

CATALOGO GENERALE

bisetti[®]
Italy



Data la costante introduzione di nuovi articoli in assortimento,
è possibile che questo catalogo cartaceo non sia aggiornato.
Per ottenere l'ultima versione del catalogo digita il link seguente :
<http://cataloghi.bisetti.com>
o usa il qr code che ti indirizzerà automaticamente al catalogo.

The constant introduction of new collections causes a delay
in the up-dating of the printed catalogue.
The most recent versions are always available in the following link:
<http://cataloghi.bisetti.com>
or use the qr code, to be re-directed automatically to the catalogue.



Indice / Index

Chi siamo / About us

Azienda - Company	04
Certificazioni - Certifications	06
Meccanismi - Mechanism	07
Pomoli - Knobs	09

Macine / Mills

Bird	10
Panarea	11
Positano	12
Napoli	13
Pavia	14
Pisa	15
Antique	16
Pantelleria	17
Vintage	18
Portofino	19
Cortina	20
Trento	21
Messina	22
Rame	23
La Spezia	24-25
Dual Big - Asti	26
Verona	27
Rimini	28-29
Firenze	30-31
Imperia	32-33
Roma	34-35
Genova	36
Aosta	37
Milano	38-39
Perugia	40
Verona	41
Torino	42
Como	43
Pesaro Urbino	44
Brescia	45
Capri	46-47
Taormina	48
Sorrento	49
Spice & Co.	50-51
Noce moscata	52
Cannella	53
Packaging e visual	54-55

Grattugie / Grater

Grattugia conica	58
Taglia tartufi	59
Grattugine corte	60
Grattugine lunghe	61

Legno / Wood

HPL	64-67
Never the same	68-69
Positano	70
Butcher	71
Entertaining	72
Tigullio	73
Aperitivo sushi	74-75
Tradizione italiana	76-77
Acacia	78
Sapori italiani	79
Antique	80
Vintage	81
Palletts	82
Boxes	83
Ulivo	84-85
Pane	86
Pizza	87
Cow	88
Garden	89
Classica	90-92
Bread box	93
Design	94
Cucina	95
Accessori cucina	96-99
Set pasta	100-101
Visual	102-103

Pietre ollari / Cooking stone

Vintage	106-107
Design	108-109
Tradition	110-111
Accessori	113

Piastre di sale / Salt plate

Piastre di sale / Salt plate	116-117
------------------------------------	---------

Taglieri in polietilene / Polyethylene

Taglieri professionali / Professional cutting boards	120-124
------------------------------------------------------------	---------

Azienda - Company



Dal 1945, settant'anni di storia e tradizione

Una **tradizione secolare nell'artigianato del legno**, che affonda le proprie radici nelle valli e nei paesi che si affacciano sulle sponde settentrionali del Lago d'Orta. Legata alla sapienza artigianale delle origini, la nostra produzione coniuga la maestria dell'artigianato tradizionale con le attrezzature più moderne.

Prodotti **fabbricati interamente all'interno dell'azienda**, per garantire la qualità **"Made in Italy"** e l'accuratezza dei dettagli, finalizzati all'uso professionale ma anche domestico, costruiti per durare nel tempo.

Forme tradizionali ma anche di design, grazie alla collaborazione con designers internazionali.

Grande attenzione al futuro e all'ambiente:

- Legno proveniente da foreste correttamente gestite e certificate **FSC®** dove sono rispettati rigorosi standard ambientali, sociali ed economici;
- Nuovo impianto di verniciatura all'acqua. Un chiaro segnale della crescente e concreta attenzione dell'Azienda rispetto alle tematiche di natura ambientale: **-95% di emissione di COV** (Composti Organici Volatili), rispetto all'utilizzo di vernici a solvente;
- Nuovo impianto di aspirazione e recupero degli scarti di lavorazione e caldaie a biomassa di nuova generazione: l'intera struttura viene riscaldata **riducendo l'emissione di CO₂ e azzerando il consumo di metano**;
- Nel 2022 è prevista l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico per l'autoproduzione di energia elettrica. Un ulteriore passo verso la **trasformazione "green"** dell'azienda.

Since 1945, seventy years of history and tradition

The craftsmanship of turned wood, typical of the Strona Valley and of the towns located on the northern sides of Orta Lake, **belongs to a centuries-old tradition, which remains faithful to the origins.**

Our production is a perfect **combination of the wise mastery of traditional craftsmanship using the most modern equipment.** Our range is totally produced in our facilities, in order to **guarantee the value of the Made in Italy** and our accurate quality standards.

Our mills and wood items are both suited for the domestic and the professional, thanks to the cooperation with well recognized designers and professionals.

Pepper Style by Bisetti thinks about the future and the environment:

- The wood comes from well-managed and **FSC®** certified forests where strict environmental, social and economic standards are met.
- The new water painting system. A real signal of the growing and concrete attention of the Company to environmental issues. Using the water-based paint process we managed to reduce emissions of **VOC** (Volatile Organic Compounds) into the environment by **-95% compared to the use of solvent paints**
- The new extraction and recovery system of production waste together with new generation biomass boilers allows to heat all production units, warehouses and offices. **Low CO₂ emissions and zero methane gas consumption.**
- In 2022 is expected the installation of a new photovoltaic system for electricity self-supply. A further step towards the **green thinking of the company.**

Certificazioni - Certifications



I nostri prodotti e servizi sono realizzati in accordo al sistema di gestione aziendale per la qualità certificato **ISO 9001:2015**

Our products are made in accordance with the **ISO 9001: 2015** quality management system certification.



La certificazione **FSC®** ci permette di garantire che i prodotti in legno provengano da foreste gestite secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

The **FSC®** certification guarantees that the wood used for our products comes from forests treated according to strict environmental, social and economic standards.



L'azienda opera con un sistema **HACCP** ovvero effettua l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo durante i propri processi operativi, definendo un insieme di procedure basate sulla prevenzione.

We operate according to the **HACCP** system carrying out the analysis of risks and critical control points of the production and defining procedures based on prevention.



La certificazione **AEO** (Authorized Economic Operator) riguarda gli operatori economici che, prendono parte ad attività disciplinate dalla regolamentazione doganale e si qualificano positivamente rispetto agli altri operatori, in quanto ritenuti affidabili e sicuri nella catena di approvvigionamento.

The **AEO** certification (Authorized Economic Operator) is aimed to economic operators who take part into activities regulated by Customs and are positively, safely and reliably considered qualified for the supply chain.



La certificazione **FDA** emessa dalla Food and Drug Administration, l'ente governativo statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici, ha come scopo la protezione della salute dei cittadini.

The **FDA** certification is issued by the Food and Drug Administration, which is the US government agency, that deals with the regulation of food and pharmaceutical products.



ISO 22000:2018 è lo standard fondamentale per i sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare. La norma **ISO 22000:2018** è stata concepita per essere compatibile e armonizzata con le altre norme internazionali sui sistemi di gestione.

ISO 22000:2018 is the required standard for management systems concerning the safety in the agri-food sector. **ISO 22000:2018** regulation was devised to be compatible and harmonized with the other international rules concerning management systems.

Meccanismi - Mechanism

Un meccanismo specifico per pepe e per sale per garantire prestazioni ottimali. Una garanzia di 10 anni sui meccanismi e relative componenti meccaniche per una durata sempre uguale nel tempo. La sicurezza di poter sempre contare su un'azienda con 70 anni di storia.

A specific mechanism for pepper and salt to ensure an excellent performance. A 10-year warranty on mechanisms and related mechanical components for an equal long-lasting. The certainty to be supported by a 70-year history company.



Il meccanismo del pepe

Il meccanismo dei macina pepe Bisetti è in acciaio temprato. La doppia fila della dentatura disposta a elica trattiene e guida i grani di pepe per una perfetta macinatura. Il rivestimento zincato protegge la macina dall'ossidazione, garantendo l'affilatura e la resistenza all'usura. Il tutto garantito a norma CE e FDA per il contatto con gli alimenti.

The mechanism for pepper

The mechanism of Bisetti's pepper mill is made of hardened steel. The double row of rotor arranged teeth, holds and guides the peppercorns for a perfect grind. The zinc coating protects the grinding system from oxidation, ensuring the sharpening and wear resistance. All our mechanisms are guaranteed according to the EC and FDA food-industry regulations.



Il meccanismo del sale

Il meccanismo dei macina sale Bisetti è in ceramica ad altissima resistenza. Per resistere alla corrosione tutti i componenti metallici sono realizzati in acciaio inossidabile e alluminio. Il tutto garantito a norma CE e FDA per il contatto con gli alimenti.

The mechanism for salt

The mechanism of Bisetti's salt mill is made of high resistance ceramics. All the metal components are made of stainless steel and aluminium in order to resist to corrosion. All our mechanisms are guaranteed according to the EC and FDA food-industry regulations.



Il meccanismo delle spezie

Il meccanismo dei macina spezie Bisetti è in Polioossimetilene, adatto alla macinazione di erbe aromatiche/spezie, in quanto alcuni tipi di questi prodotti secernono olio durante la macinazione trattenendo alcuni residui sul meccanismo. Essendo quest'ultimo in POM, i residui non vengono assorbiti come può succedere con altri meccanismi e basta un semplice lavaggio a mano per eliminarli.

The right grinder for spices

The Bisetti grinder of the spice mills is made of polyoxymethylene (POM), which is suited for the grinding of aromatic herbs and spices, as some of those ingredients release some natural oil during the grinding and leave some corn residues on the mechanism. Thanks to this raw material (POM), a simple hand washing can be enough to remove all residues.



Il meccanismo delle macina Icons

Il meccanismo di macinazione in ceramica delle Icons è realizzato al 96% di allumina (una sorta di ceramica tecnica), che è eco-compatibile e conforme a FDA e LFGB, ha un'eccezionale resistenza all'usura, la durata del meccanismo di macinazione in ceramica è pari a 276 volte quella dell'acciaio inossidabile, inoltre la regolazione dal basso permette un controllo perfetto della macinatura.

The mechanism for Icon mills

The grinder of Bisetti Collection ICONS is made of 96% of Alumina (a sort of hard ceramic), which is totally approved by FDA and LFGB and eco friendly. It is wear resistant and the durability of the ceramic grinding is 276 times longer than stainless steel one, also the bottom adjustment of the grinder allows a perfect control of the grinding.

Pomoli

Il pomolo di regolazione permette di regolare con precisione la macinatura dei grani del pepe e del sale. I pomoli hanno incise le lettere P e S, l'incisione permette una lunga durata delle lettere che, anche dopo diversi anni, saranno sempre riconoscibili. Nonostante la dimensione ridotta, sono un elemento distintivo delle macine e vanno a completare il design e la qualità.

Knobs

The adjustment of the knob allows to set the desired grinding of the pepper and salt grains precisely. The knobs have engraved the letters P and S. The engraving allows a long duration of the letters, which will always be clearly recognizable, even after several years. Despite the small size our knobs are a very important element of our mills both for their distinctive features in shapes and model as well as for their nice design and top quality.



Nichel Satinato
Matt nickel



Cromo
Chrome



Canna di fucile
Gun metal



Oro lucido
Polished gold



MAI MACINARE A VUOTO - NEVER GRIND WITH EMPTY MILL



Le macine

La nostra selezione di macine per il pepe e per il sale presenta una **ampia varietà di collezioni che si adattano ad ogni contesto e ad ogni tavola**. Partendo dalla linea legno troviamo i modelli più classici e tradizionali affiancati da modelli nuovi più lineari che prendono il nome delle più belle città italiane. Segue la linea macinapepe e macinasale in acrilico, un materiale moderno che nella sua semplice trasparenza riesce a non appesantire la tavola ma allo stesso tempo a farsi notare. Un'altra delle linee innovative è la linea macinapepe e macina sale Icons: forme conosciute come quelle degli scacchi, delle matrioske, dei birilli, si trasformano in macina pepe e macina sale aggiungendo colore e allegria ai pasti.

The mills

Our selection of salt and pepper mills offers **a wide variety of mills, which can fit to any style and any table**. Starting from the Wood collection we come across the more classical and traditional models to the more essential new ranges named after the most beautiful Italian towns. The acrylic line is made of modern materials whose transparency perfectly matches with all table-top styles. Furthermore, this material acts as a highlight that is bound to be noticed.

Very innovative is the Icons collection: peculiar shapes, like those of Chess pieces, Matryoshka, or Skittles, are given to pepper and salt mills to bring color and joy to your tables and kitchens.

Bird



BIS01.00320S.321 ⚙️

h 110 mm
Beech wood salt mill
"Bird"/ black laquered
laccato nero

Salt mill
Macina sale

BIS01.00320P.321

h 110 mm
Beech wood pepper mill
"Bird"/ white laquered
laccato bianco

Pepper mill
Macina pepe



BIS01.00320P.320 ⚙️

h 110 mm
Beech wood pepper mill
"Bird"/ white laquered
laccato bianco

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.00320P.321

h 110 mm
Beech wood salt mill
"Bird"/ black laquered
laccato nero

Salt mill
Macina sale



BIS01.00320S.326 ⚙️

h 110 mm
Beech wood salt mill
"Bird"/ Red laquered
laccato rosso

Salt mill
Macina sale

BIS01.00320P.326

h 110 mm
Beech wood pepper mill
"Bird"/ natural finishing
Faggio naturale

Pepper mill
Macina pepe



BIS01.00320P.001 ⚙️

h 110 mm
Beech wood pepper mill
"Bird"/ natural finishing
Faggio naturale

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.00320S.001

h 110 mm
Beech wood salt mill
"Bird"/ walnut stain finishing
Faggio tinto noce

Salt mill
Macina sale



BIS01.00320P.002 ⚙️

h 110 mm
Beech wood pepper mill
"Bird"/ walnut stain finishing
Faggio tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.00320S.002

h 110 mm
Beech wood salt mill
"Bird"/ black laquered
laccato nero

Salt mill
Macina sale

Panarea



BIS02.06140S.096 ⚙️

h 170 mm
salt mill "Panarea" with
brushed steel finishing
macina sale "Panarea"
in acciaio spazzolato
chiaro

Salt mill
Macina sale



BIS02.06140P.084 ⚙️

h 170 mm
pepper mill "Panarea"
with gun metal PVD
finishing
macina pepe "Panarea"
canna di fucile scuro

Pepper mill
Macina pepe

Positano



BIS01.06410P.088 ⚙️

h 130 mm

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.06410S.088

h 130 mm

Salt mill
Macina sale



BIS01.06420P.088 ⚙️

h 160 mm

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.06420S.088

h 160 mm

Salt mill
Macina sale

Napoli



BIS01.00420X.002 ⚙️

set macina pepe + spargi sale
tinto noce h. 145 mm
con cassetta in betulla
naturale con decoro laser

walnut stain pepper mill
and salt shaker set
height: 145 mm
birch wood with laser
etching included

Set macine in cassetta
Mills set in a box

Pavia



BIS02.06970P.000 ⚙️
h 180 mm
Pepper mill
Macina pepe
6970



BIS02.06970S.000 ⚙️
h 180 mm
Salt mill
Macina sale
6970S

Pisa

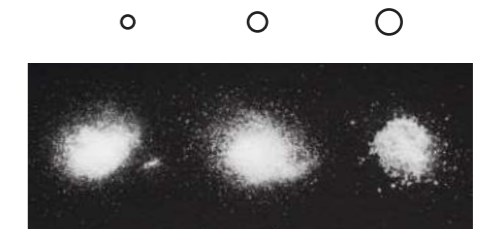
Meccanismo di selezione del grado di macinatura
With grinding selection



