal - Base moyenne gris
Mittelgroße Basis Carbone - Base media gris

VASCA GHIACCIO
Euro 462,08
Ice bucket.
Bac à glacons.
Eisbehälter.
Recipiente hielo.

PINTI *buffet*

CALEIDO

-

I NEUTRI

Neutral

Les Articles Neutres

Neutral

Neutros

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1806900 - **Euro 150,64**
CESTA PANE WENGE
Wenge bread basket with cover - Corbeille à pain avec cloche - Brotkorb mit Haube - Cesto para el pan con campana

Cod. F1806700 - **Euro 150,64**
CESTA PANE PAGLIA
Paill bread basket with cover - Corbeille à pain avec cloche - Brotkorb mit Haube - Cesto para el pan con campana

COMPOSIZIONE:

Cod. 5TI11040
1 TEGLIA 1/1 h 40
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastrónomic

Cod. L7150759
1 CESTA PANE WENGE C/FORCELLE
Wenge bread basket with hooks
Corbeille a pain avec crochets
Brotkorb mit Aufnahmegabeln für Haub
Cesto para el pan con asas

Cod. L7150760
1 CESTA PANE PAGLIA C/FORCELLE
Paill bread basket with hooks
Corbeille a pain avec crochets
Brotkorb mit Aufnahmegabeln für Haub
Cesto para el pan con asas

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid- Cloche rectangulaire Rolltop - Campana rectangular

LE BASI

Cod. 518A0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte

Cod. 518B0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema

Cod. 518C0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron

Cod. 518D0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris

CESTA PANE

Euro 343,72

Bread basket with cover.
Corbeille à pain avec cloche.
Brotkorb mit Haube.
Cesto para el pan con campana.

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1807000 - **Euro 128,72**
CESTA PANE IN TESSUTO
Woven bread basket - Panièr pan en tissuts - Brotkorb aus Stoff - Cesto para el pan de tejido

COMPOSIZIONE:

Cod. 5TI11040
1 TEGLIA 1/1 h 40
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastrónomic

Cod. 97150860
1 CESTA PANE IN TESSUTO
Woven bread basket
Panièr pan en tissuts
Brotkorb aus Stoff
Cesto para el pan de tejido

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

LE BASI

Cod. 518A0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte

Cod. 518B0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema

Cod. 518C0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron

Cod. 518D0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris

CESTA PANE IN TESSUTO

Euro 321,80

Woven bread basket.

Panièr pain en tissuts.

Brotkorb aus Stoff.

Cesto para el pan de tejido.

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1806800 - **Euro 127,44**
TAGLIERE PANE IN LEGNO
Bread board - Planche à couper le pain - Brotschneidebrett in Nussbaumfarbe - Tabla de cortar pan

COMPOSIZIONE:

Cod. 5TI11020
1 TEGLIA GN 1/1 h 20
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastrónomic

Cod. 97150859
2 TAGLIERE PANE
IN NOCE CANALETTO cm 27,5x34,5
“Canaletto” walnut bread chopping board
Coupe pain enuix “Canaletto”
Brotschneidebrett in Nussbaumfarbe
Tabla de noce de cortar pan

+

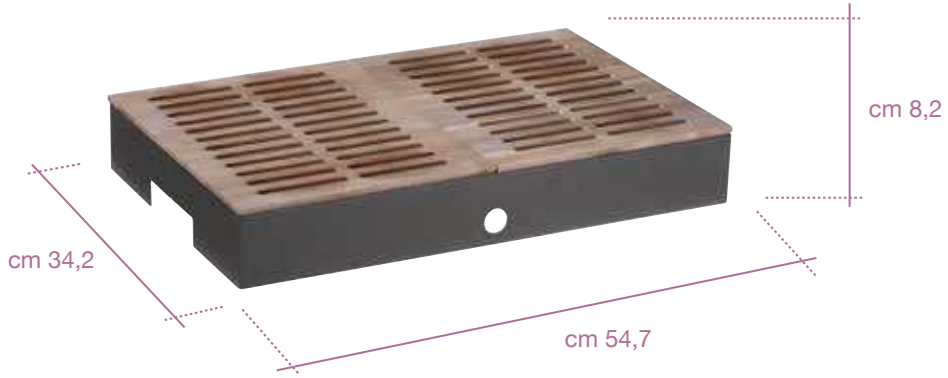
LE BASI

Cod. 518A0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte

Cod. 518B0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema

Cod. 518C0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron

Cod. 518D0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



TAGLIERE PANE IN NOCE CANALETTO
Euro 320,52
“Canaletto” walnut bread chopping board.
Planche à couper le pain.
Scneidbrett.
Brotschneidebrett in Nussbaumfarbe.

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1800940 - **Euro 193,08**
VASSOIO PER FORMAGGI
Rectangular cheese tray with non-deformable polypropilene board - Plateau à fromages avec planche à découper en polypropylène - Rechteckiges Kaesetablett 1/1 aus Polypropylen mit Rolltop , hoher Widerstand - Bandeja rectangular para queso con tabla de polipropileno

COMPOSIZIONE:

Cod. 97150858
1 TAGLIERE IN POLIETILENE NERO cm 54,7x34,2
Polyethylene board
Hachoir en polyéthylène
Küchenbrett aus Polyethylen
Tabla en polietileno

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

+

LE BASI

Cod. 518A0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte

Cod. 518B0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema

Cod. 518C0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron

Cod. 518D0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris

VASSOIO PER FORMAGGI CON TAGLIERE IN POLIETILENE

Euro 386,16

Rectangular cheese tray with non-deformable polyethylene board.
Plateau à fromages avec planche à découper en polyéthylène.
Rechteckiges Kaesetablett aus Polyethylen mit Rolltop, hoher Widerstand.
Bandeja rectangular para queso con tabla de polietileno.

LA PARTE FUNZIONALE

Cod.F1800920 - **Euro 123,34**
VASSOIO PER PASTICCERIA
Rectangular tray with cover for pastries - Plateau rectangulaire à pâtisserie - Rechteckiges tablett 1/1 mit rolltop - Bandeja rectangular para pastelería

COMPOSIZIONE:

Cod. 5BA11020
1 BACINELLE GN 1/1 h 20
Gastronorm bain marie basin
Bac de bain-marie GN
Wasserbad-Wanne GN
Recipiente baño-maría GN

Cod. 97150856
1 CUPOLE RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

LE BASI

Cod. 518A0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte

Cod. 518B0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema

Cod. 518C0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron

Cod. 518D0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris

VASSOIO PASTICCERIA

Euro 316,42

Rectangular tray with cover for pastries.

Plateau rectangulaire à pâtisserie.

Rechteckiges tablett 1/1 mit rolltop.

Bandeja rectangular para pastelería.

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1803200 - **Euro 101,70**
PORTA FRUTTA
Tray for fruit - Fruitier - Etagen-Obstschale - Frutero

COMPOSIZIONE:

Cod. 5TIR1140
1 TEGLIA GN 1/1 h 40
C/RINGHIERE
GN tray with edges
Plat GN avec bords
Bain-marie deckel mit schlitz
Baño maria gastronomico

+

LE BASI

Cod. 518A0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte

Cod. 518B0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema

Cod. 518C0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron

Cod. 518D0001 - **Euro 193,08**
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris

PORTA FRUTTA
Euro 294,78
Tray for fruit.
Fruitier.
Etagen-Obstschale.
Frutero.

POSSIBILI COMBINAZIONI

BASE BASSA + ALZATA BASSA
Low base + low display bridge

BASE BASSA + ALZATA MEDIA
Low base + medium display bridge

BASE BASSA + ALZATA ALTA
Low base + high display bridge

BASE MEDIA + ALZATA MEDIA
Medium base + medium display bridge

Cod. 518A0008 - **Euro 193,08**
ALZATA ALTA SALVIA 57,5x17x30 h cm
High display bridge sage- Plateau haute vert
Hoher Etagere Salvia - Pisos alta verte

Cod. 518A0009 - **Euro 154,46**
ALZATA MEDIA SALVIA 56,1x17x19,2 h cm
Medium display bridge sage - Plateau moyenne vert
Mittelgroße Etagere Salvia - Pisos media verte

Cod. 518A0010 - **Euro 128,72**
ALZATA BASSA SALVIA 54,7x17x8,5 h cm
Low display bridge sage - Plateau basse vert
Niedrigen Etagere Salvia - Pisos verte

Cod. 518B0008 - **Euro 193,08**
ALZATA ALTA BURRO 57,5x17x30 h cm
High display bridge cream - Plateau haute crème
Hoher Etagere Burro - Pisos alta crema

Cod. 518B0009 - **Euro 154,46**
ALZATA MEDIA BURRO 56,1x17x19,2 h cm
Medium display bridge cream - Plateau moyenne crème
Mittelgroße Etagere Burro - Pisos media crema

Cod. 518B0010 - **Euro 128,72**
ALZATA BASSA BURRO 54,7x17x8,5 h cm
low display bridge cream Plateau basse crème
Niedrigen Etagere Burro- Pisos crema

Cod. 518C0008 - **Euro 193,08**
ALZATA ALTA CAFFÈ 57,5x17x30 h cm
High display bridge coffee - Plateau haute brun
Hoher Etagere Caffè - Pisos alta marron

Cod. 518C0009 - **Euro 154,46**
ALZATA MEDIA CAFFÈ 56,1x17x19,2 h cm
Medium display bridge coffee - Plateau moyenne brun
Mittelgroße Etagere Caffè - Pisos media marron

Cod. 518C0010 - **Euro 128,72**
ALZATA BASSA CAFFÈ 54,7x17x8,5 h cm
Low display bridge coffee - Plateau basse brun
Niedrigen Etagere Caffè - Pisos marron

Cod. 518D0008 - **Euro 193,08**
ALZATA ALTA CARBONE 57,5x17x30 h cm
High display bridge coal - Plateau haute gris
Hoher Etagere Carbone - Pisos alta gris

Cod. 518D0009 - **Euro 154,46**
ALZATA MEDIA CARBONE 56,1x17x19,2 h cm
Medium display bridge coal - Plateau moyenne gris
Mittelgroße Etagere Carbone - Pisos media gris

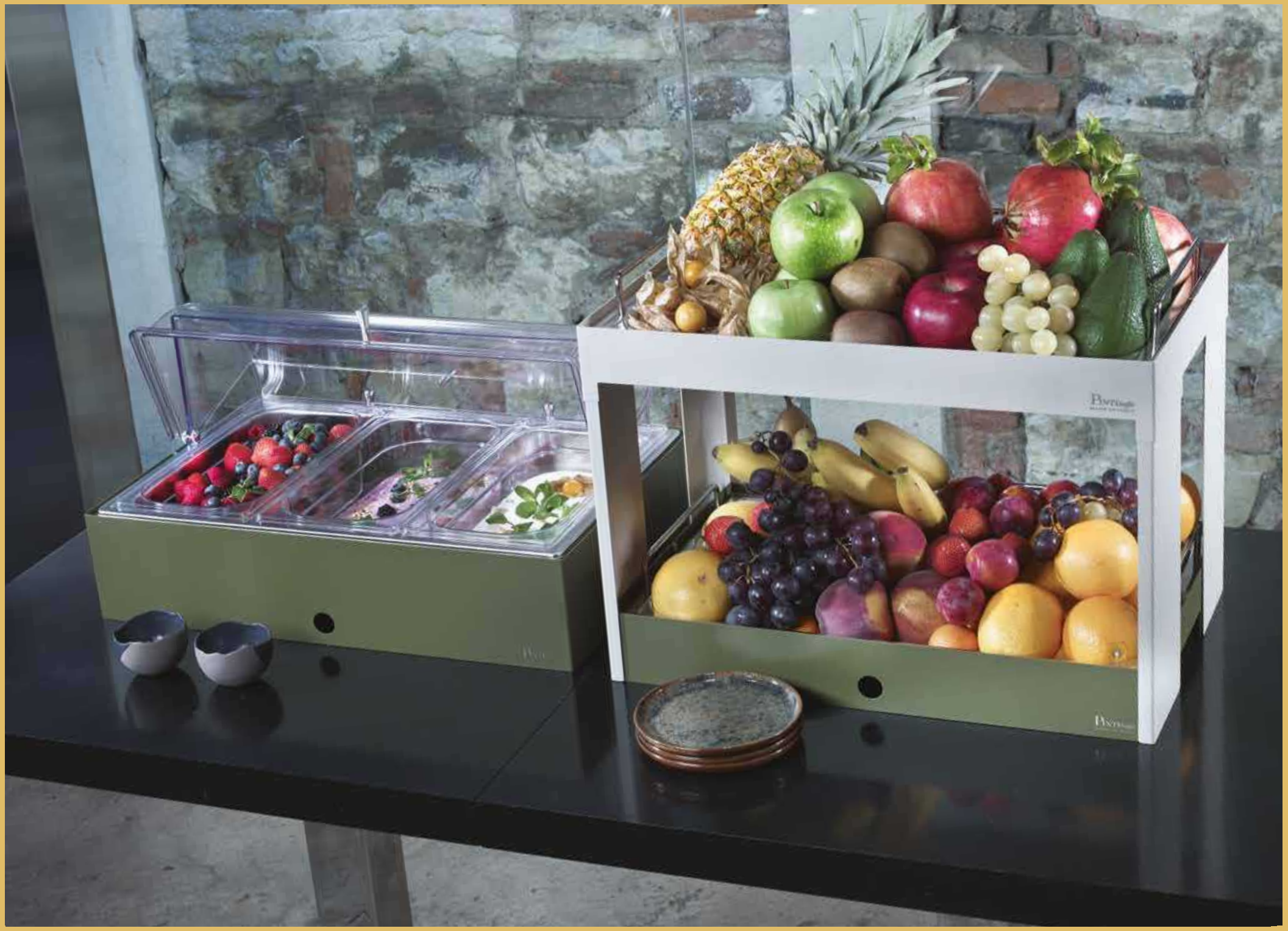
Cod. 518D0010 - **Euro 128,72**
ALZATA BASSA CARBONE 54,7x17x8,5 h cm
Low display bridge coal - Plateau basse gris
Niedrigen Etagere Carbone - Pisos gris

VASSOIETTO A INCASTRO IN ACCIAIO INOX
Steel interlocking tray

Cod. 51800016 - **Euro 26,20**
VASSOIETTO A INCASTRO IN ACCIAIO INOX GRANDE cm 30
30x8x5h cm
Big steel interlocking tray
Repose couvert accrochable grand en acier
Große (Besteck)-ablage aus Stahl zum Einhängen
Bandeja deslizante de acero grande

Cod. 51800015 - **Euro 23,20**
VASSOIETTO A INCASTRO IN ACCIAIO INOX PICCOLO cm 20
20x8x5h cm
Small steel interlocking tray
Repose couvert accrochable petit en acier
Kleine (Besteck)-ablage aus Stahl zum Einhängen
Bandeja deslizante de acero pequeña

POSSIBILI ALLESTIMENTI:
Possible combinations:



PINTI *buffet*

CALEIDO

-

LE BASI A PONTE

Display Bridge Base

Les Supports à Pont

Einsätze für Basis

Bandejas a Puente

BASE A PONTE
Display Bridge Base

POSSIBILI ALLESTIMENTI:
Possible combinations (with Display Bridge Base):

BASI

Cod. 518A0004 - **Euro 283,18**
BASE A PONTE SALVIA
55,7x34,8x37,8h cm
Display Bridge base sage - Support à pont vert - Etagere Salvia - Bandejas a puente verte

Cod. 518B0004 - **Euro 283,18**
BASE A PONTE BURRO
55,7x34,8x37,8h cm
Display Bridge base cream - Support à pont crème - Etagere Burro - Bandejas a puente crema

Cod. 518C0004 - **Euro 283,18**
BASE A PONTE CAFFÈ
55,7x34,8x37,8h cm
Display Bridge base coffee - Support à pont brun - Etagere Caffè - Bandejas a puente marron

Cod. 518D0004 - **Euro 283,18**
BASE A PONTE CARBONE
55,7x34,8x37,8h cm
Display Bridge base coal - Support à pont gris - Etagere Carbone - Bandejas a puente gris

+

Cod. F1807000 - **Euro 128,72**
CESTA PANE IN TESSUTO
Woven bread basket

= Euro 411,90

Cod. F1803100 - **Euro 195,66**
PORTA BURRO E MARMELLATA REFRIG.
Perforated and refrigerated tray with cover for jam and butter

= Euro 478,84

Cod. F1800920 - **Euro 123,34**
VASSOIO PASTICCERIA
Tray for pastries

= Euro 406,52

Cod. F1803200 - **Euro 101,70**
PORTA frutta
Tray for fruit

= Euro 384,88

Cod. F1800950 - **Euro 195,14**
VASSOIO PER AFFETTATI REFRIGERATO
Refrigerated tray with cover for sliced salami

= Euro 478,32

ALZATE 2 PIANI
Double decker displays

TUTTE LE COMBINAZIONI PER ALZATA 2 PIANI
All the items thet can be used under the display bridge base to create a double decker display

VASSOIO PER AFFETTATI REFRIG.
Refrigerated tray for sliced salami

PORTA BURRO-MARMEL. REFRIG.
Refrigerated tray for jam and butter

PORTA VERDURE 4 SCOMP. REFR.
Refrigerated basin for vegetables

TAGLIERE PANE
Bread board

VASSOIO PASTICCERIA
Tray for pastries

PORTA YOGURT REFRIG.
Refrigereted tray with holes for yoghurt

PIASTRA ACCIAIO REFRIG.
Refrigerated stainless steel plate

PORTA UOVO-VERDURE REFRIG.
Refriger. tray for eggs and vegetables

VASSOIO FORMAGGI
Cheese tray

PORTA FRUTTA
Tray for fruit

PINTI *buffet*

CALEIDO

-

I DISTRIBUTORI

Dispensers

Les Distributeurs

Spender

Distribuidores

müller

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1805413 - **Euro 205,96**
DISTRIBUTORE SUCCHI lt 5
Juice and cold drink dispenser - Fontaine à jus de fruits simple paroi - Spender für Saft und kalte Getränke - Surtidor de zumos y bebidas con grifo Tomlinson

COMPOSIZIONE:

Cod. 97150863
1 CONTENITORE IN VETRO CON RUBINETTO lt 5
Juice dispenser with tap - Fontaine à jus de fruits avec robinet - Saftspender mit shahn - Surtidor de zumos con grifo

Cod. 97150865
1 VASCHETTA PER DISTRIB. SUCCHI
Juices bowl distributor - Petit bac pour fontaine à jus - Schale für Saftspender - Cubeta de surtidor de zumos

Cod. 97150866
1 COPERCHIO PER VASCHETTA DISTR. SUCCHI
Lid for juices bowl distributor - Couvercle petit bac pour fontaine à jus - Deckel für Saftspender - Tapa por cubeta de surtidor de zumos

Cod. 97150867
1 GEL PACK cm 15x14
Refrigerating brick - Briquette réfrigerante - Kühlakku - Refrigerad

Cod. 5BA16020
1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin - Bac gastronorm - Durchbrochener basis - Cubeta gastrónomic

Cod. 50902613
1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIBUTORE
Grill for dispenser - Grille pour distributeur - Rost für Getränkedispenser - Baño maria gastronomico

LE BASI

Cod. 518A0006 - **Euro 234,84**
BASE DISTRIBUT. SUCCHI SALVIA h cm 24
Structure for juice dispenser sage - Structure pour distributeur à jus vert - Struktur für Saftdispenser Salvia - Estructura para dispensador de zumos verte

Cod. 518B0006 - **Euro 234,84**
BASE DISTRIBUT. SUCCHI BURRO h cm 24
Structure for juice dispenser cream - Structure pour distributeur à jus crème - Struktur für Saftdispenser Burro - Estructura para dispensador de zumos crema

Cod. 518C0006 - **Euro 234,84**
BASE DISTRIBUT. SUCCHI CAFFÈ h cm 24
Structure for juice dispenser coffee - Structure pour distributeur à jus brun - Struktur für Saftdispenser Caffè - Estructura para dispensador de zumos marron

Cod. 518D0006 - **Euro 234,84**
BASE DISTR. SUCCHI CARBONE h cm 24
Structure for juice dispenser coal - Structure pour distributeur à jus gris - Struktur für Saftdispenser Carbone - Estructura para dispensador de zumos gris

SET 4 ANGOLARI PER DISTRIBUTORE SUCCHI
Set 4 pcs corner covering for juice dispenser.
Set de 4 couvre-coins pour base distributeur à jus.
Eckabdeckung 4tlg. für Saftspender.
Set de 4 cubre esquina para el surtidor de zumos y bebidas.

DISTRIBUTORE SUCCHI lt 5

Euro 440,80

Juice and cold drink dispenser.

Fontaine à jus de fruits simple paroi.

Spender für Saft und kalte Getränke.

Surtidor de zumos y bebidas con grifo Tomlinson.

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1805420 - **Euro 231,70**
DISTRIBUTORE SUCCHI lt 7
Juice and cold drink dispenser - Fontaine à jus de fruits simple paroi - Spender für Saft und kalte Getränke - Surtidor de zumos y bebidas con grifo Tomlinson

COMPOSIZIONE:

Cod. 97150864
1 CONTENITORE IN VETRO CON RUBINETTO lt 7
Juice dispenser with tap - Fontaine à jus de fruits avec robinet - Saftspender mit shahn - Surtidor de zumos con grifo

Cod. 97150865
1 VASCHETTA PER DISTRIB. SUCCHI
Juices bowl distributor - Petit bac pour fontaine à jus - Schale für Saftspender - Cubeta de surtidor de zumos

Cod. 97150866
1 COPERCHIO PER VASCHETTA DISTR. SUCCHI
Lid for juices bowl distributor - Couvercle petit bac pour fontaine à jus - Deckel für Saftspender - Tapa por cubeta de surtidor de zumos

Cod. 97150867
1 GEL PACK cm 15x14
Refrigerating brick - Briquette réfrigerante - Kühlakku - Refrigerad

Cod. 5BA16020
1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin - Bac gastronorm - Durchbrochener basis - Cubeta gastrónomic

Cod. 50902613
1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIBUTORE
Grill for dispenser - Grille pour distributeur - Rost für Getränkedispenser - Baño maria gastronomico

LE BASI

Cod. 518A0006 - **Euro 234,84**
BASE DISTRIBUT. SUCCHI SALVIA h cm 24
Structure for juice dispenser sage - Structure pour distributeur à jus vert - Struktur für Saftdispenser Salvia - Estructura para dispensador de zumos verte

Cod. 518B0006 - **Euro 234,84**
BASE DISTRIBUT. SUCCHI BURRO h cm 24
Structure for juice dispenser cream - Structure pour distributeur à jus crème - Struktur für Saftdispenser Burro - Estructura para dispensador de zumos crema

Cod. 518C0006 - **Euro 234,84**
BASE DISTRIBUT. SUCCHI CAFFÈ h cm 24
Structure for juice dispenser coffee - Structure pour distributeur à jus brun - Struktur für Saftdispenser Caffè - Estructura para dispensador de zumos marron

Cod. 518D0006 - **Euro 234,84**
BASE DISTR. SUCCHI CARBONE h cm 24
Structure for juice dispenser coal - Structure pour distributeur à jus gris - Struktur für Saftdispenser Carbone - Estructura para dispensador de zumos gris

SET 4 ANGOLARI PER DISTRIBUTORE SUCCHI
Set 4 pcs corner covering for juice dispenser.
Set de 4 couvre-coins pour base distributeur à jus.
Eckabdeckung 4tlg. für Saftspender.
Set de 4 cubre esquina para el surtidor de zumos y bebidas.

DISTRIBUTORE SUCCHI lt 7

Euro 466,54

Juice and cold drink dispenser.

Fontaine à jus de fruits simple paroi.

Spender für Saft und kalte Getränke.

Surtidor de zumos y bebidas con grifo Tomlinson.

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1809527 - **Euro 643,60**
DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE lt 5
SATIN FINISH
Hot drinks dispenser provided with electric resistance - Distributeurs de boissons chaudes avec résistance électrique - Spender für warme getränke ausgestattet mit elektrischer heizung - Distrbuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica

COMPOSIZIONE:

Cod. F0959516
1 DISTRIB. BEVANDE CALDE C/MANIGLIE lt 5
Hot drink dispenser - Distributeur de boissons chaudes - Spender für warme getränke - Rejilla para dispensador

Cod. 5BA16020
1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin - Bac gastronorm - Durchbrochener basis - Cubeta gastrónomic

Cod. 50902613
1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIBUTORE
Grill for dispenser. - Grille pour distributeur - Rost für Getränkedispenser - Baño maria gastronomico

Cod. F1803116
1 COPERCHIO PER DISTR. BEVANDE CALDE
Lid for dispenser - Couvercle pour distributeur - Deckel für dispenser - Tapa para dispensador

Cod. 97150221
1 RUBINETTO SMONT. IN PPL TOMLINSON
Tomlinson PPL faucet - Robinet démontable en PPL Tomlinson - Abnehmbarer hahn aus PPL Tomlinson - Grifo desmontable de PPL Tomlinson

Cod. 97150870
1 RESISTENZA ELETTRICA
140 W
Eletric resistance - Résistance éléctrique - Elektrischer Widerstand - Resistencia eléctrrica

LE BASI

Cod. 518A0007 - **Euro 231,70**
BASE DISTRIBUT. BEVANDE CALDE SALVIA
Structure for hot drink dispenser sage - Struct. pour distrib. à boissons chaudes vert - Struktur für warme Getränke Dispenser Salvia - Estructura para disp. de bebidas calientes verte

Cod. 518B0007 - **Euro 231,70**
BASE DISTRIBUT. BEVANDE CALDE BURRO
Structure for hot drink dispenser cream - Struct. pour distrib. à boissons chaudes crème - Struktur für warme Getränke Dispenser Burro - Estructura para disp. de bebidas calientes crema

Cod. 518C0007 - **Euro 231,70**
BASE DISTRIBUT. BEVANDE CALDE CAFFÈ
Structure for hot drink dispenser coffee - Struct. pour distrib. à boissons chaudes brun - Struktur für warme Getränke Dispenser Caffè - Estructura para disp. de bebidas calientes marron

Cod. 518D0007 - **Euro 231,70**
BASE DISTR. BEVANDE CALDE CARBONE
Structure for hot drink dispenser coal - Struct. pour distrib. à boissons chaudes gris - Struktur für warme Getränke Dispenser Carbone - Estructura para disp. de bebidas calientes gris

DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE CON RESISTENZA ELETTRICA lt 5 - SATIN FINISH

Euro 875,30

Hot drinks dispenser provided with electric resistance.
Distributeurs de boissons chaudes avec résistance électrique.
Spender für warme getränke ausgestattet mit elektrischer heizung.
Distrbuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica.

COMPOSIZIONE

1 PORTA BROCCHE h cm 7,5
Jug holder
Porte-carafes
Krughalter
Porta-jarras
Cod. 518A0005 SALVIA / sage
Cod. 518B0005 BURRO / cream
Cod. 518C0005 CAFFÈ / coffee
Cod. 518D0005 CARBONE / coal
Euro 128,72

Cod. 97150305
1 VASCHETTA RACCOGLI GOCCE
Drop-saver bowl
Bac à goutess
Tropfschale
Cubeta de recoger gotas

Cod. 97150276
2 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerad

Cod. 97150861
1 COPERCHIO INOX PER
VASCHETTA RACCOGLI GOCCE
Drop-saver lid for drop-saver bowl
Couvercle por bac à goutes
Edelstahlabdeckung für Tropfschale
Tapa de acero por cubeta de recoger gotas

Cod. 9715N874
3 CARAFFA IN BOROSILICATO
CON COPERCHIO lt 2,2
Jug with lid
Carafe avec couvercle
Karaffe mit Deckel
Jarra con tapa

Cod. 518A9618 - **Euro 433,18**
DISTRIBUTORE CEREALI / SUCCHI SALVIA
39x12,8x30 h cm
Cereal dispenser / Juice dispenser sage.
Distributeur à céréales / Fontaine à jus de fruits vert.
Cerealien-Spender / Spender für Saft Salvia.
Dispensador de cereales / Surtidor de zumos verte.

Cod. 518B9618 - **Euro 433,18**
DISTRIBUTORE CEREALI / SUCCHI BURRO
39x12,8x30 h cm
Cereal dispenser / Juice dispense cream.
Distributeur à céréales / Fontaine à jus de fruits crème.
Cerealien-Spender / Spender für Saf Burro.
Dispensador de cereales / Surtidor de zumos crema.

Cod. 518C9618 - **Euro 433,18**
DISTRIBUTORE CEREALI / SUCCHI CAFFÈ
39x12,8x30 h cm
Cereal dispenser / Juice dispense coffee.
Distributeur à céréales / Fontaine à jus de fruitss brun.
Cerealien-Spender / Spender für Saf Caffè.
Dispensador de cereales / Surtidor de zumos marron.

Cod. 518D9618 - **Euro 433,18**
DISTRIBUTORE CEREALI / SUCCHI CARBONE
39x12,8x30 h cm
Cereal dispenser / Juice dispense coal.
Distributeur à céréales / Fontaine à jus de fruits gris.
Cerealien-Spender / Spender für Saf Carbone.
Dispensador de cereales / Surtidor de zumos gris.

PINTI *buffet*

CALEIDO COMPACT

-

La linea Caleido trova una nuova dimensione che si adatta ad ogni spazio.

The Caleido line finds a new dimension that fits any space.

LA PARTE FUNZIONALE

Cod. F1800951 - **Euro 141,60**
VASSOIO REFRIGERATO CON CUPOLA
Refrigerated tray with cover

Cod. F1800921 - **Euro 109,20**
VASSOIO CON CUPOLA
Tray with cover

Cod. F1807001 - **Euro 130,60**
CESTA PANE IN TESSUTO CON CUPOLA
Woven bread basket with cover

Cod. F1806801 - **Euro 99,90**
TAGLIERE PANE IN NOCE CANALETTO
“Canaletto” walnut bread chopping board

Cod. F1800941 - **Euro 171,40**
TAGLIERE IN POLIETILENE CON CUPOLA
Tray with non-deformable polyethylene board with cover

LE BASI

Cod. 518A0017 - **Euro 183,00**
BASE BASSA 2/3 SALVIA h cm 7,5
2/3 low base sage

Cod. 518B0017 - **Euro 183,00**
BASE BASSA 2/3 BURRO h cm 7,5
2/3 low base cream

Cod. 518C0017 - **Euro 183,00**
BASE BASSA 2/3 CAFFÈ h cm 7,5
2/3 low base coffee

Cod. 518D0017 - **Euro 183,00**
BASE BASSA 2/3 CARBONE h cm 7,5
2/3 low base coal

LE COMPOSIZIONI

VASSOIO PER AFFETTATI REFRIGERATO CON CUPOLA
Refrigerated tray with cover for sliced salami
37,8x39,6x21,8 h cm
Euro 324,60

VASSOIO PER PASTICCERIA CON CUPOLA
Tray with cover for pastries
37,8x39,6x21,8 h cm
Euro 292,20

CESTA PANE CON CUPOLA
Woven bread basket with cover
37,8x39,6x21,8 h cm
Euro 313,60

TAGLIERE PANE
Bread board
37,8x39,6x8,2 h cm
Euro 282,90

VASSOIO PER FORMAGGI CON TAGLIERE E CUPOLA
Cheese tray with board and cover
37,8x39,6x21,8 h cm
Euro 354,40

PINTI *buffet*

ROLLER CALEIDO

Roller Caleido è il nostro innovativo sistema modulare progettato per soddisfare le esigenze dei professionisti del settore Ho.re.ca.

Roller Caleido è un carrello composto da una robusta struttura in metallo verniciato, studiata per coordinarsi con le tonalità del nostro Caleido, e arricchita da pannelli in legno laminato.

La versatilità di Roller Caleido si riflette nelle molteplici possibilità di personalizzazione: è possibile infatti scegliere il colore dei pannelli da una vasta gamma di essenze in legno e arricchire la versione base con diversi accessori. Tutti i moduli hanno in dotazione il sistema di aggancio rapido “Click Catch” per poter fissare fra di loro due o più carrelli. È inoltre possibile richiedere la versione con 2 intagli nella parte superiore, realizzati per accogliere le parti funzionali della Nostra serie Caleido.

Con Roller Caleido, potete creare spazi accoglienti, eleganti e funzionali con estrema facilità: è la soluzione ideale per chi ricerca praticità e un’estetica raffinata nel mondo dell’ospitalità e della ristorazione.

Roller Caleido is our innovative and modular system designed to meet the needs of Horeca professional.

Roller Caleido is a tray composed by a robust structure of painted metal designed to match with the colours of our Caleido with the addition of laminated wood panels.

Roller Caleido can be customized in different ways. You can choose the colour of the panel from a wide range of wood colours and add different accessories to the basic version
All trolleys are provided with the ‘Click Catch’ quick coupling system, enabling them to be easily fixed to each other. You can also choose the version with 2 holes on the top realized to place the functional part of our Caleido series.

With Roller Caleido you can easily create functional, elegant and cosy spaces. It’s the perfect solution for a practictal and elegant solution in the Catering world.

GOOD
Morning
ALWAYS
STARTS
with one
COFFEE

520B0LWS
ROLLER BASE (WHITE SAND)
Basic Roller (White Sand)
cm 74,8x117,2x89,4h
Euro 2.664,66

520B0LNO
ROLLER BASE (NOCE)
Basic Roller (Noce)
cm 74,8x117,2x89,4h
Euro 2.664,66

520B0LAN
ROLLER BASE (ANTRACITE)
Basic Roller (Antracite)
cm 74,8x117,2x89,4h
Euro 2.664,66

ACCESSORI OPTIONAL
Optional accessories

52005...
COPPIA DI SPORTELLI ALTI
Full-height doors
Euro 316,02

52007...
PANNELLO POSTERIORE
Back paneling
Euro 274,40

52006...
MODULO ANGOLARE 90°
90° angle module
Euro 526,08

52000007
GAMBA DI SUPPORTO
Support leg
Euro 234,66

52004...
COPPIA DI SPORTELLI BASSI
Doors
Euro 272,50

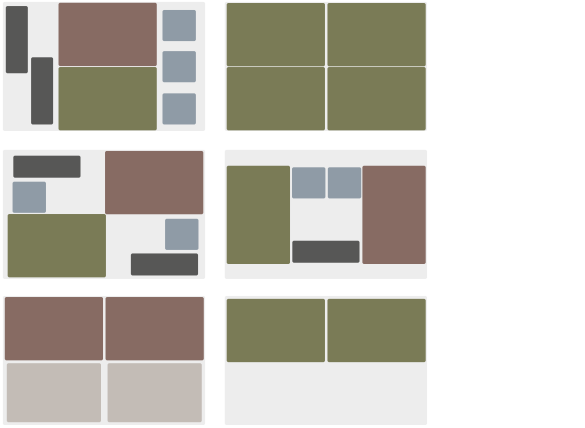
52002...
CASSETTONE SINGOLO
Single big drawer
Euro 406,86

52003...
CHIUSURA POSTERIORE
CASSETTI
Back closure for drawers
Euro 94,62

ESSENZE LEGNO DISPONIBILI
Wood essences available

betulla LBE	white sand LWS	nebbia LNE
antracite LAN	bianco venato LBV	nero venato LNV
zafferano LZA	lime LIM	cielo LCE
olmo LOM	noce LNO	wenge LWE
grigio LGR	argento LAR	rosè LRS
oceano LOC	edera LED	salvia LSV
toffee LTF	terracotta LTC	sky grey LSG

CONFIGURAZIONI CON BASI CALEIDO
Configurations with Caleido bases



LEGENDA

PIANO
Top

BASE MEDIA
Medium base

BASE PORTABROCCHE
Juice dispenser

BASE BASSA
Low base

BASE ALTA
High stand

BASE DISTRIBUTORE
Structure for drink dispenser

PINTI *buffet*

CALEIDO

-

Avete in mente un colore particolare?
Possiamo realizzare le basi proprio con quel colore! Per prezzi, tempistiche e ordini minimi contattateci.

Are you thinking about a particular colour?
We can make bases using it! Contact us for prices, lead time and MOQ.

