

PINTINOX

HORECA
2025



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. 98

CONFEZIONI

PACKAGING | EMBALLAGE | VERPACKUNG | ENVASES

pag. 105

GLI SPECIALI

SPECIAL CUTLERY | SPÉCIAUX | DIE BESONDERHEITEN | LOS ESPECIALES

pag. 117

ACCESSORI TAVOLA

TABLE ACCESSORIES | ACCESSOIRES DE TABLE | TISCHZUBEHÖR | ACCESORIOS MESA

pag. 122

COTTURA

COOKING | CUISSON | KÜCHEN | COCCIÓN

pag. 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

ICE CREAM | 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

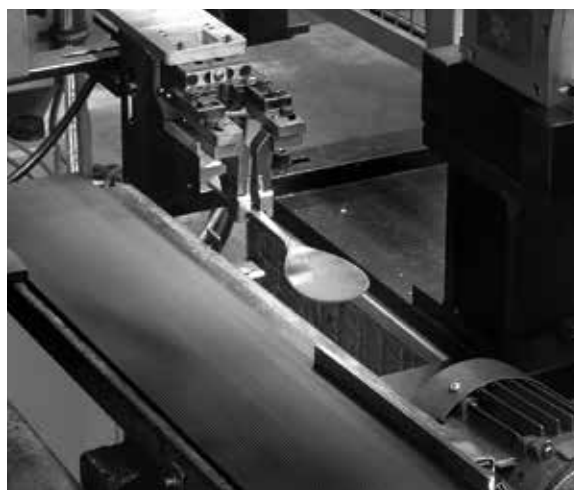
pag. 220

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 2024 – 04 marzo 2027

Si certifica che il sistema di gestione di
PINTI INOX S.p.A.
Via Antonini, 87 - 25068 Sarezzo (BS) - Italia

È conforme allo Standard:
ISO 9001:2015

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:
Progettazione, produzione e vendita di posateria, pentolame e prodotti per la tavola e la cucina (IAF 17)

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



SCQ N° 003 A IRAS N° 009 P
SGA N° 038 D PRC N° 003 B
SCE N° 007 M IRS N° 094 C
SCR N° 034 F SSI N° 002 G

Membro di MIA IFA per gli schemi di accreditamento
SCQ, SGA, PRC, IRS, ISF, QHS, LAB e LAT di MIA IFA
per gli schemi di accreditamento SICO, SITA, SSI, FSM
e PRC e di MIRA DLAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e RSP

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

Claudia Baroncini
Management Representative

Il mancato rispetto delle condizioni stabilite nel regolamento di certificazione potrebbe invalidare il certificato.
UNITA' ACCREDITATA: DNV Business Assurance Italy S.r.l., Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate (MB) - Italy - TEL: +39 68 99 905. www.dnv.it

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.

Salvo diverso accordo per tutte le richieste di finiture on demand è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% tra i quantitativi ordinati e quelli consegnati.





























Unless otherwise agreed, for all requests for on-demand finishes, the percentage of tolerance allowed on the quantities is $\pm 10\%$ between the quantities ordered and those delivered.

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

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

LISTINO FINITURE SPECIALI PER VARIANTI ON DEMAND

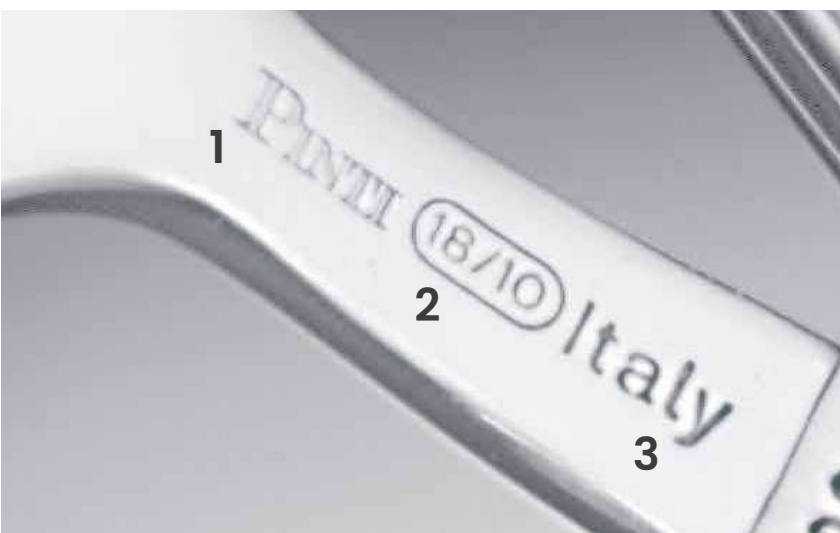
SPECIAL FINISH ON DEMAND PRICE LIST

| | 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 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

FINITURE SPECIALI ON STOCK

SPECIAL FINISH ON STOCK

| 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 | Velvet Honey | Velvet Copper | Velvet Total Black | Stone Washed | Mystique | Filo Oro Gold |
| AMERICA | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| AUDREY | | | | | | | | | | | ● | ● | ● | | ● | |
| BAGUETTE | ● | ● | ● | | | | | ● | | | | | | ● | | |
| BERNINI | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| CASALI | | | | | | | | ● | ● | ● | | | | ● | | |
| DINNER | | | | | | | | | | | | | | | ● | |
| FILET | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| INFINITO | ● | ● | ● | | | | ● | | | | | | | | | |
| LEONARDO | | | | | | | | | | | | | | ● | | ○ |
| MILLENNIUM | | | | | | | | | | | | | | | ● | |
| OLIVIA | ● | ● | ● | | ● | ● | | | | | | | | | ● | |
| PALACE | | | | | | | | | | ● | | | | ● | | |
| PALACE MARTELLATO | | | | ● | ● | ● | ● | | | | | | | | | |
| SETTECENTO | ● | ● | ● | | | | ● | ● | ● | | | | | ● | | ○ |
| SIRIO | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| 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.

Salvo diverso accordo per tutte le richieste di personalizzazioni è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% tra i quantitativi ordinati e quelli consegnati.

A | Mechanical Stamped:

Cod. S0001000

This process is reached when a logo is stamped during the production of the article. The minimum order accepted is 1200 pieces for item.

Unless otherwise agreed, for all customization requests, the percentage of tolerance allowed on the quantities is $\pm 10\%$ between the quantities ordered and those delivered.

B | Punzonatura Laser:

Quando il logo viene applicato con questa tecnica non vengono accettati ordini per quantitativi inferiori ai 240 pz. per pezzatura di posateria.

Salvo diverso accordo per tutte le richieste di personalizzazioni è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% tra i quantitativi ordinati e quelli consegnati.

B | Laser Stamping:

When laser stamping is used, we only accept orders for more than 240 pcs for each cutlery item.

Unless otherwise agreed, for all customization requests, the percentage of tolerance allowed on the quantities is $\pm 10\%$ between the quantities ordered and those delivered.



**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!**

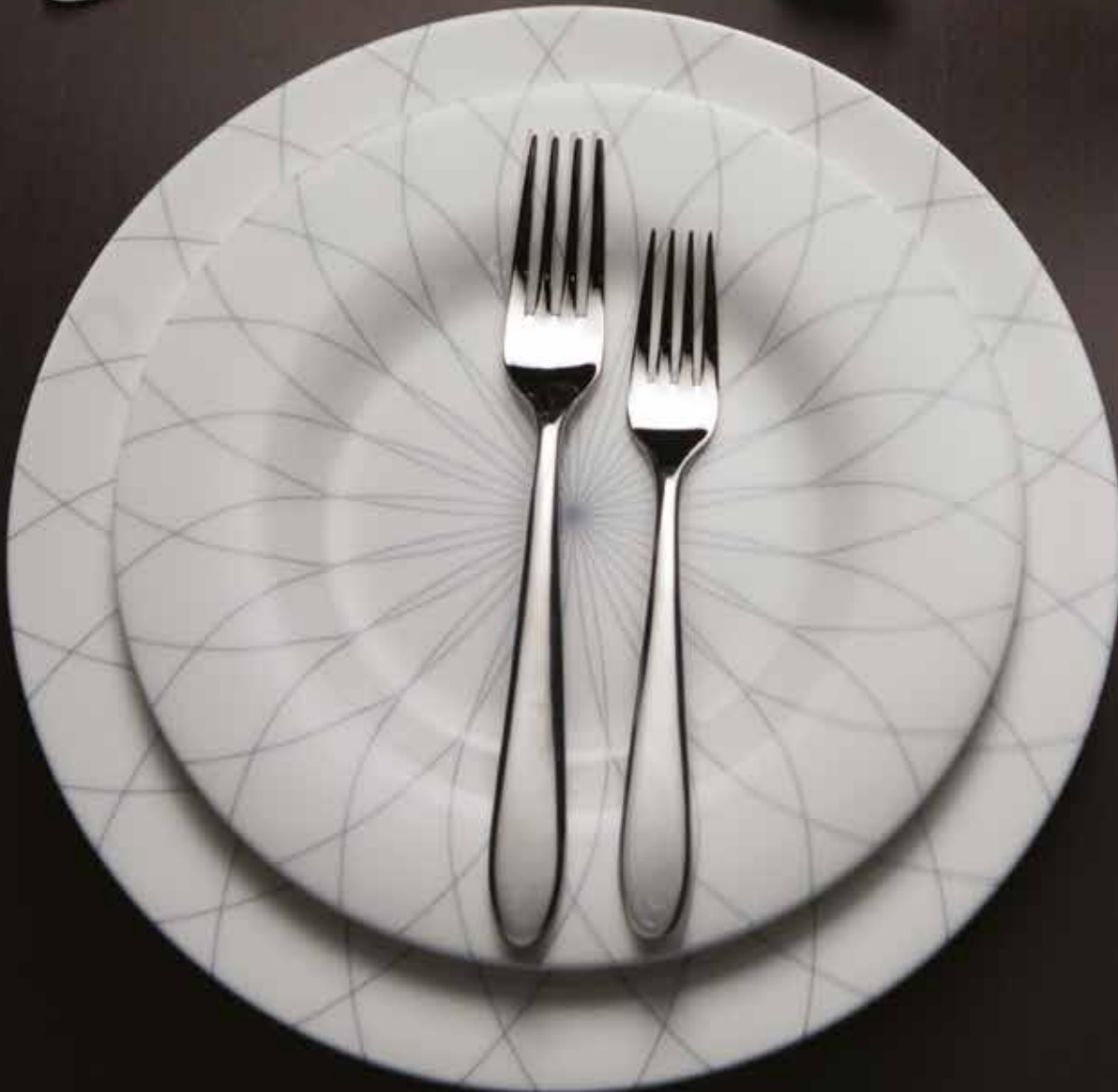
Il suffit de définir l'assiette et de feuilleter le catalogue pour trouver aisément l'association la plus efficace. Les photos des couverts sont à l'échelle 1:1 en associant la vaisselle à la photographie du couvert, vous pouvez vérifier immédiatement l'effet et définir votre choix.