BIS02.08910P.001 ⚙️
h 180 mm
Pepper mill
Macina pepe



BIS02.08910S.001 ⚙️
h 180 mm
Salt mill
Macina sale







Antique



Pantelleria



- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 
BIS01.04450P.012 ⚙️
h 200 mm
Pepper mill
Macina pepe
4450BR | 
BIS01.04451P.012 ⚙️
h 275 mm
Pepper mill
Macina pepe
4451BR |
| 
BIS01.04450S.012 ⚙️
h 200 mm
Salt mill
Macina sale
4450MSBR | 
BIS01.04451S.012 ⚙️
h 275 mm
Salt mill
Macina sale
4451MSBR |

- | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 
BIS02.06040P.000 ⚙️
h 165 mm
Pepper mill
Macina pepe
6040S | 
BIS02.06040S.000 ⚙️
h 165 mm
Salt mill
Macina sale
6040 | 
BIS02.06050P.000 ⚙️
h 220 mm
Pepper mill
Macina pepe
6050S | 
BIS02.06040S.000 ⚙️
h 220 mm
Salt mill
Macina sale
6050 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

In abbinamento a:
Combined with:



- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BIS08.026030.012 - 26930
Tagliere in legno di abete
Fir-wood cutting board | BIS08.359303.012 - 359/303
Tagliere in legno di abete tondo con maniglie
Fir-wood round cutting board with handles | BIS08.000134.012 - C134
Tagliere in legno di abete con maniglie
Fir-wood cutting board with handles |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Vintage



Portofino



BIS02.07121P.012 ⚙️

h 190 mm
Vintage

Pepper mill
Macina pepe
7121T

BIS02.07121S.012 ⚙️

h 190 mm
Vintage

Salt mill
Macina sale
7121MST



BIS02.07121P.025 ⚙️

h 190 mm
Light blue - Azzurro

Pepper mill
Macina pepe
7121A

BIS02.07121S.025 ⚙️

h 190 mm
Light blue - Azzurro

Salt mill
Macina sale
7121MSA



BIS02.07121P.020 ⚙️

h 190 mm
Avory - Avorio

Pepper mill
Macina pepe
7121B

BIS02.07121S.020 ⚙️

h 190 mm
Avory - Avorio

Salt mill
Macina sale
7121MSB



BIS01.00053P.001 ⚙️

h 115 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe
53N

BIS01.00053S.001 ⚙️

Salt mill
Macina sale
53MSN



BIS01.00053P.002 ⚙️

h 115 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe
53T

BIS01.00053S.002 ⚙️

Salt mill
Macina sale
53MST



Set macina pepe tinto noce e macina sale naturale

BIS01.00053X.002 ⚙️ ⚙️

h 115 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe
53T/53MSN

Beech / Faggio

Salt mill
Macina sale
53T/53MSN

In abbinamento a:
Combined with:



BIS08.000360.025 - 360/1A
Tagliere in legno di abete
Fir-wood cutting board



BIS08.000360.020
360/1B



BIS08.000360.012
360/1T



BIS08.035930.012
360/30T



BIS08.035930.020
359/30B



BIS08.035930.025
359/30A

Tagliere in legno di abete
Fir-wood cutting board



Cortina



- | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
| BIS01.04855S.001 | BIS01.04855P.001 | BIS01.04855C.001 | BIS01.04865S.001 | BIS01.04865P.001 | BIS01.04865C.001 |
| h 125 mm
Faggio /
Beech-wood
Salt mill
Macina sale
4855MSN | h 125 mm
Faggio /
Beech-wood
Pepper mill
Macina pepe
4855N | h 125 mm
Faggio /
Beech-wood
Chili Pepper mill
Macina peperoncino
4855PPN | h 125 mm
Faggio /
Beech-wood
Salt mill
Macina sale
4865MSN | h 125 mm
Faggio /
Beech-wood
Pepper mill
Macina pepe
4865N | h 125 mm
Faggio /
Beech-wood
Chili Pepper mill
Macina peperoncino
4865SPPN |

Trento



- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |
| BIS01.04150P.020 | BIS01.04150P.021 |
| h 165 mm
White / Bianco
Pepper mill
Macina pepe
4150B | h 165 mm
Black / Nero
Pepper mill
Macina pepe
4150NE |
| BIS01.04150S.020 | BIS01.04150S.021 |
| Salt mill
Macina sale
4150MSB | Salt mill
Macina sale
4150MSNE |

In abbinamento a:
Combined with:

Pag. 109 / 117



Pietra ollare
Cooking stone
250 x 400 mm

BIS13.099114.089



Piastra di sale
Salt Plate
Ø 200 mm

BIS14.099311.089

Messina



BIS01.00005P.702 ⚙️

h 100 mm
Walnut / Noce

Pepper mill
Macina pepe
5TP

BIS01.00005S.702 ⚙️

Salt mill
Macina sale
5MSTP



BIS01.05150P.702 ⚙️

h 165 mm
Walnut / Noce

Pepper mill
Macina pepe
5150TP

BIS01.05150S.702 ⚙️

Salt mill
Macina sale
5150MSTP



BIS01.00005P.800 ⚙️

h 100 mm
Pewter / Peltro

Pepper mill
Macina pepe
5P

BIS01.00005S.800 ⚙️

Salt mill
Macina sale
5MSP

Rame



BIS01.05150S.900 ⚙️

h 165 mm
Glossy - Lucido

Salt mill
Macina sale
5150MSRAL



BIS01.05150P.900 ⚙️

h 165 mm
Glossy - Lucido

Pepper mill
Macina pepe
5150RAL

La Spezia



BIS02.06940P.000 ⚙️
h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio
Pepper mill
Macina pepe
6940



BIS02.06940S.000 ⚙️
h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio
Salt mill
Macina sale
6940S



BIS02.06940L.000 ⚙️
h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio
Flax Seeds mill
Macina semi di lino
6941



BIS02.06942C.000 ⚙️
h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio
Chili Pepper mill
Macina peperoncino
6942SPP



BIS02.06942E.000 ⚙️
h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio
Herbs mill
Macina erbe
6942



BIS02.06940W.000 ⚙️
h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio
Chia seeds mill
Macina semi di chia
6943



BIS02.06940J.000 ⚙️
h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio
Sesame seeds mill
Macina semi di sesamo
6944



BIS02.06942G.000 ⚙️
h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio
Sunflower seeds mill
Macina semi di girasole
6945

Dual big



Asti



Verona



BIS02.08310P.000 ⚙️

h 190 mm
Acrylic & Stainless steel
Acrilico & Acciaio inox
Pepper mill
Macina pepe
Salt mill
Macina sale
8310



BIS01.00020P.321

h 300 mm
Black / Nero
Pepper mill
Macina pepe
20

BIS01.00020S.321

Salt mill
Macina sale
20MS



BIS01.08770P.420 ⚙️

h 130 mm
White / bianco
Pepper mill
Macina pepe
87702

BIS01.08770S.420 ⚙️

Salt mill
Macina sale
87732



BIS01.08770P.422 ⚙️

h 130 mm
Light green / Verde
Pepper mill
Macina pepe
87705

BIS01.08770S.422 ⚙️

Salt mill
Macina sale
87735



BIS01.08770P.425 ⚙️

h 130 mm
Light blue / Azzurro
Pepper mill
Macina pepe
87706

BIS01.08770S.425 ⚙️

Salt mill
Macina sale
87736

Rimini



BIS01.04250P.221 ⚙️

h 180 mm
Black / Nero

**Pepper mill
Macina pepe
42501**

BIS01.04250S.221 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
42531**



BIS01.04250P.220 ⚙️

h 180 mm
White / Bianco

**Pepper mill
Macina pepe
42502**

BIS01.04250S.220 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
42532**



BIS01.04250P.218 ⚙️

h 180 mm
Red / Rosso amaranto

**Pepper mill
Macina pepe
42503**

BIS01.04250S.218 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
42533**



BIS01.04250P.222 ⚙️

h 180 mm
Light green / Verde

**Pepper mill
Macina pepe
42505**

BIS01.04250S.222 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
42535**



BIS01.04250P.213 ⚙️

h 180 mm
Grey / Grigio

**Pepper mill
Macina pepe
42504**

BIS01.04250S.213 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
42534**



BIS01.04250P.225 ⚙️

h 180 mm
Light blue / Azzurro

**Pepper mill
Macina pepe
42506**

BIS01.04250S.225 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
42536**

Firenze



BIS01.06250P.321 ⚙️

h 220 mm
Black / Nero

**Pepper mill
Macina pepe
6250LNL**

BIS01.06250S.321 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
6250MSLNL**

BIS01.06250P.320 ⚙️

h 220 mm
White / Bianco

**Pepper mill
Macina pepe
6250LBL**

BIS01.06250S.320 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
6250MSLBL**

BIS01.06250P.326 ⚙️

h 220 mm
Red / Rosso

**Pepper mill
Macina pepe
6250LRL**

BIS01.06250S.326 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
6250MSLRL**

BIS01.06251P.321 ⚙️

h 320 mm
Black / Nero

**Pepper mill
Macina pepe
6251LNL**

BIS01.06251S.321 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
6251MSLNL**

BIS01.06251P.320 ⚙️

h 320 mm
White / Bianco

**Pepper mill
Macina pepe
6251LBL**

BIS01.06251S.320 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
6251MSLBL**

BIS01.06251P.326 ⚙️

h 320 mm
Red / Rosso

**Pepper mill
Macina pepe
6251LRL**

BIS01.06251S.326 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
6251MSLRL**

BIS01.06252P.321 ⚙️

h 420 mm
Black / Nero

**Pepper mill
Macina pepe
6252LNL**

BIS01.06252S.321 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
6252MSLNL**

BIS01.06252P.320 ⚙️

h 420 mm
White / Bianco

**Pepper mill
Macina pepe
6252LBL**

BIS01.06252S.320 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
6252MSLBL**

BIS01.06252P.326 ⚙️


h 420 mm
Red / Rosso


**Pepper mill
Macina pepe
6252LRL**

BIS01.06252S.326 ⚙️

**Salt mill
Macina sale
6252MSLRL**




BIS01.00005P.004 
h 100 mm
Olive wood / Ulivo
**Pepper mill
Macina pepe
5U**

BIS01.00005S.004 
**Salt mill
Macina sale
5UMS**




BIS01.05150P.004 
h 165 mm
Olive wood / Ulivo
**Pepper mill
Macina pepe
5150U**

BIS01.05150S.004 
**Salt mill
Macina sale
5150UMS**




BIS01.05151P.004 
h 225 mm
Olive wood / Ulivo
**Pepper mill
Macina pepe
5151U**

BIS01.05151S.004 
**Salt mill
Macina sale
5151UMS**




BIS01.06150P.004 
h 130 mm
Olive wood / Ulivo
**Pepper mill
Macina pepe
6150U**

BIS01.06150S.004 
**Salt mill
Macina sale
6150UMS**




BIS01.06151P.004 
h 180 mm
Olive wood / Ulivo
**Pepper mill
Macina pepe
6151U**

BIS01.06151S.004 
**Salt mill
Macina sale
6151UMS**



BIS01.06152P.004 
h 250 mm
Olive wood / Ulivo
**Pepper mill
Macina pepe
6152U**

BIS01.06152S.004 
**Salt mill
Macina sale
6152UMS**

In abbinamento a:
Combined with:

Pag. 85



BIS08.063008.004
Tagliere in legno di ulivo
Olive-wood cutting board



BIS08.063002.004
Tagliere in legno di ulivo
Olive-wood cutting board



BIS08.063012.004
Tagliere in legno di ulivo
Olive-wood cutting board

Roma



BIS01.06158P.002
h 1000 mm
Walnut colour / Tinto noce
**Pepper mill
Macina pepe**



BIS01.06150P.001 h 130 mm Natural - Naturale Pepper mill Macina pepe 6150N	BIS01.06151P.001 h 180 mm Natural - Naturale Pepper mill Macina pepe 6151N	BIS01.06152P.001 h 250 mm Natural - Naturale Pepper mill Macina pepe 6152N	BIS01.06153P.001 h 330 mm Natural - Naturale Pepper mill Macina pepe 6153N	BIS01.06154P.001 h 420 mm Natural - Naturale Pepper mill Macina pepe 6154N	BIS01.06155P.001 h 530 mm Natural - Naturale Pepper mill Macina pepe 6155N
BIS01.06150S.001 Salt mill Macina sale 6150MSN	BIS01.06151S.001 Salt mill Macina sale 6151MSN	BIS01.06152S.001 Salt mill Macina sale 6152MSN	BIS01.06153S.001 Salt mill Macina sale 6153MSN	BIS01.06154S.001 Salt mill Macina sale 6154MSN	BIS01.06155S.001 Salt mill Macina sale 6155MSN



BIS01.06150P.002 h 130 mm Walnut colour / Tinto noce Pepper mill Macina pepe 6150T	BIS01.06151P.002 h 180 mm Walnut colour / Tinto noce Pepper mill Macina pepe 6151T	BIS01.06152P.002 h 250 mm Walnut colour / Tinto noce Pepper mill Macina pepe 6152T	BIS01.06153P.002 h 330 mm Walnut colour / Tinto noce Pepper mill Macina pepe 6153T	BIS01.06154P.002 h 420 mm Walnut colour / Tinto noce Pepper mill Macina pepe 6154T	BIS01.06155P.002 h 530 mm Walnut colour / Tinto noce Pepper mill Macina pepe 6155T
BIS01.06150S.002 Salt mill Macina sale 6150MST	BIS01.06151S.002 Salt mill Macina sale 6151MST	BIS01.06152S.002 Salt mill Macina sale 6152MST	BIS01.06153S.002 Salt mill Macina sale 6153MST	BIS01.06154S.002 Salt mill Macina sale 6154MST	BIS01.06155S.002 Salt mill Macina sale 6155MST

In abbinamento a:
Combined with:
Pag. 76/77



BIS08.026361.092
Tagliere in legno di noce Tradizione Italiana
Walnut-wood cutting board Tradizione Italiana



BIS08.026321.001
Tagliere in legno di faggio Tradizione Italiana
Beech-wood cutting board Tradizione Italiana





Genova



Aosta




					
BIS01.05150P.001	BIS01.05151P.001	BIS01.05152P.002	BIS01.05152P.002	BIS01.05151P.002	BIS01.05150P.002
h 165 mm Natural / Naturale	h 225 mm Natural / Naturale	h 285 mm Natural / Naturale	h 285 mm Walnut colour / Tinto noce	h 225 mm Walnut colour / Tinto noce	h 165 mm Walnut colour / Tinto noce
Pepper mill Macina pepe 5150N	Pepper mill Macina pepe 5151N	Pepper mill Macina pepe 5152N	Pepper mill Macina pepe 5152T	Pepper mill Macina pepe 5151T	Pepper mill Macina pepe 5150T
BIS01.05150S.001	BIS01.05151S.001	BIS01.05152S.001	BIS01.05152S.002	BIS01.05151S.002	BIS01.05150S.002
Salt mill Macina sale 5150MSN	Salt mill Macina sale 5151MSN	Salt mill Macina sale 5152MSN	Salt mill Macina sale 5152MST	Salt mill Macina sale 5151MST	Salt mill Macina sale 5150MST