RICAMBI
Spare parts

Cod. 97150856 - **Euro 83,10**
CUPOLA RETTANGOLARE /
Rectangular dome lid

Cod. 97150857 - **Euro 66,94**
PIASTRA INOX / Refrigerated
stainless steel plate

Cod. 97150858 - **Euro 102,00**
TAGLIERE IN POLIETILENE
cm 54,7x34,2 / Polyethylene
board cm 54,7x34,2

Cod. 97150859 - **Euro 42,56**
TAGLIERE PANE IN NOCE
CANALETTO cm 27,5x34,5 /
Bread board cm 27,5x34,5

Cod. 97150860 - **Euro 26,64**
CESTA PANE IN TESSUTO /
Woven bread basket

Cod. F1800014 - **Euro 12,02**
RIALZO INTERNO PER PIASTRA
INOX SMALL / Internal metal support
for small stainless steel plate

Cod. 97150861 - **Euro 17,92**
COPERCHIO VASCHETTA
RACCOGLI GOCCE / Drop-
saver lid for drop-saver bowl

Cod. 97150305 - **Euro 38,00**
VASCHETTA RACCOGLI
GOCCE / Drop-saver bowl

Cod. 9715N874 - **Euro 86,62**
CARAFFA IN BOROSILICATO
CON COPERCHIO /Jug with lid

Cod. 97150863 - **Euro 121,62**
CONTENITORE IN VETRO
CON RUBINETTO LT 5 / Juice
glass dispenser with tap lt 5

Cod. 97150864 - **Euro 156,80**
CONTENITORE IN VETRO
CON RUBINETTO LT 7 / Juice
glass dispenser with tap lt 7

Cod. 97150865 - **Euro 16,42**
VASCHETTA PER DISTRIBUTORE
SUCCHI / Juices bowl distributor

Cod. 97150867 - **Euro 3,34**
GEL PACK cm 15x14 /
Refrigerating brick cm 15x14

Cod. 97150866 - **Euro 18,02**
COPERCHIO PER VASCHETTA
DISTRIBUTORE SUCCHI / Lid
for juices bowl distributor

Cod. 518_0013 - **Euro 27,76**
SET 4 ANGOLARI PER DISTRIBUTORE
SUCCHI (A Salvia; B Burro; C Caffè; D
Carbone) / Set 4 pcs corner covering
for juice dispenser (A Sage; B Cream; C
Coffee; D Coal)

Cod. 97150276 - **Euro 3,18**
GEL PACK cm 20x9,8 /
Refrigerating brick cm
20x9,8

Cod. F0959516 - **Euro 147,22**
DISTRIBUTORE BEVANDE
CALDE SENZA COPERCHIO
E RUBINETO LT 5 / Hot drink
dispenser without lid and tap
lt 5

Cod. F1803116 - **Euro 42,52**
COPERCHIO PER
DISTRIBUTORE BEVANDE
CALDE / Lid for hot drink
dispenser

Cod. 97150870 - **Euro 287,88**
RESISTENZA PER DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE 140 W / Heater for hot drink dispenser 140 W

Cod. 97150118 - **Euro 286,56**
RESISTENZA CON REGOLATORE PER CHAFING DISH 230 V 700 W / Heater with adjuster for chafing dish 230 V 700 W

Cod. 97200078 - **Euro 11,82**
FORNELLETTO INOX / Stainless steel burner holder

Cod. 97150221 - **Euro 85,70**
RUBINETTO COMPLETO TOMLINSON / Tomlinson faucet

Cod. 97150868 - **Euro 141,72**
CESTA PANE RETTANGOLARE WENGE C/FORCELLA CON CUPOLA
cm 52,5x32x29,5 / Wenge rectangular bread basket with hooks with cover
cm 52,5x32x29,5

Cod. 97150868 - **Euro 141,72**
CESTA PANE RETTANGOLARE WENGE C/FORCELLA CON CUPOLA
cm 52,5x32x29,5 / Wenge rectangular bread basket with hooks with cover
cm 52,5x32x29,5

Cod. 97150023 - **Euro 18,02**
FRIZIONE DESTRA CHAFING DISH / Friction right for chafing dish

Cod. 97150024 - **Euro 18,02**
FRIZIONE SINISTRA CHAFING DISH / Friction left for chafing dish

Cod. 97150071 - **Euro 14,74 cad.**
SUPPORTO PER FRIZIONE CHAFING DISH / Friction support for chafing dish

Cod.90230815 - **Euro 6,82**

TARGHETTA “LATTE - CAFFÈ”

PER BROCCA Ø cm 6,5 / Plate

“Milk - Coffee” for jug ø cm 6,5

Cod.90230810 - **Euro 6,82**

TARGHETTA “LATTE - ACQUA CALDA”

PER BROCCA Ø cm 6,5 / Plate “Milk -

Hot Water” for jug ø cm 6,5

Cod.97150570 - **Euro 26,30**

MAZZETTA COLORI CALEIDO /

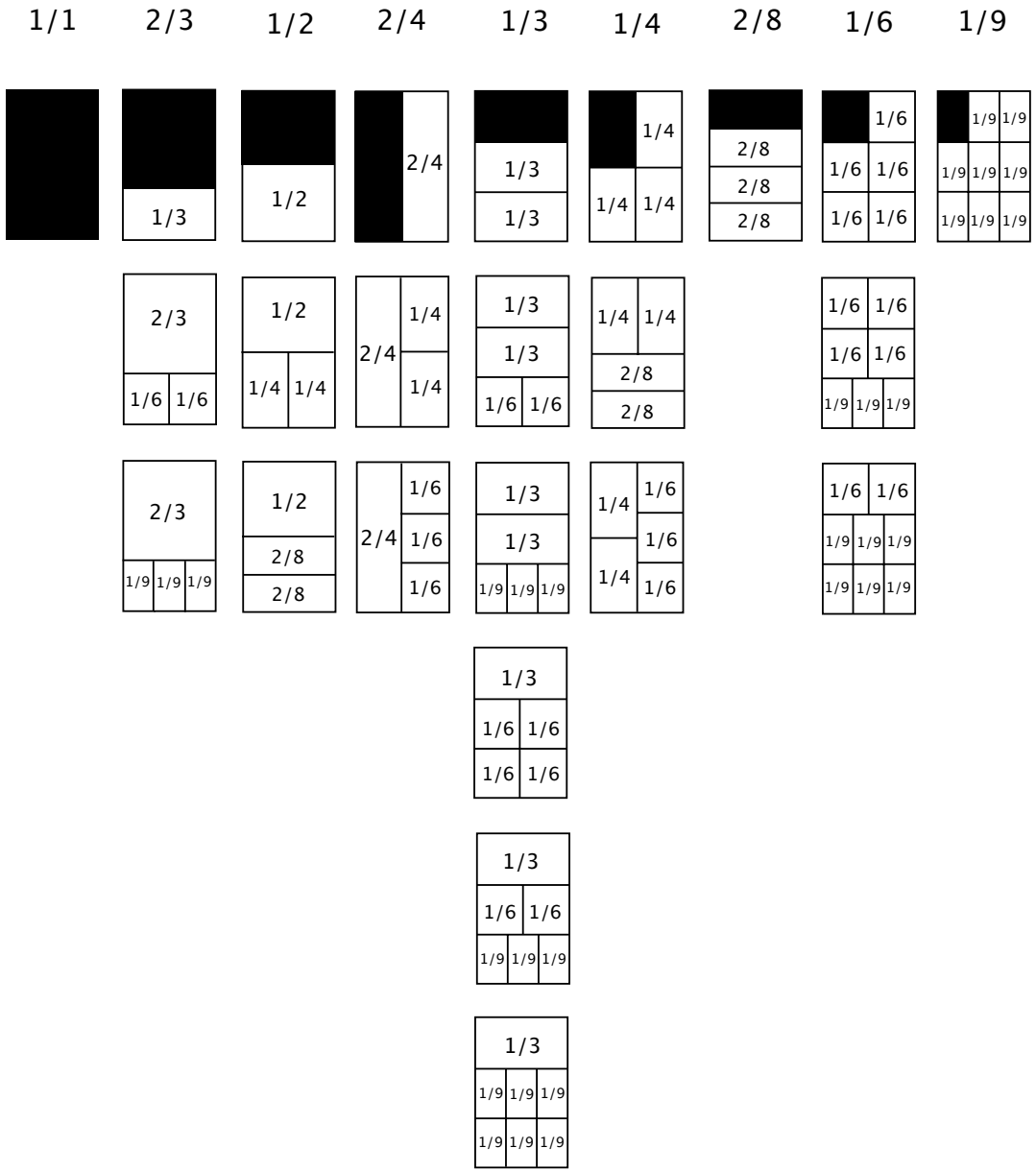
Caleido colours swatch book

Cod. 97150242 - **Euro 60,90**

KIT COMPLETO FRIZIONI CHAFING DISH /

Complete chafing dish clutch kit

GASTRONORM



ACCIAIO E SPESSORI

La serie Gastronorm è prodotta con acciaio AISI 304, chiamato anche 18/10, negli spessori:

- 1 mm per i modelli 2/1
- 0,7 e 0,8 per le altre pezzature restanti

LUCIDATURA

Le altezze 100, 150, 200 sono sottoposte ad una operazione di normalizzazione termica e poi lucidate mediante burattatura. Oggetti di grandi dimensioni sono puliti per via elettrolitica. Le altezze 65, 40 e 20 e sottoposte a trattamento chimico che permette di ottenere una lucidatura omogenea su tutta la superficie.

CONFEZIONE

Ogni singolo pezzo è sottoposto a lavaggio speculare ad alta temperatura 90° e confezionato in polipropilene pronto per l'uso già sterilizzato.

CAPACITÀ

I raggi ridotti al min. offrono il max della capienza nel minimo ingombro.

MATERIALI

Sono tutti certificati ed idonei al contatto con gli alimenti ai sensi dell' DM. 25-1-1992 art. 4-5° comma D.L. 208 e DIR. CEE 89/109.

LAVAGGIO

Resistenti all'uso prolungato in lavastoviglie.

MISURE

In accordo con gli standard internazionali della CEE doc. CEN/TC 194 EN631-1.

THE STEEL AND THE THICKNESSESS

The Gastronorm range is made of AISI 304 steel also called 18/10, in the following thicknesses:

- 1 mm for the 2/1 models
- 0,7 and 0,8 for the remaining sizes

POLISHING

Heights 100, 150 and 200 are thermally normalised and then polished by tumbling. Large items are etch cleaned. Heights 65, 40 and 20 and are subjected to a chemical treatment permitting the attainment of even polishing over the entire surface.

PACKAGING

Each individual piece is bright washed at the high temperature of 90° and packaged in polypropylene, ready for use already sterilised.

CAPACITY

The finely rounded bottom edges offer maximum capacity in the minimum space.

MATERIALS

All the materials are certified to be suitable for contact with foodstuffs according to DM. 25-1-1992 art. 4 - 5th para. D.L. 208 and EEC Directive 89/109.

WASHING

Resistant to prolonged dish-washing.

SIZES

In accordance with the international EEC standards doc. CEN/TC 194 EN631-1.

NOTE INFORMATIVE Technical information

ACCIAIO INOX 18/10

L'acciaio Inox 18/10 - Aisi 304 viene fornito esclusivamente dalle principali acciaierie europee. La sua eccezionale resistenza alla ruggine, la brillantezza e le caratteristiche igeniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia. Esso infatti resiste agli acidi contenuti nei prodotti alimentari, nei detersivi. L'acciaio Inox 18/10 è antiurto e particolarmente adatto al lavaggio in lavastoviglie.

POLICARBONATO (PC)

Il policarbonato è un polimero di pregio che racchiude alcune caratteristiche della plastica, dell'acciaio e del vetro. La trasparenza si avvicina al 90%. La resistenza meccanica alla deformazione ha un'elevata resistenza all'urto. L'elevata stabilità dimensionale viene garantita fino ad una temperatura di 130 gradi. In presenza di fiamma è autoestinguente.

Avvertenze. Non resiste a: soluzioni alcaline, acetone, ammoniaca, benzolo ed alcool metilico. Il materiale è sicuro dal punto di vista fisiologico e può andare a contatto con gli alimenti.

COMPONENTI IN LEGNO

Tutti i prodotti in legno sono realizzati in noce canaletto.

Avvertenze. Per mantenere a lungo la qualità del prodotto è necessario:

- Non immergere in liquidi o acqua
- Pulire con panno umido d'acqua
- Asciugare sempre con cura
- Evitare l'utilizzo di sostanze abrasive
- Tenere lontano da fiamme libere o fonti di calore
- Evitare l'esposizione prolungata al sole, per evitare variazione di colore e deformazioni.

NB. Il legno essendo un prodotto naturale può assumere tolleranze diverse a seconda della temperatura e dell'umidità presente nell'ambiente circostante. Sono possibili eventuali gradazioni di colore e venature in quanto prodotto in legno naturale.

POLIETILENE

Il polietilene è ad alta resistenza e garantito per alimenti.

RESISTENZE

Sono adatte a un voltaggio di 220 Volts e dotate di spina schuko. Conformi alle leggi CEE. Per distributore bevande calde o chafing dish non utilizzare con contenitori vuoti. Per il corretto utilizzo e per la manutenzione fare comunque riferimento alle note presenti all'interno della confezione.

18/10 AISI 304 STAINLESS STEEL

18/10 AISI 304 stainless steel is supplied almost exclusively by the main European steelworks. Its exceptional rust resistance, its brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, it resists to the acids contained in foodstuffs, detergents and is shockproof. 18/10 steel is dishwasher safe.

POLYCARBONATE (PC)

Polycarbonate is a valuable polymer that has some characteristics from plastics, steel and glass. Its transparency is close to 90%. Its strain strength has a high impact strength. Its high dimensional stability is guaranteed up to a 130-degree temperature. In the presence of flame, it is self-extinguishing.

Warning: it does not withstand: alkaline solutions, acetone, ammonia, benzol and methyl alcohol. The material is safe from the physiological point of view and can get in touch with food.

WOOD COMPONENTS

All the wood products are made in Canaletto walnut.

Warning. To guarantee the quality of the product in the time:

- Do not plunge in liquids or in water
- Clean with a water-dampened cloth
- Dry with care
- Do not use abrasive agents or solvents
- Keep away from flames or heat sources
- Do not expose to the sun for a long-time to avoid colour changes and deformations.

N.B.Wood is a natural product and can have different tolerances according to the environment temperature and humidity.

This product made of natural wood may have different colour nuances and veins China is suitable for food usage and does not contain harmful substances or release dangerous elements.

POLYETHYLENE

Polyethylene is highly resistant and suitable for foodstuff.

RESISTANCES

The electric resistance is suitable for 220 W voltage and are provided with schuko plug . In compliance with CEE norm. For hot drink dispenser and chafing dish. Do not use with empty drink dispenser and chafing dish. For a correct use please refer to the instructions leaflet inside the box.

PINTI *buffet*

CALEIDO

PINTI INOX S.p.A.
Via Antonini, 87
25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351
Fax +39 030 8935250
+39 030 8901163
pintinox@pinti.it
www.pintinox.com

PINTI INOX GMBH DEUTSCHLAND
Römerstraße 91
73066 Uhingen
Tel +49 07161 93343-0
Fax +49 07161 352789
info@pinti.de
www.pinti.de

Si ringrazia il ristorante **Nineteen-19** a Brescia per l'ospitalità nelle foto ambientate.

art director **Daniele Ardissone**
product manager **Ruggero Borghetti**
graphic design **Elena Maccabiani**
photos **Claudio Sambinelli**

98900708

PINTI *buffet*
2024

PINTI INOX S.P.A.
Via Antonini 87
25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351
Fax +39 030 8935250
+39 030 8901163
www.pintinox.com
pintinox@pinti.it

PINTI INOX GMBH
DEUTSCHLAND
Römerstraße 91
73066 Uhingen
Tel. +49 07161 93343-0
Fax +49 07161 352789
www.pinti.de
info@pinti.de

2024
PINTI *buffet*

PINTI *buffet*

2024
★★★★★
made in
Italy

XXXXXXX

product manager
Ruggero Borghetti

fotografo
Claudio Sambinelli

si ringrazia il ristorante
La Cantinaccia
a Brescia per l'ospitalità nelle foto ambientate.

PINTI buffet ★★★★★ 5stelle
Caldi Heating.....8
Freddi Refrigerating systems.....18
Neutri Neutral.....40
Distributori Dispensers.....62

PINTI buffet CLASSIC
Caldi Heating.....73
Freddi Refrigerating systems.....75
Neutri Neutral.....80
Distributori Dispensers.....85

CARRELLI
Serving trolley.....88

SHOW FOOD
Show Food.....100

PINTI buffet INOX
Freddi Refrigerating systems.....113
Neutri Neutral.....117
Distributori Dispensers.....120

PINTI buffet COMPACT
Compact Buffet.....122

SERIE ASTRA
Astra Tools.....136

MOLLE
Tongs.....142

PINTI buffet trendybar
Caldi Heating.....151
Neutri Neutral.....152
Freddi Refrigerating systems.....166

COMPONENTI
Components.....171

NOTE INFORMATIVE
Technical information on components ...188

Buffet

La linea Buffet è l'elegante coordinato di oggetti destinati al libero servizio della moderna ristorazione.

Le Funzioni

• PRESENTAZIONE: favorisce una magnifica esposizione che esalta l'immagine della qualità dei cibi proposti.
•CUPOLE: proteggono i cibi da agenti esterni secondo le normative igieniche europee.
•CALDO: i chafing dishes mantengono i cibi ad una temperatura ottimale per la conservazione dei sapori .
Disponibile:
a) Versione tradizionale: con fornelletti inox adatti a contenere alcool gel.
b) Versione optional: con resistenza elettrica amovibile con regolatore in 7 posizioni.
c) Tutte le versioni prevedono un piano di protezione in acciaio 18/10.
•FREDDO: ha lo scopo di mantenere i cibi ad una bassa temperatura, come mostrato dai grafici in ogni pagina. Il raffreddamento può avvenire
a) con rivoluzionari sacchetti gel, in dotazione, da raffreddare in freezer
b) con il ghiaccio (sistema tradizionale).

Buffet

The Buffet line elegantly coordinates the objects for the new presentation trend of self-service.

Its Functions

• PRESENTATION: to arrange things in an orderly fashion that magnifies the outlook of the offered foodstuff.
• DOME LIDS: preserve foodstuff from the outside according to European hygienic norms.
• HEATING: our Chafing dishes keep food at an optimum temperature to maintain their flavours.
Available in:
a) A traditional version with burner holders that are suitable for alcohol gel.
b) An option version with a demountable electric resistance to set in 7 different positions.
c) All executions are provided with 18/10 stainless steel border.
• COOLING: The aim is to keep food at a low temperature as per the specific graphs in each page. Cooling is carried out
a) by revolutionary gel packs, supplied , to keep in freezer
b) by ice (traditional system).

Buffet

La gamme Buffet Pinti est un élégant ensemble d' articles destinés au self service toujours plus diffusé dans la restauration moderne.

Fonctions

•PRESENTATION: le buffet Pinti favorise la présentation des plats et en exalte la qualité
•CLOCHES: nos cloches protègent les aliments contre les agents pathogènes externes selon les normes d'hygiène européennes.
•CHAUD: les Chafing Dishes permettent de conserver les aliments à une température optimale pour la conservation du gout.
disponible:
a) la version standard: avec des réchauds en acier, conçus pour contenir de l'alcool en gel
b) en optionl: avec résistance électrique amovible réglable (7 niveaux)
c) Toutes les versions sont maintenant renforcées avec une couverture an acier 18/10 du plan sur la partie supérieure de la base en MDF.
•FROID : vise à garder les aliments à une basse température pour longtemps (voir graphiques temps-température aux pages dédiées à ces articles)
• Le refroidissement peut se faire
a) avec de nouveaux sachets en gel , qui doivent être refroidis dans un congélateur. Le sachets sont compris gratuitement dans les articles du buffet.
b) avec des glaçons (système traditionnel).

Buffet

Buffet ist die elegante Linie, die aufeinander abgestimmten Artikel nach den neuen Trends der Selbstbedienung koordiniert.

Die Funktionen

• BEHILFLICH ZUM SERVIEREN: um Ordnung zu schaffen und die Qualitaet der angebotenen Speisen zu preisen.
• ROLLTOP beschuetz von äußeren Einwirkungen, wie nach den europäischen Hygiene-Vorschriften.
• HEISS: unsere Chafingdishs halten die Speisen auf einer optimalen Temperatur zur Geschmackaufbewahrung.
Erhältlich in :
a) Der traditionelle Version mit Edelstahlkocher entwickelt, um Alkohol-Gel zu enthalten.
b) Optional: mit abnehmbarem Widerstand.
c)Alle Versionen sind mit einem Stahl-top ausgestattet.
• KALT: um die Speisen kuehl zu halten , wie nach Tabelle an der Seite. Die Abkühlung erfolgt :
a) mit den revolutionären inklusiven Kaelteakku , im Gefrierschrank zu kuehlen
b) mit dem Eis (traditionelle System).

Buffet

La línea Buffet es el resultado de una elegante coordinación de objetos destinados al autoservicio de la restauración moderna.

Las funciones

• PRESENTACIÓN: favorece una magnífica exposición que resalta la imagen de calidad de los alimentos expuestos.
• CÚPULAS: protegen a los alimentos de agentes externos, siguiendo la normativa higienica europea.
• CALOR: los chafing dishes mantienen los alimentos a una temperatura óptima para la conservación de los sabores.
Disponible:
a) Versión tradicional: con hornillos inox adecuados para contener alcohol en gel.
b) Versión opcional: con resistencia eléctrica regulable a 7 posiciones.
c) Todas las versiones están provistas de un placa de protección en acero 18/10.
• FRÍO: tiene el objetivo de mantener los alimentos a baja temperatura, tal y como muestran los gráficos de cada una de las páginas. El enfriamiento puede alcanzarse:
a) con las revolucionarias bolsas de gel, previo enfriamiento en el congelador
b) con hielo (sistema tradicional).

immagine
prodotto
item picture

descrizione
prodotto
item
description

adatto al contatto alimentare
secondo *decreto legislativo*
DL 108 dt 25.01.92 e Dir. CEE
1935/2004 e 89/109
suitable to food contact
according to ministerial decree
D.L. 108 dd 25.01.92 and Dir.
EEC 1935/2004 and 89/109

codice articolo Pinti
Pinti's item code

codice Ean
bar code

adatto al
lavaggio in
lavastoviglie
dishwaher safe

distributore
manufacturer
o distibutor

numero lotto per
tracciabilità
manufacturing lot
control number for
tracking process

★★★★★
made in
Italy
PINTI
buffet
★★★★★

Buffet 5 stelle

Destinato a buffet moderni e di tendenza.
La laccatura bianca, ad alta resistenza, è ideale per ambienti raffinati e di alto livello.
Il Buffet 5 stelle è realizzato con materiali certificati, adatti agli alimenti, è di facile manutenzione e pulizia.
I Caldi sono tutti protetti da una piano in acciaio e sono caratterizzati da una chiusura a frizione.

Buffet 5 stelle

Dedicated to modern buffet and according to the latest presentation trends.
The highly resistant white lack outlook fits well to elegant and high level settings.
Buffet 5 stelle materials are certified, suitable for foodstuff, easy to use and to clean.
I Caldi are all provided with a stainless steel border and friction closing.

Buffet 5 stelle

Destiné aux buffet modernes et branchés.
Le vernis laqué blanc, de haute résistance, est idéal pour des milieux raffinés et de haut niveau.
Le buffet 5 Etoiles est fait avec des matériaux certifiés, adaptes au contacte alimentaire, il est facile à entretenir et à nettoyer.
Les pièces réchauffées sont toutes protégées par une plaque d'acier et sont caractérisées par une fermeture des couvercles à friction pour rendre la fermeture silencieuse.

Buffet 5 stelle

An moderne und trendige Buffet gewidmet der weiße Lack, hohe Festigkeit, ist ideal für raffinierte Aufstellungen von hoher Qualität.
Die Materialien von Buffet 5 stelle sind zertifiziert, für Lebensmittel geeignet einfache Wartung und Reinigung.
I Caldi sind alle durch eine Stahlplatte geschützt und durch eine Sperrkupplung gekennzeichnet.

Buffet 5 stelle

Destinado a buffets modernos i de tendencia.
El lacado blanco, de alta resistencia, es ideal para ambientes lujosos y de alto nivel.
El Buffet 5 estrellas ha sido realizado con materiales certificados, adecuados a los alimentos, y de fácil mentenimiento y limpieza.
Todos aquellos elementos destinados a mantener el calor, están protegidos por una placa de acero, y se caracterizan por su cierre a fricción.

Caldi

I Caldi Buffet sono montati su strutture in MDF caratterizzate da tre lati chiusi e uno aperto, per facilitare l'aerazione.

The Heating Systems Buffet are mounted on MDF structures with three closed sides and one open side for better ventilation.

I Caldi Buffet grazie ai fornelletti inox in dotazione mantengono costante la temperatura degli alimenti.

Optional: è disponibile la resistenza elettrica di facile applicazione.

I Caldi Buffet keep the food temperature setady by means of the supplied stainless steelburner holders.

Optional: an adjustable heater is optional.

I Caldi Buffet mantengono una temperatura regolabile tra i 65° e 80°C.

Ciò arresta la crescita batterica e addirittura oltre i 60°C micro-organismi patogeni vengono progressivamente eliminati rendendo il cibo batteriologicamente sicuro.

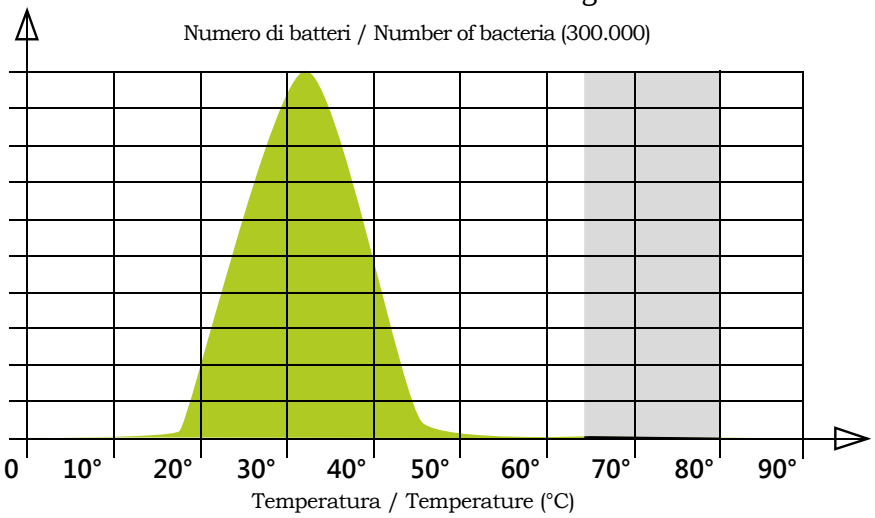
I Caldi Buffet keep a food temperature which can be adjusted between 65° and 80°C, thus stopping the bacterial growth: at these temperatures dangerous bacteria are eliminated and the food is safe.

MANTENENDO LA TEMPERATURA AL DI SOPRA DEI 60°C, SI ELIMINA QUALISIASI RISCHIO DI SALMONELLOSI.

BY KEEPING TEMPERATURE ABOVE 60°C, THERE IS NO RISK FOR SALMONELLOSIS.

Diagramma della proliferazione batterica in base alla temperatura

Proliferation bacterical diagram



Composizione

Cod. D05B5559
1 VASCA BAGNOMARIA 1/1 h110
Gastronorm bain marie basin
Bac de bain-marie GN
Wasserbad-Wanne GN
Recipiente baño-maría GN

Cod. D05B5558
1 COPERCHIO RETT. GN C/ POMOLO
GN lid with knob
Couvercle GN avec pommeau et
Gastronorm deckel mit Knopf
Tapa gastrónomica GN con pomo

Cod. 5BA11065
1 BACINELLA GN 1/1 h 65
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomica

Cod. 97200078
2 FORNELLETTI INOX
Stainless steel burner holder
Fourneau
Kocher
Quemadores

Cod. 97200089
2 SUPPORTI PER FORNELLETTI INOX
Holder for stainless steel burner
Support pour réchaud en acier inoxydable
Halterung für Edelstahlkocher
Soporte para hornillo inox

Cod. 9715B752
1 BASE ALTA IN MDF C/PIANO IN ACCIAIO
High stand with steel border
Base haute avec protection en acier
Hoher Sockel mit Edelstahlrand
Base alta con plancha super. en acero

Optional

IL CHAFING DISH È PREDISPOSTO PER L'INSERIMENTO DELLA RESISTENZA ELETTRICA CON REGOLATORE

Cod. 97150118
230 Volt 700 Watt
The chafing dish can use a heater.

Chafing dish rettangolare GN 1/1 con chiusura a frizione

Cod. 511B5555

Euro 565,52

GN complete rectangular chafing dish 1/1 friction closing.

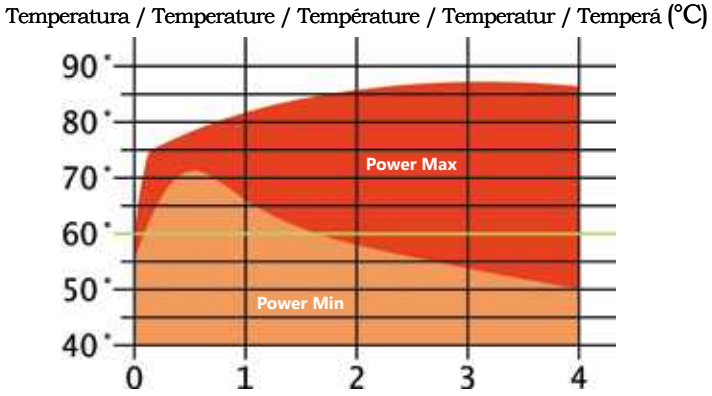
Chafing Dish rectangulaire gn 1/1 avec fermeture à friction.

Chafing Dish rechteckig GN 1/1 komplett mit Kupplungsschliessung.

Cubeta GN 1/1 con cierre con fricción.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. D0595559
1 VASCA BAGNOMARIA 1/1
h110 C/GANCI
Gastronorm bain marie basin
Bac de bain-marie GN
Wasserbad-Wanne GN
Recipiente baño-maría GN

Cod. 30595557
1 COPERCHIO
PORTA ZUPPIERA GN
GN lid for soup bowl
Couvercle pour soupière GN
Deckel für Suppenschüsselhalter GN
Tapa porta-sopera GN

Cod. 30597222
2 ZUPPIERE Lt 5
Soup bowl
Soupière
Suppenschüssel
Sopera

Cod. 30877522
2 COPERCHI ZUPPIERA cm. 22
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

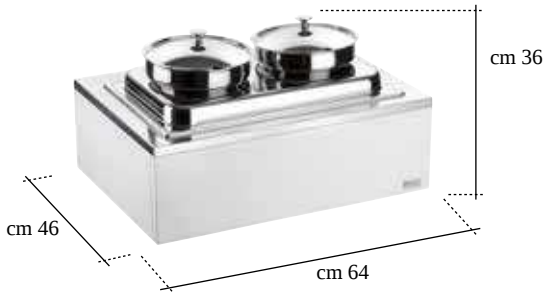
Cod. 97200078
2 FORNELLETTI INOX
Stainless steel burner holder
Fourneau
Kocher
Quemadores

Cod. 97200089
2 SUPPORTI PER
FORNELLETTI INOX
Holder for stainless steel burner
Sup. pour réchaud en acier inoxydable
Halterung für Edelstahlkocher
Soporte para hornillo inox

Cod. 9715B752
1 BASE ALTA IN MDF
C/PIANO IN ACCIAIO
High stand with steel border
Base haute avec protection en acier
Hoher Sockel mit Edelstahlrand
Base alta con plancha superior en acero

Optional

LA ZUPPIERA È PREDISPOSTA
PER L'INSERIMENTO DELLA
RESISTENZA ELETTRICA
CON REGOLATORE
Cod. 97150118
230 Volt 700 Watt
The soup bowl can use a heater.



Zuppiera 2 stazioni riscaldata

Cod. 511B5556

Euro 627,40

2 Heated soup bowls.

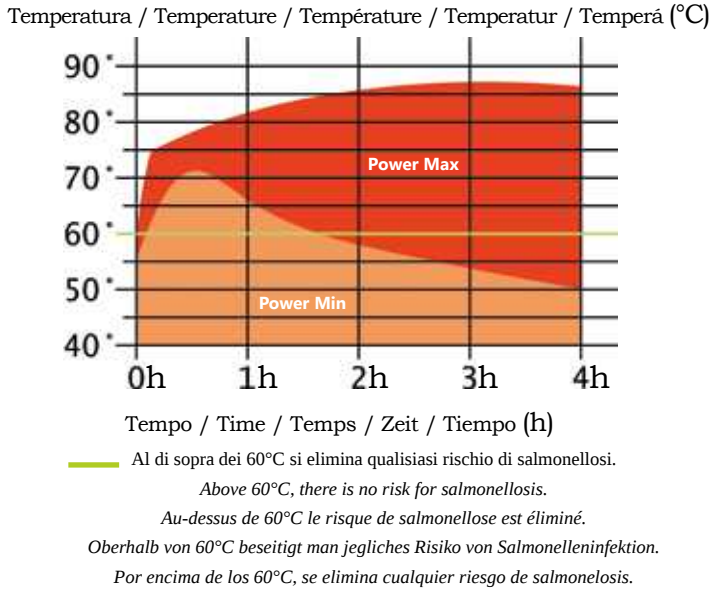
Soupière a 2 stations.

Suppenstation.

Sopera 2 staciones.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. D05B5559
1 VASCA BAGNOMARIA 1/1 h110
Gastronorm bain marie basin
Bac de bain-marie GN
Wasserbad-Wanne GN
Recipiente baño-maría GN

Cod. D05B5558
1 COPERCHIO RETT. GN C/ POMOLO
GN lid with knob
Couvercle GN avec pommeau
Gastronorm deckel mit Knopf
Tapa gastrónomica GN con pomo

Cod. 5BA28065
4 BACINELLE GN 2/8 h 65
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

Cod. 97200078
2 FORNELLETI INOX
Stainless steel burner holder
Fourneau
Kocher
Quemadores

Cod. 97200089
2 SUPPORTI PER FORNELLETTI INOX
Holder for stainless steel burner
Support pour réchaud en acier inoxydable
Halterung für Edelstahlkocher
Soporte para hornillo inox

Cod. 9715B752
1 BASE ALTA IN MDF C/PIANO IN ACCIAIO
High stand with steel border
Base haute avec protection en acier
Hoher Sockel mit Edelstahlrand
Base alta con plancha superior en acero

Optional

IL PORTA VERDURE È PREDISPOSTO PER L'INSERIMENTO DELLA RESISTENZA ELETTRICA CON REGOLATORE

Cod. 97150118
230 Volt 700 Watt
The basin for vegetables can use a heater.

Porta verdure 4 scomparti riscaldato con chiusura a frizione

Cod. 511B2810

Euro 598,64

4 complete heating basin for vegetables friction closing.

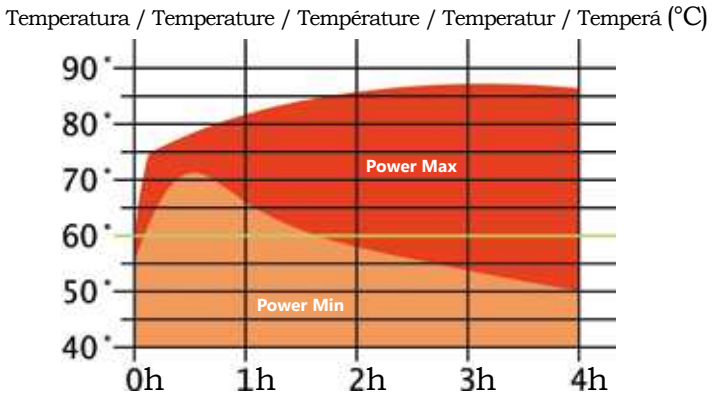
Porte-aliments pour légumes, 4 compartiments complet réchauffé et fermeture à friction.

Halter für Gemüseschalen 4-fach, komplett, beheizt mit Kupplungsschliessung.