**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.

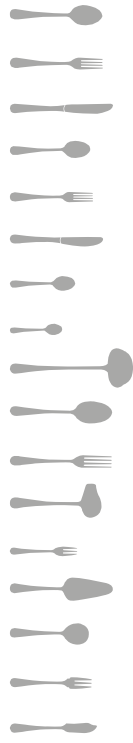




PRIVILEGE

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 |

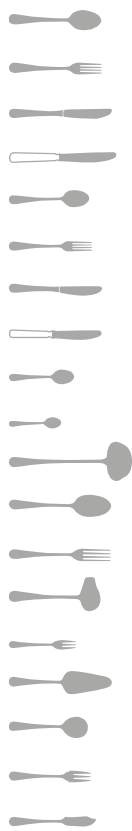
SIDE VIEW



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

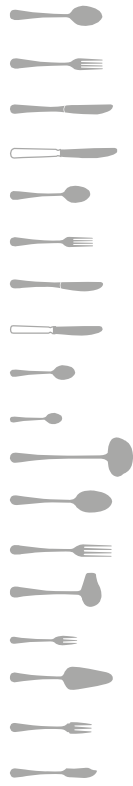




SPATEN

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

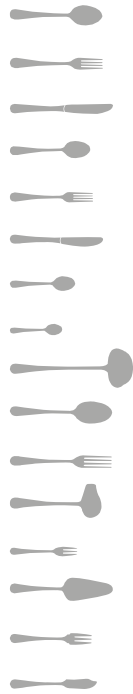




CONCEPT

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

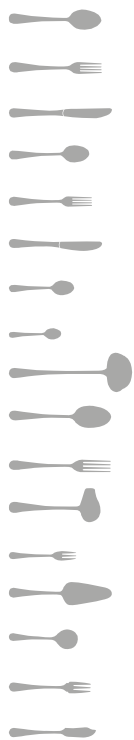


04500008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



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

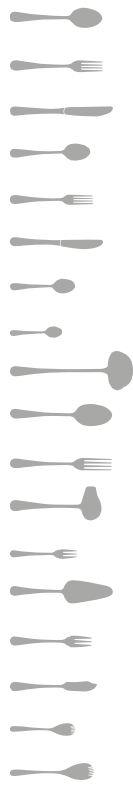


04700008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

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



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



08000019
cm 17,6
coltello dolce
pastry knife



08000007
cm 14,6
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

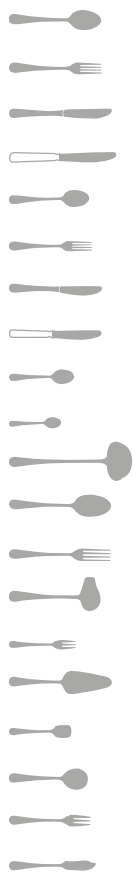


08000020
cm 24,0
pala torta
cake server

PALLADIUM

059000 | 18/10 | mm 3,0

| cod. | cm |
|------|------|
| 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











*IN ESAURIMENTO | Out of stock



EUCLIDE



IN ESAURIMENTO
Out of stock

| | 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 |

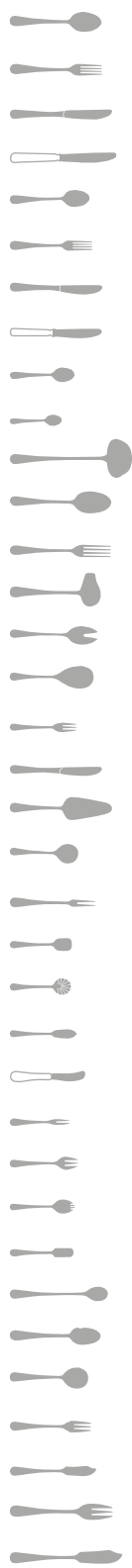
SIDE VIEW



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

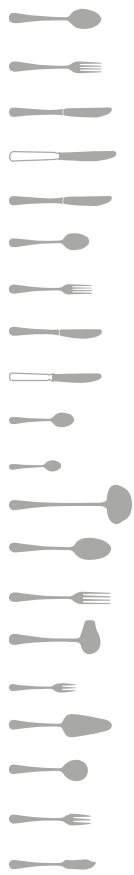


08100036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

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.

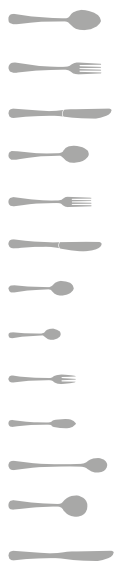




SKY

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



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 |

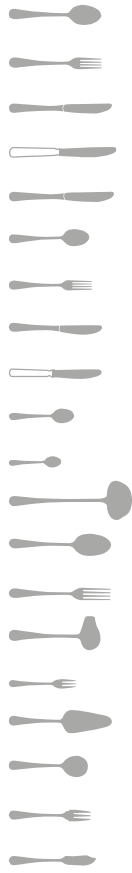
SIDE VIEW



MILLENIUM

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 |

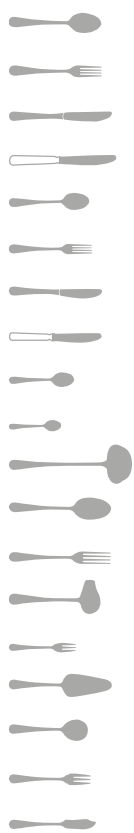
SIDE VIEW



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 |



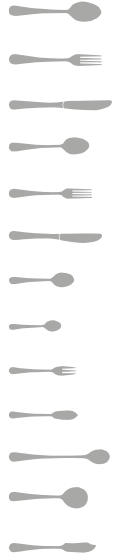
TRUMPET

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 |

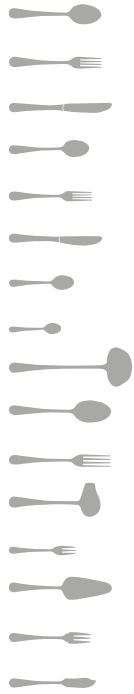
SIDE VIEW



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

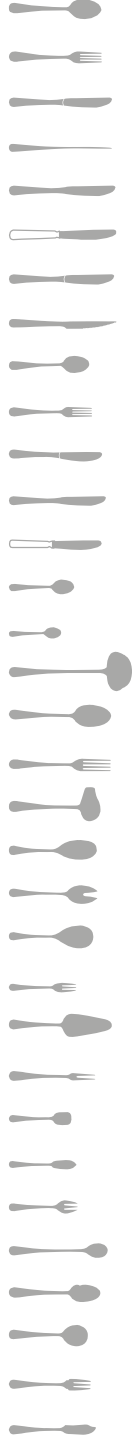


16600029
cm 21,5
coltello pesce
fish knife

PALACE

169000 | 18/10 | mm 3,0

| cod. | cm |
|------|------|
| 01 | 21,0 |
| 02 | 21,0 |
| 03 | 23,4 |
| D3 | 23,0 |
| F3 | 22,4 |
| CC | 23,8 |
| 67 | 23,0 |
| F7 | 22,4 |
| 04 | 18,2 |
| 05 | 18,2 |
| 06 | 21,0 |
| F6 | 20,0 |
| 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



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



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



16900011
cm 24,1
cucchiaino servire
serving spoon



16900036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



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



16900067
cm 23,0
coltello bistecca
steak knife



16900012
cm 24,1
forchettone servire
serving fork



16900038
cm 21,5
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



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



16900004
cm 18,2
cucchiaino frutta
dessert spoon



16900013
cm 14,0
mestolo salsa
sauce ladle



16900029
cm 20,3
coltello pesce
fish knife



16900005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



16900014
cm 25,0
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.

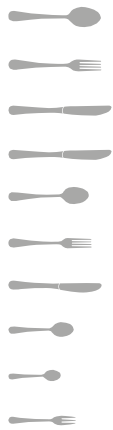


16900059
cm 26,0
cucchiaino risotto
rice spoon

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



mm 3,0 | 18/10 | 1700000

SAVOY



| | cod. | cm |
|---|-----------|------|
|  | 01 | 20,8 |
|  | 02 | 20,9 |
|  | 03 | 23,0 |
|  | F3 | 21,8 |
|  | CC | 24,5 |
|  | F7 | 22,0 |
|  | 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

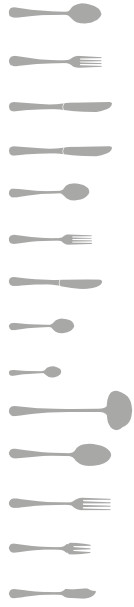


EXCELSIOR

146000 | 18/10 | mm 3,0

IN ESAURIMENTO
Out of stock

| 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



mm 3,0 | 18/10 | 167000

TREND

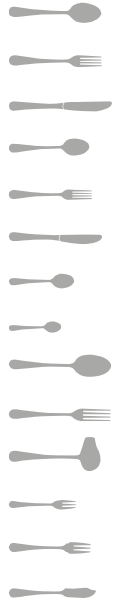


| | cod. | cm |
|---|-------------|-----------|
|  | 01 | 21,2 |
|  | 02 | 21,2 |
|  | 03 | 23,0 |
|  | 04 | 18,0 |
|  | 05 | 18,0 |
|  | 06 | 20,0 |
|  | 07 | 15,0 |
|  | 08 | 11,0 |
|  | 10 | 28,6 |
|  | 11 | 24,0 |
|  | 12 | 24,0 |
|  | 13 | 16,4 |
|  | 17 | 16,1 |
|  | 20 | 24,3 |
|  | 28 | 18,0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

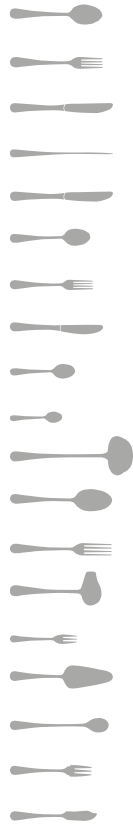
SIDE VIEW



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

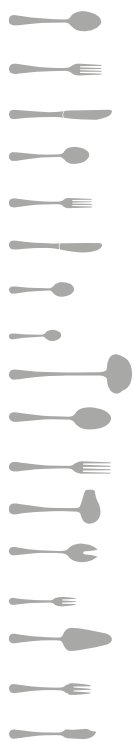


20300008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

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



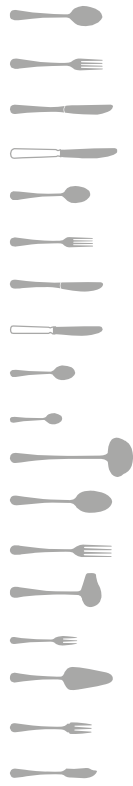
| | cod. | cm |
|--|-------------|-----------|
| | 01 | 20,6 |
| | 02 | 20,6 |
| | 03 | 24,1 |
| | F3 | 22,0 |
| | CC | 25,0 |
| | CA | 23,5 |
| | L3 | 22,0 |
| | 04 | 18,5 |
| | 05 | 18,5 |
| | 06 | 22,0 |
| | L6 | 19,4 |
| | CD | 22,0 |
| | CB | 21,4 |
| | 07 | 14,6 |
| | 08 | 11,6 |
| | 10 | 27,2 |
| | 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 |
| | 25 | 17,0 |
| | FM | 12,5 |
| | 39 | 17,9 |
| | 28 | 18,0 |
| | 29 | 19,4 |
| | 30 | 22,7 |
| | 31 | 25,1 |



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 |

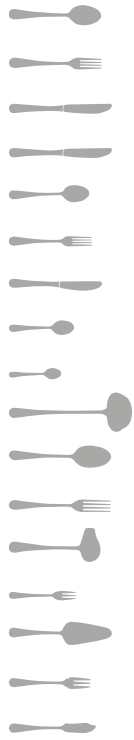
SIDE VIEW



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 |
|  | F3 | 21,8 |
|  | CC | 24,5 |
|  | F7 | 22,0 |
|  | 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 |