	BIS01.00005P.002		BIS01.00005P.001
	h 100 mm Walnut colour / Tinto noce		h 100 mm Natural / Naturale
	Pepper mill Macina pepe 5T		Pepper mill Macina pepe 5N
	BIS01.00005S.002		BIS01.00005S.001
	Salt mill Macina sale 5MST		Salt mill Macina sale 5MSN
	BIS01.00038P.002		BIS01.00038P.001
	h 180 mm Walnut colour / Tinto noce		h 180 mm Natural / Naturale
	Pepper mill Macina pepe 38T		Pepper mill Macina pepe 38N
	BIS01.00038S.002		BIS01.00038S.001
	Salt mill Macina sale 38MST		Salt mill Macina sale 38MSN

Milano



BIS02.08440P.000 
h 320 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
8440



BIS02.08430P.000 
h 220 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
8430




BIS02.08420P.000 
h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
8420



BIS02.08410P.000 
h 120 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
8410



BIS02.08440S.000 
h 320 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
8440S



BIS02.08430S.000 
h 220 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
8430S



BIS02.08420S.000 
h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
8420S



BIS02.08410S.000 
h 120 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
8410S

Perugia



Verona



- BIS02.00822P.000**
h 100 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
822
- BIS02.00851P.000**
h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
851
- BIS02.00931P.000**
h 250 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
931
- BIS02.00931S.000**
h 250 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
931S
- BIS02.00851S.000**
h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
851S
- BIS02.00822S.000**
h 100 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
822S



- BIS02.08710P.000**
h 130 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
8710
- BIS02.08720P.000**
h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
8720
- BIS02.08730P.000**
h 245 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
8730
- BIS02.08730S.000**
h 245 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
8730S
- BIS02.08720S.000**
h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
8720S
- BIS02.08710S.000**
h 130 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
8710S

Torino



Como



BIS02.09810S.000 ⚙️

h 85 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
9810S

BIS02.09820S.000 ⚙️

h 150 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
9820S

BIS02.09820P.000 ⚙️

h 150 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
9820

BIS02.09810P.000 ⚙️

h 85 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
9810



BIS02.00839S.000 ⚙️

h 90 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
839S

BIS02.00826S.000 ⚙️

h 145 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
826S

BIS02.00826P.000 ⚙️

h 145 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
826

BIS02.00839P.000 ⚙️

h 90 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
839

Pesaro Urbino



BIS02.00911S.000 ⚙️
h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
911S



BIS02.00911P.000 ⚙️
h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
911



BIS02.06918S.000 ⚙️
h 90 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
6918S



BIS02.06918P.000 ⚙️
h 90 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
6918

Brescia



BIS02.00930S.000 ⚙️
h 145 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale
930S



BIS02.00930P.000 ⚙️
h 145 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe
930



BIS02.00828P.000 ⚙️
h 160 mm
Acrylic / Acrilico
**Pepper mill
& Salt shaker**
Macina pepe e spargi sale
828

Capri



- | | | | | | |
|------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|
| BIS02.09320P.000 | BIS02.09320S.000 | BIS02.09320P.098 | BIS02.09320S.098 | BIS02.09320P.097 | BIS02.09320S.097 |
| h 165 mm
Acrylic - Acrilico | h 165 mm
Acrylic - Acrilico | h 165 mm
Silver - Argento | h 165 mm
Silver - Argento | h 165 mm
Copper - Rame | h 165 mm
Copper - Rame |
| Pepper mill
Macina pepe | Salt mill
Macina sale | Pepper mill
Macina pepe | Salt mill
Macina sale | Pepper mill
Macina pepe | Salt mill
Macina sale |
| 9320P | 9320S | 9420P | 9420S | 9620P | 9620S |



- BIS02.09320X.000**
- h 165 mm
Acrylic - Acrilico
- Pepper and salt mill**
Macina pepe e sale
- 9320SETPS



- BIS02.09320X.098**
- h 165 mm
Silver - Argento
- Pepper and salt mill**
Macina pepe e sale
- 9420SETPS



- BIS02.09320X.097**
- h 165 mm
Copper - Rame
- Pepper and salt mill**
Macina pepe e sale
- 9620SETPS

Taormina



BIS02.09252P.098 ⚙️
h 215 mm
Silver - Argento
Pepper mill
Macina pepe
9252



BIS02.09252S.098 ⚙️
h 215 mm
Silver - Argento
Salt mill
Macina sale
9252S



BIS02.09252P.097 ⚙️
h 215 mm
Copper - Rame
Pepper mill
Macina pepe
9262



BIS02.09252S.097 ⚙️
h 215 mm
Copper - Rame
Salt mill
Macina sale
9262S

Sorrento



La linea è composta da tre altezze in cinque varianti cromatiche. Si rimanda al listino per la serie completa.

The line is composed of three heights in five color variations. Please refer to the price list for the complete series.



BIS01.07150S.320 ⚙️
h 130 mm
White laquered beech wood
Faggio laccato bianco
Salt mill
Macina sale
7150S



BIS01.07150P.326 ⚙️
h 130 mm
Red laquered beech wood
Faggio laccato rosso
Pepper mill
Macina pepe
7150



BIS01.07151S.001 ⚙️
h 190 mm
Natural beech wood
Faggio naturale
Salt mill
Macina sale
7151S



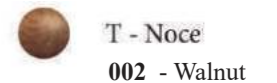
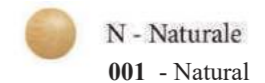
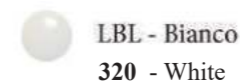
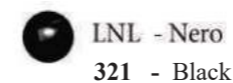
BIS01.07151P.002 ⚙️
h 190 mm
Walnut stain beech wood
Faggio tinto noce
Pepper mill
Macina pepe
7151



BIS01.07152S.320 ⚙️
h 250 mm
White laquered beech wood
Faggio laccato bianco
Salt mill
Macina sale
7152S



BIS01.07152P.321 ⚙️
h 250 mm
Black laquered beech wood
Faggio laccato nero
Pepper mill
Macina pepe
7152



Spice & Co.



BIS02.05006S.002 
h 465 mm
Walnut colour / Tinto noce
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe
5006T



BIS02.05005S.002 
h 365 mm
Walnut colour / Tinto noce
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe
5005T



BIS02.05004S.002 
h 265 mm
Walnut colour / Tinto noce
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe
5004T



BIS02.09210S.000 
h 115 mm
Acrylic / Acrilico
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe
9210



BIS02.09220S.000 
h 165 mm
Acrylic / Acrilico
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe
9220



BIS02.09230S.000 
h 215 mm
Acrylic / Acrilico
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe
9230



BIS02.09240S.000 
h 270 mm
Acrylic / Acrilico
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe
9240



BIS02.05003S.002 
h 215 mm
Walnut colour / Tinto noce
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe
5003T



BIS02.05002S.002 
h 170 mm
Walnut colour / Tinto noce
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe
5002T



BIS02.05001S.002 
h 135 mm
Walnut colour / Tinto noce
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe
5001T

Noce moscata



Una macina nata esclusivamente per la noce moscata che, oltre a contenere e conservare le noci, le grattugia a regola d'arte. È pratica, facile e veloce da usare.

Grazie al suo design funzionale protegge le vostre mani. Questa spezia, originaria dell'Indonesia, ha molte proprietà terapeutiche: le sue vitamine e i suoi minerali possiedono qualità antidepressive e sono ideali per una corretta digestione.

Uso: utilizzatela per insaporire puré di patate, pasta fresca, carne macinata, verdure ma anche dolci e bevande alcoliche...

Discover a simple and quick way of grating the nutmeg with our special grinder. Its functional design guarantees a professional result protecting your fingers at the same time, and its roomy body allows you to stock the nuts inside it.

Nutmegs come from Indonesia and have a lot of therapeutic qualities: the vitamins and minerals contained in them provide your organism with antidepressant and digestive properties.

How to used it: Nutmeg is perfect to flavor mashed potatoes, fresh pasta, minced meat, vegetables and many other recipes. You can use it in your desserts and to prepare cocktails and drinks, too...

Cannella



Una macina nata esclusivamente per le stecche di cannella.

Oltre a conservarle e preservarne l'aroma, frantuma e macina contemporaneamente le stecche di cannella... e lo fa a regola d'arte! Dal design ultrafunziona, è pratica, facile e veloce da usare. D'ora in avanti macinare le stecche di cannella, così fragili e delicate, sarà semplicissimo! Questa spezia originaria è un potente antiossidante naturale, stimola la circolazione sanguigna e contribuisce a combattere il colesterolo. Ha proprietà antibatteriche, antisettiche, stimolanti e digestive.

Uso: utilizzatela per profumare zuppe e creme di verdura, come aroma per dolci, budini e biscotti, in sostituzione al cacao sul cappuccino, per profumare tisane e infusi.

A unique mill exclusively thought for cinnamon sticks. Besides the storage function, it preserves the aroma, cracks and grinds perfectly the cinnamon sticks at the same time. It has a simple and very functional design and it is very easy to use. From now on the grinding of the very delicate and brittle cinnamon sticks will be very easy. This spice is a natural powerful antihoxidant, improves blood circulation and lower cholesterol. It has antibacterial, antiseptic properties and helps digestion.

Use: Use cinnamon to flavour soups, creamed vegetables, cakes, biscuits, puddings and flans. Cinnamon can replace cocoa powder on Cappuccino or as an exotic flavour in infusions and teas.



Scopri di più sulla macina noce moscata
Guarda il video

Discover more about the our Nutmeg Mill
Watch the video



BIS02.000833.000

h 110 mm
Acrylic - Acrilico

Nutmeg mill
Macina noce moscata
833



BIS02.000840.096

h 180 mm

Cinnamon mill
Macina cannella
840



Scopri di più sulla macina cannella
Guarda il video

Discover more about the our Cinnamon Mill
Watch the video



BIS02.000834.096

h 130 mm

Nutmeg mill
Macina noce moscata
834

Packaging e visual



BIS99.101003.001
Display totem macine e taglieri



BIS99.101002.001
Display totem macine

Packaging e visual



BIS99.101002.001
Crown logo vetrina



BIS99.101004.026
Display banco macine





Grattugie

Le nostre grattugie, realizzate in ACCIAIO INOX, con lame ultra affilate, altamente performanti, sono un ottimo alleato sia nella cucine professionale che casalinga. Perfette per grattugiare frutta, verdura, uova sode, agrumi, cocco, formaggi duri e morbidi, spezie come cannella e noce moscata, zenzero, cioccolato, ma anche pane e biscotti secchi. L'ampia superficie della lama consente di grattugiare facilmente anche alimenti di grandi dimensioni. Il design delle nostre grattugie, tutte dotate di base antiscivolo e tutte perfettamente ergonomiche, consentono di ottenere perfetti grattugiti senza alcuno sforzo.

Graters

Our high-quality graters made of Stainless steel with their very sharp blades are an excellent ally both in home and professional kitchens. They are perfect to grate fruit, vegetables, hard-boiled eggs, citrus, coconut, dried and soft cheese, spices as cinnamon and nutmeg, ginger, chocolate, dried bread and biscuits. The large blade-surface is also suited to grate large pieces of food. Their design with a no-slip base make them also very ergonomic and allow a perfect grating without any effort.

Grattugia conica



Taglia tartufi



BIS19.000701.004

h 240 mm
Olive-wood handle
Manico legno d'ulivo

Grattugia
Grater
701U



BIS19.000702.004

h 300 mm
Olive-wood handle
Manico legno d'ulivo

Grattugia
Grater
702U



BIS19.000738.004

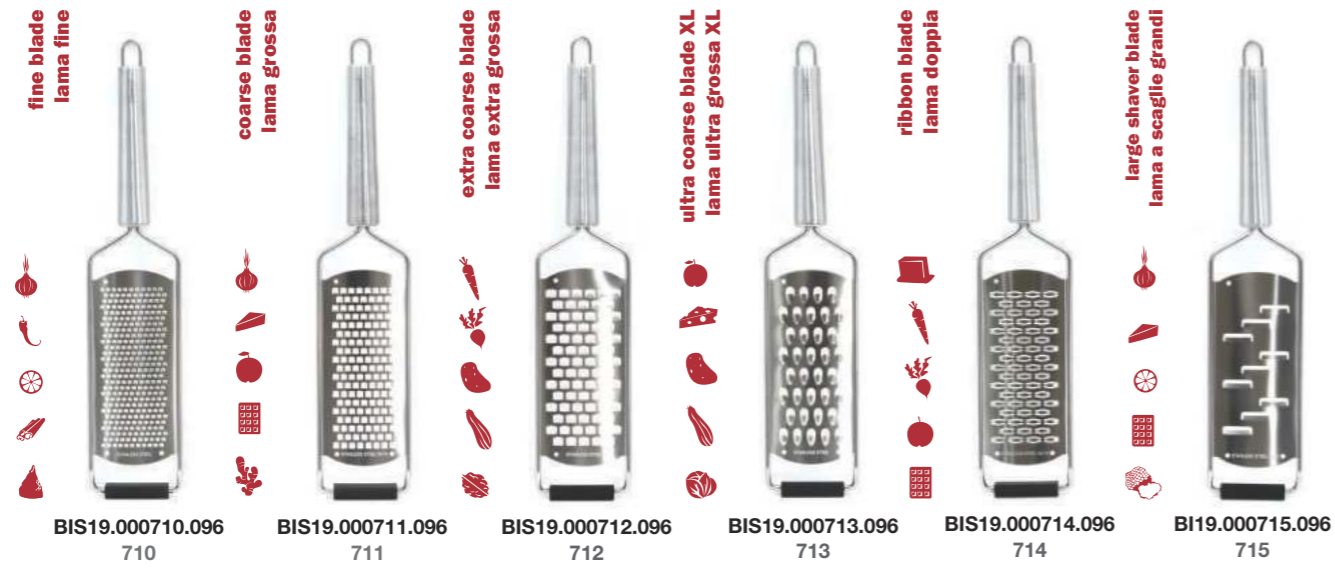
235 mm
Handle olive wood
Manico legno d'ulivo

