

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











































































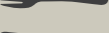

















HORECA

PINTINOX

2023

PINTINOX

HORECA
2023

	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
	L3		12	COLTELLO TAVOLA STAMPATO STAMPED TABLE KNIFE
	67		12	COLTELLO BISTECCA STEAK KNIFE
	04		12	CUCCHIAIO FRUTTA DESSERT SPOON
	05		12	FORCHETTA FRUTTA DESSERT FORK
	06		12	COLTELLO FRUTTA 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 de table estampé Tafelmesser Gestantz Cuchillo mesa estampado
Couteau à steak Steakmesser Cuchillo chuleta
Cuiller dessert Dessertlöffel Cuchara postre
Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre
Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre
Couteau dessert estampé Bedrucktes Obstmesser Cuchillo postre estampato
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. gestantz Cuchara estampado
Couteau à gateau Kuchenmesser Cuchillo postre
Pelle à tarte Tortenheber Pala pastel
Cuiller à bébé Babyloeffel Cucharita bebé
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 Schneckengabel Tenedor caracoles
Fourchette à huîtres 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 Esstübchen Par de palillos



Pieces per box



GAS
Gas
Gaz
Gas
Gas



INDUZIONE
Induction
Induction
Induktion
Inducción



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



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



VETROCERAMICA
Electricity Radiant
platein glass ceramic
Vitrocéramique | Ceran
Vitroceramica



FORNO
Oven
Four
Ofen
Horno

PINTINOX

HORECA
2023



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 massstabgetreue Abbildung 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. 96

CONFEZIONI

PACKAGING | EMBALLAGE | VERPACKUNG | ENVASES

pag. 103

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. 150

GASTRONORM

pag. 160

ACCESSORI

ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS

pag. 162

PREPARAZIONE

PREPARATION | LA PRÉPARATION | VORBEREITUNG | PREPARACIÓN

pag. 166

UTENSILI

TOOLS | USTENSILES | ZUBEHÖR | UTENSILIOS

pag. 186

PRESENTAZIONE

PRESENTATION | PRÉSENTATION | PRÄSENTATION | PRESENTACIÓN

pag. 192

USE & REUSE

pag. 196

BAR & GELATERIA

BAR & ICECREAM | BAR & CRÈMEGLACÉE | BAR & EIS | BAR & HELADO

pag. 198

BAR

pag. 204

GELATERIA

ICECREAM | CRÈMEGLACÉE | EIS | HELADO

pag. 208

CAFFETTERIA

COFFEE SHOP | CAFÉTÉRIA | CAFETERIA | CAFETERÍA

pag. 210

PASTICCERIA

PASTRY MAKING | PÂTISSERIE | PASTICCERIA | PASTELERÍA

pag. 214

RICAMBI

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

pag. 217

ESPOSITORI

DISPLAY | PRÉSENTOIR | WANDAUSSTELLER | EXPOSITOR

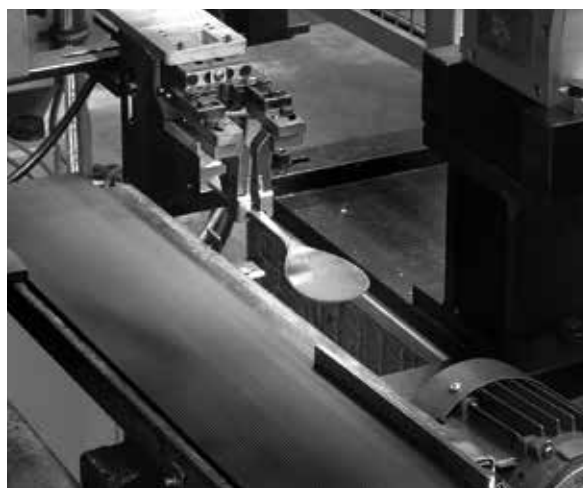
pag. 220

SEZIONE ESPLICATIVA

TECHNICAL INFORMATION | INFORMATION TECHNIQUE
| TECHNISCHE INFORMATIONEN | INFORMACIÓN TÉCNICA

pag. 228

LUXURY COLLECTION



L'azienda Pinti Inox S.p.A. è localizzata in un'area "la Valtrompia" che da sempre è stata dedicata 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 metallworking 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 chromelplated 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 2021 - 04 marzo 2024

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 e produzione di: posateria, pentolame per uso domestico, alberghiero e catering ed oggetti in acciaio inox per la tavola e la cucina (IAF 17)

Luogo e Data:
Vimercate (MB), 17 febbraio 2021



SGQ N° 003 A	EMAS N° 009 P
SGA N° 003 D	PRD N° 003 B
SGE N° 007 H	PRS N° 094 C
SCR N° 004 F	SSI N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento
SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GIIG, LAB e LAT, di MLA IAF
per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM
e PRD e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ESP

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

Zeno Beltrami
Management Representative

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

UNITÀ ACCREDITATA: DNV GL Business Assurance Italia S.p.A., Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate (MB) - Italy - TEL: +39 56 99 905, www.dnvgl.it

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 durezza superficiali molto elevate. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio né 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 avantgarde 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 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. 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 nonuniform 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 sabbatura 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 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. 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 è 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 servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi. Our silver plating process for cutlery is based on 50 years of experience and statelofart technology. The basic material is stainless steel 18/10 to which a 10micron 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 longlasting 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 servire 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.

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

Per tabelle Luxury Collection vedi pag. 228
For Luxury Collection tables see pag. 228

LISTINO FINITURE SPECIALI PER VARIANTI ON DEMAND

SPECIAL FINISH ON DEMAND PRICE LIST

	Cod.	TREASURE			STONE WASHED	ALCHIMIQUE		MYSTIQUE	ARGENTATURA SILVER PLATED (10 µ)
		Gold	Bronze Titanium	Honey Copper Grey Total Black		Gold	Bronze Titanium		
	01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	CC	-	-	-	✓	-	-	✓	
	04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	CD	-	-	-	✓	-	-	✓	
	07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	11	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	12	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	13	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	16	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	18	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	19	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	20	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	CR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	39	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	22	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	36	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	28	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	29	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	30	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	31	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

MODELLI Lines	FINITURE Finishings																			
	Treasure Gold	Treasure Bronze	Treasure Titanium	Treasure Honey	Treasure Copper	Treasure Grey	Treasure Total Black	Alchimique Gold	Alchimique Bronze	Alchimique Titanium	Alchimique Honey	Alchimique Copper	Alchimique Grey	Alchimique Total Black	Velvet Honey	Velvet Copper	Velvet Total Black	Stone Washed	Mystique	Filo Oro Gold
AUDREY																				
BAGUETTE																				
BERNINI																				
CASALI																				
DINNER																				
FILET																				
INFINITO																				
LEONARDO																				
MILLENIUM																				
OLIVIA																				
PALACE																				
PALACE MARTELLATO																				
SETTECENTO																				
SKY																				
SKY SATIN																				
STRESA																				
SWING																				
SYNTHESIS																				
TUBE																				
VITTORIALE																				
WESTMINSTER																				



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

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.

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.

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).

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).



**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!**

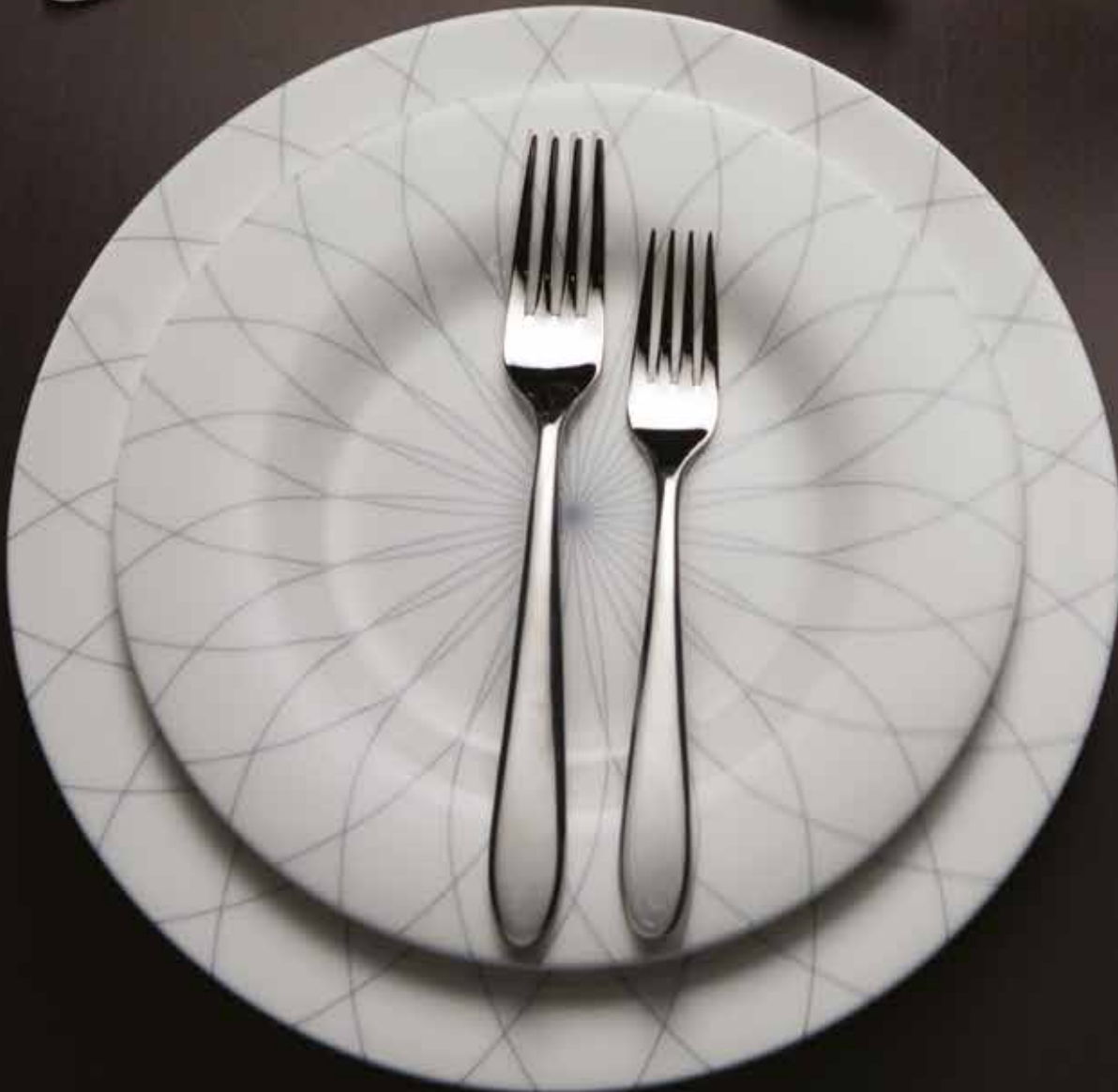
Il suffit de définir l'assiette et de feuilleter le catalogue pour trouver aisément l'association la plus efficace. Les photos des couverts sont à l'échelle 1:1 en associant la vaisselle à la photographie du couvert, vous pouvez vérifier immédiatement l'effet et définir votre choix.

**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.



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.

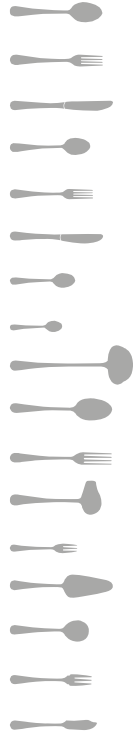




PRIVILEGE

051000 | 18/10 | mm 4,0

cod.	cm
01	21,0
02	21,4
03	23,0
04	18,5
05	18,7
06	21,0
07	14,5
08	12,5
10	27,8
11	23,6
12	24,0
13	18,5
17	16,6
20	26,0
39	18,2
28	18,9
29	21,2



















SIDE VIEW



mm 4,0 | 18/10 | 086000

OCTAVIA



	cod.	cm
	01	20,5
	02	20,7
	03	23,5
	04	18,1
	05	18,3
	06	20,5
	07	13,9
	08	12,0
	10	29,5
	11	24,0
	12	24,0
	13	17,3
	17	15,5
	20	24,3
	28	18,2
	29	20,7

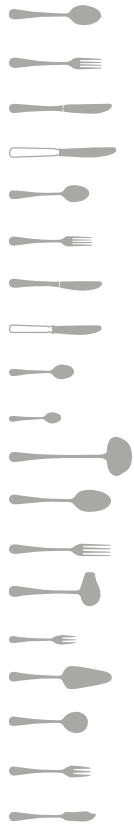
SIDE VIEW



VITTORIALE

164000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,9
02	20,9
03	24,0
CC	24,5
04	18,8
05	18,6
06	21,5
CD	21,5
07	14,5
08	12,0
10	28,2
11	24,2
12	24,0
13	17,8
17	15,9
20	24,8
39	17,7
28	18,7
29	21,0



SIDE VIEW

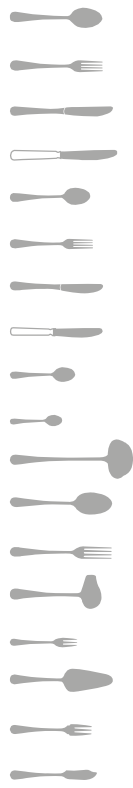




SPATEN

163000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,9
02	20,9
03	24,0
CC	24,5
04	18,8
05	18,6
06	21,5
CD	21,5
07	14,5
08	12,0
10	27,5
11	24,2
12	24,0
13	17,8
17	16,0
20	24,8
28	18,7
29	21,0



SIDE VIEW

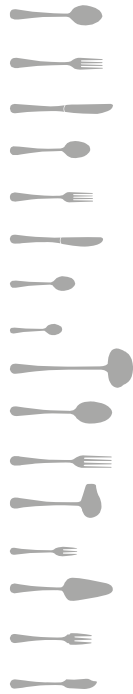




CONCEPT

045000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	23,2
02	23,2
03	24,5
04	20,0
05	20,1
06	21,4
07	17,2
08	11,1
10	29,0
11	26,0
12	26,0
13	15,0
17	17,2
20	23,0
28	20,0
29	22,2



SIDE VIEW





04500001
cm 23,2
cucchiaino tavola
table spoon



04500010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



04500002
cm 23,2
forchetta tavola
table fork



04500011
cm 26,0
cucchiaino servire
serving spoon



04500003
cm 24,5
coltello tavola
table knife



04500012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



04500004
cm 20,0
cucchiaino 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

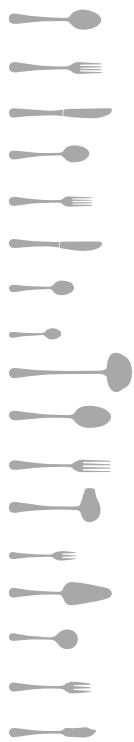


04500008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



04500029
cm 22,2
coltello pesce
fish knife

cod.	cm
01	23,0
02	23,0
03	24,0
04	20,0
05	19,9
06	21,0
07	17,0
08	10,9
10	29,0
11	26,0
12	26,0
13	15,0
17	17,0
20	23,0
CR	15,0
28	19,9
29	21,8



SIDE VIEW





04700001
cm 23,0
cucchiaino 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
cucchiaino 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
cucchiaino 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
cucchiaino crema
cream spoon



04700008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

SWING

088000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,8
02	20,9
03	22,5
04	18,7
05	18,7
06	20,5
07	14,6
08	11,8
10	28,0
11	25,5
12	25,5
13	17,4
17	15,4
20	23,0
28	18,1
29	19,8
FA	14,6
FB	18,7



SIDE VIEW



BAGUETTE



	cod.	cm
	01	20,6
	02	20,6
	03	24,1
	CC	25,3
	67	23,0
	04	17,8
	05	18,5
	06	22,0
	CD	22,5
	07	14,6
	08	11,8
	10	28,0
	11	23,5
	12	23,6
	13	17,5
	17	15,1
	19	17,7
	20	24,0
	22	13,7
	38	20,4
	39	17,9
	28	18,0
	29	19,4
	30	23,0
	31	25,0

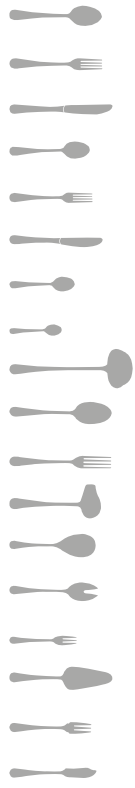
SIDE VIEW



OLIVIA

049000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	23,0
02	23,0
03	24,5
04	19,8
05	19,7
06	21,4
07	16,5
08	11,0
10	29,0
11	26,0
12	26,0
13	14,9
14	26,0
15	26,0
17	17,0
20	23,1
28	19,7
29	21,8



SIDE VIEW





04900001
cm 23,0
cucchiaino 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
cucchiaino 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
cucchiaino frutta
dessert spoon



04900013
cm 14,9
mestolo salsa
sauce ladle



04900005
cm 19,7
forchetta frutta
dessert fork



04900014
cm 26,0
cucchiaino 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

080000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	
01	20,6	
02	20,6	
03	24,0	
CC	25,2	
67	22,8	
04	17,9	
05	18,5	
06	21,6	
CD	21,6	
07	14,6	
08	11,8	
10	28,0	
11	23,5	
12	23,8	
13	17,9	
15	22,8	
17	15,0	
19	17,6	
20	24,0	
CR	15,2	
09	19,7	
22	13,6	
23	13,5	
25	15,0	
26	15,3	
27	15,5	
35	12,1	
36	22,0	
38	20,4	
39	17,8	
28	18,0	
29	19,6	
30	22,5	
31	25,0	

SIDE VIEW





08000001
cm 20,6
cucchiaino tavola
table spoon



08000008
cm 11,8
cucchiaino moka
moka spoon



080000CR
cm 15,2
cucchiaino crema
cream spoon



08000038
cm 20,4
cucchiaino 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
cucchiaino brodo
soup spoon



08000003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



08000010
cm 28,0
mestolo
soup ladle



08000023
cm 13,5
cucchiaino 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
cucchiaino 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
cucchiaino 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



080000CD
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

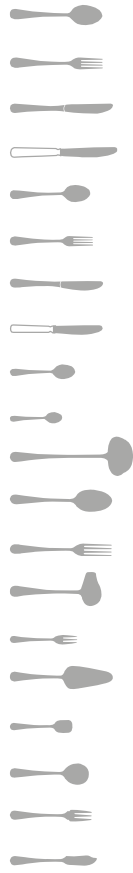


08000020
cm 24,0
pala torta
cake server

PALLADIUM

059000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,8
02	20,6
03	23,6
CC	24,9
04	18,1
05	18,2
06	21,2
CD	22,2
07	14,6
08	11,0
10	27,2
11	24,1
12	24,0
13	17,0
17	15,5
20	24,0
22	14,2
39	17,2
28	18,8
29	20,1







SIDE VIEW



EUCLIDE



	cod.	cm
	01	22,0
	02	22,0
	03	24,0
	05	19,3
	06	21,0
	07	15,8
	08	11,8
	10	29,0
	11	25,0
	12	25,0

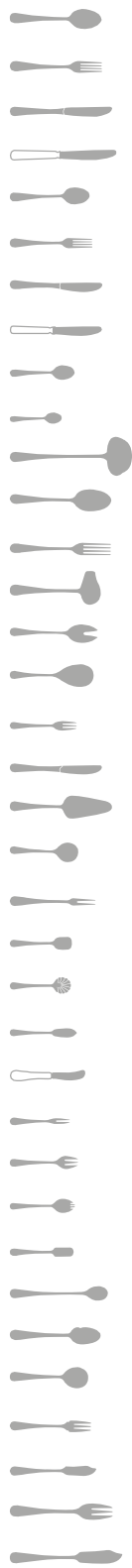
SIDE VIEW



PITAGORA

081000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,4
02	20,6
03	23,2
CC	24,5
04	17,7
05	18,4
06	21,0
CD	21,3
07	14,5
08	11,9
10	27,7
11	23,5
12	23,7
13	17,4
15	22,8
59	23,8
17	15,0
19	17,7
20	24,0
CR	15,5
09	19,5
22	13,6
23	13,5
25	15,0
CS	18,7
26	15,4
27	15,5
FM	12,5
35	12,0
36	22,0
38	20,4
39	17,7
28	17,8
29	19,5
30	22,6
31	25,1



SIDE VIEW





08100001
cm 20,4
cucchiaino tavola
table spoon



08100010
cm 27,7
mestolo
soup ladle



08100009
cm 19,5
forchetta carne
meat fork



08100038
cm 20,4
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



08100002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



08100011
cm 23,5
cucchiaino servire
serving spoon



08100022
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon



08100039
cm 17,7
cucchiaino brodo
soup spoon



08100003
cm 23,2
coltello tavola
table knife



08100012
cm 23,7
forchettone servire
serving fork



08100023
cm 13,5
cucchiaino 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
cucchiaino 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
cucchiaino 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



081000CD
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
cucchiaino crema
cream spoon

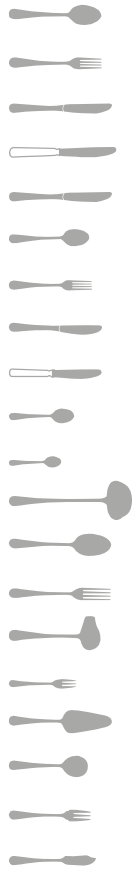


08100036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

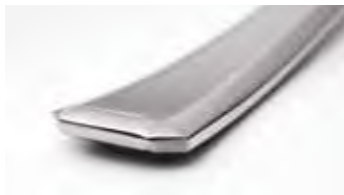
LEONARDO

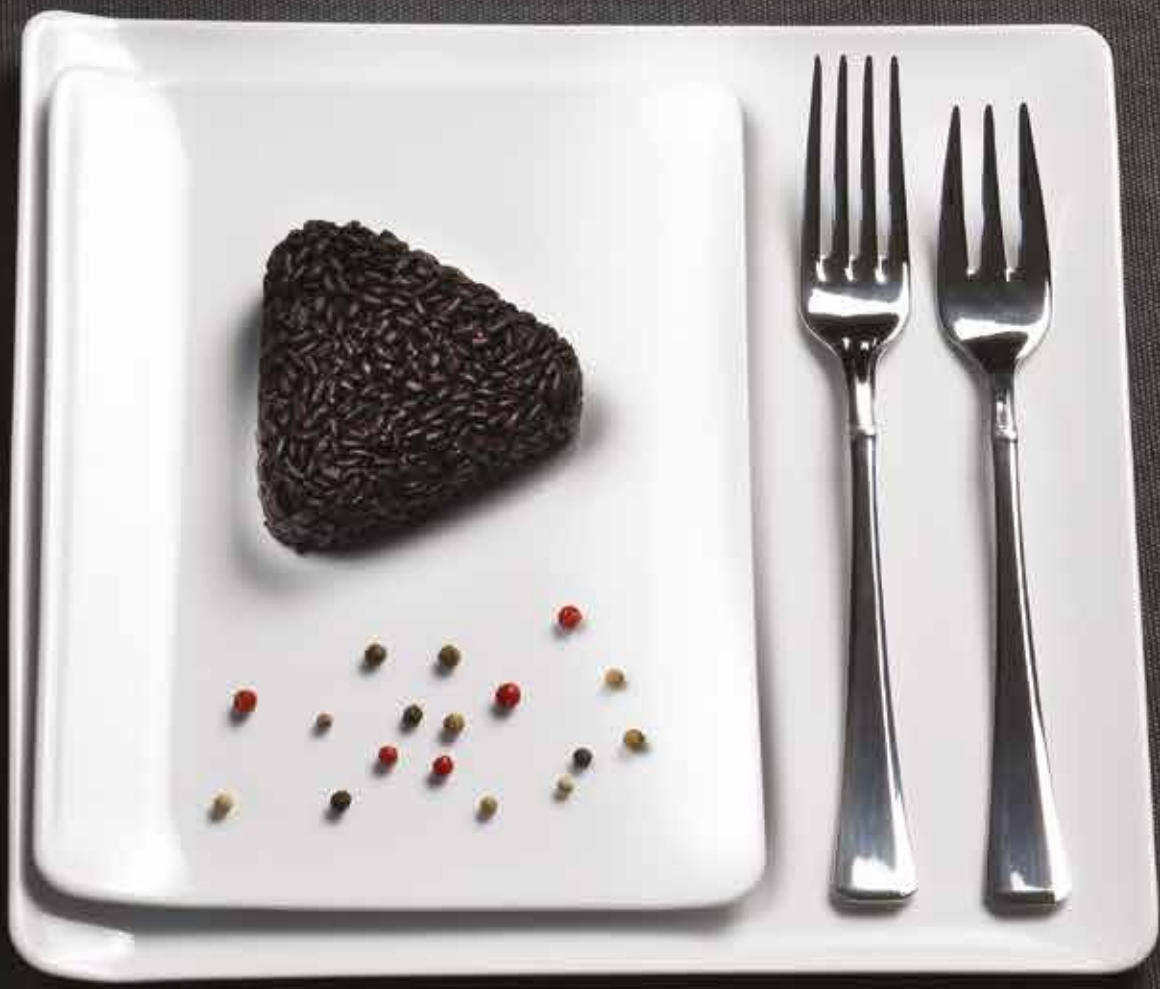
050000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,8
02	20,7
03	24,0
CC	23,8
67	23,0
04	17,5
05	17,7
06	21,5
CD	20,6
07	14,5
08	11,8
10	28,0
11	23,5
12	23,8
13	18,0
17	16,7
20	23,2
39	17,3
28	19,5
29	21,3



SIDE VIEW







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.