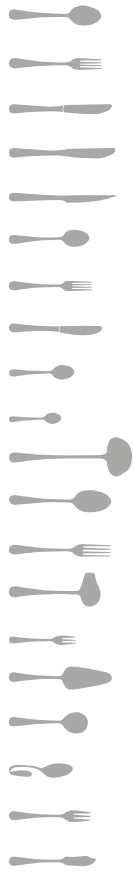
SIDE VIEW



HOTEL

202000 | 18/10 | mm 2,5

| cod. | cm |
|------|------|
| 01 | 19,3 |
| 02 | 19,4 |
| 03 | 21,1 |
| F3 | 21,8 |
| F7 | 22,0 |
| 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



BRISTOL



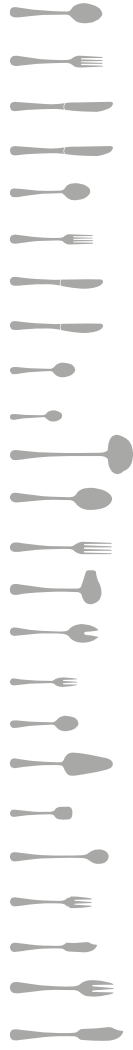
| | cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 01 | 19,6 |
|  | 02 | 19,4 |
|  | 03 | 22,2 |
|  | 04 | 17,8 |
|  | 05 | 17,4 |
|  | 06 | 19,6 |
|  | 07 | 13,4 |
|  | 08 | 11,5 |
|  | 10 | 26,2 |
|  | 11 | 22,7 |
|  | 12 | 23,2 |
|  | 13 | 17,1 |
|  | 17 | 14,4 |
|  | 20 | 23,2 |
|  | 28 | 18,3 |
|  | 29 |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



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 |
| 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 |



*IN ESAURIMENTO | Out of stock

MARILYN

286000 | 18/10 | mm 2,5

DESIGN
Marcello Ziliani

| cod. | cm |
|------|------|
| 01 | 21,5 |
| 02 | 21,0 |
| 03 | 23,5 |
| 04 | 19,6 |
| 05 | 19,6 |
| 06 | 22,0 |
| 07 | 13,8 |
| 08 | 10,5 |
| 14 | 27,5 |
| 15 | 27,4 |
| 17 | 15,5 |



SIDE VIEW



NEW

REGISTERED
DESIGN



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 |
| | F3 | 22,4 |
| | L3 | 21,6 |
| | F7 | 22,4 |
| | 04 | 17,8 |
| | 05 | 17,9 |
| | 06 | 19,1 |
| | F6 | 20,0 |
| | 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 |

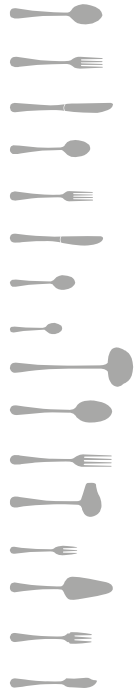
SIDE VIEW



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

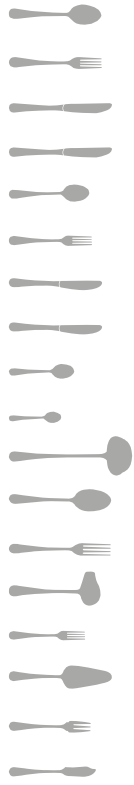




TEMA

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 | 261000

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

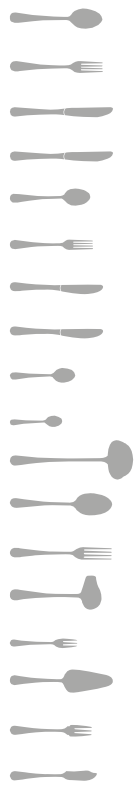


NICKEL
FREE

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



mm 2,0 | 18/10 | 140000

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 |

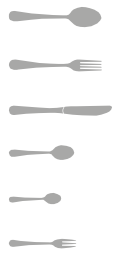
SIDE VIEW



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 |

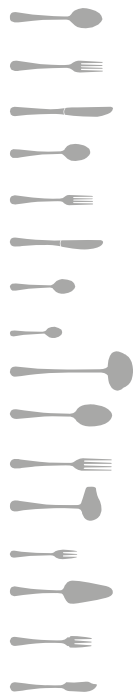
SIDE VIEW



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

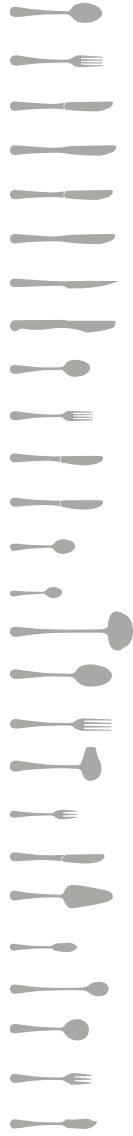




STRESA

032000 | 18/10 | mm 2,0

| cod. | cm |
|------|------|
| 01 | 19,6 |
| 02 | 19,6 |
| 03 | 22,2 |
| F3 | 21,8 |
| L3 | 22,0 |
| 67 | 22,9 |
| F7 | 22,0 |
| 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 |

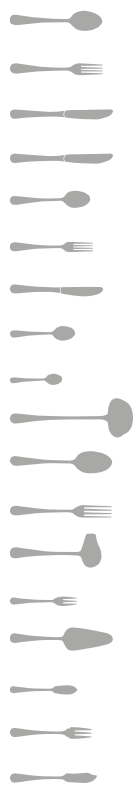
SIDE VIEW



CAMBRIDGE

071M00 | 18/10 | mm 2,0

| cod. | cm |
|------|------|
| 01 | 19,6 |
| 02 | 19,6 |
| F3 | 22,0 |
| 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 |
| 25 | 17,0 |
| 28 | 18,0 |
| 29 | 19,6 |

















SIDE VIEW



PUNTO



| | cod. | cm |
|---|-----------|------|
|  | 01 | 19,7 |
|  | 02 | 19,9 |
|  | L3 | 21,6 |
|  | F3 | 22,4 |
|  | F7 | 22,4 |
|  | 04 | 17,1 |
|  | 05 | 16,8 |
|  | F6 | 20,0 |
|  | L6 | 19,5 |
|  | 07 | 13,4 |
|  | 08 | 11,4 |
|  | 16 | 14,7 |
|  | 17 | 13,6 |
|  | 52 | 14,7 |

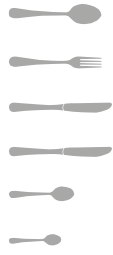


NICKEL
FREE

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

ECOBAGUETTE



| | 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 |

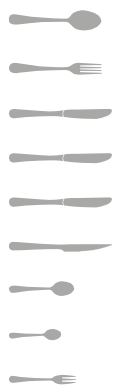
SIDE VIEW

NICKEL
FREE

TOURING

125000 | 18/0 | mm 2,0

| cod. | cm |
|------|------|
| 01 | 21,0 |
| 02 | 21,0 |
| 03* | 22,0 |
| F3 | 22,4 |
| L3 | 22,0 |
| F7 | 22,4 |
| 07 | 15,2 |
| 08 | 11,1 |
| 17 | 14,7 |



SIDE VIEW









*IN ESAURIMENTO | Out of stock



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





CHIAVE

....C...

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

| N. CHIAVI | Models | Moq | | Timing | CHIAVE ORANGE | CHIAVI OTHER COLORS |
|-----------|---|------|----|---|---------------|---------------------|
| 120/599 | Qualsiasi Any model | 120 | 24 | On demand, consegna in 12 gg lavorativi On demand, delivery in 12 working days | | |
| 600/999 | Qualsiasi Any model | 600 | 24 | On demand, consegna in 12 gg lavorativi On demand, delivery in 12 working days | | |
| ≥1000 | Qualsiasi Any model | 1000 | 24 | On demand, consegna in 12 gg lavorativi On demand, delivery in 12 working days | | |
| ≥24 | Solo modelli in griglia Only models in chart | 24 | 24 | A magazzino On stock | | |

BOX 11+1

....7C..

Aggiungere al prezzo dello sfuso
 Add to the price of the unpacked item for each package.
 Ajouter au prix des pièces en vrac
 Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
 Adicionar al precio del 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.

NEW BOX 11+1

....2C...

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



Quantità minima 144 pezzi.
 The minimum quantity 144 units.

ETICHETTA BAR CODE SINGOLA

....3...

Aggiungere al prezzo dello sfuso
 Add to the price of the unpacked item for each package.
 Ajouter au prix des pièces en vrac
 Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
 Adicionar al precio del 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 |



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

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.

CARTELLE PINTINOX

Pintinox coloured hang blister


















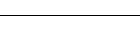



Quantità minima di 24 cartelle per singolo articolo.
 Tutte le posate possono essere confezionate con la cartella.
 The minimum quantity is 24 hang blister units per reference. All cutlery models can be packed with hang blister.



| Cod. | Colour |
|----------|---------------|
| 92904741 | KRAFT Kraft |
| 90530016 | VERDE Green |
| 90530017 | LILLA Lillac |
| 90530018 | FUCSIA Fucsia |
| 90530019 | BLU Blue |



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 2F3 | Colt. tav. stamp. ad alto spessore High thick. stamp. table knife Cout. table estampé haut épaisseur Gestanztes Messer mit hoher Stärke Cuch. mesa estamp. de alto grueso | ✓ | - | ✓ |
|  | GR 2 2L3 | 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 2L6* | 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 gâteau 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 | ✓ | ✓ | ✓ |

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

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

Packaging for cutlery, knives, serving items other 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"



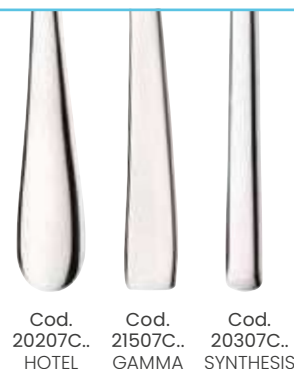
Cod. 2240C.. AMERICA
Cod. 071MC.. CAMBRIDGE
Cod. 1250C.. TOURING
Cod. 0320C.. STRESA
Cod. 1220C.. PUNTO
Cod. 2170C.. SOLARIS















Cod. 0750C.. CATERI

Description

| Cod. 2240C.. AMERICA | Cod. 071MC.. CAMBRIDGE | Cod. 1250C.. TOURING | 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 |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | |
| ✓ | - | - | - | - | - | | |
| ✓ | - | - | ✓ | - | - | | |
| ✓ | ✓ | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | Cucchiaio lungo Long spoon Cuilleur long Spaghettilöffel 357 GR 3 Cuchara larga |
| ✓ | ✓ | - | ✓ | - | ✓ | | |
| ✓ | ✓ | - | ✓ | - | ✓ | | |
| ✓ | ✓ | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | Forchetta lunga Long fork Fourchette longue 358 GR 3 Spaghettigabel Tenedor largo |
| ✓ | - | - | - | - | ✓ | | |
| ✓ | ✓ | - | ✓ | - | ✓ | | |



| | | Description | Cod. 20207C.. HOTEL | 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 36* | Cucchiaino bibita Long drink spoon Cuiller à drink Limolöffel Cuchara refresco | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | 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 | - | ✓ | ✓ |

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

Imballo per posateria : Master da 12 scatole

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



Cod. 0450KC.. Cod. 0490KC.. Cod. 2260KC.. Cod. 2030KC..
CONCEPT OLIVIA SIRIO SYNTHESIS



| | | | | Description | | | |
|---|---|---|---|---|-----|------|---|
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | Cucchiaino tavola Table spoon Cuiller de table Tafellöffel 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 |  |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | Cucchiaino bibita Long drink spoon Cuiller à drink Limolöffel Cuchara refresco | 36* | 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 |  |