Taglia tartufi
Truffle shaver
738U

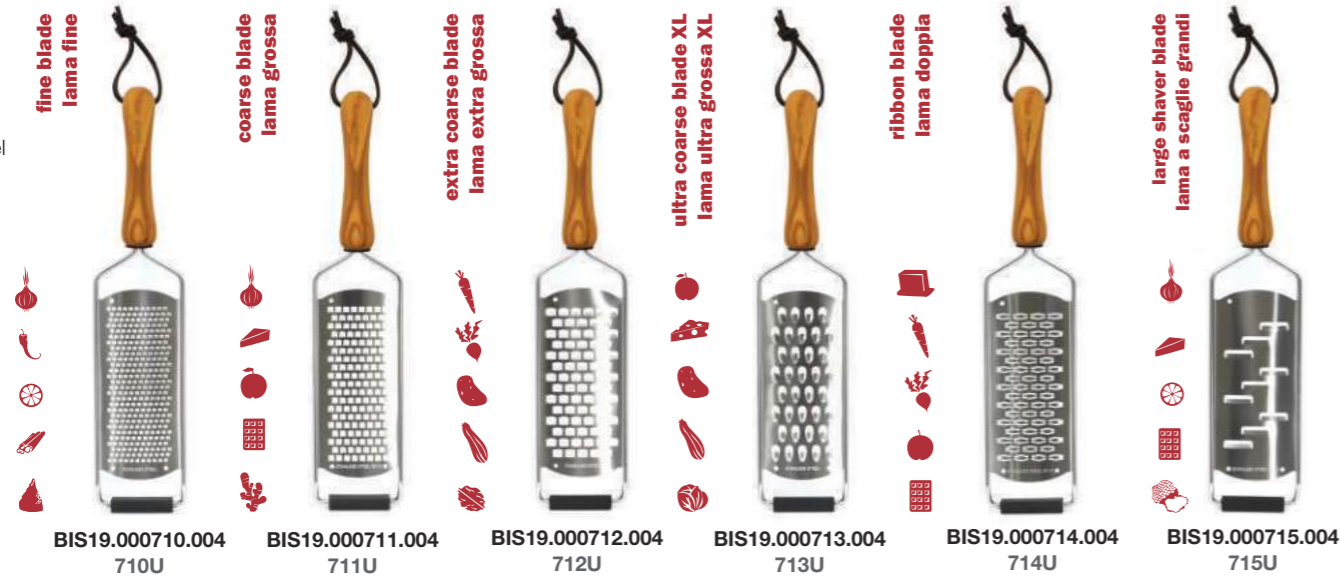
Grattugine corte



Grattugina acciaio inox
Small grater stainless steel
h 240 mm



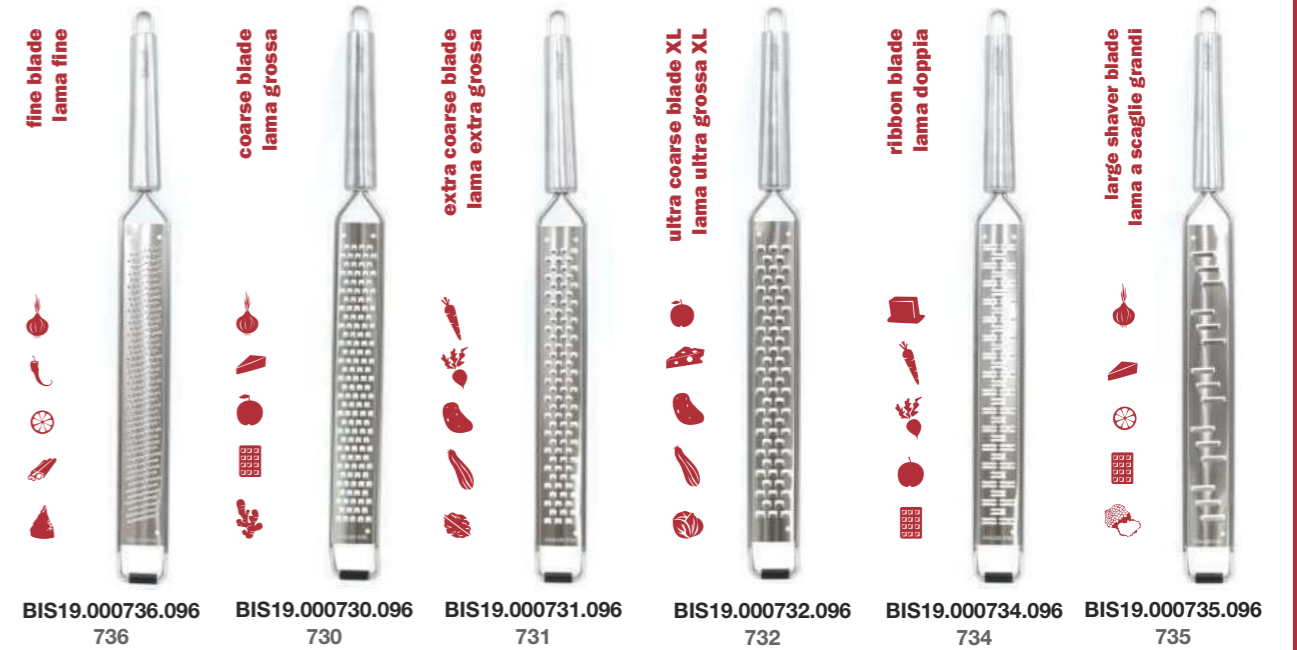
Grattugina acciaio inox e manico in legno d'ulivo
Small grater stainless steel olive-wood handle
h 240 mm



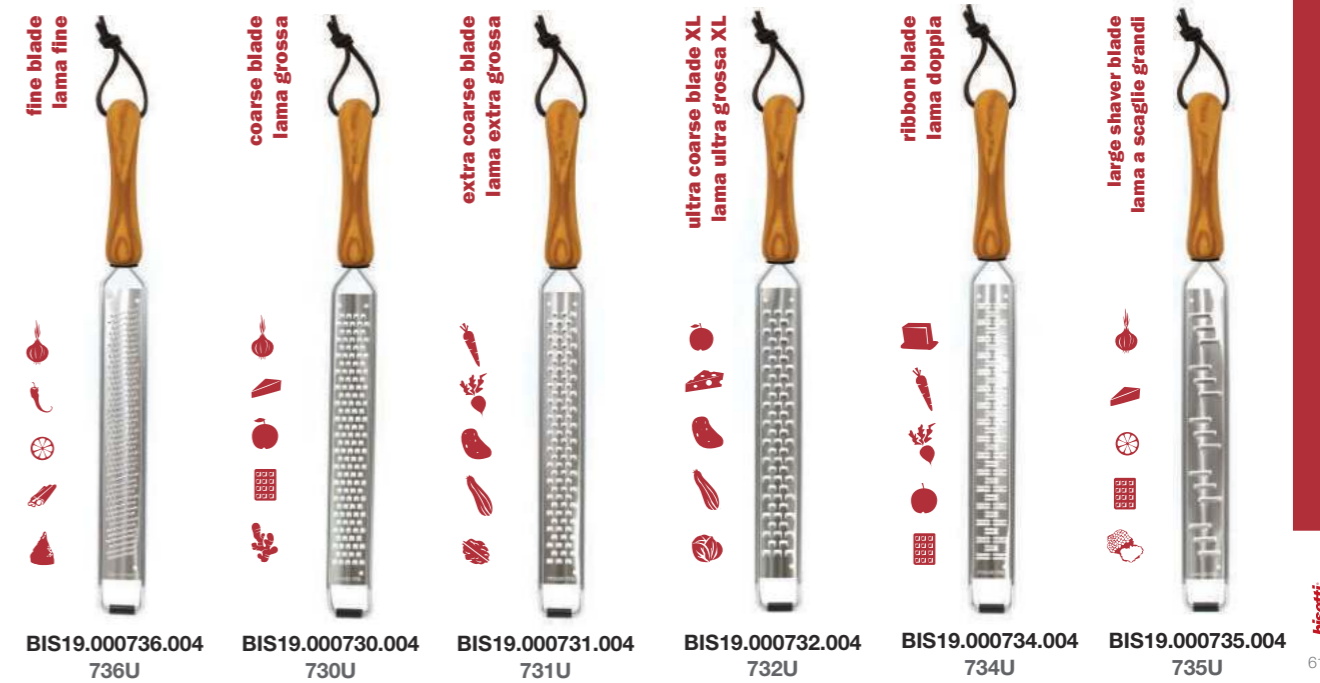
Grattugine lunghe



Grattugina acciaio inox
Small grater stainless steel
h 395 mm



Grattugina acciaio inox e manico in legno d'ulivo
Small grater stainless steel olive-wood handle
h 395 mm





Legno

Il legno è senza dubbio uno dei materiali più antichi in uso in casa e in cucina.

Oltre che un materiale estremamente versatile, è altamente resistente all'usura, ed è da sempre considerato il migliore per realizzare utensili e taglieri da cucina.

È naturalmente idoneo al contatto alimentare. Il legno è sinonimo di semplicità, calore e naturalità, e riesce a rendere l'atmosfera accogliente e conviviale.

Il legno utilizzato nei nostri prodotti è di provenienza europea e italiana.

Wood

Wood is without doubt one of the most common material in the kitchen. Besides cabinets, doors, shelves, wood has always been used directly in contact with food, being the main material for chopping boards, trays, ladles, etc. The reason behind this popularity can be found in its big abundance in Italy and its high resistance.

The wood used by our products is from European and Italian.



**Tagliere HPL big Horeca con maniglia/
HPL Horeca big Cutting board with handle**

BIS22.010040.090 finitura ardesia / Slate finishing	1000 x 400 x h 5 mm
BIS22.010040.091 finitura frassino / Ash finishing	1000 x 400 x h 5 mm
BIS22.010040.092 finitura noce / Walnut finishing	1000 x 400 x h 5 mm



**Tagliere HPL big Horeca con maniglia/
HPL Horeca big Cutting board with handle**

BIS22.006040.090 finitura ardesia / Slate finishing	600 x 400 x h 5 mm
BIS22.006040.091 finitura frassino / Ash finishing	600 x 400 x h 5 mm
BIS22.006040.092 finitura noce / Walnut finishing	600 x 400 x h 5 mm



**Tagliere HPL rettangolare con manico/
HPL rectangular cutting board with handle**

BIS22.003620.090 finitura ardesia / Slate finishing	360 x 200 x h 5 mm
BIS22.003620.091 finitura frassino / Ash finishing	360 x 200 x h 5 mm
BIS22.003620.092 finitura noce / Walnut finishing	360 x 200 x h 5 mm



**Tagliere HPL rettangolare con manico/
HPL rectangular cutting board with handle**

BIS22.002420.090 finitura ardesia / Slate finishing	240 x 200 x h 5 mm
BIS22.002420.091 finitura frassino / Ash finishing	240 x 200 x h 5 mm
BIS22.002420.092 finitura noce / Walnut finishing	240 x 200 x h 5 mm



**Tovaglietta HPL/
HPL place mat**

BIS22.004231.090	finitura ardesia / Slate finishing	425 x 315 x h 5 mm
BIS22.004231.091	finitura frassino / Ash finishing	425 x 315 x h 5 mm
BIS22.004231.092	finitura noce / Walnut finishing	425 x 315 x h 5 mm



**Tagliere HPL rotondo/
HPL round cutting board**

BIS22.000030.090	finitura ardesia / Slate finishing	300 x 300 x h 5 mm
BIS22.000030.091	finitura frassino / Ash finishing	300 x 300 x h 5 mm
BIS22.000030.092	finitura noce / Walnut finishing	300 x 300 x h 5 mm



**Tagliere HPL foglia con foro/
HPL leaf-shaped cutting board with hole**

BIS22.003624.090	finitura ardesia / Slate finishing	360 x 240 x h 5 mm
BIS22.003624.091	finitura frassino / Ash finishing	360 x 240 x h 5 mm
BIS22.003624.092	finitura noce / Walnut finishing	360 x 240 x h 5 mm



**Tagliere HPL foglia con foro/
HPL leaf-shaped cutting board with hole**

BIS22.002013.090	finitura ardesia / Slate finishing	200 x 133 x h 5 mm
BIS22.002013.091	finitura frassino / Ash finishing	200 x 133 x h 5 mm
BIS22.002013.092	finitura noce / Walnut finishing	200 x 133 x h 5 mm

Una linea di **taglieri artigianali**, fatti a mano e unici nel loro genere in quanto nessun tagliere sarà mai uguale ad un altro! I nostri artigiani con le loro mani esperte, abili e pazienti, con l'istinto innato scaturito dall'esperienza e dalla passione, lavorano e levigano ogni tavola di legno seguendone la linea naturale regalataci dalla natura.

Il tagliere è già lì... il legno ha venature, nodi e colori che ci parlano... noi semplicemente lo vediamo, lo ascoltiamo e lo tiriamo fuori. In rovere massello naturale oliato.

Come prendersi cura del tagliere:

- pulire con un panno non abrasivo e un sapone neutro
- risciacquare con acqua tiepida
- asciugare con un panno
- asciugare in posizione verticale all'aria prima di riporlo
- per eliminare gli odori, si consiglia di pulire con succo di limone e bicarbonato
- strofinarlo periodicamente con olio minerale per uso alimentare.

Evitare:

- immergere in acqua
- lavare in lavastoviglie
- utilizzare spazzole metalliche
- utilizzare prodotti aggressivi detergenti abrasivi o alcool

A collection made of hand-made **artisanal and unique boards** as each piece has a different style and shape. Our craftsmen can work and sand each wooden board respecting the natural shape with their skilled and patient hands following their innate instinct, which comes from their professional experience and passion. The wished board already exists with its grains and knots; it talks to us; we do see imagine it, we do listen to it and we extract it from the raw wood. Solid oiled natural oak wood.

Care instructions

- Clean with a soft and non-abrasive cloth and a neutral detergent
- Rinse with warm water
- Dry with a soft cloth
- Dry in a vertical position before storing.
- Clean with lemon and bicarbonate
- Rub it in with vegetable oil suited for alimentary use periodically.

Avoid:

- Soak in water
- Do not wash in the dishwasher.
- Do not use metal brushes.
- Do not use abrasive detergents or alcohol.



BIS08.010000.087

38 x 17 x 2 cm
Tagliere sagomato
in rovere "Never the same"
"Never the same" oak wood
cutting board with handle

Tagliere
Cutting board

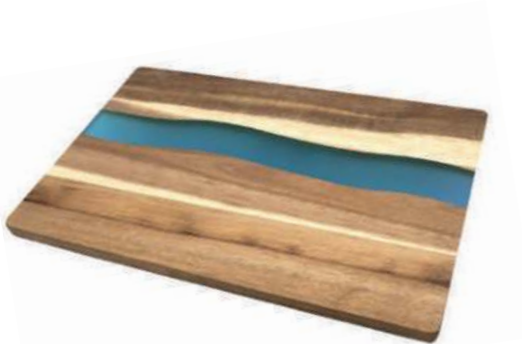


BIS08.010001.087

46 x 28 x 2 cm
Tagliere sagomato
in rovere "Never the same"
"Never the same" oak wood
cutting board with handle

Tagliere
Cutting board

Positano



BIS08.064061.088

35 x 23 x 1,5 cm
Acacia-wood cutting board with blue resin
Tagliere in acacia con resina blu

Tagliere
Cutting board

BIS08.064062.088

45 x 30 x 1,5 cm
Acacia-wood cutting board with blue resin
Tagliere in acacia con resina blu

Tagliere
Cutting board



BIS08.064066.088

38 x 18 x 1,5 cm
Acacia-wood cutting board with blue resin
Tagliere in acacia con resina blu

Vassoio
Serving tray



Butcher



BIS08.009000.091

40 x 30 x 5 cm
Ceppaia in frassino con maniglie
Ash-wood butcher with handle

Tagliere
Cutting board



Entertaining



BIS08.004800.001

51 x 18 x 2 cm
tagliere rettangolare in faggio oliato
con manico - M
beech wood rectangular
cutting board - M

Tagliere
Cutting board

BIS08.004801.001

61 x 23 x 2 cm
tagliere rettangolare in faggio oliato
con manico - L
beech wood rectangular
cutting board - L

Tagliere
Cutting board

BIS08.004802.001

71 x 28 x 2 cm
tagliere rettangolare in faggio oliato
con manico - XL
beech wood rectangular
cutting board - XL

Tagliere
Cutting board



BIS08.004810.001

Ø 32 cm
tagliere tondo in faggio oliato
con manico - M
beech wood round cutting board
M

Tagliere
Cutting board

BIS08.004811.001

Ø 38 cm
tagliere tondo in faggio oliato
con manico - L
beech wood round cutting board
L

Tagliere
Cutting board

BIS08.004812.001

Ø 46 cm
tagliere tondo in faggio oliato
con manico - XL
beech wood round cutting board XL

Tagliere
Cutting board

Tigullio



BIS07.000600.020

Ø 14 cm
Mortaiο in marmo bianco
con pestello in ulivo
White marble mortar with
olivewood pestle

Mortaiο
Mortar pestle



BIS07.000601.020

Ø 18 cm
Mortaiο in marmo bianco
con pestello in ulivo
White marble mortar with
olivewood pestle