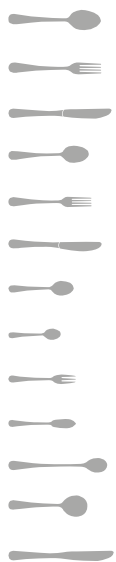




SKY

294000 | 18/10 | mm 4,0

cod.	cm
01	20,0
02	20,2
03	22,8
04	18,0
05	18,0
06	21,0
07	14,0
08	11,4
17	15,5
25	17,5
36	22,0
39	18,6
67	23,0
















SIDE VIEW



mm 4,0 | 18/10 | 294U00

SKY SATIN



	cod.	cm
	01	20,0
	02	20,2
	03	22,8
	04	18,0
	05	18,0
	06	21,0
	07	14,0
	08	11,4
	17	15,5
	25	17,5
	36	22,0
	39	18,6
	67	23,0

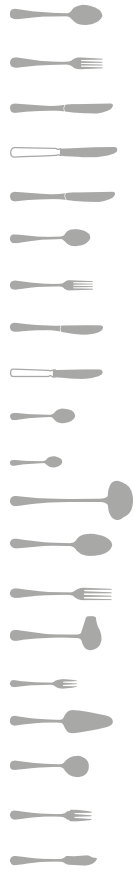
SIDE VIEW



MILLENNIUM

227000 | 18/10 | mm 4,0























cod.	cm
01	20,8
02	20,8
03	23,5
CC	23,8
67	23,6
04	18,7
05	18,7
06	21,2
CD	21,5
07	14,7
08	10,7
10	27,4
11	23,5
12	23,8
13	17,6
17	15,5
20	23,5
39	18,1
28	18,7
29	19,8



SIDE VIEW





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

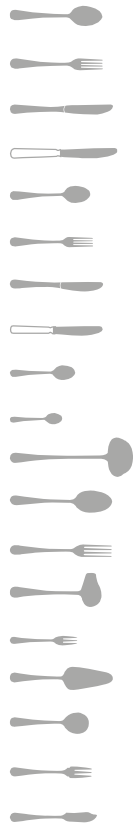
SIDE VIEW



SETTECENTO

205000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,1
02	20,1
03	22,7
CC	25,0
04	17,1
05	17,1
06	20,2
CD	22,5
07	14,6
08	11,8
10	28,0
11	23,1
12	23,6
13	16,5
17	14,8
20	22,7
39	16,9
28	19,4
29	20,9



















SIDE VIEW



ROMANINO



	cod.	cm
	01	20,8
	02	20,8
	03	23,0
	04	18,7
	05	18,7
	06	21,2
	07	14,4
	08	11,6
	10	29,0
	11	24,0
	12	23,5
	13	18,8
	17	15,3
	20	24,0
	28	18,7
	29	19,8

SIDE VIEW



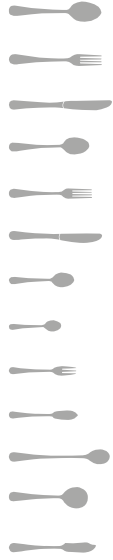
TRUMPET

207000 | 18/0 | forged

DESIGN
Daniele Ardisson

cod. cm




















01	20,4
02	20,4
03	23,0
04	18,0
05	18,0
06	20,0
07	13,7
08	11,0
17	15,4
25	16,0
36	18,0
39	19,0
29	20,5



SIDE VIEW





	cod.	cm
	01	20,0
	02	20,0
	03	22,5
	CC	25,0
	04	17,1
	05	17,1
	06	20,0
	CD	24,4
	07	14,3
	08	11,5
	10	26,5
	11	23,1
	12	23,5
	13	16,5
	15	22,8
	17	15,0
	20	22,7
	28	19,4
	29	20,9

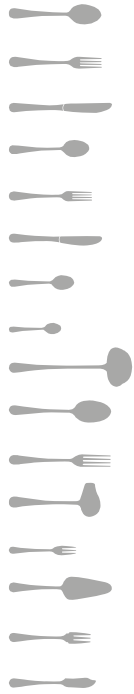
SIDE VIEW



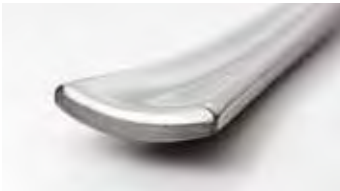
LIBERTY

166000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	21,2
02	21,0
03	23,0
04	18,1
05	18,0
06	20,0
07	15,1
08	11,1
10	29,0
11	24,0
12	24,0
13	16,5
17	17,0
20	24,0
28	19,5
29	21,5s



SIDE VIEW





16600001
cm 21,2
cucchiaino tavola
table spoon



16600010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



16600002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



16600011
cm 24,0
cucchiaino servire
serving spoon



16600003
cm 23,0
coltello tavola
table knife



16600012
cm 24,0
forchettone servire
serving fork



16600004
cm 18,1
cucchiaino 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

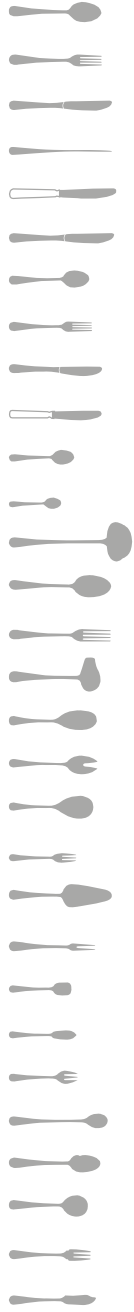


16600029
cm 21,5
coltello pesce
fish knife

PALACE

169000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	21,0
02	21,0
03	23,4
D3	23,0
CC	23,8
67	23,0
04	18,2
05	18,2
06	21,0
CD	21,5
07	14,7
08	10,8
10	28,8
11	24,1
12	24,1
13	14,0
14	25,0
15	25,0
59	26,0
17	14,6
20	22,9
09	15,0
22	14,5
25	18,0
27	14,5
36	22,0
38	21,5
39	18,5
28	18,2
29	20,3



SIDE VIEW





16900001
cm 21,0
cucchiaino tavola
table spoon



16900007
cm 14,7
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



16900017
cm 14,6
forchetta dolce
pastry fork



16900039
cm 18,5
cucchiaino 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



16900029
cm 20,3
coltello pesce
fish knife



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



16900011
cm 24,1
cucchiaino servire
serving spoon



16900036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



16900067
cm 23,0
coltello bistecca
steak knife



16900012
cm 24,1
forchettone servire
serving fork



16900038
cm 21,5
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



16900004
cm 18,2
cucchiaino frutta
dessert spoon



16900013
cm 14,0
mestolo salsa
sauce ladle



16900005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



16900014
cm 25,0
cucchiaino 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.

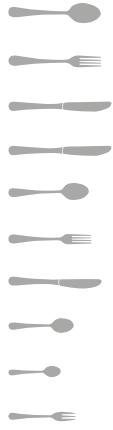


16900059
cm 26,0
cucchiaino risotto
rice spoon

PALACE MARTELLATO

168000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	21,0
02	21,0
03	22,0
L3	22,2
04	18,2
05	18,2
06	20,0
07	14,7
08	10,8
17	14,6



SIDE VIEW

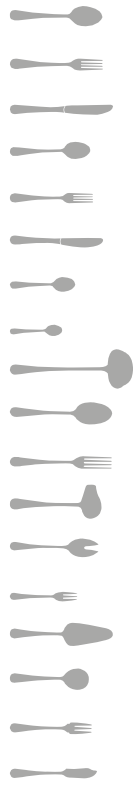




CASALI

210000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	19,5
02	19,5
03	21,6
04	16,6
05	16,6
06	19,8
07	13,8
08	11,6
10	27,0
11	22,8
12	22,8
13	16,7
15	22,5
17	14,6
20	23,2
39	17,2
28	19,2
29	20,7





















SIDE VIEW



SAVOY



	cod.	cm
	01	20,8
	02	20,9
	03	23,0
	CC	24,5
	04	18,0
	05	18,1
	06	20,0
	CD	21,3
	07	14,9
	08	11,0
	10	28,0
	11	25,5
	12	25,5
	13	17,4
	17	16,1
	20	23,0
	28	18,1
	29	20,0

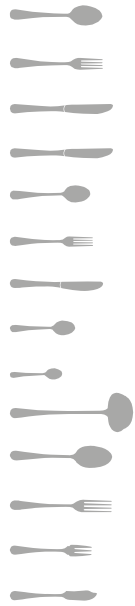
SIDE VIEW



EXCELSIOR

146000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	21,0
02	20,8
03	23,3
67	23,3
04	18,0
05	18,0
06	21,2
07	15,0
08	11,0
10	29,0
11	25,0
12	25,0
28	19,7
29	21,8



















SIDE VIEW



TREND

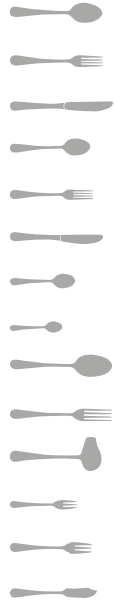


	cod.	cm
	01	21,2
	02	21,2
	03	23,0
	04	18,0
	05	18,0
	06	20,0
	07	15,0
	08	11,0
	10	28,6
	11	24,0
	12	24,0
	13	16,4
	17	16,1
	20	24,3
	28	18,0
	29	19,9

SIDE VIEW



cod.	cm
01	20,6
02	20,9
03	24,3
04	18,5
05	18,9
06	21,4
07	15,0
08	11,6
11	23,9
12	24,0
13	17,6
17	15,2
28	18,9
29	19,7
















SIDE VIEW



TIE

DESIGN
Daniele Ardisson



	cod.	cm
	01	20,0
	02	20,0
	03	22,0
	04	18,0
	05	18,0
	06	20,0
	07	14,0
	08	11,0
	17	15,4
	25	16,9
	36	19,0
	39	19,0
	29	21,0

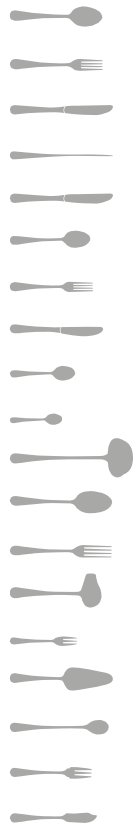
SIDE VIEW



SYNTHESIS

203000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW





20300001
cm 21,0
cucchiaino tavola
table spoon



20300010
cm 26,9
mestolo
soup ladle



20300002
cm 21,2
forchetta tavola
table fork



20300011
cm 24,9
cucchiaino servire
serving spoon



20300003
cm 22,5
coltello tavola
table knife



20300012
cm 25,3
forchettone servire
serving fork



20300003
cm 22,6
coltello verticale
standing knife



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
cucchiaino 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

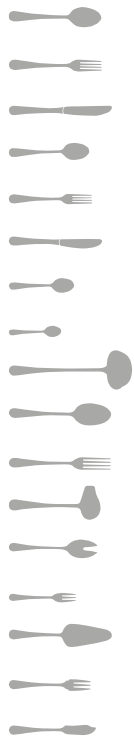


20300008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

SOLARIS

217000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	19,7
02	20,0
03	21,5
04	18,1
05	17,6
06	18,4
07	13,8
08	12,1
10	27,2
11	22,3
12	22,4
13	17,8
15	22,3
17	15,7
20	23,6
28	19,1
29	19,4



SIDE VIEW



SIRIO



	cod.	cm
	01	20,6
	02	20,6
	03	24,1
	CC	25,0
	CA	23,5
	L3	22,0
	04	18,5
	05	18,5
	06	22,0
	L6	19,4
	CD	22,0
	CB	21,4
	07	14,6
	08	11,6
	10	27,2
	11	23,2
	12	23,6
	13	17,5
	15	22,3
	16	14,7
	17	15,2
	19	17,8
	20	23,7
	22	13,7
	FM	12,5
	39	17,9
	28	18,0
	29	19,4
	30	22,7
	31	25,1

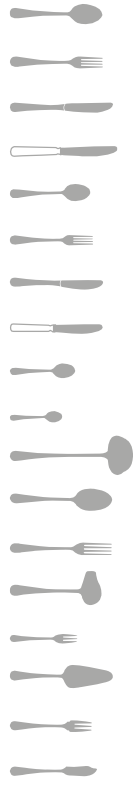
SIDE VIEW



ROMA

220000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	20,6
02	20,6
03	24,1
CC	25,3
04	18,5
05	18,5
06	22,0
CD	22,5
07	14,6
08	11,8
10	28,0
11	23,5
12	23,6
13	17,5
17	15,1
20	24,0
28	18,0
29	19,4
























SIDE VIEW



FILET



	cod.	cm
	01	20,9
	02	20,7
	03	23,4
	CC	23,4
	04	18,5
	05	18,5
	06	21,5
	CD	21,5
	07	14,6
	08	12,0
	10	27,5
	11	24,0
	12	24,1
	13	18,0
	17	15,2
	20	24,0
	22	13,6
	25	19,6
	38	20,4
	28	18,0
	29	19,6

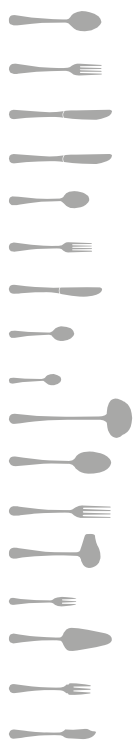
SIDE VIEW



SABRINA

209000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	20,6
02	20,9
03	22,6
67	22,5
04	18,3
05	18,5
06	19,9
07	15,1
08	11,6
10	29,3
11	25,3
12	23,5
13	17,1
17	15,3
20	23,9
28	18,6
29	19,6





















SIDE VIEW



MAITRE



	cod.	cm
	01	20,8
	02	20,8
	03	23,0
	CC	24,5
	04	17,9
	05	17,9
	06	20,0
	CD	21,3
	07	14,9
	08	11,0
	10	28,0
	11	25,3
	12	25,3
	13	16,5
	17	16,0
	20	22,7
	28	17,9
	29	20,1

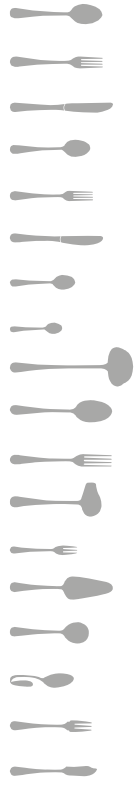
SIDE VIEW



HOTEL

202000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	19,3
02	19,4
03	21,1
04	17,8
05	16,6
06	18,0
07	13,2
08	11,6
10	27,2
11	22,2
12	22,1
13	16,0
17	15,5
20	23,0
39	17,2
AT	12,4
28	17,7
29	18,6



















SIDE VIEW



mm 2,5 | 18/10 | 214000

BRISTOL



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

SIDE VIEW



AMERICA

224000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	19,5
02	19,5
03	21,0
L3	21,5
04	17,8
05	17,1
06	18,7
L6	18,9
07	13,3
08	11,6
10	28,0
11	22,0
12	22,3
13	16,8
15	21,4
17	15,9
18	15,2
L9	17,2
20	24,0
22	13,1
36	22,0
28	18,9
29	22,2
30	22,3
31	24,5















SIDE VIEW



BRASILIA



	cod.	cm
	01	19,5
	02	19,5
	03	21,0
	04	17,8
	05	17,1
	06	18,7
	07	13,3
	08	11,6
	10	28,0
	11	22,0
	12	22,3
	13	16,8
	15	21,4
	17	15,9
	20	24,0
	22	13,1
	36	22,0
	28	18,9
	29	22,2

SIDE VIEW



BETA

171000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	19,6
02	19,6
03	21,0
04	17,8
05	17,9
06	19,2
07	13,7
08	12,3
10	27,5
11	22,0
12	22,4
13	18,0
15	21,8
17	15,9
20	21,7
22	13,6
36	22,0
28	19,8
29	22,3






SIDE VIEW



GAMMA



	cod.	cm
	01	19,6
	02	19,6
	03	21,0
	L3	21,6
	04	17,8
	05	17,9
	06	19,1
	L6	19,5
	07	13,7
	08	12,3
	10	27,5
	11	22,0
	12	22,4
	13	18,0
	15	21,8
	17	15,9
	20	21,7
	22	13,6
	36	22,0
	39	18,2
	AT	11,7
	28	19,8
	29	22,3

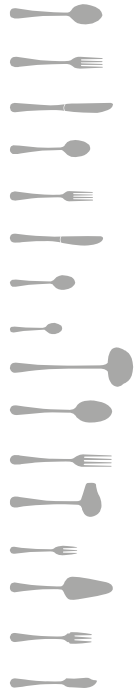
SIDE VIEW



ISCHIA

225000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	19,7
02	19,3
03	21,2
04	18,6
05	17,4
06	19,9
07	13,8
08	11,8
10	26,9
11	21,9
12	22,5
13	17,6
17	17,5
20	21,6
28	19,1
29	20,6



SIDE VIEW

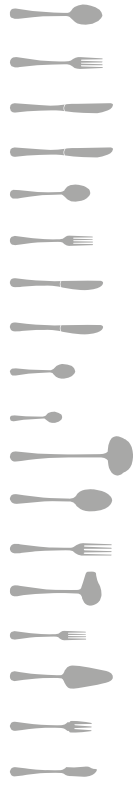




TEMA

212000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	19,6
02	19,8
03	21,2
L3	21,4
04	17,0
05	17,1
06	19,1
L6	19,5
07	14,8
08	11,2
10	27,7
11	22,3
12	22,7
13	17,6
16	14,9
20	23,6
28	17,4
29	19,5











SIDE VIEW



mm 3,0 | 18/0 | 2610000

WAVE



	cod.	cm
	01	21,0
	02	21,0
	03	22,6
	05	18,5
	06	20,3
	07	14,7
	08	11,0
	17	16,0

SIDE VIEW

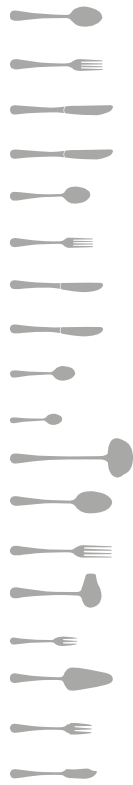


NICKEL
FREE

AIDA

138000 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm
01	19,6
02	19,6
03	21,0
L3	21,5
04	17,0
05	16,9
06	18,9
L6	19,5
07	13,4
08	11,3
10	27,2
11	22,7
12	22,6
13	17,7
17	13,5
20	24,1
28	17,2
29	19,6

















SIDE VIEW



AUSTRALIA 2



	cod.	cm
	01	19,0
	02	18,9
	03	20,4
	L3	19,5
	05	16,9
	06	18,4
	L6	19,5
	07	13,3
	08	10,8
	10	28,3
	11	21,6
	12	21,6
	17	16,7
	20	23,0

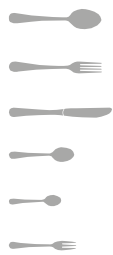
SIDE VIEW



DOLPHIN

136000 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm
01	21,1
02	20,9
03	23,0
07	15,1
08	11,0
17	17,2
















SIDE VIEW



UNO



	cod.	cm
	01	18,8
	02	18,6
	03	20,5
	L3	22,1
	05	16,5
	06	18,4
	07	13,4
	08	10,8
	10	27,3
	11	21,5
	12	21,4
	17	13,7
	20	23,5

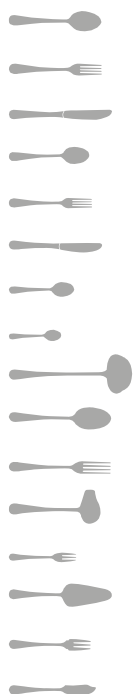
SIDE VIEW



VALENCIA

035000 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm
01	19,6
02	19,6
L3	22,0
04	17,8
05	17,7
L6	19,4
07	14,1
08	11,5
10	26,9
11	22,0
12	21,9
13	17,9
17	15,1
20	22,8
28	18,8
29	19,6



SIDE VIEW

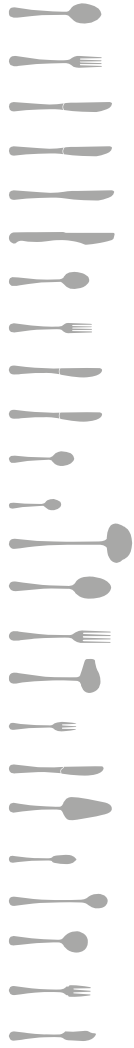




STRESA

032000 | 18/10 | mm 2,0

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





















SIDE VIEW



SUPERGA



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

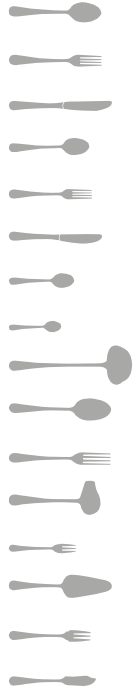
SIDE VIEW



CAMBRIDGE

071M00 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm
01	19,6
02	19,6
L3	22,0
04	17,8
05	17,7
L6	19,4
07	14,1
08	11,5
10	26,9
11	22,0
12	21,9
13	17,9
17	15,1
20	22,8
28	18,0
29	19,6