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

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

GLI SPECIALI

SPECIAL CUTLERY
SPÉCIAUX
DIE BESONDERHEITEN
LOS ESPECIALES



TAVOLA | Table



CUCCHIAIO TAVOLA 18/10

Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel -
Cuchara de mesa

Cod. 07400001

| cm | |
|----|-----|
| 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 | - |




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 | - |



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 articulo esta presentado en bolsa de regalo.



| Cod. | | |
|----------|-----|---------------|
| 163000CC | 120 | SPATEN |
| 163000CD | 120 | |



| Cod. | | |
|----------|----|-----------------|
| 083000CC | 60 | BAGUETTE |
| 083000CD | 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. | | |
|----------|----|--------------|
| 170000CC | 60 | SAVOY |
| 170000CD | 60 | |



| Cod. | | |
|----------|-----|-------------------|
| 164000CC | 120 | VITTORIALE |
| 164000CD | 120 | |



| Cod. | | |
|----------|----|--------------------|
| 080000CC | 60 | 14,54 BYRON |
| 080000CD | 60 | 14,40 |



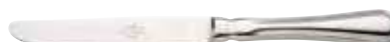
| Cod. | | |
|----------|----|-----------------|
| 081000CC | 60 | PITAGORA |
| 081000CD | 60 | |



| 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. | cm | | |
|----------|----|---|----------------------|
| 07600067 | 23 | - | PROFESSIONALE |



| Cod. | cm | | |
|----------|----|---|-----------------|
| 08300067 | 23 | - | BAGUETTE |



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



| Cod. | cm | | |
|----------|----|---|---------------|
| 16900067 | 22 | - | PALACE |



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



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



| Cod. | cm | | |
|----------|----|---|--------------|
| 08000067 | 23 | - | BYRON |



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



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



| Cod. | cm | | |
|----------|----|---|-----------------|
| 05000067 | 23 | - | LEONARDO |



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



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

| Cod. | cm | | |
|----------|----|---|--|
| 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. 0320_6EK

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

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




**APPOGGIO PER POSATE
MIRROR POLISH 18/10**
Cutlery rest - Repose
couverts - Messerbank -
Apoyopara cubiertos
cm 9x3x0,9 h

| Cod. | Description |  |
|----------|-------------------------|---|
| 57010400 | 1 pz 1 pcs | - |
| 57010404 | Set 4 pz Set 4 pcs | - |




**APPOGGIO PER POSATE
STONE WASHED**
Cutlery rest - Repose
couverts - Messerbank -
Apoyopara cubiertos
cm 9x3x0,9 h

| Cod. | Description |  |
|----------|-------------------------|---|
| 570S0400 | 1 pz 1 pcs | - |
| 570S0404 | Set 4 pz Set 4 pcs | - |




**APPOGGIO PER POSATE
MYSTIQUE**
Cutlery rest - Repose
couverts - Messerbank -
Apoyopara cubiertos
cm 9x3x0,9 h

| Cod. | Description |  |
|----------|-------------------------|---|
| 570M0400 | 1 pz 1 pcs | - |
| 570M0404 | Set 4 pz Set 4 pcs | - |







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

Disponibile anche in versione PVD
Also available in a PVD version

| cm |  |
|---------------|---|
| 8,4x3,3x1,2 h | - |




**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 tarte - 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 VASSOIO**
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 VASSOIO
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 champán
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 | |
|----|------|---|
| 25 | 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 | - |



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

cm



15x9,2x20,5 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

-



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

-



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

-



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

-



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

cm



10x8 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

-



- 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

-

IN ESAURIMENTO | Out of stock

TASTE



COTTURA

COOKING
CUISSON
KÜCHEN
COCCIÒN





PENTHOX
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 | 5,2 | - |
| 28 | 5,9 | - |
| 32 | 6,4 | - |
| 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..

*IN ESAURIMENTO | Out of stock

| 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..

*IN ESAURIMENTO | Out of stock

| 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 - Sarten antiadherente con mango y asa
Cod. 306126..

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




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 95 articoli coordinati, risponde appieno alle esigenze della Ristorazione Moderna.

Caratteristiche:

- Fusto in acciaio 18/10.
- Pentole con doppia altezza e elevato litraggio (professionale/domestico).
- Triplo fondo (acciaio/alluminio/acciaio) con calotta svasata.
- Maniglie professionali con flangia di rinforzo.
- Bordo rinforzato antigoccia.
- Elegante finitura satinata.

Consisting of 95 coordinated items, the Master professional series fully meets the needs of the modern catering industry.


Features:

- 18/10 stainless steel body.
- Pots with double height and high capacity (professional and domestic use).
- Sandwich bottom (steel/aluminum/steel) with conical cap.
- Professional handle with reinforced flange.
- Rim for non-drip pouring.
- Elegant satin finish.



CASSERUOLA FONDA


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

| Ø cm | Lt |  |
|------|-------|---|
| 16 | 1,65 | - |
| 18 | 2,40 | - |
| 20 | 3,60 | - |
| 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 | 8,75 | - |
| 36 | 13,25 | - |
| 40 | 18,00 | - |
| 45 | 24,40 | - |
| 50 | 37,25 | - |





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 | 3,60 | - |



**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 - Esgurridera
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 | - |
| 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 | 3,60 | - |
| 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 | 24,40 | - |
| 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 | 1,85 | - |
| 20 | 12 | 3,60 | - |



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 | 2,60 | - |
| 28 | 5,7 | 3,40 | - |
| 32 | 6 | 4,50 | - |
| 36 | 6 | 6,80 | - |
| 40 | 6 | 8,20 | - |
| 45 | 8 | 12,00 | - |
| 50 | 8 | 17,00 | - |



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

| Ø cm | h cm | Lt | |
|------|------|------|---|
| 24 | 5 | 2,60 | - |
| 28 | 5,5 | 3,40 | - |



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

IN ESAURIMENTO | Out of stock

| Ø cm | h cm | |
|------|------|---|
| 20 | 4,3 | - |
| 24 | 5 | - |
| 28 | 6,2 | - |
| 32 | 6 | - |
| 36 | 7,5 | - |



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

| cm | |
|------------|---|
| 70x38x29 h | - |



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

| cm | |
|------------|---|
| 70x38x29 h | - |



**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..

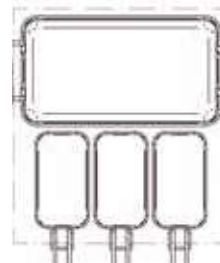
| Ø cm | h cm | Lt | |
|------|------|-------|---|
| 32 | 6 | 4,50 | - |
| 36 | 6 | 6,80 | - |
| 40 | 6 | 8,20 | - |
| 45 | 8 | 12,00 | - |



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

* IN ESAURIMENTO | Out of stock

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



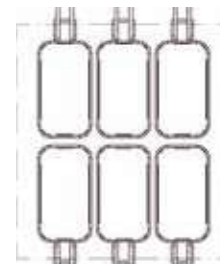
1 pot, 1 lid,
1 long section colander
3 short section colanders.

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

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



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 pentola, 1 coperchio,
6 settori corti.

1 Olla, 1 Tapa,
6 Sector colador bajo.



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 pentola, 1 coperchio,
2 settori lunghi.

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.
- 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.
- Stackable 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 - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 374025..

| Ø cm | h cm | Lt |  |
|------|------|-------|---|
| 20 | 3,80 | 0,85 | - |
| 24 | 5,20 | 1,90 | - |
| 28 | 4,70 | 2,08 | - |
| 32 | 5,10 | 2,90 | - |
| 36 | 6,60 | 5,20 | - |
| 40 | 7,20 | 8,00 | - |
| 45 | 8,10 | 11,80 | - |



PADELLA ALTA 4 mm
Deep frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne 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..

*IN ESAURIMENTO | Out of stock

| 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 | - |



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

| Ø cm | h cm | |
|------|------|---|
| 36 | 23 | - |
| 40 | 26 | - |

TENDER ECLISSE



MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS



MANICO TENDER TOTAL BLACK
TENDER TOTAL BLACK HANDLES

Serie professionale completa per il settore HORECA:

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

Ottimo per:

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

Complete professional series for HORECA:

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

Suitable for:

Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.




CASSERUOLA FONDA

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

Cod. 350905..

*IN ESAURIMENTO | Out of stock

| 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..

*IN ESAURIMENTO | Out of stock

| Ø cm | h cm | Lt |  |
|------|------|-------|---|
| 20 | 7 | 2,00 | - |
| 24 | 8,2 | 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 | 5,9 | 3,15 | - |
| 32 | 6,1 | 4,25 | - |
| 36 | 7,2 | 6,35 | - |
| 40 | 7,7 | 8,50 | - |
| 45 | 8,6 | 12,50 | - |
| 50 | 8,6 | 15,50 | - |
| 60 | 11,2 | 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..

*IN ESAURIMENTO | Out of stock


| 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.




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 |

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
CON ANTIADERENTE**
Non-stick low frying pan
- Poêle antiadhérente
avec manche -
Antihafbeschichtete
pfanne mit Griff - Sarten
antiaderente 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 -
Antihafbeschichtete
pfanne mit Griff - Sarten
antiaderente 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 |

FULL INDUCTION | 




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

| Ø cm | Lt |  |
|------|------|---|
| 24 | 2,20 | 6 |
| 28 | 3,30 | 6 |
| 32 | 4,70 | 6 |
| 36 | 6,50 | 6 |



**PADELLA ALTA
CON ANTIADERENTE
FULL INDUCTION**
Non-stick deep frying
pan - Poêle antiadhérente
avec manche -
Antihafbeschichtete
pfanne mit Griff - Sarten
antiaderente con mango
Cod. 3119D5..

| Ø cm | Lt |  |
|------|------|---|
| 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.

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

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.

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 | 3,60 | 6 |
| 36 | 5,00 | 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 | 3,60 | 6 |
| 36 | 5,00 | 6 |



ST-ALU PADELLA

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

*IN ESAURIMENTO | Out of stock

| Ø cm | Lt | 📦 |
|------|------|---|
| 24* | 1,90 | 6 |
| 28 | 3,00 | 6 |
| 32 | 3,60 | 6 |
| 36 | 5,00 | 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 | 12,60 | 7,10 | - |



WOK
Wok
Cod. 36109F34

| Ø cm | h cm | Lt | |
|------|------|------|---|
| 34 | 9,50 | 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..
*IN ESAURIMENTO | Out of stock

| Ø cm | h cm | Lt | |
|------|------|------|---|
| 12 | 2,50 | 0,20 | - |
| 18* | 3,60 | 0,63 | - |
| 20 | 4,00 | 0,85 | - |
| 22 | 4,00 | 1,07 | - |
| 24 | 4,20 | 1,35 | - |
| 26 | 4,60 | 1,75 | - |
| 28 | 4,90 | 2,20 | - |
| 30 | 5,40 | 2,74 | - |
| 32 | 5,50 | 3,30 | - |
| 34 | 6,00 | 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 | - |





FINITURA ESTERNA MARTELLATA
HAMMERED EXTERIOR FINISH



MANICI IN OTTONE AD ALTO SPESSORE
THICK BRASS HANDLES



STAGNATURA INTERNA DIAMANTATA
INNER DIAMOND TINNING

Serie professionale di articoli in rame stagnato, ottimo conduttore di calore e indispensabile per cotture di lunga durata e per preparazioni di alta pasticceria.