Mortaiο
Mortar pestle

Aperitivo e sushi



Vassoio girevole in legno di faggio verniciato
Beech-wood lazy susan
BIS08.064015.002 - 64005LS Ø 40 cm
BIS08.064016.002 - 64006LS Ø 50 cm
BIS08.064017.002 - 64007LS Ø 60 cm



Tagliere in legno di faggio tondo con raccogliscugio verniciato
Round beech-wood cutting board with sauce groove
BIS08.064005.002 - 64005 Ø 40 x 1,5 cm
BIS08.064006.002 - 64006 Ø 50 x 1,5 cm
BIS08.064007.002 - 64007 Ø 60 x 1,5 cm



Taglieri rettangolari in legno di faggio
Rectangular beech-wood cutting board

BIS08.080201.001 - 80201S 32,5 x 16,5 x 1,5 cm
BIS08.080211.001 - 80211S 42 x 23 x 1,5 cm



Taglieri tondi in legno di faggio
Round beech-wood cutting board

BIS08.080202.001 - 80202S 30 x 20 x 1,5 cm
BIS08.080212.001 - 80212S 41,5 x 29,5 x 1,5 cm



Tagliere pagoda in faggio con piedini svasati, con 2 inserti per ciotole, con 1 inserto per bacchette
Beech-wood pagoda cutting board with flared feet, with 2 inserts for bowls, with 1 insert for stiks

BIS08.026703.001 - 26703 senza ciotole 30 x 30 x 4 cm
BIS08.026704.001 - 26704 con ciotole 30 x 30 x 4 cm



Tagliere in faggio finger joint con maniglia, con piedini alti
Beech-wood cutting board with handle and feet

BIS08.026701.001 - 26701 39 x 18 x 6 cm



Tagliere in faggio finger joint con maniglia, con piedini alti
Beech-wood cutting board with handle and feet

BIS08.26702.001 - 26702 50 x 12 x 6 cm

Tradizione italiana



Tagliere con raccoglisugo in legno di noce
Walnut-wood cutting board with sauce groove

- BIS08.026340.092 - 26340** 35 x 23 x 2 cm
- BIS08.026341.092 - 26341** 40 x 25 x 2 cm
- BIS08.026342.092 - 26342** 45 x 30 x 2 cm
- BIS08.026343.092 - 26343** 50 x 35 x 2 cm

Tagliere in legno di noce con raccoglisugo e piedini
Walnut-wood cutting board with sauce groove and feet

- BIS08.026361.092 - 26361** 40 x 25 x 4 cm
- BIS08.026362.092 - 26362** 45 x 30 x 4 cm
- BIS08.026366.092 - 26366** 50 x 35 x 4 cm
- BIS08.026364.092 - 26364** 50 x 50 x 4 cm
- BIS08.026365.092 - 26365** 70 x 50 x 4 cm



Tagliere con raccoglisugo in legno di faggio
Beech-wood cutting board with sauce groove

- BIS08.026300.001 - 26300** 35 x 23 x 2 cm
- BIS08.026301.001 - 26301** 40 x 25 x 2 cm
- BIS08.026302.001 - 26302** 45 x 30 x 2 cm
- BIS08.026303.001 - 26303** 50 x 35 x 2 cm

Tagliere in legno di faggio con raccoglisugo e piedini
Beech-wood cutting board with sauce groove and feet

- BIS08.026321.001 - 26320** 40 x 25 x 4 cm
- BIS08.026322.001 - 26322** 45 x 30 x 4 cm
- BIS08.026326.001 - 26326** 50 x 35 x 4 cm
- BIS08.026324.001 - 26324** 50 x 50 x 4 cm
- BIS08.026325.001 - 26325** 70 x 50 x 4 cm

In abbinamento a:
Combined with:

Pag. 35



- BIS01.06151P.002 - 6151T** h 190 mm
- BIS01.06152P.002 - 6152T** h 250 mm
- BIS01.06153P.002 - 6153T** h 330 mm
- Pepper mill Roma
Macina pepe Roma
- BIS01.06151S.002 - 6151MST** h 190 mm
- BIS01.06152S.002 - 6152MST** h 250 mm
- BIS01.06153S.002 - 6153MST** h 330 mm
- Salt mill Roma
Macina sale Roma

In abbinamento a:
Combined with:

Pag. 35



- BIS01.06151P.001 - 6151N** h 190 mm
- BIS01.06152P.001 - 6152N** h 250 mm
- BIS01.06153P.001 - 6153N** h 330 mm
- Pepper mill Roma
Macina pepe Roma
- BIS01.06151S.001 - 6151MSN** h 190 mm
- BIS01.06152S.001 - 6152MSN** h 250 mm
- BIS01.06153S.001 - 6153MSN** h 330 mm
- Salt mill Roma
Macina sale Roma

Acacia



Tagliere in legno di acacia
Acacia-wood cutting board

BIS08.064010.088 - 64010 28 x 12,5 x 1,8 cm
BIS08.064011.088 - 64011 37,5 x 18 x 1,8 cm



Tagliere in legno di acacia
Acacia-wood cutting board

BIS08.064001.088 - 64001 Ø 25 x 1,5 cm
BIS08.064002.088 - 64002 Ø 30 x 1,5 cm
BIS08.064003.088 - 64003 Ø 35 x 1,5 cm

Sapori italiani



Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board
Ø 30 x 1,9 cm



BIS08.26800D.001 - 26800 Cheese



BIS08.26800F.001 - 26801 Salami



BIS08.26800H.001 - 26802 Cake



BIS08.26800M.001 - 26803 Pizza



BIS08.026800N.001 - 26804 Bread



BIS08.026800Q.001 - 26805 Greens

Antique



Tagliere in legno di abete rettangolare con maniglia
Fir-wood cutting board with metal handle

BIS08.000132.012 - C132 23 x 35 x 3 cm
BIS08.000133.012 - C133 25 x 40 x 3 cm



Tagliere in legno di abete rettangolare con due maniglie
Fir-wood cutting board with metal handles

BIS08.000134.012 - C134 30 x 60 x 3 cm
BIS08.000135.012 - C135 30 x 80 x 3 cm
BIS08.000136.012 - C136 30 x 100 x 3 cm



Tagliere in legno di abete con manico e raccogli-sugo
Fir-wood cutting board with sauce groove

BIS08.026930.012 - 26930 40 x 23 x 2 cm
BIS08.026931.012 - 26931 51 x 29 x 2,5 cm



Tagliere in legno di abete tondo con maniglie
Fir-wood round cutting board with handles

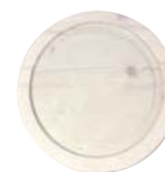
BIS08.359303.012 - 359/303 Ø 30 x 3 cm

Vintage



Tagliere tondo in abete con vetro
Fir-wood round cutting board with glass

BIS08.035930.001 359 / 30 naturale / natural Ø 30 cm
BIS08.035930.025 359 / 30A azzurro / light blue Ø 30 cm
BIS08.035930.012 359 / 30T tinto noce / walnut finishing Ø 30 cm
BIS08.035930.020 359 / 30B bianco / white Ø 30 cm
BIS08.035935.001 359 / 35 naturale / natural Ø 35 cm
BIS08.035935.025 359 / 35A azzurro / light blue Ø 35 cm
BIS08.035935.012 359 / 35T tinto noce / walnut finishing Ø 35 cm
BIS08.035935.020 359 / 35B bianco / white Ø 35 cm



Tagliere rettangolare in abete con vetro
Fir-wood rectangular cutting board with glass

BIS08.000360.001 360 / 1A azzurro / light blue 24 x 36 cm
BIS08.000360.025 360 / 1T tinto noce / walnut finishing 24 x 36 cm
BIS08.000360.012 360 / 1B bianco / white 24 x 36 cm



In abbinamento a:
Combined with:

Pag. 16



BIS01.04450P.012
4450BR
h 200 mm
Pepper mill
Macina pepe
BIS01.04450S.012
4450MSBR
h 200 mm
Salt mill
Macina sale



4451BR
h 275 mm
Pepper mill
macina pepe
4451MSBR
h 275 mm
Salt mill
macina sale

In abbinamento a:
Combined with:

Pag. 18



BIS02.07121P.012
7121T
h 190 mm
Pepper mill
Macina pepe
BIS02.07121S.012
7121MST
h 190 mm
Salt mill
Macina sale



BIS02.07121P.025
7121A
h 190 mm
Pepper mill
Macina pepe
BIS02.07121S.025
7121MSA
h 190 mm
Salt mill
Macina sale



BIS02.07121P.020
7121B
h 190 mm
Pepper mill
Macina pepe
BIS02.07121S.020
7121MSB
h 190 mm
Salt mill
Macina sale

Pallets



Cassettine colorate Vintage



Tagliere / vassoio / bancale in betulla
Birch-wood cutting board / tray / pallet

- BIS08.026121.000 - 26121** 20 x 12 x 3 cm
- BIS08.026122.000 - 26122** 30 x 20 x 3 cm
- BIS08.026123.000 - 26123** 40 x 15 x 3 cm
- BIS08.026124.000 - 26124** 35 x 20 x 3 cm

Tagliere / vassoio / bancale in betulla tinto noce
Birch-wood cutting board / tray / pallet walnut finishing

- BIS08.026121.012 - 26121T** 20 x 12 x 3 cm
- BIS08.026122.012 - 26122T** 30 x 20 x 3 cm
- BIS08.026123.012 - 26123T** 40 x 15 x 3 cm
- BIS08.026124.012 - 26124T** 35 x 20 x 3 cm

Cassetta in betulla
Birch-wood box

- BIS11.027102.000 - 27102** 20 x 14 x 10 cm

Cassetta in betulla tinta cioccolato
Birch-wood box chocolate finishing

- BIS11.027102.012 - 27102C** 20 x 14 x 10 cm

Ulivo



Ciotola in legno di ulivo
Olive-wood bowl

BIS11.063110.004 - 63110 Ø 23 x h 8 cm



Mattarello in legno di ulivo manici fissi
Olive-wood rolling pin with fixed handles

BIS07.020144.004 - 201 / 44U Ø 4,5 x 44 cm



Tagliere in legno di ulivo
Olive-wood cutting board

BIS08.063009.004 - 63009 34,5 x 14 x 1,5 cm
BIS08.063010.004 - 63010 39 x 16 x 1,5 cm



Tagliere in legno di ulivo
Olive-wood cutting board

BIS08.063011.004 - 63011 26,5 x 14,5 x 1,5 cm
BIS08.063012.004 - 63012 41,5 x 15,5 x 1,5 cm



Tagliere in legno di ulivo
Olive-wood cutting board

BIS08.063006.004 - 63006 21 x 11 x 1,5 cm
BIS08.063007.004 - 63007 26 x 12 x 1,5 cm
BIS08.063008.004 - 63008 29 x 14 x 1,5 cm



Tagliere rustico in legno di ulivo
Olive-wood rustic cutting board

BIS08.063001.004 - 63001 31 x 14 x 1,5 cm
BIS08.063002.004 - 63002 54 x 19 x 1,5 cm
BIS08.063003.004 - 63003 41 x 25 x 1,5 cm

In abbinamento a:
Combined with:

Pag. 33



BIS01.06150P.004
6150U
h 130 mm
Pepper mill Imperia
Macina pepe Imperia
BIS01.05150S.004
6151UMS
h 190 mm
Salt mill Imperia
Macina sale Imperia



BIS01.05150P.004
5150U
h 165 mm
Pepper mill Imperia
macina pepe Imperia
BIS01.05150S.004
5151UMS
h 225 mm
Salt mill Imperia
macina sale Imperia

Pane e pizza



Tagliere in legno di faggio raccoglibriciole con griglia removibile
Beech-wood cutting board for bread

BIS08.010031.001 - 10031 38 x 22 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio tagliapane
Beech-wood cutting board for bread

BIS08.010033.001 - 10033 35 x 21 x 2 cm



Tagliere in betulla porta pizza rettangolare
Birch-wood rectangular cutting board for Pizza

BIS08.026091.001 - 26091 50 x 18 cm
BIS08.026092.001 - 26092 72 x 18 cm
BIS08.026093.001 - 26093 75 x 30 cm
BIS08.026094.001 - 26094 100 x 30 cm

Pala pizza in legno di betulla
Birch-wood pizza peel
BIS08.026192.001 - 26192
37 x 50 cm



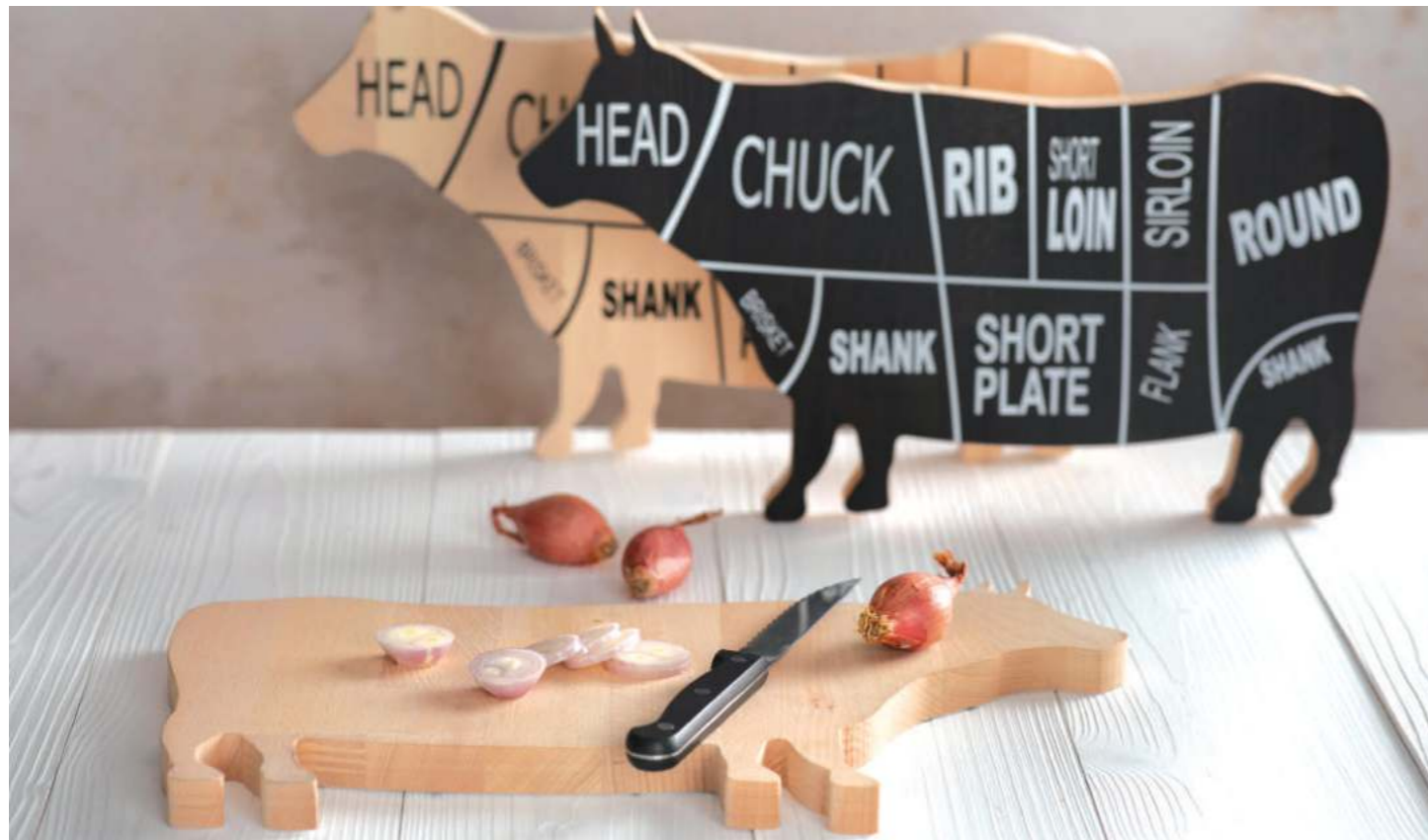
Tagliere in legno di faggio per pizza
Beech-wood cutting board