SIDE VIEW



PUNTO



	cod.	cm
	01	19,7
	02	19,9
	L3	21,6
	04	17,1
	05	16,8
	L6	19,5
	07	13,4
	08	11,4
	16	14,7
	17	13,6
	52	14,7

SIDE VIEW



NICKEL
FREE

SNAKE

114000 | 18/10 | mm 1,5

cod.	cm
01	20,8
02	21,1
03	23,0
L3	22,5
07	14,9
08	11,1














SIDE VIEW



mm 2,0 | 18/0 | 028000

ECO BAGUETTE



	cod.	cm
	01	19,6
	02	19,6
	L3	22,0
	04	17,8
	05	17,7
	L6	19,4
	07	14,1
	08	11,5
	17	15,1
	28	18,0
	29	19,6

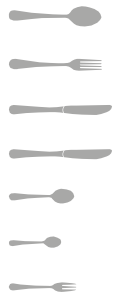
SIDE VIEW

NICKEL
FREE

TOURING

125000 | 18/0 | mm 2,0

cod.	cm
01	21,0
02	21,0
03	22,0
L3	22,0
07	15,2
08	11,1
17	14,7









SIDE VIEW



NICKEL
FREE

TUBE



	cod.	cm
	01	20,0
	02	20,0
	03	22,0
	07	14,5
	08	11,0
	17	16,1

SIDE VIEW



Set 100 anelli in plastica
Set 100 plastic rings
Cod. 98800860

NICKEL
FREE

CONFEZIONI

PACKAGING
EMBALLAGE
VERPACKUNG
ENVASES














DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO

AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY

Cod.
2240EO..
AMERICACod.
1380EO..
AIDACod.
1250EO..
TOURING

Description

			Description			
✓	✓	✓	Cucchiaio tavola Table spoon Cuiller de table Tafellöffel Cuchara mesa	01	N°1	
✓	✓	✓	Forchetta tavola Table fork Fourchette de table Tafelgabel Tenedor mesa	02	N°1	
✓	✓	-	Coltello tavola Table knife Couteau de table Tafelmesser Cuchillo mesa	03	N°1	
✓	✓	✓	Coltello tavola stampato Stamped table knife Couteau de table estampé Tafelmesser gestantz Cuchillo mesa estampado	L3	N°1	
✓	✓	-	Forchetta frutta Dessert fork Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre	05	N°1	
✓	✓	-	Coltello frutta Dessert knife Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre	06	N°1	
✓	-	-	Coltello frutta stampato Stamped dessert knife Couteau dessert es tampé Dessertmesser gestantz Cuchillo postre estamp.	L6	N°1	
✓	✓	✓	Cucchiaino caffè Tea/coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café	07	N°1	
✓	✓	✓	Cucchiaino moka Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cucharita moka	08	N°1	
✓	-	-	Paletta gelato Ice cream spoon Cuiller à glace Eislöffel Cuchara para helado	22	N°1	
✓	-	-	Cucchiaio bibita Soda spoon Cuiller à cocktail Limolöffel Cuchara refresco	36	N°1	

Imballi per posate e coltelli: master da 48 "cravatte"

Packaging for cutlery knives: outhter carton including 48 "cravatte" - Emballages pour couverts couteaux: carton de 48 "cravatte" - Verpackungen für Messer: Kartonverpackung zu 48 "Cravatte" - Embalajes para Tenedores: embalaje de 48 "cravatte".

Imballi per caffè e moka: master da 60 "cravatte"

Packaging for moka coffee maker: outhter carton including 60 "cravatte" - Emballages pour café|moka: carton de 60 "cravatte" - Verpackung für Kaffee Mokkalöffel : Kartonverpackung zu 60 "Cravatte" - Embalajes para café|moka: embalaje de 60 "cravatte".













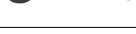







DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO
AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



Cod.
2260C..
SIRIO

Cod.
2030C..
SYNTHESIS

Cod.
2010C..
MAITRE

		Description			
	GR 3 301	Cucchiaino tavola Table spoon Cuiller de table Tafellöffel Cuchara mesa	✓	✓	✓
	GR 3 302	Forchetta tavola Table fork Fourchette de table Tafelgabel Tenedor mesa	✓	✓	✓
	GR 2 203	Coltello tavola Table knife Couteau de table Tafelmesser Cuchillo mesa	✓	✓	✓
	GR 2 213	Colt. tav. stamp. Stamp. table knife Cout. de table estampé Tafelmesser gest. Cuch. mesa estam.	-	-	-
	GR 3 304	Cucchiaino frutta Dessert spoon Cuiller dessert Dessertlöffel Cuchara postre	✓	✓	-
	GR 3 305	Forchetta frutta Dessert fork Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre	✓	✓	-
	GR 2 206	Coltello frutta Dessert knife Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre	✓	✓	-
	GR 2 216	Colt. frutta stamp. Stamp. dessert knife Cout. dessert estampé Dessertmes. gest. Cuch. postre estam.	-	-	-
	GR 6 607	Cucchiaino caffè Tea/coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café	✓	✓	✓
	GR 6 608	Cucchiaino moka Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cucharita moka	✓	✓	✓
	GR 6 617	Forchettina dolce 3 spine Pastry fork Fourchette à gateau Kuchengabel 3 Zinken Tenedor postre 3 púas	-	✓	-
	GR 3 322	Paletta gelato Ice cream spoon Cuiller à glace Eislöffel Cuchara para helado	-	-	-
	GR 3 336	Cucchiaino bibita Soda spoon Cuiller à cocktail Limolöffel Cuchara refresco	-	-	-
	GR 3 328	Forchetta pesce Fish fork Fourchette à poisson Fischgabel Tenedor pescado	-	-	-
	GR 3 329	Coltello pesce Fish knife Couteau à poisson Fischmesser Cuchillo pescado	✓	-	-
	GR 1 010	Mestolo Soup ladle Louche Suppenschöpfer Cazo sopa	-	✓	-
	GR 1 011	Cucchiaino servire Serving spoon Cuiller de service Servierlöffel Cuchara servir	✓	✓	-
	GR 1 012	Forchettone servire Serving fork Fourchette de service Serviergabel Tenedor servir	-	✓	-
	GR 1 015	Forchettone insalata Salad fork Fourchette à salade Salatgabel Tenedor ensalada	-	-	-
	GR 1 020	Pala torta Cake server Pelle à tarte Tortenheber Pala paste	-	✓	-

Imballi per posate e coltelli: pezzi servire: master da 24 chiavi

Packaging for cutlery knives serving items ousher 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
 Cod. 1710C.. BETA
 Cod. 1380C.. AIDA
 Cod. 0320C.. STRESA
 Cod. 1220C.. PUNTO
 Cod. 2170C.. SOLARIS



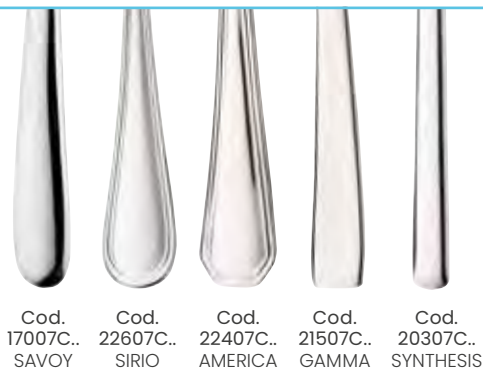
Cod. 0750C.. CATERI









Description

Cod. 2240C.. AMERICA	Cod. 1710C.. BETA	Cod. 1380C.. AIDA	Cod. 0320C.. STRESA	Cod. 1220C.. PUNTO	Cod. 2170C.. SOLARIS	Cod. 0750C.. CATERI	Description
✓	✓	✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	Coltello pizza Pizza knife Couteau à pizza Pizzamesser 251 GR 2 Cuchillo pizza
✓	-	✓	✓	✓	-		
✓	-	-	✓	-	-		
✓	-	-	✓	-	-	✓	Coltello bistecca Meat knife Couteau à viande Steakmesser 267 GR 2 Cuchillo chuletero
✓	-	-	✓	-	-		
✓	✓	✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Forchetta pizza Pizza fork Fourchette à pizza 366 GR 3 Pizza Gabel Tenedor pizza
✓	✓	✓	✓	✓	✓		
✓	✓	-	-	-	-		
✓	✓	-	-	-	-		
✓	-	-	-	-	-	✓	Cucchiaino lungo Long spoon Cuilleur long Spaghettilöffel 357 GR 3 Cuchara larga
✓	-	-	✓	-	-		
✓	✓	-	-	-	-		
✓	✓	✓	✓	-	-		
✓	✓	-	-	-	-	✓	Forchetta lunga Long fork Fourchette longue 358 GR 3 Spaghettigabel Tenedor largo
-	✓	-	-	-	-		
✓	✓	✓	✓	-	-		

DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO

AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



			Description	Cod. 17007C.. SAVOY	Cod. 22607C.. SIRIO	Cod. 22407C.. AMERICA	Cod. 21507C.. GAMMA	Cod. 20307C.. SYNTHESIS
	N°12	01	Cucchiaino tavola Table spoon Cuiller de table Tafellöffel Cuchara mesa	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	02	Forchetta tavola Table fork Fourchette de table Tafel gabel Tenedor mesa	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	03	Coltello tavola Table knife Couteau de table Tafelmesser Cuchillo mesa	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	04	Cucchiaino frutta Dessert spoon Cuiller dessert Dessertlöffel Cuchara postre	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	05	Forchetta frutta Dessert fork Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	06	Coltello frutta Dessert knife Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	07	Cucchiaino caffè Tea/coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	08	Cucchiaino moka Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cucharita moka	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	17	Forchettina dolce 3 spine Pastry fork Fourchette à gateau Kuchengabel 3 Zinken Tenedor postre 3 púas	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	28	Forchetta pesce Fish fork Fourchette à poisson Fischgabel Tenedor pescado	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	29	Coltello pesce Fish knife Couteau à poisson Fischmesser Cuchillo pescado	✓	✓	✓	✓	✓

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












DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO

AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



Cod. 0450KC.. Cod. 1700KC.. Cod. 2260KC.. Cod. 2240KC.. Cod. 2150KC.. Cod. 2030KC..
CONCEPT SAVOY SIRIO AMERICA GAMMA SYNTHESIS



						Description			
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cucchiaino tavola Table spoon Cuiller de table Tafelöffel Cuchara mesa	01	N°12	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Forchetta tavola Table fork Fourchette de table Tafel gabel Tenedor mesa	02	N°12	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Coltello tavola Table knife Couteau de table Tafelmesser Cuchillo mesa	03	N°12	
✓	✓	✓	-	-	✓	Cucchiaino frutta Dessert spoon Cuiller dessert Dessertlöffel Cuchara postre	04	N°12	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Forchetta frutta Dessert fork Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre	05	N°12	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Coltello frutta Dessert knife Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre	06	N°12	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cucchiaino caffè Tea/coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café	07	N°12	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cucchiaino moka Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cucharita moka	08	N°12	
✓	-	✓	✓	✓	✓	Forchettina 3 spine Pastry fork Fourchette à gateau Kuchengabel 3 Zinken Tenedor postre 3 púas	17	N°12	
-	-	✓	✓	-	✓	Forchetta pesce Fish fork Fourchette à poisson Fischgabel Tenedor pescado	28	N°12	
✓	-	✓	✓	-	✓	Coltello pesce Fish knife Couteau à poisson Fischmesser Cuchillo pescado	29	N°12	

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



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
120/599	Qualsiasi Any model	120	On demand, consegna in 12 gg lavorativi On demand, delivery in 12 working days
600/999	Qualsiasi Any model	600	On demand, consegna in 12 gg lavorativi On demand, delivery in 12 working days
≥1000	Modelli attuali selezionati in griglia Selected models in the chart	24	On stock, disponibilità immediata On stock, immediate availability

CRAVATTA

....E...

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



Quantità minima di 120 Cravatte per singolo articolo.
Tutte le posate possono essere confezionate con la Cravatta.
The minimum quantity is 120 Cravatta units per reference.
All cutlery models can be packed with Cravatta.



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

SCATOLE 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 artículo no acondic.



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.



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 artículo no acondicionado

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 transparent box 11+1.

VALVE

....9...

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



Quantità minima 120 pezzi.
The minimum quantity 120 units.



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
90530016	VERDE Green
90530017	LILLA Lillic
90530018	FUCSIA Fucsia
90530019	BLU Blue

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 artículo no acondicionado



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

BAR CODE LABEL

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





SPECIAL CUTLERY
SPÉCIAUX
DIE BESONDERHEITEN
LOS ESPECIALES

GLI SPECIALI

TAVOLA | Table



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

cm	
20	120



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

cm	
19,5	120



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

cm	
21,1	-



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

cm	
14,6	120

PESCE | Fish



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

cm	
18,8	-



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

cm	
18,8	-

ARROSTO | Roast meat



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

cm	
25,7	-



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

cm	
28	-



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

cm	
25	-

FORMAGGIO | Cheese



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

cm	
21,8	-



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

cm	
18,2	-



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

cm	
25,9	-



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

cm	
21,5	-

PIZZA | Pizza



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

cm	
21	-



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

cm	
25,9	-



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

cm	
21,5	-

DOLCE E PANE | Cake and bread



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

cm	
27,8	-



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

cm	
31,8	-

TAVERNA | Party



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

cm	
18,7	-



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

cm	
23	-



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

cm	
15,5	-

PASTA | Pasta



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


cm	
28	-




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






Cod.		
163000CC	60	SPATEN
163000CD	60	




Cod.		
083000CC	60	BAGUETTE
083000CD	60	



Cod.		
059000CC	60	PALLADIUM
059000CD	60	




Cod.		
050000CC	60	LEONARDO
050000CD	60	




Cod.		
228000CC	60	RITZ
228000CD	60	




Cod.		
205000CC	60	SETTECENTO
205000CD	60	




Cod.		
220000CC	60	ROMA
220000CD	60	




Cod.		
201000CC	60	MAITRE
201000CD	60	




Cod.		
164000CC	60	VITTORIALE
164000CD	60	




Cod.		
080000CC	60	BYRON
080000CD	60	




Cod.		
081000CC	60	PITAGORA
081000CD	60	



Cod.		
227000CC	60	MILLENIUM
227000CD	60	




Cod.		
206000CC	60	BERNINI
206000CD	60	




Cod.		
226000CC	60	SIRIO
226000CD	60	



Cod.		
054000CC	60	FILET
054000CD	60	



Cod.		
170000CC	60	SAVOY
170000CD	60	



Cod. cm **PROFESSIONALE**
07600067 23 -



Cod. cm **BAGUETTE**
08300067 23 -



Cod. cm **MILLENIUM**
22700067 23,6 -



Cod. cm **PALACE**
16900067 22 -



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



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



Cod. cm **BYRON**
08000067 23 -



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



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



Cod. cm **LEONARDO**
05000067 23 -



Cod. cm **STRESA**
03200067 22,9 -



Cod. cm **CLASSIC**
749000EU 23 - lama seghettata full serration

749000EY 23 - **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	
747000EU	1 pz 1 pcs	12
747006EU	Blister 6 pz Blister 6 pcs	6



COLTELLO BISTECCA BIG


Blade cm 12,3

Big steak knife - Couteau à steak Big - Steakmesser
Big - Cuchillo chuletero grande

Cod.	Description	
747000EJ	1 pz 1 pcs	12
747004EJ	Blister 4 pz Blister 4 pcs	4




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

cm	
23	-




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

cm	
21	-




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

cm	
22	-




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

cm	
22	-



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




Cod.	Description	
75200651	Blister 6 pz Blister 6 pcs	-

75200P51	Scatola Bianca 12 pz 12 pcs set white box	-
----------	--	---



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

cm	
19,51	-



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

cm	
18,5	-



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

cm	
18,7	-



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

cm	
23	120



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

cm	
21,3	-



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

Cod.	Description	
0320_6EK	Blister 6 pz Blister 6 pcs	-
0320_PEK	Scatola bianca 12 pz 12 pcs set white box	-

Cod.	Description	
N	NERO Black	
V	SALVIA Salvia	
R	ROSSO Red	
G	TORTORA Taupe	



APPOGGIO PER POSATE
MIRROR POLISH 18/10
Cutlery rest - Repose
couverts - Messerbank -
Apoyopara cubiertos
Cod. 57010400

cm



9x3x0,9 h

-



APPOGGIO PER POSATE
STONE WASHED
Cutlery rest - Repose
couverts - Messerbank -
Apoyopara cubiertos
Cod. 570S0400

cm



9x3x0,9 h

-



APPOGGIO PER POSATE
MYSTIQUE
Cutlery rest - Repose
couverts - Messerbank -
Apoyopara cubiertos
Cod. 570M0400

cm



9x3x0,9 h

-



APPOGGIO PER BACCHETTE E
CUCCHIAIO AUDREY 18/10
Cutlery rest - Repose
couverts - Messerbank -
Apoyopara cubiertos
Cod. 57010500

cm



8,4x3,3x1,2 h

-

Disponibile anche in versione PVD
Also available in a PVD version






APPOGGIO PER POSATE
SUSHI PRO
ABS
Cutlery rest - Repose
couverts - Messerbank -
Apoyopara cubiertos
Cod. 570104..

Cod. Description

cm




10	NERO Black		6,3x1,9x1,5 h	-
11	BIANCO White		6,3x1,9x1,5 h	-
12	AVIO Blue		6,3x1,9x1,5 h	-

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 
30 12




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

cm 
28 12




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

cm 
26 12




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

cm 
32 12




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

cm 
26 12




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

cm 
28 12




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

cm 
30 12




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

cm 
28 12



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

∅ cm 
5 12
6 12
8 12



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

cm 
30 12



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

cm 
30 12




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

cm 
24 12




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

cm 
34 12




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

cm 
33 12




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

cm 
28 12



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

cm 
30 12




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

cm 
28 12



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

cm 
24 12



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

cm 
30 12



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

cm 
30 12



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

cm 
20 12



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

cm 
20 12



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

cm 
24 12



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

cm 
24 12



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

cm 
24 12



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


cm 
19 12



SOLO VENDITA MASTER | Only master selling




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

cm	
24	12



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

cm	
20	12




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

cm	
30	12



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

cm	
24	12



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


cm	
20	12




TABLE ACCESSORIES
ACCESSOIRES DE TABLE
TISCHZUBEHÖR
ACCESORIOS MESA

ACCESSORI TAVOLA



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

cm Ø cm 
31 17,8 -



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

cm 
31 6



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

cm 
14 6




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

cm 
11 6



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

cm Ø cm 
31 20,4 -




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

Ø cm 
14 -



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

Ø cm IN	h cm		for round tray Ø cm
22	12	-	30
24	13	-	30
26	14	-	35
28	15	-	35



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

cm	h cm	
18	20	-



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

cm	h cm	
12	12	-



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

cm	h cm	
28	10	-



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

cm	h cm	
25	7	-



**PORTAGRISSINI
PROGETTO**
Bread-stick holder - Porte-
gressins - "Grissini" Halter
- Porta colines
Cod. 50914309

IN ESAURIMENTO | Out of stock

Ø cm	h cm	
9,6	16	-



**OLIERA 5 PEZZI
NOUVELLE CUISINE**
5 pc cruet set - Ménagère
5 pièces - Menage 5 Tlg -
Vinagreras 5 piezas
Cod. 50943305

cm



17,1x14,5x20,5 h

-



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

cm



15x9,2x20,5 h

-



**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



11,5x10x12 h

-



**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



20x12,2x20,5 h

-



**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



20x12,2x20,5 h

-



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

cm



11x6,8x13,5 h

-



**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



11x6,8x13,5 h

-



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

cm



11,6x6,8 h

-



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

cm



10x8 h

-



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

- Materials: stainless steel, 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



17x10x20 h

-



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

cm



15x8x20 h

-



SET SALE/PEPE
Salt and pepper set - Set à
sel et poivre - Menage Salz
und Pfefferstreuer - Salero
y pimentero
Cod. 573A7200

cm



10x6x13 h

-

TASTE



COTTURA

COOKING
CUISSON
KÜCHEN
COCCIÒN





PANINOX
ALLI EGGE



MANIGLIE TUBULARI 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 tubulari 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	
20	12	3,75	-
24	14	6,25	-
28	16	9,75	-
32	18	14,5	-
36	21	21¼	-



**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	
20	7,5	2,25	-
24	9,5	4,25	-
28	11	6,75	-
32	13	10,5	-
36	14,5	14,75	-



**CASSERUOLA FONDA
1 MANICO**
Deep casserole - Casserole
avec 1 manche - Fleischtopf -
Cacerola honda 1 mangos
Cod. 373006..

Ø cm	h cm	Lt	
16	10	2	-
20	12	3,75	-
24	14	6,25	-



**CASSERUOLA BASSA
CON MANICO**
Low saucepan - Casserole
avec 1 manche -
Fleischtopf - Cacerola
honda 1 mangos
Cod. 373010..

Ø cm	h cm	Lt	
20	7	2¼	-
24	9	4¼	-
28	11	6¼	-
32	13	10¼	-



**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	
28	16	9¼	-



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

Ø cm	Lt	
16	1	-
18	1½	-
20	1¾	-



PADELLA SAUTÉ CON MANICO
Sauté Frying pan - Sauteuse -
Stielpfanne Sauté - Sarten Sauté
Cod. 37303B..

Ø cm	h cm	
20	4,3	-
24	5	-
28	5,7	-
32	6	-
36	7	-



**PADELLA SAUTÉ
ANTIADERENTE
CON MANICO**
Non-stick Sauté pan -
Sauteuse antiadhérente
- Antihftbeschichtete
Pfanne "Sauté" mit
Stiel - Sartén salud
antiadherente con mango
Cod. 37313B..

Ø cm	h cm	
20	4,3	-
24	5	-
28	5,7	-
32	6	-
36	7	-



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



ROLL UP SERIE 3LAYERS
3Layers roll up
Cod. 99900170



MANIGLIE CON FLANGIA DI RINFORZO
HANDLES 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 resistono 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 antiaderente 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 tubular 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..

