

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

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











































































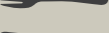
















HORECA

PINTINOX

2023

PINTINOX

# HORECA 2023

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

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



Pieces per box



GAS  
Gas  
Gaz  
Gas  
Gas



INDUZIONE  
Induction  
Induction  
Induktion  
Inducción



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



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



VETROCERAMICA  
Electricity Radiant  
platein glass ceramic  
Vitrocéramique | Ceran  
Vitroceramica



FORNO  
Oven  
Four  
Ofen  
Horno

PINTINOX

---

**HORECA**  
2023



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

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

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

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

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

pag. 8

## SALA

DINING | SALLE | HALLE | SALA

pag. 96

## CONFEZIONI

PACKAGING | EMBALLAGE | VERPACKUNG | ENVASES

pag. 103

## GLI SPECIALI

SPECIAL CUTLERY | SPÉCIAUX | DIE BESONDERHEITEN | LOS ESPECIALES

pag. 117

## ACCESSORI TAVOLA

TABLE ACCESSORIES | ACCESSOIRES DE TABLE | TISCHZUBEHÖR | ACCESORIOS MESA

pag. 122

## COTTURA

COOKING | CUISSON | KÜCHEN | COCCIÓN

pag. 150

## GASTRONORM

pag. 160

## ACCESSORI

ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS

pag. 162

## PREPARAZIONE

PREPARATION | LA PRÉPARATION | VORBEREITUNG | PREPARACIÓN

pag. 166

## UTENSILI

TOOLS | USTENSILES | ZUBEHÖR | UTENSILIOS

pag. 186

## PRESENTAZIONE

PRESENTATION | PRÉSENTATION | PRÄSENTATION | PRESENTACIÓN

pag. 192

## USE & REUSE

pag. 196

## BAR & GELATERIA

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

pag. 198

## BAR

pag. 204

## GELATERIA

ICECREAM | CRÈMEGLACÉE | EIS | HELADO

pag. 208

## CAFFETTERIA

COFFEE SHOP | CAFÉTÉRIA | CAFETERIA | CAFETERÍA

pag. 210

## PASTICCERIA

PASTRY MAKING | PÂTISSERIE | PASTICCERIA | PASTELERÍA

pag. 214

## RICAMBI

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

pag. 217

## ESPOSITORI

DISPLAY | PRÉSENTOIR | WANDAUSSTELLER | EXPOSITOR

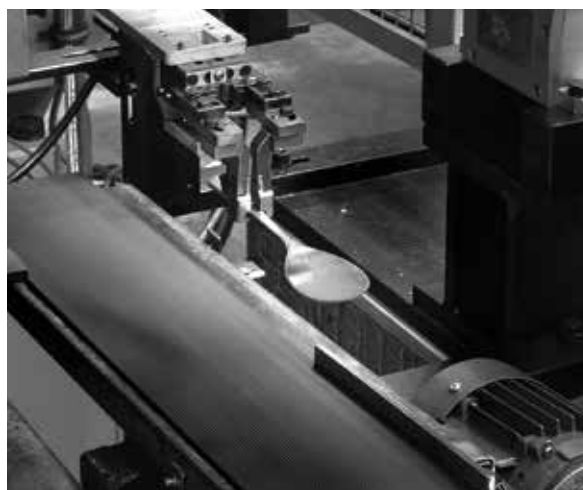
pag. 220

## SEZIONE ESPLICATIVA

TECHNICAL INFORMATION | INFORMATION TECHNIQUE  
| TECHNISCHE INFORMATIONEN | INFORMACIÓN TÉCNICA

pag. 228

## LUXURY COLLECTION



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

Oggi l'azienda vanta un'entità produttiva e due unità distributive:

- SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000m<sup>2</sup> coperti, in cui vi sono le produzioni di: tutti gli stampi ed attrezzature del gruppo, posateria con cicli completi, posateria forgiata, coltelleria, vasellame e accessori, pentolame professionale, linee buffet ed articoli professionali.
- GERMANY: In Germania la società Pinti inox GmbH si occupa della distribuzione sul territorio tedesco.

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

Today the company has two production units and three distribution units:

- SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. with the Sarezzo plant, occupying an indoor area of 15,000m<sup>2</sup>, housing production of: all the group's moulds and equipment, complete cycle cutlery, forged cutlery, knives, tableware and accessories, professional pans, buffet line and professional articles.
- GERMANY: In Germany, Pinti inox GmbH handles distribution throughout German territory.

# CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

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

Data Prima Emissione:  
14 dicembre 2000

Validità:  
05 marzo 2021 - 04 marzo 2024

Si certifica che il sistema di gestione di

**PINTI INOX S.p.A.**

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

È conforme allo Standard:

**ISO 9001:2015**

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

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

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



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

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

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

**Zeno Beltrami**  
Management Representative

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

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

# SALA

DINING  
SALLE  
HALLE  
SALA







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

Titanio, bronzo e oro: le nostre posate diventano dei pezzi unici, inimitabili e indimenticabili. Grazie a sofisticate tecnologie all'avanguardia, trasformiamo le nostre più belle posate classiche e di design in veri e propri tesori per la tavola. Le posate Treasure sono rivestite in PVD (acronimo di Physical Vapour Deposition), depositi metallici superficiali, sotto forma di film molto sottili, ottenuti con tecnologie altamente innovative che permettono di ottenere durezza superficiali molto elevate. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio né l'atocissità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti. Ordine minimo 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 40 gg lavorativi.

Titanium, bronze, gold: our cutlery comes alive and becomes unique and unforgettable. Thanks to our sophisticated and avantgarde technologies, our most beautiful and classic cutlery becomes design cutlery and a real treasure for the table. The Treasure cutlery describes a variety of vacuum deposition methods used to deposit this films by the condensation of vaporized form of the desired film material onto various workpiece surfaces. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel. Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 40 working days.

**ALCHIMIQUE GOLD | BRONZE | TITANIUM**

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

**STONE WASHED**

La Collezione Stone Washed nasce dal desiderio di esaltare la propria tavola in perfetto stile retrò con articoli ricercati e di ottima fattura. I prodotti, attentamente selezionati nelle gamme Pintinox e Pinti 1929, sono antichizzati con uno speciale processo detto Stone Wash: il risultato è un prodotto unico nell'aspetto e qualitativamente perfetto. Per garantire un elevato standard di qualità, tutti i coltelli sono stati riaffilati dopo avere subito il trattamento Stone Wash. Tutte le serie proposte sono complete di tutte le pezzature e già disponibili per la vendita. Ordine minimo 600 pz assortiti. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

The Stone Washed Collection is a selection from Pintinox cutlery assortment. The aim is to offer quality cutlery to the customers willing to create a retro atmosphere when laying their tables. This cutlery has been stone washed to create a vintage effect on the stainless steel, intentionally creating a finish with a nonuniform appearance; each piece is therefore unique. All our knives have been

resharpened after the Stone Wash process to ensure the usual high quality standard. Minimum order quantity 600 pcs mixed. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

**MYSTIQUE**

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

**ARGENTATURA SILVER PLATED****10 MICRON**

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

**30 MICRON ON DEMAND**





























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

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

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

# LISTINO FINITURE SPECIALI PER VARIANTI ON DEMAND

SPECIAL FINISH ON DEMAND PRICE LIST

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

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



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

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

Marking is the identification mark of pieces and means:

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

#### A | Punzonatura Meccanica:

Cod. S0001000

Si ottiene quando il logo viene stampato durante la produzione dell'articolo. Non vengono accettati ordini inferiori ai 1200 pz per pezzatura. Il costo per l'attrezzatura macchina e per la realizzazione dei punzoni personalizzati è di 500,00 Euro netti per pezzatura che verranno aggiunti a fondo fattura.

#### A | Mechanical Stamped:

Cod. S0001000

This process is reached when a logo is stamped during the production of the article. The minimum order accepted is 1200 pieces for item. The net cost to equip the machine and to realize personalized punches is 500,00 Euros each item and it will be added at the end of the invoice.

#### B | Punzonatura Laser:

Quando il logo viene applicato con questa tecnica non vengono accettati ordini per quantitativi inferiori ai 240 pz. per pezzatura di posateria. Euro 0,20 netti al pezzo (Spese a punzone Euro 60,00 netti).

#### B | Laser Stamping:

When laser stamping is used, we only accept orders for more than 240 pcs for each cutlery item. Euro 0,20 net per pce (Net tooling costs Euro 60,00).



**COME SCEGLIERE UNA POSATA.  
È LA COSA PIÙ FACILE DEL MONDO!**

Basta definire il piatto e facilmente si trova l'abbinamento più efficace, sfogliando il catalogo. Le foto delle posate sono in scala 1:1 accostando il piatto alla fotografia della posata si può verificare immediatamente l'aspetto scenico e definire la scelta.

**HOW TO CHOOSE CUTLERY.  
NOTHING COULD BE EASIER!**

All you have to do is select a plate and you can then find the best match by simply flicking through our catalogue. The photos of our cutlery are on a 1:1 scale which means that by placing your plate next to the photo of the cutlery you can immediately see how well they go together and make your choice.

**COMMENT CHOISIR UN COUVERT.  
C'EST LA CHOSE LA PLUS SIMPLE DU MONDE!**

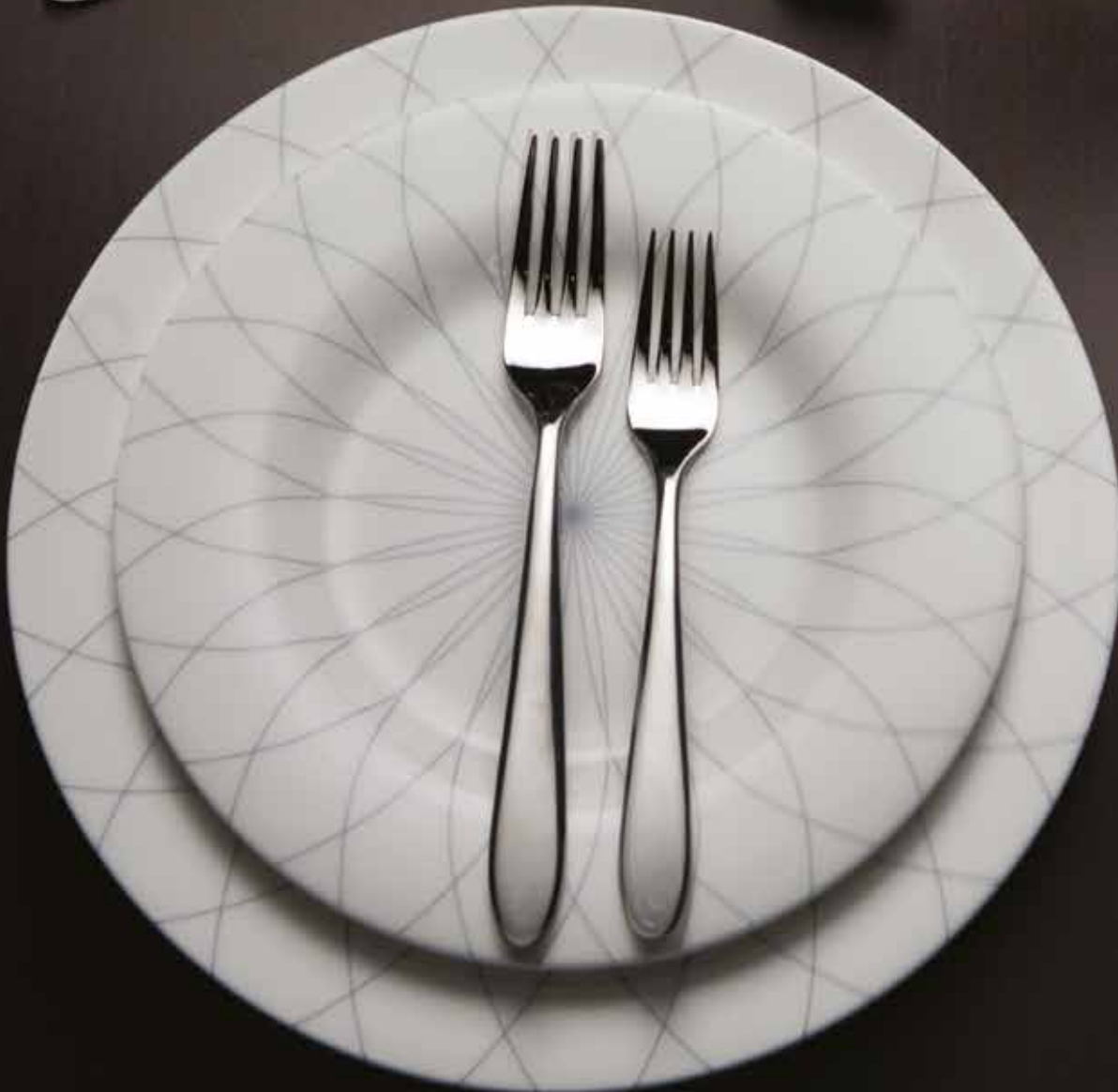
Il suffit de définir l'assiette et de feuilleter le catalogue pour trouver aisément l'association la plus efficace. Les photos des couverts sont à l'échelle 1:1 en associant la vaisselle à la photographie du couvert, vous pouvez vérifier immédiatement l'effet et définir votre choix.

**UND SO WÄHLEN SIE EIN BESTECK AUS.  
ES IST KINDERLEICHT!**

Sie brauchen nur einen Teller festzulegen und schon erscheint beim Blättern im Katalog die wirksamste Zusammenstellung. Das Besteck ist 1:1 abgebildet: Wenn Sie einen Teller neben das Bild stellen, können Sie sofort feststellen, ob dieses passt, und Ihre Wahl treffen.

**CÓMO ELEGIR UN CUBIERTO.  
¡ES LA COSA MÁS FÁCIL DEL MUNDO!**

Basta describir el plato y se encuentra siempre la combinación más eficaz, hojeando el catálogo. Las fotos de los cubiertos son en escala 1:1 acercando el plato a la fotografía del cubierto se puede comprobar inmediatamente el efecto y definir la elección.