Ø 35 x 2 cm
BIS08.26045A.001 - 26045
con tagliapizza / with cutter
BIS08.26045B.001 - 26046
senza tagliapizza / without cutter

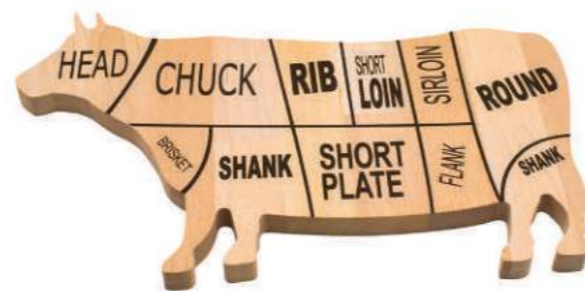
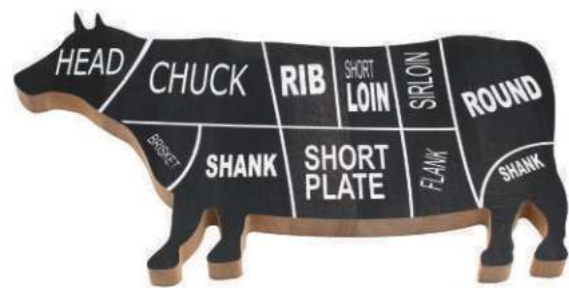
Rotella tagliapizza in legno di faggio
Pizza cutter with beech-wood handle
BIS07.000108.001 - 108
Ø 6 x 18,5 cm



Cow



Garden



Tagliere a forma di mucca in legno di faggio serigrafato
Cow-shaped cutting board in printed beech-wood

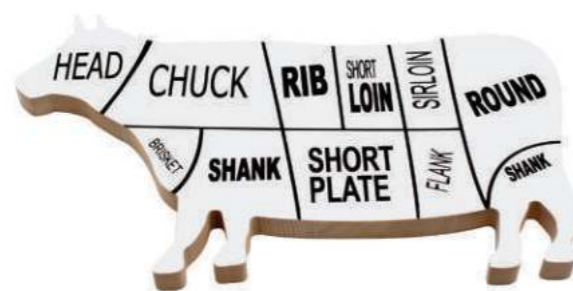
BIS08.02870.021 - 26870 38 x 23 x 2 cm

nero - black

Tagliere a forma di mucca in legno di faggio serigrafato
Cow-shaped cutting board in printed beech-wood

BIS08.026870.001 - 26871 38 x 23 x 2 cm

naturale - natural



Tagliere a forma di mucca in legno di faggio serigrafato
Cow-shaped cutting board in printed beech-wood

BIS08.02870.020 - 26872 38 x 23 x 2 cm

bianco - white



Tagliere / sottopentola in legno di faggio fragola
Beech-wood cutting board & trivet Strawberry

BIS08.026620.014 - 26620 23 x 32 x 2 cm

Tagliere / sottopentola in legno di faggio limone
Beech-wood cutting board & trivet Lemon

BIS08.026621.019 - 26621 21 x 34 x 2 cm

Tagliere / sottopentola in legno di faggio peperone
Beech-wood cutting board & trivet Pepper

BIS08.026622.024 - 26622 23,5 x 33 x 2 cm



Tagliere / sottopentola in legno di faggio foglia
Beech-wood cutting board & trivet Leaf

BIS08.026623.024 - 26623 20,5 x 35 x 2 cm

Tagliere / sottopentola in legno di faggio melanzana
Beech-wood cutting board & trivet Eggplant

BIS08.026624.017 - 26624 20 x 36 x 2 cm

Tagliere / sottopentola in legno di faggio zucca
Beech-wood cutting board & trivet Pumpkin

BIS08.026625.015 - 26625 31,5 x 27,5 x 2 cm

Classica



13250



13240

Portaformaggio rettangolare in legno di faggio
Beech-wood rectangular cheese holder

BIS11.013240.001 - 13240 26,5 x 16 x h 8 cm
BIS11.013250.001 - 13250 31 x 19,5 x h 12 cm



61301



61302

Portaformaggio rotondo in legno di faggio
Beech-wood round cheese holder

BIS11.061301.001 - 61301 43 x 34,5 x h 13 cm
BIS11.061302.001 - 61302 Ø 32,5 x h 13 cm



Tagliere coprivasca in legno di faggio
Beech-wood cutting board / sink cover

BIS08.14103.001 - 14103 34 x 42 x 2 cm



Piano di lavoro in legno di faggio
Beech-wood working board

BIS08.026438.001 - 26438 40 x 36 x 2 cm



10023

10024

Tagliere in legno di faggio per salame con coltello
Beech-wood salami cutting board with knife

BIS08.010023.001 - 10023 35 x 13 x 2 cm
BIS08.010024.001 - 10024 35 x 10 x 2 cm



26050

26051

26052

Tagliere in legno di faggio con cordone in cuoio
Beech-wood cutting board

BIS08.026050.001 - 26050 con coltelli / with knives 36 x 26 x 3,8 cm
BIS08.026051.001 - 26051 36 x 26 x 2,5 cm
BIS08.026052.001 - 26052 con coltello / with knife 36 x 26 x 3,0 cm



Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

BIS08.026110.001 - 26110 25 x 15 x 1,5 cm
BIS08.026115.001 - 26115 35 x 23 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio con raccogli-sugo
Beech-wood cutting board with sauce groove

BIS08.026120.001 - 26120 30 x 20 x 2 cm
BIS08.026130.001 - 26130 38 x 25 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio per paninoteca
Beech-wood cutting board for bread

BIS08.035630.001 - 356/30 Ø 30 x 2 cm

Classica



Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

BIS08.000230.001 - 230 35 x 21,5 x 2 cm
BIS08.000231.001 - 231 40 x 20 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

BIS08.026040.001 - 26040 34 x 26 x 2 cm
BIS08.026041.001 - 26041 45 x 30 x 2 cm



Taglieri in legno di multistrato di betulla
Birch Plywood cutting boards

BIS08.010021.001.MB - 10021MB 38 x 5,5 x 0,9 cm
BIS08.010022.001.MB - 10022MB 30 x 5,5 x 0,9 cm



Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

BIS08.000002.001 - 2 / C 36 x 20 x 2 cm
BIS08.000004.001 - 4 / C 46 x 20 x 2 cm
BIS08.000241.001 - 241 34 x 17 x 1 cm
BIS08.000297.001 - 297 20 x 12 x 1,5 cm
BIS08.000298.001 - 298 22 x 9 x 1,5 cm
BIS08.00297X.001 - 299 Set 297 + 298

Bread box



BIS11.000BBT.012 - BBT

Scatola pane in legno di faggio con tagliere reversibile
Bread box with cutting board

35,5 x 20 x 15 cm

Design



Cucina



Tagliere in legno di faggio "Tavolozza"
Beech-wood cutting board "Tavolozza"

BIS08.026080.001 - 26080 25 x 15 x 2 cm
BIS08.026081.001 - 26081 35 x 23,5 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio "Cuore"
Beech-wood cutting board "Cuore"

BIS08.014104.001 - 14104 20,5 x 18 x 2 cm
BIS08.014114.001 - 14114 28 x 23 x 2 cm



14115

Tagliere in legno di faggio "Puzzle"
Beech-wood cutting board "Puzzle"

BIS08.014105.001 - 14105 30 x 20 x 2 cm
BIS08.014115.001 - 14115 40 x 20 x 2 cm



Tagliere polenta / pizza in legno di abete
Fir-wood polenta / pizza cutting board

BIS08.035825.001 - 358 / 25 Ø 25 x 2 cm
BIS08.035830.001 - 358 / 30 Ø 30 x 2 cm
BIS08.035835.001 - 358 / 35 Ø 35 x 2 cm
BIS08.035840.001 - 358 / 40 Ø 40 x 2 cm
BIS08.035845.001 - 358 / 45 Ø 45 x 2 cm
BIS08.035850.001 - 358 / 50 Ø 50 x 2 cm
BIS08.035860.001 - 358 / 60 Ø 60 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

BIS08.000100.001 - C100 17 x 28 x 2 cm
BIS08.000101.001 - C101 20 x 30 x 2 cm
BIS08.000102.001 - C102 2 x 35 x 2 cm
BIS08.000103.001 - C103 25 x 40 x 2 cm
BIS08.000104.001 - C104 29 x 45 x 2 cm



Spianatoio in multistrato di betulla
Birch plywood pasta board

BIS08.000400.001 - C400 50 x 40 x 1 cm
BIS08.000401.001 - C401 60 x 50 x 1 cm
BIS08.000402.001 - C402 76 x 60 x 1 cm
BIS08.000403.001 - C403 100 x 60 x 1 cm
BIS08.000405.001 - C405 120 x 76 x 1 cm



Servizio pizza con mattarello in multistrato di betulla
Birch plywood pizza set with rolling pin

BIS08.000900.001 - C900 50 x 40 x 1 cm



Tagliere per pizza in multistrato di betulla
Birch plywood pizza cutting board

BIS08.035528.001 - 355 / 28 Ø 28 x 1,2 cm
BIS08.035532.001 - 355 / 32 Ø 32 x 1,2 cm
BIS08.035536.001 - 355 / 36 Ø 36 x 1,2 cm

Accessori cucina



99520 99521 99523 99524 99525 99526 99034

BIS07.099520.011 - 99520

Cucchiaio in legno di faggio oliato e silicone
Spoon silicon beech-wood 33,5 x 6,5 cm

BIS07.099521.011 - 99521

Spatola in legno di faggio oliato e silicone
Spatula silicon beech-wood 34,5 x 8 cm

BIS07.099523.011 - 99523

Schiumarola in legno di faggio oliato e silicone
Skimmer silicon beech-wood 34,5 x 10,5 cm

BIS07.099524.011 - 99524

Mestolo in legno di faggio oliato e silicone
Ladle silicon beech-wood 29 x 8,5 cm

BIS07.099525.011 - 99525

Pennello in legno di faggio oliato e silicone
Brush silicon beech-wood 34,5 x 8 cm

BIS07.099526.011 - 99526

Spatola Maryse in legno di faggio oliato e silicone
Spatula silicon beech-wood 34,5 x 8 cm

BIS07.099034.011 - 99034

Prendi pasta in legno di faggio oliato e silicone
Pasta fork silicon beech-wood 31,5 x 8 cm

BIS07.020045.011 - 200/45M

Mattarello manici in legno di faggio oliato e silicone
Rolling pin silicon and beech-wood L. 45 / Ø 5,2 cm



200/45M



Spatola in legno di acacia / Spatula Acacia-wood

BIS07.062521.088 - 64521 30 cm

Cucchiaio in legno di acacia / Spoon Acacia-wood

BIS07.064520.088 - 64520 30 cm

Spatola forata in legno di acacia / Spatula Acacia-wood

BIS07.064523.088 - 64523 30 cm



Spatola in faggio / Beech-wood spatula

BIS07.081521.001 - 81521 30 cm

Forchetta in faggio / Beech-wood Fork

BIS07.081522.001 - 81522 30 cm

Cucchiaio in faggio / Beech-wood spoon

BIS07.081520.001 - 81520 30 cm

Set 3 mestoli in faggio / Spatula + Cucchiaio + Forchetta

Beech-wood 3 kitchen/tools Spatula + Spoon + Fork

BIS07.081530.001 - 81530 30 cm



Mattarello in legno di faggio con manici girevoli
Beech-wood rolling pin with turning handles

BIS07.020040.001 - 200 / 40 40 cm
BIS07.020050.001 - 200 / 50 50 cm
BIS07.020060.001 - 200 / 60 60 cm

Scolapiatti in faggio
Beech-wood dish rack

BIS11.000670.001 - 670/0 39,5 x 10 x 14 cm

Spatola in faggio / Beech-wood turner
BIS07.091521.001 - 91521 34 cm

Cucchiaio per risotto in faggio / Beech-wood risotto spoon
BIS07.091523.001 - 91523 34 cm

Cucchiaio in faggio / Beech-wood spoon
BIS07.091520.001 - 91521 34 cm

Forchetta in faggio / Beech-wood fork
BIS07.091522.001 - 91522 34 cm

Mestolo spaghetti in faggio / Beech-wood spaghetti
BIS07.091034.001 - 91034 34 cm

Pinze in faggio / Beech-wood Tongs
BIS07.091392.001 - 91392 34 cm



Asciuga pasta in faggio
Beech-wood Pasta drying rack

BIS11.000671.001 - 671 18 x 35 x 30 cm



194

392

395

525

266

214

14/1

14/2

14/3

14/4

109

217

14/5

361

522

521

520

523

524

34

530/C

394/3

399

10011

10010

Batticarne in faggio / Beech-wood meat hammer
BIS07.000194.001 - 194 31 cm

Pinze in faggio / Beech-wood tongs
BIS07.000392.001 - 392 30 cm

Forbici in faggio / Beech-wood Scissors
BIS07.000395.001 - 395 28 cm

Frusta in faggio / Beech-wood Whisk
BIS07.000525.001 - 525 20,5 cm

Sessola in faggio / Beech-wood doser
BIS07.000141.001 - 14 / 1 7 cm
BIS07.000142.001 - 14 / 2 10 cm

BIS07.000143.001 - 14 / 3 14 cm
BIS07.000144.001 - 14 / 4 17 cm

BIS07.000145.001 - 14 / 5 20 cm

Spremi limone in faggio / Beech-wood lemon squeezer
BIS07.000217.00 - 217 15 cm

Rullo per pasta e pizza in faggio / Beech-wood pizza and pasta roll
BIS07.000109.001 - 109 17 cm

Riga gnocchi in faggio / Beech-wood gnocchi tool
BIS07.000214.001 - 214 20 cm

Coltello per polenta in faggio / Beech-wood polenta knife
BIS07.000266.001 - 266 30 cm

Dosa miele in faggio / Beech-wood honey doser
BIS07.000361.001 - 361 14 cm

Dosatore spaghetti in faggio / Beech-wood spaghetti doser
BIS07.010010.001 - 10010 29,5 cm

Set 3 spatole in faggio / Beech-wood set of 3 turners
BIS07.00394X.001 - 394/3

Cucchiaio in faggio / Beech-wood spoon
BIS07.000520.001 - 520 35 cm

Spatola curva in faggio / Beech-wood curved turner
BIS07.000399.001 - 399 33 cm

Cucchiaio per sughi in faggio / Beech-wood sauce spoon
BIS07.000524.001 - 524 35 cm

Cucchiaio per risotto in faggio / Beech-wood risotto spoon
BIS07.000523.001 - 523 35 cm

Forchetta in faggio / Beech-wood fork
BIS07.000522.001 - 522 35 cm

Mestolo spaghetti in faggio / Beech-wood spaghetti spoon
BIS07.000034.001 - 34 35 cm

Spatola in faggio / Beech-wood turner
BIS07.000521.001 - 521 35 cm

Dosatore spaghetti con forchetta in faggio / Beech-wood spaghetti doser with fork
BIS07.010011.001 - 10011 28,5 cm
BIS07.010010.001 - 10010

Set spatola, mestolo e forchetta in faggio / Beech-wood spatula spoon and fork set
BIS07.00530X.001 - 530/C

Mattarello in legno di faggio con manici fissi
Beech-wood rolling pin with fixed handles

BIS07.030240.001 - 302 / 40 40 cm
BIS07.030250.001 - 302 / 50 50 cm
BIS07.030260.001 - 302 / 60 60 cm

Visual



Crowner nero forex magnetico per testata
Forex panel with logo
BIS99.101005.021 - CCR0009T00 misura personalizzata



Rotolo segna prezzo nero
Price-roll marks
BIS99.101006.021 - RCL0001T00 1 mt



Espositore 160 pezzi mestolame assortiti
Display 160 piece-ladles
BIS07.000533.001 - 533



Espositore 30 pezzi mestolame
Display 30 piece-ladles
BIS07.091530.001 - 91530



Display banco taglieri
Cutting boards display
BIS11.000670.001



Le Pietre ollari

La pietra ollare ci riporta agli albori della storia della cucina, quando ancora i metalli non venivano utilizzati per le cotture. Oggi come allora, grazie alle sue particolari proprietà termiche, la pietra ollare rimane uno strumento ideale di cottura:

- Riscalda lentamente e in modo uniforme, cuocendo gli alimenti con tutta la superficie e non solo col fondo.
- Raggiunta la temperatura ottimale la mantiene con una fiamma lieve, apportando anche un risparmio energetico.
- Una volta tolta dal fuoco si raffredda altrettanto lentamente, conservando il cibo caldo per un lungo tempo.
- Le proprietà antiaderenti naturali del talco impediscono agli alimenti di bruciarsi o attaccarsi alle superfici, facilitando al tempo stesso la pulizia della pietra ollare.
- La sua immunità all'azione degli acidi alcalini ne mantiene inalterata la composizione, rendendola inodore, insapore ed evitando di inquinare gli alimenti con qualsiasi residuo.