Ø cm	h cm	Lt	
20	20	6¼	-
24	24	10¼	-
28	25	15¼	-
30	30	21¼	-
32	32	25¼	-
34	34	30¼	-
36	36	36¼	-
40	38	47¼	-
45	45	71¼	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	12	3¼	-
24	14	6¼	-
28	16	9¼	-
30	17	12	-
32	18	14½	-
34	19	17¼	-
36	21	21¼	-
40	23	28¼	-
45	26	41¼	-
50	30	58¼	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
24	9,5	4¼	-
28	11	6¼	-
30	12	8¼	-
32	13	10¼	-
34	13,5	12¼	-
36	14,5	14¼	-
40	16	20	-
45	18	28¼	-
50	20	39¼	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	7,5	1¼	-
20	8,5	2¼	-
24	9,5	4¼	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	10	2	-
20	12	3¼	-



**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	
24	14	6¼	-
28	16	9¼	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1	-
18	6,5	1	-
20	7	1¼	-
24	7,5	2¼	-




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

Ø cm	h cm	
24	5	-
28	5,7	-
30	6	-
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	7,5	-
45	8	-
50	9	-




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

Ø cm	h cm	
24	5	-
28	5,7	-



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	
30	6	-
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	7,5	-
45	8	-



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

Ø cm	h cm	
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	8	-




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

Ø cm	h cm	
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	8	-



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

Ø cm	
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
34	-
36	-
40	-
45	-
50	-



MASTER



MANIGLIE PROFESSIONALI
PROFESSIONAL HANDLE



BORDO RINFORZATO
BORDER IS REINFORCED



FONDO PARAFIAMMA
FLAME-PROOF BASE

La serie professionale Master, composta da 96 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 96 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	
16	1,65	-
18	2,40	-
20	3,75	-
22	4,95	-
24	6,25	-
28	9,75	-
30	12,00	-
32	15,70	-
36	21,25	-
40	30,00	-
45	42,75	-
50	58,75	-



CASSERUOLA BASSA

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

Ø cm	Lt	
24	3,50	-
28	5,75	-
30	7,00	-
32	11,00	-
36	13,00	-
40	14,50	-
45	15,50	-
50	19,00	-





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

Ø cm	Lt	
16	2,90	-
18	4,00	-
20	5,50	-
22	7,20	-
24	10,75	-
28	17,00	-
30	21,25	-
32	25,75	-
34	30,75	-
36	36,50	-
40	50,25	-
45	63,50	-



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

Ø cm	Lt	
16	2,50	-
18	3,55	-
20	4,95	-
22	6,60	-
24	8,45	-
30	15,50	-



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

Ø cm	Lt	
12	0,70	-
14	1,10	-
16	2,00	-
20	3,75	-



**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	
24	6,25	-
28	9,72	-
32	15,70	-



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

Ø cm	Lt	
24	2,60	-
28	3,40	-
30	3,85	-
32	4,50	-
34	5,50	-
36	6,80	-
40	8,20	-
45	12,00	-
50	17,00	-



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

Ø cm	Lt	
16	1,25	-
20	2,25	-
24	3,50	-
28	5,75	-
32	11,00	-



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

Ø cm	
24	-



COLABRODO
Colander - Passoire -
Brühesieb - Colador
Cod. 38406914

Ø cm	
14	-



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

Ø cm	Lt	
24	2,60	-
28	3,40	-



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

Ø cm	Lt	
30	3,85	-
32	4,50	-
34	5,50	-
36	6,80	-
40	8,20	-
45	12,00	-



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

Ø cm	Lt	
16	1,00	-
18	1,33	-
20	1,75	-
24	2,75	-



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

Ø cm	Lt	
12	1,40	-
14	2,00	-



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	
10	-
12	-
14	-
16	-
18	-



WOK
Wok
Cod. 38409S30

Ø cm	
30	-



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

Ø cm	
16	-
18	-
20	-
22	-
24	-
28	-
30	-
32	-
34	-
36	-
40	-
45	-
50	-





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	
20	18	5,50	-
24	24	10,75	-
28	28	17,00	-
30	30	21,25	-
32	32	25,75	-
34	34	30,75	-
36	36	36,50	-
40	40	50,25	-
45	40	63,50	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	12	3,75	-
24	14,5	6,25	-
28	16	9,75	-
30	17	12,00	-
32	19,5	15,70	-
36	21,5	21,25	-
40	24	30,00	-
45	27	42,75	-
50	30	58,75	-



**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	
24	8	3,50	-
28	9,5	5,75	-
32	11	8,75	-
36	13	13,25	-
40	14,5	18,00	-
45	15,5	25,40	-
50	19	37,25	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	6,5	1,25	-
20	7,5	2,25	-
24	8	3,50	-
28	9,5	5,75	-
32	11	8,75	-



**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	
24	14,5	6,25	-
28	16	9,75	-
32	19,5	15,7	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	9,5	2,00	-
20	12	3,75	-



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	
24	5	3,50	-
28	5,7	5,75	-
32	6	8,75	-
36	6	13,25	-
40	6	18,00	-
45	8	25,40	-
50	8	37,25	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1,00	-
18	6	1,33	-
20	6,5	1,75	-
24	7,5	2,75	-



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

Ø cm	
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
34	-
36	-
40	-
45	-
50	-



**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	
32	6	1,00	-
36	6	1,33	-
40	6	1,75	-
45	8	2,75	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
24	5	6,25	-
28	5,5	9,75	-



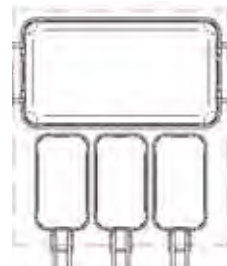
PADELLA SAUTÈ
Sauté Frying pan -
Sauteuse - Stielpfanne
Sauté - Sarten Sauté
Cod. 33903B..

Ø cm	h cm	
20	4,3	-
24	5	-
28	5,7	-
30	6	-
32	6	-
36	7	-



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

Ø cm	Lt	
20	4,3	-
24	5	-
28	5,7	-
30	6	-
32	6	-
36	7	-



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-pâtes long, 3
Secteur cuit-pâtes court.

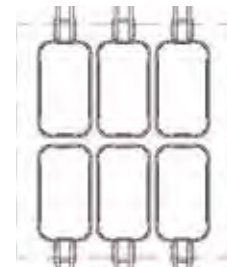
1 Suppentopf, 1 Deckel,
1 Nudelsiebeinsatz lang,
3 Nudelsiebeinsatz kurz.

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



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

cm	
70x38x29 h	-



1 pentola, 1 coperchio,
6 settori corti.

1 pot, 1 lid,
6 short section colanders.

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

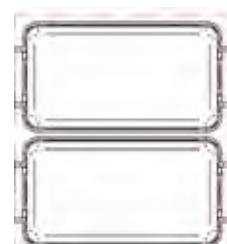
1 Suppentopf, 1 Deckel,
6 Nudelsiebeinsatz kurz.

1 Olla, 1 Tapa,
6 Sector colador bajo.



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

cm	
70x38x29 h	-



1 pentola, 1 coperchio,
2 settori lunghi.

1 pot, 1 lid, 2 long section
colanders.

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

1 Suppentopf, 1 Deckel, 2
Nudelsiebeinsatz lang.

1 Olla, 1 Tapa, 2 Sector colador
alto.



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

cm



70x38x29 h

-



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

cm

Ø cm base

Lt



38,3x35,4x23,7 h

24,5

22

-



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

cm

Lt

people



30x14x18 h

6,6

6

-



**SPEEDY PASTA
COPERCHIO CON SPACCO**
Lid - Couverture -
Deckel - Tapa
Cod. 3390Q534

cm



35,5x32,5x9,4 h

-



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

cm

Lt

people



14x10,5x18 h

2,3

1-2

-



ROLL UP SERIE TENDER
Tender roll up
Cod. 99900171

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.
- Nickel Free.
- 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.
- Nickel Free.
- 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	
20	3,80	0,85	-
24	4,20	1,50	-
28	4,60	2,00	-
32	5	3,40	-
36	6,60	6,00	-
40	7,20	8,00	-
45	8,10	11,80	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	4,60	1,20	-
24	5	1,80	-
28	5,70	2,80	-
32	6,50	4,60	-
36	8	7,30	-
40	8,50	9,70	-
45	9,50	14,00	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	19	4,80	-
24	22	8,40	-
28	26	13,80	-
30	28	17,20	-
32	30	21,20	-
36	33	29,90	-
40	37	41,90	-
45	40	58,10	-
50	45	81,40	-
60	56	147,90	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	11	3,00	-
24	14	5,60	-
28	16	8,80	-
30	17	10,80	-
32	18	13,10	-
36	20	18,70	-
40	22	25,60	-
45	25	37,10	-
50	28	51,70	-
60	35	94,00	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	7	2,00	-
24	8	3,30	-
28	9	5,20	-
32	10	7,50	-
36	12	11,50	-
40	13	15,50	-
45	15	22,80	-
50	17	32,00	-
60	20	54,70	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	8	1,30	-
20	11	3,00	-
24	14	5,60	-
28	16	8,80	-
30	17	10,80	-
32	18	13,10	-



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

Ø cm	
16	-
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
36	-
40	-
45	-
50	-
60	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1,10	-
20	7	2,00	-
24	8	3,30	-
28	9	5,20	-
32	10	7,50	-

TENDER ECLISSE



MANIGLIE TUBULARI 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.
- Nickel Free.
- 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.
- Nickel Free.
- 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	
20	11	3,00	-
24	14	5,60	-
28	16	8,80	-
32	18	13,10	-
36	20	18,70	-
40	22	25,60	-
45	25	37,10	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	7	2,00	-
24	8	3,30	-
28	9	5,20	-
32	10	7,50	-
36	12	11,50	-
40	13	15,50	-
45	15	22,80	-



**TEGAME**

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 350923..

Ø cm	h cm	Lt	
28	6	3,15	-
32	6,50	4,25	-
36	7	6,35	-
40	7,20	8,50	-
45	8	12,50	-
50	8,50	15,50	-
60	9	26,50	-

**CASSERUOLA FONDA 1 MANICO**

Deep saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango
Cod. 350906..

Ø cm	h cm	Lt	
16	8	1,30	-
20	11	3,00	-
24	14	5,60	-
28	16	8,80	-
32	18	13,10	-

**PADELLA BASSA 4 mm**

Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 374925..

Ø cm	h cm	Lt	
20	3,80	0,85	-
24	4,20	1,50	-
28	4,60	2,00	-
32	5	3,40	-
36	6,60	6,00	-
40	7,20	8,00	-
45	8,10	11,80	-

**PADELLA ALTA 4 mm**

Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3749C5..

Ø cm	h cm	Lt	
20	4,60	1,20	-
24	5	1,80	-
28	5,70	2,80	-
32	6,50	4,60	-
36	8	7,30	-
40	8,50	9,70	-
45	9,50	14,00	-

**TENDER TOTAL BLACK PADELLA BASSA 4 mm**

Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 374125..

Ø cm	h cm	Lt	
20	3,80	0,85	-
24	4,20	1,50	-
28	4,60	2,00	-
32	5	3,40	-
36	6,60	6,00	-
40	7,20	8,00	-

**TENDER TOTAL BLACK PADELLA ALTA 4 mm**

Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3741C5..

Ø cm	h cm	Lt	
20	4,60	1,20	-
24	5	1,80	-
28	5,70	2,80	-
32	6,50	4,60	-
36	8	7,30	-
40	8,50	9,70	-

**CASSERUOLA BASSA 1 MANICO**

Low saucepan - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos
Cod. 350910..

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1,10	-
20	7	2,00	-
24	8	3,30	-
28	9	5,20	-
32	10	7,50	-



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 diametro da 36 cm, 3,5 mm per il diametro da 40 cm.
- 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 36 cm in diameter and 3.5 mm for 40 cm in diameter
- 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	Lt	
20	1,00	6
24	1,70	6
28	2,60	6
32	4,00	6
36	5,40	6
40	6,90	6




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

Ø cm	Lt	
20	1,40	6
24	2,20	6
28	3,30	6
32	4,70	6
36	6,50	6
40	8,60	6




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

Ø cm	Lt	
20	1,00	6
24	1,70	6
28	2,60	6
32	4,00	6
36	5,40	6
40	6,90	6



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

Ø cm	Lt	
20	1,40	6
24	2,20	6
28	3,30	6
32	4,70	6
36	6,50	6
40	8,60	6





Corpo in alluminio coniato di spessore 4 mm, fondo full Induction rettificato, bordo rettificato e manico in acciaio tubolare.

STI-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.

4-mm-thick pressed aluminium body, rectified full induction base, rectified edge and tubular steel handle.

STI-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.



STI-PRO PADELLA

Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 397025..

Ø cm	Lt	📦
20	1,10	6
24	1,90	6
26	2,40	6
28	3,00	6
32	3,50	6
36	5,10	6



ST-BLACK PADELLA

Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 399025..

Ø cm	Lt	📦
20	1,10	6
24	1,90	6
28	3,00	6
32	3,50	6
36	5,10	6



ST-ALU PADELLA

Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 398025..

Ø cm	Lt	📦
20	1,10	6
24	1,90	6
28	3,00	6
32	3,50	6
36	5,10	6



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	
36	11,90	7,10	-



WOK
Wok
Cod. 36109F34

Ø cm	h cm	Lt	
34	9,40	4,75	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	1,25	0,36	-
24	1,50	0,60	-
28	1,75	0,90	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
32	5,40	3,30	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
12	2,20	0,20	-
18	3,35	0,63	-
20	3,75	0,85	-
22	3,70	1,07	-
24	4	1,35	-
26	4,35	1,75	-
28	4,70	2,20	-
30	5	2,74	-
32	5,40	3,30	-
34	5,75	4,03	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
24	7,65	2,70	-
28	8,60	4,15	-



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.
- Nickel free.

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.
- Nickel free.

RISTAGNATURA CASSERUOLE

Copper casseroles retinning

Ø cm
14
16
20
24
30
36

RISTAGNATURA PADELLE E TEGAMI

Copper frying pans and roasting pans retinning

Ø cm
18
22
24
26
28
32
36





CASSERUOLA ALTA
 Deep casserole - Casserole
 avec 2 poignées - Fleischtopf -
 Cacerola honda 2 mangos
Cod. 364005..

Ø cm	h cm	Lt	
14	7,50	1,10	-
16	9	1,60	-
20	15	3,70	-
24	15	5,50	-



CASSERUOLA BASSA
 Low casserole - Casserole mi-
 haute avec 2 poignées - Bratentopf
 - Cacerola baja 2 mangos
Cod. 364009..

Ø cm	h cm	Lt	
20	9	2,40	-
24	10,50	3,70	-
30	10	5,50	-
36	7,50	7,80	-



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	
18	4,50	0,85	-
24	5	1,65	-
28	6	2,05	-
32	6	3,20	-
36	6	3,60	-



CASSERUOLA 1 MANICO
 Low saucepan - Casserole avec 1
 manche - Fleischtopf - Cacerola 1
 mangos
Cod. 364006..

Ø cm	h cm	Lt	
8	5	0,21	-
10	6	0,37	-
12	6	0,50	-
14	7,50	1,10	-
16	9	1,60	-



PADELLA
 Frying pan - Poêle avec
 manche - Stielpfanne mit Griff
 - Sarten con mango
Cod. 364025..

Ø cm	h cm	Lt	
18	4,50	0,85	-
22	4,50	1,00	-
24	5	1,65	-
26	5,50	1,80	-
28	6	2,05	-
32	6	3,20	-
36	6	3,60	-



COPERCHIO
 Lid - Couvercle -
 Deckel - Tapa
Cod. 364035..

Ø cm	
12	-
14	-
16	-
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
36	-



**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	
26	14	4,50	-



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

cm	h cm	
25x18	7	-
30x21	7	-
35x25	7	-



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

cm	
25x18	-
30x21	-
35x25	-



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

cm	
40x30x8 h	-
50x35x9 h	-
60x40x10 h	-



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	
40x30	-
50x35	-
60x40	-



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



cm	Lt	
40x10,8 h	6,00	-
50x11 h	8,50	-
60x11 h	10,35	-



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. 509004..

cm	
70x45x9 h	-

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, Rejilla.



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

Ø cm	snails	
14	6	-
20	12	-



TEGAME UOVO
French omelet pan
- Poêle à oeufs -
Eierservierschüssel -
Paellera huevo
Cod. 50901516

Ø cm	h cm	
16	2	-





GASTRONORM



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 polycarbonato 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	ACCIAIO	ACCIAIO	POLICARBONATO
			Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Polycarbonate
			Standard	Forata Perforated	Forata incasso Perforated insertable	-
			5BA	5BF	5BI	5BP
..11020	20	-	✓	✓	-	-
..11040	40	-	✓	✓	-	-
..11055	55	6,5	-	-	✓	-
..11065	65	8,8	✓	✓	-	✓
..11090	90	10,6	-	-	✓	-
..11100	100	13,7	✓	✓	-	✓
..11150	150	20,0	✓	✓	-	✓
..11200	200	27,5	✓	✓	-	✓

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	ACCIAIO	POLICARBONATO
			Stainless steel	Stainless steel	Polycarbonate
			Standard	Forata Perforated	-
			5BA	5BF	5BP
..12020	20	-	✓	✓	-
..12040	40	-	✓	✓	-
..12065	65	4,0	✓	✓	✓
..12100	100	6,1	✓	✓	✓
..12150	150	9,2	✓	✓	✓
..12200	200	12,0	✓	✓	✓

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	ACCIAIO	POLICARBONATO
			Stainless steel	Stainless steel	Polycarbonate
			Standard	Forata Perforated	-
			5BA	5BF	5BP
..13065	65	2,4	✓	✓	✓
..13100	100	3,5	✓	✓	✓
..13150	150	5,4	✓	✓	✓
..13200	200	7,2	✓	✓	✓

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

Cod.	h mm	Lt	Standard	
			5BA	5BP
..14020	20	-	✓	-
..14040	40	-	✓	-
..14065	65	1,7	✓	✓
..14100	100	2,5	✓	✓
..14150	150	3,8	✓	✓
..14200	200	4,8	✓	✓

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

Cod.	h mm	Lt	Standard	
			5BA	5BP
..16020	20	-	✓	-
..16040	40	-	✓	-
..16065	65	1,0	✓	✓
..16100	100	1,5	✓	✓
..16150	150	2,3	✓	✓
..16200	200	3,5	✓	✓

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

Cod.	h mm	Lt	Standard	
			5BA	5BP
..19065	65	0,6	✓	✓
..19100	100	0,8	✓	✓

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



ACCIAIO
Stainless steel

Cod.	mod.	h cm	Lt	Standard
				5BR
..11100		100	27,8	✓
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	1/1	150	20,0	✓
..11150		200	13,7	✓
..11200				
..23100	2/3	100	36,54	✓
IN mm 300x300 OUT mm 355x325		150	31,30	✓
..23150		200	19,62	✓
..23200				
..12100	1/2	100	83,64	✓
IN mm 298x238 OUT mm 325x265		150	69,04	✓
..12150		200	36,87	✓
..12200				
..13100	1/3	100	26,18	✓
IN mm 300x150 OUT mm 325x175		150	19,08	✓
..13150		200	12,56	✓
..13200				
..14100	1/4	100	21,56	✓
IN mm 238x137 OUT mm 264x162		150	16,22	✓
..14150		200	10,66	✓
..14200				

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			
..21020	20	-	✓	✓	-
..21040	40	-	✓	✓	-
..21065	65	18,0	✓	✓	-
..21100	100	30,0	✓	✓	-
..21150	150	42,8	✓	✓	-
..21200	200	58,0	✓	✓	✓

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		
..23020	20	-	✓	✓
..23040	40	-	✓	✓
..23065	65	5,8	✓	✓
..23100	100	9,0	✓	✓
..23150	150	13,0	✓	✓
..23200	200	17,0	✓	✓

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	
..24020	20	-	✓
..24040	40	-	✓
..24065	65	4,0	✓
..24100	100	5,8	✓
..24150	150	8,6	✓

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	
..28020	20	-	✓
..28040	40	-	✓
..28065	65	1,7	✓
..28100	100	2,6	✓
..28150	150	3,9	✓

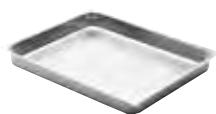
TEGLIA BORDO PIANO

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

ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

5TI



	Cod.	mod.	h cm	Lt	
IN mm 620x500 OUT mm 650x530	..21020		20	5,6	✓
	..21040	2/1	40	11,2	✓
	..21065		65	18,0	✓
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	..11020		20	2,6	✓
	..11040	1/1	40	5,3	✓
	..11065		65	8,8	✓
IN mm 300x300 OUT mm 355x325	..23020		20	1,7	✓
	..23040	2/3	40	3,7	✓
	..23065		65	5,8	✓
IN mm 298x238 OUT mm 325x265	..12020		20	1,2	✓
	..12040	1/2	40	2,4	✓
	..12065		65	4,0	✓

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

5STAT



	Cod.	mod.	h cm	Lt	
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	..1102		20	-	✓
	..1104	1/1	40	-	✓
	..1165		65	8,8	✓
IN mm 300x300 OUT mm 355x325	..2302		20	-	✓
	..2304	2/3	40	-	✓
	..2365		65	5,8	✓
IN mm 236x325 OUT mm 355x325	..1202		20	-	✓
	..1204	1/2	40	-	✓
	..1265		65	4,0	✓

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.			
..11000	1/1	✓	✓	✓
..12000	1/2	✓	✓	✓
..13000	1/3	✓	✓	✓
..14000	1/4	✓	✓	✓
..16000	1/6	✓	✓	✓
..19000	1/9	✓	-	✓
..21000	2/1	-	-	✓
..23000	2/3	✓	-	-
..24000	2/4	✓	-	-
..28000	2/8	✓	-	-

**COPERCHIO NORMALE
CON SPACCO**
Normal lid - Couverture 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.				
....110	1/1	✓	✓	✓	✓
....120	1/2	✓	✓	✓	✓
....130	1/3	✓	✓	✓	✓
....140	1/4	✓	✓	✓	✓
....160	1/6	✓	-	✓	✓
....230	2/3	✓		✓	✓

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



ACCIAIO
Stainless steel **POLICARBONATO**
Polycarbonate

5FF 5FP

Cod.	mod.		
..11000	1/1	✓	✓
..12000	1/2	✓	✓
..21000	2/1	✓	✓
..23000	2/3	✓	-

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

5VS



Cod.	mod.		
mm 400x300	..4BPSP	4 Scomparti 4 sectors	✓
mm 400x350x20 h	..5BPSP	5 Scomparti 5 sectors	✓

SEPARATORE
Divider - Séparateur - Teiler - Separador



ACCIAIO
Stainless
steel

5SE

Cod.	mm	
..11000	530	✓
..12000	325	✓

La serie Gastronorm Tender è caratterizzata da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Le caratteristiche principali sono le seguenti:

- Produzione totalmente italiana.
- Tutti i materiali impiegati sono della migliore qualità e idonei al contatto alimentare ai sensi del DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma e della DIR. CEE 89/109.
- Tutte le misure più grandi sono normalizzate a garanzia di una maggiore resistenza dell'articolo.
- Massima capienza nel minimo ingombro grazie all'ottimizzazione delle raggature.
- 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.
- All the material used in mass production are suitable for food contacts as for the law DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma and DIR. CEE 89/109.
- All the big sizes are done with special operation for improving resistance.
- 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