# PINTI1929

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

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



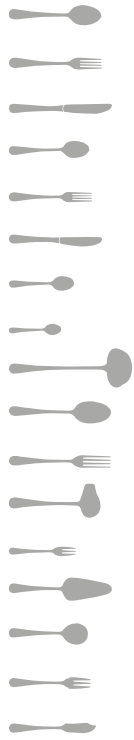




# PRIVILEGE

051000 | 18/10 | mm 4,0

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



SIDE VIEW



mm 4,0 | 18/10 | 086000

# OCTAVIA



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

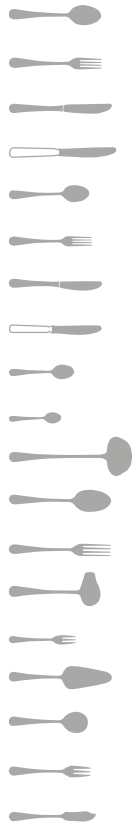
SIDE VIEW



# VITTORIALE

164000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW

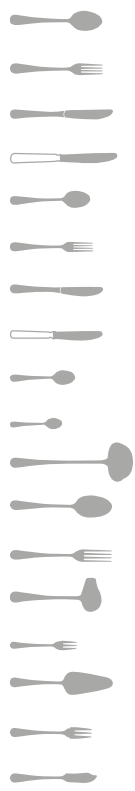




# SPATEN

163000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW

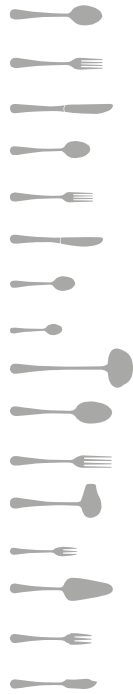




# CONCEPT

045000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW







04500001  
cm 23,2  
cucchiaino tavola  
table spoon



04500010  
cm 29,0  
mestolo  
soup ladle



04500002  
cm 23,2  
forchetta tavola  
table fork



04500011  
cm 26,0  
cucchiaino servire  
serving spoon



04500003  
cm 24,5  
coltello tavola  
table knife



04500012  
cm 26,0  
forchettone servire  
serving fork



04500004  
cm 20,0  
cucchiaino frutta  
dessert spoon



04500013  
cm 15,0  
mestolo salsa  
sauce ladle



04500005  
cm 20,1  
forchetta frutta  
dessert fork



04500017  
cm 17,2  
forchetta dolce  
pastry fork



04500006  
cm 21,4  
coltello frutta  
dessert knife



04500020  
cm 23,0  
pala torta  
cake server



04500007  
cm 17,2  
cucchiaino caffè  
tea/coffee spoon



04500028  
cm 20,0  
forchetta pesce  
fish fork

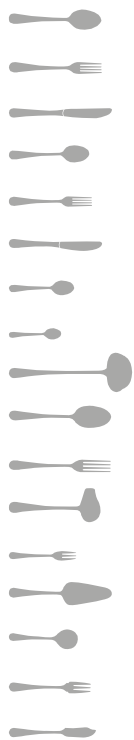


04500008  
cm 11,1  
cucchiaino moka  
moka spoon



04500029  
cm 22,2  
coltello pesce  
fish knife

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



SIDE VIEW





04700001  
cm 23,0  
cucchiaino tavola  
table spoon



04700010  
cm 29,0  
mestolo  
soup ladle



04700028  
cm 19,9  
forchetta pesce  
fish fork



04700002  
cm 23,0  
forchetta tavola  
table fork



04700011  
cm 26,0  
cucchiaino servire  
serving spoon



04700029  
cm 21,8  
coltello pesce  
fish knife



04700003  
cm 24,0  
coltello tavola  
table knife



04700012  
cm 26,0  
forchettone servire  
serving fork



04700004  
cm 20,0  
cucchiaino frutta  
dessert spoon



04700013  
cm 15,0  
mestolo salsa  
sauce ladle



04700005  
cm 19,9  
forchetta frutta  
dessert fork



04700017  
cm 17,0  
forchetta dolce  
pastry fork



04700006  
cm 21,0  
coltello frutta  
dessert knife



04700020  
cm 23,0  
pala torta  
cake server



04700007  
cm 17,0  
cucchiaino caffè  
tea/coffee spoon



047000CR  
cm 15,0  
cucchiaino crema  
cream spoon



04700008  
cm 10,9  
cucchiaino moka  
moka spoon

# SWING

088000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW



# BAGUETTE



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

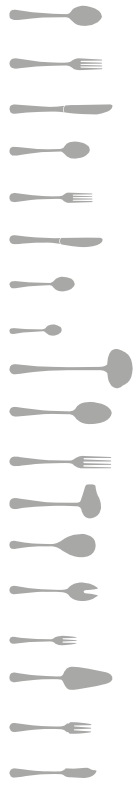
SIDE VIEW



# OLIVIA

049000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW





04900001  
cm 23,0  
cucchiaino tavola  
table spoon



04900010  
cm 29,0  
mestolo  
soup ladle



04900028  
cm 19,7  
forchetta pesce  
fish fork



04900002  
cm 23,0  
forchetta tavola  
table fork



04900011  
cm 26,0  
cucchiaino servire  
serving spoon



04900029  
cm 21,8  
coltello pesce  
fish knife



04900003  
cm 24,5  
coltello tavola  
table knife



04900012  
cm 26,0  
forchettone servire  
serving fork



04900004  
cm 19,8  
cucchiaino frutta  
dessert spoon



04900013  
cm 14,9  
mestolo salsa  
sauce ladle



04900005  
cm 19,7  
forchetta frutta  
dessert fork



04900014  
cm 26,0  
cucchiaino insalata  
salad spoon



04900006  
cm 21,4  
coltello frutta  
dessert knife



04900015  
cm 26,0  
forchetta insalata  
salad fork



04900007  
cm 16,5  
cucchiaino caffè  
tea/coffee spoon



04900017  
cm 17,0  
forchetta dolce  
pastry fork





































04900008  
cm 11,0  
cucchiaino moka  
moka spoon



04900020  
cm 23,1  
pala torta  
cake server

# BYRON

080000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW







08000001  
cm 20,6  
cucchiaino tavola  
table spoon



08000008  
cm 11,8  
cucchiaino moka  
moka spoon



080000CR  
cm 15,2  
cucchiaino crema  
cream spoon



08000038  
cm 20,4  
cucchiaino gourmet  
gourmet spoon



08000002  
cm 20,6  
forchetta tavola  
table fork



08000009  
cm 19,7  
forchetta carne  
meat fork



08000022  
cm 13,6  
paletta gelato  
ice cream spoon



08000039  
cm 17,8  
cucchiaino brodo  
soup spoon



08000003  
cm 24,0  
coltello tavola  
table knife



08000010  
cm 28,0  
mestolo  
soup ladle



08000023  
cm 13,5  
cucchiaino formaggio  
grated-cheese spoon



08000028  
cm 18,0  
forchetta pesce  
fish fork



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



08000011  
cm 23,5  
cucchiaino servire  
serving spoon



08000025  
cm 15,0  
spalma burro  
butter spreader



08000029  
cm 19,6  
coltello pesce  
fish knife



08000067  
cm 22,8  
coltello bistecca  
steak knife



08000012  
cm 23,8  
forchettone servire  
serving fork



08000026  
cm 15,3  
forchetta lumache  
snail fork



08000030  
cm 22,5  
forchetta pesce servire  
fish serving fork



08000004  
cm 17,9  
cucchiaino frutta  
dessert spoon



08000013  
cm 17,9  
mestolo salsa  
sauce ladle



08000027  
cm 15,5  
forchetta ostriche  
oyster fork



08000031  
cm 25,0  
coltello pesce servire  
fish serving knife



08000005  
cm 18,5  
forchetta frutta  
dessert fork



08000015  
cm 22,8  
forchetta insalata  
salad fork



08000035  
cm 12,1  
sessola zucchero  
sugar spoon



08000006  
cm 21,6  
coltello frutta  
dessert knife



08000017  
cm 15,0  
forchetta dolce  
pastry fork



08000036  
cm 22,0  
cucchiaino bibita  
long drink spoon



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



08000019  
cm 17,6  
coltello dolce  
pastry knife



08000007  
cm 14,6  
cucchiaino caffè  
tea/coffee spoon

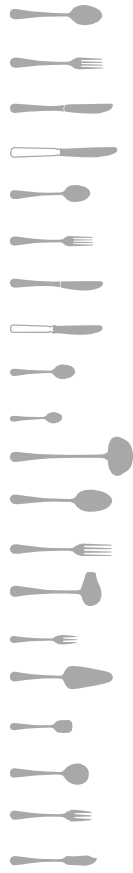


08000020  
cm 24,0  
pala torta  
cake server

# PALLADIUM

059000 | 18/10 | mm 3,0

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









SIDE VIEW



# EUCLIDE



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

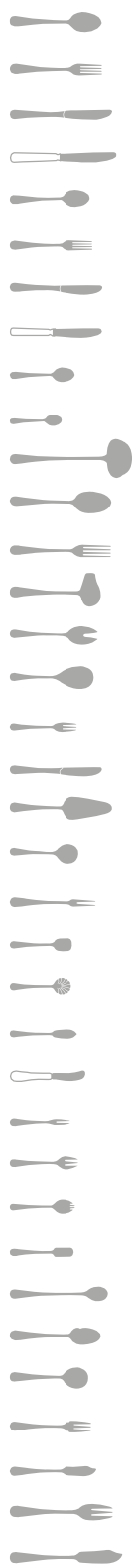
SIDE VIEW



# PITAGORA

081000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW





08100001  
cm 20,4  
cucchiaino tavola  
table spoon



08100010  
cm 27,7  
mestolo  
soup ladle



08100009  
cm 19,5  
forchetta carne  
meat fork



08100038  
cm 20,4  
cucchiaino gourmet  
gourmet spoon



08100002  
cm 20,6  
forchetta tavola  
table fork



08100011  
cm 23,5  
cucchiaione servire  
serving spoon



08100022  
cm 13,6  
paletta gelato  
ice cream spoon



08100039  
cm 17,7  
cucchiaino brodo  
soup spoon



08100003  
cm 23,2  
coltello tavola  
table knife



08100012  
cm 23,7  
forchettone servire  
serving fork



08100023  
cm 13,5  
cucchiaino formaggio  
grated-cheese spoon



08100028  
cm 17,8  
forchetta pesce  
fish fork



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



08100013  
cm 17,4  
mestolo salsa  
sauce ladle



08100025  
cm 15,0  
spalma burro  
butter spreader



08100029  
cm 19,5  
coltello pesce  
fish knife



08100004  
cm 17,7  
cucchiaino frutta  
dessert spoon



08100015  
cm 22,8  
forchetta insalata  
salad fork



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



08100030  
cm 22,6  
forchetta pesce servire  
fish serving fork



08100005  
cm 18,4  
forchetta frutta  
dessert fork



08100059  
cm 23,8  
cucchiaione risotto  
rice spoon



08100026  
cm 15,4  
forchetta lumache  
snail fork



08100031  
cm 25,1  
coltello pesce servire  
fish serving knife



08100006  
cm 21,0  
coltello frutta  
dessert knife



08100017  
cm 15,0  
forchetta dolce  
pastry fork



08100027  
cm 15,5  
forchetta ostriche  
oyster fork



081000CD  
cm 21,3  
colt. frutta manico vuoto  
dessert knife H. H.



08100019  
cm 17,7  
coltello dolce  
pastry knife



081000FM  
cm 12,5  
forchetta molluschi  
shellfish fork



08100007  
cm 14,5  
cucchiaino caffè  
tea/coffee spoon



08100020  
cm 24,0  
pala torta  
cake server



08100035  
cm 12,0  
sessola zucchero  
sugar spoon



08100008  
cm 11,9  
cucchiaino moka  
moka spoon



081000CR  
cm 15,5  
cucchiaino crema  
cream spoon

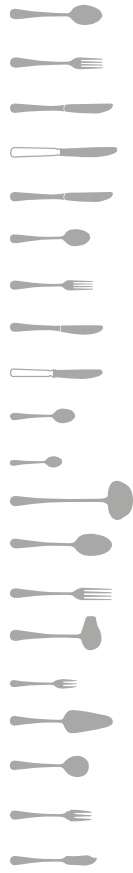


08100036  
cm 22,0  
cucchiaino bibita  
long drink spoon

# LEONARDO

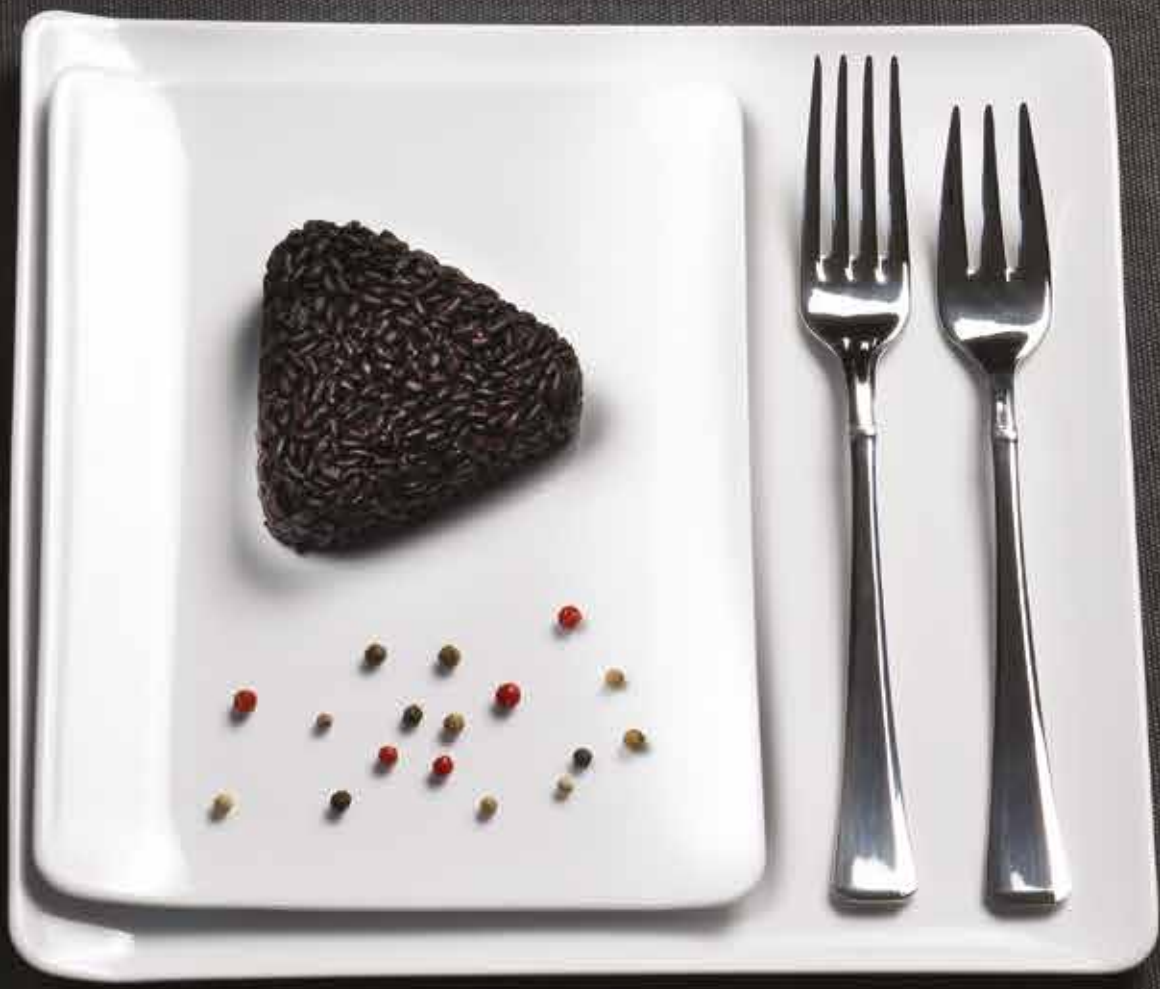
050000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW

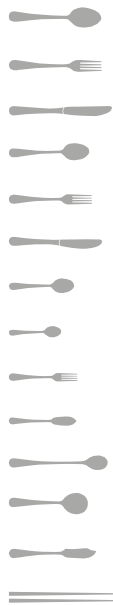




# SUSHI PRO

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




cod.	cm
01	21,0
02	21,0
03	22,5
04	18,0
05	18,0
06	20,0
07	15,0
08	11,2
16	16,5
25	16,5
36	20,0
39	18,0
29	20,0
E3	22,0