Porta-verduras con 4 compartimentos completo calentado con cierre con fricción.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. FBAG1120
1 BACINELLA 1/1 h 20
C/FORCELLE E GANCI
Basin with hooks
Bac avec crochets
Schüssel mit Aufnahmegabeln für Haube
Cuenco c/asas

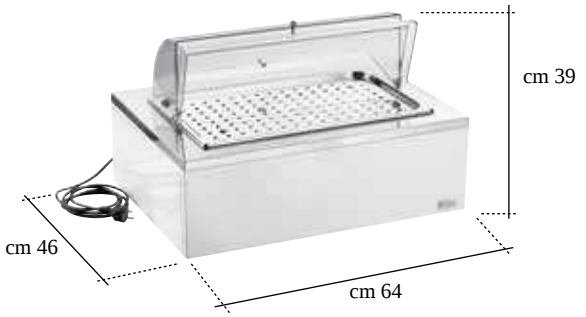
Cod. H095B953
1 TEGLIA GN 1/1 h40
C/SPACCO
GN basin with slot
Plat avec fente
Blech GN mit Schlitz
Fuente GN poco profunda

Cod. 5FF11000
1 FALSO FONDO FORATO GN 1/1
Perforated GN False bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150770
1 RESISTENZA ELETTRICA
230V 40 W
Electrical resistence
Resistance electrique
Elektrischer Widerstand
Resistencia eléctrica

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

Cod. 9715B752
1 BASE ALTA IN MDF
C/PIANO IN ACCIAIO
High stand with steel border
Base haute avec protection en acier
Hoher Sockel mit Edelstahlrand
Base alta con plancha superior en acero



Vassoio per brioches riscaldato con resistenza elettrica

230 Volt 40 Watt

Cod. 511B0930

Euro 756,02

Heating perforated tray with cover for brioche provided with electrical resistence.

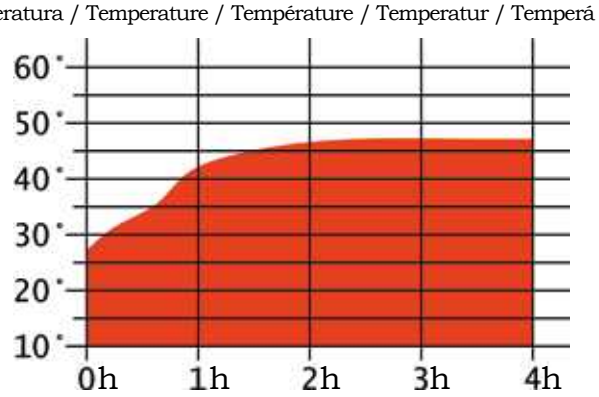
Plateau chauffant pour viennoiseries avec résistancé electrique.

Rechteckiges warmhalte-tablett für brioches ausgestattet.

Bandeja de calentamiento para bollerìa con resistencia elètrica.

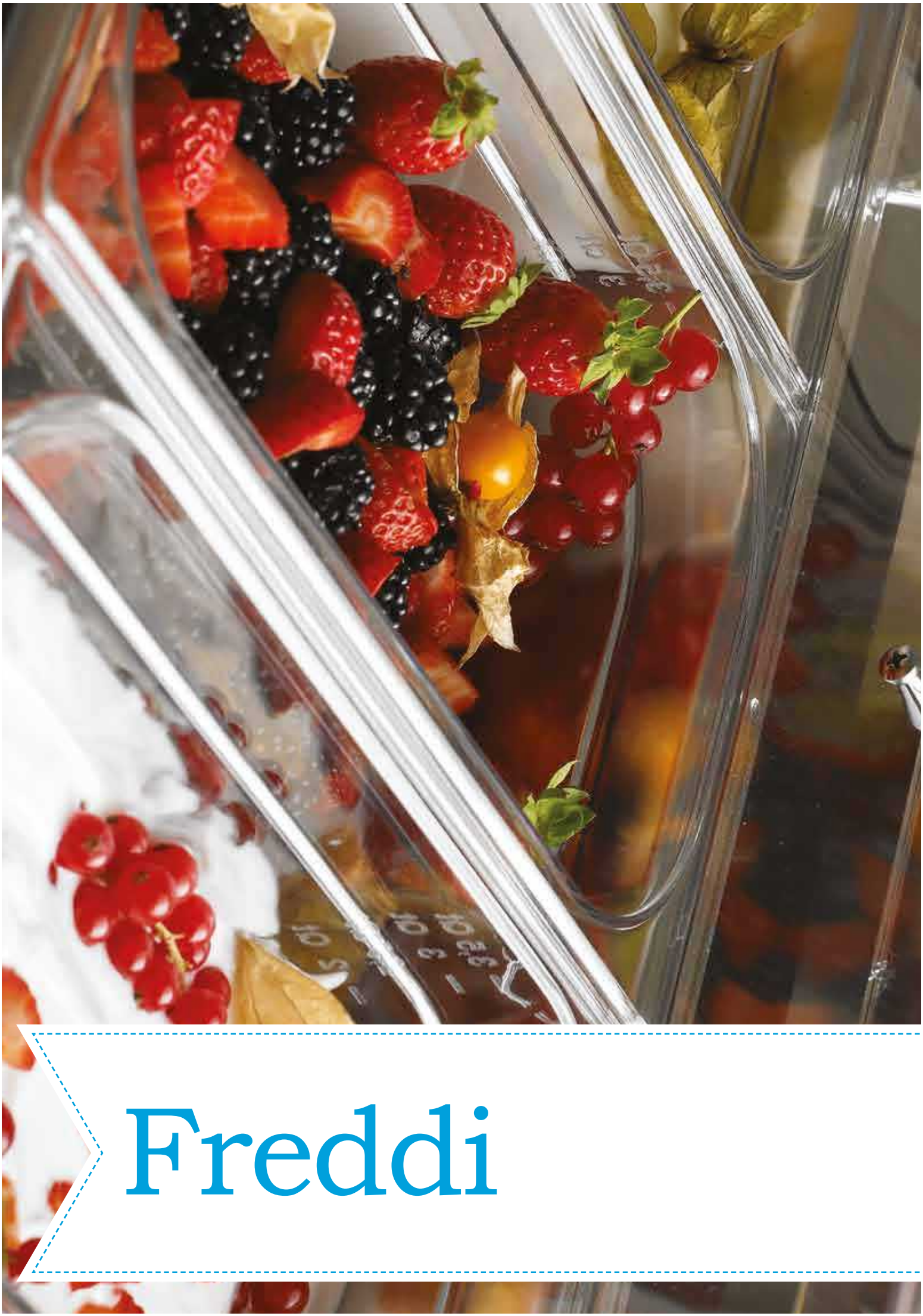
Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF



Freddi

I Refrigeranti Buffet grazie alle glacette incluse oppure al ghiaccio mantengono una bassa temperatura dei cibi impedendo ai batteri di deteriorare gli alimenti.

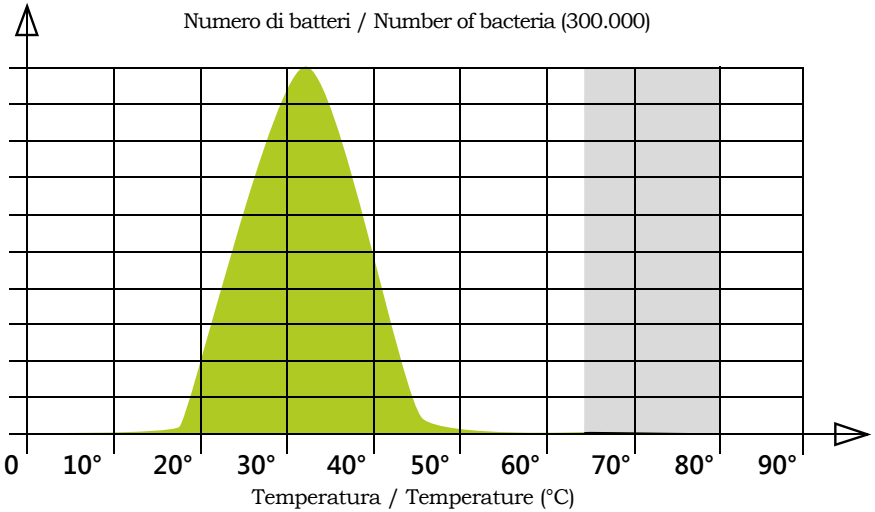
I Refrigeranti Buffet keep the food temperature low by means of the supplied refrigerating bricks thus preventing bacteria to contaminate the food.

Come mostra il grafico a lato, i batteri sviluppano la loro attività nella zona verde, pertanto i Refrigeranti Buffet aiutano il mantenimento dei cibi in una zona di sicurezza compresa tra 4° e i 15°C.

Looking at the diagram, bacteria proliferate in the green area; Pintinox Refrigeranti Buffet keep the food temperature in a safe temperature between 4° and 15 ° C.

Diagramma della proliferazione batterica in base alla temperatura

Proliferation bacterical diagram



MANTENENDO LA TEMPERATURA AL DI SOTTO DEI 10°C, RALLENTA LA PROLIFERAZIONE BATTERICA.

KEEP FOOD TEMPERATURE BELOW 10° TO PREVENT BACTERIA PROLIFERATION.

Composizione

Cod. FBAF1220
1 VASSOIO PORTA UOVO GN 1/2 C/FORCELLA
Egg tray with hooks
Oeufrier avec crochets
Eier-Tablett mit Aufnahmegabeln für Haube
Bandeja porta-huevos c/asas

Cod. FBFF1240
1 BACINELLA GN 1/2 h 40 FORATA C/FORCELLA
Perforated basin with hooks
Bac percé avec crochets
Eier-Tablett mit Aufnahmegabeln für Haube
Cuenco perforado c/asas

Cod. 5BP12065
2 BACINELLE GN PC 1/2 h 65
PC Gastronorm basin
Bac gastronorm PC
Durchbrochener basis PC
Cubeta gastrónomic PC

Cod. 5FP12000
2 FALSI FONDI FORATI GN PC 1/2
Perforated false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerado

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

Cod. 9715B751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base
Base basse
Niedrigen Basis
Base baja

Doppio vassoio porta uovo e verdure a doppia parete refrigerato

Cod. 511B2830

Euro 375,02

Double wall refrigerated GN tray with cover for eggs and vegetables.

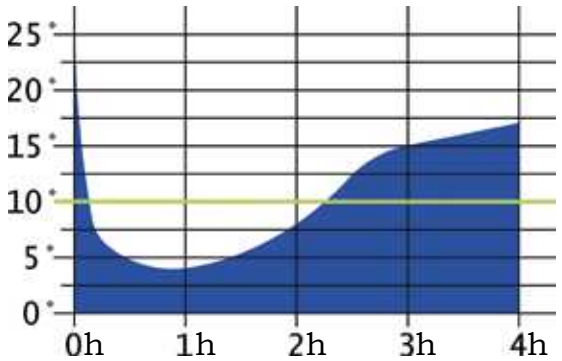
Double plateau GN réfrigérant à double paroi avec cloche pour œufs et légumes.

Doppeltes Eier- und Gemüsetablett GN, doppelwandig, gekühlt mit Haube.

Bandeja doble GN porta-huevos y verduras con doble pared refrigerada con campana.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. FBAF1120

1 BACINELLA GN 1/1 h 20
C/FORCELLE
Basin with hooks
Bac avec crochets
Schüssel mit Aufnahmegabeln für Haube
Cuenco c/asas

Cod. 5TI11040

1 TEGLIA GN 1/1 h 40
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastrónomic

Cod. 5FP11000

1 FALSO FONDO FORATO PC
Perforated PC false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

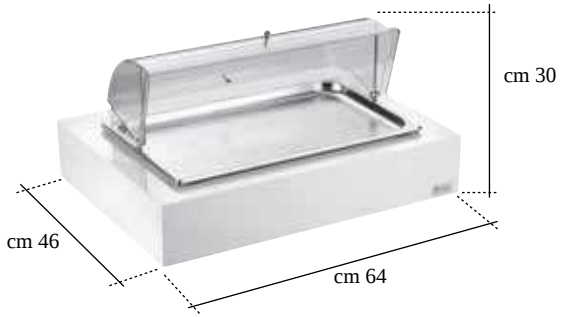
4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerado

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF
Low base
Base basse
Niedrigen Basis
Base baja



Vassoio per affettati refrigerato

Cod. 511B0950

Euro 408,14

Rectangular refrigerated tray with cover for sliced salami.

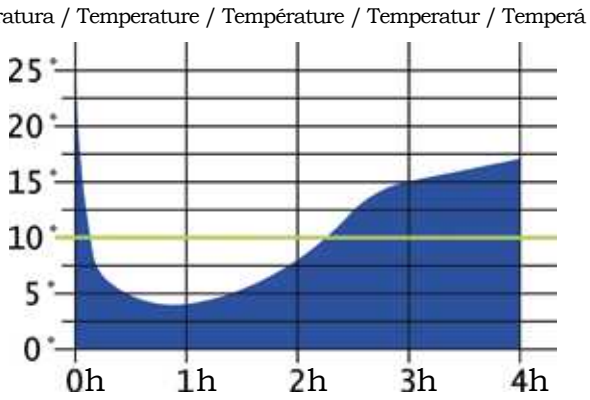
Plateau rectangulaire réfrigérant avec cloche pour charcuterie.

Rechteckiges Tablett für gekühlten Aufschnitt mit Haube.

Bandeja rectangular para fiambre en lonchas refrigerado con campana.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 5BA11040
1 BACINELLA GN 1/1 h 40
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

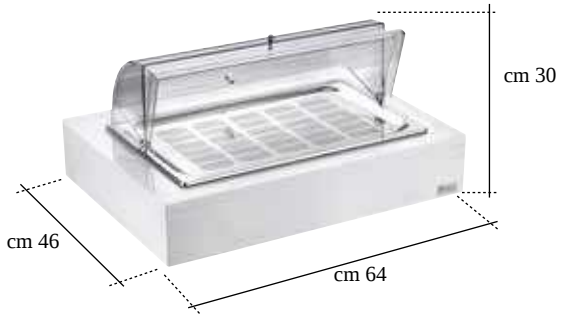
Cod. F11F3310
1 VASSOIO PORTABURRO C/FORCELLA
Butter tray with hooks
Plateau pour beurre avec crochets
Butter-Tablett mit Aufnahmegabeln für Haube
Mantequillera c/asas

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO FORATO PC
Perforated PC false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerado

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

Cod. 9715B751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base
Base basse
Niedrigen Basis
Base baja



Vassoio forato porta burro e marmellata refrigerato

Cod. 511B3100

Euro 399,18

Perforated and refrigerated tray with cover for jam and butter.

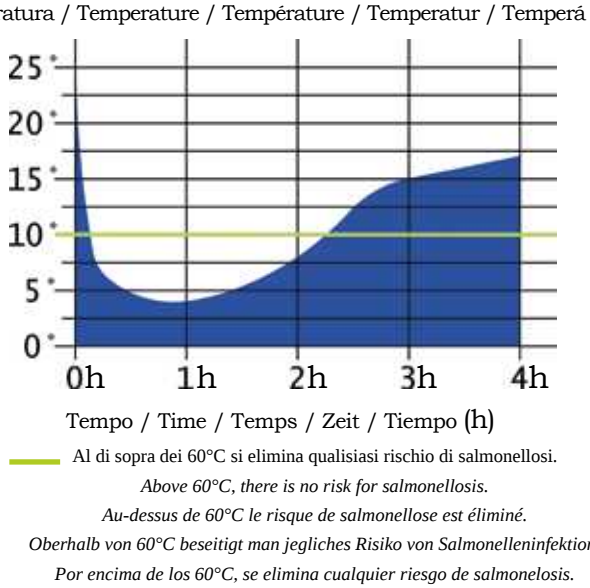
Plateau percé réfrigérant avec cloche pour beurre et confiture.

Gelochtes Butter- und Marmelade-Tablett, gekühlt mit Haube.

Bandeja perforada para mantequilla y mermelada refrigerada con campana.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 5BFB1120

1 BACINELLA FORATA
PER PORTA BROCCHE
Perforated tray for jugs
Bac percé pour carafes
Gelochte Krughalterschale
Cuenco perforado para porta-jarras

Cod. 5BP11100

1 BACINELLA PC 1/1
PC basin
Bac PC
PC basis
Cubeta PC

Cod. 97200096

3 BROCCHE VETRO BUFFET
Lt 1,5
Jug
Carafe
Krüge
Jarra

Cod. 5FP11000

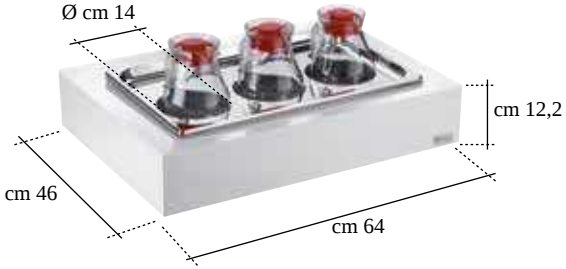
1 FALSO FONDO FORATO PC
Perforated PC false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerado

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF
Low base
Base basse
Niedrigen Basis
Base baja



Porta brocche (completo di 3 brocche da 1,5 Lt) a doppia parete refrigerato

Cod. 511B1A00

Euro 438,52

Refrigeret double wall 3 pieces jug holder (including 3 jugs of 1,5 Lt each).

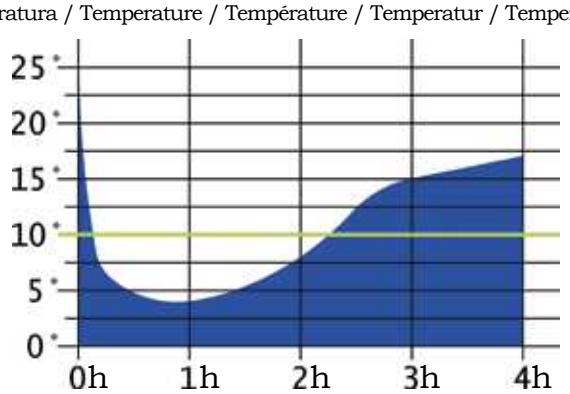
Porte-carafes réfrigérant à double paroi (complet de 3 carafes de 1.5 Lt).

Krughalter (komplett mit 3 Krügen zu 1,5 Lt), doppelwandig, gekühlt.

Porta-jarras (con 3 jarras de 1,5 Lt) con pared doble refrigerado.

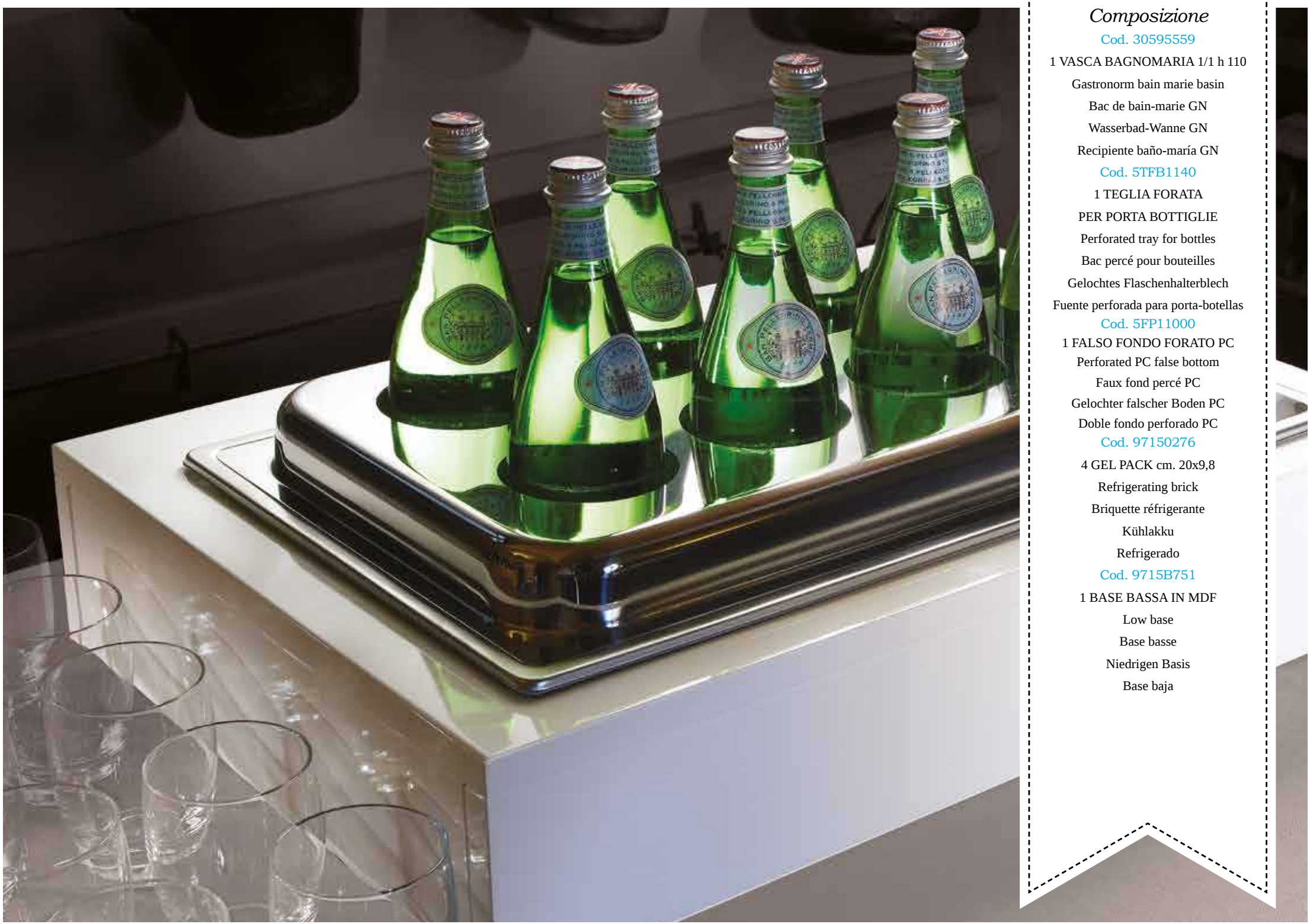
Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF



Composizione

Cod. 30595559

1 VASCA BAGNOMARIA 1/1 h 110

Gastronorm bain marie basin

Bac de bain-marie GN

Wasserbad-Wanne GN

Recipiente baño-maría GN

Cod. 5TFB1140

1 TEGLIA FORATA

PER PORTA BOTTIGLIE

Perforated tray for bottles

Bac percé pour bouteilles

Gelochtes Flaschenhalterblech

Fuente perforada para porta-botellas

Cod. 5FP11000

1 FALSO FONDO FORATO PC

Perforated PC false bottom

Faux fond percé PC

Gelochter falscher Boden PC

Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8

Refrigerating brick

Briquette réfrigerante

Kühlakku

Refrigerado

Cod. 9715B751

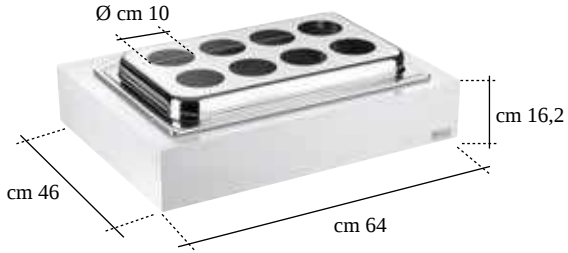
1 BASE BASSA IN MDF

Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja



Porta bottiglie a doppia parete refrigerato

Cod. 511B3700

Euro 377,94

Refrigeret double wall 8 pieces bottles holder.

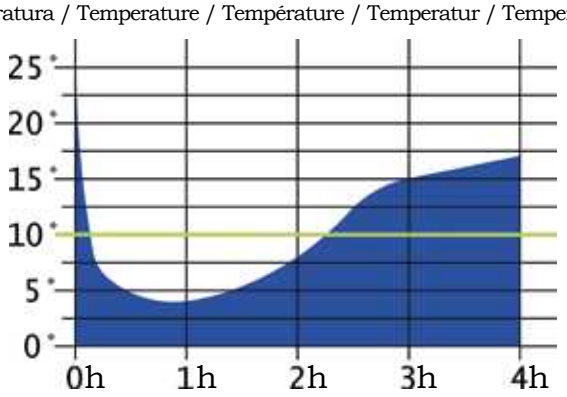
Porte-bouteilles réfrigérant à double paroi.

Flaschenhalter, doppelwandig, gekühlt.

Porta-botellas con doble pared refrigerado.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. D0595561

1 VASCA BAGNOMARIA 1/1
h 110 C/VITI
Gastronorm bain marie basin
Bac de bain-marie GN
Wasserbad-Wanne GN
Recipiente baño-maría GN

Cod. 5BP13100

3 BACINELLE GN PC 1/3 h 100
PC Gastronorm basin
Bac gastronorm PC
Durchbrochener basis PC
Cubeta gastrónomic PC

Cod. 5FF11000

1 FALSO FONDO GN 1/1 FORATO
Perforated false bottom
Faux fond percé
Gelochter falscher Boden
Doble fondo perforado

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerado

Cod. 97150112

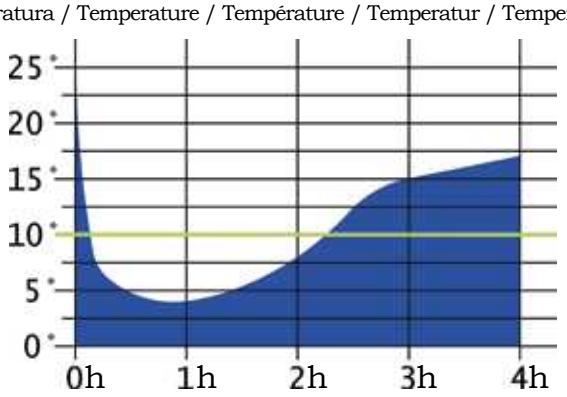
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF
Low base
Base basse
Niedrigen Basis
Base baja

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Porta yogurt e verdure a doppia parete refrigerato

Cod. 511B2840

Euro 415,78

Double wall refrigeret basin with cover for yoghurt and vegetables.

Plateau réfrigérant double paroi avec cloche pour yaourt et légumes.

Joghurt- und Gemüseschalenhalter, doppelwandig, gekühlt mit Haube.

Porta-yogur y verduras con doble pared refrigerada con campana.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 5BP11065
1 BACINELLA GN PC 1/1 h 65
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

Cod. FBAF2840
2 BACINELLE GN 2/8 h 40
SOVRAPP. C/FORCELLE
GN stackable basin with hooks
Bac GN superposable avec crochets
Schüssel GN stapelbar mit
Aufnahmegabeln für Haube
Cuenco GN superpuesto con asas

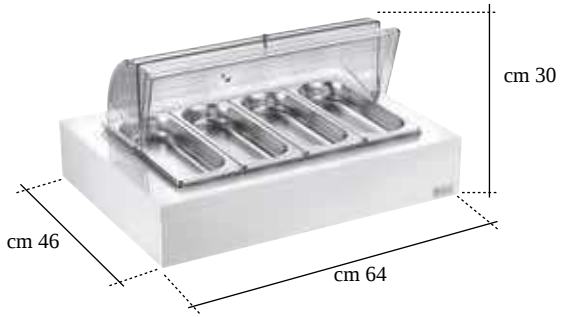
Cod. 5BA28040
2 BACINELLE GN 2/8 h 40
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO GN PC 1/1 h 65
FORATO
PC Perforated false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerado

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

Cod. 9715B751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base
Base basse
Niedrigen Basis
Base baja



Porta verdure refrigerato

Cod. 511B2820

Euro 418,88

Refrigerated basin with cover for vegetables.

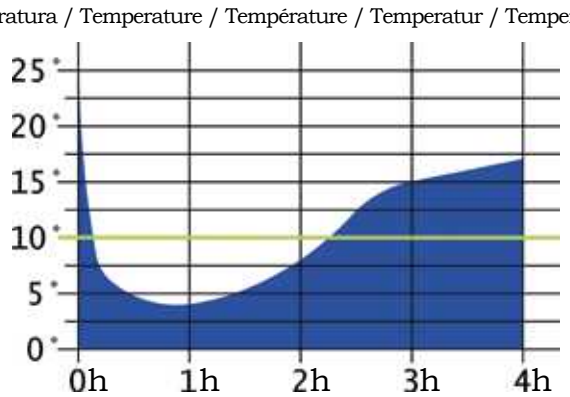
Plateau légumes réfrigérant avec cloche.

Gemüseschalenhalter, gekühlt mit Haube.

Porta-verduras refrigerado con campana.

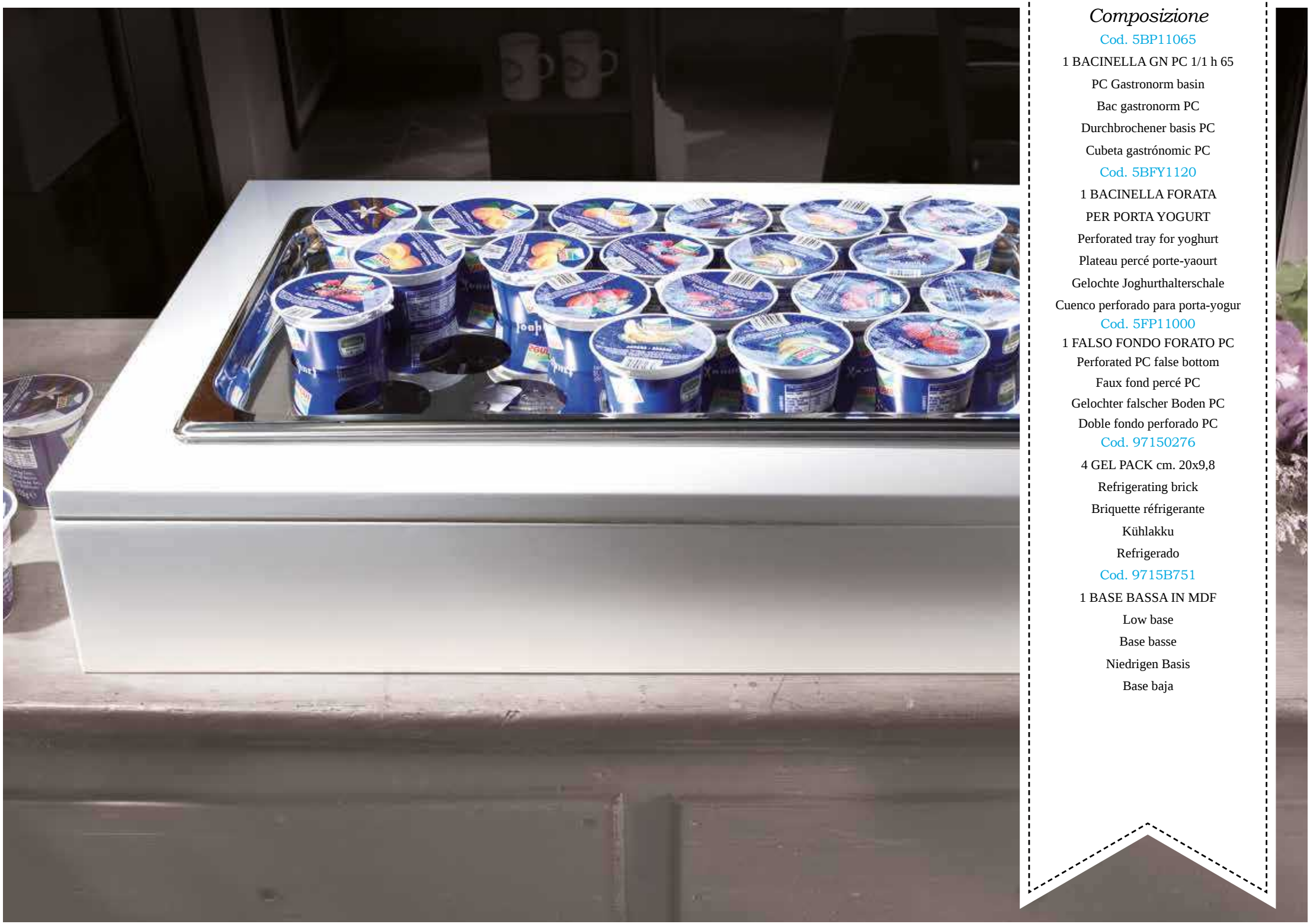
Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF



Composizione

Cod. 5BP11065

1 BACINELLA GN PC 1/1 h 65

PC Gastronorm basin

Bac gastronorm PC

Durchbrochener basis PC

Cubeta gastrónomic PC

Cod. 5BFY1120

1 BACINELLA FORATA

PER PORTA YOGURT

Perforated tray for yoghurt

Plateau percé porte-yaourt

Gelochte Joghurthalterschale

Cuenco perforado para porta-yogur

Cod. 5FP11000

1 FALSO FONDO FORATO PC

Perforated PC false bottom

Faux fond percé PC

Gelochter falscher Boden PC

Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8

Refrigerating brick

Briquette réfrigerante

Kühlakku

Refrigerado

Cod. 9715B751

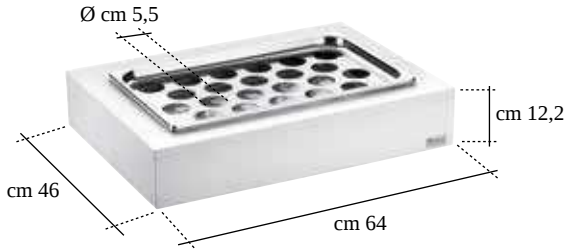
1 BASE BASSA IN MDF

Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja



Porta yogurt refrigerato con 22 spazi

Cod. 511B2900

Euro 337,16

Refrigeret tray with 22 holes for yoghurt.

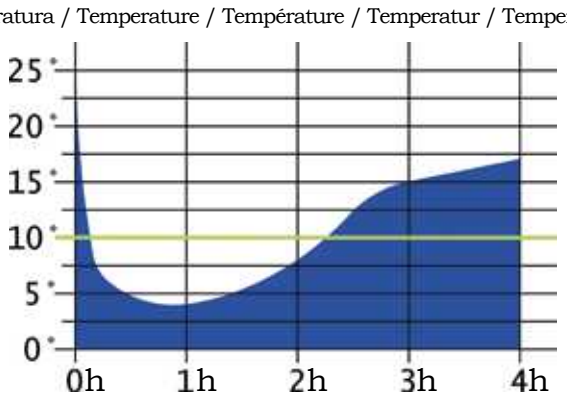
Porte-yaourt réfrigérant à 22 trous.

Joghurthalterschale, gekühlt mit 22 Plätzen.

Porta-yogur refrigerado con 22 compartimentos.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. FBAF1120

2 BACINELLA GN 1/1 h 20
C/FORCELLE
Basin with hooks
Bac avec crochets
Schüssel mit Aufnahmegabeln für Haube
Cuenco c/asas

Cod. 5TI11040

2 TEGLIA GN 1/1 h 40
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastrónomic

Cod. 5FP11000

2 FALSO FONDO FORATO PC
Perforated PC false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

8 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigerante
Kühlakku
Refrigerado

Cod. 97150112

2 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

Cod. 9715B754

1 ALZATA DOPPIA IN MDF
Double deck trays
Plateau double
Doppelte Etagere
De dos pisos

Alzata 2 piani con doppia cupola refrigerata

Cod. 511B1054

Euro 597,18

Refrigerated double deck rectangular trays with covers.

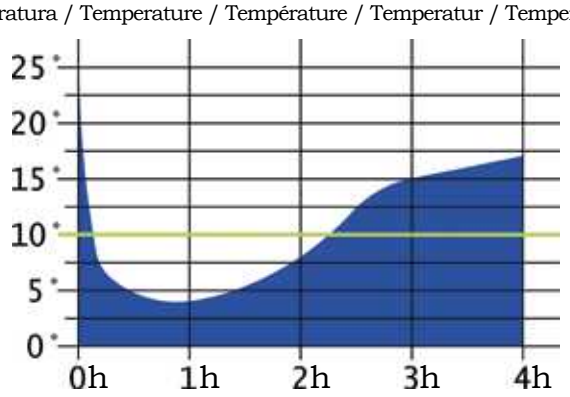
Plateau à deux étages réfrigérés avec cloche.