Caratteristiche:

- Produzione made in Italy.
- Rame puro al 99%
- Stagno puro al 99%
- Prodotta con materiali certificati e idonei al contatto alimentare.
- L'altissima conducibilità termica del rame garantisce un'ottima precisione nella regolazione della temperatura.
- Indispensabile nel settore della pasticceria.
- Altissimo risparmio energetico.

Professional series of items made of tinned copper, an excellent heat conductor and indispensable for extensive cooking times and Haute Pâtisserie.

- Made in Italy.
- Pure Copper at 99%
- Pure Tin at 99%

- All the items are made with Certificated material approved for food contact.
- The high Thermal conductivity of copper ensures excellent precision in adjusting the temperature.
- Indispensable for pastry makers.
- Highest energy savings.

RISTAGNATURA CASSERUOLE
Copper casseroles retinning

| Ø cm |
|------|
| 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 | 1,15 | - |
| 16 | 9 | 1,75 | - |
| 20 | 15 | 3,70 | - |
| 24 | 15,5 | 6,50 | - |



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 | 3,70 | - |
| 36 | 6 | 4,60 | - |



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

| Ø cm | h cm | Lt | |
|------|------|------|---|
| 8 | 5 | 0,25 | - |
| 10 | 6 | 0,40 | - |
| 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 | - |

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



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

| cm | |
|-----------|---|
| 70x45x9 h | - |



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

| Ø cm | snails | |
|------|--------|---|
| 14 | 6 | - |
| 20 | 12 | - |





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 policarbonato rende le due serie ancora più performanti nel trasporto, nella presentazione e la conservazione degli alimenti.

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

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



| Cod. | h mm | Lt | ACCIAIO | 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 mm | Lt | Standard |
|---------------------------------|------|------|------|----------|
| | | | | 5BR |
| ...11100 | | 100 | 27,8 | ✓ |
| IN mm 500x295 OUT mm 530x325 | 1/1 | 150 | 20,0 | ✓ |
| ...11200 | | 200 | 13,7 | ✓ |
| ...23100 | | 100 | 9,0 | ✓ |
| IN mm 300x300 OUT mm 355x325 | 2/3 | 150 | 13,0 | ✓ |
| ...23200 | | 200 | 17,0 | ✓ |
| ...12100 | | 100 | 6,1 | ✓ |
| IN mm 298x238 OUT mm 325x265 | 1/2 | 150 | 9,2 | ✓ |
| ...12200 | | 200 | 12,0 | ✓ |
| ...13100 | | 100 | 3,5 | ✓ |
| IN mm 300x150 OUT mm 325x175 | 1/3 | 150 | 5,4 | ✓ |
| ...13200 | | 200 | 7,2 | ✓ |
| ...14100 | | 100 | 2,5 | ✓ |
| IN mm 238x137 OUT mm 264x162 | 1/4 | 150 | 3,8 | ✓ |
| ...14200 | | 200 | 2,5 | ✓ |

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 | 5BA | 5BF | 5BP |
|----------|------|------|-----|-----|-----|
| ...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 | 5BA | 5BF |
|----------|------|------|-----|-----|
| ...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 | 5BA |
|----------|------|-----|-----|
| ...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 | 5BA |
|----------|------|-----|-----|
| ...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 mm | 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 mm | 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

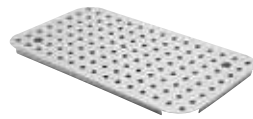


| ACCIAIO Stainless steel | ACCIAIO Stainless steel | ACCIAIO Stainless steel | ACCIAIO Stainless steel |
|--|--|--------------------------------------|--|
| Per maniglia With handle slot | Per maniglia With handle slot | Per mestolo With ladle slot | Per mestolo e maniglia With ladle and handle slot |
| - | A tenuta Sealing | - | - |
| 5CSMA | 5CTSM | 5CSME | 5CSMM |

| Cod. | mod. | 5CSMA | 5CTSM | 5CSME | 5CSMM |
|---------|------|-------|-------|-------|-------|
|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

| Cod. | mod. | 5FF | 5FP |
|----------|------|-----|-----|
| ...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

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



SEPARATORE

Divider - Séparateur - Teiler - Separador



ACCIAIO
Stainless
steel

| Cod. | mm | 5SE |
|----------|-----|-----|
| ...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.
- Materiale certificato AISI 304 idoneo al contatto alimentare.
- Tutte le misure più grandi sono normalizzate a garanzia di una maggiore resistenza dell'articolo.
- Massima capienza nel minimo ingombro grazie all'ottimizzazione delle 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.
- AISI 304 certified material suitable for food contacts.
- Sizes are done to reduce as much as possible the volume, they are stackable.
- Borders are done to avoid any personal damages during use.

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling

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



| Cod. | h mm | Lt | 📦 | ACCIAIO | ACCIAIO | POLICARBONATO | POLIPROPILENE |
|----------|------|------|----|-----------------|-------------------|---------------|---------------|
| | | | | Stainless steel | Stainless steel | Polycarbonate | Polypropylene |
| | | | | Standard | Forata Perforated | - | - |
| | | | | 7BA | 7BF | 7BP | 7PP |
| ...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 ✓ |

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 | POLIPROPILENE |
|----------|------|------|----|-----------------|-------------------|---------------|---------------|
| | | | | Stainless steel | Stainless steel | Polycarbonate | Polypropylene |
| | | | | Standard | Forata Perforated | - | - |
| | | | | 7BA | 7BF | 7BP | 7PP |
| ...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 ✓ |

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 | POLIPROPILENE |
|----------|------|-----|----|-----------------|-------------------|---------------|---------------|
| | | | | Stainless steel | Stainless steel | Polycarbonate | Polypropylene |
| | | | | Standard | Forata Perforated | - | - |
| | | | | 7BA | 7BF | 7BP | 7PP |
| ...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
 el 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



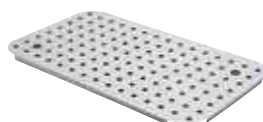
ACCIAIO
Stainless
steel

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

-

-

| Cod. | mod. | | 7CO | | 7CP | | 7PP | |
|----------|------|----|-----|----|-----|----|-----|---|
| | | | | ✓ | | ✓ | | ✓ |
| ...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

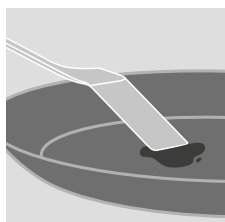
| blade cm | |
|----------|---|
| 30 | - |

**BORSA PORTA COLTELLI**

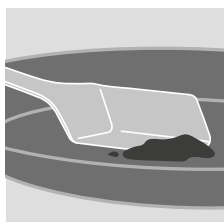
Knives bag - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 92903004

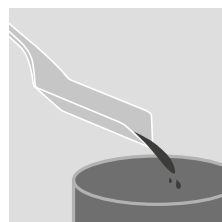
SPUC



1. SPOSTARE
STIRRING
REMUER
ZUSAMMENSCHIEBEN
MOVER



2. RACCOGLIERE
LIFTING
RAMASSER
AUFSAMMELN
RECOGER



3. VERSARE
POURING
VERSER
BERGIESSEN
VERTER



SPUC
18/10
Cod. 58730500



SPUC
Nylon
Cod. 58730501

cm
29



-

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 piezz
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
- Bratenlöffel 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

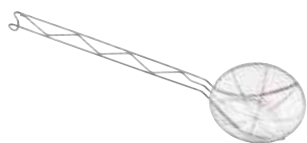
| cm | |
|----|---|
| 35 | - |



**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
***IN ESAURIMENTO | Out of stock**

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



FRUSTA (8 fili)
Whisk - Fouet
Schneebeesen -
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 - Profischiere - Tijeras profesionales

Cod. 58734621

6



BATTICARNE PROFESSIONALE MANICO ACCIAIO

Meat mallet with steel handle - Battoir à viande avec manche en acier - Fleischklopper - Picador de carne con mango de acero

Cod.

gr



50907306

600

-

50907315

1500

10



RACCOGLI BRICIOLE

Crumb collector - Ramasse miettes - Tischkrümelsammler - Recoge migas

Cod. 50916600



240



TRINCIAPOLLO PROFESSIONALE

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

Cod. 58730923

6



ROMPINOCI 2 NICCHIE

Nutcracker - Casse-noix - Nusknacker - Cascanueces

Cod. 50916001



40



MOLLA ARROSTO PROFESSIONAL
Roast meat tong - Pince à rôtir - 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 - Salatze - Pinza para ensalada
Cod. 50919001

cm 

26 12



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

cm 
 24 12



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

cm 
 24 12



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

cm 
 24 12



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

cm 
 20 12



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

cm 
 24 12



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

cm 
 24 12



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

cm 
 24 12




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

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
 Cake tongs - Pince à gâteau - Gebäckzange - Pinza para pastel
Cod. 50919400

| | |
|----|---|
| cm |  |
| 20 | - |



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

| | |
|----|---|
| cm |  |
| 22 | - |



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

| | |
|----|---|
| cm |  |
| 20 | - |



MOLLA ARROSTO
 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 18/10
 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 18/10
 Sliced meat tongs - Pince à charcuterie - Aufschnittzange - Pinza para embutidos
Cod. 50907100

| | |
|----|---|
| cm |  |
| 10 | - |



PINZA CUOCO PUNTE PIEGATE 18/10
 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 está 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

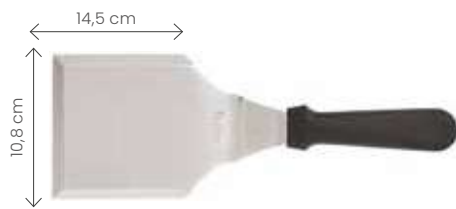
6



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

6

KITCHEN TOOLS



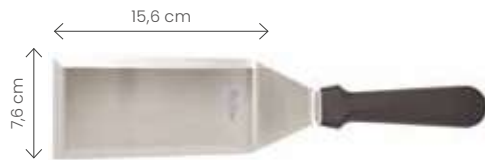
SPATOLA cm 14,5x10,8
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300020

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
gelocht - Espátula perforada
Cod. 78300031

6



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

6



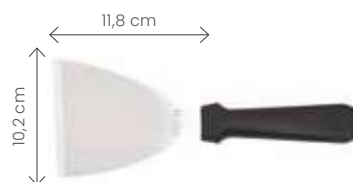
TAGLIA PASTA
Dough cutter - Spatul - Spatula grösse pasta -
Espátula pasta tamaño
Cod. 78300036

6



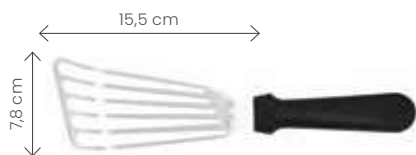
SPATOLA cm 15,3x13
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300021

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

6



SPATOLA PANCAKE

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

6



SPATOLA PER TORTA

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



FORCHETTONE

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

6

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



FORCHETTONE CURVO

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

6



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



PELAPATATE
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

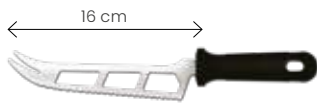


COLTELLO POMODORO
Tomato knife - Couteau à tomate - Tomaten-messer
- Cuchillo para tomate
Cod. 78100061



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 - Canneleur en V -
Kannaliermesser - Acanalador

Cod. 78100023



PELAPATATE 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



PELAPATATE SEGHETTATO

(spessore struttura 2 mm)

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

Cod. 78100097



PELAPATATE 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, weickäse - 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





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 - Fiambrera
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 | - |



**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..

IN ESAURIMENTO | Out of stock

| 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..