## SIDE VIEW



### cod. Description

L	NERO OPACO Matt black	
M	BIANCO OPACO Matt white	
N	AVIO OPACO Matt blue	

### cod. Description

57010410	REST NERO   Black
57010411	REST BIANCO   White
57010412	REST AVIO   Blue







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

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

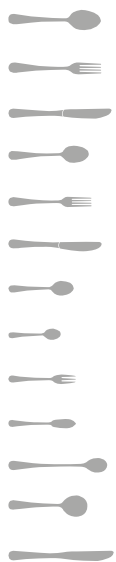




# SKY

294000 | 18/10 | mm 4,0

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
















SIDE VIEW



# SKY SATIN



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

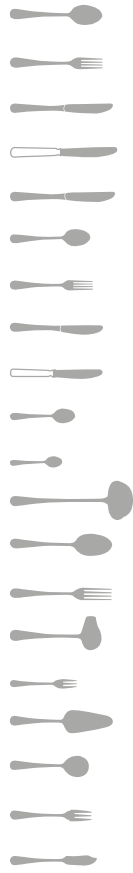
SIDE VIEW



# MILLENNIUM

227000 | 18/10 | mm 4,0























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



SIDE VIEW





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

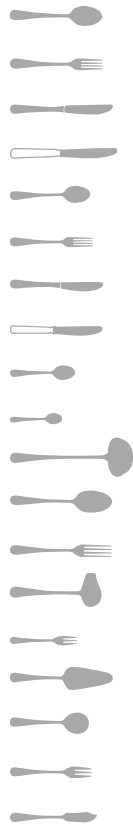
SIDE VIEW



# SETTECENTO

205000 | 18/10 | mm 3,0

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



















SIDE VIEW





# ROMANINO



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

SIDE VIEW



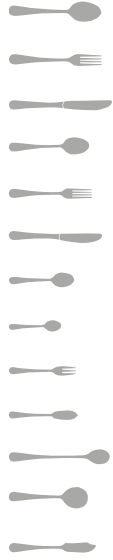
# TRUMPET

207000 | 18/0 | forged

DESIGN  
Daniele Ardisson

cod. cm




















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



SIDE VIEW





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

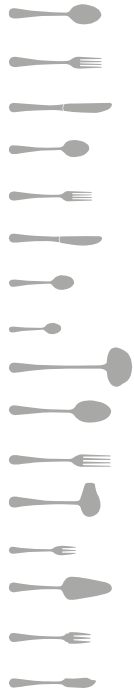
SIDE VIEW



# LIBERTY

166000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW





16600001  
cm 21,2  
cucchiaino tavola  
table spoon



16600010  
cm 29,0  
mestolo  
soup ladle



16600002  
cm 21,0  
forchetta tavola  
table fork



16600011  
cm 24,0  
cucchiaino servire  
serving spoon



16600003  
cm 23,0  
coltello tavola  
table knife



16600012  
cm 24,0  
forchettone servire  
serving fork



16600004  
cm 18,1  
cucchiaino frutta  
dessert spoon



16600013  
cm 16,5  
mestolo salsa  
sauce ladle



16600005  
cm 18,0  
forchetta frutta  
dessert fork



16600017  
cm 17,0  
forchetta dolce  
pastry fork



16600006  
cm 20,0  
coltello frutta  
dessert knife



16600020  
cm 24,0  
pala torta  
cake server



16600007  
cm 15,1  
cucchiaino caffè  
tea/coffee spoon



16600028  
cm 19,5  
forchetta pesce  
fish fork



16600008  
cm 11,1  
cucchiaino moka  
moka spoon

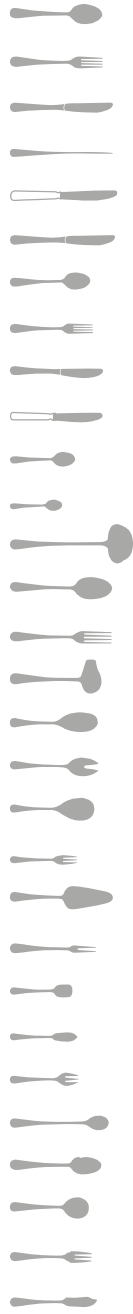


16600029  
cm 21,5  
coltello pesce  
fish knife

# PALACE

169000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW





16900001  
cm 21,0  
cucchiaino tavola  
table spoon



16900007  
cm 14,7  
cucchiaino caffè  
tea/coffee spoon



16900017  
cm 14,6  
forchetta dolce  
pastry fork



16900039  
cm 18,5  
cucchiaino brodo  
soup spoon



16900002  
cm 21,0  
forchetta tavola  
table fork



16900008  
cm 10,8  
cucchiaino moka  
moka spoon



16900020  
cm 22,9  
pala torta  
cake server



16900027  
cm 14,5  
forchetta ostriche  
oyster fork



16900003  
cm 23,4  
coltello tavola  
table knife



16900009  
cm 15,0  
forchetta carne  
meat fork



16900022  
cm 14,5  
paletta gelato  
ice cream spoon



16900028  
cm 18,2  
forchetta pesce  
fish fork



169000D3  
cm 23,0  
coltello verticale  
standing knife



16900010  
cm 28,8  
mestolo  
soup ladle



16900025  
cm 18,0  
spalma burro  
butter spreader



16900029  
cm 20,3  
coltello pesce  
fish knife



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



16900011  
cm 24,1  
cucchiaino servire  
serving spoon



16900036  
cm 22,0  
cucchiaino bibita  
long drink spoon



16900067  
cm 23,0  
coltello bistecca  
steak knife



16900012  
cm 24,1  
forchettone servire  
serving fork



16900038  
cm 21,5  
cucchiaino gourmet  
gourmet spoon



16900004  
cm 18,2  
cucchiaino frutta  
dessert spoon



16900013  
cm 14,0  
mestolo salsa  
sauce ladle



16900005  
cm 18,2  
forchetta frutta  
dessert fork



16900014  
cm 25,0  
cucchiaino insalata  
salad spoon



16900006  
cm 21,0  
coltello frutta  
dessert knife



16900015  
cm 25,0  
forchetta insalata  
salad fork



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

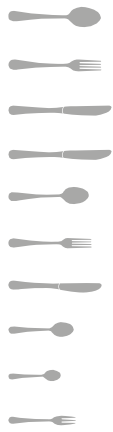


16900059  
cm 26,0  
cucchiaino risotto  
rice spoon

# PALACE MARTELLATO

168000 | 18/10 | mm 2,5

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



SIDE VIEW



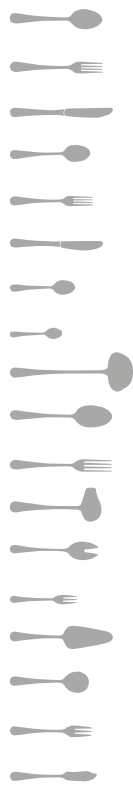




# CASALI

210000 | 18/10 | mm 3,0

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





















SIDE VIEW



# SAVOY



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

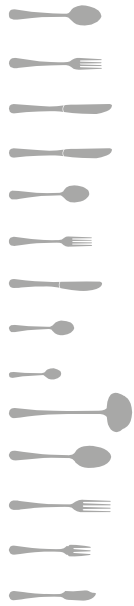
SIDE VIEW



# EXCELSIOR

146000 | 18/10 | mm 3,0

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



















SIDE VIEW



# TREND

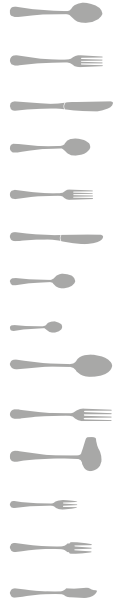


	<b>cod.</b>	<b>cm</b>
	<b>01</b>	21,2
	<b>02</b>	21,2
	<b>03</b>	23,0
	<b>04</b>	18,0
	<b>05</b>	18,0
	<b>06</b>	20,0
	<b>07</b>	15,0
	<b>08</b>	11,0
	<b>10</b>	28,6
	<b>11</b>	24,0
	<b>12</b>	24,0
	<b>13</b>	16,4
	<b>17</b>	16,1
	<b>20</b>	24,3
	<b>28</b>	18,0
	<b>29</b>	19,9

SIDE VIEW



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
















SIDE VIEW



# TIE

DESIGN  
Daniele Ardisson

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

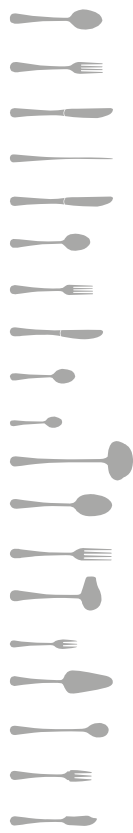
SIDE VIEW



# SYNTHESIS

203000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW







20300001  
cm 21,0  
cucchiaino tavola  
table spoon



20300010  
cm 26,9  
mestolo  
soup ladle



20300002  
cm 21,2  
forchetta tavola  
table fork



20300011  
cm 24,9  
cucchiaino servire  
serving spoon



20300003  
cm 22,5  
coltello tavola  
table knife



20300012  
cm 25,3  
forchettone servire  
serving fork



20300003  
cm 22,6  
coltello verticale  
standing knife



20300013  
cm 16,4  
mestolo salsa  
sauce ladle



20300067  
cm 22,5  
coltello bistecca  
steak knife



20300017  
cm 16,1  
forchetta dolce  
pastry fork



20300004  
cm 18,3  
cucchiaino frutta  
dessert spoon



20300020  
cm 22,8  
pala torta  
cake server



20300005  
cm 18,2  
forchetta frutta  
dessert fork



20300036  
cm 22,1  
cucchiaino bibita  
long drink spoon



20300006  
cm 20,1  
coltello frutta  
dessert knife



20300028  
cm 18,5  
forchetta pesce  
fish fork



20300007  
cm 14,8  
cucchiaino caffè  
tea/coffee spoon



20300029  
cm 20,7  
coltello pesce  
fish knife



20300008  
cm 10,9  
cucchiaino moka  
moka spoon

# SOLARIS

217000 | 18/10 | mm 2,5

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
































SIDE VIEW



# SIRIO



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

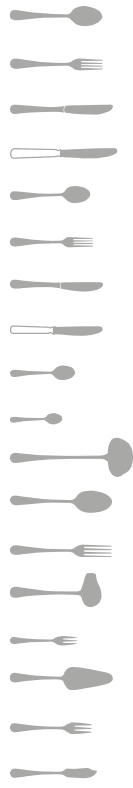
SIDE VIEW



# ROMA

220000 | 18/10 | mm 2,5

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
























SIDE VIEW



# FILET



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

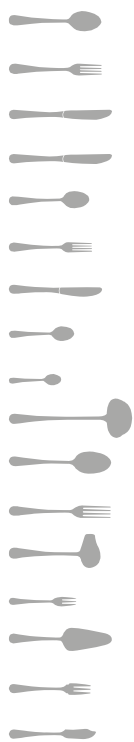
SIDE VIEW



# SABRINA

209000 | 18/10 | mm 2,5

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





















SIDE VIEW



# MAITRE



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

SIDE VIEW



# HOTEL

202000 | 18/10 | mm 2,5

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



















SIDE VIEW





# BRISTOL



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

SIDE VIEW



# AMERICA

224000 | 18/10 | mm 2,5

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






















SIDE VIEW



mm 2,5 | 18/10 | 223000

# BRASILIA



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



# BETA

171000 | 18/10 | mm 2,5

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






SIDE VIEW



# GAMMA



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

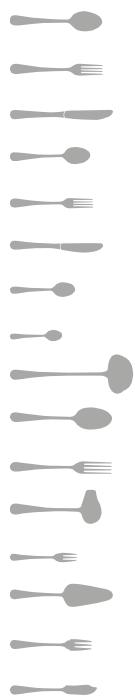
SIDE VIEW



# ISCHIA

225000 | 18/10 | mm 2,5

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



SIDE VIEW

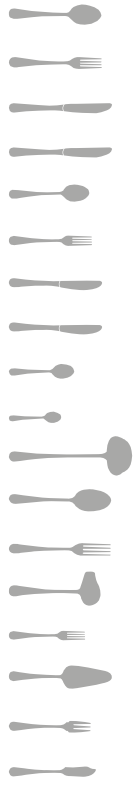




# TEMA

212000 | 18/10 | mm 2,5

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



SIDE VIEW













mm 3,0 | 18/0 | 261000

# WAVE



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

SIDE VIEW

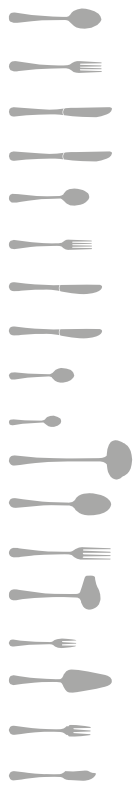


NICKEL  
FREE

# AIDA

138000 | 18/10 | mm 2,0

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

















SIDE VIEW



# AUSTRALIA 2



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

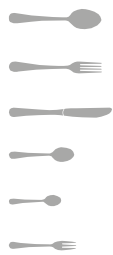
SIDE VIEW



# DOLPHIN

136000 | 18/10 | mm 2,0

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
















SIDE VIEW



# UNO



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

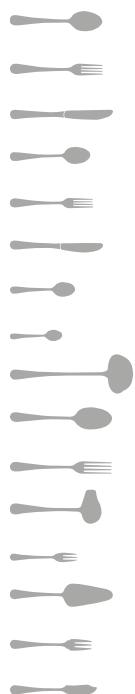
SIDE VIEW



# VALENCIA

035000 | 18/10 | mm 2,0

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



SIDE VIEW

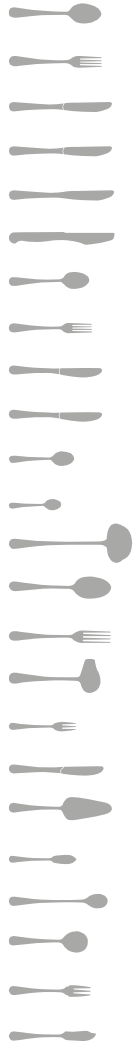




# STRESA

032000 | 18/10 | mm 2,0

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





















SIDE VIEW





# SUPERGA



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

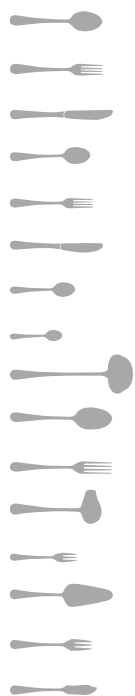
SIDE VIEW



# CAMBRIDGE

071M00 | 18/10 | mm 2,0

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














SIDE VIEW



# PUNTO



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



NICKEL  
FREE

# SNAKE

114000 | 18/10 | mm 1,5

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














SIDE VIEW



mm 2,0 | 18/0 | 028000

# ECO BAGUETTE



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

SIDE VIEW

NICKEL  
FREE

# TOURING

125000 | 18/0 | mm 2,0

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









SIDE VIEW



NICKEL  
FREE

# TUBE



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

SIDE VIEW



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

NICKEL  
FREE

# CONFEZIONI

PACKAGING  
EMBALLAGE  
VERPACKUNG  
ENVASES
















DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO

AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY

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

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

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

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

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

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













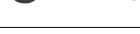


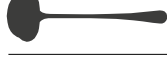




DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO  
AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



Cod.  
2260C..  
SIRIO

Cod.  
2030C..  
SYNTHESIS

Cod.  
2010C..  
MAITRE

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

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



Cod. 2240C.. AMERICA  
Cod. 1710C.. BETA  
Cod. 1380C.. AIDA  
Cod. 0320C.. STRESA  
Cod. 1220C.. PUNTO  
Cod. 2170C.. SOLARIS



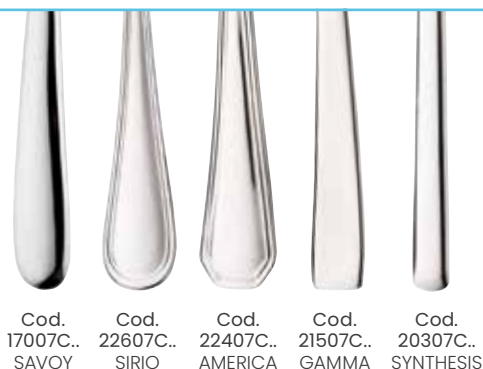
Cod. 0750C.. CATERI






Description

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

## DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO

AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



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

Imballo per posateria : Master da 12 scatole

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












DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO

AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



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



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

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



### CHIAVE

....C...