2 Etagen-Etagere mit rechteckigen Tabletts mit Rolltop, gekühlt.

Presentador de dos pisos refrigerado con doble campana.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 5BA23020

3 BACINELLE GN 2/3 h 20

Gastronorm basin

Bac gastronorm

Durchbrochener basis

Cubeta gastrónomic

Cod. 5BA23040

3 BACINELLE GN 2/3 h 40

Gastronorm basin

Bac gastronorm

Durchbrochener basis

Cubeta gastrónomic ico

Cod. 5FF23000

3 FALSO FONDO FORATO PC

Perforated PC false bottom

Faux fond percé PC

Gelochter falscher Boden PC

Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

6 GEL PACK cm. 20x9,8

Refrigerating brick

Briquette réfrigerante

Kühlakku

Refrigerado

Cod. 9715B775

1 ALZATA 3 PIANI IN MDF

3 levels fixed stand

Etagère fixe 3 niveaux

3-Etagen-Etagere

Presentador de 3 pisos

Optional

Cod. 97150782

CUPOLA PMMA PER BACINELLA GN 2/3

cm 36x40x15

Euro 189,88

PC GN 2/3 basin cover lid.

Alzata 3 piani con vassoi quadrati GN 2/3 refrigerata

Cod. 511B1058

Euro 544,26

3 levels fixed cooled stand with GN 2/3 squared tray.

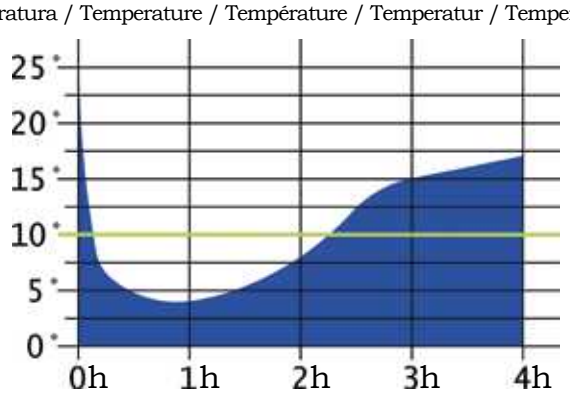
Etagère fixe 3 niveaux avec plateaux carrés GN 2/3 (congelée).

3-Etagen-Etagere mit rechteckigen Tabletts GN 2/3 gekühlt.

Presentador de 3 pisos con bandejas cuadradas GN 2/3 refrigerado.

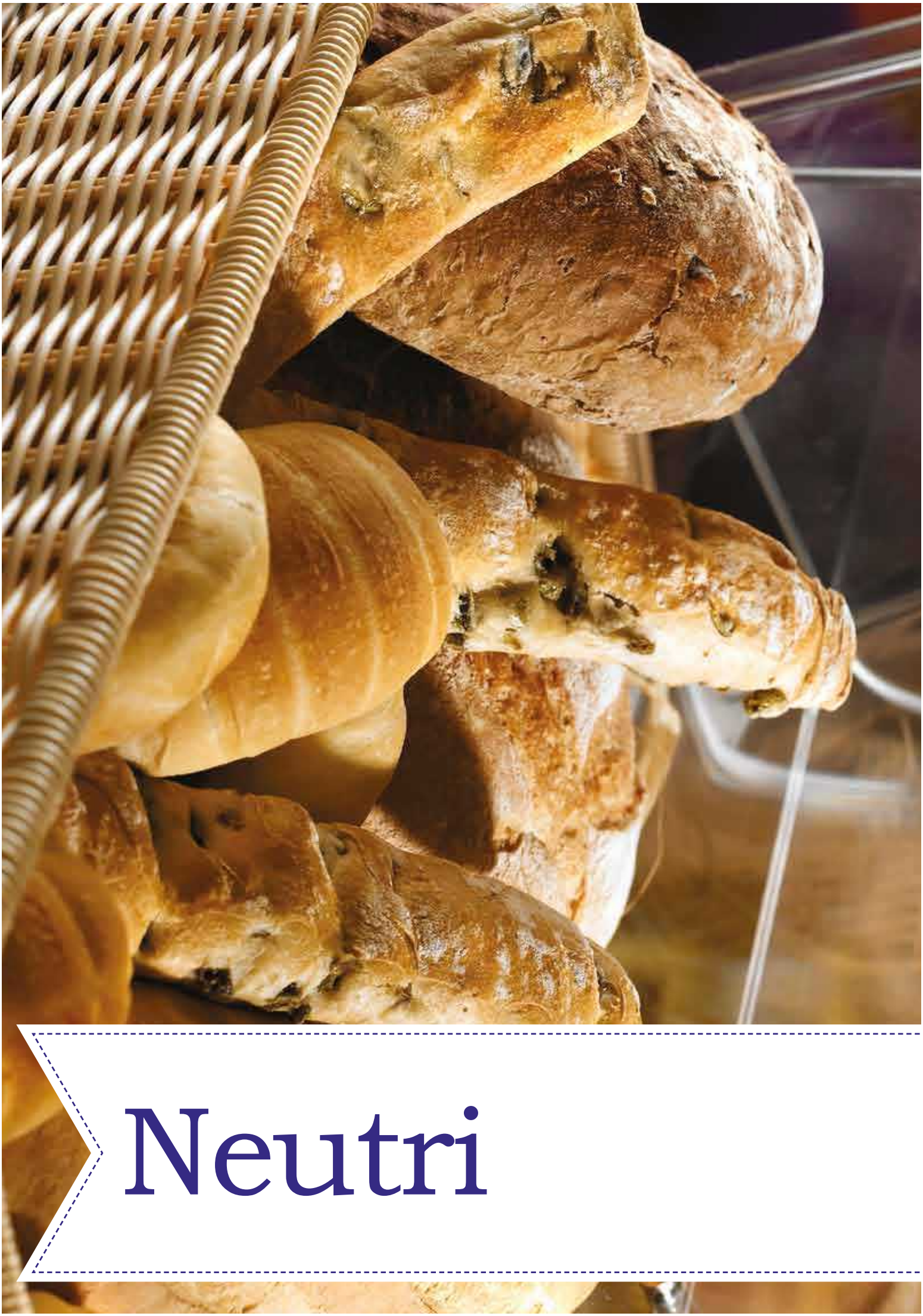
Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.
Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF



Neutri

I Neutri Buffet 5 stelle fanno parte di un elegante coordinato di oggetti per le nuove tendenze di presentazione e servizio della ristorazione.

The Neutral Buffet line elegantly coordinates the objects for the new presentation trend of catering and service.

Esaltano una perfetta esposizione degli alimenti: cupola e coperchi proteggono gli i cibi da agenti esterni secondo le normative igieniche europee.

The Neutral Buffet line magnifies foodstuff presentation: the lids and covers preserves it from outside contamination according to the European hygienic norms.

Composizione

Cod. FBAF1120

1 BACINELLA GN 1/1 h 20
C/FORCELLA

Gastronorm basin with hooks

Bac gastronorm avec crochets

Durchbrochener basis mit
Aufnahmegabeln für Haube

Cubeta gastrónomic con asas

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC

Rectangular dome lid

Cloche rectangulaire

Rolltop

Campana rectangular

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF

Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja

Vassoio rettangolare pasticceria con cupola

Cod. 511B0920

Euro 294,80

Rectangular tray with cover for pastries.

Plateau rectangulaire à pâtisserie.

Rechteckiges tablett 1/1 mit rolltop.

Bandeja rectangular para pastelería.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. FBAF1120

1 BACINELLA GN 1/1 h 20

C/FORCELLA

Gastronorm basin with hooks

Bac gastronorm avec crochets

Durchbrochener basis mit

Aufnahmegabeln für Haube

Cubeta gastrónomic con asas

Cod. 97150174

1 TAGLIERE IN POLIPROPILENE

NERO cm 50x30x2,3

Polypropilene board

Hachoir en polypropylène

Küchenbrett aus polypropylen

Tabla en polipropileno

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC

Rectangular dome lid

Cloche rectangulaire

Rolltop

Campana rectangular

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF

Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja

Vassoio per formaggi con tagliere in polietilene ad alta resistenza

Cod. 511B0940

Euro 393,06

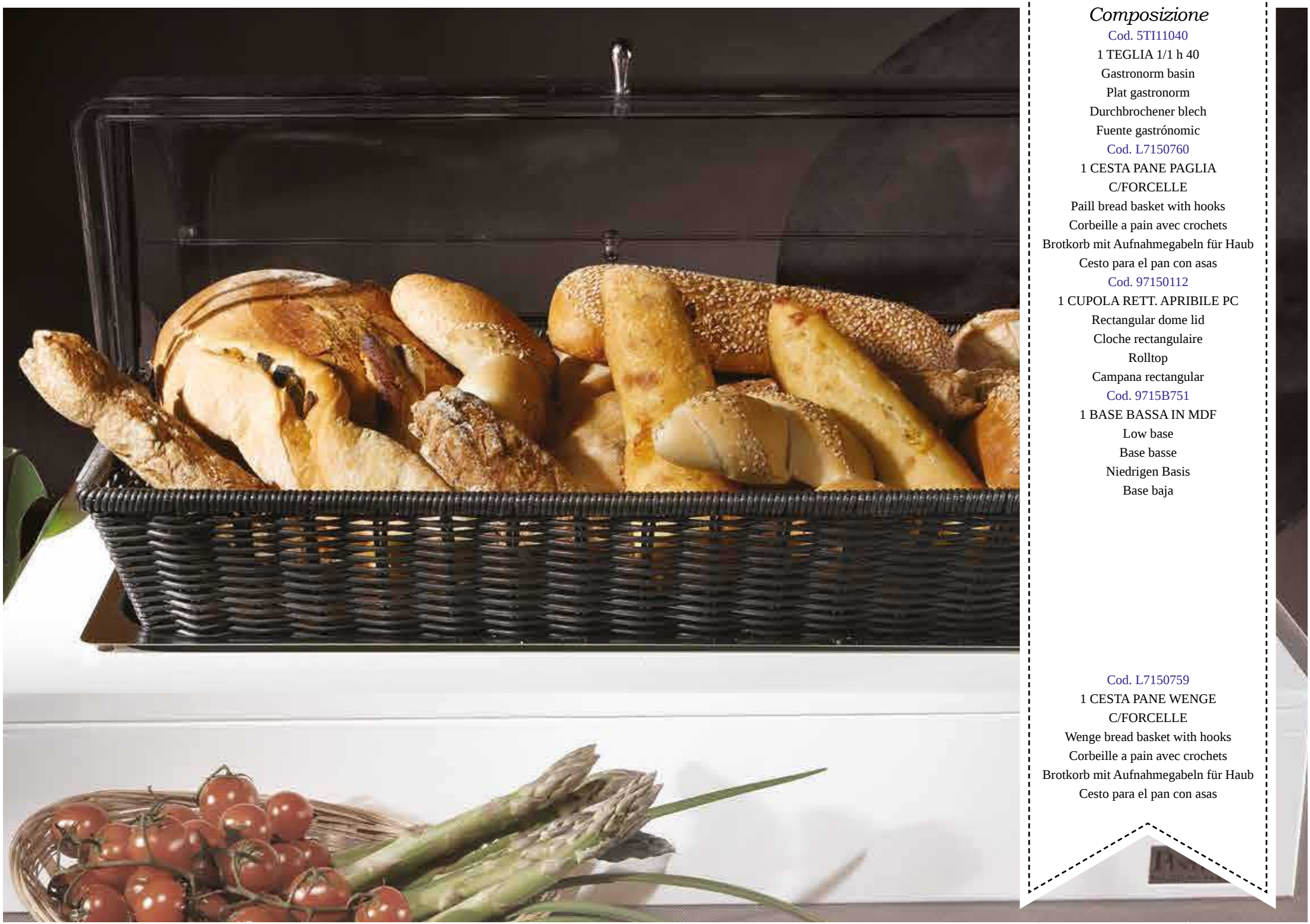
Rectangular cheese tray with non-deformable polyethylene board.

Plateau à fromages avec planche à découper en polyéthylène.

Rechteckiges Kaesetablett 1/1 aus Polyethylen mit Rolltop , hoher Widerstand.

Bandeja rectangular para queso con tabla de polietileno.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF



Composizione

Cod. 5TI11040
1 TEGLIA 1/1 h 40
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastrónomic

Cod. L7150760
1 CESTA PANE PAGLIA C/FORCELLE
Paill bread basket with hooks
Corbeille a pain avec crochets
Brotkorb mit Aufnahmegabeln für Haub
Cesto para el pan con asas

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

Cod. 9715B751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base
Base basse
Niedrigen Basis
Base baja

Cod. L7150759
1 CESTA PANE WENGE C/FORCELLE
Wenge bread basket with hooks
Corbeille a pain avec crochets
Brotkorb mit Aufnahmegabeln für Haub
Cesto para el pan con asas

Cesta pane color paglia con cupola

Cod. 511B6700

Euro 340,24

Paill bread basket with cover.

Corbeille à pain avec cloche.

Brotkorb mit Haube.

Cesto para el pan con campana.

Cesta pane color wenge con cupola

Cod. 511B6900

Euro 315,02

Wenge bread basket with cover.
Corbeille à pain avec cloche.
Brotkorb mit Haube.
Cesto para el pan con campana.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 5TI11020
1 TEGLIA GN 1/1 h 20
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastrónomic
Cod. 97150164
1 TAGLIERE PANE
IN LEGNO NATURALE
Wood bread board
Planche en hêtre a couper le pain
Schneidbrett aus Buche
Tabla de haya de cortar pan
Cod. 9715B751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base
Base basse
Niedrigen Basis
Base baja

Optional

Cod. 741000EM
COLTELLO PANE PROFESSIONAL
cm. 20
Euro 17,02
Professional bread kinife.
Cod. 741000E5
COLTELLO PANE PROFESSIONAL
cm. 28
Euro 23,82
Professional bread kinife.

Tagliere pane in legno naturale

Cod. 511B6800

Euro 278,22

Bread board.

Planche à couper le pain.

Scneidbrett.

Tabla de cortar pan.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 30595559

1 VASCA CHAFING DISH 1/1 h 110

Chafing dish basin

Bac de chauffe-plats

Chafing Dish basis

Recipiente calientaplatos

Cod. 5TFC1140

1 TEGLIA FORATA

PER PORTA CHAMPAGNE

Perforated tray for champagne

Plateau rectangulaire pour champagne

Gelochtes Blech für Champagner-Kübel

Fuente perforada para porta-champagne

Cod. F1132600

2 PENTOLE PORTA

CHAMPAGNE Lt 7

Champagne pot

Bain-marie gastronorm Marmite pour champagne

Champagner-Kübel

Cubo porta-champagne

Cod. 9715B751

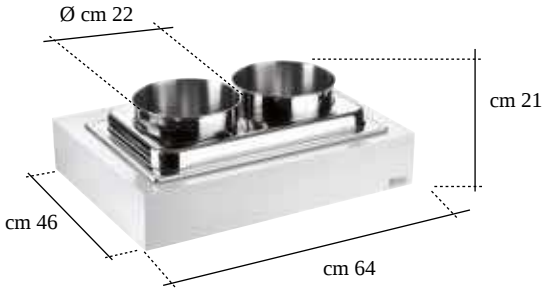
1 BASE BASSA IN MDF

Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja



Porta champagne / Doppia punch bowl

7,0 Lt

Cod. 511B2600

Euro 446,00

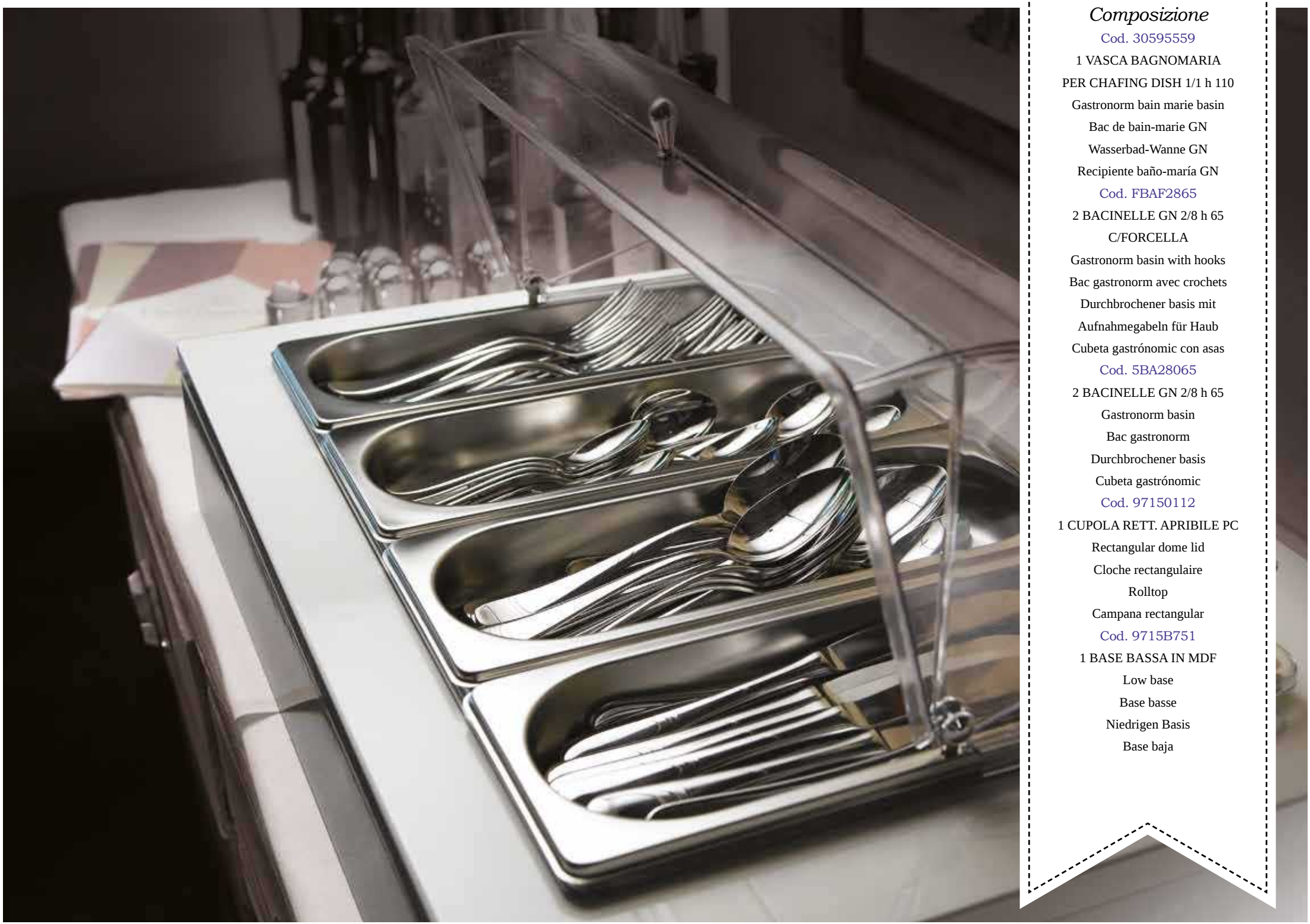
Champagne holder - Double punch bowl.

Plateau pour champagne - Double punch bowl.

Champagner-Kübel – Doppeltes Punch Bowl.

Porta-champagne - Doble punch bowl.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF



Composizione

Cod. 30595559

1 VASCA BAGNOMARIA
PER CHAFING DISH 1/1 h 110
Gastronorm bain marie basin
Bac de bain-marie GN
Wasserbad-Wanne GN
Recipiente baño-maría GN

Cod. FBAF2865

2 BACINELLE GN 2/8 h 65
C/FORCELLA
Gastronorm basin with hooks
Bac gastronorm avec crochets
Durchbrochener basis mit
Aufnahmegabeln für Haub
Cubeta gastrónomic con asas

Cod. 5BA28065

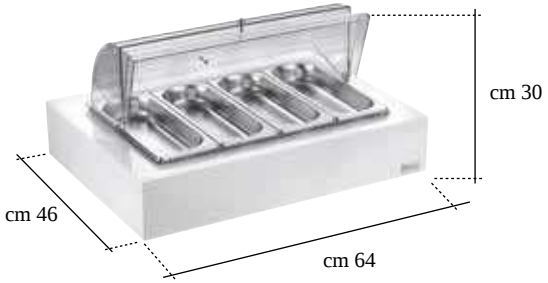
2 BACINELLE GN 2/8 h 65
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF
Low base
Base basse
Niedrigen Basis
Base baja



Vassoio porta posate

Cod. 511B3900

Euro 446,00

Cutlery containers.

Plateau double en bois.

Besteckschalen-Aufnahmetablett.

Bandeja porta-cubiertos.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 97200099

24 CIOTOLE IN VETRO

Ø cm. 12

Glass bowls

Bols en verre

Glasschuessel

Cuencos en vidrio

Cod. 9715B810

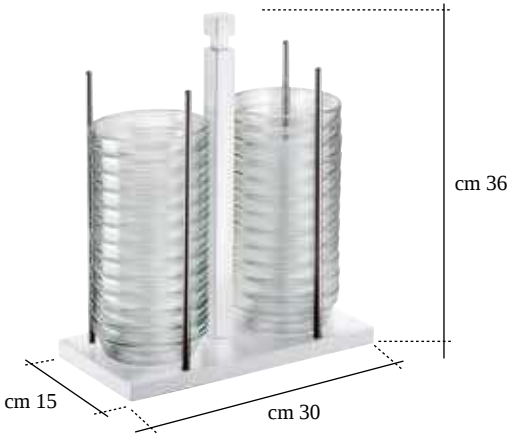
1 BASE PER PORTACIOTOLE 24 PZ

Glassholder

Base pour porte-bols

Tablett für Glasschuessel

Base por pota-cuencos



Portaciotole 24 pz.

ciotola in vetro Ø cm 12

Cod. 511B3424

Euro 175,24

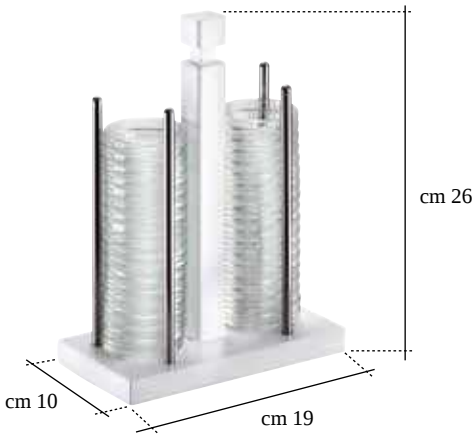
Chinaware (glass) holder.

Porte-bols en verre.

Schuesselset 24 tlg.

Porta-cuencos en vidrio.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 175
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 192



Portaciotole 36 pz.

ciotola in vetro Ø cm 6

Cod. 511B3436

Euro 181,44

Chinaware (glass) holder.

Porte-bols en verre.

Schuesselset 36 tlg.

Porta-cuencos en vidrio.

Composizione

Cod. 97200098

36 CIOTOLE IN VETRO

Ø cm. 6

Glass bowls

Bols en verre

Glasschuessel

Cuencos en vidrio

Cod. 9715B811

1 BASE PER PORTACIOTOLE 36 PZ

Glassholder

Base pour porte-bols

Tablett für Glasschuessel

Base por pota-cuencos

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188

Composizione

Cod. FBAF1120

2 BACINELLE GN 1/1 h 20

C/FORCELLA

Gastronorm bain marie with hooks

Bain-marie gastronorm avec crochets

Bain marie gastronorm mit

Aufnahmegabeln für Haub

Baño maria gastronomico con asas

Cod. 97150112

2 CUPOLE RETT. APRIBILE PC

Rectangular dome lid

Cloche rectangulaire

Rolltop

Campana rectangular

Cod. 9715B754

1 ALZATA DOPPIA IN MDF

Double deck trays

Plateau double

Doppelte Etagere

De dos pisos

Alzata 2 piani con doppia cupola con vassoi per pasticceria

Cod. 511B1055

Euro 438,52

Double deck rectangular trays with covers for pastries.

Plateau à 2 étages avec plateaux rectangulaires pour pâtisserie et double cloche.

2 Etagen-Etagere mit rechteckigen Tabletts für Backwaren mit doppelter Haube.

De 2 pisos con bandejas rectangulares para pasteles con doble campana.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 5TIR1120

1 TEGLIA GN 1/1 h 20

C/RINGHIERE

GN tray with edges

Plat GN avec bords

Blech GN mit Seitenbügeln

Fuente GN con bordes

Cod. 5TIR1140

1 TEGLIA GN 1/1 h 40

C/RINGHIERE

GN tray with edges

Plat GN avec bords

Bain-marie deckel mit schlitz

Baño maria gastronomico

Cod. 9715B754

1 ALZATA DOPPIA IN MDF

Double deck trays

Plateau double

Doppelte Etagere

De dos pisos

Porta frutta a 2 piani

Cod. 511B1056

Euro 408,14

Double deck trays for fruit.

Fruitier à 2 étages avec base en Mdf.

2 Etagen-Obstschale mit Mdf basis.

Frutero de 2 pisos con base de Mdf.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 5BA23020

3 BACINELLE GN 2/3 h 20

Gastronorm basin

Bac gastronorm

Durchbrochener basis

Cubeta gastrónomic

Cod. 9715B775

1 ALZATA 3 PIANI IN MDF

3 levels fixed stand

Etagère fixe 3 niveaux

3-Etagen-Etagere

Presentador de 3 pisos

Optional

Cod. 97150782

CUPOLA PMMA PER BACINELLA

GN 2/3

cm 36x40x15

Euro 189,88

PC GN 2/3 basin cover lid.

Alzata 3 piani con vassoi quadrati GN 2/3

Cod. 511B1057

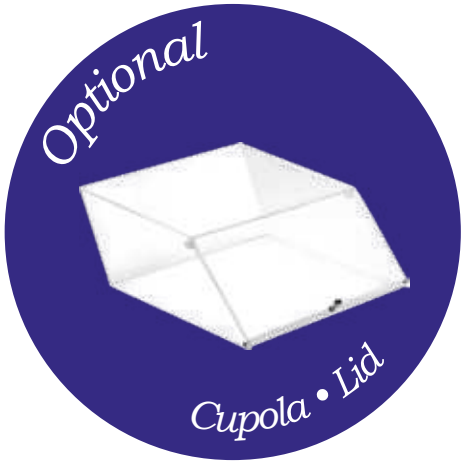
Euro 279,70

3 levels fixed stand with GN 2/3 squared tray.

Etagère fixe 3 niveaux avec plateaux carrés GN 2/3.

3-Etagen-Etagere mit rechteckigen Tabletts GN 2/3.

Presentador de 3 pisos con bandejas cuadradas GN 2/3.



Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Distributori

I Distributori Buffet montano rubinetti Tomlinson di elevata qualità riconosciuta a livello internazionale, sono facilmente rintracciabili e sostituibili in tutti i paesi.

Buffet Dispensers are provided with premium quality Tomlinson taps, internationally recognized. Taps are easily available in each country.

DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE:

è studiato per mantenere la temperatura costante di latte, caffè, acqua, the, ecc.

Avvertenza: i liquidi devono essere immessi nel distributore già alla temperatura desiderata.

HOT DRINK DISPENSER:

had been designed to maintain the temperature of the content.

Attention : liquids shall be put into the container at the wanted temperature.

DISTRIBUTORE SUCCHI E BEVANDE:

è caratterizzato da un contenitore in policarbonato dotato di colonna refrigerante.

JUICE AND DRINK DISPENSER:

it has a polycarbonate dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.

DISTRIBUTORE CEREALI E MUESLI

dotato di mulino porzionatore.

CEREAL DISPENSER:

with mill scoop.

Composizione

Cod. F0959524
1 DISTRIB. BEVANDE CALDE C/MANIGLIA cm. 24 Lt 8
Hot drink dispenser
Distributeur de boissons chaudes
Spender für warme getränke
Rejilla para dispensador

Cod. 5BA16020
1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

Cod. 50902613
1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIBUTORE
Grill for dispenser.
Grille pour distributeur
Rost für Getränkedispenser
Baño maria gastronomico

Cod. 50959522
1 COPERCHIO PER DISTRIBUTORE LATTE SAMOVAR
Lid for Samovar milk dispenser
Couvercle pour distributeur à lait Samovar
Deckel für Milchdispenser Samovar
Tapa para dispensador de leche Samovar

Cod. 97150221
1 RUBINETTO SMONTABILE IN PPL TOMLINSON
Tomlinson PPL faucet
Robinet démontable en PPL Tomlinson
Abnehmbarer hahn aus PPL Tomlinson
Grifo desmontable de PPL Tomlinson

Cod. 97150119*
1 RESISTENZA ELETTRICA C/REGOLATORE
230V 240 W
Eletric resistance
Résistance éléctrique
Elektrischer Widerstand
Resistencia eléctrrica

Cod. H2959523
1 PORTA RESISTENZA
Stand for electric resistance
Porte- résistance électrique chauffante
Halter fuer elektrischen Widerstand
Porta- resistencia eléctrica

Cod. 9715B758
1 STRUTT. IN MDF PER DISTRIB. BEVANDE CALDE
Structure for hot drink dispenser
Struct. pour distrib. à boissons chaudes
Struktur für warme Getränke Dispenser
Estructura para disp. de bebidas calientes

Distributore bevande calde corredato di resistenza elettrica con selettore

230 Volt 240 Watt

Ø cm. 24 Lt 8

Cod. 511B9527

Euro 1088,48

Hot drinks dispenser provided with electric resistance.

Distributeurs de boissons chaudes avec résistance électrique.

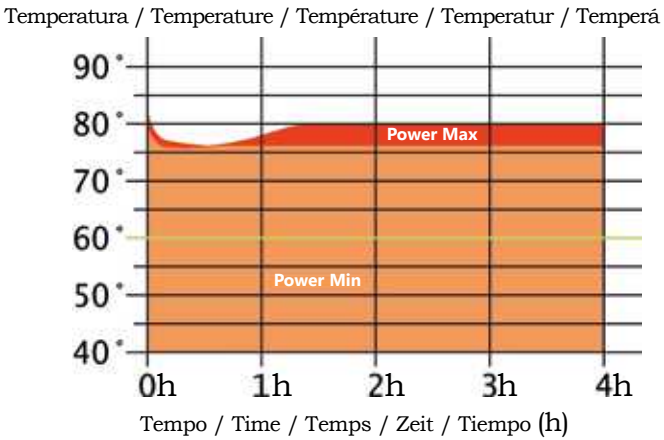
Spender für warme getränke ausgestattet mit elektrischer heizung.

Distrbuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température

Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura



Al di sopra dei 60°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171

****Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 97150039
1 CONTENITORE BEVANDE COMPLETO DI RUBINETTO TOMLINSON
cm. 20 Lt 9,5
Juice dispenser with Tomlisontap
Fontaine à jus de fruits avec robinet Tomlinson
Saftspender mit Tomlinsonshahn
Surtidor de zumos con grifo Tomlinson

Cod. 50955421
1 COPERCHIO C/POMOLO
cm. 20
Lid with knob
Couvercle avec pommeau
Deckel mit Griff
Tapa con agarradera

Cod. 93191076
1 PERNO DI BLOCCAGGIO
Lockpin
Pivot de blocage du distributeur
Stecknadel
Pin de cierre

Cod. 5BA16020
1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

Cod. 50902613
1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIBUTORE
Grill for dispenser.
Grille pour distributeur
Rost für Getränkedispenser
Baño maria gastronomico

Cod. 9715B757
1 STRUTTURA IN MDF PER DISTRIBUTORE SUCCHI
Structure for juice dispenser.
Structure pour distributeur à jus
Struktur für Saftdispenser
Estructura para dispensador de zumos

Novità

Cod. L7150248 Ø cm 5 lungh cm 35
TUBO REFRIGERANTE
Refrigerant tube.

Cod. 97150248
ANELLO PER TUBO REFRIGERANTE
Ring for refrigerant tube.

Distributore succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

Ø cm. 20 Lt 9,5

Cod. 511B5420

Euro 466,58

Juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.

Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glaçons.

Spender für Saft und kalte Getränke.

Surtidor de zumos y bebidas con tubo para hielo y grifo Tomlinson.

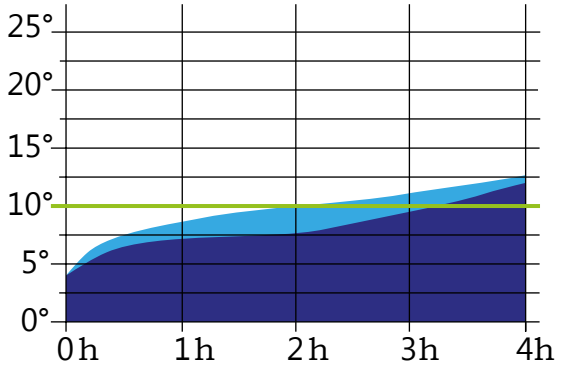
Grafico temperatura distributore succhi

Ø cm. 16 - 4,5 lt. / Ø cm. 20 - 9,5 lt.

Temperature diagram juice dispenser - Diagramme de la température Fontaine à jus de fruits

Diagramm zur Temperaturer saftspender - Diagrama de la temperatura surtidor de zumos

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

Senza colonna refrigerante
Without refrigerating pipe for ice cubes - Sans colonne porte-glaçons
Ohne doppelwandige säule - Sin tubo para hielo

Con colonna refrigerante
With refrigerating pipe for ice cubes - Avec colonne porte-glaçons
Mit doppelwandiger säule - Con tubo para hielo

Al di sotto dei 10°C si elimina qualisiasi rischio di salmonellosi.
Below 10°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessous de 10°C le risque de salmonellose est éliminé.
Unterhalb von 10°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por debajo de los 10°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 97150038
1 CONTENITORE BEVANDE COMPLETO DI RUBINETTO TOMLINSON
cm. 16 Lt 4,5
Juice dispenser with Tomlisontap
Fontaine à jus de fruits avec robinet Tomlinson
Saftspender mit Tomlinsonshahn
Surtidor de zumos con grifo Tomlinson

Cod. 50955417
1 COPERCHIO C/POMOLO
cm. 16
Lid with knob
Deckel mit Griff
Bain-marie deckel mit schlitz
Tapa con agarradera

Cod. 93191076
1 PERNO DI BLOCCAGGIO
Lockpin
Pivot de blocage du distributeur
Stecknadel
Pin de cierre

Cod. 5BA16020
1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

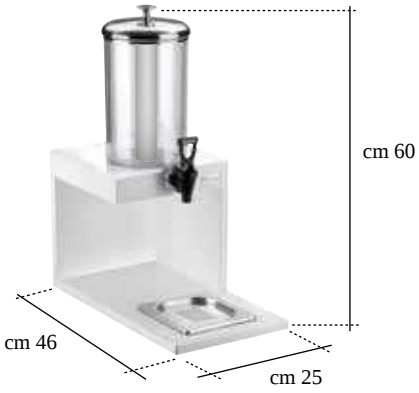
Cod. 50902613
1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIBUTORE
Grill for dispenser.
Grille pour distributeur
Rost für Getränkedispenser
Baño maria gastronomico

Cod. 9715B767
1 STRUTTURA IN MDF PER DISTRIBUTORE SUCCHI
Structure for juice dispenser.
Structure pour distributeur à jus
Struktur für Saftdispenser
Estructura para dispensador de zumos

Novità

Cod. L7150247 Ø cm 5 lungh cm 27,5
TUBO REFRIGERANTE
Refrigerant tube.

Cod. 97150247
ANELLO PER TUBO REFRIGERANTE
Ring for refrigerant tube.



Distributore succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

Ø cm. 16 Lt 4,5

Cod. 511B5413

Euro 435,48

Juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.

Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glaçons.

Spender für Saft und kalte Getränke.

Surtidor de zumos y bebidas con tubo para hielo y grifo Tomlinson.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 175
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 192
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Distributore doppio succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

Ø cm. 16 Lt 4,5x2

Cod. 511B5416

Euro 768,18

Double juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.

Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glaçons, double.

Doppelter Spender für Saft und kalte Getränke

Surtidor de zumos y bebidas doble con tubo para hielo y grifo Tomlinson.