*IN ESAURIMENTO | Out of stock

| 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. 509313..

| 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..


*IN ESAURIMENTO | Out of stock

| 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 certificato AISI 430 idoneo al contatto alimentare.

AISI 430 certified material suitable for food contacts.



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

| Cod. | cm | ☐ |
|----------|-------------|---|
| 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
IN ESAURIMENTO | Out of stock

| 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 | h cm | ☐ |
|----|------|----|
| 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 | h cm | ☐ |
|-------|------|----|
| 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 | h cm | ☐ |
|-------|------|----|
| 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 | 50 |
| 06 | Cannucce dritte con scovolino Straws with pipe cleaner | 0,5 | 24 | 6 | 50 |



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 |

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling



PIATTO USE & REUSE
Plate - Plaque - Platte - Lámina
Piatto interamente in acciaio con rivestimento adatto al contatto alimentare, lavabile in lavastoviglie.
Plate entirely of steel with coating suitable for food contact, dishwasher safe.
Cod. 57M16_22

| Cod. | Colour | Description | Ø cm | ☐ |
|------|-----------------|---|------|----|
| 1 | BIANCO White | Master 10 set da 6 piatti (60 piatti) Master carton of 60 plates (10 inner cases of 6 plates each inside the master carton) | 22 | 10 |
| A | STEEL Steel | Master 10 set da 6 piatti (60 piatti) Master carton of 60 plates (10 inner cases of 6 plates each inside the master carton) | 22 | 10 |

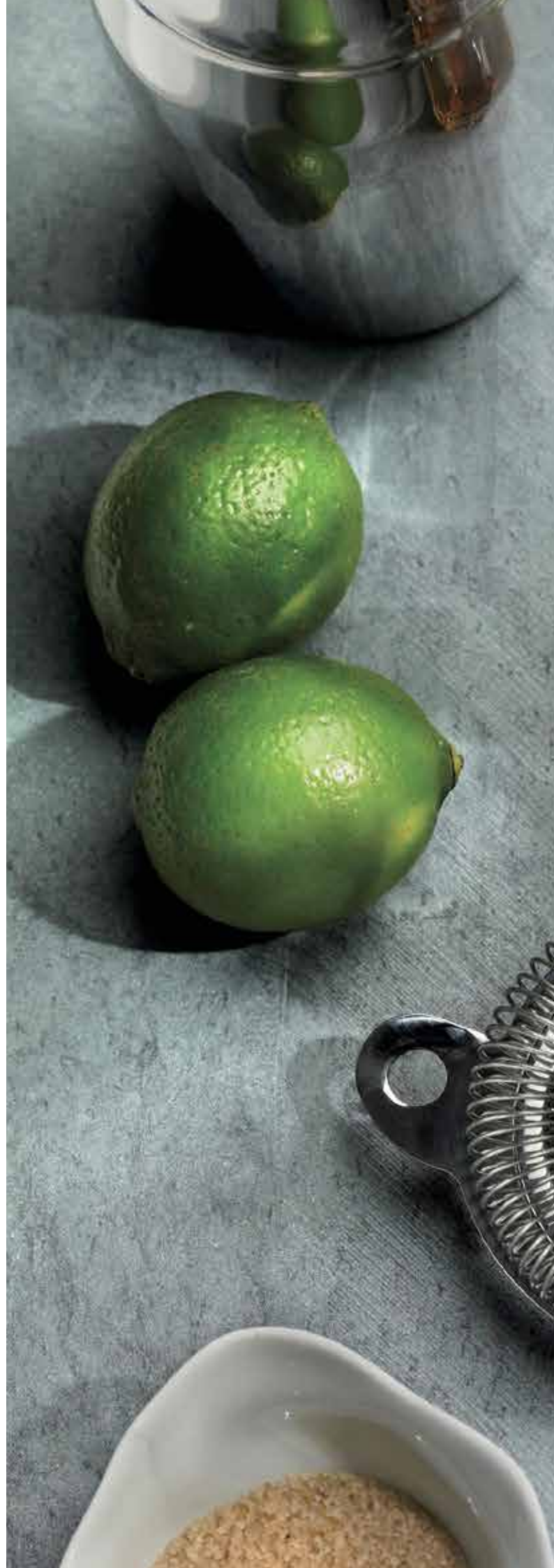


USE & REUSE CUTLERY + CASE SET
Set posate da viaggio in acciaio con custodia in polipropilene
Stainless steel travel cutlery set with polypropylene case - Ensemble de couverts de voyage en acier avec étui en polypropylène- Reisebesteck aus Stahl mit Etui aus Polypropylen - Juego de cubiertos de viaje de acero con estuche de polipropileno
Cod. 003070..

| Cod. | Description | pcs | ☐ |
|------|--|-----|---|
| 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 cucchiai, 4 coltelli, 4 cucchiaini Set 4 forks, 4 spoons, 4 knives, 4 coffee spoons | 16 | - |

BAR & GELATERIA

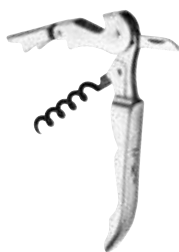
BAR & ICECREAM
BAR & CRÈMEGLACÉE
BAR & EIS
BAR & HELADO





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

120



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



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
*IN ESAURIMENTO | Out of stock

| 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 soap - 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 - Platilo
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 | - |
| 0,60 | - |
| 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..

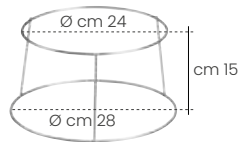
| Lt | | |
|------|---|---|
| 0,50 | 4 | - |
| 0,75 | 6 | - |

PASTICCERIA

PASTRY MAKING
PÂTISSERIE
PASTICCERIA
PASTELERÍA

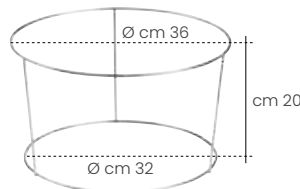






ALZATA FILO PICCOLA
 Little riser - Petit support plateau - Kleiner Seilzug - Soporte hilo pequeño
Cod. 50951028

| 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 | - |



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 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 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 STONE WASHED
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular
IN ESAURIMENTO | Out of stock

| 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 inoxydable - Metallkappe pfeffer - Capuchón pimienta de acero inoxidable
Cod. 97200051



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



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

Mod.



Nouvelle Cuisine
Progetto

-



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

-



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
 50x50x201,5 h cm

| Cod. | Description | cm | |
|----------|--------------------------------------|-------------|---|
| 99900164 | Base con crowner Base with crowner | 50x50x 20 h | - |
| 99900165 | Ripiano (4pz) Shelf (4 pcs) | 48x28 x4 h | - |
| 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) Flat 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 FOREX
NERO 5 POSTI**
5 pcs black forex display

| Cod. | w cm | d cm | h cm | |
|----------|------|------|------|---|
| 92903065 | 20,5 | 9,6 | 29,5 | - |



**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 | Hallow 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

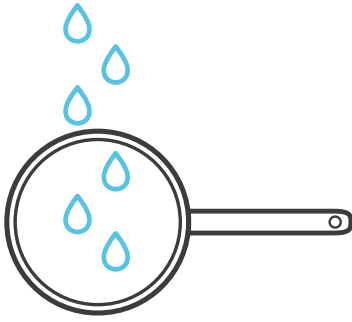
In ottemperanza alla legge n° 126 del 10/04/91 "Norme per l'informazione del consumatore" si informano gli utilizzatori di lame e coltelleria circa l'uso corretto del prodotto per evitare fenomeni corrosivi.

- 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.

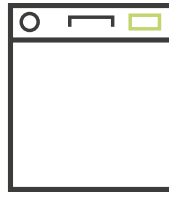
Rust-proof characteristics of steel used to make knives and blades

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.



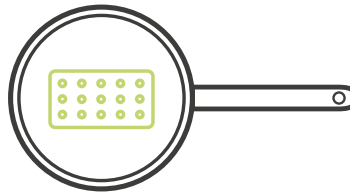
Lavare la padella nuova, per pulire è sufficiente acqua calda e detersivo
Clean the new frying-pan, clean with hot water and detergent



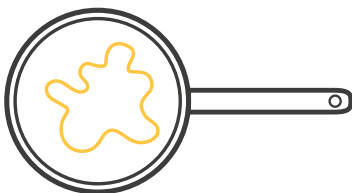
Adatta al lavaggio in lavastoviglie
Can be washed in dish-washer



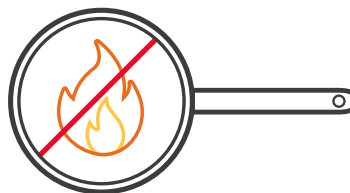
Permette di cucinare anche senza grassi
No-fat cooking



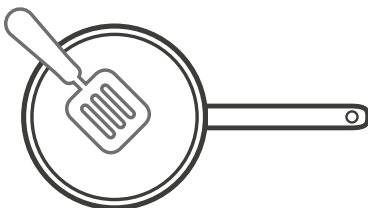
Usare detersivi e pagliette abrasivi solo se l'etichetta ne indica la compatibilità con i rivestimenti antiaderenti
Use detergents or abrasive steel wools only if the label indicates they are compatible with non-stick coatings



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

USO E MANUTENZIONE | Use and care advice

Particolarmente versatili per la capacità del materiale di assicurare una temperatura uniforme e senza sbalzi in cottura, le padelle in ferro necessitano di una manutenzione specifica per conservarne inalterate le proprietà. Prima di tutto è necessario un pretrattamento per proteggerle dall'ossidazione.

PRIMO UTILIZZO: BRUNITURA

- La padella va accuratamente lavata per qualche minuto con acqua calda e detersivo, in modo da rimuovere qualunque traccia dello strato protettivo con cui è venduta. Quindi va ben risciacquata e subito asciugata con uno strofinaccio e poi messa in forno a 70° finché non sarà completamente asciutta (in alternativa è possibile scaldarla su fiamma viva).
- La padella di ferro teme gli sbalzi di temperatura, quindi abbiate l'accortezza di farla sempre raffreddare lentamente in modo naturale.
- Con la padella ancora calda, passare con uno strofinaccio unto di olio di semi od altro olio da cucina.
- Passare poi la padella con un panno pulito, fino a quando non saranno rimosse tutte le tracce di olio e impurità.
- Rimettere la padella su fiamma per qualche minuto, finché non si sarà asciugato tutto l'olio e avrà assunto una colorazione grigia, tendente al blu. Spegnerne quindi la fiamma, e lasciare raffreddare lentamente la padella in modo naturale. Attenzione che in questa fase la padella è molto calda, meglio lasciarla raffreddare sulla griglia del fornello.
- Al termine di questi passaggi non sarà più necessario lavare con acqua e detersivo la padella, ma sarà sufficiente pulirla ogni volta con carta assorbente o con uno straccetto unto. Qualora si rilevano tracce di sporco persistente procedere con le seguenti istruzioni.

LAVAGGIO QUOTIDIANO:

- 1.Lavare a mano con sola acqua calda, senza mai lasciarla in ammollo, eliminando i residui di cottura.
- 2.In caso di residui incrostati utilizzare una spugna abrasiva. Sciacquare abbondantemente, soprattutto se si è utilizzato del sapone, ed asciugare immediatamente con un panno o carta assorbente.
- 3.Ungere la padella con un panno unto di olio, e scaldare su fiamma per qualche minuto in modo da far asciugare lo strato d'olio. Lasciar raffreddare naturalmente.
- 4.Conservare al riparo dall'umidità.