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

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

### CRAVATTA

....E...

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



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



### BOX 5+1 CASH & CARRY

....V6...

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

### SCATOLE 11+1

....7C...

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



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



### BOX 11+1 TRASPARENTE

....KC..

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

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

### VALVE

....9...

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



Quantità minima 120 pezzi.  
The minimum quantity 120 units.



### CARTELLE PINTINOX

Pintinox coloured hang blister

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

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

### ETICHETTA BAR CODE SINGOLA

....3...

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



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

### BAR CODE LABEL

Posate e coltelli  
Cutlery and knives

Caffè, moka, forchetta 3 spine  
Tea-coffee spoons, moka spoons, pastry forks



48

60



SPECIAL CUTLERY  
SPÉCIAUX  
DIE BESONDERHEITEN  
LOS ESPECIALES

GLI SPECIALI

TAVOLA | Table



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

cm	
20	120



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

cm	
19,5	120



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

cm	
21,1	-



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

cm	
14,6	120

PESCE | Fish



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

cm	
18,8	-



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

cm	
18,8	-

ARROSTO | Roast meat



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

cm	
25,7	-



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

cm	
28	-



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

cm	
25	-



FORMAGGIO | Cheese



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

cm	
21,8	-



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

cm	
18,2	-



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

cm	
25,9	-



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

cm	
21,5	-

PIZZA | Pizza



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

cm	
21	-



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

cm	
25,9	-



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

cm	
21,5	-

DOLCE E PANE | Cake and bread



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

cm	
27,8	-



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

cm	
31,8	-

## TAVERNA | Party



### SCHIACCIANOCI

Nutcraker - Casse-noix  
Nussknacker - Cascanueces

**Cod. 074000AH**

cm	
18,7	-



### COLTELLO AGRUMI

Lemon/bar knife - Couteau agrumes  
Südfruchtmesser - Cuchillo cítricos

**Cod. 074000AM**

cm	
23	-



### CAVATAPPI A CAMPANA

Cork screw - Tirebouchon  
Korkenzieher - Sacacorchos a campana

**Cod. 074000AR**

cm	
15,5	-

## PASTA | Pasta



### PALA LASAGNE 18/10

Lasagne server - Pelle a lasagnes -  
Lasagneheber - Paleta lasañas

**Cod. 074000AE**

cm	
28	-



Confezione per singolo pezzo.

Packaging in individual gift bag.


En sachet cadeau individuel.

In Geschenkbeutel.


Cada artículo está presentado en bolsa de regalo.






Cod.		
163000CC	60	<b>SPATEN</b>
163000CD	60	




Cod.		
083000CC	60	<b>BAGUETTE</b>
083000CD	60	



Cod.		
059000CC	60	<b>PALLADIUM</b>
059000CD	60	




Cod.		
050000CC	60	<b>LEONARDO</b>
050000CD	60	




Cod.		
228000CC	60	<b>RITZ</b>
228000CD	60	




Cod.		
205000CC	60	<b>SETTECENTO</b>
205000CD	60	




Cod.		
220000CC	60	<b>ROMA</b>
220000CD	60	




Cod.		
201000CC	60	<b>MAITRE</b>
201000CD	60	




Cod.		
164000CC	60	<b>VITTORIALE</b>
164000CD	60	




Cod.		
080000CC	60	<b>BYRON</b>
080000CD	60	



Cod.		
081000CC	60	<b>PITAGORA</b>
081000CD	60	




Cod.		
227000CC	60	<b>MILLENIUM</b>
227000CD	60	




Cod.		
206000CC	60	<b>BERNINI</b>
206000CD	60	




Cod.		
226000CC	60	<b>SIRIO</b>
226000CD	60	




Cod.		
054000CC	60	<b>FILET</b>
054000CD	60	




Cod.		
170000CC	60	<b>SAVOY</b>
170000CD	60	




Cod. cm   
 07600067 23 - **PROFESSIONALE**




Cod. cm   
 08300067 23 - **BAGUETTE**




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




Cod. cm   
 16900067 22 - **PALACE**




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




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




Cod. cm   
 08000067 23 - **BYRON**




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




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




Cod. cm   
 05000067 23 - **LEONARDO**



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



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

749000EY 23 - **CLASSIC**  
 lama liscia  
 fine edge



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


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



#### COLTELLO BISTECCA REGULAR

Blade cm 11

Regular steak knife - Couteau à steak Regular -  
Steakmesser Regular - Cuchillo chuletero normal


Cod.	Description	
747000EU	1 pz   1 pcs	12
747006EU	Blister 6 pz   Blister 6 pcs	6



#### COLTELLO BISTECCA BIG


Blade cm 12,3

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

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




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

cm	
23	-




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

cm	
21	-




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

cm	
22	-




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

cm	
22	-



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




Cod.	Description	
75200651	Blister 6 pz   Blister 6 pcs	-

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



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

cm	
19,51	-



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

cm	
18,5	-



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

cm	
18,7	-



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

cm	
23	120



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

cm	
21,3	-



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

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

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





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

cm



9x3x0,9 h

-



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

cm



9x3x0,9 h

-



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

cm



9x3x0,9 h

-



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

cm



8,4x3,3x1,2 h

-

Disponibile anche in versione PVD  
Also available in a PVD version






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

Cod. Description

cm




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

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling




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

cm   
30 12




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

cm   
28 12




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

cm   
26 12



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

cm   
32 12



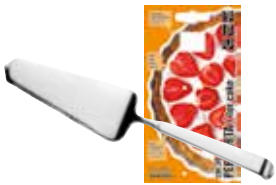
**CUCCHIAIONE SERVIRE**  
Serving spoon - Cuiller à servir - Servierlöffel - Cuchara servir  
**Cod. 07600060**

cm   
26 12



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

cm   
28 12



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

cm   
30 12




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

cm   
28 12




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

∅ cm   
5 12  
6 12  
8 12



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

cm   
30 12



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

cm   
30 12




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

cm   
24 12




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

cm   
34 12




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

cm   
33 12




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

cm   
28 12



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

cm   
30 12




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

cm   
28 12



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

cm   
24 12



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

cm   
30 12



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

cm   
30 12



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

cm   
20 12



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

cm   
20 12



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

cm   
24 12



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

cm   
24 12



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

cm   
24 12



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


cm   
19 12



SOLO VENDITA MASTER | Only master selling




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

cm	
24	12




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

cm	
20	12




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

cm	
30	12



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

cm	
24	12



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


cm	
20	12




TABLE ACCESSORIES  
ACCESSOIRES DE TABLE  
TISCHZUBEHÖR  
ACCESORIOS MESA

ACCESSORI TAVOLA



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

cm      Ø cm        
31      17,8      -



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

cm        
31      6



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

cm        
14      6




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

cm        
11      6




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

cm      Ø cm        
31      20,4      -




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

Ø cm        
14      -



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

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



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

cm	h cm	
18	20	-



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

cm	h cm	
12	12	-



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

cm	h cm	
28	10	-



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

cm	h cm	
25	7	-



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

IN ESAURIMENTO | Out of stock

Ø cm	h cm	
9,6	16	-



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

cm



17,1x14,5x20,5 h

-



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

cm



15x9,2x20,5 h

-



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

cm



11,5x10x12 h

-



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

cm



20x12,2x20,5 h

-



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

cm



20x12,2x20,5 h

-



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

cm



11x6,8x13,5 h

-



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

cm



11x6,8x13,5 h

-



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

cm



11,6x6,8 h

-



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

cm



10x8 h

-





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

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



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

cm



17x10x20 h

-



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

cm



15x8x20 h

-



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

cm



10x6x13 h

-

# TASTE



# COTTURA

COOKING  
CUISSON  
KÜCHEN  
COCCIÒN





PENTINOX  
ALLI EGGE



MANIGLIE TUBULARI ATERMICHE  
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA  
EXTRA STRONG RIVETS



BORDO ROMPIGOCCIA  
RIM NON-DRIP POURING

La serie professionale 3Layers è prodotta con un'innovativa lega multistrato di acciaio e alluminio, con particolari caratteristiche di alta conducibilità termica, ottima resistenza all'ossidazione, possibilità di cucinare e conservare qualsiasi alimento e facilità di impiego.

Caratteristiche:

- Finitura satinata interna ed esterna.
- Parete e fondo a spessore costante.
- Bordo rompigoccia.
- Maniglie e manici tubulari atermici in acciaio inox 18/10.
- Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza.
- Rivestimento antiaderente ECLIPSE HB.

Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura, lavabile in lavastoviglie.

The professional 3Layers series is produced from an innovative multilayer steel and aluminium alloy, with particular characteristics of high thermal conductivity, excellent resistance to oxidation, ease of use, along with being excellent for food cooking and preservation.

Characteristics :

- Satin finish inside and outside.
- Base and side walls with even thickness.
- Rim for clean, easy, non-drip pouring.
- "Stay-cool" stainless steel tube handles
- Handles with stainless steel extra strong rivets.
- Dishwasher safe.
- ECLIPSE HB non stick-coating.

Suitable for cooking and prolonged storage of food at any temperature.

#### TRIMETALLO | 3PLY

Materiale innovativo multistrato ad alta conducibilità di calore, composto da:

- Parete interna in acciaio Inox 18/10 (Aisi 304)
- Strato intermedio in alluminio termo-diffusore
- Parete esterna in acciaio Inossidabile ferritico adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa.

3 layers high conductivity material made of:

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





**CASSERUOLA FONDA  
2 MANIGLIE**  
Deep casserole - Casserole  
avec 2 poignées - Fleischtopf -  
Cacerola honda 2 mangos  
**Cod. 373005..**

Ø cm	h cm	Lt	
20	12	3,75	-
24	14	6,25	-
28	16	9,75	-
32	18	14,5	-
36	21	21¼	-



**CASSERUOLA MEZZA  
FONDA 2 MANIGLIE**  
Low casserole - Casserole  
mi-haute avec 2 poignées  
- Bratentopf - Cacerola  
baja 2 mangos  
**Cod. 373009..**

Ø cm	h cm	Lt	
20	7,5	2,25	-
24	9,5	4,25	-
28	11	6,75	-
32	13	10,5	-
36	14,5	14,75	-



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

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



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

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



**CASSERUOLA FONDA CON UN  
MANICO E MANIGLIA**  
Saucepan - Cass. haute avec  
manche et poignée  
Stielkasserolle mit Griff - Cazo  
con mango y asa  
**Cod. 37300728**

Ø cm	h cm	Lt	
28	16	9¼	-



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

Ø cm	Lt	
16	1	-
18	1½	-
20	1¾	-



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

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



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

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



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



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



MANIGLIE CON FLANGIA DI RINFORZO  
HANDLES WITH REINFORCEMENT FLANGE



BORDO ROMPIGOCCIA  
RIM NON-DRIP POURING



FONDO TERMODIFFUSORE A 3 STRATI  
THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

È la classica serie professionale che racchiude tutte le caratteristiche fondamentali richieste dai migliori cuochi. In particolare:

-Fondo termodiffusore induzione (acciaio/alluminio/acciaio): con piastra d'alluminio di elevato spessore. Con calotta sandwich di protezione in acciaio. Fondo concavo a freddo, piano a caldo per aiutare la planarità.

-La calotta in materiale ferritico, può essere usata sulle piastre ad induzione.

-Le maniglie sono anatomiche in tondo d'acciaio inossidabile e resistono ad una trazione di 400 kg. Pentole e casseruole sono dotate di una speciale flangia di rinforzo alle maniglie, con 10 punti di saldatura i manici dei tegami sono in tubolare ovale, leggero e robusto.

-Bordo superiore: è indurito a freddo per evitare l'ovalizzazione dei pezzi. Bordo a versare rompigoccia.

-Il coperchio piano con una leggera tolleranza facilita la fuoriuscita del vapore in eccesso.

-La forte satinatura mantiene nel tempo un aspetto integro e ordinato, indispensabile per coloro che utilizzano la normativa HACCP.

-Rivestimento antiaderente QUANTANIUM.

This is the classical professional series which has all the fundamental characteristics that the best chefs demand. In particular:

-Sandwich bottom (steel/aluminum/steel): fitted with extra thick aluminium plate with steel protective cover and steel protection disk on larger pans. Bottom is specially designed to make the pan as stable as possible.

-The ferritic material cover can be used on the induction plates.

-Handles: ergonomically designed tubular stainless steel and resist traction of 400 kg. Casseroles and pans are fitted with special handle reinforcement flanges, each welded at 10 points. Handles for pans are in robust oval tube.

-Top edge: a cool-folding of the pouring-off edge prevents ovality of the pans' body.

-The flat cover with a slight tolerance allows excess vapor to escape.

-A strong satin glazing keeps it looking in good order and integral over time, it is indispensable for those who abide by the HACCP norm.

-QUANTANIUM non stick-coating.



**PENTOLA**  
Pot - Marmite -  
Suppentopf - Olla  
**Cod. 306003..**

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



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

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



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

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



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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	10	2	-
20	12	3¼	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
24	14	6¼	-
28	16	9¼	-



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

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




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

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




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

Ø cm	h cm	
24	5	-
28	5,7	-



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

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



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

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




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

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



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

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





# MASTER



MANIGLIE PROFESSIONALI  
PROFESSIONAL HANDLE



BORDO RINFORZATO  
BORDER IS REINFORCED



FONDO PARAFIAMMA  
FLAME-PROOF BASE

La serie professionale Master, composta da 96 articoli coordinati, risponde appieno alle esigenze della Ristorazione Moderna.

Caratteristiche:

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

Consisting of 96 coordinated items, the Master professional series fully meets the needs of the modern catering industry.


Features:

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



## CASSERUOLA FONDA


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

Ø cm	Lt	
16	1,65	-
18	2,40	-
20	3,75	-
22	4,95	-
24	6,25	-
28	9,75	-
30	12,00	-
32	15,70	-
36	21,25	-
40	30,00	-
45	42,75	-
50	58,75	-



## CASSERUOLA BASSA

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

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





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

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



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

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



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

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



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

Ø cm	Lt	
24	6,25	-
28	9,72	-
32	15,70	-



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

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



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

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



**COLAPASTA**  
Colander - Passoire - Sieb  
mit Griffen - Esgurridera  
**Cod. 38406224**

Ø cm	
24	-



**COLABRODO**  
Colander - Passoire -  
Brühesieb - Colador  
**Cod. 38406914**

Ø cm	
14	-



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

Ø cm	Lt	
24	2,60	-
28	3,40	-



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

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



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

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



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

Ø cm	Lt	
12	1,40	-
14	2,00	-



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

Ø cm	
10	-
12	-
14	-
16	-
18	-



**WOK**  
Wok  
**Cod. 38409S30**

Ø cm	
30	-



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

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





MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE  
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



BORDO RINFORZATO  
BORDER IS REINFORCED



FONDO TERMODIFFUSORE A 3 STRATI  
THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

La serie professionale Tender è studiata per rispondere alle esigenze di comunità ed enti ed è particolarmente indicata per tutte le gare d'appalto.