Composizione

Cod. 97150038
2 CONTENITORE BEVANDE COMPLETO DI RUBINETTO TOMLINSON
cm. 16 Lt 4,5X2
Juice dispenser with Tomlisontap
Fontaine à jus de fruits avec robinet Tomlinson
Saftspender mit Tomlinsonshahn
Surtidor de zumos con grifo Tomlinson

Cod. 50955417
2 COPERCHI C/POMOLO
cm. 16
Lid with knob
Deckel mit Griff
Bain-marie deckel mit schlitz
Tapa con agarradera

Cod. 93191076
2 PERNO DI BLOCCAGGIO
Lockpins
Pivot de blocage du distributeur
Stecknadel
Pin de cierre

Cod. 5BA16020
2 BACINELLE GN 1/6 h 20
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

Cod. 50902613
2 GRIGLIE 1/6 PER DISTRIBUTORE
Grill for dispenser.
Grille pour distributeur
Rost für Getränkedispenser
Baño maria gastronomico

Cod. 9715B768
1 STRUTTURA IN MDF DOPPIA PER DISTRIBUTORE SUCCHI
Double structure for juice dispenser.
Structure double pour distributeur à jus
Doppelte struktur für Saftdispenser
Estructura doble para dispensador de zumos

Novità

Cod. L7150247 Ø cm 5 lungh cm 27,5
TUBO REFRIGERANTE
Refrigerant tube.

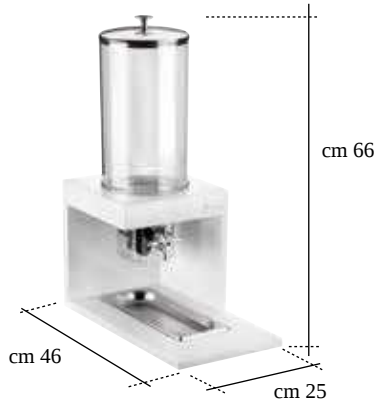
Cod. 97150247
ANELLO PER TUBO REFRIGERANTE
Ring for refrigerant tube.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

DISTRIBUTORE
Ø cm. 18
Cod. 97150052
1 DISTRIBUTORE CEREALI
C/COPERCHIO cm.18 Lt 8
Cereal dispenser with lid
Distributeur à céréales avec couvercle
Cerealien-Spender mit Deckel
Dispensador de cereales con tapa
Cod. 5BA28020
1 BACINELLA 2/8 h 20
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic
Cod. 9715B756
1 STRUTTURA IN MDF PER
DISTRIBUTORE CEREALI
Structure for cereal dispenser
Structure pour distributeur à céréales
Struktur für Cerealien-Spender
Estructura para dispensador de cereales

DISTRIBUTORE DOPPIO
Ø cm. 18
Cod. 97150052
2 DISTRIBUTORI CEREALI
C/COPERCHI cm.18 Lt 8x2
Cereal dispenser with lid
Distributeur à céréales avec couvercle
Cerealien-Spender mit Deckel
Dispensador de cereales con tapa
Cod. 5BA28020
2 BACINELLA 2/8 h 20
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic
Cod. 9715B769
1 STRUTTURA IN MDF DOPPIA PER
DISTRIBUTORE CEREALI
Double structure for cereal dispenser
Structure double pour distributeur à céréales
Doppelte Struktur für Cerealien-Spender
Estructura doble para dispensador de cereales



Distributore cereali

Ø cm. 18 Lt 8

Cod. 511B9818

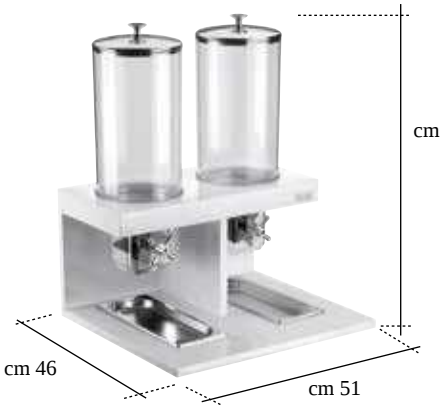
Euro 455,22

Cereal dispenser.

Distributeur à céréales.

Cerealien-Spender.

Dispensador de cereales.



Distributore doppio cereali

Ø cm. 18 Lt 8x2

Cod. 511B9819

Euro 801,32

Double cereal dispenser.

Distributeur double à céréales.

Doppelter Cerealien-Spender.

Dispensador doble de cereales.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

made in
Italy
PINTI
buffet
CLASSIC

Chafing dish rettangolare GN 1/1 con piano in acciaio con chiusura a frizione

Cod. 5113F555 Euro 512,58

Rectangular chafing dish 1/1 stainless steel border, friction closing.

Chafing dish rect. GN 1/1 avec protection en acier de la base et fermeture à friction.

Chafing Dish mit Edelstahlrand, rechteckig GN 1/1 mit Kupplungsschliessung.

Cubeta GN 1/1 con plancha superior en hacero con cierre con fricción.

Composizione

Cod. D05B5559
1 VASCA BAGNOMARIA 1/1 h110
GN bain marie basin

Cod. D05B5558
1 COPER. RETT. GN C/POMOLO
GN lid with knob

Cod. 5BA11065
1 BACINELLA GN 1/1 h 65
Gastronorm basin

Cod. 97200078
2 FORNELLETTI INOX
Stainless steel burner holder

Cod. 97200089
2 SUPPORTI PER FORNELLETTI INOX
Holder for stainless steel burner

Cod. 97150752
1 BASE ALTA IN MDF C/PIANO IN ACCIAIO
High stand in mdf with steel border

Optional

IL CHAFING DISH È PREDISPOSTO PER LA RESISTENZA ELETTRICA CON REGOLATORE
Cod. 97150118 230 Volt 700 Watt
The chafing dish can use a heater.

Porta verdure 4 scomparti riscaldato con piano in acciaio con chiusura a frizione

Cod. 5113F810 Euro 551,84

Vegetables heating basin, 4 sectors with stainless steel border friction closing.

Porte-aliments pour légumes, 4 compart. complet réchauffé et protect. en acier de la base et fermeture à friction.

Halter für Gemüseschalen mit Edelstahlrand , 4-fach, komplett, beheizt mit Kupplungsschliessung.

Porta-verduras con 4 compart. completo calentado con plancha super en acero con cierre con fricción.

Composizione

Cod. D05B5559
1 VASCA BAGNOMARIA 1/1 h110
GN bain marie basin

Cod. D05B5558
1 COPER. RETT. GN C/POMOLO
GN lid with knob

Cod. 5BA28065
4 BACINELLE GN 2/8 h 65
Gastronorm basin

Cod. 97200078
2 FORNELLETI INOX
Stainless steel burner holder

Cod. 97200089
2 SUPPORTI PER FORNELLETTI INOX
Holder for stainless steel burner

Cod. 97150752
BASE ALTA IN MDF C/PIANO IN ACCIAIO
High stand in mdf with steel border

Optional

IL PORTAVERDURE È PREDISPOSTO PER LA RESISTENZA ELETTRICA CON REGOLATORE
Cod. 97150118 230 Volt 700 Watt
The basin for vegetables can use a heater.

Zuppiera 2 stazioni riscaldata con piano in acciaio 5 Lt

Cod. 51135556 Euro 533,54

Double stainless steel soup bowl, heated.

Soupière à deux stations réchauffés avec protection en acier de la base.

Suppenstation mit Edelstahlrand 2 tlg, beheizt.

Sopera 2 staciones calentada con plancha superior en acero.

Composizione

Cod. D0595559
1 VASCA BAGNOMARIA 1/1 h110 C/GANCI
Gastronorm bain marie basin

Cod. 30595557
1 COPER. PORTA ZUPP. GN
GN lid for soup bowl

Cod. 30597222
2 ZUPPIERE SFERICHE Lt 5
Spherical soup bowl

Cod. 30877522
2 COPER. ZUPPIERA cm. 22
Lid

Cod. 97200078
2 FORELLETTI INOX
Stainless steel burner holder

Cod. 97200089
2 SUPPORTI FORNELLETTI INOX
Holder for stainless steel burner

Cod. 97150752
1 BASE ALTA IN MDF C/PIANO IN ACCIAIO
High stand in mdf with steel border

Optional

LA ZUPPIERA È PREDISPOSTA PER LA RESISTENZA ELETTRICA CON REGOLATORE

Cod. 97150118 230 Volt 700 Watt
The soup bowl can use a heater.

Vassoio per brioches riscaldato con resistenza elettrica 230 Volt 40 Watt

Cod. 51130930 Euro 681,80

Heating perforated tray with cover for brioche provided with electrical resistence.

Plateau rectangulaire chauffant pour viennoiseries avec résistancé electrique.

Rechteckiges warmhalte-tablett für brioches ausgestattet.

Bandeja rectangular de calentamiento para bollerìa con resistencia elètrica.

Composizione

Cod. FBAG1120
1 BACINELLA 1/1 h 20 C/FORCELLE E GANCI
Basin with hooks

Cod. H095B953
1 TEGLIA GN 1/1 h40 C/SPACCO
GN basin with slot

Cod. 5FF11000
1 FALSO FONDO FORATO GN 1/1
Perforated GN False bottom

Cod. 97150770
1 RESISTENZA ELETTRICA 230V 40 W
Electrical resistence

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150752
1 BASE ALTA IN MDF C/PIANO IN ACCIAIO
High stand in mdf with steel border

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page 171 - ***Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page 188 - ***Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF*** / Stainless steel 18/10 & MDF

Doppio vassoio porta uovo e verdure a doppia parete refrig. con cupola

Cod. 51132830 Euro 332,64

Double wall refrigerated GN tray with cover for eggs and vegetables.

Double plateau GN réfrigérant à double paroi avec cloche pour œufs et légumes.

Doppeltes Eier- und Gemüsetablett GN, doppelwandig, gekühlt mit Haube.

Bandeja doble GN porta-huevos y verduras con doble pared refrig. con campana.

Composizione

Cod. FBAF1220
1 VASSOIO PORTA UOVO GN 1/2 C/FORCELLA
Egg tray with hooks

Cod. FBFF1240
1 BACINELLA GN 1/2 h 40 FORATA C/FORCELLA
Perforated basin with hooks

Cod. 5BP12065
2 BACINELLE GN PC 1/2 h 65 PC Gastronorm basin

Cod. 5FP12000
2 FALSI FONDI FORATI GN PC 1/2
Perforated false bottom

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Vassoio rettang. per affettati refrig. con cupola

Cod. 51130950 Euro 333,40

Rectangular refrigerated tray with cover for sliced salami.

Plateau rectangulaire réfrigérant avec cloche pour charcuterie.

Rechteckiges Tablett für gekühlten Aufschnitt mit Haube.

Bandeja rectangular para fiambre en lonchas refrigerado con campana.

Composizione

Cod. FBAF1120
1 BACINELLA GN 1/1 h 20 C/FORCELLE
Basin with hooks

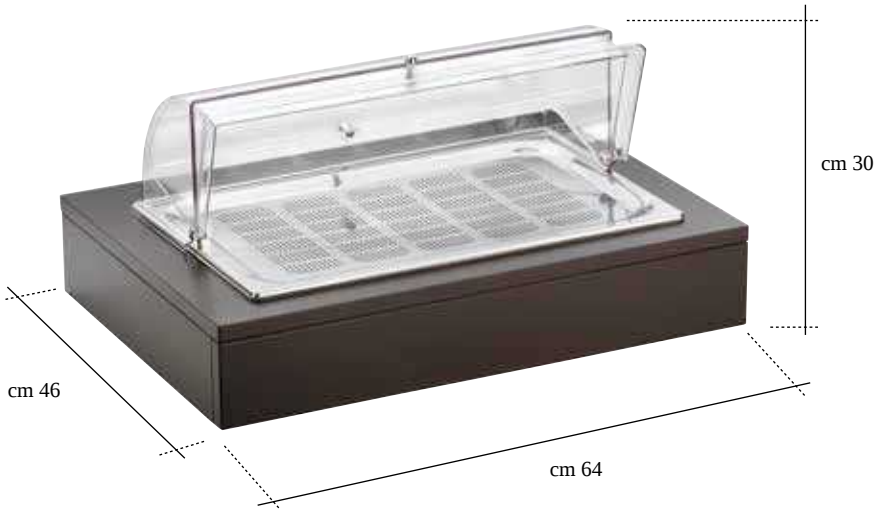
Cod. 5TI11040
1 TEGLIA GN 1/1 h 40
Gastronorm basin

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO FORATO GN PC
Perforated false bottom

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Vassoio forato porta burro e marmellata refrigerato

Cod. 51133100 Euro 347,72

Perforated and refrigerated tray with cover for jam and butter.

Plateau percé réfrigérant avec cloche pour beurre et confiture.

Gelochtes Butter- und Marmelade-Tablett, gekühlt mit Haube.

Bandeja perforada para mantequilla y mermelada refrigerada con campana.

Composizione

Cod. 5BA11040
1 BACINELLA GN 1/1 h 40
Gastronorm basin

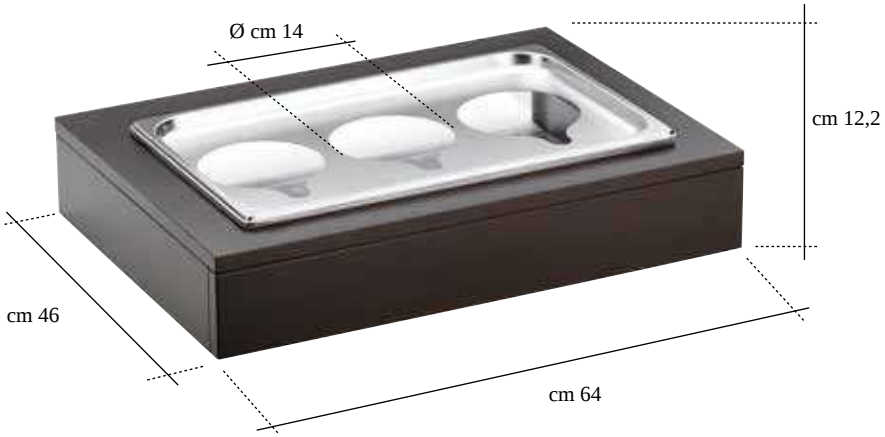
Cod. F11F3310
1 VASSOIO PORTABURRO C/FORCELLA
Butter tray with hooks

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO FORATO GN PC
Perforated false bottom

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Porta brocche (completo di 3 brocche da 1,5 Lt) a doppia parete refrigerato

Cod. 51131A00 Euro 388,92

Refrigeret double wall 3 pieces jug holder (including 3 jugs of 1,5 Lt each).

Porte-carafes réfrigérant à double paroi (complet de 3 carafes de 1.5 Lt).

Krughalter (komplett mit 3 Krügen zu 1,5 Lt), doppelwandig, gekühlt.

Porta-jarras (con 3 jarras de 1,5 Lt) con pared doble refrigerado.

Composizione

Cod. 5BFB1120
1 BACINELLA FORATA PER PORTA BROCCHE
Perforated tray for jugs

Cod. 5BP11100
1 BACINELLA PC 1/1
PC basin

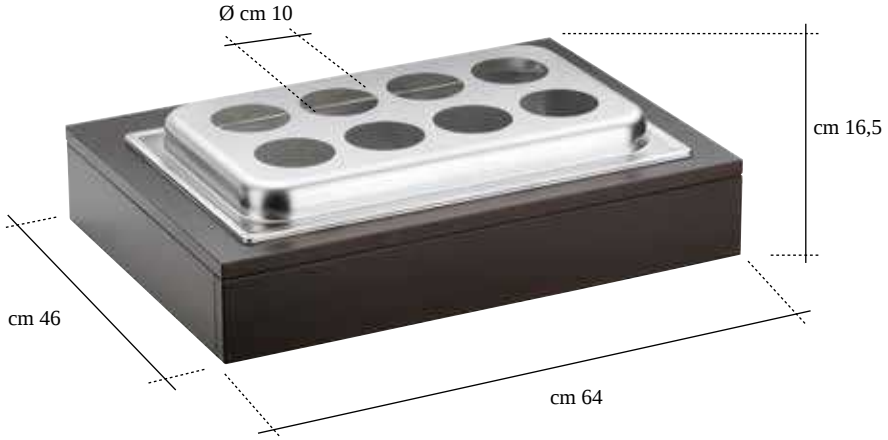
Cod. 97200096
3 BROCCHE VETRO BUFFET Lt 1,5
Jug

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO FORATO GN PC
Perforated false bottom

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page 171 - ***Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page 188 - ***Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF*** / Stainless steel 18/10 & MDF



Porta bottiglie a doppia parete refrigerato

Cod. 51133700 Euro 331,74

Refrigeret double wall 8 pieces bottles holder.

Porte-bouteilles réfrigérant à double paroi.

Flaschenhalter, doppelwandig, gekühlt.

Porta-botellas con doble pared refrigerado.

Composizione

Cod. 30595559
1 VASCA BAGNOMARIA
1/1 h 110
Gastronorm bain marie basin

Cod. 5TFB1140
1 TEGLIA FORATA
PER PORTA BOTTIGLIE
Perforated tray for bottles

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO FORATO
GN PC
Perforated false bottom

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Porta yogurt e verdura a doppia parete refrigerato

Cod. 51132840 Euro 365,04

Double wall refrigeret basin with cover for yoghurt and vegetables.

Plateau réfrigérant double paroi avec cloche pour yaourt et légumes.

Joghurt- und Gemüseschalenhalter, doppelwandig, gekühlt mit Haube.

Porta-yogur y verduras con doble pared refrigerada con campana.

Composizione

Cod. D0595561
1 VASCA BAGNOMARIA
1/1 h 110 C/VITI
Gastronorm bain marie basin

Cod. 5BP13100
3 BACINELLE GN PC
1/3 h 100
PC Gastronorm basin

Cod. 5FF11000
1 FALSO FONDO GN
1/1 FORATO
Perforated false bottom

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Porta verdura refrigerato

Cod. 51132820 Euro 365,04

Refrigerated basin with cover for vegetables.

Plateau légumes réfrigérant avec cloche.

Gemüseschalenhalter, gekühlt mit Haube.

Porta-verduras refrigerado con campana.

Composizione

Cod. 5BP11065
1 BACINELLA GN PC
1/1 h 65
Gastronorm basin

Cod. FBAF2840
2 BACINELLE GN 2/8 h 40
SOVRAPP. C/FORCELLE
GN stackable basin with hooks

Cod. 5BA28040
2 BACINELLE GN 2/8 h 40
Gastronorm basin

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO GN PC
1/1 h 65 FORATO
PC Perforated false bottom

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Porta yogurt refrigerato con 22 spazi

Cod. 51132900 Euro 293,74

Refrigeret tray with 22 holes for yoghurt.

Porte-yaourt réfrigérant à 22 trous.

Joghurthalterschale, gekühlt mit 22 Plätzen.

Porta-yogur refrigerado con 22 compartimentos.

Composizione

Cod. 5BP11065
1 BACINELLA GN PC
1/1 h 65
PC Gastronorm basin

Cod. 5BFY1120
1 BACINELLA FORATA
PER PORTA YOGURT
Perforated tray for yoghurt

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO FORATO
GN PC
Perforated false bottom

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page 171 - ***Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page 188 - ***Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF*** / Stainless steel 18/10 & MDF

Alzata 3 piani con vassoi quadrati GN 2/3 refrigerata

Cod. 51131058 Euro 474,74

3 levels fixed cooled stand with GN 2/3 squared tray.

Etagère fixe 3 niveaux avec plateaux carrés GN 2/3 (congelée).

3-Etagen-Etagere mit rechteckigen Tabletts GN 2/3 gekühlt.

Presentador de 3 pisos con bandejas cuadradas GN 2/3 refrigerado.

Composizione

Cod. 5BA23020
3 BACINELLE GN 2/3 h 20
Gastronorm basin

Cod. 5BA23040
3 BACINELLE GN 2/3 h 40
Gastronorm basin

Cod. 5FF23000
3 FALSI FONDI FORATI GN 2/3
Perforated GN False bottom

Cod. 97150276
6 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150775
1 ALZATA 3 PIANI IN MDF
3 levels fixed stand

Optional

Cod. 97150782
CUPOLA PC PER BACINELLA GN 2/3
cm 36x40x15
Euro 189,88
PC GN 2/3 basin cover lid.

Alzata 2 piani refrigerata con doppia cupola

Cod. 51131054 Euro 529,10

Refrigerated double deck rectangular trays with covers.

Plateau à deux étages réfrigérés avec cloche.

2 Etagen-Etagere mit rechteckigen Tabletts mit Rolltop, gekühlt.

Presentador de dos pisos refrigerado con doble campana.

Composizione

Cod. FBAF1120
2 BACINELLE GN 1/1 h 20 C/FORCELLA
Gastronorm bain marie with hooks

Cod. 5TI11040
2 TEGLIA GN 1/1 h 40
Gastronorm basin

Cod. 5FP11000
2 FALSO FONDO FORATO PMMA
Perforated PC false bottom

Cod. 97150276
8 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150112
2 CUPOLE RETT. APRIBILE PMMA
Rectangular dome lid

Cod. 97150754
1 ALZATA DOPPIA IN MDF
Double deck trays

Vassoio pasticceria con cupola

Cod. 51130920 Euro 246,12

Rectangular tray with cover for pastries.

Plateau rectangulaire à pâtisserie.

Rechteckiges tablett 1/1 mit rolltop.

Bandeja rectangular para pastelería.

Composizione

Cod. FBAF1120
1 BACINELLA GN
1/1 h 20 C/FORCELLA
Gastronorm basin with hooks
Bac gastronorm avec crochets

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Vassoio per formaggi con tagliere in polietilene

Cod. 51130940 Euro 350,82

Rectangular cheese tray with non-deformable polyethylene board.

Plateau à fromages avec planche à découper en polyéthylène.

Rechteckiges Kaesetablett 1/1 aus Polyethylen mit Rolltop, hoher Widerstand.

Bandeja rectangular para queso con tabla de polietileno.

Composizione

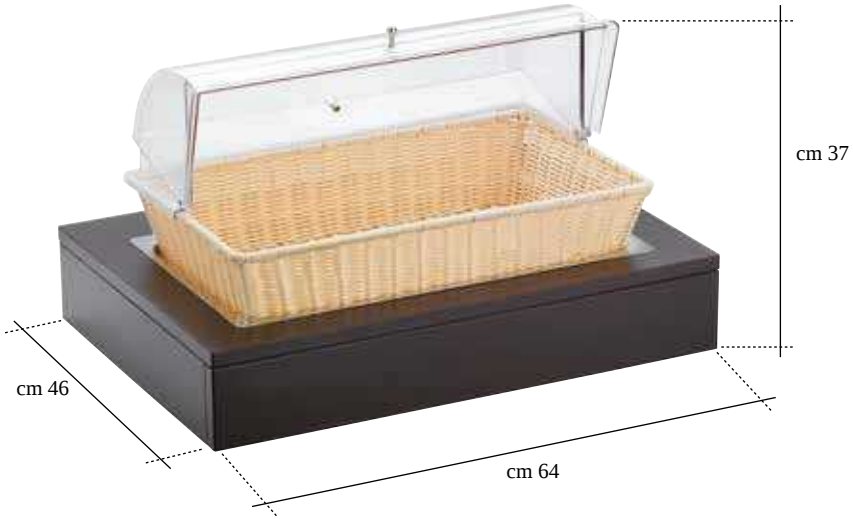
Cod. FBAF1120
1 BACINELLA GN
1/1 h 20 C/FORCELLA
Gastronorm basin with hooks

Cod. 97150174
1 TAGLIERE IN POLIETILENE
NERO
cm 50x30x2,3
Polyethylene board

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page 171 - ***Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page 188 - ***Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF*** / Stainless steel 18/10 & MDF



Cesta pane paglia con cupola

Cod. 51136700 Euro 293,74

Paill bread basket with cover.

Corbeille à pain avec cloche.

Brotkorb mit Haube.

Cesto para el pan con campana.

Composizione

Cod. 5TI11040
1 TEGLIA 1/1 h 40
Gastronorm basin

Cod. L7150760
1 CESTA PANE PAGLIA C/FORCELLE
Paill bread basket with hooks

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Cod. 51136900
CESTA PANE WENGE CON CUPOLA
Wenge bread basket with cover
Euro 293,74

Tagliere pane

Cod. 51136800 Euro 232,88

Bread board.

Planche à couper le pain.

Scneidbrett.

Tabla de cortar pan.

Composizione

Cod. 5TI11020
1 TEGLIA GN 1/1 h 20
Gastronorm basin

Cod. 97150164
1 TAGLIERE PANE IN LEGNO NATURALE
Wood bread board

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Optional

Cod. 741000EM
COLTELLO PANE PROFESSIONAL cm. 20
Euro 17,02
Professional bread kinife.

Cod. 741000E5
COLTELLO PANE PROFESSIONAL cm. 28
Euro 23,82
Professional bread knife.

Porta champagne / Doppia punch bowl 7 Lt

Cod. 51132600 Euro 387,32

Champagne holder - Double punch bowl.

Plateau pour champagne - Double punch bowl.

Champagner-Kübel – Doppeltes Punch Bowl.

Porta-champagne - Doble punch bowl.

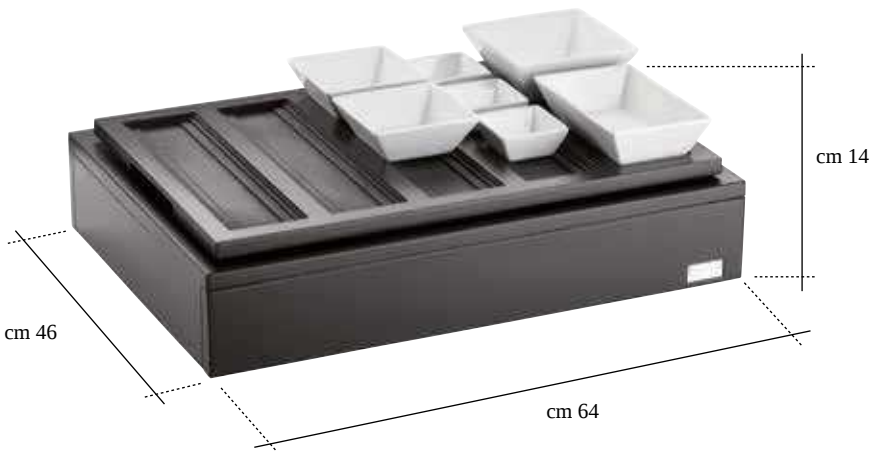
Composizione

Cod. 30505559
1 VASCA CHAFING DISH 1/1 h 110
Chafing dish basin

Cod. 5TFC1140
1 TEGLIA FORATA PER PORTA CHAMPAGNE
Perforated tray for champagne

Cod. F1132600
2 PENTOLE PORTA CHAMPAGNE Lt 7
Champagne pot

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Vassoio porta porcellane

Cod. 51132700 Euro 217,50

Chinaware (porcelain) holder.

Plateau à porcelaines.

Tablett für Porzellanteile.

Bandeja porta-porcelanas.

Composizione

Cod. 97150755
1 VASSOIO PER PORCELLANE IN MDF
Chinaware holder

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Optional

PER COMPLETARE IL VASSOIO:

Cod. 97150170
8 PORCELLANE cm. 8x8x4

Cod. 97150171
3 PORCELLANE cm. 13x13x4,5

Cod. 97150172
2 PORCELLANE cm. 16x16x6

Cod. 97150173
2 PORCELLANE cm. 20x12,5x6

To complete the tray the following pieces of china are necessary:
8 chinaware cm 8x8x4
3 chinaware cm 13x13x4.5
2 chinaware cm 16x16x6
2 chinaware cm 20x 12.5x6

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page 171 - ***Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page 188 - ***Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF*** / Stainless steel 18/10 & MDF

Vassoio porta posate

Cod. 51133900 Euro 388,92

Cutlery containers.

Plateau double en bois.

Besteckschalen-Aufnahmetablett.

Bandeja porta-cubiertos.

Composizione

Cod. 30595559
1 VASCA BAGNOMARIA
PER CHAFING DISH 1/1 h 110
Gastronorm bain marie basin

Cod. FBAF2865
2 BACINELLE GN 2/8 h 65
C/FORCELLA
Gastronorm basin with hooks

Cod. 5BA28065
2 BACINELLE GN 2/8 h 65
Gastronorm basin

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Alzata 2 piani con vassoi per pasticceria con doppia cupola

Cod. 51131055 Euro 385,56

Double deck rectangular trays with covers for pastries.

Plateau à 2 étages avec plateaux rectangulaires pour pâtisserie et double cloche.

2 Etagen-Etagere mit rechteckigen Tabletts für Backwaren mit doppelter Haube.

De 2 pisos con bandejas rectangulares para pasteles con doble campana.

Composizione

Cod. FBAF1120
2 BACINELLE GN 1/1 h 20
C/FORCELLA
Gastronorm bain marie with hooks

Cod. 97150112
2 CUPOLE RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150754
1 ALZATA DOPPIA IN MDF
Double deck trays

Porta frutta a 2 piani

Cod. 51131056 Euro 349,18

Double deck trays for fruit.

Fruitier à 2 étages avec base.

2 Etagen-Obstschale mit basis.

Frutero de 2 pisos con base.

Composizione

Cod. 5TIR1120
1 TEGLIA GN
1/1 h 20 C/RINGHIERE
GN tray with edges

Cod. 5TIR1140
1 TEGLIA GN
1/1 h 40 C/RINGHIERE
GN tray with edges

Cod. 97150754
1 ALZATA DOPPIA IN MDF
Double deck trays

Alzata 3 piani con vassoi quadrati GN 2/3

Cod. 51131057 Euro 241,84

3 levels fixed stand with GN 2/3 squared tray.

Etagère fixe 3 niveaux avec plateaux carrés GN 2/3.

3-Etagen-Etagere mit rechteckigen Tabletts GN 2/3.

Presentador de 3 pisos con bandejas cuadradas GN 2/3.

Composizione

Cod. 5BA23020
3 BACINELLE GN 2/3 h 20
Gastronorm basin

Cod. 97150775
1 ALZATA 3 PIANI IN MDF
3 levels fixed stand

Optional

Cod. 97150782
CUPOLA PMMA PER BACINELLA GN 2/3
cm 36x40x15
Euro 150,48
PC GN 2/3 basin cover lid.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page 171 - ***Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page 188 - ***Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF*** / Stainless steel 18/10 & MDF

Distributore bevande calde con resistenza elettrica

230 Volt 240 Watt Ø 24 cm Lt 8

Cod. 51139527 Euro 978,10

Hot drinks dispenser provided with electric resistance.
Distributeurs de boissons chaudes avec résistance électrique.
Spender für warme getränke ausgestattet mit elektrischer heizung.
Distrbuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica.

Composizione

Cod. F0959524
1 DISTRIB. BEV. CALDE C/MANIGLIA cm. 24 Lt 8
Hot drink dispenser

Cod. 5BA16020
1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin

Cod. 50902613
1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIB.
Grill for dispenser.

Cod. 50959522
1 COPERCHIO PER DISTRIB. LATTE SAMOVAR
Lid for Samovar milk dispenser

Cod. 97150221
1 RUBINETTO SMONTABILE IN PPL TOMLINSON
Tomlinson PPL faucet

Cod. 97150119*
1 RESISTENZA ELETTRICA C/ REGOLATORE 230V 240 W
Eletric resistance

Cod. H2959523
1 PORTA RESISTENZA
Stand for electric resistance

Cod. 97150758
1 STRUTT.URA IN MDF PER DISTRIB. BEV. CALDE
Structure for hot drink dispenser

Distributore succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

Ø 20 cm Lt 9,5

Cod. 51135420 Euro 406,54

Juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.
Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glaçons.
Spender für Saft und kalte Getränke.
Surtidor de zumos y bebidas con tubo para hielo y grifo Tomlinson.

Composizione

Cod. 97150039
1 CONT. BEV. CON RUB. TOMLINSON cm. 20 Lt 9,5
Juice dispenser with Tomlison tap

Cod. 50955421
1 COPERC. C/POMOLO cm. 20
Lid with knob

Cod. 93191076
1 PERNO DI BLOCCAGGIO
Lockpin

Cod. 5BA16020
1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin

Cod. 50902613
1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIB.
Grill for dispenser.

Cod. 97150757
1 STRUTTURA IN MDF PER DISTRIB. SUCCHI
Structure for juice dispenser

Novità

Cod. L7150248 Ø cm 5 lungh cm 35
TUBO REFRIGERANTE
Refrigerant tube.

Cod. 97150248
ANELLO PER TUBO REFRIGERANTE
Ring for refrigerant tube.

* *Componentistica: vedi pag.* / Technical card: see page 171 - *Note Informative: vedi pag.* / Technical information: see page 188 - *Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF* / Stainless steel 18/10 & MDF

Distributore succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

Ø 16 cm Lt 4,5

Cod. 51135413 Euro 375,60

Juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.

Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glaçons.

Spender für Saft und kalte Getränke.

Surtidor de zumos y bebidas con tubo para hielo y grifo Tomlinson.

Composizione

Cod. 97150038
1 CONT. BEV. CON RUB. TOMLINSON
cm. 16 Lt 4,5
Juice dispenser with Tomlison tap

Cod. 50955417
1 COPERC. C/POMOLO cm. 16
Lid with knob

Cod. 93191077
1 PERNO DI BLOCCAGGIO
Lockpin

Cod. 5BA16020
1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin

Cod. 50902613
1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIB.
Grill for dispenser.

Cod. 97150767
1 STRUTTURA IN MDF PER DISTRIB. SUCCHI
Structure for juice dispenser.

Novità

Cod. L7150247 Ø cm 5 lungh cm 27,5
TUBO REFRIGERANTE
Refrigerant tube.

Cod. 97150247
ANELLO PER TUBO REFRIGERANTE
Ring for refrigerant tube.

Distrib. doppio succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

Ø 16 cm Lt 4,5x2

Cod. 51135416 Euro 663,54

Double juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.

Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glaçons, double.

Doppelter Spender für Saft und kalte Getränke

Surtidor de zumos y bebidas doble con tubo para hielo y grifo Tomlinson.

Composizione

Cod. 97150038
2 CONT. BEV.CON RUB. TOMLINSON
cm. 16 Lt 4,5x2
Juice dispenser with Tomlison tap

Cod. 50955417
2 COPERC. C/POMOLO cm. 16
Lid with knob

Cod. 93191077
2 PERNO DI BLOCCAGGIO
Lockpin

Cod. 5BA16020
2 BACINELLE GN 1/6 h 20
Gastronorm basin

Cod. 50902613
2 GRIGLIE 1/6 PER DISTRIB.
Grill for dispenser.

Cod. 97150768
1 STRUTTURA IN MDF DOPPIA PER DISTRIB. SUCCHI
Double structure for juice dispenser.

Novità

Cod. L7150247 Ø cm 5 lungh cm 27,5
TUBO REFRIGERANTE
Refrigerant tube.

Cod. 97150247
ANELLO PER TUBO REFRIGERANTE
Ring for refrigerant tube.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page 171 - ***Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page 188 - ***Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF*** / Stainless steel 18/10 & MDF

Distributore cereali

Ø 18 cm Lt 8

Cod. 51139818 Euro 363,54

Cereal dispenser.

Distributeur à céréales.

Cerealien-Spender.

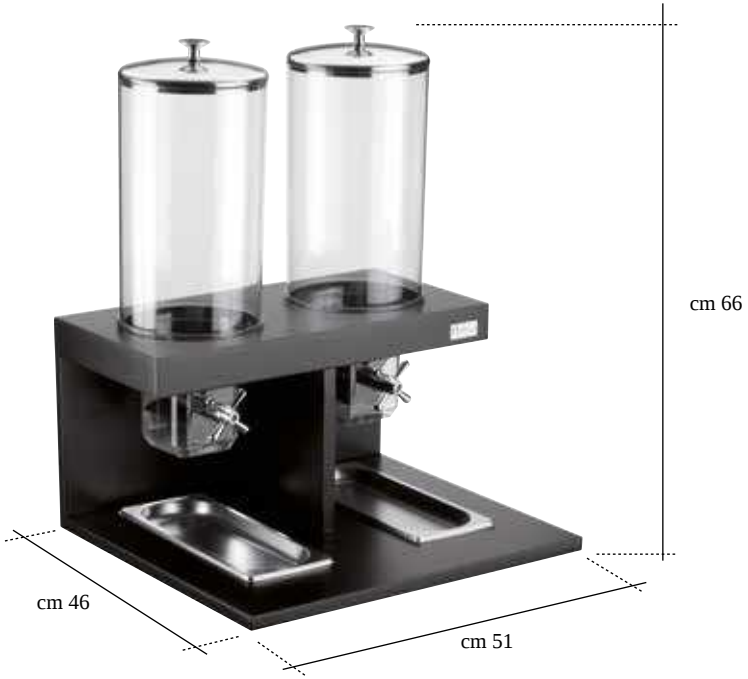
Dispensador de cereales.