				ACCAIO Stainless steel		POLICARBONATO Polycarbonate	POLIPROPILENE Polypropylene	
				Standard	Forata Perforated	-	-	
				7BA	7BF	7BP	7PP	
Cod.	h mm	Lt						
11020	20	-	12	✓	✓	-	-	-
11040	40	-	12	✓	✓	-	-	-
11065	65	8,8	6	✓	✓	✓	12	✓
11100	100	13,7	6	✓	✓	✓	6	✓
11150	150	20,0	6	✓	✓	✓	6	✓
11200	200	27,5	6	✓	✓	✓	6	✓

				ACCAIO Stainless steel		POLICARBONATO Polycarbonate	POLIPROPILENE Polypropylene	
				Standard	Forata Perforated	-	-	
				7BA	7BF	7BP	7PP	
Cod.	h mm	Lt						
12020	20	-	24	✓	✓	-	-	-
12040	40	-	12	✓	✓	-	-	-
12065	65	4,0	12	✓	✓	✓	12	✓
12100	100	6,1	12	✓	✓	✓	12	✓
12150	150	9,2	12	✓	✓	✓	12	✓
12200	200	12,0	12	✓	✓	✓	12	✓

				ACCAIO Stainless steel		POLICARBONATO Polycarbonate	POLIPROPILENE Polypropylene	
				Standard	Forata Perforated	-	-	
				7BA	7BF	7BP	7PP	
Cod.	h mm	Lt						
13065	65	2,4	12	✓	✓	✓	24	✓
13100	100	3,5	12	✓	✓	✓	24	✓
13150	150	5,4	12	✓	✓	✓	12	✓
13200	200	7,2	12	✓	✓	✓	12	✓

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						
..14020	20	-	24	✓	-	-		
..14040	40	-	12	✓	-	-		
..14065	65	1,7	12	✓	✓	24	✓	
..14100	100	2,5	12	✓	✓	12	✓	
..14150	150	3,8	12	✓	✓	24	✓	
..14200	200	4,8	12	✓	✓	12	✓	

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						
..16020	20	-	24	✓	-	-		
..16040	40	-	24	✓	-	-		
..16065	65	1,0	12	✓	✓	24	✓	
..16100	100	1,5	12	✓	✓	24	✓	
..16150	150	2,3	12	✓	✓	24	✓	
..16200	200	3,5	12	✓	✓	12	✓	

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						
..19065	65	0,6	24	✓	✓	24	✓	
..19100	100	0,8	24	✓	✓	24	✓	

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				
21020	20	-	1	✓	✓	-
21040	40	-	1	✓	✓	-
21065	65	18,0	1	✓	✓	-
21100	100	30,0	1	✓	✓	-
21150	150	42,8	1	✓	✓	-
21200	200	58,0	1	✓	✓	✓

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



ACCIAIO
Stainless
steel

ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

Forata
Perforated

7BA

7BF

Cod.	h mm	Lt			
..23020	20	-	24	✓	✓
..23040	40	-	12	✓	✓
..23065	65	5,8	6	✓	✓
..23100	100	9,0	6	✓	✓
..23150	150	13,0	12	✓	✓
..23200	200	17,0	6	✓	✓

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



ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

7BA

Cod.	h mm	Lt			
..24020	20	-	12	✓	✓
..24040	40	-	12	✓	✓
..24065	65	1,7	12	✓	✓
..24100	100	2,5	24	✓	✓
..24150	150	3,8	24	✓	✓

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



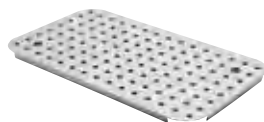
ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

7BA

Cod.	h mm	Lt			
..28020	20	-	24	✓	✓
..28040	40	-	12	✓	✓
..28065	65	1,7	12	✓	✓
..28100	100	2,6	12	✓	✓
..28150	150	3,9	12	✓	✓

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



ACCIAIO
Stainless
steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

7FF

7FP

Cod.	mod.				
..11000	1/1	24	✓	24	✓
..12000	1/2	24	✓	24	✓
..21000	2/1	1	✓	12	✓
..23000	2/3	24	✓		-

TEGLIA BORDO PIANO

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

ACCIAIO
 Stainless
 steel

7TI

Cod.	mod.	LxW mm	h mm	Lt		
..11020			20	2,6	12	✓
..11040	1/1	500x295 IN 530x325 OUT	40	5,3	12	✓
..11065			65	8,8	6	✓
..12020			20	1,2	24	✓
..12040	1/2	298x238 IN 325x265 OUT	40	2,4	12	✓
..12065			65	4,0	12	✓
..21020			20	5,6	1	✓
..21040	2/1	620x500 IN 650x530 OUT	40	11,2	1	✓
..21065			65	18,0	1	✓
..23020			20	1,7	24	✓
..23040	2/3	300x300 IN 355x325 OUT	40	3,7	12	✓
..23065			65	5,8	6	✓

COPERCHIO NORMALE

 Normal lid - Couvercle -
 Normaler Deckel - Tapa

ACCIAIO
 Stainless
 steel

POLICARBONATO
 Polycarbonate

POLIPROPILENE
 Polypropylene

Standard

-

-

7CO

7CP

7PP

Cod.	mod.						
..11000	1/1	12	✓	12	✓	12	✓
..12000	1/2	12	✓	12	✓	24	✓
..13000	1/3	12	✓	12	✓	24	✓
..14000	1/4	12	✓	24	✓	24	✓
..16000	1/6	12	✓	24	✓	24	✓
..19000	1/9	24	✓	24	✓	48	✓
..21000	2/1		-	6	✓		-
..23000	2/3	12	✓		-		-
..24000	2/4	12	✓		-		-
..28000	2/8	12	✓		-		-

ACCESSORI

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS






PREPARAZIONE

PREPARATION
LA PRÉPARATION
VORBEREITUNG
PREPARACIÓN






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

Ø cm	h cm	Lt	
14	16	2½	-
16	18	3½	-
18	20	5	-
20	22	7	-




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

Cod.	cm	Lt	
50903003	16x16 h	3½	-
50903005	16x25 h	5	-




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

cm	
16x16 h	-




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

Ø cm	h cm	
34	20	-
40	22	-




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

Ø cm	
22	-
24	-
26	-
28	-




**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	
22	10,5	-
24	11,5	-
26	13	-
28	14	-




**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	
18	10	-
20	11,5	-
22	12,5	-
24	13,5	-




CONO CINESE
Chinois - Chinois -
Spitzsieb - Colador chino

Cod.	Ø cm	
78500350	13	-
78500351	17	-
78500352	19	-
78500353	20	-
78500354	22	-
78500355	24	-
78500356	26	-




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

Cod.	Ø cm	h cm	
71000106	6,3	1,8	-
71000114	13	5,5	-
71000116	16,5	6,5	-
71000118	18,5	8	-





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

size	Ø cm	h cm	
1/3	34	20,5	-
1/4	40	26,5	-





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

mm	Ø cm		mm
	21	-	2,5x1,4
2,5x1,4	30	-	
	35	-	





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

mm	Ø cm		mm
	21	-	1,5x1
1,5x1	30	-	
	35	-	



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

mm	Ø cm		mm
	30	-	4x3
4x3	35	-	



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

mm	Ø cm		mm
	30	-	11x9
11x9	35	-	



**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	
16	7	1	-
18	8	1½	-
22	10	2½	-
24	11	3½	-
26	12	4½	-
28	13	5½	-
34	16	12¾	-
40	19	16	-



**INSALATIERA
CONICA BORDATA**
Conical salad bowl -
Saladier conique - Konische
Salatschüssel - Ensaladera
conica
Cod. 509037..

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1/2	-
18	6,80	3/4	-
20	7,2	1	-
22	7,6	1½	-
24	9	1¾	-
28	10	2¾	-
32	11	4¾	-
36	13,2	6¾	-
40	13,7	8¾	-



**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	
16	7	1	-
18	8	1½	-
22	10	2½	-
24	11	3½	-
26	12	4½	-
28	13	5½	-
34	16	12¾	-
40	19	16	-



**BASTARDELLA SEMISFERICA
CON MANIGLIE**
Semispheric-mixing bowl
with handles - Saladier
hémisphérique avec
poignées - Schlagschüssel
mit Griffen - Caldero
semiesférico con asas
Cod. 509039..

Ø cm	h cm	Lt	
22	12	3	-
28	15	6	-
34	20	12	-
40	22	17	-



**BASE PER
BASTARDELLA SEMISFERICA**
Foot for semispheric-mixing
bowl - Base pour saladier
hémisphérique - Halterung für
Schlagschüssel - Base para
caldero semiesférico
Cod. 509040..

Ø cm	
22/28	-
34/40	-



**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	
7	7	0,27	-



MATTARELLO
Rolling - Rouleau à pâtisserie -
Wellholz - Rodillo de pastelería
Cod. 50908148

cm	
48	-



IMBUTO
Funnel - Entonnoir -
Trichter - Embudo
Cod. 509078..

Ø cm	
20	-

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

Professional knives are packed in a hanging protective sleeve. 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	
18	6



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

Cod.	blade cm	
741000E6	20	6
741000E7	25	6



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

Cod.	blade cm	
741000EH	20	6
741000E1	25	6



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

blade cm	
18,0	6



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

blade cm	
15	6



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

Cod.	blade cm	
741000EM	20	6
741000E5	28	6



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

blade cm	
20	6



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

blade cm	
15	6



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

blade cm	
20	6



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

Cod.	blade cm	
741000EQ	26	6
741000E4	33	6

**COLTELLO SALMONE**

Salmon knife - Couteau à saumon - Lachsmesser -
Cuchillo para salmón

Cod. 741000ER

blade cm	
26	6

**COLTELLO CUCINA**

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

Cod. 741000ET

blade cm	
12	6

**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	
12	6

**MEZZALUNA**

Mincing knife - Berceuse - Gemüsemesser -
Media luna

Cod. 741000EB

blade cm	
26	4

**PUNTA GRANA**

Parmesan cheese knife - Couteau à Parmesan -
Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro

Cod. 741000EX

blade cm	
12	6

**ACCIAINO**

Sharpener - Fusil aiguiser - Messerschäerfer -
Afilador

Cod. 741000E3

blade cm	
24,5	6

**FORCHETTONE ARROSTO**

Carving fork - Fourchette à rôtir - Bratengabel -
Tenedor para asado

Cod. 741000ES

blade cm	
18	6

**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	
12	6

**COLTELLO SPELUCCHINO**

Paring knife - Couteau éplucheur - Spickmesser -
Cuchillo pelador

Cod.	blade cm	
741000EV	9	6
741000E2	10	6

**COLTELLO VERDURA**

Peeling knife - Couteau à légumes - Gemüsemesser -
Cuchillo para verdura

Cod. 741000EZ

blade cm	
7,5	6

**APPENDINO MAGNETICO**

Aluminium magnet hanger - Crochet magnétique -
Magnethalter - Colgador magnético

Cod. 741000ED

blade cm	
45	6



Ogni pezzo è confezionato singolarmente.

Packaging in individual gift bag.

En sachet cadeau individuel.

In Geschenkbeutel.

Cada artículo 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	
9	-




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

blade cm	
20	-




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

Cod.	blade cm	
751000FP	15	-
751000EP	20	-




COLTELLO DISOSSATORE
Boning knife - Couteau désosseur
Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador

Cod.	blade cm	
751000FO	13	-
751000EO	15	-


**COLTELLO CUCINA**

Kitchen knife - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 751000EL


blade cm	
15	-

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

Cod.	blade cm	
751000ET	15	-
751000EH	20	-
751000E1	25	-

**COLTELLO PANE**


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

Cod.	blade cm	
751000EM	20	-
751000E5	30	-

**COLTELLO PANE OFFSET**


Offset bread knife - Couteau à pain - Brotmesser - Cuchillo de pan

Cod. 751000ED

blade cm	
23	-

**COLTELLO PROSCIUTTO**

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

Cod.	blade cm	
751000EQ	25	-
751000E4	30	-

**COLTELLO SALMONE**

Salmon knife - Couteau à saumon - Lachsmesser - Cuchillo para salmón


Cod. 751000ER

blade cm	
30	-

**COLTELLO SANTOKU**


Santoku cook - Couteau santoku - Santokumesser - Cuchillo santoku

Cod. 751000EI

blade cm	
18	-

**COLTELLO MACELLAIO**


Butcher knife - Boucher - Fleischmesser - Cuchillo carnicero

Cod.	blade cm	
751000E6	20	-
751000E7	25	-

**COLTELLO TRINCIANTE**

Wide chef cook - Couteau chef lame large - Tranchiermesser - Cuchillo trinchante

Cod. 751000FG

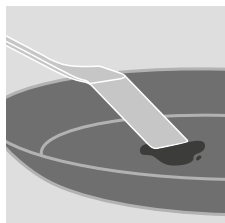
blade cm	
30	-

**BORSA PORTA COLTELLI**

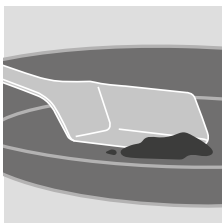
Knives bag - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 92903004

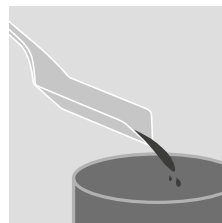
SPUC



1. SPOSTARE
STIRRING
REMUER
ZUSAMMENSCHIEBEN
MOVER



2. RACCOGLIERE
LIFTING
RAMASSER
AUFSAMMELN
RECOGER



3. VERSARE
POURING
VERSER
BERGIESSEN
VERTER



SPUC
18/10
Cod. 58730500

cm
29



-



SPUC
Nylon
Cod. 58730501

cm
29



-



WATCH
THE SPUC
VIDEO!





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

Ø cm	cm	
6	28	12
8	34	-
9	37	12
10	37	-
11	37	-
12	38	-
14	57	-
16	61,5	-



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

Ø cm	cm	
11	37	-
12	38	-
14	42	-
16	57,5	-
18	61	-



SPATOLA UNIPEZZO
One piece spatula - Spatule - Spachtel - Espátula

Cod.	cm	
50923910	46	6
50923912	55	6



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

cm	
50	-



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

Ø cm	cm	
6	28	-
8	34	-
10	37	-
12	38	-
16	61,5	-



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

cm	
27	-



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

Cod.	cm	
50923010	46	-
50923012	55	-



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	
50	-
70	-



**NUOVO
CUCCHIAIONE
FONDO UNIPEZZO**

One piece deep serving spoon - Profond cuiller à servir monobloc - Bratenloffel tief einteilig - Cucharon una pieza profundo
Cod. 50926700

cm	
46	-



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

cm	
36	-



**CUCCHIAIONE
UNIPEZZO**

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

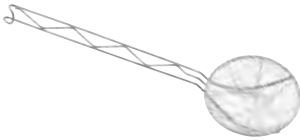
cm	
35	-



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

cm	
35	-

SCHIUMAROLE E FRUSTE | Skimmers and Whisk



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

Cod.	Ø cm	
52584214	14	-
52584216	16	-
52584218	18	-
52584220	20	-
52584224	24	-
52584228	28	-



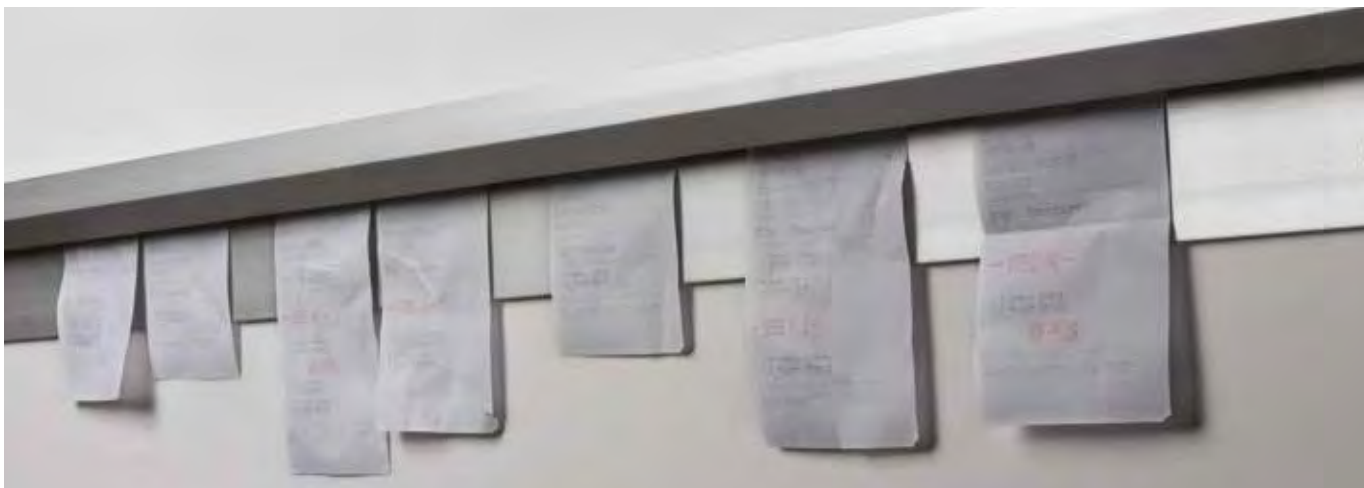
**SCHIUMAROLE
A RETE**
Mesh skimmer - Ecumoire passoire - Schaumlöffel mit netz - Espumadera de red

Cod.	Ø cm	
52584114	14	-
52584116	16	-
52584118	18	-
52584120	20	-
52584124	24	-
52584128	28	-




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

cm	
25	-
30	-
35	-
40	-
45	-
50	-
55	-
60	-



APPENDI ORDINI IN ALLUMINIO

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

cm	
91	-



FORBICE PROFESSIONALE

Professional scissor - Ciseaux professionnels - Profis-
 schere - Tijeras profesionales
Cod. 58734621

 6



ROMPINOCI 2 NICCHIE


Nutcracker - Casse-noix - Nussknacker -
 Cascanueces
Cod. 50916001


40



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	
50907306	600	-
50907315	1500	10



TRINCIAPOLLO CON MOLLA INTERNA

Poultry shears (internal spring) - Coupe-volailles
 (ressort intérieur) - Geflügelschere (Interne Feder) -
 Tijeras para aves
Cod. 50907420

cm	
24	30



TRINCIAPOLLO PROFESSIONALE

Professional poultry shears - Cisaille à volaille
 professionnelle - Geflügelschere - Tijeras
 trinchapollos profesionales
Cod. 58730923

 6



RACCOGLI BRICIOLE

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


240



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

cm 

26 12



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

cm 

26 12



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

cm 

26 12



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

cm 

26 12



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

cm 

26 12



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

cm 

30 12

35 12

40 12



MOLLA SERVIZIO BUFFET
 Serving tongs - Pince pour le service - Sprungfeder - Pinza de servicio
Cod. 58137224

cm 
 24 12



MOLLA UNIVERSALE BUFFET
 All purpose tongs - Pince universelle - Universal-Feder - Pinza universal
Cod. 58137324

cm 
 24 12



MOLLA INSALATA BUFFET
 Salad tongs - Pince à salade - Salat-Feder - Pinza para ensalada
Cod. 58136620

cm 
 20 12



MOLLA DOLCE BUFFET
 Cake tongs - Pince à dessert - Dessert-Feder - Pinza para pastel
Cod. 58136124

cm 
 24 12



MOLLA VERDURE BUFFET
 Vegetables tongs - Pince à légumes - Gemüse-Feder - Pinza para verduras
Cod. 58137424

cm 
 24 12



MOLLA ARROSTO BUFFET
 Roast meat tongs - Pince pour le rôti - Braten-Feder - Pinza para asado
Cod. 58136024

cm 
 24 12



MOLLA PANE BUFFET
 Bread tong - Pince à pain - Brotzange - Pinza para pan
Cod. 58136824

cm 
 24 12



MOLLA MULTIUSO BUFFET
 Multi purpose tongs - Pince multi-usages - Mehrzweck-Feder - Pinza multiusos
Cod. 58137524

cm 
 24 12




MOLLA SPAGHETTI BUFFET
 Spaghetti tong - Pince à spaghetti - Spaghettizange - Pinza para espaguetis
Cod. 58136924

cm 
 24 12



FORBICE DOLCE BUFFET INOX
 Stainless steel cake tongs - Pince à gâteau - Gebäckschere - Pinza para pastel
Cod. 581307..

cm 
 16 12
 20 12



MOLLA DOLCE 18/10
 Cake tongs - Pince à
 gâteau - Gebäckzange -
 Pinza para pastel
Cod. 50919400

cm 
 20 -



MOLLA PANE 18/10
 Bread tongs - Pince à pain
 Brotzange - Pinza para pan
Cod. 50919500

cm 
 22 -



MOLLA SPAGHETTI 18/10
 Spaghetti tongs - Pince
 à spaghetti - Spaghetti-
 Zange - Pinza para
 espaguetis
Cod. 50919600

cm 
 20 -



MOLLA ARROSTO 18/10
 Roast tongs - Pince à rôtir
 Bratenzange - Pinza para
 asado
Cod. 50919700

cm 
 21 -



MOLLA LUMACHE 18/10
 Snails tongs - Pince
 à escargots -
 Schneckenzange - Pinza
 para caracoles
Cod. 50919801

cm 
 17 -



MOLLA ZUCCHERO
 Sugar tongs - Pince à
 sucre - Zuckerzange -
 Pinza para azucar
Cod. 50919100

cm 
 11 -




MOLLA GHIACCIO ELITE
 Ice tongs Elite - Pince à
 glace Elite - Eiszange Elite -
 Pinza para hielo
Cod. 50918900

cm 
 15 -



**MOLLA GHIACCIO
 DENTATA 18/10**
 Ice tongs - Pince à glace
 - Eiszange mit Zähnen -
 Pinza para hielo
Cod. 50919300

lunghezza cm 
 16 -



MOLLA GHIACCIO
 Ice tongs - Pince à glace -
 Eiszange - Pinza para hielo
Cod. 50919200

cm 
 13 -




PINZA AFFETTATI
 Sliced meat tongs -
 Pince à charcuterie -
 Aufschnittzange - Pinza
 para embutidos
Cod. 50907100

cm 
 10 -



**PINZA CUOCO
 PUNTE PIEGATE**
 German tong bend - pince
 de chef - Chefzange -
 Pinza cocinero

Cod.	cm	
78500440	35	-
78500441	45	-



FORBICE DOLCE
 Cake tongs - Pince à
 gâteau - Gebäckschere -
 Pinza para pastel
Cod. 50918000

cm 
 20 -



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



- Articoli professionali
- GERMAN STEEL
- Serie complete
- Manici sovrastampati, non si staccano
- Manici soft-touch con grip antiscivolo

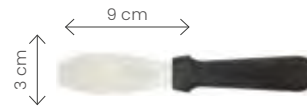
- Professional tools
- GERMAN STEEL
- Complete series
- Over-moulded handles, they do not detach
- Soft-touch handles with no-slip grip

SPATOLE | Spatulas



SPALMABURRO
 Spreader, plain - Couteau à beurre -
 Butterspachtel - Pala de untar
Cod. 78300000

6



SPALMABURRO SEGHETTATO
 Spreader, serrated - Couteau à beurre dentelé -
 Butterspachtel gezahnt - Pala de untar dentada
Cod. 78300006

6



PALA TORTA
 Pie server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala
 para tarta
Cod. 78300011