Le caratteristiche principali sono:

- Corpo in acciaio inox 18/10 (AISI 304).
- Bordo rinforzato.
- Maniglie tubolari anticalore.
- Fondo termodiffusore adatto anche all'utilizzo su piastra a induzione.
- Rivestimento antiaderente QUANTANIUM.

The Tender professional series is perfect for the Communities necessities and for all the Professional kitchens use like in the Hospitals, Hotels, Restaurants and more.

Fundamentals characteristics:

- Body is in AISI 304 (18/10) stainless steel.
- Tube pipe side handles in stainless steel heatsink.
- Border is reinforced and reflanged.
- A sandwich thermal-diffusion bottom (steel/aluminium/steel) suitable for induction.
- QUANTANIUM non stick-coating.





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

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



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

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



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

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



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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
24	14,5	6,25	-
28	16	9,75	-
32	19,5	15,7	-



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

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



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

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



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

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



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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
32	6	1,00	-
36	6	1,33	-
40	6	1,75	-
45	8	2,75	-



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

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



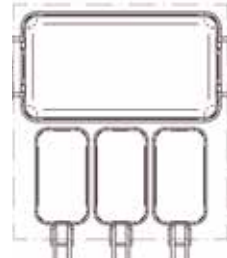
**PADELLA SAUTÈ**  
Sauté Frying pan -  
Sauteuse - Stielpfanne  
Sauté - Sarten Sauté  
**Cod. 33903B..**

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



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

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



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

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

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

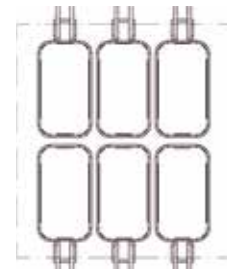
1 pentola, 1 coperchio,  
1 settore lungo,  
3 settori corti.

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



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

cm	
70x38x29 h	-



1 pot, 1 lid,  
6 short section colanders.

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

1 Suppentopf, 1 Deckel,  
6 Nudelsiebeinsatz kurz.

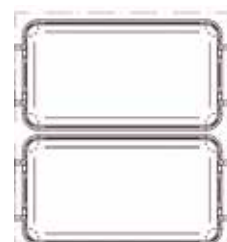
1 pentola, 1 coperchio,  
6 settori corti.

1 Olla, 1 Tapa,  
6 Sector colador bajo.



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

cm	
70x38x29 h	-



1 pot, 1 lid, 2 long section  
colanders.

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

1 Suppentopf, 1 Deckel, 2  
Nudelsiebeinsatz lang.

1 pentola, 1 coperchio,  
2 settori lunghi.

1 Olla, 1 Tapa, 2 Sector colador  
alto.





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

cm



70x38x29 h

-



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

cm

Ø cm base

Lt



38,3x35,4x23,7 h

24,5

22

-



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

cm

Lt

people



30x14x18 h

6,6

6

-



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

cm



35,5x32,5x9,4 h

-



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

cm

Lt

people



14x10,5x18 h

2,3

1-2

-



**ROLL UP SERIE TENDER**  
Tender roll up  
**Cod. 99900171**

# TENDER ALU



MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE  
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA  
EXTRA STRONG RIVETS



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

Serie professionale completa per il settore HORECA:

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

Ottimo per:

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

Complete professional series for HORECA:


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

Suitable for:

Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.




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

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




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

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




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

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




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

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




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

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




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

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




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

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



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

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



MANIGLIE TUBULARI ATERMICHE  
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA  
EXTRA STRONG RIVETS



MANICO TENDER TOTAL BLACK  
TENDER TOTAL BLACK HANDLES

Serie professionale completa per il settore HORECA:

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

Ottimo per:

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

Complete professional series for HORECA:


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

Suitable for:

Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.




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

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



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

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



**TEGAME**

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

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

**CASSERUOLA FONDA 1 MANICO**

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

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

**PADELLA BASSA 4 mm**

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

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

**PADELLA ALTA 4 mm**

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

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

**TENDER TOTAL BLACK PADELLA BASSA 4 mm**

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

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

**TENDER TOTAL BLACK PADELLA ALTA 4 mm**

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

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

**CASSERUOLA BASSA 1 MANICO**

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

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



Serie di padelle professionali in alluminio puro al 99,5% con le seguenti caratteristiche:


- 2 forme di recipiente con altezze differenti (alta e bassa).
- Pareti e fondo di spessore costante: 3 mm per tutte le misure fino al diametro da 36 cm, 3,5 mm per il diametro da 40 cm.
- Manico tubolare professionale in acciaio inox, di lunghezza proporzionale al diametro del recipiente.
- Rivestimento antiaderente long life ECLIPSE a 3 strati.

Professional pan series made of 99.5% pure aluminium with the following characteristics:

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




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

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




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

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




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

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



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

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





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

**STI-PRO**

Rivestimento ANTIADERENTE QUANTANIUM RAMATO (3 strati).

Abrasion Resistance 15.000 - 20.000 cycles.

**ST-BLACK | ST-ALU**

Rivestimento ANTIADERENTE ECLIPSE NERO (3 strati).

Abrasion Resistance 30.000 - 60.000 cycles.

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

**STI-PRO**

COPPER-PLATED ANTI-ADHERENT QUANTANIUM coating (3 layers).

Abrasion Resistance 15.000 - 20.000 cycles.

**ST-BLACK | ST-ALU**

ANTI-ADHERENT ECLIPSE BLACK coating (3 layers).

Abrasion Resistance 30.000 - 60.000 cycles.

**STI-PRO  
PADELLA**

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

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

**ST-BLACK  
PADELLA**

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

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

**ST-ALU  
PADELLA**

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

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





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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
36	11,90	7,10	-



**WOK**  
Wok  
**Cod. 36109F34**

Ø cm	h cm	Lt	
34	9,40	4,75	-



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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
32	5,40	3,30	-



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

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



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

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







FINITURA ESTERNA MARTELLATA  
HAMMERED EXTERIOR FINISH



MANICI IN OTTONE AD ALTO SPESSORE  
THICK BRASS HANDLES



STAGNATURA INTERNA DIAMANTATA  
INNER DIAMOND TINNING

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

Caratteristiche:

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

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

- Made in Italy.
- Pure Copper at 99%
- Pure Tin at 99%
- All the items are made with Certificated material approved for food contact.
- The high Thermal conductivity of copper ensures excellent precision in adjusting the temperature.
- Indispensable for pastry makers.
- Highest energy savings.
- Nickel free.

**RISTAGNATURA CASSERUOLE**  
Copper casseroles retinning

Ø cm
14
16
20
24
30
36


**RISTAGNATURA PADELLE E TEGAMI**  
Copper frying pans and roasting pans retinning

Ø cm
18
22
24
26
28
32
36






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

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




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

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




**TEGAME 2 MANIGLIE**  
 Frying pan 2 handles - Poêle  
 avec 2 poignées - Pfanne mit 2  
 Griffen - Rustidera 2 mangos  
**Cod. 364023..**

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




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

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




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

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




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

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



**PAIOLO CON MANICO  
 IN ACCIAIO**  
 Cauldron with stainless steel  
 handle - Chaudron avec  
 manche en acier - Kessel mit  
 Stahlgriff - Caldero con mango  
 de acero  
**Cod. 36407026**

Ø cm	h cm	Lt	
26	14	4,50	-



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

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



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

cm	
25x18	-
30x21	-
35x25	-



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

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



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

cm	
40x30	-
50x35	-
60x40	-



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



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

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



**TEGLIA PESANTE SPESSORE 2 mm**  
2 mm thick heavy roasting  
pan - Plat à rôti, ép. 2 mm -  
Fleischkasten extra schwer  
2 mm - Rustidera horno esp.  
2 mm  
**Cod. 509004..**

cm	
70x45x9 h	-



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

Ø cm	snails	
14	6	-
20	12	-



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

Ø cm	h cm	
16	2	-





# GASTRONORM



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

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

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



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

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



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

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



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

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



**ACCIAIO**  
Stainless steel

**POLICARBONATO**  
Polycarbonate

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

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



**ACCIAIO**  
Stainless steel

**POLICARBONATO**  
Polycarbonate

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

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



**ACCIAIO**  
Stainless steel

**POLICARBONATO**  
Polycarbonate

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

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



**ACCIAIO**  
Stainless steel

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



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



**ACCIAIO**  
Stainless  
steel

**ACCIAIO**  
Stainless  
steel

**POLICARBONATO**  
Polycarbonate

Standard

Forata  
Perforated

-

5BA

5BF

5BP

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

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



**ACCIAIO**  
Stainless  
steel

**ACCIAIO**  
Stainless  
steel

Standard

Forata  
Perforated

5BA

5BF

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

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



**ACCIAIO**  
Stainless  
steel

Standard

5BA

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

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



**ACCIAIO**  
Stainless  
steel

Standard

5BA





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

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

**ACCIAIO**  
 Stainless  
 steel

**Standard**

5TI




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

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

**ALLUMINIO**  
 Aluminium

**Antiadrente**  
 Non-stick

5STAT

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

**COPERCHIO NORMALE**  
 Normal lid - Couvercle -  
 Normaler Deckel - Tapa



**ACCIAIO**  
 Stainless  
 steel

**ACCIAIO**  
 Stainless  
 steel

**POLICARBONATO**  
 Polycarbonate

**Standard**

**A tenuta**  
 Sealing

-

5CO

5CT

5CP

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

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



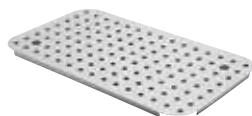
ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel
Per maniglia With handle slot	Per maniglia With handle slot	Per mestolo With ladle slot	Per mestolo e maniglia With ladle and handle slot

-                      **A tenuta**  
                                 Sealing                      -                      -

5CSMA              5CTSM              5CSME              5CSMM

Cod.	mod.				
....110	1/1	✓	✓	✓	✓
....120	1/2	✓	✓	✓	✓
....130	1/3	✓	✓	✓	✓
....140	1/4	✓	✓	✓	✓
....160	1/6	✓	-	✓	✓
....230	2/3	✓		✓	✓

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



**ACCIAIO**  
Stainless steel                      **POLICARBONATO**  
Polycarbonate

5FF                      5FP

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

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

**ACCIAIO**  
Stainless  
steel

5VS



	Cod.	mod.	
mm 400x300	..4BPSP	<b>4 Scomparti</b> 4 sectors	✓
mm 400x350x20 h	..5BPSP	<b>5 Scomparti</b> 5 sectors	✓

**SEPARATORE**  
Divider - Séparateur - Teiler - Separador



**ACCIAIO**  
Stainless  
steel

5SE

Cod.	mm	
..11000	530	✓
..12000	325	✓

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

- Produzione totalmente italiana.
- Tutti i materiali impiegati sono della migliore qualità e idonei al contatto alimentare ai sensi del DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma e della DIR. CEE 89/109.
- Tutte le misure più grandi sono normalizzate a garanzia di una maggiore resistenza dell'articolo.
- Massima capienza nel minimo ingombro grazie all'ottimizzazione delle raggature.
- Bordi smerigliati per una maggior sicurezza nell'utilizzo.

Gastronorm new TENDER series is a perfect combination of price and quality. Main Technical characteristics

- All the series are Made in Italy.
- All the material used in mass production are suitable for food contacts as for the law DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma and DIR. CEE 89/109.
- All the big sizes are done with special operation for improving resistance.
- Sizes are done to reduce as much as possible the volume, they are stackable.
- Borders are done to avoid any personal damages during use.

## SOLO VENDITA MASTER | Only master selling

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

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

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

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



				<b>ACCIAIO</b> Stainless steel	<b>POLICARBONATO</b> Polycarbonate	<b>POLIPROPILENE</b> Polypropylene		
				Standard	-	-		
				7BA	7BP	7PP		
Cod.	h mm	Lt						
..14020	20	-	24	✓	-	-		
..14040	40	-	12	✓	-	-		
..14065	65	1,7	12	✓	✓	24	✓	
..14100	100	2,5	12	✓	✓	12	✓	
..14150	150	3,8	12	✓	✓	24	✓	
..14200	200	4,8	12	✓	✓	12	✓	

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



				<b>ACCIAIO</b> Stainless steel	<b>POLICARBONATO</b> Polycarbonate	<b>POLIPROPILENE</b> Polypropylene		
				Standard	-	-		
				7BA	7BP	7PP		
Cod.	h mm	Lt						
..16020	20	-	24	✓	-	-		
..16040	40	-	24	✓	-	-		
..16065	65	1,0	12	✓	✓	24	✓	
..16100	100	1,5	12	✓	✓	24	✓	
..16150	150	2,3	12	✓	✓	24	✓	
..16200	200	3,5	12	✓	✓	12	✓	

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



				<b>ACCIAIO</b> Stainless steel	<b>POLICARBONATO</b> Polycarbonate	<b>POLIPROPILENE</b> Polypropylene		
				Standard	-	-		
				7BA	7BP	7PP		
Cod.	h mm	Lt						
..19065	65	0,6	24	✓	✓	24	✓	
..19100	100	0,8	24	✓	✓	24	✓	

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



				<b>ACCIAIO</b> Stainless steel	<b>ACCIAIO</b> Stainless steel	<b>POLICARBONATO</b> Polycarbonate
				Standard	Forata Perforated	-
				7BA	7BF	7BP
Cod.	h mm	Lt				
21020	20	-	1	✓	✓	-
21040	40	-	1	✓	✓	-
21065	65	18,0	1	✓	✓	-
21100	100	30,0	1	✓	✓	-
21150	150	42,8	1	✓	✓	-
21200	200	58,0	1	✓	✓	✓

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



**ACCIAIO**  
Stainless  
steel

**ACCIAIO**  
Stainless  
steel

Standard

Forata  
Perforated

7BA

7BF

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

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



**ACCIAIO**  
Stainless  
steel

Standard

7BA

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

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



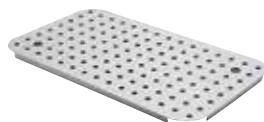
**ACCIAIO**  
Stainless  
steel

Standard

7BA

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

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



**ACCIAIO**  
Stainless  
steel

**POLICARBONATO**  
Polycarbonate

7FF

7FP

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

**TEGLIA BORDO PIANO**

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

**ACCIAIO**  
 Stainless  
 steel

7TI

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

**COPERCHIO NORMALE**

 Normal lid - Couvercle -  
 Normaler Deckel - Tapa

**ACCIAIO**  
 Stainless  
 steel

**POLICARBONATO**  
 Polycarbonate

**POLIPROPILENE**  
 Polypropylene

Standard

-

-

7CO

7CP

7PP

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

# ACCESSORI

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS








# PREPARAZIONE

PREPARATION  
LA PRÉPARATION  
VORBEREITUNG  
PREPARACIÓN






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

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




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

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




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

cm	
16x16 h	-




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

Ø cm	h cm	
34	20	-
40	22	-




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

Ø cm	
22	-
24	-
26	-
28	-



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

Ø cm	h cm	
22	10,5	-
24	11,5	-
26	13	-
28	14	-



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

Ø cm	h cm	
18	10	-
20	11,5	-
22	12,5	-
24	13,5	-




**CONO CINESE**  
Chinois - Chinois -  
Spitzsieb - Colador chino

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




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

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





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

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





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

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




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

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




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

mm	Ø cm		mm
	30	-	4x3
4x3	35	-	



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

mm	Ø cm		mm
	30	-	11x9
11x9	35	-	



**INSALATIERA BASE PIANA  
SENZA MANIGLIE**  
Salad bowl w/handles -  
Saladier sans poignées  
- Salatschüssel ohne Griffe -  
Ensaladera sin asas  
**Cod. 509038..**