Composizione

Cod. 97150052
1 DISTRIB. CEREALI
C/COPERCHIO cm.18 Lt 8
Cereal dispenser with lid

Cod. 5BA28020
1 BACINELLA 2/8 h 20
Gastronorm basin

Cod. 97150756
1 STRUTTURA PER
DISTRIB. CEREALI
Structure for cereal dispenser



Distributore doppio cereali

Ø 18 cm Lt 8x2

Cod. 51139819 Euro 698,50

Double cereal dispenser.

Distributeur double à céréales.

Doppelter Cerealien-Spender.

Dispensador doble de cereales.

Composizione

Cod. 97150052
2 DISTRIB. CEREALI
C/COPERCHI cm.18 Lt 8x2
Cereal dispenser with lid

Cod. 5BA28020
2 BACINELLA 2/8 h 20
Gastronorm basin

Cod. 97150769
1 STRUTTURA DOPPIA
PER DISTRIB. CEREALI
Double structure for cereal dispenser

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page 171 - ***Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page 188 - ***Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF*** / Stainless steel 18/10 & MDF

Carrelli

BE SMART
BUY SMART!

piano in legno
nobilitato anti-graffio e
anti-macchia
anti-scratch and
anti-stain shelf

paraspigoli
in dotazione
Equipped with
corner protectors

struttura in
acciaio
inox 18/10
18/10 Stainless
steel structure

ruote in PVC con doppio cuscinetto (le più silenziose), girevoli a 360°, con 2 freni di stazionamento
PVC extra-silent caster wheels with double bearing (the most silent), 360°turning, with 2 service brakes

semplici istruzioni
di montaggio
easy assembly
instructions

DA MONTARE.
TO BE ASSEMBLED.

Ogni prodotto è confezionato in scatola con fascetta personalizzata.
Volume massimo di spedizione 0,24 mc

Each product is packed in a single box with sleeve.
Maximum volume of shipment 0,24 mc

maneggevole, elegante, funzionale.
handy, smart, functional.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & Nobilitato / Stainless steel 18/10 & Laminated Wood / Acier 18/10 & / Edelstahl 18/10 & Ausgewaltz / Acero 18/10 & Laminado

Carrello servire Smart

Cod. 97150850

Euro 964,90

Smart serving trolley.
Chariot à desserte Smart.
Servierwagen Smart.
Carrito para servir Smart.

SIZE BOX cm 95x63,5x21,5h

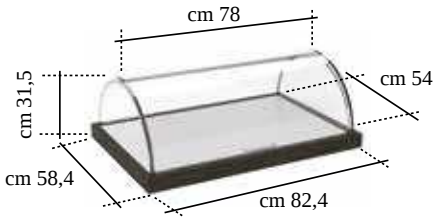
Base Jumbo Smart componibile con cup.

Cod. 97150855

Euro 964,90

Rectangular tray with cloche.
Plateau rectangulair avec cloche.
Anbaubasis Jumbo Smart mit Kuppel.
Base Jumbo Smart con campana.

SIZE BOX cm 90,5x66,5x39,5h

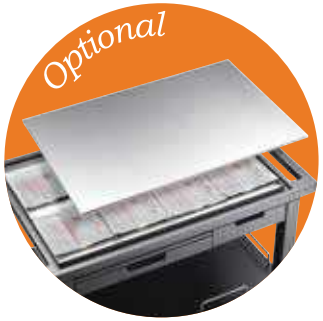


Carrello Jumbo Smart

Cod. 97150854

Euro 1929,78

Smart Jumbo serving trolley.
Chariot à desserte Smart Jumbo.
Servierwagen Smart Jumbo.
Carrito para servir Smart Jumbo.



Optional

Kit refrigerato con coperture in acciaio e gel pack

Cod. 97150746

Euro 233,68

75,5x49,5x1,3 cm

Stainless steel kit of refrigerating bricks.

~

Si utilizza con Base Jumbo Smart componibile con cup.
To be used with the rectangular tray.
À utiliser avec le plateau rectangulaire.
Man benutzt mit Anbaubasis Jumbo Smart mit Kuppel.
Se utiliza con Base Jumbo Smart.
Cod. 97150855

Cod. 97150855

Cod. 97150850

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & Nobilitato / Stainless steel 18/10 & Laminated Wood / Acier 18/10 & / Edelstahl 18/10 & Ausgewaltz / Acero 18/10 & Laminado

Carrello Gueridon Smart

Cod. 97150851

Euro 907,90

Smart Gueridon serving trolley.
Chariot à desserte Gueridon Smart.
Servierwagen Gueridon Smart.
Carrito para servir Gueridon Smart.

SIZE BOX cm 95x63,5x21,5h

Carrello appoggio Smart

Cod. 97150853

Euro 661,90

Smart food serving trolley.
Chariot de service Smart.
Servierwagen Smart.
Carrito para servir Smart.

SIZE BOX cm 78,5x53,5x16,5h

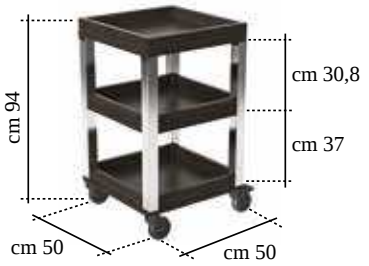
Carrello drink Smart

Cod. 97150852

Euro 908,02

Smart drink serving trolley.
Chariot Smart drink.
Servierwagen Smart drink.
Carrito Smart drink.

SIZE BOX cm 107,5x67,5x23,5h



Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & Nobilitato / Stainless steel 18/10 & Laminated Wood / Acier 18/10 & / Edelstahl 18/10 & Ausgewaltz / Acero 18/10 & Laminado

Carrello servire Gueridon

Cod. 97150739

Euro 616,78

Gueridon serving trolley.

Chariot à desserte Gueridon.

Servierwagen Gueridon.

Carrito para servir Gueridon.

Carrello servire con piano estraibile

Cod. 97150740

Euro 604,76

Food serving trolley,with openable shelf.

Chariot de service avec plan coulissant.

Servierwagen mit ausnehmbarem Teil.

Carrito para servir con tabla extraible.

Carrello doppio jolly (anche per Refrigerati)

Cod. 97150742

Euro 620,78

Multipurpose double serving tray .

Chariot double à plusieurs usages.

Doppelter Servierwagen für verschiedene Anwendungen.

Carrito doble diversos usos.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Carrello appoggio

Cod. 97150736

Euro 491,38

Food serving trolley.

Chariot de service.

Servierwagen.

Carrito para servir.

Carrello apribile multifunzionale

Cod. 97150737

Euro 1533,68

Multipurpose food serving trolley, openable.

Chariot ouvrant.

Servierwagen, offenbar, für verschiedene Anwendungen.

Carrito multifuncional con tabla superior extraible.

Carrello dolci e formaggi con cupola

Cod. 97150735

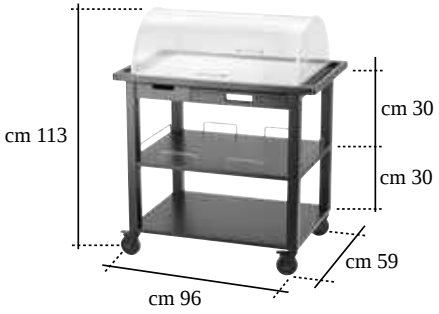
Euro 1593,04

Cheese - cake serving trolley with cloche.

Chariot à gateaux/fromages avec cloche.

Kuchen- Kaeseservierwagen mit Rolltop.

Carrito postres/queso con campana.



Optional

Kit refrigerato con coperture in acciaio e gel pack

Cod. 97150746

75,5x49,5x1,3 cm

Euro 233,68

Stainless steel kit of refrigerating bricks.

Cupola per carrello dolci e formaggi

Cod. 97150781

cm 78x54x27

Euro 598,62

Cloche for cheese - cake serving trolley.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Per completare i Vassoi multistrato porta bacinelle GN

VASSOIO PORTA BACINELLE
GN 1/2
Cod. 5BA12065
1 BACINELLA GN 1/2 h 65
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

OPPURE OR

Cod. 5BA14065
2 BACINELLA 1/4 h 65
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

VASSOIO PORTA BACINELLE
GN 1/1
Cod. 5BA11065
1 BACINELLA GN 1/1 h 65
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

OPPURE OR

Cod. 5BA12065
2 BACINELLA 1/2 h 65
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastrónomic

Vassoio multistrato porta bacinelle GN 1/2 impilabile

cm 34x28x8

Cod. 97160720

Euro 119,32

Basin tray, stackable.

Plateau superposable porte bac.

Schuesselhalter, stapelbar.

Bandeja multicapa apilable.

Vassoio multistrato porta bacinelle GN 1/1 impilabile

cm 54x34x8

Cod. 97160721

Euro 132,56

Basin tray, stackable.

Plateau superposable porte bac.

Schuesselhalter, stapelbar.

Bandeja multicapa apilable.

Vassoio da portata misura 1/1 impilabile

cm 60x40x6

Cod. 97150780

Euro 134,54

Basin tray Mod 1/1, stackable.

Plateau porte- bac gastronorm 1/1.

Schuesselhalter Mod 1/1, stapelbar.

Bandeja G/N 1/1 apilable.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 175
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 192
MDF

Composizione

Cod. 97200099

24 CIOTOLE IN VETRO

Ø cm. 12

Glass bowls

Bols en verre

Glasschuessel

Cuencos en vidrio

Cod. 97150810

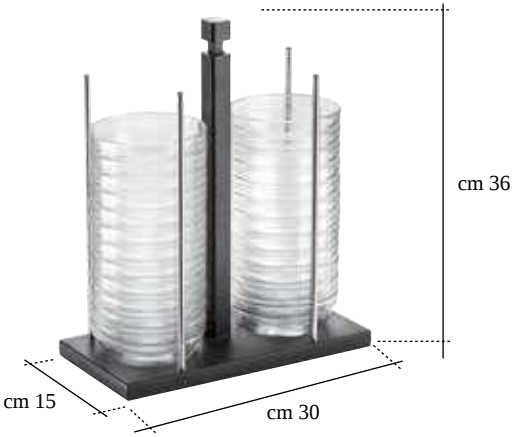
1 BASE PER PORTACIOTOLE 24 PZ

Glassholder.

Base pour porte-bols

Tablett für Glasschuessel

Base por pota-cuencos



Portaciotole 24 pz.

ciotola in vetro Ø cm 12

Cod. 51133424

Euro 163,24

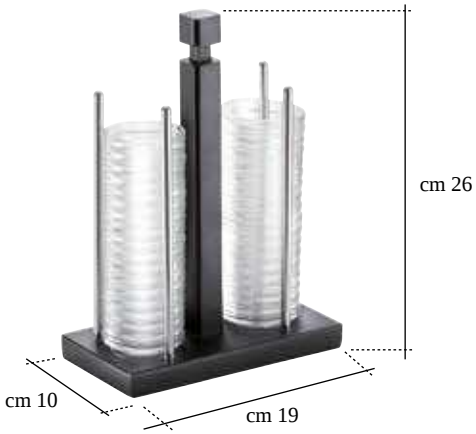
Chinaware (glass) holder.

Porte-bols en verre

Schuesselset 24 tlg.

Porta-cuencos en vidrio.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188



Portaciotole 36 pz.

ciotola in vetro Ø cm 6

Cod. 51133436

Euro 169,40

Chinaware (glass) holder.

Porte-bols en verre

Schuesselset 36 tlg.

Porta-cuencos en vidrio.

Composizione

Cod. 97200098

36 CIOTOLE IN VETRO

Ø cm. 6

Glass bowls

Bols en verre

Glasschuessel

Cuencos en vidrio

Cod. 97150811

1 BASE PER PORTACIOTOLE 36 PZ

Glassholder

Base pour porte-bols

Tablett für Glasschuessel

Base por pota-cuencos

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 171
Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 188

Show Food

FINGER FOOD!!!

Gli Show Food Buffet sono ideali per organizzare allestimenti speciali, aperitivi, cocktail party, rinfreschi e splendidi buffet.

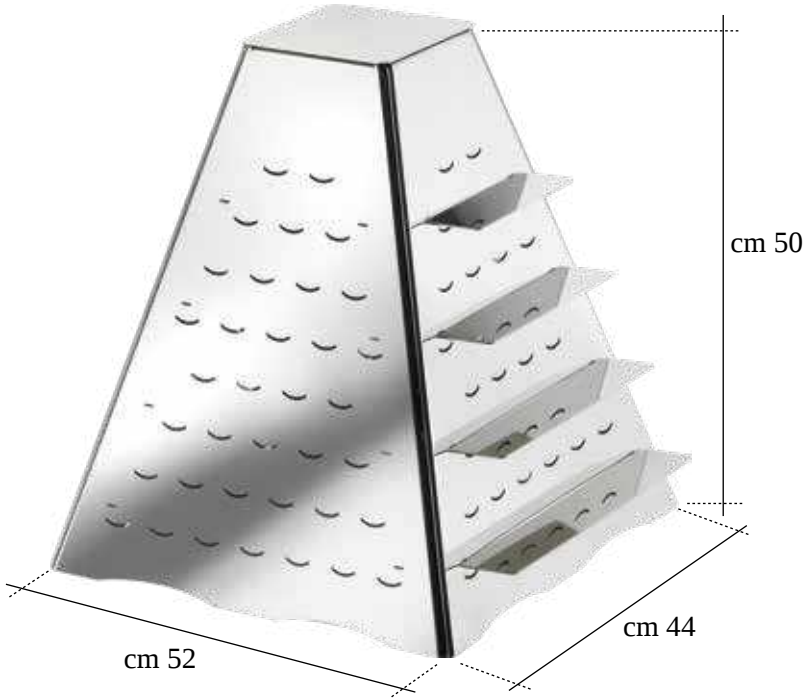
The items of the Show Food Buffet line are ideal for special events, appetizers, cocktail parties, receptions and wonderful buffets.

Il design coniuga creatività, eleganza e professionalità.

The design is a mix of creativity, elegance and professional competence.

Gli Show Food Buffet esprimono le tendenze glamour della ristorazione e del libero servizio.

The Show Food Buffet express the new glam trends in catering and service.



Porta Zakouski
144 pz. a piramide
con 8 mensole removibili
in aisi 304

Kg 7,850

Cod. 51133899

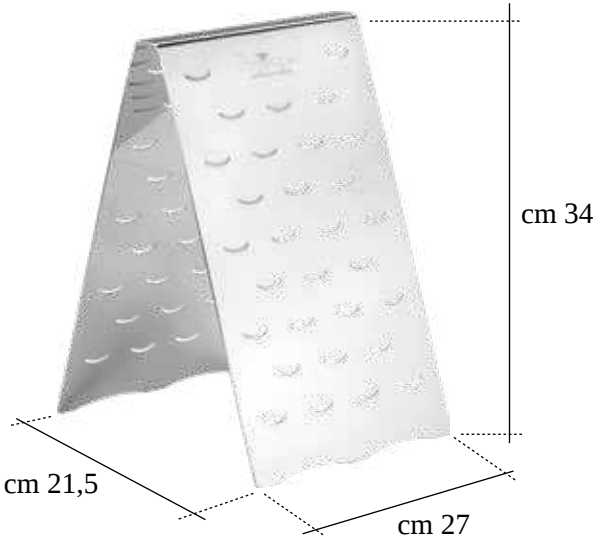
Euro 445,92

144 pcs. pyramid Zakouski holder with applicable inserts.

Présentoir Zakouski 144 pièces pyramidal avec étagères applicables.

Pyramidaler Zakouski-Halter 144-teiling mit einsetzbaren Konsolen.

Porta-Zakouski 144 pz. de pirámide con repisas aplicables.



Porta Zakouski
60 pezzi
in aisi 304

Cod. 51013860

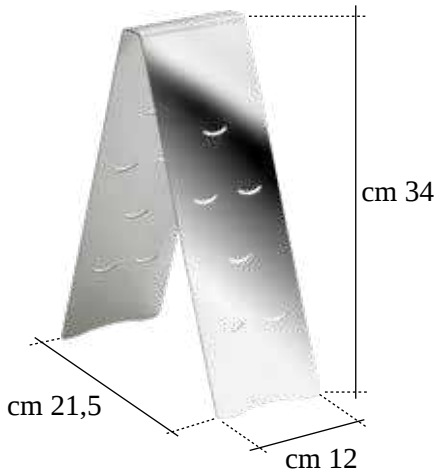
Euro 88,34

60 pieces Zakouski holder.

Présentoir Zakouski 60 pièces.

Zakouski-Halter 60-teilig.

Porta-Zakouski 60 piezas.



Porta Zakouski
12 pezzi
in aisi 304

Cod. 51133812

Euro 52,16

12 pieces Zakouski holder.

Présentoir Zakouski 12 pièces.

Zakouski-Halter 12-teilig.

Porta-Zakouski 12 piezas.

Porta Zakouski Evoluzione in aisi 304

cm. 8x5,5x15

Cod. 51013861

Euro 13,12

Zakouski holder.
Présentoir Zakouski.
Zakouski-Halter.
Porta-Zakouski.

Cucchiaio Zakouski Evoluzione in aisi 304

Cod. 299000AT

Euro 2,22

Evoluzione Zakouski spoon.
Cuillère Zakouski Evoluzione.
Zakouski-Löffel Evoluzione.
Cuchara Zakouski Evolución.

Cucchiaio Zakouski Evoluzione in aisi 430

Cod. 299300AT

Euro 1,98

Evoluzione Zakouski spoon.
Cuillère Zakouski Evoluzione.
Zakouski-Löffel Evoluzione.
Cuchara Zakouski Evolución.

Cucchiaio Zakouski Hotel in aisi 304

Cod. 202000AT

Euro 4,80

Hotel Zakouski spoon.
Cuillère Zakouski Hotel.
Zakouski-Löffel Hotel.
Cuchara Zakouski Hotel.

Cucchiaio Zakouski Gamma in aisi 304

Cod. 215000AT

Euro 4,68

Gamma Zakouski spoon.
Cuillère Zakouski Gamma.
Zakouski-Löffel Gamma.
Cuchara Zakouski Gamma.

Porta torte 3 posti

54x49 cm h 18,5 cm

Cod. 51001557

Euro 164,02

Cake display.

Étagère 3 niveaux.

Ständer für torten.

Fuente alta 3 niveles.

Alzata / Porta torta singola

26 Ø cm h 4,5 cm

Cod. 50951030

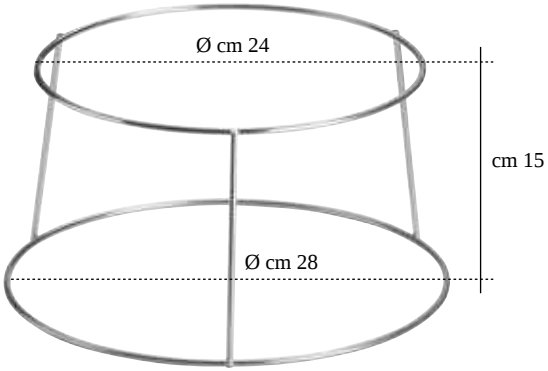
Euro 41,40

Cake display.

Etagère.

Tortenstaender.

Fuente alta postre.



Alzata filo piccola

24/28 Ø cm h 15 cm

Cod. 50951028

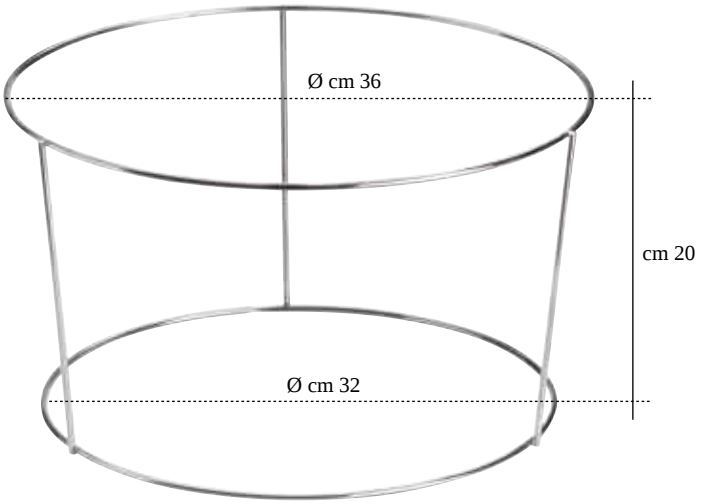
Euro 15,96

Riser.

Presentoir.

Etagère.

Frutero.



Alzata filo grande

32/36 Ø cm h 20 cm

Cod. 50951036

Euro 18,82

Riser.

Presentoir.

Etagère.

Frutero.

Optional

Vassoio tondo cameriere Tender

Cod. 538259..

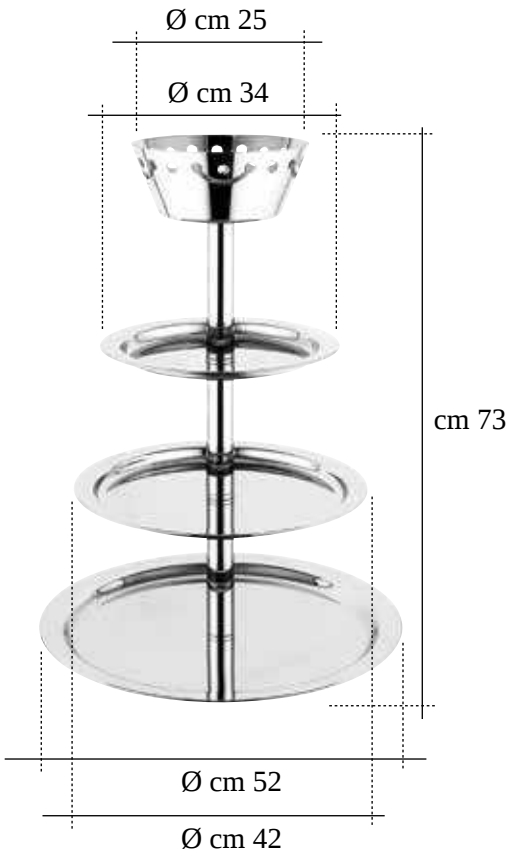
Ø cm 24 Euro 10,10

Ø cm 28 Euro 12,90

Ø cm 32 Euro 14,96

Ø cm 36 Euro 16,98

Round tray Tender.



Alzata girevole 3 piani con cesto

43/34 Ø cm h 50 cm

Cod. 50951549

Euro 580,48

Turnable 3-level riser with basket.

Présentoir tournant 3 niveaux avec corbeille.

3-Etagen-drehaufsatz mit korb.

Frutero alta giratoria 3 niveles con cesto.

Porta muesli con coperchio in policarbonato

48x46 cm h 23 cm

Cod. 50951P48

Euro 269,90

Muesli holder with polycarbonate openable lid

Récipient à muesli avec couver. ouvrable en polycarb.

Müsli-halter mit klapppdeckel aus polycarbonat

Recipiente para muesli con tapa abrible de policarb.

Composizione

Cod. 97200081
3 COPERCHI PER CIOTOLE
Ø cm 23
Openable polycarbonate lid

Cod. 97200082
3 CIOTOLE IN VETRO INFRANGIBILE
Ø cm 26 Lt 3
Unbreakable glass bowls

Supreme bowl doppia parete con coperchio e ciotola in vetro infragibile

Cod. 50951925

26 Ø cm 24 h cm Euro 133,28

Cod. 50951934

34 Ø cm 34 h cm Euro 232,00

Supreme bowl, double wall with lid and unbreakable glass bowl.
Supreme bowl double paroi avec couvercle et bol en verre incassable.
Supreme bowl doppelwand mit deckel und unzerbrechlicher glasschüssel.
Supreme bowl doble pared con tapa y cuenco de vidrio irrompible.

Anello portabicchieri per coppa jumbo

Cod. 509551_

28 Ø cm Euro 37,72
34 Ø cm Euro 48,16
40 Ø cm Euro 62,48

Glass holding ring for jumbo bowl.
Anneau porte-verres pour coupe jumbo.
Ring 28 cm für 8 sektgläser.
Aro porta vasos para copa jumbo.

Coppa jumbo semisferica con base

Cod. 509555_

28 Ø cm Euro 68,34
34 Ø cm Euro 111,22
40 Ø cm Euro 161,32

Jumbo bowl with foot.
Coupe jumbo semi-spherique avec base.
Champagner bowl.
Copa jumbo semiesférica con base.

Morsa prosciutto

58 cm h 17cm

Cod. 97200090

Euro 293,58

Ham clamp.

Porte jambon.

Schinkenspanner.

Porta jamón.

A richiesta è disponibile con base in resina.
Resin base avilable on request.
Base en résine disponible sur demande.
Auf Anfrage mit Harzbasis.
Base de resina disponible bajo pedido.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page 175 - ***Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page 192- ***Acciaio Inossidabile 18/10***

Sistema refrigerante rettangolare inox 18/10 corredato di gel pack

Cod. 509304_

40x30 4 h cm Euro 163,26
50x35 4 h cm Euro 197,32
60x40 4 h cm Euro 249,80

Rectangular refrigerating system with double wall provided with refrigerating units.

Système réfrigérant rectangulaire double paroi avec réfrigérants.

Rechteckiges tablett mit kühlakku.

Sistema refrigerante rectangular doble pared con refrigerantes.

Gel pack

Cod. 97150276

20x9,8 cm Euro 3,18

Refrigerating brick.

Brocca termica inox 18/10

Cod. 557590_

1 Lt 15,8x24,5 h cm Euro 38,08
1,5 Lt 15,8x26,5 h cm Euro 40,26
2 Lt 15,8x29 h cm Euro 47,24

Pitcher.

Cruche.

Krug.

Lanzador.

made in
Italy
PINTI buffet
INOX

Buffet INOX

La linea Buffet inox è l'elegante coordinato di oggetti per le nuove tendenze di presentazione libero servizio della moderna ristorazione.

Le Funzioni

• PRESENTAZIONE: per mettere ordine ed esaltare l'immagine della qualità dei cibi proposti.
• FREDDO: L'obbiettivo è di mantenere i cibi facilmente deteriorabili ad una bassa temperatura, come da grafici specifici. Il raffreddamento avviene mediante i rivoluzionari sacchetti di gel,che si adattano perfettamente alle pareti dei pezzi.
• Tutti i pezzi sono facilmente smontabili e lavabili in lavastoviglie.

Buffet INOX

The Buffet line elegantly coordinates the objects for the new presentation trend of catering, self-service.

Its Functions

• PRESENTATION: to arrange things in an orderly fashion and highlight the quality image of the food.
• COOLING: the aim is to keep easily perishable food at a low temperature as per the specific graphs. Cooling is carried out with revolutionary gel packs, which adapt well to the walls of the pieces.
• All the pieces are easy to disassemble and are dishwasher safe.

Piatto affettati doppia parete con refrigeranti e cupola apribile in policarbonato indeformabile, infrangibile

47,5 Ø cm

Cod. 50952548 Euro 348,32

Double wall tray for sliced salami and ham provided with refrigerators and non-deformable, unbreakable polycarbonate openable cloche.

Plat à charcuterie double paroi avec refrigerants et coupole ouvrable en polycarbonate indeformable, incassable.

Aufschnittplatte mit rolltop und kühlakku.

Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes y cúpula abrible de policarbonato indeformable, irrompible.

Piatto affettati

40 Ø cm

Cod. 50952452 Euro 53,68

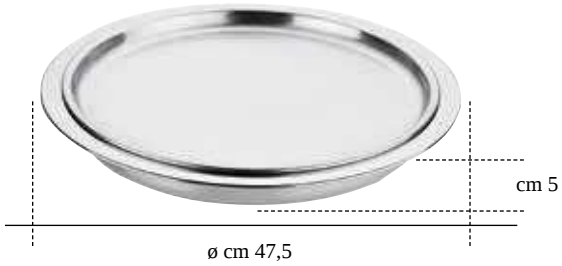
Tray.

Plateau.

Tablett.

Bandeja.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page 171 - ***Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page 188 - ***Acciaio Inossidabile 18/10*** / Stainless steel 18/10



Piatto affettati doppia parete con refrigeranti

47,5 Ø cm

Cod. 50952552 Euro 200,72

Tray with double wall for sliced salami and ham provided with refrigerators.

Plat à charcuterie double paroi avec réfrigérants.

Aufschnittplatte mit doppelwand und kühlern.

Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes.

Porta yogurt 19 fori corredato di refrigeranti

55 Ø mm

Cod. 50952947 Euro 290,94

Refrigerated youghurt dispenser.

Porte-yogourt avec réfrigerants.

Joghurt-halter mit kühlakku.

Porta-yogur con refrigerantes.

Porta burro refrigerante

35 Ø cm

Cod. 50933136 Euro 138,52

Refrigerated butter tray.

Porte-beurre réfrigerable.

Butterschale mit kühlakku.

Porta-mantequilla refrigerable.

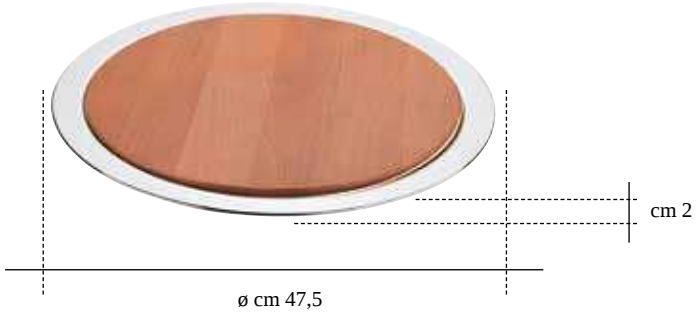
Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page 171 - ***Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page 188 - ***Acciaio Inossidabile 18/10*** / Stainless steel 18/10

Piatto formaggi con cupola apribile in policarbonato indeformabile con tagliere in faggio

47,5 Ø cm

Cod. 50951448 Euro 336,32

Tray for cheese with openable non-deformable polycarbonate cloche with non-deformable laminar beech wooden board.
Plateau à fromage avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable avec planche en hêtre lamellaire indeformable.
Käseplatte mit holzbrett und rolltop.
Bandeja para queso con cúpula abrible de policarbonato indeformable y tabla de haya laminar indeformable.



Piatto formaggi con tagliere in faggio lamellare indeformabile

47,5 Ø mm

Cod. 50951452 Euro 147,56

Tray for cheese with non-deformable laminar beech wooden board.
Plateau à fromage avec planche en hêtre lamellaire indéformable.
Käseplatte mit formbeständigem brett aus buche-schichtholz.
Bandeja para queso con tabla de haya laminar indeformable.

Porta pane con cupola apribile in policarbonato indeformabile

47,5 Ø cm

Cod. 50951348 Euro 336,32

Bread tray with openable non-deformable polycarbonate cloche.

Porte-pain avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable.

Btotschale mit Rolltop.

Porta-pan con cúpula abriblede policarbonato indeformable.

Porta pane

47,5 Ø cm

Cod. 50951352 Euro 147,56

Bread basket.

Corbeille à pain.

Btotschale.

Porta pan.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page 171 - ***Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page 188 - ***Acciaio Inossidabile 18/10*** / Stainless steel 18/10

FOTO ESEMPIO
EXAMPLE PHOTO

Portabrocche completo di 3 brocche Lt 1,5

37 Ø cm h 7,2 cm

Cod. 50951A00 Euro 191,66

Jug holder complete with three 1,5 Lt jugs.

Porte-carafes avec 3 carafes 1,5 Lt.

Tablett, für 3 krüge à 1,5 Lt.

Porta-jarras jarras 1,5 Lt.

FOTO ESEMPIO
EXAMPLE PHOTO

Portabrocche

37 Ø mm

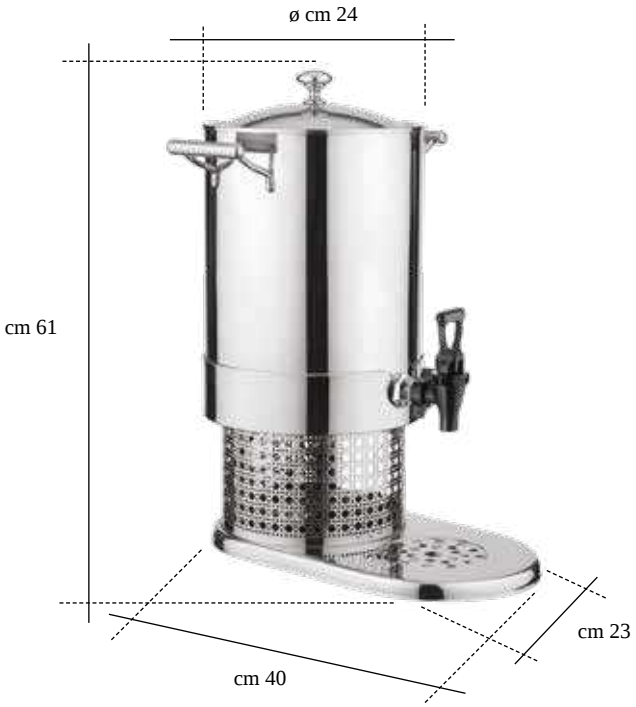
Cod. 50951A0S Euro 64,88

Jug holder.

Porte-carafes.

Tablett.

Porta-jarras.



Distributore bevande calde corredato da resistenza elettrica 220 Volt 240 Watt

24 Ø cm

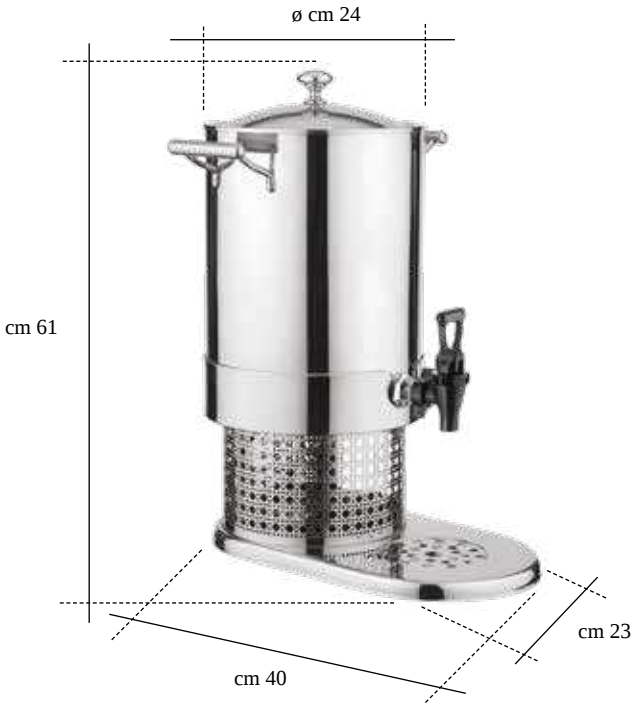
Cod. 50959527 Euro 889,56

Hot drinks dispenser provided with 220 V – 240 W electric resistance.

Distributeurs de boissons chaudes avec résistance éléctrique 220 V – 240 W.

Spender für warme getränke ausgestattet mit 220 V – 240 W elektrischer heizung.

Distribuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica 220 V – 240 W.



Distributore bevande

24 Ø cm

Cod. 50959524 Euro 625,82

Drinks dispenser.

Distributeur de boissons.

Spender für warme getränke.

Distribuidore de bebidas.

IN ESAURIMENTO - OUT OF STOCK

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page 171 - ***Note Informative: vedi pag.*** / Technical information: see page 188 - ***Acciaio Inossidabile 18/10*** / Stainless steel 18/10

Distributore succhi

16 Ø cm Lt 4,5

Cod. 50955416 Euro 536,42

Juice dispenser.

Distributeur de jus.

Saftspender.