6



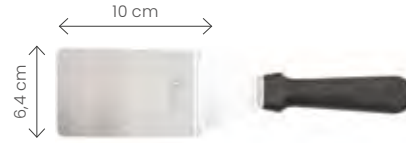
PALA TORTA
 Pie server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala
 para tarta
Cod. 78300012

6



SPATOLA cm 6,2x5,9
 Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300016

6



SPATOLA cm 10x6,4
 Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300017

6



SPATOLA cm 11x8
 Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300018

6



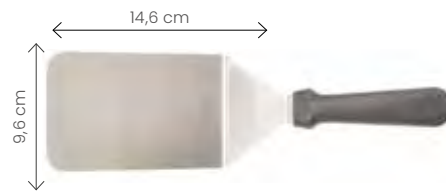
SPATOLA cm 10x7,6
 Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300019

6



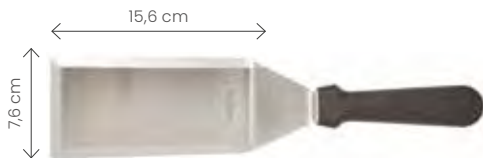
SPATOLA cm 14,5x10,8
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300020

6



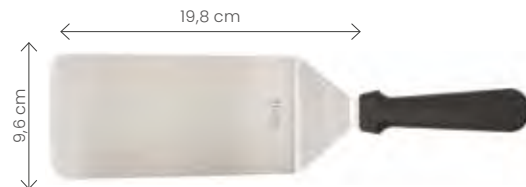
SPATOLA cm 14,6x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300023

6



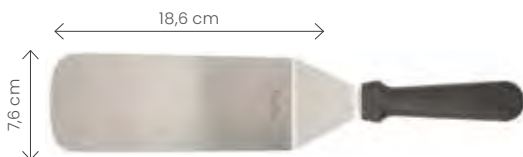
SPATOLA cm 15,6x7,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300022

6



SPATOLA cm 19,8x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300025

6



SPATOLA cm 18,9x7,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300024

6



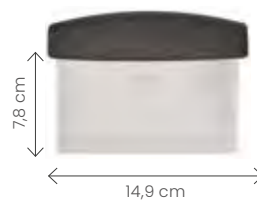
SPATOLA FORATA
Turner perforated - Spatule perforée - Spatel
geloht - Espátula perforada
Cod. 78300031

6



SPATOLA cm 24,8x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300026

6



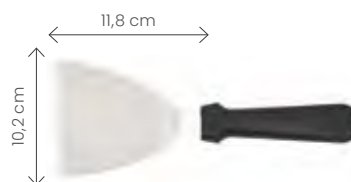
TAGLIA PASTA
Dough cutter - Spatul - Spatula grösse pasta -
Espátula pasta tamaño
Cod. 78300036

6



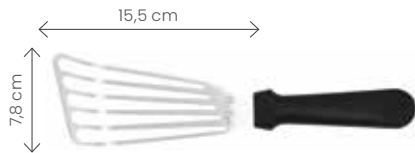
SPATOLA cm 15,3x13
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300021

6



SCROSTATORE
Scraper - Spatule racloir - Schabmesser -
Espátula para rascar
Cod. 78300041

6



SPATOLA PESCE

Fish spatula - Spatule à poisson -
Fischwender - Espátula para pescado
Cod. 78300051



SPATOLA PANCAKE

Pancake turner - Spatule à pancake -
Pfannkuchenwender - Espátula para tortitas
Cod. 78300056



SPATOLA PER TORTA

Cake lifter - Spatule à tarte - Kuchenspatel
gross - Espátula para tarta

Cod.	Ø cm	size	
78300061	25	Medium	6
78300066	29,8	Big	6



FORCHETTONE

Carving fork - Fourchette à viande -
Tranchiergabel - Trinchador
Cod. 78300071



FORCHETTONE CURVO

Curved carving fork - Fourchette à
viande courbée - Tranchiergabel
gebogen - Trinchador curvo
Cod. 78300076



SPATOLA DRITTA

Straight turner - Spatule droite - Tranchiergabel
gebogen - Espátula recta

Cod.	cm*	
78300081	10,5	6
78300082	15,9	6
78300083	20,5	6
78300084	25,5	6
78300085	31	6
78300086	35,5	6



SPATOLA PIEGATA

Offset turner - Spatule courbée - Spatel
gewinkelt - Espátula doblada

Cod.	cm*	
78300091	7,7	6
78300092	11,7	6
78300093	16	6
78300094	20,3	6
78300095	24,7	6
78300096	29,7	6



DECORA / RIGA LIMONI
Lemon zester/Channel knife - Zesteur à citron
- Zestenreisser/kanneliermesser zitronen -
Decorador / rallador de limones
Cod. 78100021



SCAVINO DOPPIO
Double melon baller - Cuillère parisienne double -
Doppel-kugelausstecher - Vaciador doble
Cod. 78100011



PELATAPATE
Vegetable peeler - Econome - Kartoffelschäler -
Pelapatatas
Cod. 78100031



COLTELLO DECORATORE
Decorating knife - Couteau décoration fruits et
légumes - Dekor-messer - Cuchillo decorador
Cod. 78100041



SCAVAZUCCHINE
Zucchini corer V shape - Couteau vide-
courgettes - Zucchinienkerner - Vaciador para
calabacines
Cod. 78100051



SCAVINO MELONE
Melon baller - Cuillère parisienne -
Melonenausstecher - Vaciador para melón

Cod.	Ø mm	
78100001	10	6
78100002	15	6
78100003	22	6
78100004	25	6
78100005	30	6



RIGA LIMONI
Lemon zester - Zesteur à citron - Zitronenschaber -
Rallador de limones
Cod. 78100022



COLTELLO AGRUMI
Citrus peeler - Couteau éplucheur d'agrumes -
Zitrusmesser - Cuchillo para cítricos
Cod. 78100026



COLTELLO POMPELMO
Grapefruit peeler - Couteau à pamplemousse -
Grapefruit-messer - Cuchillo para pomelo
Cod. 78100036



LEVATORSOLO
Corer apple - Vide-pomme - Apfelentkerner -
Descorazonador
Cod. 78100046

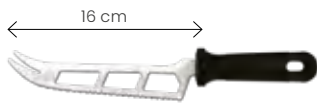


COLTELLO POMODORO
Tomato knife - Couteau à tomate - Tomaten-messer
- Cuchillo para tomate
Cod. 78100061



SCAVINO POMODORO
Tomato shark - Equeuteur à tomate - Tomatenhai -
Vaciador para tomate
Cod. 78100016





COLTELLO FORMAGGIO

Cheese knife - Couteau à fromage - Käse-
messer - Cuchillo para queso

Cod. 78100066



ROTELLA DOPPIA

Pastry wheel double - Roulette double - Teigschneider
doppelt - Cortador de pasta doble

Cod.	Ø mm	
78100081	40	6
78100082	60	6



ROTELLA PIZZA

Pizza cutter - Roulette à pizza - Pizzaschneider -
Cortador de pizza

Cod. 78100086



SCANALATORE

Channel knife - Canneur en V -
Kannaliermesser - Acanalador

Cod. 78100023



PELATATE JULIENNE

(spessore struttura 2 mm)

Y-peeler julienne - Econome lame julienne -
Kartoffelschäler julienne - Pelapatatas juliana

Cod. 78100098



ROTELLA TAGLIA PASTA

Pastry wheel plain - Roulette à découper -
Teigschneider - Cortador de pasta liso

Cod.	Ø mm	
78100071	40	6
78100072	60	6



ROTELLA SEGHETTATA

Pastry wheel serrated - Roulette de pâtissier -
Teigschneider gezahnt - Cortador de pasta dentado

Cod.	Ø mm	
78100076	40	6
78100077	60	6



AFFETTA FORMAGGI

Cheese plane - Rabot à fromage - Käsehobel - Pala
para queso

Cod. 78100091



PELATATE SEGHETTATO

(spessore struttura 2 mm)

Y-peeler serrated - Econome lame dentelée -
Kartoffelschäler gezahnt - Pelapatatas dentado

Cod. 78100097



PELATATE LISCIO

(spessore struttura 2 mm)

Y-peeler plain - Econome lame lisse -
Kartoffelschäler glatt - Pelapatatas liso

Cod. 78100096



**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

**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

**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

**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

**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



BARBEQUE

stainless steel



MOLLA BARBEQUE

Barbeque tongs - Pince à barbeque -
Barbecue-zange - Pinza para barbacoa

Cod. 50918301

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
42,5	6



PALA BARBEQUE

Barbeque turner - Pelle à barbeque -
Barbecue-wender - Palapara barbacoa

Cod. 50918302

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
44,5	6



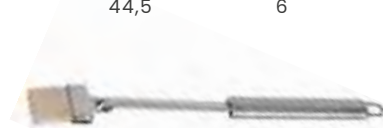
FORCHETTONE BARBEQUE

Barbeque fork - Fourchette à barbeque -
Barbecue-gabel - Tenedor para barbacoa

Cod. 50918303

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
44,5	6



SPAZZOLA BARBEQUE

Barbeque brush - Pinceau barbeque -
Barbecue Bürste - Brocha barbacoa

Cod. 50918304

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
44,5	6



PIATTO PIANO
Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano
Cod. 50911022

Ø cm	thickness mm	
22	0,7	-



PIATTO FONDO
Deep Plate - Assiette
Creuse - Tiefer Teller -
Plato Hondo
Cod. 509111..

Ø cm	thickness mm	
20*	0,7	-
22	0,7	-

* MOQ 500 PCS



PIETANZIERA
Serving dish - Gamelle
ronde - Vorratsdose ohne
dichtung - Fiambreira
redonda
Cod. 53013300

Ø cm	
12	-



SCODELLA SENZA ALETTE
Bowl - Bol - Fingerschüssel
- Cuenco Sin Asas
Cod. 50911712

Ø cm	h cm	Lt	
12	7,2	0,6	-



TAZZA PER BRODO
Soup cup - Tasse à
bouillon - Suppenschüssel
- Taza de caldo
Cod. 50912511

Ø cm	h cm	Lt	
11,5	6	0,5	-



BICCHIERE
Glass - Verre - Glas - Vaso
Cod. 50912000

Ø cm	h cm	Lt	
7,9	7,9	0,29	-



LEGUMIERA CON ALETTE
Vegetable dish with
handles - Legumier
avec poignées -
Beilagenschüssel mit
Griffen - Legumbrera con
asas
Cod. 509045..

Ø cm	h cm	
12	3	-
14	4	-
18	5,5	-
20	6	-



**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	
40x30	0,8	-



**CUCCHIAIO PER DETENUTI
IN ALLUMINIO
E POLIPROPILENE**
Convict spoon - Cuiller
détenus - Gefangeneloeffel
- Cuchara detenido
Cod. 00100001

500 (10x50 pcs)



**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	
44x35	0,8	-



**FORCHETTA PER
DETENUTI IN ALLUMINIO
E POLIPROPILENE**
Convict fork - Fourchette
détenus - Gefangenegabel
- Tenedor detenido
Cod. 00100002

500 (10x50 pcs)



SCODELLA DETENUTI
Bowl - Bol - Schüssel -
Cuenco
Cod. 50911520

Ø cm	h cm	Lt	
20	5	1,2	-



PIATTO DETENUTI
Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano
Cod. 50910922

cm	thickness mm	
22	0,8	-

PRESENTAZIONE


PRESENTATION
PRÉSENTATION
PRÄSENTATION
PRESENTACIÓN








PIATTO OVALE PORTATA BORDATO PESANTE
Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Ovale Bratenplatte - Fuente ovalada rebordeada
Cod. 509316..

cm	thickness mm	
26x19	0,7	10
31x21	0,7	10
36x25	0,7	10
42x29	0,7	10
47x34	0,8	10
53x35	0,8	10
60x39	0,8	-
70x46	1,2	-
85x58	1,2	-

Cod.	cm	thickness mm	
50931699	100x68	1,2	-



PIATTO OVALE PORTATA NORMALE
Oval tray - Plateau oval - Einfache ovale Platte - Fuente ovalada
Cod. 509314..

cm	thickness mm	
32x22	0,7	10
40x29	0,7	10
48x32	0,7	10




PIATTO OVALE PORTATA BORDATO
Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Serviertablett - Fuente ovalada rebordeada
Cod. 509333..

cm	thickness mm	
19x15	0,6	10
23x16	0,6	10
26x20	0,6	10
29x22	0,6	10



PIATTO OVALE GASTRONOMICO
Oval tray - Plateau oval - Tiefe ovale Platte - Fuente ovalada
Cod. 50931942

cm	thickness mm	
42x31	0,7	10



**PIATTO OVALE
PORTATA PESCE**
Fish tray - Plat oval à poisson - Fischplatte - Fuente ovalada pescado
Cod. 509336..

cm	thickness mm		
55x24	1	-	
62x27	0,9	-	
70x29	1	-	
78x30	1,0	-	
85x33	1,2	-	
Cod.	cm	thickness mm	
50933699	100x34	1,2	-



**VASSOIO
TONDO BORDATO**
Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada
Cod. 509330..

Ø cm	thickness mm	
30	0,7	10
35	0,8	10



VASSOIO GRATIN
Serving tray gratin - Plat à gratin - Gratinplatte - Bandeja gratin
Cod. 509368..

cm	thickness mm	
40x21	1	-
45x23	1	-
50x27	1,2	-



VASSOIO RETTANGOLARE
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular
Cod. 509312..

cm	thickness mm	
25x20	1	10
32x25	1	10
36x29	1	10
40x33	1	10
45x35	1	-
48x37	1	-
60x47	1	-



**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	
48x37	1	-
60x47	1	-



**VASSOIO RETTANGOLARE
MAGNA CON MANIGLIE**
Magna rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire Magna à deux manches - Magna Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con dos asas
Cod. 509312..

cm	thickness mm	
44x29x3 h	1	-
50x33x3 h	1	-



**VASSOIO
TONDO BORDATO**
Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada
Cod. 509329..

Ø cm	Ø cm IN	thickness mm	
34	28,0	0,7	10
38	32,2	0,7	10
42	34,4	0,8	10
46	39,5	0,8	-
53	45,5	0,8	-



**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. 509327..

Ø cm	thickness mm	
42	0,8	-
46	0,8	-
53	0,8	-

ZUPPIERA | Sauce bowl



ZUPPIERA
Soup bowl - Soupière -
Suppenterrine - Sopera
Cod. 308772..

Ø cm	h cm	Lt	
18	10	1,5	10
22	12	3	10
24	13	4	10
26	14	4,75	-
28	15	6	-



**COPERCHIO
PER ZUPPIERA**
Lid for soup bowl -
Couvercle pour soupière
- Deckel für Suppenterrine
- Tapa para sopera
Cod. 308775..

Ø cm	
18	-
22	-
24	-
26	-
28	-

SALSIERE | Sauce boat



SALSIERA CON BASE
Sauce boat with foot
- Saucière sur pied -
Sauciere mit Fuß - Salsera
con base
Cod. 509153..

cl	
9	10
14	10
22	10
28	10
45	10



SALSIERA SENZA BASE
Sauce boat without foot
- Saucière sans pied
- Sauciere ohne Fuß -
Salsera sin base
Cod. 50915420

cl	
20	10

CLOCHE | Cloche



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

Ø cm IN	h cm	for round tray Ø cm	
22	12	30	-
24	13	30	-
26	14	35	-
28	15	35	-



**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	
25	30	-
30	35	-



**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	
32	36	-
42	47	-



**PORTA BURRO
DA TAVOLA**
Butter dish - Porte
beurre - Butterschale -
Mantequillera
Cod. 509331II


Ø cm	h cm	
12,5	8,7	-



MATERIALE: AISI 430 CERTIFICATO (UNI EN 10088).
IDONEO AL CONTATTO ALIMENTARE (DM 21/03/1973).
Tutti i materiali impiegati sono della migliore
qualità e idonei al contatto alimentare ai sensi
del DM 25/01/1992 art. 4, 5° comma e della DIR.
CEE 89/109.




VASSOIO BAR TENDER
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular

Cod.	cm	
53827825	25x20x0,8 h	-
53827835	35x10x0,8 h	-
53827836	35x20x0,8 h	-
53827840	40x10x0,8 h	-
53827842	40x20x0,8 h	-
53827850	50x10x0,8 h	-
53827852	50x20x0,8 h	-
53827860	60x10x0,8 h	-
53827862	60x20x0,8 h	-
53827870	70x20x0,8 h	-

MATERIAL: AISI 430 CERTIFIED (UNI EN 10088).
SUITABLE FOR FOOD CONTACT (MD 21/03/1973).
All the material used in mass production are
suitable for food contacts as for the law DM
25/01/1992 art. 4, 5° comma and DIR. CEE 89/109.




**VASSOIO BAR TENDER
STONE WASHED**
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular

Cod.	cm	
538S7825	25x20x0,8 h	-
538S7835	35x10x0,8 h	-
538S7836	35x20x0,8 h	-
538S7840	40x10x0,8 h	-
538S7842	40x20x0,8 h	-
538S7850	50x10x0,8 h	-
538S7852	50x20x0,8 h	-
538S7860	60x10x0,8 h	-
538S7862	60x20x0,8 h	-
538S7870	70x20x0,8 h	-




**VASSOIO TONDO
CAMERIERE TENDER**
Round tray - Plateau
rond - Rundes Tablett -
Bandeja redonda
Cod. 538259..

cm	thickness mm	
24	1,85	10
28	1,76	10
32	1,93	10
36	1,95	10




**VASSOIO OVALE PORTATA
BORDATO TENDER**
Edged oval tray - Plateau
oval avec bord - Ovale
Bratenplatte - Fuente
ovalada rebordeada
Cod. 538219..

cm	thickness mm	
26x19	0,6	10
31x21	0,7	10
36x25	0,7	10
42x29	0,7	10
47x31	0,8	10
53x35	0,8	10



**VASSOIO
RETTANGOLARE TENDER**
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular
Cod. 538272..

cm	thickness mm	
25x20	0,6	10
32x25	0,6	10
36x29	0,7	10
40x31	0,7	10
45x35	0,8	-
48x37	1	-
60x47	1	-

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	📦	📦	INNER 50 SET
00300\$01	Cucchiaio Spoon	16	18	100	2	
00300\$02	Forchetta Fork	16	18	100		
00300\$L3	Coltello Knife	16	18	100		
00300\$07	Cucchiaino caffè Coffee spoon	12	18	100		
00300\$08	Cucchiaino moka Moka spoon	9,5	18	100		
00300\$22	Paletta gelato Ice-cream spoon	11	18	100		
00300\$36	Cucchiaio bibita Long drink spoon	18,5	18	100		
00300&01	Cucchiaio Spoon	16	50	40	2	
00300&02	Forchetta Fork	16	50	40		
00300&L3	Coltello Knife	16	50	40		
00300&07	Cucchiaino caffè Coffee spoon	12	50	40		
00300&08	Cucchiaino moka Moka spoon	9,5	50	40		
00300&22	Paletta gelato Ice-cream spoon	11	50	40		
00300&36	Cucchiaio bibita Long drink spoon	18,5	50	40		

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	📦	📦	INNER 100 SET
+ 00300TBR	Set forchetta, coltello, tovagliolo Set fork, knife, napkin	400	4	
+ 00300TBN	Set forchetta, coltello, cucchiaio, tovagliolo Set fork, knife, spoon, napkin	400		
+ 00300T08	Set cucchiaino moka e tovagliolo Set moka spoon and napkin	400		
+ 00300T22	Set paletta gelato e tovagliolo Set ice-cream spoon and napkin	400		
+ 00300T36	Set cucchiaio bibita e tovagliolo Set long drink spoon and napkin	400		



CANNUCCE USE & RESUE
 Straws - Pailles -
 Trinkhalme - Pajitas
Cod.557379..

Cod.	Description	Ø cm	cm	pcs	📦
08	Cannucce dritte con scovolino Straws with pipe cleaner	0,8	16	6	-
06	Cannucce dritte con scovolino Straws with pipe cleaner	0,5	24	6	-



USE & REUSE HAPPY HOUR
Cod. 06210Y..

Cod.	Description	cm	pcs	📦
UE	Tridente Trident	10	40	80
UT	Spillo Pin	10	40	80
UL	Cucchiaio Spoon	10	40	80
UA	Paletta Paddle	10	40	80



USE & REUSE CUTLERY + CASE SET
 Set posate da viaggio in acciaio in 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	📦
85	Set 1 forchetta, 1 cucchiaio, 1 coltello, 1 cucchiaino Set 1 fork, 1 spoon, 1 knife, coffee spoon	4	-
SN	Set 4 forchette, 4 cucchiari, 4 coltelli, 4 cucchiaini Set 4 forks, 4 spoons, 4 knives, 4 coffee spoons	16	-

BAR & GELATERIA

BAR & ICECREAM
BAR & CRÈMEGLACÉE
BAR & EIS
BAR & HELADO





BAR





CAVATAPPI PROFESSIONALE
Professional corkscrew
- Tire-bouchon -
Profikorkenzieher -
Sacacorchos
Cod. 58734300



CAVATAPPI
Corkscrew - Tire-bouchon
Profikorkenzieher -
Sacacorchos
Cod. 58734100



SPREMI LIME
Lime squeezer - lime
squeezer - Saftpresse -
exprimidor de limón
Cod. 78500305



SPREMIAGRUMI
Citrus squeezer - Presse-
citron - Zitronenpresse -
Exprimidero
Cod. 50953C00

6



COLINO BAR 2 REBBI PESANTE
Cocktail strainer heavy
- Passoire à cocktail -
Cocktailsieb - Filtro para
cocktail
Cod. 78500381

12



COLINO BAR 2 REBBI LARGO
Cocktail strainer large -
Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para
cocktail
Cod. 78500380



COLINO BAR SEMPLICE
Cocktail strainer 2 mm -
Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para
cocktail
Cod. 78500385

12



COLINO COCKTAIL ELLISSE
Cocktail strainer - Passoire
à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para
cocktail
Cod. 50951700

24



DOSATORE DOPPIO ELLISSE (1 oz - 2 oz)
Double jigger -
Doseur double -
Doppeldosiereinrichtung
- Dosificador doble
Cod. 50951600

cm



23

12



MIXER ELLISSE
Mixer - Mélangeur - Mixer
- Mezzlador
Cod. 50951800

cm




25

24



**SPILLONE
PORTA SCONTRINI**
Bill spike - Epingle porte-
tickets - Couponnadel -
Aguja porta tickets
Cod. 50916500

h cm 
21,3 48



SHAKER BOSTON
Shaker - Shaker - Shaker -
Coctelera
Cod. 78500307

Lt 
0,83 -



COCKTAIL SHAKER 2 PZ
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 78500301

Lt 
0,63 -




**COCKTAIL SHAKER
DE LUXE**
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 78500300

Lt 
0,35 -



PORTA BUSTINE
Sugar display - Porte-
sachets de thé et sucre
Serviertablett Zucker/Tee -
porta sobres azucar
Cod. 55014400

cm 
10,5x5,5 -



PORTA TOVAGLIOLI
Napkin holder -
porte-serviettes
- Serviettenhalter -
Servilletero
Cod. 55014300

cm 
11,5x8,5 -




**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 
21x13 -




**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 
14 -




SESSOLA
Ice/sugar big spoon -
Cuillère à farine et glaçons
Serviertablett Zucker/Tee -
Librador

Cod.	Lt	
78500315	0,06	-
78500317	0,250	-
78500318	0,500	-
78500319	0,700	-



**VASSOIO BAR
TENDER 18/0**
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular

Cod.	cm	
53827825	25x20x0,8 h	-
53827835	35x10x0,8 h	-
53827836	35x20x0,8 h	-
53827840	40x10x0,8 h	-
53827842	40x20x0,8 h	-
53827850	50x10x0,8 h	-
53827852	50x20x0,8 h	-
53827860	60x10x0,8 h	-
53827862	60x20x0,8 h	-
53827870	70x20x0,8 h	-



**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



**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



CHIUDIBOTTIGLIA INOX
Stainless steel bottle
stopper - Bouchon en inox
- Edelstahlflaschenver-
schluss - Tampon de inox
Cod. 50953A00

60



**FORCHETTINA ANTIPASTO
INOX ALBA**
Hors d'oeuvre fork -
Fourchette hors d'oeuvre
Vorspeisegabel - Tenedor
Cod. 19800009

120



**CUCCHIAINO MOKA
INOX INGLESE**
Moka spoon - Cuillère
à moka - Mokkalöffel -
Cucharita moka
Cod. 199000CH

600



**CUCCHIAINO MOKA
INOX ECONOMICO**
Moka spoon - Cuillère
à moka - Mokkalöffel -
Cucharita moka
Cod. 19900008

600



CUCCHIAIO BIBITA
Soda spoon - Cuillère à cocktail - Limolöffel - Cucharita refresco



Description	cm	60	120	600
GAMMA 2150C636	22	-	✓	✓
CAPRI INOX 1870C636	22	-	✓	✓
PITAGORA 0810C636	22	-	✓	✓
BRASILIA 2230C636	22	-	✓	✓
AMERICA 2240C636	22	-	✓	✓
BETA 1710C636	22	-	✓	✓
ALBA INOX 1980C636	20,5	-	✓	✓
BYRON 0800C636	22	-	✓	✓
PITAGORA ANTISCIVOLO 0810C6CG	30	-	✓	✓
SYNTHESIS 2030C636	22,1	-	✓	✓
STRESA 0320C636	21	-	✓	✓
RITZ 2280C636	19,5	-	✓	✓
PALACE 1690C636	22	-	✓	✓

*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

DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO

AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



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
Cuiller à glace
Eislöffel
Cuchara para helado



VITTORIALE
1640C...