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



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

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



**BASTARDELLA BASE PIANA  
CON MANIGLIE**  
Salad bowl with handles  
- Saladier sans poignées  
- Salatschüssel ohne Griffe -  
Ensaladera sin asas  
**Cod. 509036..**

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



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

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



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

Ø cm	
22/28	-
34/40	-



**FORMA  
CRÈME-CARAMEL**  
Crème caramel mould  
- Moule pour crème-  
caramel - Form für crème  
caramel - Molde para flan  
de caramelo  
**Cod. 50953107**

Ø cm	h cm	Lt	
7	7	0,27	-



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

cm	
48	-



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

Ø cm	
20	-

# UTENSILI

TOOLS  
USTENSILES  
ZUBEHÖR  
UTENSILIOS




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

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




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

blade cm	
18	6




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

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




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

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




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

blade cm	
18,0	6




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

blade cm	
15	6




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

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




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

blade cm	
20	6




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

blade cm	
15	6




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

blade cm	
20	6



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

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

**COLTELLO SALMONE**

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

**Cod. 741000ER**

blade cm	
26	6

**COLTELLO CUCINA**

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

**Cod. 741000ET**

blade cm	
12	6

**COLTELLO BISTECCA SENZA SEGA**

Fine edged steak knife - Couteau à viande sans scie  
- Steakmesser ohne Sägeschliff - Cuchillo de carne  
sin dientes

**Cod. 741000EY**

blade cm	
12	6

**MEZZALUNA**

Mincing knife - Berceuse - Gemüsemesser -  
Media luna

**Cod. 741000EB**

blade cm	
26	4

**PUNTA GRANA**

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

**Cod. 741000EX**

blade cm	
12	6

**ACCIAINO**

Sharpener - Fusil aiguiser - Messerschäerfer -  
Afilador

**Cod. 741000E3**

blade cm	
24,5	6

**FORCHETTONE ARROSTO**

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

**Cod. 741000ES**

blade cm	
18	6

**COLTELLO BISTECCA CON SEGA**

Full serration steak knife - Couteau à viande avec scie  
- Steakmesser mit Sägeschliff - Cuchillo de  
carne con dientes

**Cod. 741000EU**

blade cm	
12	6

**COLTELLO SPELUCCHINO**

Paring knife - Couteau éplucheur - Spickmesser -  
Cuchillo pelador

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

**COLTELLO VERDURA**

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

**Cod. 741000EZ**

blade cm	
7,5	6

**APPENDINO MAGNETICO**

Aluminium magnet hanger - Crochet magnétique -  
Magnethalter - Colgador magnético

**Cod. 741000ED**

blade cm	
45	6



Ogni pezzo è confezionato singolarmente.

Packaging in individual gift bag.

En sachet cadeau individuel.

In Geschenkbeutel.

Cada artículo esta presentado en bolsa de regalo.





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

Gamma completa.


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



#### COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau éplucheur - Spickmesser - Cuchillo pelador

**Cod. 751000EV**


blade cm	
9	-



#### COLTELLO AFFETTATI

Slicer knife - Couteau à charcuterie - Ausschnittmesser - Cuchillo para fiambre


**Cod. 751000EN**

blade cm	
20	-



#### COLTELLO PER FILETTARE


Fillet knife - Couteau à fileter - Filetirmesser - Cuchillo rebanador

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



#### COLTELLO DISOSSATORE

Boning knife - Couteau désosseur - Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador

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

**COLTELLO CUCINA**

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

**Cod. 751000EL**

blade cm	
15	-

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

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

**COLTELLO PANE**

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

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

**COLTELLO PANE OFFSET**

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

**Cod. 751000ED**

blade cm	
23	-

**COLTELLO PROSCIUTTO**

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

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

**COLTELLO SALMONE**

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

**Cod. 751000ER**

blade cm	
30	-

**COLTELLO SANTOKU**

Santoku cook - Couteau santoku - Santokumesser - Cuchillo santoku

**Cod. 751000EI**

blade cm	
18	-

**COLTELLO MACELLAIO**

Butcher knife - Boucher - Fleischmesser - Cuchillo carnicero

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

**COLTELLO TRINCIANTE**

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

**Cod. 751000FG**

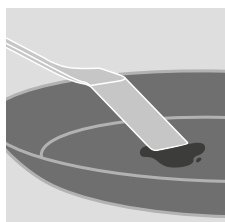
blade cm	
30	-

**BORSA PORTA COLTELLI**

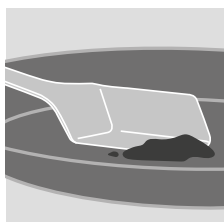
Knives bag - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina

**Cod. 92903004**

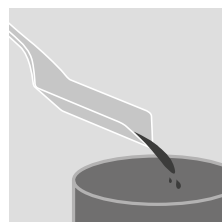
# SPUC



**1. SPOSTARE**  
STIRRING  
REMUER  
ZUSAMMENSCHIEBEN  
MOVER



**2. RACCOGLIERE**  
LIFTING  
RAMASSER  
AUFSAMMELN  
RECOGER



**3. VERSARE**  
POURING  
VERSER  
BERGIESSEN  
VERTER



SPUC  
18/10  
Cod. 58730500

cm  
29



-



SPUC  
Nylon  
Cod. 58730501

cm  
29



-



WATCH  
THE SPUC  
VIDEO!





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

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



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

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



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

Cod.	cm	
50923910	46	6
50923912	55	6



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

cm	
50	-



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

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



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

cm	
27	-



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

Cod.	cm	
50923010	46	-
50923012	55	-



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

cm	
50	-
70	-



**NUOVO  
CUCCHIAIONE  
FONDO UNIPEZZO**

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

cm	
46	-



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

cm	
36	-



**CUCCHIAIONE  
UNIPEZZO**

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

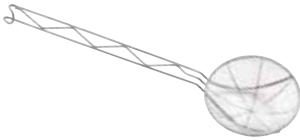
cm	
35	-



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

cm	
35	-

**SCHIUMAROLE E FRUSTE | Skimmers and Whisk**



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

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



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

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



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


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



**APPENDI ORDINI IN ALLUMINIO**

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

**Cod. 78500325**

cm	
91	-



**FORBICE PROFESSIONALE**

Professional scissor - Ciseaux professionnels - Profischiere - Tijeras profesionales

**Cod. 58734621**

 6



**ROMPINOCI 2 NICCHIE**

Nutcracker - Casse-noix - Nussknacker - Cascanueces


**Cod. 50916001**


40



**BATTICARNE PROFESSIONALE MANICO ACCIAIO**

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


Cod.	gr	
50907306	600	-
50907315	1500	10



**TRINCIAPOLLO CON MOLLA INTERNA**

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

**Cod. 50907420**

cm	
24	30



**TRINCIAPOLLO PROFESSIONALE**

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

**Cod. 58730923**

 6



**RACCOGLI BRICIOLE**

Crumb collector - Ramasse miettes - Tischkrümelsammler - Recoge migas

**Cod. 50916600**


240



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

cm 

26 12



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

cm 

26 12



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

cm 

26 12



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

cm 

26 12



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

cm 

26 12



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

cm 

30 12

35 12

40 12



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

cm   
 24 12



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

cm   
 24 12



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

cm   
 20 12



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

cm   
 24 12



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

cm   
 24 12



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

cm   
 24 12



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

cm   
 24 12



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

cm   
 24 12




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

cm   
 24 12



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

cm   
 16 12  
 20 12





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

cm   
 20 -



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

cm   
 22 -



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

cm   
 20 -



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

cm   
 21 -



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

cm   
 17 -



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

cm   
 11 -




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

cm   
 15 -



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

lunghezza cm   
 16 -



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

cm   
 13 -




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

cm   
 10 -



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

Cod.	cm	
78500440	35	-
78500441	45	-



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

cm   
 20 -



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



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

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

SPATOLE | Spatulas



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

6



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

6



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

6



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

6



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

6



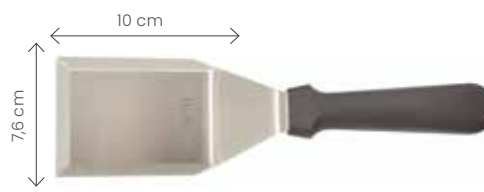
**SPATOLA cm 10x6,4**  
 Turner - Spatul - Spatel - Espátula  
**Cod. 78300017**

6



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

6



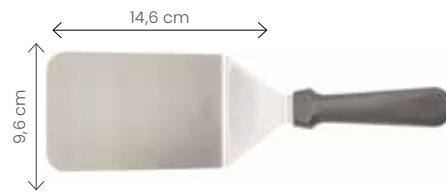
**SPATOLA cm 10x7,6**  
 Turner - Spatul - Spatel - Espátula  
**Cod. 78300019**

6



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

6



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

6



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

6



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

6



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

6



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

6



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

6



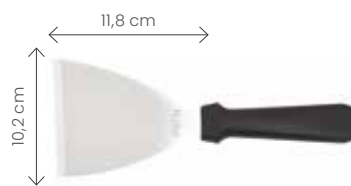
**TAGLIA PASTA**  
Dough cutter - Spatul - Spatula grösse pasta -  
Espátula pasta tamaño  
**Cod. 78300036**

6



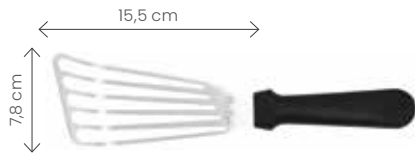
**SPATOLA cm 15,3x13**  
Turner - Spatul - Spatel - Espátula  
**Cod. 78300021**

6



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

6



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



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



**SPATOLA PER TORTA**  
Cake lifter - Spatule à tarte - Kuchenspachtel  
gross - Espátula para tarta

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




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



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




**SPATOLA DRITTA**  
Straight turner - Spatule droite - Tranchiergabel  
gebogen - Espátula recta

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



**SPATOLA PIEGATA**  
Offset turner - Spatule courbée - Spatel  
gewinkelt - Espátula doblada

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



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



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



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



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



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



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

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



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



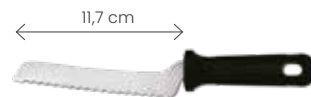
**COLTELLO AGRUMI**  
Citrus peeler - Couteau éplucheur d'agrumes -  
Zitrusmesser - Cuchillo para cítricos  
**Cod. 78100026**



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



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

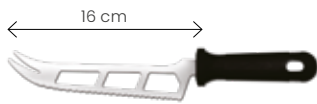


**COLTELLO POMODORO**  
Tomato knife - Couteau à tomate - Tomaten-messer  
- Cuchillo para tomate  
**Cod. 78100061**



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





#### COLTELLO FORMAGGIO

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

**Cod. 78100066**



#### ROTELLA DOPPIA

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

Cod.	Ø mm	
78100081	40	6
78100082	60	6



#### ROTELLA PIZZA

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

**Cod. 78100086**



#### SCANALATORE

Channel knife - Canneur en V -  
Kannaliermesser - Acanalador

**Cod. 78100023**



#### PELATATE JULIENNE

(spessore struttura 2 mm)

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

**Cod. 78100098**



#### ROTELLA TAGLIA PASTA

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

Cod.	Ø mm	
78100071	40	6
78100072	60	6



#### ROTELLA SEGHETTATA

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

Cod.	Ø mm	
78100076	40	6
78100077	60	6



#### AFFETTA FORMAGGI

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

**Cod. 78100091**



#### PELATATE SEGHETTATO

(spessore struttura 2 mm)

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

**Cod. 78100097**



#### PELATATE LISCIO

(spessore struttura 2 mm)

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

**Cod. 78100096**



**LAMA A NASTRO**

Ribbon grater - Râpe à double tranchant - Reibe mit bandklinge - Rallador corte en tiras

Per zucchine, cipolla, formaggio, cioccolato - For zucchini, onion, cheese, chocolate - Pour courgettes, oignon, fromage, chocolat - Für zucchini, zwiebel, käse, schokolade - Para calabacín, cebolla, queso, chocolate

**Cod. 78100106**

**LAMA A SCAGLIE**

Shaver grater - Râpe à copeaux - Schaber - Rallador corte en láminas

Per cioccolato, formaggio, tartufo - For chocolate, cheese, truffle - Pour chocolat, fromage, truffes - Für schokolade, käse, trüffel - Para chocolate, queso, trufa

**Cod. 78100107**

**LAMA GROSSA**

Coarse grater - Râpe gros grain - Reibe mit grober klinge - Rallador corte grueso

Per carote, formaggio, cavolo - For carrots, cheese, cabbage - Pour carottes, fromage et chou - Für karotten, käse, kohl - Para zanahoria, queso, col

**Cod. 78100101**

**LAMA MEDIA**

Medium grater - Râpe grain moyen - Reibe mit mittelgrober klinge - Rallador corte medio

Per cocco, zenzero, carote, formaggio tenero - For coconut, ginger, carrots, soft cheese - Pour noix de coco, gingembre, carottes, fromage tendre - Für kokos, ingwer, karotten, weichkäse - Para coco, jengibre, zanahoria, queso tierno

**Cod. 78100102**

**LAMA FINE**

Fine grater - Râpe grain fin - Reibe mit feiner klinge - Rallador corte fino

Per agrumi, peperoncino, formaggio, aglio, zenzero - For citrus fruit, chili pepper, cheese, garlic, ginger - Pour agrumes, piment, fromage, ail et gingembre - Für zitrusfrüchte, pfefferoni, käse, knoblauch, ingwer - Para cítricos, guindilla, queso, ajo, jengibre

**Cod. 78100103**



# BARBEQUE

stainless steel



## MOLLA BARBEQUE

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

**Cod. 50918301**

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
42,5	6



## FORCHETTONE BARBEQUE

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

**Cod. 50918303**

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
44,5	6



## PALA BARBEQUE

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

**Cod. 50918302**

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
44,5	6



## SPAZZOLA BARBEQUE

Barbeque brush - Pinceau barbeque -  
Barbecue Bürste - Brocha barbacoa

**Cod. 50918304**

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
44,5	6





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

Ø cm	thickness mm	
22	0,7	-



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

Ø cm	thickness mm	
20*	0,7	-
22	0,7	-

\* MOQ 500 PCS



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

Ø cm	
12	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
12	7,2	0,6	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
11,5	6	0,5	-



**BICCHIERE**  
Glass - Verre - Glas - Vaso  
**Cod. 50912000**

Ø cm	h cm	Lt	
7,9	7,9	0,29	-



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

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



**VASOIO 4**  
SCOMPARTI BORDO  
PIANO SENZA PIEDINI  
Tray 4 sectors - Plateau 4  
secteurs, bord plat - Tablett  
4 Sektoren mit flachem  
Rand, ohne Füße idem -  
Bandeja 4 secciones, bordo  
llano, sin pies  
**Cod. 5VS4BPSP**

cm	thickness mm	
40x30	0,8	-



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

500 (10x50 pcs)



**VASOIO 5**  
SCOMPARTI BORDO  
PIANO SENZA PIEDINI  
Tray 5 sectors - Plateau 5  
secteurs, bord plat - Tablett  
5 Sektoren mit flachem  
Rand, ohne Füße idem -  
Bandeja 5 secciones, bordo  
llano, sin pies  
**Cod. 5VS5BPSP**

cm	thickness mm	
44x35	0,8	-



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

500 (10x50 pcs)



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	5	1,2	-



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

cm	thickness mm	
22	0,8	-

# PRESENTAZIONE


PRESENTATION  
PRÉSENTATION  
PRÄSENTATION  
PRESENTACIÓN








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

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

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



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

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




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

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



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

cm	thickness mm	
42x31	0,7	10



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

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



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

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



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

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



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

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



**VASSOIO RETTANGOLARE  
CON MANIGLIE**  
Rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire à deux manches - Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con asas  
**Cod. 509313..**

cm	thickness mm	
48x37	1	-
60x47	1	-



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

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



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

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



**VASSOIO TONDO  
BORDATO CON MANIGLIE**  
Round edged tray with handles - Plateau rond bordé avec poignées - Rundes Tablett mit Griffen - Bandeja redonda rebordeada con asas  
**Cod. 509327..**

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

ZUPPIERA | Sauce bowl



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

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



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

Ø cm	
18	-
22	-
24	-
26	-
28	-

SALSIERE | Sauce boat



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

cl	
9	10
14	10
22	10
28	10
45	10



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

cl	
20	10

CLOCHE | Cloche



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

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



**CLOCHE ROTONDA  
CON POMOLO**  
Round cloche with knob  
- Cloche ronde avec  
pommeau - Speiseglocke  
mit Griff - Cloche redonda  
con pomo  
**Cod. 509323..**

Ø cm IN	for round tray Ø cm	
25	30	-
30	35	-



**CLOCHE OVALE  
CON POMOLO**  
Oval cloche with knob  
- Cloche ovale avec  
pommeau - Speiseglocke  
oval mit Griff - Cloche  
ovalada con pomo  
**Cod. 509321..**

Ø cm IN	for oval tray cm	
32	36	-
42	47	-



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

Ø cm	h cm	
12,5	8,7	-




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

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




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

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




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

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




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

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




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

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



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

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

# USE & REUSE







## L'alternativa ecologica all'usa e getta.

Gli articoli sono realizzati in acciaio inossidabile: prodotto 100% ecologico, riciclabile, ecosostenibile, riutilizzabile e resistente.