Surtidor de zumos.

made in
Italy
PINTI
buffet
COMPACT

Porta tovaglioli
Napkin holder
Cod.51604300
Euro 62,80
Vassoio multiuso con separatori removibili
MuLTipurpose tray with removable dividers
Cod.51604600
Euro 92,28
Brocca termica Lt 1,5
Thermic jug
Cod.55759015
Euro 40,26

Stazione
dolce/salato
Bread, cheese and salami refrigerated display
Cod.51602400
Euro 453,64
Porta brocche/
ciotole
refrigerato multiuso
Multipurpose refrigerated 3-section holder
Cod.51600900
Euro 155,76
Supreme bowl
refrigerabile
multiuso con
coperchio
Multipurpose refrigerated supreme bowl with lid
Cod.51606000
Euro 317,50

COMBINAZIONE REFRIGERATA

OPTION COOLED

COMBINAZIONE MISTA

OPTION NEUTRAL/COOLED

COMBINAZIONE NEUTRA

OPTION NEUTRAL

Pinti Buffet Compact

per Bed&Breakfast, Agriturismi, Garnì, Hotel e Boutique Hotel.

Salvaspazio, versatile ed elegante sono solo alcuni degli aggettivi per descrivere questa serie facilmente ambientabile e ideata per la prima colazione.
Tutti i materiali sono stati selezionati con estrema cura e una particolare attenzione ai molti utilizzi che i prodotti svolgono, con l'unico obiettivo di rendere la prima colazione il miglior modo per iniziare la giornata!

- Le basi e le strutture sono in legno nobilitato, antigraffio e resistente agli urti e alle macchie.
- Le cupole in PET sono eleganti nella forma, cristalline e impilabili, resistenti agli urti.
- Tutti i componenti in acciaio sono in aisi 304 (inox 18/10) certificato e idoneo al contatto alimentare, in conformità alle prescrizioni contenute nel D.M. 21/03/1973 pubblicato in G.U. n. 104 del 20/04/1973, nonché a quanto stabilito dal D.M. n. 108 del 25/01/1992 e dalla Direttiva CEE 89/109.
- Il vetro è temperato ed estremamente resistente agli urti e alle cadute accidentali.
- Le ciotole sono impilabili e dotate di coperchio trasparente secondo le norme igieniche vigenti.

Eleganza e attenzione nei particolari, igiene e versatilità: ogni articolo può essere usato a temperatura ambiente oppure refrigerato con speciali mattonelle refrigeranti, per un ricco buffet pronto per ogni occasione.

Pinti Buffet Compact

perfect for Bed & Breakfast, Agriturism, Garni, Hotels & Boutique Hotels.

Space-saving , versatile and stylish are just some of the adjectives to describe this line especially created for breakfast, that can easily fit in many different locations.
All materials have been selected with great care and particular attention to their resistence during the different uses that this multi-functional product can fulfill. Our aim is making breakfast the best way to start the day!

- *The bases and frames are made of coated wood which are scratch-resistant, impact-resistant and stainproof.*
- *The PET cloches are elegantly transparent , stackable and resistant to the impact of daily use.*
- *All steel parts are made in AISI 304 steel (stainless steel 18/10) certified and suitable for food contact in accordance with the requirements contained in the MD 21/03/1973 posted in G.U. n . 104 of 20.04.1973 , and as determined by the DM n . 108 of 01.25.1992 and by EEC Directive 89/109 .*
- *The glass is tempered and extremely resistant to shocks and accidental falls.*
- *The glass bowls are stackable and come with a transparent lid in accordance with hygiene regulations.*

Elegance and attention to detail, hygiene and versatility: each item can be used at ambient temperature or chilled with special gel packs. Compact is a complete buffet ready to be used in all contexts where you need to optimise the space available for breakfast.

Ogni prodotto è confezionato in scatola con fascetta personalizzata.

Each product is packed in a single box with sleeve.

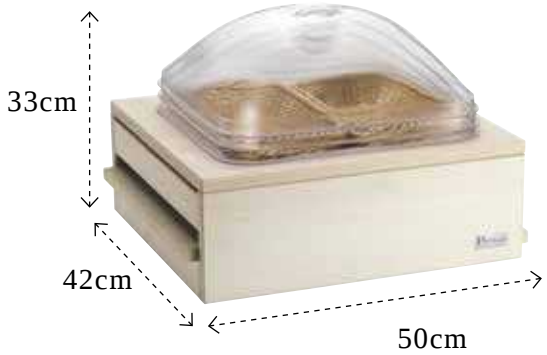
Stazione dolce/salato refrigerabile

Cod. 51602400

EAN cod. 8007163213966

Euro 453,64

Bread, cheese and salami refrigerated display



Composizione

Cod. 97150306
1 STRUTT. STAZIONE DOLCE/SALATO
Coated wood base

Cod. 97150269
2 CESTE PANE
1/3 h 50
Bread baskets

Cod. 97150268
3 CUPOLE QUADRATE
Dome lids

Cod. 5BA12020
1 BACINELLA
GN 1/2 h 20
GN basin

Cod. 5BA12040
1 BACINELLA
GN 1/2 h 40
GN basin

Cod. 97150276
2 GEL PACK
cm 20x9,8
Refrigerating brick

Vassoio refrigerato per affettati
Refrigerated tray for sliced salami

Cupole in plexiglass sovrapponibili

Cod.97150268
Stackable plexiglass dome lids

Tagliere in polietilene per formaggi
Polyethylene cheese board

Vassoio raccogli briciole estraibile
Portable crumb collecting tray

Ceste per pane e brioches

Cod.97150269
Brioches and bread basket

PINTI buffet
MADE IN ITALY

Supreme bowl refrigerabile multiuso con coperchio

Cod. 51606000

EAN cod. 8007163213997

Euro 317,50

Multipurpose refrigerated supreme bowl with lid

Composizione

Cod. 97150302
1 STRUTTURA SUPREME BOWL
Coated wood base

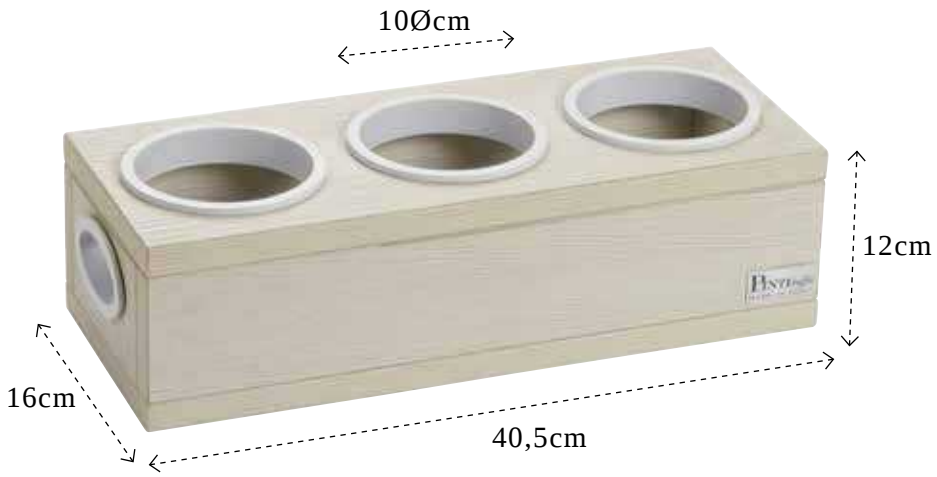
Cod. 97150303
1 COPERCHIO APRIBILE TRASP.
Ø cm 23
Openable lid

Cod. 50951224
1 COPERCHIO FORATO
Ø cm 24
Perforated lid

Cod. 97200080
1 CIOTOLA VETRO INFRANG.
Ø cm 23 Lt 3
Glass bowl

Cod. 50902322
1 GRIGLIA
Ø cm 22
Grid

Cod. 51607924
1 CLOCHE SEMISFERICA
Ø cm 24
Semispheric cloche



Porta brocche*/ciotole refrigerato multiuso

Cod. 51600900

EAN cod. 8007163213959

Euro 155,76

Multipurpose refrigerated 3-section holder

Composizione

Cod. 97150301
1 STRUTTURA PORTA BROCCHE/CIOTOLE
Coated wood base

Cod. 97150305
1 VASCHETTA TRASPARENTE
cm 36,9x12,4x2,4
Polypropylene basin

Cod. 97150276
2 GEL PACK
cm 20x9,8
Refrigerating brick

*Cod.97200115
Brocca in vetro con tappo in sughero / *Glass jug with lid*

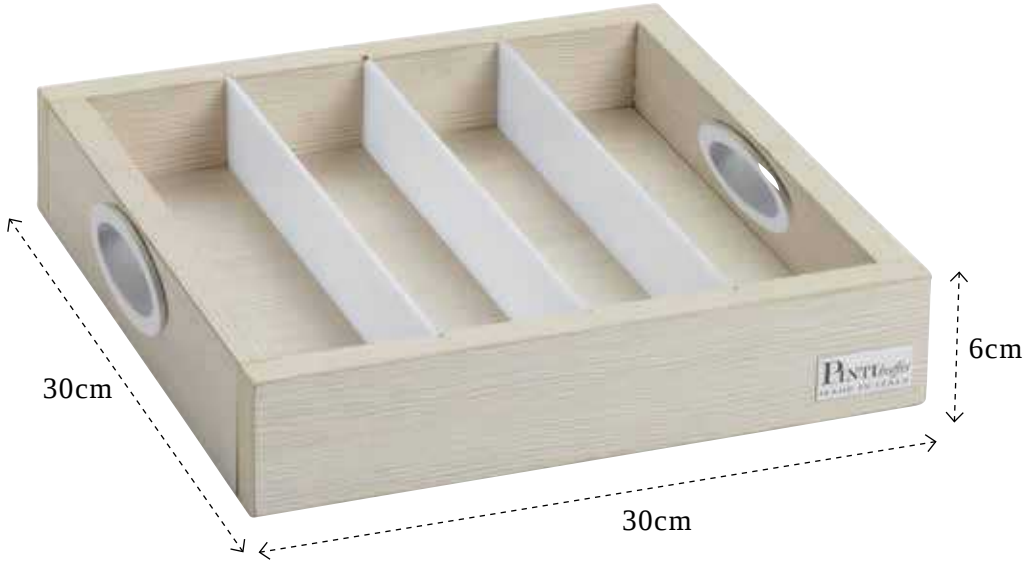
1 *PER LATTE E CEREALI
FOR MILK & CEREALS

2 *PER SUCCHI E BEVANDE REFRIGERATO
FOR JUICES & REFRIGERATED BEVERAGES

3 PER MARMELLATA REFRIGERATO
FOR JAM

4 VASSOIO/ CONTENITORE
HOLDER

5 ALZATA
STAND



Vassoio multiuso con separatori removibili

Cod. 51604600

EAN cod. 8007163213980

Euro 92,28

Multipurpose tray with removable dividers

1 PER CONFEZIONI MONODOSE
FOR SINGLE PACKS

2 PER BUSTINE
FOR TEABAGS & SACHETS

3 PER POSATE
FOR CUTLERY

Porta tovaglioli

Cod. 51604300

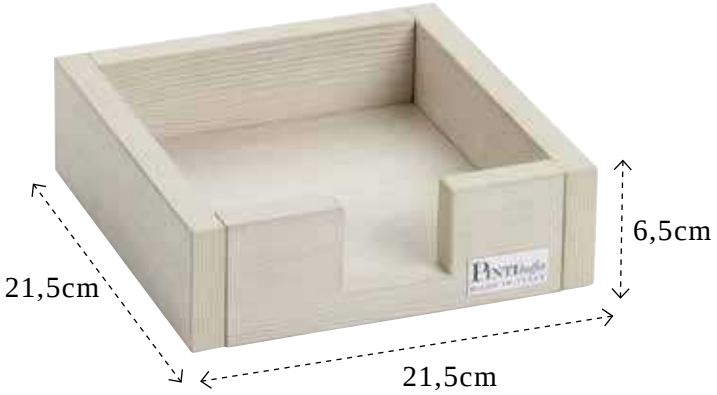
EAN cod. 8007163213973

Euro 62,80

Napkin holder

Misura tovaglioli 16,5 cm

Napkin dimension 16,5 cm



Serie Astra

LA SERIE ASTRA ANTISCIVOLO BUFFET SI ADATTANO AD OGNI PORTATA!

THE ASTRA LINE ARE SUITABLE FOR ANY COURSE!

La serie Astra sè stata studiata appositamente per favorire l'uso del self-service. La speciale curvatura nella parte terminale della posata è autofrenante e ne impedisce lo scivolamento nei piatti e nei vassoi.

The Astra Line are specially designed for self-service.The special curve in the final part of the piece of cutlery is self-braking to prevent it from slipping into dishes and trays.

Pala lasagne

cm 28

Cod. 07600080

Euro 12,78

Spatula lasagna.

Pelle à lasagnes.

Lasagneheber.

Pala lasaña.

Pala uovo

cm 28

Cod. 07600082

Euro 16,92

Egg lifter.

Pelle à oeuf.

Eierheber.

Pala huevos.

Pala torta

cm 30

Cod. 07600081

Euro 15,20

Cake server.

Pelle à torte.

Tortenheber.

Pala pastel.

Coltello servire

cm 32

Cod. 07600069

Euro 15,62

Serving knife.

Couteau à servir

Serviermesser

Cuchillo servir.

Forchetta per vassoio

cm 20

Cod.07600033

Euro 6,60

Serving fork.

Fourchette à servir.

Serviergabel.

Tenedor servir.

Forchettone servire

cm 24

Cod.07600088

Euro 8,76

Serving fork.

Fourchette à servir.

Serviergabel.

Tenedor servir.

Forchettone insalata

cm 24

Cod.076000CF

Euro 10,78

Salad fork.

Fourchette à salade.

Salatgabel.

Tenedor ensalada.

Forchettone insalata

cm 28

Cod.07600015

Euro 12,64

Salad fork.

Fourchette à salade.

Salatgabel.

Tenedor ensalada.

Forchettone 5 punte

cm 30

Cod.07600143

Euro 11,64

5 prongs fork.

Fourchette à 5 dents.

Serviergabel 5 zinken.

Tenedor 5 púas.

Forchettone 3 punte

cm 30

Cod.07600288

Euro 11,34

3 prongs fork.

Fourchette à 3 dents.

Serviergabel 3 zinken.

Tenedor 3 púas.

Cucch. marmellata

cm 19

Cod.076000CN

Euro 3,34

Jam spoon.

Cuiller confiture.

Marmelade Löffel.

Cuchara marmelada.

Cucchiaione

cm 20

Cod.07600040

Euro 6,60

Serving spoon.

Cuiller à servir.

Servierlöffel.

Cuchara servir.

Cucch. servire

cm 24

Cod.07600087

Euro 8,76

Serving spoon.

Cuiller à servir.

Servierlöffel.

Cuchara servir.

Cucch. forato

cm 24

Cod.07600287

Euro 9,88

Perforated spoon.

Cuiller perforée

Servierlöffel mit Löchern

Cuchara servir con agujeros.

Cucch. servire

cm 26

Cod.07600060

Euro 10,10

Serving spoon.

Cuiller à servir.

Servierlöffel.

Cuchara servir.

Cucch. forato

cm 26

Cod.07600260

Euro 10,10

Perforated spoon.

Cuiller perforée

Servierlöffel mit Löchern

Cuchara servir con agujeros.

Cucch. risotto

cm 28

Cod.07600280

Euro 12,64

Rice spoon.

Cuiller à "risotto".

Reislöffel.

Cuchara de arroz.

Cucch. pizzaiolo

cm 28

Cod.07600014

Euro 10,60

Tomato spoon.

Cuiller à tomates.

Pizza Löffel.

Cuchara para pizza.

Cucch. multiuso

cm 30

Cod.07600059

Euro 12,64

Serving spoon.

Cuiller à servir.

Servierlöffel.

Cuchara servir multiuso.

Cucch. forato

cm 30

Cod.07600259

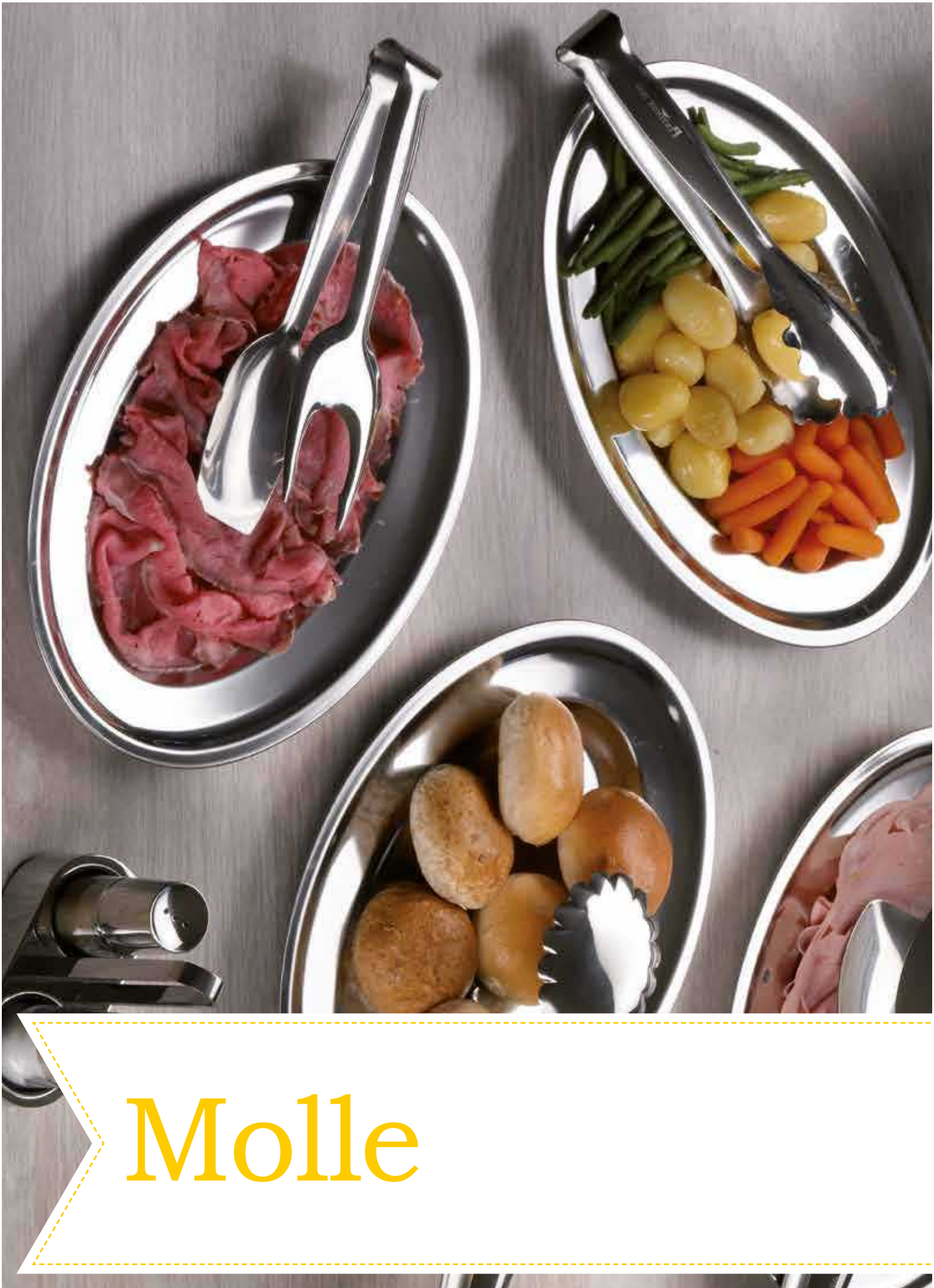
Euro 13,48

Perforated spoon.

Cuiller perforée.

Servierlöffel mit Löchern

Cuchara servir con agujeros.



Molle

MOLLE PROFESSIONAL: di grandi dimensioni, per gastronomie e self-service.

MOLLE BUFFET: per il libero servizio.

MOLLE EASY LINE: ottimo rapporto qualità-prezzo, per l'utilizzo quotidiano.

PROFESSIONAL TONGS: big sizes for gastronomy and self-service use.

BUFFET TONGS: all uses and services.

EASY LINE TONGS: perfect for daily use, excellent value for money.

-Manico antiscivolo: la particolare forma del manico impedisce alle molle di scivolare all'interno del recipente.

-Ergonomiche.

-Design funzionale: tutte le forme sono state studiate e progettate in base all'utilizzo dell'articolo.

-Packaging accattivante e dedicato.

-No-slip handle: the handle is designed to avoid sleeping.

-Ergonomic.

-Functional Design: all the tongs are engineered and developed for a specific use.

-Nice and dedicated packaging.

MOLLE PROFESSIONAL TONGS

MOLLE BUFFET TONGS

MOLLE EASY LINE TONGS

Forbice dolce Buffet

Cod.58130716 cm 16

Euro 11,20

Cod.58130720 cm 20

Euro 13,00

Cake tongs

Pince a gâteau

Gebäckschere

Pinza para pastel

Molla insalata Buffet

cm 20

Cod.58136620

Euro 6,06

Salad tong

Pince à salade

Salatzange

Pinza para ensalada

Molla spaghetti Buffet

cm 24

Cod.58136924

Euro 6,44

Spaghetti tongs

Pince à spaghetti

Spaghetti-Zange

Pinza para espaguetis

Molla arrosto Buffet

cm 24

Cod.58136024

Euro 6,44

Roast tongs

Pince à rôti

Bratenzange

Pinza para asado

Molla multiuso Buffet

cm 24

Cod.58137524

Euro 6,44

Multi purpose tongs

Pince multi-usage

Allzweckzange

Pinza multiuso

Molla verdure Buffet

cm 24

Cod.58137424

Euro 6,44

Vegetables tong

Pince à legumes

Gemüsezange

Pinza para vegetales

Molla universale Buffet

cm 24

Cod.58137324

Euro 6,44

All purpose tongs

Pince universelle

Universalzange

Pinza universal

Molla dolce Buffet

cm 24

Cod.58136124

Euro 6,44

Cake tongs

Pince à gâteau

Gebäckzange

Pinza para pastel

Molla servizio Buffet

cm 24

Cod.58137224

Euro 6,44

Serving tongs

Pince de service

servierzange

Pinza servir

Molla pane Buffet

cm 24

Cod.58136824

Euro 6,44

Bread tongs

Pince à pain

Brotzange

Pinza para pan

Molla GN Professional

cm 26

Cod.50919901

Euro 20,66

Gastronorm tong

Pince gastronorm

Gastronormzange

Pinza gastronorm

Molla spaghetti Professional

cm 26

Cod.50919601

Euro 18,96

Spaghetti tongs

Pince à spaghetti

Spaghetti-Zange

Pinza para espaguetis

Molla arrosto Professional

cm 26

Cod.50919701

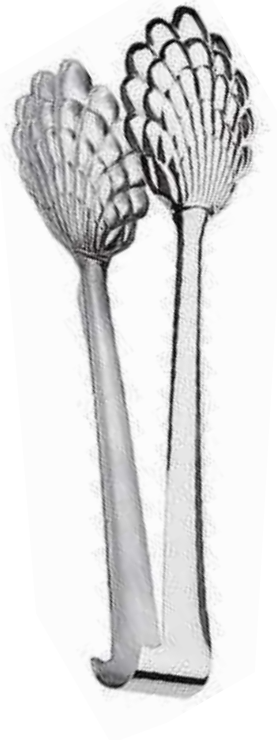
Euro 17,68

Roast tongs

Pince à rôti

Bratenzange

Pinza para asado



Molla pane Professional

cm 26

Cod.50919501

Euro 18,30

Bread tongs

Pince à pain

Brotzange

Pinza para pan

Molla insalata Professional

cm 26

Cod.50919001

Euro 18,96

Salad tong

Pince à salade

Salatzange

Pinza para ensalada

Pinza del cuoco Professional

Cod.58818330 cm 30
Euro 5,64
Cod.58818335 cm 35
Euro 6,24
Cod.58818340 cm 40
Euro 6,72
Chef tong - Pince de chef
Chefzange - Pinza del cocinero

Molla spaghetti

cm 20
Cod.50919600
Euro 3,92
Spaghetti tongs
Pince à spaghetti
Spaghetti-Zange
Pinza para espaguetis

Molla dolce

cm 20
Cod.50919400
Euro 3,92
Cake tongs
Pince à gâteau
Gebäckzange
Pinza para pastel

Molla arrosto

cm 21
Cod.50919700
Euro 4,26
Roast tongs
Pince à rôti
Bratenzange
Pinza para asado

Molla pane

cm 22
Cod.50919500
Euro 4,46
Bread tongs
Pince à pain
Brotzange
Pinza para pan

Pinza affettati

cm 10

Cod.50907100

Euro 8,64

Sliced meat tongs
Pince à charcuterie
Aufschnittzange
Pinza para embutidos

Molla zucchero inox

cm 11

Cod.50919100

Euro 1,70

Sugar tongs
Pince à sucre
Zuckerzange
Pinza para azucar

Molla ghiaccio

cm 13

Cod.50919200

Euro 3,04

Ice tongs
Pince à glace
Eiszange
Pinza para hielo

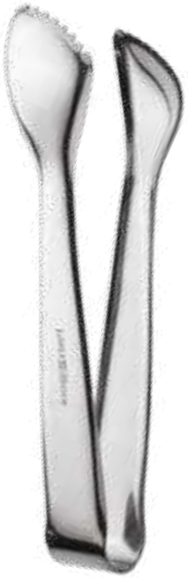
Molla ghiaccio Elite

cm 15

Cod.50918900

Euro 7,08

Ice tongs Elite
Pince à glace Elite
Eiszange Elite
Pinza para hielo



Molla ghiaccio dentata inox 18/10

cm 16

Cod.50919300

Euro 9,04

Ice tongs inox 18/10
Pince à glace inox 18/10
Eiszange mit Zähnen inox 18/10
Pinza para hielo inox 18/10

Molla lumache

cm 16

Cod.50919801

Euro 6,88

Snails tongs
Pince à escargots
Schneckenzange
Pinza para caracoles

Forbice dolce

cm 20

Cod.50918000

Euro 6,88

Cake tongs
Pince à gâteau
Gebäckschere
Pinza para pastel

Pinza del cuoco punte piegate

Cod.78500440 cm 35

Euro 9,76

Cod.78500441 cm 45

Euro 12,24

Chef tong
Pince de chef
Chefzange
Pinza del cocinero

made in
Italy
PINTI
buffet
trendybar

PINTI *buffet*

made in Italy

trendybar

Caldi
Heating

Espositore
con piastra
in ardesia
riscaldabile
con resistenza
elettrica

230 Volt 40 Watt

Cod. 51270200

Euro 332,68

cm 46x32x5,5h

Display with hot-plate.

Impilabile / Stacking / Stacking / Stacking / Apilado

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*

Neutri
Neutral

Espositore
con vassoio
in porcellana

Cod. 51270201

Euro 110,48

cm 46x32x5,5h

Display with porcelain tray.

Composizione

Cod. 97150179

1 VASSOIO PORCELLANA
cm 39x25x3,5
Porcelain tray

Impilabile / Stacking / Stacking / Stacking / Apilado
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Neutri
Neutral

Espositore
4 ciotole
porcellana

Cod. 51270204

Euro 109,24

cm 46x32x5,5h

Display with 4 porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150172
2 CERAMICHE QUADRATE
cm 16x16x6
Square ceramics

Cod. 97150173
2 CERAMICHE RETTANGOLARI
cm 20x12,5x6
Rectangular ceramics

Impilabile / Stacking / Stacking / Stacking / Apilado
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*

Neutri Neutral

Espositore
7 ciotole
porcellana

Cod. 51270207

Euro 115,06

cm 46x32x5,5h

Display with 7 porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150170
3 CERAMICHE QUADRATE
cm 8x8x4
Rectangular ceramics

Cod. 97150171
2 CERAMICHE QUADRATE
cm 13x13x4,5
Rectangular ceramics

Cod. 97150173
2 CERAMICHE RETTANGOLARI
cm 20x12,5x6
Rectangular ceramics

Impilabile / Stacking / Stacking / Stacking / Apilado
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*

Neutri
Neutral

Espositore
12 ciotole
porcellana
Cod. 51270212
Euro 101,62
cm 46x32x5,5h
Display with 12 porcelain bowls.

Composizione
Cod. 97150170
12 CERAMICHE QUADRATE
cm 8x8x4
Square ceramics

Impilabile / Stacking / Stacking / Stacking / Apilado
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*

Neutri
Neutral

Espositore
7 ciotole
porcellana

Cod. 512702A7

Euro 114,30

cm 46x32x5,5h

Display with 7 porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150170
4 CERAMICHE QUADRATE
cm 8x8x4
Square ceramics

Cod. 97150173
3 CERAMICHE RETTANGOLARI
cm 20x12,5x6
Rectangular ceramics

Pinti *buffet* made in Italy *trendybar*

Neutri Neutral

Alzata 3 piani
6 ciotole
porcellana

Cod. 51271006

Euro 69,82

cm 25x20x29h

3 livels fixed stand with 6 porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150170

6 CERAMICHE QUADRATE
cm 8x8x4
Square ceramics

Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 192

MDF / MDF

PINTI *buffet*

made in Italy

trendybar

Neutri
Neutral

Champagnera
4 bottiglie

Cod. 51272604

Euro 124,20

cm 46x32x19,5h

Champagne refrigerated holder for 4 bottles.

PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*

Neutri
Neutral

Champagnera
8 bottiglie

Cod. 51272608

Euro 170,00

cm 59x38x19,5h

Champagne refrigerated holder for 8 bottles.

IN ESAURIMENTO
OUT OF STOCK

Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 192

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

PINTI *buffet*

made in Italy

trendybar

Neutri
Neutral

Espositore bustine

Cod. 51270700

Euro 92,12

cm 25x20x29h

Sugar display.

Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 192

MDF / MDF

Pinti *buffet* made in Italy *trendybar*

Neutri
Neutral

Porta bustine servire

Cod. 51274400

Euro 28,04

cm 20x9,5x4,5h

Serving sugar/tea display.

Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 192

MDF / MDF

Neutri
Neutral

Porta tovaglioli piano

Cod. 51274300

Euro 33,00

cm 20x20x5,5h

Napkin holder.

Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 192

MDF / MDF

Pinti *buffet* made in Italy *trendybar*

Neutri
Neutral

ECOntainer

Cod. 51274800

Euro 39,00

Ø cm 14x15h

ECOntainer.

Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 192

Acciaio Inossidabile 18/10 / Stainless steel 18/10 / Acier 18/10 / Edelstahl 18/10 / Acero 18/10

PINTI *buffet*

made in Italy

trendybar

Neutri Neutral

Vassoio aperitivo

Cod. 51274700

Euro 60,98

cm 24x31x16,5h

Tray.

Composizione

Cod. 97150170

2 CERAMICHE QUADRATE

cm 8x8x4

Square ceramics

Cod. 97150171

2 CERAMICHE QUADRATE

cm 13x13x4,5

Square ceramics

Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 192

MDF / MDF

PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*

Neutri Neutral
Portaposate
Happy Hour
(new version)

Cod. 51273901

Euro 39,98

cm 31x7x10h

Happy Hour
cutlery holder.