Uso e trattamento

Le nostre pietre ollari sono ideali per grigliare carni, vegetali, formaggi o altro usando appena un minimo di olio: una volta scaldate sul fornello vi si può cucinare direttamente in tavola, servendosi del fornello che ne manterrà costante il calore acquisito.

Prima di poterla usare in cucina però la pietra ollare va sottoposta ad un trattamento preventivo. Questo trattamento va dato solo all'inizio e non occorre ripeterlo: l'uso stesso del prodotto ne perpetuerà la manutenzione.

Una volta terminato il trattamento la pietra cambierà colore, passando dal grigio chiaro al nero. Per pulirla è sufficiente servirsi di una spugna, risciacquando la pietra con acqua calda corrente. Eventuali residui secchi possono essere rimossi usando la spugna con del sale grosso, senza far uso di abrasivi.

Trattamento iniziale

1. Lavare la pietra con acqua salata ed asciugarla accuratamente.
2. Ungere la pietra da ambo i lati. Raccomandiamo l'uso di un olio di semi raffinato (girasole, soia, arachidi, mais) che abbia perciò un punto di fumo oltre i 200°C. Sconsigliamo vivamente l'olio extravergine di oliva che ha un basso punto di fumo.
3. Lasciarla "riposare" per almeno 24 ore, ripulendola dall'eventuale olio in eccesso.
4. Introdurla nel forno spento, portare la temperatura a 150°C e lasciarla scaldare per almeno 40 minuti.

Precauzioni importanti

Per impedire la formazione di incrinature o crepe è indispensabile evitare alla pietra ollare qualsiasi sbalzo termico, come ad esempio riscaldarla e versarvi del liquido freddo, o appoggiarla ancora calda su una superficie bagnata o fredda.

Non esporre mai al fuoco diretto, usare sempre uno spargifiamma.

Evitare anche il contatto diretto con la brace; queste semplici precauzioni eviteranno alla pietra eventuali fratture dovute ad un'improvvisa e irregolare dilatazione.

Anche in seguito bisognerà comunque aver cura di aumentare calore gradualmente, cominciando a scaldare la pietra a fiamma bassa e mantenendo anche dopo un fuoco non eccessivo.

Se ben trattata la pietra ollare è un oggetto durevole, che mantiene inalterate nel corso del tempo le proprie caratteristiche e funzionalità.

Sconsigliamo di scaldare la pietra ollare oltre i 250°C e raccomandiamo di non introdurla in forni a legna.

The cooking stone

The cooking stone takes you back to the dawn of the cooking history, when metals were not used for cooking yet. At that time and also today, this stone is still an ideal cooking tool thanks to its peculiar thermal properties:

- It gets hot slowly and uniformly, cooking food with the whole surface and not only with the bottom.
- Once reached the ideal temperature, it can keep it with a low flame, favoring also the energy saving.
- When it is removed from the fire, it gets cold slowly, the same, keeping the food warm for a long time.
- The natural non-stick properties the talc prevents the food from burning or sticking to the surfaces, and this makes the cooking stone cleaning easier at the same time .
- Being not subject to the action caused by alkaline acids, its composition remains unchanged and makes it odourless and tasteless, avoiding possible food contamination by any residue. So the food taste is naturally enhanced, preserving at the same all organoleptic qualities.

Use and treatment

Our cooking stones are ideal to grill meat, vegetables, cheese or other food, using just a drop of oil: once heated up on the cooker, they can be directly placed on the table as a cooking surface, by making use of a little cooker to keep the obtained the heat constant.

But, before using the stone for cooking, it must be subject to a preventive treatment. This latter is only required once before using it for the first time and has not to be repeated: The use itself of the product will serve as maintenance.

Once completed the treatment, the stone will change color from light grey to black. To clean, simply use a sponge, rinsing the stone under warm running water. Any dry residue can be removed using a sponge with salt, without using abrasives.

Initial treatment

1. Wash the stone with salt water and dry thoroughly.
2. Grease the stone on both sides. We recommend to use a refined vegetable oil (sunflower, soybean, peanut, corn), that has a smoking point of more than 200°C. We do not recommend extra virgin olive oil that has a low smoking point.
3. Let it "rest" for at least 24 hours, cleaning it from any oil excess.
4. Insert it in the switched off oven, bring the temperature to 150°C and let it warm up for at least 40 minutes.

Important precautions

In order to avoid cracks or chinks, the cooking stone must not be subject to any sudden change in temperature, such as heating it up and pouring a cold liquid on it, or putting the slab still hot on a cold or wet surface.

Never expose the cooking stone to direct heat, always use a fire spreader. Also avoid direct contact with the embers.

These simple precautions to avoid any stone fractures caused by sudden irregular dilatation.

However, it will be always necessary to increase gradually the heat and to start heating the stone with a low flame, trying not to heat it up too much also later on.

If properly treated, the cooking stone is a durable object, which keeps its features and practical aspects unchanged over the time.

We don't recommend to heat the cooking stone over to 250°C and we strongly recommend not to introduce it in wood-burning ovens.

Vintage



Pietra ollare rettangolare piccola, supporto in abete, maniglie ferro grezzo
Small rectangular cooking stone, pine frame, metal handle

BIS13.099273.012 - 99273T 160 x 200 mm



BIS13.099273.025 - 99273A



BIS13.099273.020 - 99273B



Pietra ollare quadrata, supporto in abete, maniglie ferro grezzo
Square cooking stone, pine frame, metal handle

BIS13.099272.020 - 99272B 250 x 250 mm



BIS13.099272.012 - 99272T



BIS13.099272.025 - 99272A



Pietra ollare rotonda, supporto in abete, maniglie ferro grezzo
Round cooking stone, pine frame, metal handle

BIS13.099271.025 - 99271A Ø 300 mm



BIS13.099271.012 - 99271T



BIS13.091271.020 - 99271B



Pietra ollare rettangolare grande, supporto in abete, maniglie ferro grezzo
Large rectangular cooking stone, pine frame, metal handle

BIS13.099274.025 - 99274A 250 x 400 mm



BIS13.099274.020 - 99274B



BIS13.099274.012 - 99274T

Design



Pietra ollare rotonda, con base in legno wengé
Round cooking stone with wengé color wooden base

BIS13.099111.089 - 99111 Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con base in legno wengé
Square cooking stone with wengé color wooden base

BIS13.099042.094 - 99112 250 x 250 mm



Pietra ollare rotonda, con telaio cromato e base in legno wengé con
fornelletto
Round cooking stone with chromed frame and wengé color wooden
base with burner

BIS13.099121.089 - 99121 Ø 300 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con base in legno wengé
Large rectangular cooking stone with wengé color wooden base

BIS13.099114.089 - 99114 250 x 400 mm



Pietra ollare rotonda, con telaio cromato
Round cooking stone with chromed frame

BIS13.099101.095 - 99101 Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con telaio cromato
Square cooking stone with chromed frame

BIS13.099102.095 - 99102 250 x 250 mm



Pietra ollare quadrata, con telaio cromato e base in legno wengé
con fornello
Square cooking stone with chromed frame and wengé color
wooden base with burner

BIS13.099122.089 - 99122 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con telaio cromato e base in legno
wengé con fornello
Large rectangular cooking stone with chromed frame and wengé
color wooden base with burner

BIS13.099124.089 - 99124 250 x 400 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con telaio cromato
Large rectangular cooking stone with chromed frame

BIS13.099104.095 - 99104 250 x 400 mm

Tradition



Pietra ollare rotonda, con telaio cromato
Round cooking stone with chromed frame

BIS13.099001.095 - 99001 Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con telaio cromato
Square cooking stone with chromed frame

BIS13.099002.095 - 99002 250 x 250 mm



Pietra ollare rotonda con base in legno
Round cooking stone with wooden base

BIS13.099011.002 - 99011 Ø 300 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con telaio cromato
Large rectangular cooking stone with chromed frame

BIS13.099004.095 - 99004 250 x 400 mm



Pietra ollare quadrata con base in legno
Square cooking stone with wooden base

BIS13.099012.002 - 99012 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare grande con base in legno
Large rectangular cooking stone with wooden base

BIS13.099014.002 - 99014 250 x 400 mm

Tradition

Accessori



Pietra ollare rotonda, con telaio cromato, base in legno e fornello
Round cooking stone with chromed frame, wooden base and burner

BIS13.099021.002 - 99021

Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con telaio cromato, base in legno e fornello
Square cooking stone with chromed frame, wooden base and burner

BIS13.099022.002 - 99022

250 x 250 mm



Pietra ollare rotonda
Round cooking stone

BIS13.099041.094 - 99041

Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata
Square cooking stone

BIS13.099042.094 - 99042

250 x 250 mm



Pietra ollare quadrata con 3 ciotole in porcellana
Square cooking stone with 3 porcelain bowls

BIS13.099051.002 - 99051

250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con telaio cromato, base in legno e fornello
Large rectangular cooking stone with chromed frame, wooden base and burner

BIS13.099024.002 - 99024

250 x 400 mm



Guanto professionale anticalore (resistente fino a 300°C)
Professional heat-insulated glove (up to 300°C)

BIS13.099063.094 - 99063



Pietra ollare rettangolare grande
Large rectangular cooking stone

BIS13.099044.094 - 99044

250 x 400 mm



Pinza con manicatura in legno tinto noce
Pliers with wooden handle

BIS13.099062.002 - 99062



Il sale rosa dell' Himalaya per una cucina sana e innovativa

Il sale rosa rivoluziona completamente il modo di vivere la cucina: non vuole essere solo uno strumento di cottura, ma bensì un vero e proprio modo di insaporirle o "indurre il sapore" così come lo definisce lo Chef Davide Oldani.

I prodotti sono ricavati interamente da lastre di sale rosa provenienti dalle pendici dell'Himalaya la cui origine risale al mare preistorico seccatosi oltre 250 milioni di anni fa. Totalmente puro, grazie ai suoi oligoelementi nobili ed ottanta minerali diversi, il sale rosa è un prezioso ingrediente in cucina. Chef internazionali come Heinz Beck (La Perola del Cavalieri Hilton - Roma) e Alfonso Iaccarino (Don Alfonso 1890 - S.Agata dei Due Golfi) hanno inserito i prodotti di sale rosa nei solo prestigiosi menù

I prodotti del sale rosa dell'Himalaya possono essere utilizzati in svariati modi.

Elenchiamo alcuni modi:

- Piatto da portata: su cui servire antipasti, verdure, carni, formaggi ed altri cibi
- Piatto da portata per pietanze fredde: metter il prodotto nel congelatore per una decina di minuti. Estrarre, mettere su un piatto e poggiare su di esso sushi, carpacci di carne e pesce, tartine, torte, semifreddi e frutta fresca;
- Mantenere in caldo le pietanze: lasciare il prodotto in forno per circa 20/25 minuti a 60°C. Una volta estratto vi permetterà di servire in tavola qualsiasi pietanza cotta precedentemente, mantenendone la temperatura;
- Cottura al tavolo: a forno freddo, posizionare la piastra sulla griglia centrale. Impostare la temperatura a 150°C e raggiunta la temperatura, lasciare la piastra per circa un'ora
- Cottura in forno: il pesce è l'alimento più indicato per la cottura in forno. A forno freddo, adagiate i filetti sulla piastra di sale inseritela nella griglia centrale del forno. Raggiunta la temperatura di 150°C, lasciate cuocere per il tempo necessario specifico relativo alla varietà di pesce utilizzata;
- Cottura sul fuoco: posizionare la piastra all'interno di una padella antiaderente o direttamente sul fuoco (fiamma bassa) apponendo uno spargi fiamma sul fornello. Procedete alla cottura dei vostri cibi senza aggiungere condimenti.

Precauzioni d'uso:

- Scaldare sempre lentamente la piastra di sale e non mettere mai la piastra di sale nel forno a forno già caldo, per evitare shock termici e rottura della piastra;
- Evitare di mettere alimenti congelati sulla piastra calda;
- Non mettere la piastra direttamente a contatto con la fiamma del gas.

Pulizia della piastra:

Dopo l'utilizzo, aspettare che si raffreddi e procedere alla pulizia come di seguito descritto:

- Cospargere la piastra di sale con bicarbonato di sodio ad uso alimentare, lasciare agire per almeno 20 minuti, pulire con una spugna abrasiva umida ma ben strizzata. Eliminare eventuali residui di cibo rimuovendoli con la punta di un coltello;
- Non lavare mai con acqua o liquidi;
- Lasciare sempre asciugare la piastra prima di riporla, avvolta in un canovaccio pulito e asciutto.

Precauzioni:

- Non mettere la piastra di sale in lavastoviglie;
- Non bagnare mai la piastra;
- Non usare la piastra nel forno a microonde;
- Non usare detergenti chimici in generale.

È importante sapere che:

- La piastra di sale può essere usata fino al suo esaurimento o alla sua rottura;
- La piastra di sale ha una durata variabile a seconda dell'uso;
- La piastra di sale è tagliata a secco, ed eventuali sbecchature agli angoli o sui lati non sono da intendersi come difetti di produzione ma bensì come elemento distintivo dell'artigianalità e naturalità del prodotto;
- Per un corretto utilizzo è consigliabile utilizzare una piastra per il pesce ed una piastra per la carne;
- La piastra con il tempo può presentare delle crepe, che non ne compromettono l'utilizzo;
- La piastra con il tempo varia il suo colore originale, diventando più chiara o più scura anche in ragione dell'uso che ne viene fatto, senza che questo alteri le sue proprietà.