✓

✓

✓

-



CONCEPT
0450C...

✓

✓

✓

-



TECNA
0470C...

✓

✓

✓

-



OLIVIA
0490C...

✓

✓

✓

-



EUCLIDE
0480C...

✓

✓

-

-



SWING
0880C...

✓

✓

✓

-



PALLADIUM
0590C...

✓

✓

✓

✓



RITZ
2280C...

✓

✓

✓

✓



SETTECENTO
2050C...

✓

✓

✓

-



LIBERTY
1660C...

✓

✓

✓

-



PALACE
1690C...

✓

✓

✓

✓



TREND
1670C...

✓

✓

✓

-



SYNTHESIS
2030C...

✓

✓

✓

-



SOLARIS
2170C...

✓

✓

✓

-



AMERICA
2240C...

✓

✓

✓

✓



GAMMA
2150C...

✓

✓

✓

✓



DOLPHIN
1360C...

✓

✓

✓

-



SNAKE
1140C...

✓

✓

-

-




-Gomma antiscivolo + polipropilene
-Leggeri, pratici e resistenti

-Non-slip rubber + polypropylene
-Light, practical and resistant




**VASSOIO TONDO
ANTISCIVOLO**
Round non-slip tray -
Plateau antidérapant rond
Rundes rutschfestes
Tablett - Bandeja redonda
antideslizante

Cod.	Ø cm	
53746528	28	-
53746535	35,5	-
53746540	40,5	-




**VASSOIO RETTANGOLARE
ANTISCIVOLO**
Rectangular non-slip tray
- Plateau antidérapant
rectangulaire
Rechteckiges rutschfestes
Tablett - Bandeja
rectangular antideslizante

Cod.	cm	
53746041	41x30,5	-
53746045	45,7x36,5	-



**VASSOIO TONDO
ANTISCIVOLO CON
BORDO IN ACCIAIO**
Round non-slip tray with
stainless steel edge -
Plateau antidérapant rond
avec bord en métal -
Rundes rutschfestes Tablett
mit Edelstahlrand - Bandeja
redonda antideslizante con
borde en acero

Cod.	Ø cm	
53746735	35,5	-
53746740	40,5	-

GELATERIA

ICE-CREAM
CRÈMEGLACÉE
EIS
HELADO





PALETTA GELATO 18/10
Ice cream spoon - Cuillère à glace - Eislöffel - Cuchara parar helado

Cod.	Description	cm	
19900022	50/P INOX	13,2	120
17100022	BETA	13,6	120
21500022	GAMMA	13,6	120
22400022	AMERICA	13,1	120
22300022	BRASILIA	13,1	120
22600022	SIRIO	13,7	120
08100022	PITAGORA	13,6	120
05900022	PALLADIUM	14,2	120
16900022	PALACE	14,4	120
08300022	BAGUETTE	13,7	120



DOSATORE GELATO
Ice cream scoop - Doseur pour glace - Eisportionierer - Dosificador helado

Cod.	cm	
79004018	4,1	12
79004020	5	12
79004022	6,3	12



DOSATORE MANICO VUOTO
H.H. ice cream soop - portionneur pour glace Eisportionierer - dosificador helado mango hueco

Cod.	Description	
78500396	Medio Medum	-
78500397	Grande Big	-



SPATOLA PER GELATO INOX
Ice cream spatula - Spatule à glace - Eisspachtel - Paleta para helado
Cod. 50952800

cm	
18,5	100



SPATOLA PER GELATO IN POLICARBONATO
PC ice cream spatula - Spatule à glace en PC PC Eisservier - Paleta para helado de PC

Cod.	Colour	cm	
50952707	NERO Black	27	100
50952708	TRASPARENTE Transparent		



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	
50952701	BIANCO White	30	100
50952702	VERDE Green		
50952703	ROSSO Red		



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	
50952601	ROSSO Red	26	-
50952602	BLU Blue		
50952603	GIALLO Yellow		
50952604	VERDE Green		
50952605	BIANCO White		
50952606	ROSA Rose		
50952607	NERO Black		



PIATTINO CASSATA LISCIO
Ice cream plate - Plat à cassate - Cassata platte - Platillo
Cod. 50952013

Ø cm	
13	-



PIATTINO PER COPPA BORDATO
Edged plate - Plat bordé
Eisschale Untersatz -
Platillo
Cod. 50952113

Ø cm	
13	-



COPPA GELATO CONICA
Conical ice cream goblet
- Coupe à glace conique -
Konische Eisschale - Copa
para helado conica
Cod. 50950685

Ø cm	Lt	
8,5	0,181	6



COPPA GELATO GAMBO BASSO
Ice cream goblet - Coupe
à glace - Eisschale niedrig
- Copa para helado
Cod. 50950210

Ø cm	Lt	
10	0,180	6



COPPA GELATO GAMBO ALTO CILINDRICO
Ice cream goblet - Coupe
à glace - Eisschale hoch -
Copa para helado
Cod. 509504..

Ø cm	Lt	
9	0,156	6
10	0,185	6



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019108	36x16,5x8 h	-
55019112	36x16,5x12 h	-
55019115	36x16,5x15 h	-
55019118	36x16,5x18 h	-
55019120	36x16,5x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019408	33x16,5x8 h	-
55019412	33x16,5x12 h	-
55019415	33x16,5x15 h	-
55019418	33x16,5x18 h	-
55019420	33x16,5x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019712	25,8x15,7x12 h	-
55019715	25,8x15,7x15 h	-
55019717	25,8x15,7x17 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019202	36x25x2 h	-
55019204	36x25x4 h	-
55019205	36x25x5 h	-
55019208	36x25x8 h	-
55019212	36x25x12 h	-
55019215	36x25x15 h	-
55019218	36x25x18 h	-
55019220	36x25x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019512	21x20x12 h	-
55019515	21x20x15 h	-
55019517	21x20x17 h	-
55019520	21x20x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019812	18x16,5x12,6 h	-
55019912	16,5x16,5x12 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019302	33x25x2 h	-
55019304	33x25x4 h	-
55019308	33x25x8 h	-
55019312	33x25x12 h	-
55019315	33x25x15 h	-
55019318	33x25x18 h	-
55019320	33x25x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019615	42x20x15 h	-
55019617	42x20x17 h	-
55019620	42x20x20 h	-
55019625	42x20x25 h	-



COPERCHIO IN PLASTICA
Plastic lid - Couvercle en plastique - Kunststoffdeckel - Tapa de plástico

Cod.	cm	
55013721	21x20	-
55013726	26x16,5	-
55013733	33x16,5	-
55013736	36x16,5	-



CARAPINA PER GELATO
Ice cream carapina - Bac à glace Carapina - Karapin für Eiscreme - Carapina para helado

Cod.	Ø cm	h cm	
55012525	20	25	-
55012625	20	25	-
55012612	20	12,8	-



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	
55012820	20	-



SUPPORTO PER BACINELLE
Support for basin - Support à bacs - Halterung für Schalen - Soporte para cubetas

Cod.	cm	
55013818	18x16,5	-



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	
55012736	15	36x16,5	-



PORTA TOVAGLIOLI
Napkin holder - Porte-serviettes - Serviettenhalter - Servilleteros

Cod.	cm	
57010700	10,6x10,6x13,5 h	-

CAFFETTERIA

COFFEE SHOP
CAFÉTÉRIA
CAFETERIA
CAFETERÍA





CAFFETTIERA CONICA
Coffee pot - Pot à lait/café
Kaffeekanne - Cafetera
Cod. 509560..
IN ESAURIMENTO | Out of stock

Lt	
0,33	-
0,60	-
1,00	-
1,5	-
2,00	-



CAFFETTIERA EXECUTIVE
Coffee pot - Pot à lait/café
Kaffeekanne - Cafetera
Cod. 554000..

Lt		
0,25	3	-
0,50	6	-
0,75	9	-
1,00	12	-
2,00	24	-



LATTIERA CONICA
Milk pot - Pot à lait
Milchkanne - Lechera
Cod. 509573..
IN ESAURIMENTO | Out of stock

Lt	
0,10	-
0,20	-
0,33	-
0,60	-
1,00	-
1,50	-
2,00	-



LATTIERA EXECUTIVE
Milk pot - Pot à lait
Milchkanne - Lechera
Cod. 554070..

Lt		
0,15	1	-
0,25	2	-
0,50	6	-
0,75	9	-
1,00	12	-
1,35	16	-
2,00	24	-



TEIERA CONICA
Tea pot - Théière
Teekanne - Tetera
Cod. 509567..
IN ESAURIMENTO | Out of stock

Lt	
0,36*	-
1,25	-



TEIERA EXECUTIVE
Tea pot - Théière
Teekanne - Tetera
Cod. 554040..

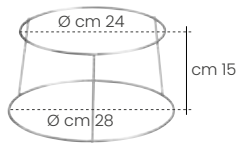
Lt		
0,50	4	-
0,75	6	-

PASTICCERIA

PASTRY MAKING
PÂTISSERIE
PASTICCERIA
PASTELERÍA

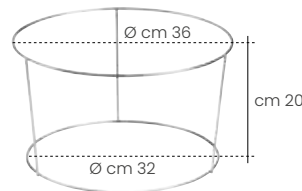







ALZATA FILO PICCOLA
Little riser - Petit support
plateau - Kleiner Seilzug -
Soporte hilo pequeño
Cod. 50951028

Ø cm	h cm	
24/28	15	-




ALZATA FILO GRANDE
Big riser - Grand support
plateau- Großer Seilzug -
Soporte hilo grande
Cod. 50951036

Ø cm	h cm	
32/36	20	-




VASSOIO TONDO TENDER
Round tray - PPlateau rond
- Rundes Tablett - Bandeja
redonda
Cod. 538259..

Ø cm	
24	-
28	-
32	-
36	-




SPILLO HAPPY HOUR
Pin - Epingle - Lanze -
Aguja
Cod. 0620N6UT

cm	
10	-




MIXER HAPPY HOUR
Mixer - Mélangeur - Mixer
- Mixer
Cod. 0620MKUQ

cm	
10	120



JOLLY HAPPY HOUR
Joker - Joker - Jolly - Jolly
Cod. 0620MKUP

cm	
10	120



VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à pâtisserie
- Tiefes Kuchentablett
- Bandeja rectangular pastelera
Cod. 50933827

cm	thickness mm	
27x20	0,6	-



VASSOIO TRAMEZZINI
Sandwich tray - Plateau à sandwichs - Sandwich-Tablett - Bandeja de sándwiches
Cod. 53727929

cm	thickness mm	
29x21x2 h	0,8	10



VASSOIO GN 1/1 IMPILABILE 18/10
Stackable tray - Plateau empilable - Stapelbares Tablett - Bandeja apilable
Cod. 50933456

cm	
53x32x7 h	10



BACINELLA PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera
Cod. 509339..

cm	thickness mm	
25x18x2 h	0,6	10
30x22x2 h	0,7	10
35x25x2,5 h	0,8	10



BACINELLA PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera
Cod. 509339..

cm	thickness mm	
29x21x2 h	0,8	10
58x21x2 h	1	-



VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à pâtisserie
- Tiefes Kuchentablett
- Bandeja rectangular pastelera
Cod. 50933950

cm	thickness mm	
50x36	1	-



VASSOIO BAR TENDER
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod.	cm	
53827825	25x20x0,8 h	-
53827835	35x10x0,8 h	-
53827836	35x20x0,8 h	-
53827840	40x10x0,8 h	-
53827842	40x20x0,8 h	-
53827850	50x10x0,8 h	-
53827852	50x20x0,8 h	-
53827860	60x10x0,8 h	-
53827862	60x20x0,8 h	-
53827870	70x20x0,8 h	-



VASSOIO BAR TENDER STONE WASHED
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod.	cm	
538S7825	25x20x0,8 h	-
538S7835	35x10x0,8 h	-
538S7836	35x20x0,8 h	-
538S7840	40x10x0,8 h	-
538S7842	40x20x0,8 h	-
538S7850	50x10x0,8 h	-
538S7852	50x20x0,8 h	-
538S7860	60x10x0,8 h	-
538S7862	60x20x0,8 h	-
538S7870	70x20x0,8 h	-

RICAMBI

SPARE PARTS
PIÈCES DE RECHANGES
ERSATZTEILE
PIEZAS DE REPUESTO





VETRO OLIERA PITAGORA
Oil / vinegar glass - Burette
- Ersatzflasche für essig/öl
- Ampolla
Cod. 97200040



SALVAGOCCIA PITAGORA
Plastic drop-catcher -
Protège-goutte
Ausgiesser plastik essig/
öl - Impide-gotas
Cod. 97200054



**CAPPUCCIO IN ACCIAIO
INOX 18/10 PER VETRO
OLIERA PITAGORA**
Cup for oil/vinegar glass
- Capuchon en acier pour
burette - Metallkappe -
Capuchón ampolla de
acero inoxidable
Cod. 97200056



**VETRO SALE
E PEPE PITAGORA**
Salt/pepper glass - Salière
- Ersatzglas pfeffer/salz -
Salero
Cod. 97200045



**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



**CAPPUCCIO PEPE
IN ACCIAIO
INOX 18/10 PITAGORA**
Pepper cup for salt/
pepper glass - Capuchon
pour poivrière en acier
inoxidable - Metallkappe
pfeffer - Capuchón
pimiento de acero
inoxidable
Cod. 97200051



**CAPPUCCIO UNIV. INOX
18/10 PER STUZZICADENTI
INCARTATI PITAGORA**
Universal toothpicks
cup - Capuchon en acier
inoxidable pour cure-
dents - Universalkäppchen
zahnstocher - Capuchón
univ. Para palillos
limpiadientes en
empapelados
Cod. 97200053



VETRO OLIERA
Oil/vinegar glass - Burette
- Menage - Ampolla
Cod. 97200060

Mod. 

Nouvelle Cuisine
Progetto

-



SALVAGOCCIA
Plastic drop-catcher -
Protège-goutte - Stöpsel
- Protector de gotas
Cod. 97200062



**CAPPUCCIO 18/10 PER
VETRO OLIERA**
Cup for oil/vinegar glass
- Capuchon pour burette
- Kappe für Menage -
Capuchón ampolla
Cod. 97200059

Mod. 

Nouvelle Cuisine
Progetto

-

Mod. 

Nouvelle Cuisine
Progetto

-



SALINO
Salt/pepper glass - Salière
- Salzstreuer - Salero
Cod. 97200061

Mod.



Nouvelle Cuisine
Progetto

-



**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.



Nouvelle Cuisine
Progetto

-



**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.



Nouvelle Cuisine
Progetto

-



**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.



Nouvelle Cuisine
Progetto

-



VETRO PER FORMAGGERA
Cheese bowl glass - Verre
pour fromagère - Glas für
Käsedose - Cristal para
quesera
Cod. 97200035

Mod.



Nouvelle Cuisine
Progetto

-



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	
99900053	70	50	220	-

Cod.	Description	
99900161	Struttura espositore Display	-
99900056	Ganci Hooks	-
99900057	Modulo portaposate (14 nicchie) Cutlery shelf (14 slot)	-
99900160	Ripiano Shelf	-



ESPOSITORE GDO
GDO display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900120	66,5	60	220	-
99900121	100	60	220	-
99900122	133	60	220	-

Cod.	Description	cm	
99900177	Ripiano con porta prezzo frontale Shelve with frontal datastrips	66,5x50	-
99900176	Ripiano con porta prezzo frontale Shelve with frontal datastrips	100x50	-
99900175	Ripiano con porta prezzo frontale Shelve with frontal datastrips	133x50	-
99900144	Barra per ganci Bar for hooks	66,6	-
99900145	Barra per ganci Bar for hooks	100	-
99900146	Barra per ganci Bar for hooks	133	-
99900147	Ganci (10 pz) Hooks (10 pcs)	-	-
99900148	Porta prezzo (10 pz) Price Holder (10 pcs)	-	-



ESPOSITORE PALL BOX
PER POSATE
CON CROWNER
PERSONALIZZATI
Display

Cod.	Description	cm	
99900113	Base (6 ripiani 6 shelves)	w 60 d 40 h 87	-



Cod.	Description	cm	
99900113	Palace crowner	60x113	-
99900114	Privilege crowner	60x113	-
99900115	Swing crowner	60x113	-
99900116	Maitre crowner	60x113	-



ESPOSITORE CON
VASSOI PER POSATE
Cutlery display with trays

Cod.	Description	
99900164	Base con crowner Base with crowner	-
99900165	Ripiano (4pz) Shelf (4 pcs)	-
99900166	Colonna Column	-



ESPOSITORE SENZA GANCI
Wall display
(without hooks)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900028	100	44	220	-

Cod.	Description	cm	
99900033	Ripiano piano (3 pz) Falt shelf (3pcs)	50	-
99900032	Ganci (50 pz) Hooks (50 pcs)	-	-



ESPOSITORE CURVO
Bent display
(without shelves)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900027	100	44	220	-

Cod.	Description	cm	
99900036	Ripiano piano (3 pz) Falt shelf (3pcs)	30	-
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	
99900035	18,5	15	27	-



PORTAQUATERNA PINTINOX
4 pcs cutlery display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
92903052	15,5	14	10,2	-



ESPOSITORE PALL BOX PER PADELLE
Pall box display for frying pans

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900014	40	66	136	-



ESPOSITORE EXCALIBUR
Excalibur display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900049	48	48	204	-



ROLL UP 3LAYERS
3Layers roll up
Cod. 99900170



ROLL UP TENDER
Tender roll up
Cod. 99900171

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



COLTELLO MONOBLOCCO CON LAMA TEMPERATA | Solid knife with harder blade



COLTELLO MONOBLOCCO CAVO E LAMA FUCINATA | Hollow handle knife with forged blade





Acciaio inox 18/10 Acciaio 18% cromo

Le diverse 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 è 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

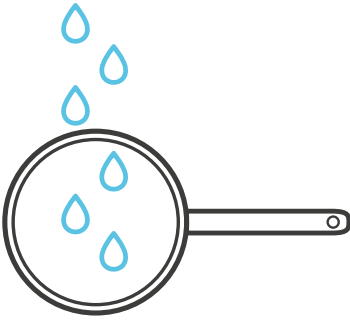
In ottemperanza alla legge n° 126 del 10/04/91 "Norme per l'informazione del consumatore" si informano gli utilizzatori di lame e coltelleria circa l'uso corretto del prodotto per evitare fenomeni corrosivi.

- Lavare le lame immediatamente dopo l'uso.
- Utilizzare detersivi 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), né detersivi contenenti cloro o cloruri liberi.
- Asciugare subito dopo il lavaggio con panni morbidi e assorbenti.
- L'asciugatura in lavastoviglie non è in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, è 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.

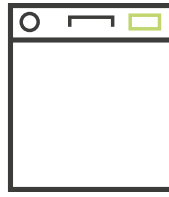
Rust-proof characteristics of steel used to make knives and blades

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.



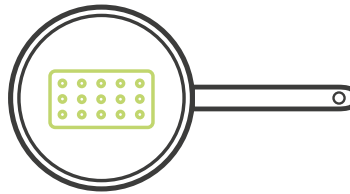
Lavare la padella nuova, per pulire è sufficiente acqua calda e detersivo
Clean the new frying-pan, clean with hot water and detergent



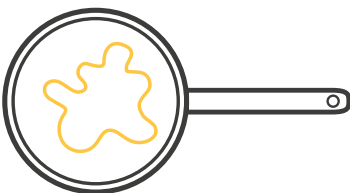
Adatta al lavaggio in lavastoviglie
Can be washed in dish-washer



Permette di cucinare anche senza grassi
No-fat cooking



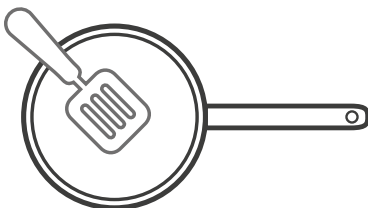
Usare detersivi e pagliette abrasivi solo se l'etichetta ne indica la compatibilità con i rivestimenti antiaderenti
Use detergents or abrasive steel wools only if the label indicates they are compatible with non-stick coatings



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

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 proteggerlo 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) e avrà assunto una colorazione grigia, tendente al blu.

-La padella di ferro teme gli sbalzi di temperatura, quindi abbiate l'accortezza di non inserirla nel forno già caldo e di farlo raffreddare all'interno del forno stesso.

-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 in forno a 70° (o su fiamma) per qualche minuto.