Composizione

Cod. 97150188
5 BICCHIERI PORCELLANA
Ø cm 5
Porcelain bowl

Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 192
MDF / MDF

PINTI *buffet*
made in Italy
trendybar

Freddi

Refrigerating systems

Espositore refrigerato 3 ciotole porcellana

Cod. 512703A3

Euro 111,70

cm 38x32x5,5hh

Refrigerated display with 3 porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150170
2 CERAMICHE QUADRATE
cm 8x8x4
Square ceramics

Cod. 97150172
1 CERAMICA QUADRATA
cm 16x16x6
Square ceramics

Freddi

Refrigerating systems

Espositore refrigerato 2 ciotole porcellana

Cod. 51270302

Euro 120,58

cm 38x32x5,5hh

Refrigerated display with 2 porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150173

2 CERAMICHE RETTANGOLARE
cm 20x12,5x6
Rectangular ceramics

Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 192

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

PINTI *buffet*
made in Italy
trendybar

Freddi
Refrigerating systems

Espositore refrigerato 3 ciotole porcellana

Cod. 51270303

Euro 111,70

cm 38x32x5,5hh

Refrigerated display with 3 porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150171
2 CERAMICHE QUADRATE
cm 13x13x4,5
Square ceramics

Cod. 97150173
1 CERAMICA RETTANGOLARE
cm 20x12,5x6
Rectangular ceramics

PINTI *buffet*
made in Italy
trendybar

Freddi

Refrigerating systems

Espositore 5 ciotole porcellana

Cod. 51270305

Euro 118,12

cm 38x32x5,5h

Refrigerated display with 5 porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150170
3 CERAMICHE QUADRATE
cm 8x8x4
Square ceramics

Cod. 97150171
2 CERAMICHE QUADRATE
cm 13x13x4,5
Square ceramics

Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 192
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

PINTI *buffet*
made in Italy
trendybar

Freddi
Refrigerating systems

Espositore
refrigerato
6 ciotole
porcellana

Cod. 51270306

Euro 114,30

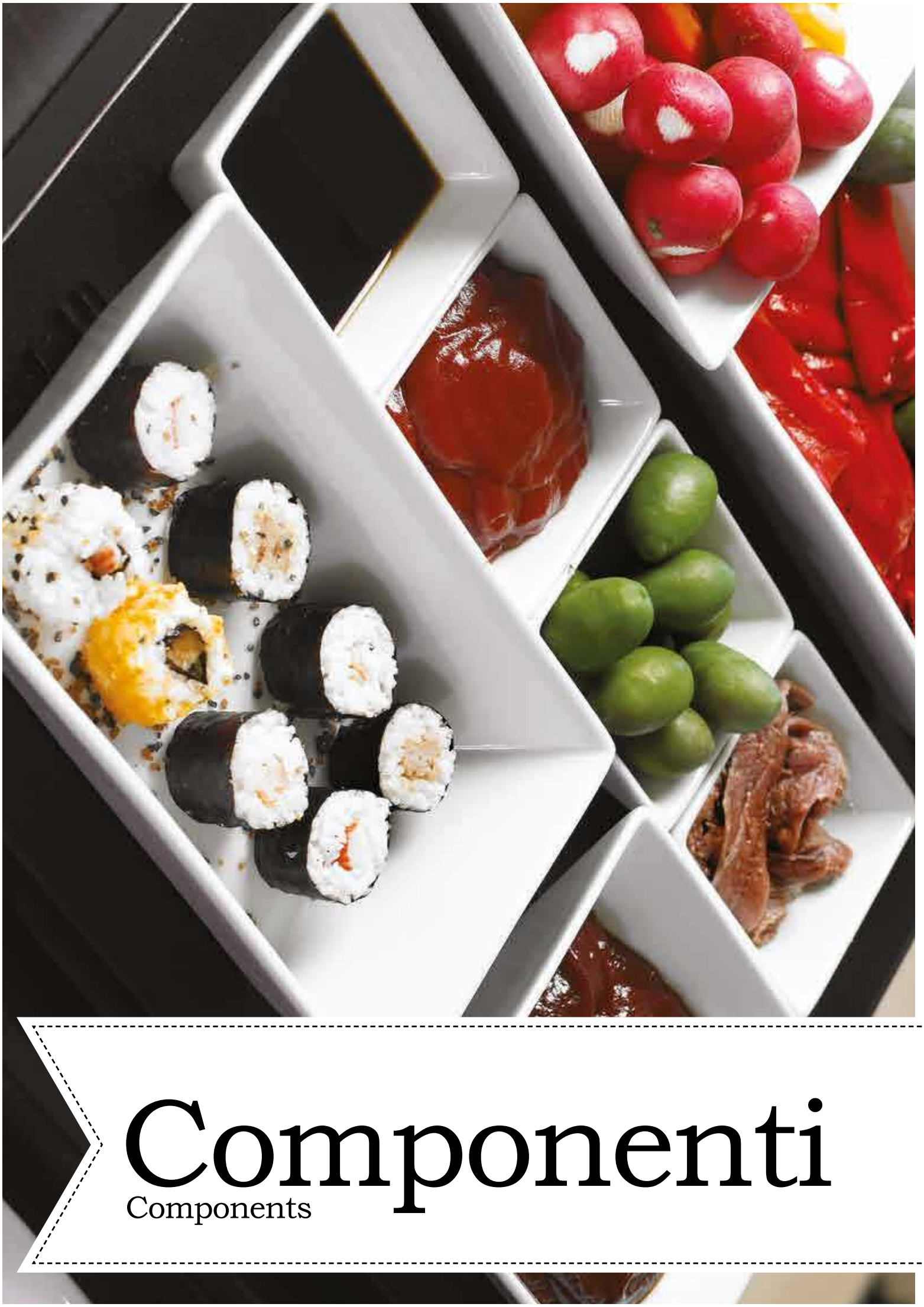
cm 38x32x5,5h

Refrigerated display with 6 porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150170

6 CERAMICHE QUADRATE
cm 8x8x4
Square ceramics



Componenti

Components

Struttura base alta
in mdf bianco
cm 64x46x21
Cod.9715B752
Euro 264,64
White mdf base high

Struttura base alta
in mdf wenge
cm 64x46x21
Cod.97150752
Euro 209,38
Wenge mdf base high

Struttura carrello
servire caldo in mdf
cm 102x45x88
Cod.97150741
Euro 687,56
Mdf hot food serving trolley

Abbinabili con:
Can be used with:

Chiusura a frizione
Friction closing

Composizione:

Cod. 97150071 2 pcs Euro 14,74 cad.
Cod. 97150023 1 pcs Euro 18,02
Cod. 97150024 1 pcs Euro 18,02

Cod.F11B5555 Chafing dish GN 1/1 c/chiusura a frizione
Euro 380,70
GN rectangular chafing dish 1/1

Cod. F11B2810 Porta verdure riscaldato c/chiusura a frizione
Euro 407,56
4 complete heating basin for vegetables

Cod.50950930 Porta brioches riscaldato
Euro 497,56
Rectangular heating tray with cover for brioches

Cod.F1135556 Zuppiera due stazioni riscaldata
Euro 395,24
2 heated soup bowls

Struttura base
bassa in
mdf bianca
cm 64x46x12
Cod.9715B751
Euro 224,78
White mdf base low

Struttura base
bassa in
mdf wenge
cm 64x46x12
Cod.97150751
Euro 150,90
Wenge mdf base low

Abbinabili con:
Can be used with:

Cod.F1136900 Cesta pane con vassoio
Euro 163,42
Bread basket with cover with tray

Cod.F11F3100 Vassoio porta burro/marmellata
Euro 216,40
Refrigerated tray for jam and butter

Cod.F1131A00 porta brocche refrigerato
Euro 256,78
Refrigeret wall pieces jug holder

Cod.F11F2600 Porta champagne
Euro 255,22
Champagne holder

Cod.F1132820 Porta verdure refrigerato
Euro 233,20
Refrigeret basin for vegetables

Cod.F1132830 Porta uovo/verdura refrigerato
Euro 203,00
Double refrigerated trays for eggs and vegetables

Cod.F1132840 Porta yogurt/verdura refrigerato
Euro 233,38
Rectangular basin wirh coverfor youghurt and vegetables

Cod.F1133700 Porta bottiglie refrigerato
Euro 200,86
Refrigeret bottles holder

Cod.F1133900 Porta posate
Euro 256,78
Cutlery containers

Cod.F1132900 Porta yougurt forato
Euro 163,42
Refrigeret tray with holes for yogurth

Cod.50950950 Vassoio per affettati
Euro 193,82
Refrigerated tray with cover for sliced salami

Cod.50950920 Vassoio pasticceria
Euro 112,96
Rectangular tray with cover for pastries

Cod.50950940 Vassoio per formaggi
Euro 212,98
Board with cover for cheese

Cod.97150755 Vassoio porta porcellane
Euro 85,34
Chinaware holder

Cod.F1136800 Tagliere pane con vassoio
Euro 89,06
Bread board with tray

Struttura alzata
doppia in mdf bianco
cm 59x46x29
Cod. 9715B754
Euro 286,30
White mdf double deck trays

Struttura alzata
doppia in mdf wenge
cm 59x46x29
Cod. 97150754
Euro 155,22
Wenge mdf double deck trays

Abbinabili con:
Can be used with:

Cod.F1136900 Cesta pane con vassoio
Euro 163,42
Bread basket with cover with tray

Cod.F11F3100 Vassoio porta burro/marmellata
Euro 216,40
Refrigerated tray for jam and butter

Cod.F1132900 Porta yougurt forato
Euro 163,42
Refrigeret tray with holes for yogurth

Cod.50950950 Vassoio per affettati
Euro 193,82
Refrigerated tray with cover for sliced salami

Cod.50950920 Vassoio pasticceria
Euro 112,96
Rectangular tray with cover for pastries

Cod.50950940 Vassoio per formaggi
Euro 212,98
Board with cover for cheese

Cod.F1136800 Tagliere pane con vassoio
Euro 89,06
Bread board with tray

Struttura carrello
doppio vari
utilizzi in mdf
cm 87x55x88
Cod. 97150742
Euro 616,78
Mdf food serving trolley double spaces for many uses

Abbinabili con:
Can be used with:

Cod.F1136900 Cesta pane con vassoio
Euro 163,42
Bread basket with cover with tray

Cod.F11F3100 Vassoio porta burro/marmellata
Euro 216,40
Refrigerated tray for jam and butter

Cod.F11F2600 Porta champagne
Euro 255,22
Champagne holder

Cod.F1132820 Porta verdure refrigerato
Euro 233,20
Refrigeret basin for vegetables

Cod.F1132830 Porta uovo/verdura refrigerato
Euro 203,00
Double refrigerated trays for eggs and vegetables

Cod.F1133900 Porta posate
Euro 256,78
Cutlery containers

Cod.F1132900 Porta yougurt forato
Euro 163,42
Refrigeret tray with holes for yogurth

Cod.50950950 Vassoio per affettati
Euro 193,82
Refrigerated tray with cover for sliced salami

Cod.50950920 Vassoio pasticceria
Euro 112,96
Rectangular tray with cover for pastries

Cod.50950940 Vassoio per formaggi
Euro 212,98
Board with cover for cheese

Cod.97150755 Vassoio porta porcellane
Euro 85,34
Chinaware holder

Cod.F1136800 Tagliere pane con vassoio
Euro 89,06
Bread board with tray

Cod. 97150764 Cesta pane rotonda wenge c/forcella con cupola — Euro 118,88
Wenge bread basket with hooks with cover — cm 48x38,5

Cod. 97150765 Cesta pane rotonda wenge — Euro 38,72
Wenge bread basket — cm 48x13,5

Cod. 97150759 Cesta pane rettangolare wenge c/forcella con cupola — Euro 142,88
Wenge rectangular bread basket with hooks with cover — cm 52,5x32x29,5

Cod. 97150760 Cesta pane rettangolare paill c/forcella con cupola — Euro 142,88
Rectangular bread basket with hooks with cover — cm 52,5x32x29,5

Cod. 97150762 Cesta pane rotonda paill c/forcella con cupola — Euro 117,34
Bread basket with hooks with cover — cm 48x38,5

Cod. 97150761 Cesta pane rettangolare paill — Euro 48,68
Rectangular bread basket — cm 52,5x32x12

Cod. 97150763 Cesta pane rotonda paill — Euro 38,72
Bread basket — cm 48x13,5

Cod. 9715M170 Ceramica bianca quadrata
White square ceramic
master 12 pcs

Euro 40,82
cm 8x8x4

Cod. 9715M171 Ceramica bianca quadrata
White square ceramic
master 6 pcs

Euro 41,76
cm 13x13x4,5

Cod. 9715M172 Ceramica bianca quadrata
White square ceramic
master 6 pcs

Euro 64,68
cm 16x16x6

Cod. 9715M173 Ceramica bianca rettangolare
White rectangular ceramic
master 6 pcs

Euro 79,86
cm 20x12,5x6

Cod. 9715M179 Vassoio ceramica
Ceramic tray
master 4 pcs

Euro 196,94
cm 39x25x3,5

Cod. 97150188 Bicchiere ceramica
Ceramic bowl

Euro 4,80
Ø cm 5

Cod. 97150785 Bacinella porcellana 1/1
China basin 1/1
Made in Italy

Euro 165,08
h 65 cm

Cod. 97150786 Bacinella porcellana 2/3
China basin 2/3
Made in Italy

Euro 86,60
h 65 cm

Cod. 97150787 Bacinella porcellana 1/2
China basin 1/2
Made in Italy

Euro 69,76
h 65 cm

Cod. 97150788 Bacinella porcellana 1/3
China basin 1/3
Made in Italy

Euro 49,46
h 65 cm

Cod. 97200096 Brocca vetro buffet — Euro 43,46
Buffet glass jug — Lt 1,5

Cod. 57010800 Porta tovaglioli verticale — Euro 11,54
Napkin holder

Cod. 57010900 Porta tovaglioli orizzontale — Euro 25,14
Napkin holder

Cod. 97150782 Cupola in plexiglass per bacinella GN 2/3 — Euro 189,88
Dome lid for stand — cm 36x40x15

Cod. 97150111 Cupola tonda PC — Euro 84,58
Dome lid — Ø cm 47,5

Cod. 97150112 Cupola rettangolare PC
Rectangular dome lid

Euro 84,58
cm 51,5x33x18

Cod. 97150115 Tagliere in faggio
Beechwood board

Euro 52,52

Cod. 97150164 Tagliere pane in legno
Wood bread board

Euro 58,08
cm 49,5x28,5

Cod. 97150174 Tagliere in polietilene colore nero
Polyethylene board

Euro 109,48
cm 50x30x2,3

Cod. 51134900 Vassoio nero antiscivolo porta bicchieri in ABS
ABS non slip trays

Euro 46,80
cm 53,5x33

Cod. 97200078 Fornelletto inox — Euro 11,82
Stainless steel burner holder

Cod. 97200089 Supporto per fornelletto inox — Euro 14,18
Holder for stainless steel burner holder

Cod. 97150118* Resistenza con regolatore per chafing dish — Euro 286,56
Heater with adjuster for chafing dish — 230 V 700 W

Cod. 97150770* Resistenza per vassoio brioches — Euro 276,02
Heater for rectangular heating tray for brioche — 230 V 40 W

Cod. 97150276 Gel Pack — Euro 3,18
Refrigerating brick — cm. 20x9,8

*Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 198

Cod. 97150038 Contenitore Ø cm 16 s/coperchio con colonna refrigerante e c/rubinetto Tomlinson — Euro 131,36

Cod. 97150039 Contenitore Ø cm 20 s/coperchio con colonna refrigerante e c/rubinetto Tomlinson — Euro 153,26

Dispenser tank without lid with refrigerating pipe for ice cubes faucet

Cod. 97150052 Distributore cereali c/coperchio — Euro 232,10

Cereal dispenser with lid — Ø cm 18

Cod. 97150221 Rubinetto completo Tomlinson con rondella elastica — Euro 85,70

Tomlinson faucet

Cod. 97150280 Boccettino vernice bianco lucido — Euro 33,40

Bright White varnish bottle

Cod. 97150281 Boccettino vernice wenge — Euro 16,64

Wenge varnish bottle

Cod.55759010 Brocca termica Lt 1,0 — Euro 38,08
Thermic jug Lt 1

Cod.55759015 Brocca termica Lt 1,5 — Euro 40,26
Thermic jug Lt 1,5

Cod.55759020 Brocca termica Lt 2,0 — Euro 47,24
Thermic jug Lt 2

Cod.97100111 Ricambio caraffa termica — Euro 11,14
Vacuum jug

Cod.90230815 Targhetta "Latte-Caffè" per brocca — Euro 6,82
Plate "Milk-Coffee" for jug — Ø cm 6,5

Cod.90230810 Targhetta "Latte-Acqua Calda" per brocca — Euro 6,82
Plate "Milk-Hot Water" for jug — Ø cm 6,5

Cod.97200115 Brocca in vetro con tappo in sughero — Euro 14,80
Glass jug with lid — Lt 1

Cod.97200116 Set 3 ciotole in vetro — Euro 13,44
Glass bowl 3-piece set — Ø cm 10,5

Cod.97200117 Set 3 coperchi trasparenti con pomolo per ciotole — Euro 62,16
Glass bowl 3-piece set — Ø cm 10,5

Cod.97150309 Tagliere per stazione dolce/salato — Euro 26,84
Cooking board for bread, cheese and salami display — cm 38x30

Cod.97150305 Vaschetta per porta brocche/ciotole refrigerato multiuso — Euro 38,00
Basin for multipurpose refrigerated 3-section holder — cm 36,9x12,4x2,4 h

Cod.97150268 Cupola quadrata sovrapponibile — Euro 49,58
Dome lid — cm 35x38x13 h

Cod.97150269 Cesta pane 1/3 per buffet Compact — Euro 21,70
Compact bread basket 1/3 — h cm 50

Cod.97200080 Ciotola in vetro per supreme bowl multiuso — Euro 7,80
Glass bowl for supreme bowl — Ø cm 23

Cod.50902322 Griglia per supreme bowl multiuso — Euro 18,46
Grid for supreme bowl — Ø cm 22

Cod.97150303 Coperchio apribile trasparente con cerniera e pomolo per supreme bowl
Polycarbonate lid

Euro 83,00
Ø cm 23

Cod.50951224 Coperchio forato per supreme bowl
Perforated lid for supreme bowl

Euro 28,40
Ø cm 24

Cod.51607924 Cloche semisferica per supreme bowl
Semispheric cloche for sumpreme bowl

Euro 33,60
Ø cm 24

Cod. 9715B811 Base bianca c/aste per portaciotole 36 pz
White stand – 36 glasses

Euro 122,80
cm 19x10x26

Cod. 9715B810 Base bianca c/aste per portaciotole 24 pz
White stand – 24 glasses

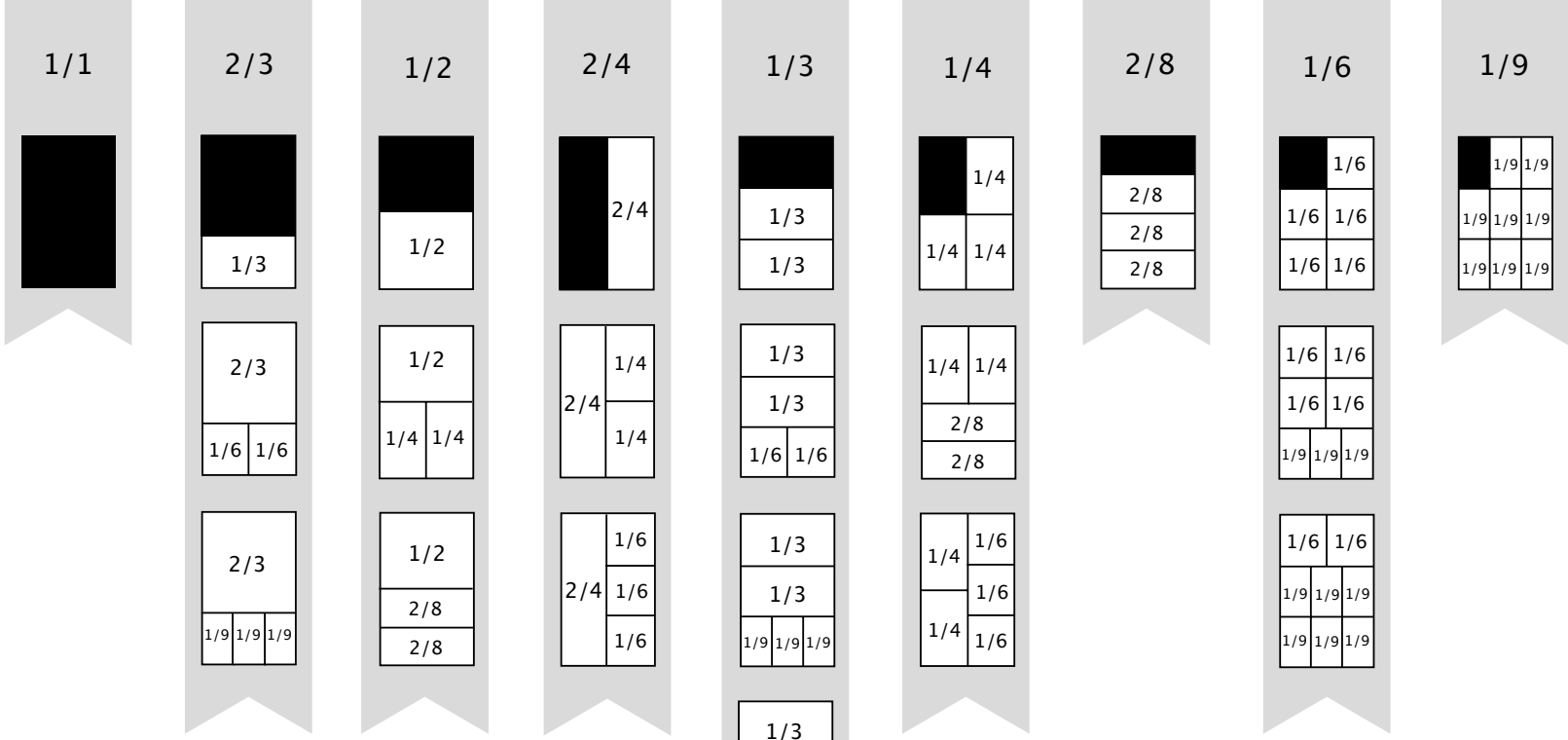
Euro 119,66
cm 30x15x36

Cod. 97150810 Base wenge c/aste per portaciotole 24 pz
Wenge stand – 24 glasses
Euro 104,30
cm 30x15x36

Cod. 97150811 Base wenge c/aste per portaciotole 36 pz
Wenge stand – 36 glasses
Euro 107,32
cm 19x10x26

Cod. 97200099 Ciotola in vetro
Bowl
Euro 3,36
Ø cm 12

Cod. 97200098 Ciotola in vetro
Bowl
Euro 2,12
Ø cm 6



Acciaio e Spessori

La serie Gastronorm è prodotta con acciaio AISI 304, chiamato anche 18/10, negli spessori:

• 1 mm per i modelli 2/1

• 0,7 e 0,8 per le altre pezzature restanti

Lucidatura

Le altezze 100, 150, 200 sono sottoposte ad una operazione di normalizzazione termica e poi lucidate mediante burattatura. Oggetti di grandi dimensioni sono puliti per via elettrolitica. Le altezze 65, 40 e 20 e sottoposte a trattamento chimico che permette di ottenere una lucidatura omogenea su tutta la superficie.

Confezione

Ogni singolo pezzo è sottoposto a lavaggio speculare ad alta temperatura 90° e confezionato in polipropilene pronto per l'uso già sterilizzato.

Capacità

I raggi ridotti al min. offrono il max della capienza nel minimo ingombro.

Materiali

Sono tutti certificati ed idonei al contatto con gli alimenti ai sensi dell' DM. 25-1-1992 art. 4-5° comma D.L. 208 e DIR. CEE 89/109.

Lavaggio

Resistenti all'uso prolungato in lavastoviglie.

Misure

In accordo con gli standard internazionali della CEE doc. CEN/TC 194 EN631-1.

The Steel and the Thicknessess

The Gastronorm range is made of AISI 304 steel also called 18/10, in the following thicknesses:

• 1 mm for the 2/1 models

• 0,7 and 0,8 for the remaining sizes

Polishing

Heights 100, 150 and 200 are thermally normalised and then polished by tumbling. Large items are etch cleaned. Heights 65, 40 and 20 and are subjected to a chemical treatment permitting the attainment of even polishing over the entire surface.

Packaging

Each individual piece is bright washed at the high temperature of 90° and packaged in polypropylene, ready for use already sterilised.

Capacity

The finely rounded bottom edges offer maximum capacity in the minimum space.

Materials

All the materials are certified to be suitable for contact with foodstuffs according to DM. 25-1-1992 art. 4 - 5th para. D.L. 208 and EEC Directive 89/109.

Washing

Resistant to prolonged dish-washing.

Sizes

In accordance with the international EEC standards doc. CEN/TC 194 EN631-1.

Note informative sui componenti

Acciaio Inox 18/10

L'acciaio Inox 18/10 - Aisi 304 viene fornito esclusivamente dalle principali acciaierie europee.

La sua eccezionale resistenza alla ruggine, la brillantezza e le caratteristiche igeniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia. Esso infatti resiste agli acidi contenuti nei prodotti alimentari, nei detersivi.

L'acciaio Inox 18/10 è antiurto e particolarmente adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Policarbonato. PC

Il policarbonato è un polimero di pregio che racchiude alcune caratteristiche della plastica, dell'acciaio e del vetro.

La trasparenza si avvicina al 90%. La resistenza meccanica alla deformazione ha un'elevata resistenza all'urto.

L'elevata stabilità dimensionale viene garantita fino ad una temperatura di 130 gradi. In presenza di fiamma è autoestinguente.

Avvertenze. Non resiste a: soluzioni alcaline, acetone, ammoniaca, benzolo ed alcool metilico.

Il materiale è sicuro dal punto di vista fisiologico e può andare a contatto con gli alimenti.

Componenti in MDF e in Legno

Il MDF (Medium Density Fibreboard, pannello di fibra a media densità) è un derivato del legno: è il più famoso e diffuso della famiglia dei pannelli di fibra.

I caldi e i distributori sono realizzati in mdf speciale ignifugo.

Avvertenze. Per mantenere a lungo la qualità del prodotto è necessario:

- Non immergere in liquidi o acqua
- Pulire con panno umido d'acqua
- Evitare l'utilizzo di sostanze abrasive
- Tenere lontano da fiamme libere o fonti di calore
- Evitare l'esposizione prolungata al sole, per evitare variazione di colore e deformazioni.

NB Il legno essendo un prodotto naturale può assumere tolleranze diverse a seconda della temperatura e dell'umidità presente nell'ambiente circostante.

Sono possibili eventuali gradazioni di colore e venature in quanto prodotto in legno naturale.

Il tagliere in Legno Faggio naturale è garantito a norma di legge, è trattato per non assorbire odori e ritenere umidità. Deve essera lavato a mano e asciugato.

Polipropilene

Il polipropilene è ad alta resistenza e garantito per alimenti.

Resistenze

Sono adatte a un voltaggio di 220 Volts e dotate di spina schuko. Conformi alle leggi CEE. Per distributore bevande calde o chafing dish non utilizzare con contenitori vuoti. Per il corretto utilizzo e per la manutenzione fare comunque riferimento alle note presenti all'interno della confezione.

Technical information on components

18/10 AISI 304 stainless steel

18/10 AISI 304 stainless steel is supplied almost exclusively by the main European steelworks. Its exceptional rust resistance, its brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, it resists to the acids contained in foodstuffs, detergents and is shockproof. 18/10 steel is dishwasher safe.

Polycarbonate. PC

Polycarbonate is a valuable polymer that has some characteristics from plastics, steel and glass. Its transparency is close to 90%. Its strain strength has a high impact strength. Its high dimensional stability is guaranteed up to a 130-degree temperature. In the presence of flame, it is self-extinguishing. Both i Caldi and the Dispender are made in special fireproof MDF.

Warning: it does not withstand: alkaline solutions, acetone, ammonia, benzol and methyl alcohol.

The material is safe from the physiological point of view and can get in touch with food.

MDF and Wood Components

MDF (Medium Density Fibreboard) is a wood derivate as well as the most famous and widespread of fibre panels.

Warning. To guarantee the quality of the product in the time:

- Do not plunge in liquids or in water
- Clean with a water-dampened cloth
- Do not use abrasive agents or solvents
- Keep away from flames or heat sources
- Do not expose to the sun for a long-time to avoid colour changes and deformations.

N.B.Wood is a natural product and can have different tolerances according to the environment temperature and humidity.

This product made of natural wood may have different colour nuances and veins China is suitable for food usage and does not contain harmful substances or release dangerous elements.

The Beech wood board is guaranteed by law and is treated not to absorb smells and humidity. It must be hand washed and dried with care.

Polypropylene

Polypropylene is highly resistant and suitable for foodstuff.

Resistances

The electric resistance is suitable for 220 W voltage and are provided with schuko plug . In compliance with CEE norm. For hot drink dispenser and chafing dish. Do not use with empty drink dispenser and chafing dish. For a correct use please refer to the instructions leaflet inside the box.

Notes d'information sur les composants

Acier Inox 18/10 AISI 304

Notre acier inox 18/10 AISI 304 est fourni presque exclusivement par les principales aciéries européennes.

Sa résistance exceptionnelle à l'oxydation, sa brillance et ses caractéristiques hygiéniques satisfont les exigences de la gastronomie moderne; il résiste aux chocs et aux acides contenus dans les aliments et dans les détergents.

L'acier 18/10 est spécialement indiqué pour le lavage au lave-vaisselle.

Polycarbonate. PC

Le polycarbonate est un polymère de haute qualité réunissant quelques-unes des caractéristiques du plastique, de l'acier et du verre. Sa transparence est proche de 90%.

Sa résistance mécanique à la déformation assure une résistance élevée aux chocs. Sa haute stabilité dimensionnelle est garantie jusqu'à une température de 130 degrés. En présence de flamme, il est autoextinguible.

Avertissements. Ne résiste pas à : solutions alcalines, acétone, ammoniaque, benzol et alcool méthylique.

Le matériel est sûr du point de vue physiologique et apte au contact avec les aliments.

Composants en MDF et en Bois

Le MDF (Medium Density Fibreboard, ou panneau en fibre moyenne densité) est un dérivé du bois : est le plus fameux et le plus répandu de la famille des panneaux de fibres.

Les pièces de buffet réchauffées et tous les distributeurs à boissons sont en MDF ignifuge.

Avertissements. Pour conserver longtemps la qualité du produit, respecter les indications suivantes :

- Ne pas plonger dans des liquides ou dans l'eau
- Nettoyer avec un chiffon humidifié avec de l'eau
- Éviter l'utilisation de substances abrasives ou de solvants

• Tenir éloigné des flammes libres ou des sources de chaleur
•Éviter l'exposition prolongée au soleil pour éviter les variations de couleur et les déformations.

N.B. Le bois est un matériau naturel et peut être altéré par la chaleur ou par l'humidité ambiante. Ces produits en bois naturel peuvent présenter des variations de couleur et des veines différentes. La planche à découper en hêtre naturel est à norme de loi, traitées pour ne pas absorber d'odeurs et pour retenir l'humidité. Elles doivent être lavées à la main et séchées.

Polypropylène

Le polypropylène est un matériel avec une résistance élevée et il est garanti pour le contact alimentaire.

Résistances

Elles sont adaptes à une tension de 220 volts et avec prise schuko. Conforme aux normes cee. Pour distributeur boissons chaudes et chafing dish. Ne pas utiliser avec distributeur boisson chaudes et chafing dish vides. Pour une utilisation correcte merci de lire le mode díemploi dans la boite.

Hinw eise über die teile

Edelstahl 18/ 10 AISI 304

AISI 304 wird in erster Linie von europäischen Stahlwerken geliefert.

Seine außergewöhnliche Rostbeständigkeit, der Glanz und die Hygienemerkmale erfüllen die Anforderungen der modernen Gastronomie und ist stoßbeständig.

Edelstahl 18/10 ist besonders geeignet für Spülmaschinen.

Polycarbonat. PC

Il policarboato è un polimero di pregio che racchiude alcune Das Polycarbonat ist ein hochwertiges Polymer, es hat einige Merkmale des Kunststoffes, des Stahls und des Glases. Die Transparenz beträgt fast 90%. Die mechanische Verformungsbeständigkeit hat eine hohe Schlagfestigkeit.

Die hohe Maßhaltigkeit wird bis 130° garantiert. Bei Flammen selbstlöschend.

Both I caldi and the Dispender are made in special fireproof MDF.

Hinweise: Nicht beständig gegen a) Alkalilösungen, Azeton, Ammoniak, Benzol und Methylalkohol. Physiologisch ist das Material sicher und darf mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Komponenten aus MDF und Holz

MDF (Medium Density Fibreboard, Faserpaneel mit mittlerer Dichte) ist ein Holzderivat: es ist das berühmteste und am weitest verbreitete aus der Familie der Faserpaneele.

Hinweise. Damit das Produkt lange seine gute Qualität behält, muss folgendes beachtet werden:

• Nicht in Flüssigkeit oder Wasser eintauchen
• Mit einem mit Wasser befeuchteten Tuch reinigen
• Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden
• Von offenem Feuer und Wärmequellen fernhalten
•Vor langer Sonneneinwirkung schützen, um Farbveränderungen und Verformungen zu vermeiden Achtung.

Da Holz ein Naturprodukt ist, können je nach Temperatur und Umgebung sfeuchtigkeit verschiedene Toleranzen auftreten.

Das Holzschneidbrett ist gesetzlich garantiert, wurde behandelt, um Geruch- und Feuchtigkeitsaufnahme zu vermeiden. Von Hand spülen und abtrocknen.

Polypropylen

Das Polypropylen hat eine hohe Festigkeit und ist für Lebensmittel gewährleistet.

Widerstände

Für eine Spannung von 220 Volt geeignet mit Schukostecker ausgestattet. Das Heizelement für Getränkespender oder Chafing Dish darf nicht mit leeren Behältern betrieben werden. Um das Heizelement nicht zu beschädigen und korrekt zu verwenden bitte unbedingt die Gebrauchsanweisung in der Verpackung beachten.

Notas informativas sobre los componentes

El aceroinoxidable 18/ 10

El acero inoxidable 18/10 AISI 304 es suministrado casi exclusivamente por las principales acerías europeas. Su resistencia excepcional a la oxidación, su brillo y las características higiénicas satisfacen los requisitos de la gastronomia moderna; resiste a los ácidos contenidos en los géneros alimenticios y en los detergentes y es antichoque.

El acero 18/10 está especialmente indicado para el lavado en lavavajillas.

Policarbonato. PC

El policarbonato es un polímero de alta calidad que reúne algunas características del plástico, del acero y del vidrio. Su transparencia se acerca del 90%.

Su resistencia mecánica a la deformación presenta una elevada resistencia a los golpes. Su elevada estabilidad dimensional está garantizada hasta la temperatura de 130 grados.

En presencia de llamas, es autoextinguible.

Todos aquellos elementos destinados a mantener el calor y distribuir bebidas se realizan en mdf especial e ignifugo.

Advertencias: no resiste a: soluciones alcalinas, acetona, amoníaco, benzol y alcohol metílico.

El material es seguro desde el punto de vista fisiológico y es apto para el contacto con alimentos.

Componentes de MDF y de Madera

El MDF (Medium Density Fibreboard, panel de fibra de media densidad) es un derivado de la madera: es el más famoso y difundido de la familia de los paneles de fibra.

Advertencias. Para mantener durante largo tiempo la calidad del producto es necesario:

• No sumergir en líquidos o en agua
• Limpiar con un paño humedecido con agua
• Evitar la utilización de substancias abrasivas o disolventes
• Mantener alejado del fuego o de fuentes de calor
• Evitar la exposición prolongada al sol, para evitar variaciones de color y deformaciones.

N.B. Al ser la madera un producto natural, puede asumir tolerancias diversas según la temperatura y la humedad presentes en el ambiente circunstante.

Pueden encontrarse diferentes gradaciones de color y vetas ya que el producto es de madera natural.

La tabla de cortar de madera de haya natural,está garantizado según la normativa de ley, tratadas para no absorber olores y para retener la humedad.

Tienen que ser lavadas a mano y secadas.

Polipropileno

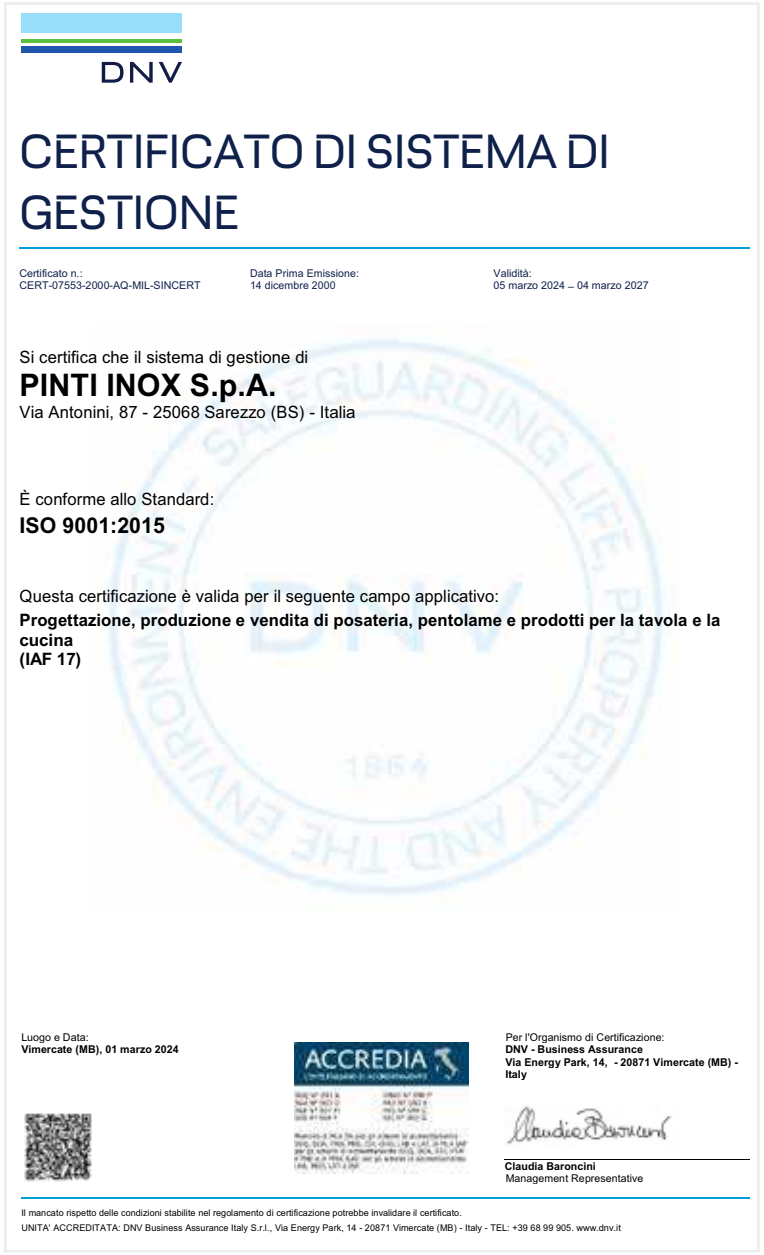
El polipropileno es de alta resistencia y garantizado para su uso con alimentos.

Resistencias

Adecuadas a un uso de 220 voltios y dotadas de enchufe schuko. Conforme a la normativa de la cee. Pour distributeur boissons chaudes et chafing dish. Ne pas utiliser avec distributeur boisson chaudes et chafing dish vides. Pour une utilisation correcte merci de lire le mode díemploi dans la boite.

In ottemperanza a quanto stabilito dal decreto legislativo DL 108 dt 25.01.92 e Dir. CEE 1935/2004 e 89/109, si precisa che la posateria, il pentolame e il vasellame di nostra produzione sono prodotti con materiali idonei al contatto con gli alimenti.

In compliance with what defined in the ministerial decree DL 108 dt 25.01.92 and Dir. CEE 1935/2004 and 89/109, the cutlery and the holloware we manufacture are produced with materials which can be touch with foodstuff.



DNV

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:
CERT-07553-2000-AQ-MIL-SINCERT

Data Prima Emissione:
14 dicembre 2000

Validità:
05 marzo 2024 – 04 marzo 2027

Si certifica che il sistema di gestione di

PINTI INOX S.p.A.

Via Antonini, 87 - 25068 Sarezzo (BS) - Italia

È conforme allo Standard:

ISO 9001:2015

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

Progettazione, produzione e vendita di posateria, pentolame e prodotti per la tavola e la cucina
(IAF 17)

Luogo e Data:
Vimercate (MB), 01 marzo 2024

ACCREDIA

Per l'Organismo di Certificazione:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) - Italy

Claudia Baroncini
Management Representative

Il mancato rispetto delle condizioni stabilite nel regolamento di certificazione potrebbe invalidare il certificato.
UNITA' ACCREDITATA: DNV Business Assurance Italy S.r.l., Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate (MB) - Italy - TEL: +39 68 99 905. www.dnv.it