N.B:

- Il nemico principale della padella in ferro è la ruggine. Per evitare l'ossidazione, mai lasciarla in ammollo nell'acqua.
- Il sale è una delle principali cause della corrosione, assicurarsi di rimuoverne qualunque traccia dopo l'uso.
- Non surriscaldare mai su piastra ad induzione, per non danneggiare padella e piastra. Evitare di utilizzare funzioni booster della piastra ad induzione, ma salire di temperatura progressivamente. La brunitura su piastra ad induzione è possibile, ma facendo sempre attenzione a non surriscaldare la padella: quando l'olio fuma ed è asciutto, spegnere immediatamente la piastra.
- Alimenti acidi (alcolici, limoni, pomodori...) potrebbero danneggiare lo strato di brunitura, facendo comparire chiazze biancastre. Se avviene sarà sufficiente ripetere la procedura del primo utilizzo.
- La padella in ferro va mantenuta sempre un po' unta, in modo che non arrugginisca.
- Non utilizzare in forno le padelle con manico in acciaio verniciato o plastica.

NON METTERE MAI IN LAVASTOVIGLIE!

Particularly versatile due to the material's ability to ensure uniform and stable cooking temperatures, iron pans require specific maintenance to preserve their properties. First and foremost, a pretreatment is necessary to protect them from oxidation.

FIRST USE: BURNISHING

- Carefully wash the pan for a few minutes with hot water and detergent to remove any traces of the protective coating it comes with. Then rinse thoroughly and immediately dry with a cloth, placing it in the oven at 70°C (160°F) until completely dry (alternatively, heat it over an open flame).
- Iron pans are sensitive to temperature shocks, so always allow them to cool naturally and slowly.
- While the pan is still warm, wipe it with a cloth lightly coated in vegetable oil or other cooking oil.
- Next, use a clean cloth to wipe the pan until all traces of oil and impurities are removed.
- Place the pan back on the flame for a few minutes until all the oil has dried, and the pan takes on a grayish, bluish hue. Turn off the heat and allow the pan to cool naturally. Be cautious, as the pan will be extremely hot at this stage; it's best to let it cool on the stove grate.
- After completing these steps, washing the pan with water and detergent will no longer be necessary. Simply clean it after each use with a paper towel or an oiled cloth. If persistent dirt is detected, follow the specific cleaning instructions provided.

CLEANING AND CARE FOR IRON PANS:

- 1.Hand wash using only hot water, never soaking the pan, and remove any food residues.
- 2.For stubborn residues, use an abrasive sponge. Rinse thoroughly, especially if soap was used, and immediately dry with a cloth or paper towel.
- 3.Coat the pan with a cloth lightly oiled, then heat it over a flame for a few minutes to dry the oil layer. Allow it to cool naturally.
- 4.Store in a dry place, away from humidity.

ADDITIONAL CARE TIPS FOR IRON PANS:

- The main enemy of an iron pan is rust. To prevent oxidation, never leave it soaking in water.
- Salt is one of the primary causes of corrosion; ensure that all traces are removed after use.
- Avoid overheating on an induction cooktop to prevent damage to both the pan and the cooktop. Refrain from using booster functions on the induction cooktop; instead, gradually increase the temperature. Blueing is possible on an induction cooktop, but care must be taken to avoid overheating: if the oil starts smoking and dries out, immediately turn off the cooktop.
- Acidic foods (alcohol, lemons, tomatoes, etc.) may damage the blueing layer, causing whitish spots to appear. If this happens, simply repeat the initial seasoning process.
- Keep the iron pan slightly oiled at all times to prevent rust.
- Do not use pans with painted steel or plastic handles in the oven.

NEVER PUT IN THE DISHWASHER!



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.. | VITTORIALE OVA200.. | CASALI OYA200.. |
|----|------------------------|------------------------|--------------------|
| 01 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 02 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 03 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 04 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 05 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 06 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 07 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 08 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 10 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 11 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 12 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 17 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 20 | ✓ | ✓ | ✓ |
| 39 | ✓ | ✓ | ✓ |

ALCHIMIQUE BRONZE

| | SETTECENTO OJB400.. | CASALI OYB200.. | BAGUETTE OWB200.. | 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 | 16,82 | 16,40 | 16,40 |
| 02 | 16,82 | 16,40 | 16,40 |
| 03 | 20,56 | 19,72 | 20,10 |
| 04 | 16,70 | 16,40 | 16,40 |
| 05 | 16,70 | 16,40 | 16,40 |
| 06 | 20,40 | 19,72 | 20,10 |
| 07 | 11,02 | 10,90 | 11,02 |
| 08 | 11,02 | 10,90 | 11,02 |
| 10 | 57,30 | 57,30 | 60,30 |
| 11 | 26,48 | 27,08 | 27,08 |
| 12 | 26,48 | 27,08 | 27,08 |
| 17 | 11,46 | 11,46 | 11,46 |
| 20 | 38,00 | 37,90 | 38,00 |
| 39 | 16,56 | 16,22 | 16,40 |
| 67 | - | - | 20,10 |

VELVET

| | AUDREY 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.. | AMERICA 224900.. | SETTECENTO 205900.. | 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. 84 | LEONARDO | pag. 38 | SKY SATIN | pag. 45 |
| AMERICA | pag. 74 | LIBERTY | pag. 52 | SNAKE | pag. 94 |
| AUSTRALIA 2 | pag. 85 | MAITRE | pag. 71 | SOLARIS | pag. 66 |
| BAGUETTE | pag. 29 | MARILYN | pag. 76 | SPATEN | pag. 22 |
| BERNINI | pag. 51 | MILLENIUM | pag. 46 | STRESA | pag. 90 |
| BETA | pag. 78 | OCTAVIA | pag. 19 | SUPERGA | pag. 91 |
| BRASILIA | pag. 75 | OLIVIA | pag. 30 | SUSHI PRO | pag. 40 |
| BRISTOL | pag. 73 | PALACE | pag. 54 | SWING | pag. 28 |
| BYRON | pag. 32 | PALACE MARTELLATO | pag. 56 | SYNTHESIS | pag. 64 |
| CAMBRIDGE | pag. 92 | PALLADIUM | pag. 34 | TECNA | pag. 26 |
| CASALI | pag. 58 | PITAGORA | pag. 36 | TEMA | pag. 82 |
| CONCEPT | pag. 24 | PRIVILEGE | pag. 18 | TIE | pag. 63 |
| DOLPHIN | pag. 86 | PUNTO | pag. 93 | TOURING | pag. 96 |
| ECOBAGUETTE | pag. 95 | RITZ | pag. 47 | TREND | pag. 61 |
| EUCLIDE | pag. 35 | ROMA | pag. 68 | TRUMPET | pag. 50 |
| EXCELSIOR | pag. 60 | ROMANINO | pag. 49 | TUBE | pag. 97 |
| EXPO | pag. 62 | SABRINA | pag. 70 | UNO | pag. 87 |
| FILET | pag. 69 | SAVOY | pag. 59 | VALENCIA | pag. 88 |
| GAMMA | pag. 79 | SETTECENTO | pag. 48 | VITTORIALE | pag. 20 |
| HOTEL | pag. 72 | SIRIO | pag. 67 | WAVE | pag. 83 |
| ISCHIA | pag. 80 | SKY | pag. 44 | | |

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 |
| Articoli gelateria | pag. 205 206-207 | Cavatappi | pag. 107 199 |
| 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. 100 |
| 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. 131 164 |
| Base per bastardella | pag. 165 | Colapasta sferico | pag. 163 164 |
| Bastardelle | pag. 165 | Coltello affettati | pag. 167 169 |
| Batticarne | pag. 175 | Coltelli bistecca | pag. 105 109-110 168 |
| Borsa porta coltelli | pag. 170 | Coltello cucina | pag. 167 168-170 |
| Box 5+1 | pag. 99 | Coltello cucina orientale | pag. 167 |
| Box 11+1 | pag. 102 | Coltello disossatore | pag. 167 169 |
| Box 11+1 trasparente | pag. 103 | Coltello manico vuoto | pag. 108 |
| Caffettiere | pag. 209 | | |
| Casseroia conica | pag. 125 127-132 135 | | |
| Casseroia fonda con manico | pag. 125 127-131 135-139 141-147 | | |
| Casseroia mezza fonda (bassa) | pag. 125 127-135 | | |

| | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Coltello pane | pag. 106 167-170 |
| Coltello per filettare | pag. 167 169 |
| Coltelli pizza | pag. 106 111-112 |
| Coltello prosciutto | pag. 167 170 |
| Coltello salmone | pag. 168 170 |
| Coltello servire | pag. 114 |
| Coltello spelucchino | pag. 168 169 |
| Coltello Stresa Colour | pag. 112 |
| Coltello verdura | pag. 168 |
| Cono cinese | pag. 164 |
| Coperchio | pag. 128 132-136 139-147 |
| Coperchio bagnomaria quadrato | pag. 163 |
| Coperchio gastronorm | pag. 154 155-159 |
| Coperchio teglia | pag. 148 |
| Coperchio zuppiera | pag. 190 |
| Coppa gelato | pag. 206 |
| Crepiera | pag. 144 |
| Cucchiaio marmellata | pag. 115 |
| Cucchiaio servire | pag. 116 |
| Cucchiaione multiuso | pag. 115 |
| Cucchiaione multiuso forato | pag. 115 |
| Cucchiaione pizzaiolo | pag. 115 |
| Cucchiaione risotto | pag. 114 |
| Cucchiaione risotto forato | pag. 114 |
| Cucchiaione unipezzo | pag. 174 |
| Cuocipesce | pag. 148 |
| Dosatore gelato | pag. 205 |
| Esclusivi | pag. 105 |
| Espositori | pag. 218 |
| Etichetta singola | pag. 99 |
| Falso fondo gastronorm | pag. 155 158 |
| Forbice | pag. 175 |
| Forbici dolce | pag. 177 178 |
| Forchetta 5 punte | pag. 114 |
| Forchetta pizza | pag. 111 |
| Forchetta servire | pag. 116 |
| Forchettone 3 punte | pag. 115 |
| Forchettone arrosto | pag. 105 115-168 181 |
| Forchettone insalata | pag. 115 |
| Forchettone unipezzo | pag. 172 |
| Forma creme caramel | pag. 165 |

| | |
|-------------------------------------|---|
| Formaggera | pag. 120 |
| Fruste | pag. 173 |
| Griglia posate box 11+1 | pag. 102 |
| Griglia posate box 11+1 trasparente | pag. 103 |
| Griglia posate c/chiave | pag. 100 |
| Imbuto | pag. 165 |
| Insalatiera | pag. 165 |
| Lattiera | pag. 209 |
| Legumiera con alette | pag. 185 |
| Lumachiera | pag. 148 |
| Manaretta | pag. 167 |
| Mattarello | pag. 165 |
| Mestolo unipezzo | pag. 172 |
| Mestolo salsa unipezzo | pag. 172 |
| Mezzaluna | pag. 168 |
| Molle | pag. 176 177-178 |
| Multiuso crostacei | pag. 112 |
| Oliera | pag. 120 121 |
| Padella | pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 147 |
| Padella sauté | pag. 125 136 |
| Padella sauté antiaderente | pag. 125 136 |
| Paiolo | pag. 147 |
| Pala fritto unipezzo | pag. 172 |
| Pala lasagne | pag. 107 114 |
| Pala torta | pag. 114 179 |
| Pala uovo | pag. 114 |
| Passabrodo | pag. 164 |
| Pentola | pag. 127 131-135 139 |
| Piattino cassata | pag. 205 |
| Piattino per coppa | pag. 206 |
| Piatto fondo | pag. 185 |
| Piatto ovale | pag. 188 189 |
| Piatto piano | pag. 185 |
| Piatto portapane | pag. 118 |
| Piatto Use&Reuse | pag. 195 |
| Pietanziera | pag. 185 |
| Pinza aragosta | pag. 105 112 |
| Porta burro | pag. 190 |
| Portagrissini | pag. 119 |