Gli articoli si possono lavare e rilavare, non si piegano, non si rompono e non inquinano l'ambiente.

## The eco-friendly alternative to disposable items.

The items are produced with stainless steel: 100% eco-friendly, recyclable, environmentally friendly, reusable and does not break.

You can wash and rewash the pieces, it do not bend, break and they do not pollute.

### SOLO VENDITA INNER | Only inner selling



#### USE & REUSE CUTLERY SET

Set posate in acciaio  
Stainless steel cutlery set  
- Ensemble de couverts en acier - Besteckset aus Stahl - Juego de cubiertos de acero  
**Cod. 00300\_0..**

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

### SOLO VENDITA MASTER | Only master selling



#### READY TO USE & REUSE SET

Set posate in acciaio con tovagliolo 3 veli  
Stainless steel cutlery set with napkin - Ensemble de couverts en acier avec serviette 3 plis - Stahlbesteck mit 3-lagiger Serviette - Juego de cubiertos de acero con servilleta de 3 capas  
**Cod. 00300T..**

LAVATE A 100°C • PRONTE ALL'USO | Already washed at 100°C • Ready to use

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



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

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



**USE & REUSE HAPPY HOUR**  
**Cod. 06210Y..**

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



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

Cod.	Description	pcs	☐
85	Set 1 forchetta, 1 cucchiaio, 1 coltello, 1 cucchiaino   Set 1 fork, 1 spoon, 1 knife, coffee spoon	4	-
SN	Set 4 forchette, 4 cucchiari, 4 coltelli, 4 cucchiaini   Set 4 forks, 4 spon, 4 knives, 4 coffee spoons	16	-

# BAR & GELATERIA

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





# BAR





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



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



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



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

6



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

12



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



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

12



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

24



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

cm



23

12



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

cm



25

24



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

h cm   
21,3 48



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

Lt   
0,83 -



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

Lt   
0,63 -




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

Lt   
0,35 -



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

cm   
10,5x5,5 -



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

cm   
11,5x8,5 -




**ZUCCHERIERA OVALE  
COMPLETA DI  
2 CUCCHIAINI  
MOD. PITAGORA**  
Oval sugar bowl with 2 tea/  
spoons - Sucrier oval avec  
2 cuillères à café  
Ovale Zuckerdose mit  
2 Loeffeln - Azucarero  
ovalada con 2 cucharitas  
**Cod. 50958600**

cm   
21x13 -




**ZUCCHERIERA TONDA  
COMPLETA DI  
2 CUCCHIAINI  
MOD. PITAGORA**  
Round sugar bowl with 2  
tea/spoons - Sucrier rond  
avec 2 cuillères à café  
Runde Zuckerdose mit  
2 Loeffeln - Azucarero  
redonda con 2 cucharitas  
**Cod. 50958500**

Ø cm   
14 -




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

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



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

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





**TAPPO CHIUDI E  
VERSA CHAMPAGNE**  
Close and pour  
champagne stopper -  
Bouchon à champagne  
- Champagnerverschluss  
mit Ausgießer Gießen und  
Schließen - Tapón "cierra  
y sirve" vino pvc  
**Cod. 50953305**



**TAPPO CHIUDI E VERSA  
VINO PVC BORDEAUX**  
Close and pour pvc wine  
stopper - Bouchon à  
vin en PVC / bouchon  
pour bouteille de vin en  
PVC - Weinverschluss mit  
Ausgießer Gießen und  
Schließen - Tapón "cierra y  
sirve" vino pvc  
**Cod. 50953307**



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

60



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

120



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

600



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

600



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



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

\*Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 Chiavi (1 master) o multipli

\*Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 "chiavi" (1 master) or multiple

DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO

AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 Chiavi (1 master) o multipli  
Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 "chiavi" (1 master) or multiple

GR6 - 607 

GR6 - 608 

GR6 - 617 

GR3 - 322 

Cucchiaino caffè  
Tea-coffee spoon  
Cuiller à café  
Kaffeelöffel  
Cuchara café

Cucchiaino moka  
Moka spoon  
Cuiller à moka  
Mokkalöffel  
Cucharita moka

Forchetta 3 spine  
Pastry fork  
Fourchette à gateau  
Kuchengabel 3 Zinken  
Tenedor postre 3 púas

Paletta gelato  
Ice cream spoon  
Cuiller à glace  
Eislöffel  
Cuchara para helado



VITTORIALE  
1640C...

✓

✓

✓

-



CONCEPT  
0450C...

✓

✓

✓

-



TECNA  
0470C...

✓

✓

✓

-



OLIVIA  
0490C...

✓

✓

✓

-



EUCLIDE  
0480C...

✓

✓

-

-



SWING  
0880C...

✓

✓

✓

-



PALLADIUM  
0590C...

✓

✓

✓

✓



RITZ  
2280C...

✓

✓

✓

✓



SETTECENTO  
2050C...

✓

✓

✓

-



LIBERTY  
1660C...

✓

✓

✓

-



PALACE  
1690C...

✓

✓

✓

✓



TREND  
1670C...

✓

✓

✓

-



SYNTHESIS  
2030C...

✓

✓

✓

-



SOLARIS  
2170C...

✓

✓

✓

-



AMERICA  
2240C...

✓

✓

✓

✓



GAMMA  
2150C...

✓

✓

✓

✓



DOLPHIN  
1360C...

✓

✓

✓

-



SNAKE  
1140C...

✓

✓

-

-




-Gomma antiscivolo + polipropilene  
-Leggeri, pratici e resistenti

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




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

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




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

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



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

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

# GELATERIA

ICE-CREAM  
CRÈMEGLACÉE  
EIS  
HELADO





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

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



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

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



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

Cod.	Description	
78500396	Medio Medum	-
78500397	Grande Big	-



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

cm	
18,5	100



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

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



**SPATOLA PER GELATO CON MANICO IN PLASTICA**  
Ice cream spatula with plastic handle - Spatule à glace avec manche en plastique - Eisservier mit Kunststoffgriff - Paleta para helado con mango de plástico

Cod.	Colour	cm	
50952701	BIANCO White	30	100
50952702	VERDE Green		
50952703	ROSSO Red		



**SPATOLA PER GELATO MANICO IN PLASTICA**  
Ice cream spatula with plastic handle - Spatule à glace avec manche en plastique - Eisservier mit Kunststoffgriff - Paleta para helado con mango de plástico

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



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

Ø cm	
13	-



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

Ø cm	
13	-



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

Ø cm	Lt	
8,5	0,181	6



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

Ø cm	Lt	
10	0,180	6



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

Ø cm	Lt	
9	0,156	6
10	0,185	6



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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




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

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




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

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




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

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




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

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




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

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




**COPERCHIO PER CARAPINA 20 Ø cm**  
Cover for ice cream roller container - Couvercle pour bac à glace carapina - Deckel für Karapin - Tapa para carapina

Cod.	Ø cm	
55012820	20	-




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

Cod.	cm	
55013818	18x16,5	-




**SET 2 CARAPINE CON COPERCHIO**  
Roller container with cover for ice cream 2 pcs set - Ensemble de 2 bacs à glace carapina avec couvercle - Set aus 2 Karapinen mit Deckel - Juego 2 carapinas con tapa

Cod.	Ø cm	cm	
55012736	15	36x16,5	-



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

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

# CAFFETTERIA

COFFEE SHOP  
CAFÉTÉRIA  
CAFETERIA  
CAFETERÍA







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

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



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

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



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

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



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

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



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

Lt	
0,36*	-
1,25	-



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

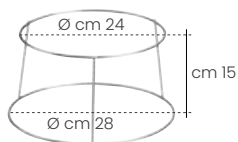
Lt		
0,50	4	-
0,75	6	-

# PASTICCERIA

PASTRY MAKING  
PÂTISSERIE  
PASTICCERIA  
PASTELERÍA

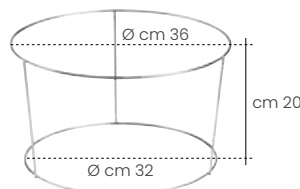






**ALZATA FILO PICCOLA**  
Little riser - Petit support  
plateau - Kleiner Seilzug -  
Soporte hilo pequeño  
**Cod. 50951028**

Ø cm	h cm	
24/28	15	-



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

Ø cm	h cm	
32/36	20	-



**VASSOIO TONDO TENDER**  
Round tray - PPlateau rond  
- Rundes Tablett - Bandeja  
redonda  
**Cod. 538259..**

Ø cm	
24	-
28	-
32	-
36	-



**SPILLO HAPPY HOUR**  
Pin - Epingle - Lanze -  
Aguja  
**Cod. 0620N6UT**

cm	
10	-



**MIXER HAPPY HOUR**  
Mixer - Mélangeur - Mixer  
- Mixer  
**Cod. 0620MKUQ**

cm	
10	120



**JOLLY HAPPY HOUR**  
Joker - Joker - Jolly - Jolly  
**Cod. 0620MKUP**

cm	
10	120



**VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA 18/10**  
Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à pâtisserie - Tiefes Kuchentablett - Bandeja rectangular pastelera  
**Cod. 50933827**

cm	thickness mm	
27x20	0,6	-



**VASSOIO TRAMEZZINI**  
Sandwich tray - Plateau à sandwichs - Sandwich-Tablett - Bandeja de sándwiches  
**Cod. 53727929**

cm	thickness mm	
29x21x2 h	0,8	10



**VASSOIO GN 1/1 IMPILABILE 18/10**  
Stackable tray - Plateau empilable - Stapelbares Tablett - Bandeja apilable  
**Cod. 50933456**

cm	
53x32x7 h	10



**BACINELLA PER PASTICCERIA 18/10**  
Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera  
**Cod. 509339..**

cm	thickness mm	
25x18x2 h	0,6	10
30x22x2 h	0,7	10
35x25x2,5 h	0,8	10



**BACINELLA PER PASTICCERIA 18/10**  
Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera  
**Cod. 509339..**

cm	thickness mm	
29x21x2 h	0,8	10
58x21x2 h	1	-



**VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA 18/10**  
Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à pâtisserie - Tiefes Kuchentablett - Bandeja rectangular pastelera  
**Cod. 50933950**

cm	thickness mm	
50x36	1	-



**VASSOIO BAR TENDER**  
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod.	cm	
53827825	25x20x0,8 h	-
53827835	35x10x0,8 h	-
53827836	35x20x0,8 h	-
53827840	40x10x0,8 h	-
53827842	40x20x0,8 h	-
53827850	50x10x0,8 h	-
53827852	50x20x0,8 h	-
53827860	60x10x0,8 h	-
53827862	60x20x0,8 h	-
53827870	70x20x0,8 h	-



**VASSOIO BAR TENDER STONE WASHED**  
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod.	cm	
538S7825	25x20x0,8 h	-
538S7835	35x10x0,8 h	-
538S7836	35x20x0,8 h	-
538S7840	40x10x0,8 h	-
538S7842	40x20x0,8 h	-
538S7850	50x10x0,8 h	-
538S7852	50x20x0,8 h	-
538S7860	60x10x0,8 h	-
538S7862	60x20x0,8 h	-
538S7870	70x20x0,8 h	-

# RICAMBI

SPARE PARTS  
PIÈCES DE RECHANGES  
ERSATZTEILE  
PIEZAS DE REPUESTO





**VETRO OLIERA PITAGORA**  
Oil / vinegar glass - Burette  
- Ersatzflasche für essig/öl  
- Ampolla  
**Cod. 97200040**



**SALVAGOCCIA PITAGORA**  
Plastic drop-catcher -  
Protège-goutte  
Ausgiesser plastik essig/  
öl - Impide-gotas  
**Cod. 97200054**



**CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER VETRO OLIERA PITAGORA**  
Cup for oil/vinegar glass  
- Capuchon en acier pour burette - Metallkappe - Capuchón ampolla de acero inoxidable  
**Cod. 97200056**



**VETRO SALE E PEPE PITAGORA**  
Salt/pepper glass - Salière  
- Ersatzglas pfeffer/salz - Salero  
**Cod. 97200045**



**CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO PITAGORA**  
Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière en acier inoxydable - Metallkappe salz - Capuchón salero de acero inoxidable  
**Cod. 97200052**



**CAPPUCCIO PEPE IN ACCIAIO INOX 18/10 PITAGORA**  
Pepper cup for salt/pepper glass - Capuchon pour poivrière en acier inoxydable - Metallkappe pfeffer - Capuchón pimienta de acero inoxidable  
**Cod. 97200051**



**CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI PITAGORA**  
Universal toothpicks cup - Capuchon en acier inoxydable pour cure-dents - Universalkäppchen zahnstocher - Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados  
**Cod. 97200053**



**VETRO OLIERA**  
Oil/vinegar glass - Burette  
- Menage - Ampolla  
**Cod. 97200060**

Mod. 

Nouvelle Cuisine  
Progetto

-



**SALVAGOCCIA**  
Plastic drop-catcher -  
Protège-goutte - Stöpsel  
- Protector de gotas  
**Cod. 97200062**



**CAPPUCCIO 18/10 PER VETRO OLIERA**  
Cup for oil/vinegar glass  
- Capuchon pour burette  
- Kappe für Menage - Capuchón ampolla  
**Cod. 97200059**

Mod. 

Nouvelle Cuisine  
Progetto

-

Mod. 