Himalayan pink salt for a healthy and innovative cooking

The Himalayan pink salt plate will revolutionize your cooking: it is not just a kitchen gadget, but "a new way of seasoning and adding flavor to your dishes", as explains the renowned Chef Davide Oldani.

This product is totally made of pink salt coming from the slopes Himalayan, which originated from prehistoric sea that dried up over 250 million years ago. Thanks to the noble oligo-elements and to eighty different minerals, the Himalayan pink salt is a precious ingredient for your kitchen. International chefs like Heinz Beck (La Pergola del Cavalieri Hilton - Roma) and chef Alfonso Iaccarino (Don Alfonso 1890 - S.Agata dei Due Golfi) introduced the pink salt products in their prestigious menus.

The salt plate can be used in many different way.

We list you below some examples:

- As a serving dish for starters, vegetables, meats, cheese and other foods;
- As a serving dish for cold courses: put the pink salt into the freezer for about ten minutes. Take the plate out of the freezer, place it on a dish and serve sushi, meat carpaccio, fish carpaccio canapé but also cakes, semifreddo and fresh fruit;
- To keep food warm: leave the plate in the oven for about 20/25 minutes at a temperature of 60°C. Once you take the plate out of the oven, you can use it to serve every food, at the table any course previously cooked, keeping the temperature unchanged;
- To cook at the table: when the oven is still cold, place your plate on the central grill, then set the oven at 150°C and when you reach the right temperature, leave the plate in the oven for about one hour;
- To cook in the oven: the fish is most suitable food to be cooked in the oven. When it is still off, put the fish filets on the plate and place it on the central grill. When you reach a temperature of 150°C, let the fish in the oven for the time necessary to finish the cook;
- To cook on the gas flame: put the plate into a non-stick pan or directly on the flame (low) using a cooking grid. Cook your food adding neither salt nor seasoning.

Precaution for use:

- Heat up the plate slowly before using it to avoid thermal shocks that could break it;
- Don not put frozen food on the hot plate;
- Do not put the plate directly in contact with the gas flame.

Plate cleaning:

After using the plate, wait until it cools down and then clean it as indicated below:

- Put some sodium bicarbonate for food on the plate and clean it using an wet abrasive sponge;
- Don't wash with water or any liquid;
- Wipe the plate using a wet soft sponge to take away eventual bicarbonate residues and traces of food;
- Dry the plate and put it back in its box wrapped in a cloth.

Precautions:

- Not dishwasher safe;
- Do not dunk in the water;
- Not suited for microwave ovens;
- Do not use detergents or chemical cleaning products.

It is important to know that:

- The plate can be used until it runs out or breaks;
- The plate is dry-engraved and so possible chips on corners or sides have not to be considered as a manufacturing defect, but as a distinguishing element proving the product craftsmanship;
- For a correct utilization it is advisable to use one plate for fish and one plate for meat;
- As time goes by, the plate might be present some cracks that in any case do not compromise its use;
- Over the time the plate might change its original color and become lighter or darker, depending the way it is used, but this does not modify its properties.

Piastre di sale rosa



Piastra di sale rettangolare grande con telaio cromato
Large rectangular salt plate with chromed frame

BIS14.099304.095 - 99304 200 x 300 x 25 mm



BIS14.099301.095 - 99301 Ø 200 x 25 mm



BIS14.099302.095 - 99302 200 x 200 x 25 mm



Piastra di sale rotonda con base in legno colore wengé
Round salt plate with wengé color wooden base

BIS14.099311.089 - 99311 Ø 200 x 25 mm



Piastra di sale quadrata con base in legno colore wengé
Square salt plate with wengé color wooden base

BIS14.099312.089 - 99312 200 x 200 x 25 mm



Piastra di sale rotonda
Round salt plate

BIS14.099341.094 - 99341 Ø 200 x 25 mm



Piastra di sale quadrata
Square salt plate

BIS14.099342.094 - 99342 200 x 200 x 25 mm



Piastra di sale rettangolare grande
Large rectangular salt plate

BIS14.099344.094 - 99344 200 x 300 x 25 mm



Piastra di sale rettangolare grande con base in legno colore wengé
Large rectangular salt plate with wengé color wooden base

BIS14.099314.089 - 99314 200 x 300 x 25 mm



Piastra di sale quadrata con base in legno colore wengé e due
ciotole in porcellana
Square rectangular salt plate with wengé color wooden base and
2 porcelain bowls

BIS14.099355.089 - 99355 200 x 200 x 25 mm



Ristorazione professionale

Taglieri professionali in polietilene ad alta densità, con elevata resistenza al taglio, indeformabili e ricondizionabili per una lunga durata nel tempo. Polietilene di altissima qualità, certificato per uso a contatto alimentare in tutti i colori previsti dal sistema H.A.C.C.P. al fine di prevenire la contaminazione incrociata tra alimenti. Utilizzo da -40°C a + 90°C per una facile pulizia e manutenzione.

Ho.Re.Ca. Line

Polyethylene cutting boards: high resistant to any deformation and any type of cuts. Colour-coded cutting boards indicates the correct use for different food and prevent any crossed contamination. The hygienic surface texture of the boards prevents deep cuts and is extremely easy to clean. All boards are approved for food contact.

TAGLIERE PROFESSIONALE IN POLIETILENE HD, ANTISCIVOLO, BIFACCIALE, LIBERO POSIZIONAMENTO.

Grazie ai piedini antiscivolo, questo tagliere può essere posizionato liberamente su qualsiasi punto del piano di lavoro (senza doverlo mettere necessariamente a bordo tavolo) garantendo così anche una adeguata postura degli operatori.

I piedini antiscivolo su entrambi i lati fanno sì che, con un semplice gesto di capovolgimento, il tagliere sia immediatamente pronto per l'uso su entrambi i lati (senza la necessità di dover prima smontare e riposizionare i fermi come per i taglieri di vecchia generazione).

Il polietilene in HD con il quale viene realizzato questo tagliere è rimodellabile e ricondizionabile, per una lunga durata, grazie agli appositi pialletti, oltre che certificato per uso e contatto con tutti gli alimenti.

Piedini removibili, fissati con viti inox.

PROFESSIONAL HD-POLYETHYLENE, NO-SLIP, DOUBLESIDE CUTTING BOARD FREE POSITIONING.

Thanks to the no-slip feet this cutting board can be easily positioned onto any point of the working table and not necessarily at the edge of the table. This unique technical feature also guarantees the correct posture of the professionals.

The no-slip feet at both long-sides allow with a quick movement to turn the board and use it on immediately on the clean side (no dismantling and re-positioning of the feet as in traditional board is needed).

The HD polyethylene used for the production of this cutting board can be re-shaped and cleaned with the specific scrapers. This guarantees a long-life to the cutting board. The products are certificated for food-contact conformity. Removable feet are fixed with stainless steel screws.



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Fermi antiscivolo
No-slip feet



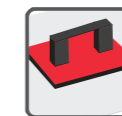
Codifica colori
Color coding



Reversibile
Doubleside reversible



Idoneo a contatto alimentare
Food-safe contact



Modellabile lunga durata
Long-term modelling



Temperatura consentita
Max and min temperatures



Temperatura massima per 15 minuti
Max temperature over 15 minutes



**Tagliere polietilene HD con piedini antiscivolo /
HD-Polyethylene cutting board with no-slip feet**

BIS20.P04025 - TGP4025	400 x 250 x 20 mm
BIS20.P04030 - TGP4030	400 x 300 x 20 mm
BIS20.P05030 - TGP5030	500 x 300 x 20 mm
BIS20.P05035 - TGP5035	500 x 350 x 20 mm
BIS20.P05040 - TGP5040	500 x 400 x 20 mm
BIS20.P06040 - TGP6040	600 x 400 x 20 mm
BIS20.P07035 - TGP7035	700 x 350 x 20 mm
BIS20.P07040 - TGP7040	700 x 400 x 20 mm
BIS20.P08040 - TGP8040	800 x 400 x 20 mm

Colori disponibili / available colours		Cod. colore
R	Carni crude - Raw meat	.026
M	Verdure cotte - Cooked vegetables	.011
Y	Carni bianche e cotte - Cooked meat and white meat	.019
V	Insalata e frutta - Salad and fruit	.024
/	Latticini e pane - Dairy products and bread	.020
B	Pesce - Fish	.023
I	Allergeni - Allergens	.027
N	Bar / tutti gli usi	.021



**Scopri di più sul tagliere brevettato
Guarda il video**

Discover more about the our
HD-Polyethylene Cutting Board
Watch the video



**Bianco e colorato con fermi smontati /
White and coloured with not-applied stoppers**

BIS20.004025 - TG4025	400 x 250 x 20 mm
BIS20.004030 - TG4030	400 x 300 x 20 mm
BIS20.005030 - TG5030	500 x 300 x 20 mm
BIS20.005035 - TG5035	500 x 350 x 20 mm
BIS20.005040 - TG5040	500 x 400 x 20 mm
BIS20.006040 - TG6040	600 x 400 x 20 mm
BIS20.007035 - TG7035	700 x 350 x 20 mm
BIS20.007040 - TG7040	700 x 400 x 20 mm
BIS20.008040 - TG8040	800 x 400 x 20 mm

**Solo in bianco con fermi smontati/
White only with not-applied stoppers**

BIS20.403025 - TG403025	400 x 300 x 25 mm
BIS20.503025 - TG503025	500 x 300 x 25 mm
BIS20.504025 - TG504025	500 x 400 x 25 mm
BIS20.604025 - TG604025	600 x 400 x 25 mm
BIS20.704025 - TG704025	700 x 400 x 25 mm
BIS20.804025 - TG804025	800 x 400 x 25 mm
BIS20.403030 - TG403030	400 x 300 x 30 mm
BIS20.503030 - TG503030	500 x 300 x 30 mm
BIS20.504030 - TG504030	500 x 400 x 30 mm
BIS20.604030 - TG604030	600 x 400 x 30 mm
BIS20.704030 - TG704030	700 x 400 x 30 mm
BIS20.804030 - TG804030	800 x 400 x 30 mm

Colori disponibili / available colours

Cod. colore

R	Carni crude - Raw meat	.026
M	Verdure cotte - Cooked vegetables	.011
Y	Carni bianche e cotte - Cooked meat and white meat	.019
V	Insalata e frutta - Salad and fruit	.024
/	Latticini e pane - Dairy products and bread	.020
B	Pesce - Fish	.023
N	Bar / tutti gli usi	.021

Misure personalizzate su richiesta
Customized size on demand



Tagliere bar polietilene HD con piedini antiscivolo /
HD-Polyethylene cutting board with no-slip feet

BIS20.P03020.021.N - TGP302015NN nero / black
BIS20.P03020.021 - TGP302015N bianco / white
300 x 200 x 15 mm



Tagliere bar senza scanalatura e senza foro /
Cutting board without groove and hole

BIS20.002515.021 - TBN2515 nero / black 250 x 150 x 15 mm
BIS20.003020.021 - TBN3020 nero / black 300 x 200 x 15 mm



Tagliere bar con foro senza scanalatura /
Cutting board with hole without groove

BIS20.003020.021.F - TG30201N 300 x 200 x 10 mm



Tagliere bar con scanalatura /
Cutting board with groove

BIS20.003020.021.S - TBNCS3020 nero / black 300 x 200 x 15 mm
BIS20.003525.021.S - TBNCS3525 nero / black 350 x 250 x 15 mm
BIS20.004030.021.S - TBNCS4030 nero / black 400 x 300 x 15 mm
BIS20.005030.021.S - TBNCS5030 nero / black 500 x 300 x 15 mm
BIS20.003020.020.S - TBCS3020 bianco / white 300 x 200 x 15 mm
BIS20.003525.020.S - TBCS3525 bianco / white 350 x 250 x 15 mm
BIS20.004030.020.S - TBCS4030 bianco / white 400 x 300 x 15 mm
BIS20.005030.020.S - TBCS5030 bianco / white 500 x 300 x 15 mm



Tagliere bar con scanalatura /
Cutting board with groove

BIS20.064001.021 - TG64001N nero / black Ø 250 x 10 mm
BIS20.064002.021 - TG64002N nero / black Ø 300 x 10 mm
BIS20.064003.021 - TG64003N nero / black Ø 350 x 10 mm

BIS20.064001.020 - TG64001 bianco / white Ø 250 x 10 mm
BIS20.064002.020 - TG64002 bianco / white Ø 300 x 10 mm
BIS20.064003.020 - TG64003 bianco / white Ø 350 x 10 mm



Tagliere per sushi con foro per ciotole e bacchette /
Sushi serving board with holes for bowl and chopsticks

BIS20.003030.021 - TG3030NS
senza ciotole / without bowl 300 x 300 x h 40 mm



Tagliere con maniglia e piedini /
Cutting board with handle and feet

BIS20.003918.021 - TG3918CMP 390 x 180 x h 57 mm



Tagliere per sushi con foro per ciotole e bacchette /
Sushi serving board with holes for bowl and chopsticks

BIS20.003030.021.C - TG3030NSC
con ciotole / with bowl 300 x 300 x h 40 mm



Tagliere con maniglia e piedini /
Cutting board with handle and feet

BIS20.005012.021 - TG5012CMP 500 x 120 x h 57 mm



Taglieri per tutti gli usi con maniglia e scanalatura
Cutting board with handle and sauce groove

BIS20.302010.020.MS - TG30201CMS	300 x 200 x 10 mm
BIS20.352510.020.MS - TG35251CMS	350 x 250 x 10 mm



Taglieri per tutti gli usi con maniglia /
Cutting board with handle

BIS20.251510.020.M - TG25151CM bianco / white	250 x 150 x 10 mm
BIS20.302010.020.M - TG30201CM bianco / white	300 x 200 x 10 mm
BIS20.403010.020.M - TG40301CM bianco / white	400 x 300 x 10 mm
BIS20.251510.021.M - TG25151NCM nero / black	250 x 150 x 10 mm
BIS20.302010.021.M - TG30201NCM nero / black	300 x 200 x 10 mm
BIS20.403010.021.M - TG40301NCM nero / black	400 x 300 x 10 mm
BIS20.302015.020.M - TG302015CM bianco / white	300 x 200 x 15 mm
BIS20.403015.020.M - TG403015CM bianco / white	400 x 300 x 15 mm

Pialletto /
Cleaning scrape

PIAL
RICPIAL lama singola / One blade



Pale spessore 2,5 cm /
Shovels Thickness 2,5 cm

BIS20.000040.020 - PA40	400 x 100 mm
BIS20.000050.020 - PA50	500 x 100 mm
BIS20.000060.020 - PA60	600 x 100 mm
BIS20.000080.020 - PA80	800 x 100 mm
BIS20.000100.020 - PA100	1000 x 100 mm
BIS20.000120.020 - PA120	1200 x 100 mm



Mattarelli rullo fisso / Fixed rolling pins

BIS20.MT0050.020 - MT50	500 x Ø 70 mm
--------------------------------	---------------

Mattarelli rullo girevole / Rolling Pin with turning grips

BIS20.MTG050.020 - MTG50	500 x Ø 70 mm
BIS20.MTG060.020 - MTG60	600 x Ø 70 mm

Vassoio Euronorm / Euronorm tray
Gastronorm / Gastronorm tray

BIS20.EURONP.020 - EURONORM P	530 x 370 mm
BIS20.GASTRP.020 - GASTRONORM P	530 x 325 mm



Pepper Style by Bisetti s.r.l.

Piazza Siro Collini, 5/6 - Omegna (VB) 28887 - Italy

tel. +39 0323 / 89116 | fax. +39 0323 / 89690

pepper@bisetti.com

www.bisetti.com