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. Con l'utilizzo l'articolo tende ad assumere una colorazione scura tendente al nero. Tale trasformazione superficiale è normale e conferisce al prodotto una proprietà antiaderente naturale. Tale patina contribuisce a proteggere la superficie dalla corrosione.

LAVAGGIO QUOTIDIANO:

-Lavare a mano con sola acqua calda, senza mai lasciarla in ammollo, eliminando i residui di cottura.

In caso di residui incrostati utilizzare una spugna abrasiva. Asciugare immediatamente con un panno o carta assorbente.

-Ungere la padella con un panno unto di olio, e scaldare in forno a 70° (o su fiamma) per qualche minuto in modo da far asciugare lo strato d'olio. Lasciar raffreddare naturalmente.

-Conservare al riparo dall'umidità.

TRATTAMENTO DISINFETTANTE:

Saltuariamente trattare con il sale secondo le modalità seguenti. Tale trattamento serve per eliminare i residui delle cotture precedenti e gli odori, rendendo perfettamente secca la padella, con una leggera funzione abrasiva.

-Scaldare la padella con dell'olio, cospargerlo con sale grosso facendolo passare per 1 minuto e mezzo a fuoco vivo

-Strofinare la padella con della carta assorbente fino a eliminare i residui di cottura

-Scaldare di nuovo, ripetendo la procedura con del sale fino e strofinare nuovamente finché non risulterà pulito

-Scaldare ancora una volta la padella e ungerla con olio di semi od altro olio da cucina

-Riporre e 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 durante l'omonimo trattamento, o durante l'uso quotidiano.

-Non surriscaldare mai su piastra ad induzione, per non danneggiare padella e piastra.

-Surriscaldare, o raffreddare, l'articolo troppo velocemente può danneggiarlo.

-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 METTERE MAI IN LAVASTOVIGLIE!

Particularly versatile due to their material's capacity to guarantee uniform temperature without sudden temperature change, iron pans require specific maintenance to preserve their features. Firstly, they require pre-treatment to protect them against oxidation.

USING FOR THE FIRST TIME: BURNISHING

-Clean the pan thoroughly with hot water and detergent for a few minutes, so as to remove any residual protection layer it is sold with. Next, rinse thoroughly and dry immediately using a cloth, then place it in an oven at 70° until it dries completely (you may also heat it on an open flame) and turns bluish-grey.

-The iron pan is sensitive to sudden temperature changes, so do not place it on a previously heated oven. Leave it to cool inside the oven.

-Using a cloth, rub the pan while still hot using seed oil or any other cooking oil.

-Next, wipe the pan using a clean cloth until it is entirely free of any oil and dirt residues.

-Place the pan in the oven at 70° (or flame) again for a few minutes.

Once through with these steps, do not wash the pan with water and detergent again. All you have to do is clean using kitchen paper towel or an oily cloth. In case of stubborn dirt residue, do as follows: With the daily use the pan will naturally turn to black. This change of the surface will give the pan a kind of natural non-stick property. Moreover it would help to protect the surface from corrosion.

DAILY WASHING:

-Without leaving it to soak, hand-wash using hot water only to eliminate cooking residues. Use an abrasive sponge in case of burnt-on stains. Dry immediately using a cloth or kitchen paper towel.

-Oil the pan using an oily cloth, then heat in an oven at 70° (or open flame) for a few minutes to dry off the oil layer. Leave it to cool naturally.

-Keep away from moisture.

DISINFECTION:

Occasionally treat with salt as follows: This treatment helps eliminating previous cooking residues and odours, thus leaving the pan completely dry, with a slight abrasive function.

-Heat the pan using oil, sprinkle some coarse salt on it and leave it on an open flame for one and half minutes.

-Rub the pan using kitchen paper towel to eliminate cooking residues.

-Heat once again, repeating the procedure with fine salt and rub once again until it is completely clean

-Using a cloth, rub the pan once again using seed oil or any other cooking oil.

-Put it away and keep away from moisture

N.B:

-The iron pan is particularly sensitive to rust. Do not leave the pan soaked with water to avoid oxidation.

-Salt is one of the main causes of rust, hence ensure no traces of salt are left during the treatment using it or during daily use of the pan.

-Do not overheat on an induction plate to avoid damaging both the pan and induction plate.

-Too rapid heating and too rapid cooling may damage the pan.

-Acidic foodstuffs (alcohols, lemon, tomatoes...) they could damage the burnishing layer, thus causing whitish stains. Just repeat the "using for the first time" procedure if this happens.

-The iron pan must always be kept oiled to prevent rust.

DO NOT WASH IN DISHWASHER!



LUXURY COLLECTION



MYSTIQUE

	AUDREY 165600..	OLIVIA 049600..	SWING 088600..	MILLENIUM 227600..	SYNTHESIS 203600..	STRESA 032600..	TUBE 112600..	DINNER R04600..
01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
D3	✓	-	-	-	-	-	-	-
L3	-	-	-	-	-	-	-	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
10	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
11	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
12	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
20	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
25	✓	-	-	-	-	-	-	-
29	✓	-	-	-	-	-	-	-
36	✓	-	-	-	-	-	-	-
39	✓	-	-	✓	-	✓	-	-
F6	✓	-	-	-	-	-	-	-

STONE WASHED

	LEONARDO 050200..	VITTORIALE 164200..	BAGUETTE 083200..	SETTECENTO 205400..	PALACE 169200..	CASALI 210200..	STRESA 032400..	WESTMINSTER 231200..
01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
L3	-	-	-	-	-	-	✓	-
04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
11	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
12	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
25	-	-	-	-	✓	-	-	-
28	-	✓	-	-	✓	-	-	-
29	-	✓	-	-	✓	-	-	-
39	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
67	✓	-	✓	-	✓	-	✓	-

TXT

	SETTECENTO 205300..	PALACE 169300..	CASALI 210300..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
CC	✓	✓	-
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
CD	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓

ALCHIMIQUE GOLD

	SETTECENTO OJA400..	PALACE OYA200..	CASALI OVA200..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓

ALCHIMIQUE BRONZE

	SETTECENTO OJB400..	CASALI OYB200..	BAGUETTE 0WB200..	WESTMINSTER 2SB200..
01	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	-
11	✓	✓	✓	-
12	✓	✓	✓	-
17	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	-
39	✓	✓	✓	-
67	-	-	✓	-

ALCHIMIQUE TITANIUM

	SETTECENTO OJC400..	CASALI OYC200..	PALACE OZC200..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓
67	-	-	✓

VELVET

	AUDREY HONEY 2QG600..	AUDREY COPPER 2QH600..	AUDREY TOTAL BLACK 2QD600..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
D3	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
F6	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

TREASURE GOLD

	SETTECENTO 08A000..	BAGUETTE 06A000..	SYNTHESIS 15A000..	OLIVIA 14A000..	INFINITO 19A000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	-	-	-	✓
38	-	-	-	-	✓
39	-	-	-	-	✓
FB	-	-	-	-	✓
28	-	-	-	-	✓
29	-	-	-	-	✓

TREASURE BRONZE

	SETTECENTO 08B000..	BAGUETTE 06B000..	SYNTHESIS 15B000..	OLIVIA 14B000..	INFINITO 19B000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	-	-	-	✓
38	-	-	-	-	✓
39	-	-	-	-	✓
FB	-	-	-	-	✓
28	-	-	-	-	✓
29	-	-	-	-	✓

TREASURE TITANIUM

	SETTECENTO 08C000..	BAGUETTE 06C000..	SYNTHESIS 15C000..	OLIVIA 14C000..	INFINITO 19C000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	-	-	-	✓
38	-	-	-	-	✓
39	-	-	-	-	✓
FB	-	-	-	-	✓
28	-	-	-	-	✓
29	-	-	-	-	✓

TREASURE TOTAL BLACK

	SETTECENTO 1AD000..	INFINITO 19D000..	PALACE MARTELLATO 1TD000..	SKY 2RD000..	SKY SATIN 2RDU00..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
L3	-	-	✓	-	-
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	✓	-	-	-
38	-	✓	-	-	-
39	-	✓	-	-	-
FB	-	✓	-	-	-
28	-	✓	-	-	-
29	-	✓	-	-	-

TREASURE HONEY

	PALACE MARTELLATO 1TG000..	SKY 2RG000..	SKY SATIN 2RGU00..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
L3	✓	-	-
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

TREASURE GREY

	PALACE MARTELLATO 1TI000..	OLIVIA 14I000..	SYNTHESIS 15I000..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
L3	✓	-	-
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

TREASURE 50/50 BLACK

	BRAMANTE 1CE000..	ELLADE 1DF000..
01	✓	✓
02	✓	✓
03	✓	✓
04	✓	✓
05	✓	✓
06	✓	✓
07	✓	✓
08	✓	✓
17	✓	✓
39	✓	✓

TREASURE TXT

	SETTECENTO GOLD 2AA000..	PALACE TITANIUM 2BC000..
01	✓	✓
02	✓	✓
03	✓	✓
04	✓	✓
05	✓	✓
06	✓	✓
07	✓	✓
08	✓	✓
17	✓	✓
39	✓	✓

TREASURE COPPER

	PALACE MARTELLATO 1TH000..	SKY 2RH000..	SKY SATIN 2RHU00..	OLIVIA 14H000..	SYNTHESIS 15H000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
L3	✓	-	-	-	-
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓

FILO ORO / GOLD

	LEONARDO 050900..	BERNINI 206900..	SIRIO 226900..	FILET 054900..
01	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓
CC	✓	-	-	-
04	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓
CD	✓	-	-	-
07	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓	✓
13	✓	✓	-	-
15	✓	-	-	-
17	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	✓
28	✓	✓	-	-
29	✓	✓	-	-

POSATE | Cutlery

AIDA	pag. 82	ISCHIA	pag. 78	SNAKE	pag. 92
AMERICA	pag. 74	LEONARDO	pag. 38	SOLARIS	pag. 66
AUSTRALIA 2	pag. 83	LIBERTY	pag. 52	SPATEN	pag. 22
BAGUETTE	pag. 29	MAITRE	pag. 71	STRESA	pag. 88
BERNINI	pag. 51	MILLENIUM	pag. 46	SUPERGA	pag. 89
BETA	pag. 76	OCTAVIA	pag. 19	SWING	pag. 28
BRASILIA	pag. 75	OLIVIA	pag. 30	SYNTHESIS	pag. 64
BRISTOL	pag. 73	PALACE	pag. 54	TECNA	pag. 26
BYRON	pag. 32	PALACE MARTELLATO	pag. 56	TEMA	pag. 80
CAMBRIDGE	pag. 90	PALLADIUM	pag. 34	TIE	pag. 62
CASALI	pag. 58	PITAGORA	pag. 36	TOURING	pag. 94
CONCEPT	pag. 24	PRIVILEGE	pag. 18	TREND	pag. 61
DOLPHIN	pag. 84	PUNTO	pag. 91	TRUMPET	pag. 50
ECOBAGUETTE	pag. 93	RITZ	pag. 47	TUBE	pag. 95
EUCLIDE	pag. 35	ROMA	pag. 68	UNO	pag. 85
EXCELSIOR	pag. 60	ROMANINO	pag. 49	VALENCIA	pag. 86
EXPO	pag. 62	SABRINA	pag. 70	VITTORIALE	pag. 20
FILET	pag. 69	SAVOY	pag. 59	WAVE	pag. 81
GAMMA	pag. 77	SETTECENTO	pag. 48		
HOTEL	pag. 72	SIRIO	pag. 67		

INDICE ALFABETICO

Acciaino	pag. 168	Casser mezza fonda (bassa) con manico	pag. 127 135
Appendino magnetico	pag. 168	Casseroia fonda con manico e maniglia	pag. 125 127-131 135-139
Articoli gelateria	pag. 205 206-207	Cavatappi	pag. 106 199
Bacinella pasticceria	pag. 213	Cestino frutta	pag. 119
Bacinelle gastronorm	pag. 151 152-153	Cestino pane	pag. 119
Bacinelle gn con maniglie	pag. 152	Chiave	pag. 102
Bacinelle gastronorm forate	pag. 153 156-157 158	Chiudibottiglia	pag. 201
Bacinelle gelateria	pag. 206 207	Cloche	pag. 118 190
Bagnomaria	pag. 163	Colapasta	pag. 131
Base per bastardella	pag. 165	Colapasta sferico	pag. 163 164
Bastardella	pag. 165	Coltello affettati	pag. 167 169
Batticarne	pag. 174	Coltelli bistecca	pag. 104 109-110 168
Borsa porta coltelli	pag. 170	Coltello cucina	pag. 167 168-170
Box 5+1	pag. 102	Coltello cucina orientale	pag. 167
Box 11+1	pag. 100	Coltello disossatore	pag. 167 169
Box 11+1 trasparente	pag. 101	Coltello manico vuoto	pag. 108
Caffettiere	pag. 209	Coltello pane	pag. 105 167-170
Casseroia conica	pag. 125 132-135		
Casseroia fonda con manico	pag. 125 127-131 135-139 141		
Casseroia mezza fonda (bassa)	pag. 125 127-135		

Coltello per filettare	pag. 167 169	Griglia posate box 11+1 trasparente	pag. 101
Coltelli pizza	pag. 105 111-112	Griglia posate c/chiave	pag. 98
Coltello prosciutto	pag. 167 170	Griglia posate c/cravatta	pag. 97
Coltello salmone	pag. 168	Imbuto	pag. 165
Coltello servire	pag. 114	Insalatiera	pag. 165
Coltello spelucchino	pag. 168 169	Lattiera	pag. 209
Coltello stresa colour	pag. 112	Legumiera con alette	pag. 185
Coltello verdura	pag. 168	Lumachiera	pag. 148
Cono cinese	pag. 164	Manaretta	pag. 167
Coperchio	pag. 128 132-136 139-147	Mattarello	pag. 165
Coperchio bagnomaria quadrato	pag. 163	Mestolo unipezzo	pag. 172
Coperchio gastronorm	pag. 154 155-159	Mestolo salsa unipezzo	pag. 172
Coperchio teglia	pag. 148	Mezzaluna	pag. 168
Coperchio zuppiera	pag. 190	Molle	pag. 175 176-177
Coppa gelato	pag. 206	Multiuso crostacei	pag. 112
Crepiera	pag. 144	Oliera	pag. 120 121
Cucchiaio marmellata	pag. 115	Padella	pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 147
Cucchiaio servire	pag. 116	Padella sauté	pag. 125 136
Cucchiaione multiuso	pag. 115	Padella sauté antiaderente	pag. 125 136
Cucchiaione multiuso forato	pag. 115	Paiolo	pag. 147
Cucchiaione pizzaiolo	pag. 115	Pala fritto unipezzo	pag. 172
Cucchiaione risotto	pag. 114	Pala lasagne	pag. 106 114
Cucchiaione risotto forato	pag. 114	Pala torta	pag. 114 178
Cucchiaione unipezzo	pag. 173	Pala uovo	pag. 114
Cuocipesce	pag. 148	Passabrodo	pag. 164
Dosatore gelato	pag. 204	Pentola	pag. 127 131-135 139
Esclusivi	pag. 104	Piattino cassata	pag. 205
Espositori	pag. 218	Piattino per coppa	pag. 206
Etichetta singola	pag. 102	Piatto fondo	pag. 185
Falso fondo gastronorm	pag. 155 158	Piatto ovale	pag. 188 189
Forbice	pag. 174	Piatto piano	pag. 185
Forbici dolce	pag. 176 177	Piatto portapane	pag. 118
Forchetta 5 punte	pag. 114	Pietanziera	pag. 185
Forchetta pizza	pag. 111	Pinza aragosta	pag. 104 112
Forchetta servire	pag. 116	Porta burro	pag. 190
Forchettone 3 punte	pag. 115	Portagrissini	pag. 119
Forchettone arrosto	pag. 104 168	Posate detenuti	pag. 185
Forchettone insalata	pag. 115	Punta grana	pag. 168
Forchettone unipezzo	pag. 172	Raccogli briciole	pag. 174
Forma creme caramel	pag. 165		
Formaggera	pag. 120		
Fruste	pag. 173		
Griglia posate box 11+1	pag. 100		

Ricambi	pag. 215
Roll up	pag. 125 137-219
Rompinoci	pag. 174
Sale e pepe	pag. 120
Salsiere	pag. 190
Scaldapasta forato	pag. 184
Scaldapasta settori	pag. 184
Scavino crostacei	pag. 104 112
Schiumarola unipezzo	pag. 172
Scodelle	pag. 185
Secchiello champagne	pag. 119
Secchiello ghiaccio	pag. 119
Separatore	pag. 155
Setacci	pag. 164
Shaker	pag. 200
Sottobicchiere	pag. 118
Sottobottiglia	pag. 118
Sottopiatto	pag. 118
Spatola gelato	pag. 205
Spatola unipezzo	pag. 172
Speedy-pasta	pag. 137
Spillone porta scontrini	pag. 200
Spremiagrumi	pag. 199
Spuc	pag. 171
Tappo champagne	pag. 201
Tappo vino	pag. 201
Tazza brodo	pag. 185
Tegame	pag. 127 131-135 141-144 147
Tegame antiaderente	pag. 128
Tegame uovo	pag. 148
Teglia gastronom	pag. 154 159
Teglia gastronom allumino antiaderente	pag. 154
Teglie	pag. 148 154-159
Teiera	pag. 209
Trincipollo	pag. 104
Vassoi bar	pag. 200
Vassoi con scomparti	pag. 185
Vassoi impilabili	pag. 213
Vassoio gratin	pag. 189
Vassoio ovale	pag. 191
Vassoio rettangolare	pag. 189 191-203
Vassoio rettangolare pasticceria	pag. 213
Vassoio tondo	pag. 189 191-203 212

Valve	pag. 102
Wok 2 maniglie	pag. 144
Wok con 1 manico	pag. 132 144
Zuccheriera	pag. 200
Zuppiera	pag. 190

ALPHABETICAL INDEX

3 Prong fork	pag. 115	Crumb collector	pag. 174
5 Prong fork	pag. 114	Cutlery rest	pag. 113
Bain marie	pag. 163	Deep casserole	pag. 125 132-135
Basin with retractable handles	pag. 152	Deep plate	pag. 185
Barcode label	pag. 102	Display	pag. 218
Bar tray	pag. 202	Divider	pag. 155
Bill spike	pag. 200	Edged oval tray	pag. 188 189
Boning knife	pag. 167 169	Edged plate	pag. 206
Bottle coaster	pag. 118	Egg lifter	pag. 114
Bottle stopper	pag. 201	Esclusivi	pag. 104
Bowl	pag. 185	False perforated bottom	pag. 155 159
Box 5+1	pag. 102	Fillet knife	pag. 167 169
Box 11+1	pag. 100	Flat plate	pag. 185
Box 11+1 trasparente	pag. 101	Foot for semispheric bowl	pag. 165
Bread basket	pag. 119	French omelet pan	pag. 148
Bread coaster	pag. 118	Fruit basket	pag. 119
Bread stick holder	pag. 119		pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 147
Bread knife	pag. 105 167-170	Frying pan	
Butcher's knife	pag. 167		pag. 127 131-135 141-144 147
Butter dish	pag. 190	Frying pan 2 handles	
Cake server	pag. 105 114-178		pag. 127 131-135 141-144 147
Card	pag. 102	Funnel	pag. 165
Carving fork	pag. 104 115-168 180	Glass	pag. 185
Champagne bucket	pag. 119	Gratin tray	pag. 189
Champagne stopper	pag. 201	Ham slicer	pag. 167 170
Cheese bowl	pag. 120	Ice bucket	pag. 119
Chef knife	pag. 167 168-170	Ice-cream scoop	pag. 205
Chinois	pag. 164	Ice-cream plate	pag. 206
Citrus squeezer	pag. 199	Ice-cream spatula	pag. 205
Cleaver	pag. 167	Jam/honey spoon	pag. 115
Cloche	pag. 118 190	Japanese cook	pag. 167
Coaster	pag. 118	Knife stresa colour	pag. 112
Coffee pot	pag. 209	Knife h. H. With forged blade	pag. 108
Colander	pag. 131	Knife pizza	pag. 105 111-112
Conical casserole	pag. 125 132-135	Knives bag	pag. 170
Conical ice-cream goblet	pag. 206	Ladle unipezzo	pag. 172
Convict spoon and fork	pag. 185		pag. 128 132-136 139-147
Cork screw	pag. 106 199	Lid	
Cravatta	pag. 102	Lid for roasting pan	pag. 148
Creme caramel mould	pag. 165	Lid for soup bowl	pag. 190
Crepe frying pan	pag. 144		
Cruet	pag. 120 121		

Lid gastronorm	pag. 154 159-207	Serving dish	pag. 185
Lobster cracker	pag. 104 112	Serving fork	pag. 116
Lobster pick	pag. 104 112	Serving fork unipezzo	pag. 172
Low casserole	pag. 125 127-135	Serving knife	pag. 114
Meat mallet	pag. 174	Serving spoon	pag. 116
Mincing knife	pag. 168	Serving spoon unipezzo	pag. 173
Multipurpose spoon	pag. 116	Shaker	pag. 200
Non stick frying pan 2 handles	pag. 128	Sharpener	pag. 168
Non stick sauté pan	pag. 125	Skimmer unipezzo	pag. 172
Non stick basin	pag. 154	Slicer knife	pag. 167 169
Nutcracker	pag. 174	Snails plate	pag. 148
Paring knife	pag. 168	Scissor	pag. 174
Parmesan cheese knife	pag. 168	Soup bowl	pag. 190
Pastry deep tray	pag. 213	Soup cup	pag. 185
Peeling knife	pag. 168	Spatula lasagne	pag. 106 114
Perforated rice spoon	pag. 114	Spatula unipezzo	pag. 173
Perforated spatula unipezzo	pag. 172	Speedy-pasta	pag. 136
Perforated spoon	pag. 115	Spherical colander	pag. 163 164
Pot	pag. 127 131-135 139	Spuc	pag. 171
Poultry shears	pag. 104 174	Square lid	pag. 163
Rectangular tray	pag. 189 191-203	Spare parts	pag. 215
Rice spoon	pag. 114	Stackable basin	pag. 151
Roasting pan	pag. 148 154-159	Steak knives	pag. 104 110-111 168
Roll up	pag. 125 137-219	Strainer	pag. 164
Round edged tray	pag. 189	Sugar bowl	pag. 200
Round tray	pag. 189 191-203 212	Tea pot	pag. 209
Salad bowl with handles	pag. 165	Tomato spoon	pag. 115
Salad fork	pag. 115	Tong	pag. 175 176-177
Salmon knife	pag. 168	Tray with sector	pag. 185
Salt and pepper	pag. 120	Underplate	pag. 118
Sauce boat	pag. 190	Valve	pag. 102
Sauce ladle unipezzo	pag. 172	Vegetable dish with handles	pag. 185
Saucepan	pag. 125 127-131 135-139 141	Whisk	pag. 173
Sauté frying pan	pag. 125 136	Wine stopper	pag. 201
Sea food pick	pag. 112	Wok	pag. 132 144
Section colander	pag. 137 164		

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 a mezzo raccomandata o fax 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 imponente, 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.

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 penalty.

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 explicitly 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.

PINTINOX

HORECA
2023