| | |
|---|---------------------------------------|
| Posate detenuti | pag. 185 |
| Punta grana | pag. 168 |
| Raccogli briciole | pag. 175 |
| Ricambi | pag. 215 |
| Roll up | pag. 125 137-219 |
| Rompinoci | pag. 107 175 |
| Sale e pepe | pag. 120 121 |
| Salsiere | pag. 190 |
| Scaldapasta forato | pag. 164 |
| Scaldapasta settori | pag. 164 |
| Scavino crostacei | pag. 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. 136 137 |
| 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 |
| Teglia gastronom | pag. 154 159 |
| Teglia gastronom alluminio antiaderente | pag. 154 |
| Teglie | pag. 148 154-159 |
| Teiera | pag. 209 |
| Trinciapollo | pag. 105 175 |
| Vassoi bar | pag. 200 |
| Vassoi con scomparti | pag. 155 185 |
| Vassoi impilabili | pag. 213 |
| Vassoio gratin | pag. 189 |
| Vassoio ovale | pag. 191 |

| | |
|----------------------------------|----------------------------|
| Vassoio rettangolare | pag. 189 191-203 |
| Vassoio rettangolare pasticceria | pag. 212 213 |
| Vassoio tondo | pag. 189 191-203 212 |
| 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 | | pag. 125 |
| Basin with retractable handles | pag. 152 | Deep casserole | 127-130 135-139 140-147 |
| Barcode label | pag. 99 | Deep plate | pag. 185 |
| Bar tray | pag. 203 | Display | pag. 218 |
| Bill spike | pag. 200 | Divider | pag. 155 |
| Boning knife | pag. 167 169 | Edged oval tray | pag. 188 191 |
| Bottle coaster | pag. 118 | Edged plate | pag. 206 |
| Bottle stopper | pag. 201 | Egg lifter | pag. 114 |
| Bowl | pag. 185 | Esclusivi | pag. 105 |
| Box 5+1 | pag. 99 | False perforated bottom | pag. 155 159 |
| Box 11+1 | pag. 102 | Fillet knife | pag. 167 169 |
| Box 11+1 trasparente | pag. 103 | Flat plate | pag. 185 |
| Bread basket | pag. 119 | Foot for semispheric bowl | pag. 165 |
| Bread coaster | pag. 119 | French omelet pan | pag. 148 |
| Bread stick holder | pag. 119 | Fruit basket | pag. 119 |
| Bread knife | pag. 106 167-170 | | pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 147 |
| Butcher's knife | pag. 167 | Frying pan | |
| Butter dish | pag. 190 | | pag. 127 131-135 141-144 146 |
| Cake server | pag. 106 114-178 | Funnel | pag. 165 |
| Card | pag. 100 | Glass | pag. 185 |
| | pag. 105 115-168 181 | Gratin tray | pag. 189 |
| Carving fork | | Ham slicer | pag. 167 170 |
| Champagne bucket | pag. 119 | Ice bucket | pag. 119 |
| Champagne stopper | pag. 201 | Ice cream scoop | pag. 205 |
| Cheese bowl | pag. 120 | Ice cream plate | pag. 205 |
| Chef knife | pag. 167 168-170 | Ice cream spatula | pag. 205 |
| Chinois | pag. 164 | Jam/honey spoon | pag. 115 |
| Citrus squeezer | pag. 199 | Japanese cook | pag. 167 |
| Cleaver | pag. 167 | Knife stresa colour | pag. 112 |
| Cloche | pag. 118 190 | Knife h. H. With forged blade | pag. 108 |
| Coaster | pag. 118 | Knife pizza | pag. 106 111-112 |
| Coffee pot | pag. 209 | Knives bag | pag. 170 |
| Colander | pag. 131 164 | Ladle unipezzo | pag. 172 |
| | pag. 125 127-132 135 | Lid | pag. 128 132-136 139-147 |
| Conical casserole | | Lid for roasting pan | pag. 148 |
| Conical ice cream goblet | pag. 206 | Lid for soup bowl | pag. 190 |
| Convict spoon and fork | pag. 185 | | |
| Cork screw | pag. 107 199 | | |
| Creme caramel mould | pag. 165 | | |
| Crepe frying pan | pag. 144 | | |
| Cruet | pag. 120 121 | | |

| | |
|--------------------------------|--|
| Lid gastronorm | pag. 154 158-159 |
| Lobster cracker | pag. 105 112 |
| Lobster pick | pag. 105 112 |
| Low casserole | pag. 125 127-130 135-139 140-147 |
| Meat mallet | pag. 175 |
| Mincing knife | pag. 168 |
| Multipurpose spoon | pag. 116 |
| Non stick frying pan 2 handles | pag. 128 |
| Non stick sauté pan | pag. 125 |
| Non stick basin | pag. 154 |
| Nutcracker | pag. 107 175 |
| Paring knife | pag. 168 |
| Parmesan cheese knife | pag. 168 |
| Pastry deep tray | pag. 212 213 |
| Peeling knife | pag. 168 |
| Perforated rice spoon | pag. 114 |
| Perforated spatula unipezzo | pag. 172 |
| Perforated spoon | pag. 115 |
| Plate | pag. 195 |
| Pot | pag. 127 131-135 139 |
| Poultry shears | pag. 105 175 |
| Rectangular tray | pag. 189 191-203 |
| Rice spoon | pag. 114 |
| Roasting pan | pag. 148 154-159 |
| Roll up | pag. 125 137-219 |
| Round edged tray | pag. 189 |
| Round tray | pag. 189 191-203 212 |
| Salad bowl with handles | pag. 165 |
| Salad fork | pag. 115 |
| Salmon knife | pag. 168 170 |
| Salt and pepper | pag. 120 121 |
| Sauce boat | pag. 190 |
| Sauce ladle unipezzo | pag. 172 |
| Saucepan | pag. 125 127-128 131-135 139-141 147 |

| | |
|-----------------------------|----------------------------|
| Sauté frying pan | pag. 125 136 |
| Sea food pick | pag. 112 |
| Section colander | pag. 136 137-139 164 |
| Serving dish | pag. 185 |
| Serving fork | pag. 115 |
| Serving fork unipezzo | pag. 172 |
| Serving knife | pag. 114 |
| Serving spoon | pag. 114 |
| Serving spoon unipezzo | pag. 174 |
| Shaker | pag. 200 |
| Sharpener | pag. 168 |
| Skimmer unipezzo | pag. 172 |
| Slicer knife | pag. 167 169 |
| Snails plate | pag. 148 |
| Scissor | pag. 175 |
| Soup bowl | pag. 190 |
| Soup cup | pag. 185 |
| Spatula lasagne | pag. 107 114 |
| Spatula unipezzo | pag. 173 |
| Speedy-pasta | pag. 136 137 |
| Spherical colander | pag. 163 164 |
| Spuc | pag. 172 |
| Square lid | pag. 163 |
| Spare parts | pag. 215 |
| Stackable basin | pag. 151 |
| Steak knives | pag. 105 109-110 111 |
| Strainer | pag. 164 199 |
| Sugar bowl | pag. 200 |
| Tea pot | pag. 209 |
| Tomato spoon | pag. 115 |
| Tong | pag. 176 177-178 |
| Tray with sector | pag. 155 185 |
| Underplate | pag. 118 |
| Valve | pag. 102 |
| Vegetable dish with handles | pag. 185 |
| Whisk | pag. 174 |
| Wine stopper | pag. 201 |
| Wok | pag. 132 144 |

Con il conferimento dell'ordine il Cliente accetta integralmente le condizioni di vendita e di consegna di seguito elencate:

PREZZI. L'attuale quotazione a listino si intende per merce resa franco nostro stabilimento. La merce è venduta ai prezzi in Euro in vigore all'atto della spedizione dell'ordine. La ditta si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento i prezzi di vendita. Per imballo e confezionamento addebito 1%.

CONSEGNA. Per giorno di consegna viene inteso quello indicato nella bolla di consegna controfirmata dal corriere. Il termine di consegna, essendo vincolato alle possibilità del momento e potendo variare per motivi indipendenti dalla volontà della ditta, è inteso come approssimativo e non impegnativo. Il mancato rispetto da parte nostra del termine di consegna concordato non dà diritto al Cliente di annullare l'ordine, protrarre il pagamento, richiedere un indennizzo, compenso o penale qualsiasi.

RECLAMI. La merce viaggia a rischio e pericolo del destinatario anche nel caso in cui la merce viaggi in porto franco. Il Cliente deve verificare la merce all'atto della consegna. Tutti i reclami riferentesi alla qualità della merce devono essere comunicati entro otto giorni dal ricevimento della merce pena la decadenza di qualsiasi diritto. Per qualsiasi contestazione è competente esclusivamente il Foro di Brescia.

PAGAMENTO. Da convenirsi all'ordine. La merce rimane di riservato dominio della ditta PINTI INOX fino all'avvenuto pagamento. Per tutto quanto non previsto esplicitamente si fa riferimento a quanto previsto dal Codice Civile. Gli articoli esposti nel presente catalogo si intendono a solo titolo informativo e senza alcun impegno da parte della Pinti Inox.

MISURE E CAPACITÀ. Sono puramente indicative. PINTI INOX si riserva il diritto insindacabile di apportare, anche senza preavviso, tutte le modifiche e le migliorie richieste da esigenze commerciali e/o tecniche di qualsiasi natura.

RESA E TRASPORTO. Su richiesta, saranno addebitati i seguenti importi:
3% del valore della fattura per spedizioni in tutta Italia, isole escluse; 4% del valore della fattura per spedizioni nelle isole.
Per ordini inferiori a 1.000 € di 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.

PERSONALIZZAZIONI. Per eventuali richieste di personalizzazioni e finiture on demand, salvo diverso accordo, è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% tra i quantitativi ordinati e quelli consegnati.

When the order is conferred, the customer will integrally accept the selling and delivery conditions listed herebelow:

When placing the order, the Customer fully accepts the sales and delivery conditions listed below:

PRICES. The current price list is to be considered ex our factory. The goods are sold with prices in EURO valid at the time of the shipping. We reserve the right to decide about the modification of the current selling prices in every up to moment. For packing and packaging there will be a debit of 1%.

DELIVERY. The delivery day is the one indicated in the delivery note countersigned by the courier. The delivery term is approximate and not binding as it is tied up to the current possibilities and may vary because of reasons not related to the company's will. Should we not observe the agreed delivery terms, the customer has not the right to cancel the order, postpone the payment, require any sort of refund, compensation or 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.

CUSTOMIZATIONS. For any requests for customizations and finishes on demand, unless otherwise agreed, the percentage of tolerance allowed on the quantities is $\pm 10\%$ between the quantities ordered and those delivered.

PINTINOX

HORECA
2025