Nouvelle Cuisine  
Progetto

-



**SALINO**  
Salt/pepper glass - Salière  
- Salzstreuer - Salero  
**Cod. 97200061**

Mod.



Nouvelle Cuisine  
Progetto

-



**CAPPUCCIO IN ACCIAIO  
INOX 18/10 PER SALINO**  
Salt cup for salt/pepper  
glass - Capuchon en  
acier inoxydable pour  
salière - Salzstreuerkappe  
aus Stahl inox - Capuchón  
salero de acero inoxidable  
**Cod. 97200058**

Mod.



Nouvelle Cuisine  
Progetto

-



**CAPPUCCIO IN ACCIAIO  
INOX 18/10 PER  
PEPE/STUZZICADENTI**  
Pepper/toothpicks cup  
for salt/pepper glass  
- Capuchon en acier  
inoxydable pour poivrière  
- Kappe aus Stahl inox  
für Pfeffer Salz- und  
Zahnstocher - Capuchón  
pimiento/palillos de acero  
inoxidable  
**Cod. 97200057**

Mod.



Nouvelle Cuisine  
Progetto

-



**CAPPUCCIO UNIVERSALE  
INOX 18/10 PER  
STUZZICADENTI  
INCARTATI**  
Universal toothpicks  
cup - Capuchon en  
acier inoxydable  
pour cure-dents -  
Universalkäppchen  
zahnstocher - Capuchón  
univ. Para palillos  
limpiadientes en  
empapelados  
**Cod. 97200053**

Mod.



Nouvelle Cuisine  
Progetto

-



**VETRO PER FORMAGGERA**  
Cheese bowl glass - Verre  
pour fromagère - Glas für  
Käsedose - Cristal para  
quesera  
**Cod. 97200035**

Mod.



Nouvelle Cuisine  
Progetto

-





DISPLAY  
PRÉSENTOIR  
WANDAUSSTELLER  
EXPOSITOR

ESPOSITORI



**ORANGE SPOT**  
**ESPOSITORE CON**  
**45 GANCI E RIPIANO**  
 Display with 45 hooks and shelf

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900053	70	50	220	-

Cod.	Description	
99900161	Struttura espositore   Display	-
99900056	Ganci   Hooks	-
99900057	Modulo portaposate (14 nicchie)   Cutlery shelf (14 slot)	-
99900160	Ripiano   Shelf	-



**ESPOSITORE GDO**  
 GDO display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900120	66,5	60	220	-
99900121	100	60	220	-
99900122	133	60	220	-

Cod.	Description	cm	
99900177	Ripiano con porta prezzo frontale   Shelve with frontal datastrips	66,5x50	-
99900176	Ripiano con porta prezzo frontale   Shelve with frontal datastrips	100x50	-
99900175	Ripiano con porta prezzo frontale   Shelve with frontal datastrips	133x50	-
99900144	Barra per ganci   Bar for hooks	66,6	-
99900145	Barra per ganci   Bar for hooks	100	-
99900146	Barra per ganci   Bar for hooks	133	-
99900147	Ganci (10 pz)   Hooks (10 pcs)	-	-
99900148	Porta prezzo (10 pz)   Price Holder (10 pcs)	-	-



**ESPOSITORE PALL BOX**  
**PER POSATE**  
**CON CROWNER**  
**PERSONALIZZATI**  
 Display

Cod.	Description	cm	
99900113	Base (6 ripiani   6 shelves)	w 60 d 40 h 87	-



Cod.	Description	cm	
99900113	Palace crowner	60x113	-
99900114	Privilege crowner	60x113	-
99900115	Swing crowner	60x113	-
99900116	Maitre crowner	60x113	-



**ESPOSITORE CON**  
**VASSOI PER POSATE**  
 Cutlery display with trays

Cod.	Description	
99900164	Base con crowner   Base with crowner	-
99900165	Ripiano (4pz)   Shelf (4 pcs)	-
99900166	Colonna   Column	-



**ESPOSITORE  
SENZA GANCI**  
Wall display  
(without hooks)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900028	100	44	220	-

Cod.	Description	cm	
99900033	Ripiano piano (3 pz)   Falt shelf (3pcs)	50	-
99900032	Ganci (50 pz)   Hooks (50 pcs)	-	-



**ESPOSITORE CURVO**  
Bent display  
(without shelves)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900027	100	44	220	-

Cod.	Description	cm	
99900036	Ripiano piano (3 pz)   Falt shelf (3pcs)	30	-
99900032	Ganci (50 pz)   Hooks (50 pcs)	-	-



**PORTAQUATERNA  
IN LEGNO (15 PZ)**  
4 pcs wooden display  
(15 pcs)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900035	18,5	15	27	-



**PORTAQUATERNA  
PINTINOX**  
4 pcs cutlery display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
92903052	15,5	14	10,2	-



**ESPOSITORE PALL BOX  
PER PADELLE**  
Pall box display for  
frying pans

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900014	40	66	136	-



**ESPOSITORE  
EXCALIBUR**  
Excalibur display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900049	48	48	204	-



**ROLL UP  
3LAYERS**  
3Layers roll up  
**Cod. 99900170**



**ROLL UP  
TENDER**  
Tender roll up  
**Cod. 99900171**

# SEZIONE ESPLICATIVA

TECHNICAL  
INFORMATION

INFORMATION  
TECHNIQUE

TECHNISCHE  
INFORMATIONEN

INFORMACIÓN  
TÉCNICA







**1** | Lamiera da coils  
Coils sheet



**2** | Tranciatura  
Blanking



**3** | Laminazione  
Rolling



**4** | Ritrancio tazza  
Bowl cutting



**5** | Coniatura  
Embossing



**6** | Lucidatura  
prodotto finito  
Polishing  
finished product



COLTELLO MONOBLOCCO CON LAMA TEMPERATA | Solid knife with harder blade



COLTELLO MONOBLOCCO CAVO E LAMA FUCINATA | Hollow handle knife with forged blade





### Acciaio inox 18/10 Acciaio 18% cromo

Le diverse qualità di acciai per posate. L'acciaio inox 18/10 AISI 304 e inox 18% cromo AISI 430, vengono forniti esclusivamente dalle principali acciaierie europee. La loro eccezionale resistenza alla ruggine, la brillantezza e le caratteristiche igieniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia; essi infatti resistono agli acidi contenuti nei generi alimentari e nei detersivi ed è antiurto. Gli acciai AISI 304 e 430 sono particolarmente adatti al lavaggio in lavastoviglie.

### 18/10 stainless steel 18% chrome stainless steel

The different steel grade used for cutlery. Pinti 18/10 AISI 304 and 18% CHROME AISI 430 stainless steel are supplied almost exclusively by the main European steelworks. Their exceptional rust resistance, their brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, they resist the acids contained in foodstuffs, detergents and they are shockproof. 18/10 and 18% chrome are dishwasher safe.

---

## USO E MANUTENZIONE | Use and care advice

### Inossidabilità dell'acciaio usato per coltelli e lame

In ottemperanza alla legge n° 126 del 10/04/91 "Norme per l'informazione del consumatore" si informano gli utilizzatori di lame e coltelleria circa l'uso corretto del prodotto per evitare fenomeni corrosivi.

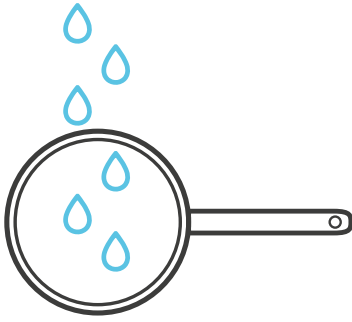
- Lavare le lame immediatamente dopo l'uso.
- Utilizzare detersivi neutri o debolmente alcalini.
- Evitare di strofinare lame e coltelli con:
  - a) prodotti abrasivi soprattutto se contenenti cloro.
  - b) pagliette metalliche o sintetiche.
- Non impiegare per il lavaggio ipocloriti (candeggina), né detersivi contenenti cloro o cloruri liberi.
- Asciugare subito dopo il lavaggio con panni morbidi e assorbenti.
- L'asciugatura in lavastoviglie non è in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, è pertanto necessario effettuare una accurata asciugatura a mano immediatamente dopo il ciclo di lavaggio. Le precauzioni succitate sono indispensabili per evitare danni irreparabili a lame e coltelli.

### Rust-proof characteristics of steel used to make knives and blades

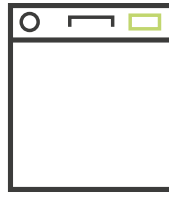
In compliance with the Law no. 126 of 10/04/1991 "Information to Consumer", we hereby advise users of blades and knives on proper use of these products to prevent their rusting.

- Wash blades immediately after use.
- Use neutral or slightly alkaline detergents.
- Do not rub blades and knives with:
  - a) abrasive products (mainly those containing chlorine)
  - b) metal or synthetic wools.
- Do not wash with hypochlorites (bleach) or detergents containing chlorine or free chlorides.
- Dry immediately after washing with a soft or absorbing cloth.
- Generally, drying in dish-washers does not prevent rusting; therefore, dry manually immediately after washing in dish-washers. Strictly follow these advices to prevent blades and knives from being irreparably damaged.





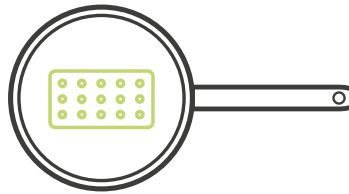
Lavare la padella nuova, per pulire è sufficiente acqua calda e detersivo  
Clean the new frying-pan, clean with hot water and detergent



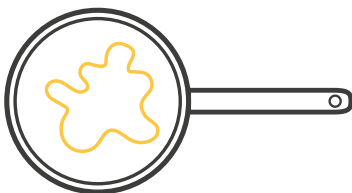
Adatta al lavaggio in lavastoviglie  
Can be washed in dish-washer



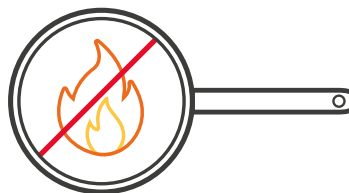
Permette di cucinare anche senza grassi  
No-fat cooking



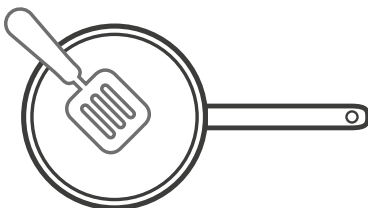
Usare detersivi e pagliette abrasivi solo se l'etichetta ne indica la compatibilità con i rivestimenti antiaderenti  
Use detergents or abrasive steel wools only if the label indicates they are compatible with non-stick coatings



Prima dell'uso condizionare con olio  
Brush with oil before use



Evitare le temperature estreme durante la cottura (non superate i 260°C)  
Avoid extreme temperatures during cooking (do not exceed 260°C)



I marchi dei rivestimenti antiaderenti più avanzati tecnologicamente permettono l'utilizzo di utensili metallici  
The most technologically advanced trademarks of non-stick coatings can be used with metal utensils

Particolarmente versatili per la capacità del materiale di assicurare una temperatura uniforme e senza sbalzi in cottura, le padelle in ferro necessitano di una manutenzione specifica per conservarne inalterate le proprietà. Prima di tutto è necessario un pretrattamento per proteggerlo dall'ossidazione.

#### PRIMO UTILIZZO: BRUNITURA

-La padella va accuratamente lavata per qualche minuto con acqua calda e detersivo, in modo da rimuovere qualunque traccia dello strato protettivo con cui è venduta. Quindi va ben risciacquata e subito asciugata con uno strofinaccio e poi messa in forno a 70° finché non sarà completamente asciutta (in alternativa è possibile scaldarla su fiamma viva) e avrà assunto una colorazione grigia, tendente al blu.

-La padella di ferro teme gli sbalzi di temperatura, quindi abbiate l'accortezza di non inserirla nel forno già caldo e di farlo raffreddare all'interno del forno stesso.

-Con la padella ancora calda, passare con uno strofinaccio unto di olio di semi od altro olio da cucina.

-Passare poi la padella con un panno pulito, fino a quando non saranno rimosse tutte le tracce di olio e impurità.

-Rimettere la padella in forno a 70° (o su fiamma) per qualche minuto.

Al termine di questi passaggi non sarà più necessario lavare con acqua e detersivo la padella, ma sarà sufficiente pulirla ogni volta con carta assorbente o con uno straccetto unto. Qualora si rilevino tracce di sporco persistente procedere con le seguenti istruzioni. Con l'utilizzo l'articolo tende ad assumere una colorazione scura tendente al nero. Tale trasformazione superficiale è normale e conferisce al prodotto una proprietà antiaderente naturale. Tale patina contribuisce a proteggere la superficie dalla corrosione.

#### LAVAGGIO QUOTIDIANO:

-Lavare a mano con sola acqua calda, senza mai lasciarla in ammollo, eliminando i residui di cottura.

In caso di residui incrostati utilizzare una spugna abrasiva. Asciugare immediatamente con un panno o carta assorbente.

-Ungere la padella con un panno unto di olio, e scaldare in forno a 70° (o su fiamma) per qualche minuto in modo da far asciugare lo strato d'olio. Lasciar raffreddare naturalmente.

-Conservare al riparo dall'umidità.

#### TRATTAMENTO DISINFETTANTE:

Saltuariamente trattare con il sale secondo le modalità seguenti. Tale trattamento serve per eliminare i residui delle cotture precedenti e gli odori, rendendo perfettamente secca la padella, con una leggera funzione abrasiva.

-Scaldare la padella con dell'olio, cospargerlo con sale grosso facendolo passare per 1 minuto e mezzo a fuoco vivo

-Strofinare la padella con della carta assorbente fino a eliminare i residui di cottura

-Scaldare di nuovo, ripetendo la procedura con del sale fino e strofinare nuovamente finché non risulterà pulito

-Scaldare ancora una volta la padella e ungerla con olio di semi od altro olio da cucina

-Riporre e conservare al riparo dall'umidità

#### N.B:

-Il nemico principale della padella in ferro è la ruggine. Per evitare l'ossidazione, mai lasciarla in ammollo nell'acqua.

-Il sale è una delle principali cause della corrosione, assicurarsi di rimuoverne qualunque traccia durante l'omonimo trattamento, o durante l'uso quotidiano.

-Non surriscaldare mai su piastra ad induzione, per non danneggiare padella e piastra.

-Surriscaldare, o raffreddare, l'articolo troppo velocemente può danneggiarlo.

-Alimenti acidi (alcolici, limoni, pomodori...) potrebbero danneggiare lo strato di brunitura, facendo comparire chiazze biancastre. Se avviene sarà sufficiente ripetere la procedura del primo utilizzo.

-La padella in ferro va mantenuta sempre un po' unta, in modo che non arrugginisca.

**NON METTERE MAI IN LAVASTOVIGLIE!**

Particularly versatile due to their material's capacity to guarantee uniform temperature without sudden temperature change, iron pans require specific maintenance to preserve their features. Firstly, they require pre-treatment to protect them against oxidation.

#### USING FOR THE FIRST TIME: BURNISHING

-Clean the pan thoroughly with hot water and detergent for a few minutes, so as to remove any residual protection layer it is sold with. Next, rinse thoroughly and dry immediately using a cloth, then place it in an oven at 70° until it dries completely (you may also heat it on an open flame) and turns bluish-grey.

-The iron pan is sensitive to sudden temperature changes, so do not place it on a previously heated oven. Leave it to cool inside the oven.

-Using a cloth, rub the pan while still hot using seed oil or any other cooking oil.

-Next, wipe the pan using a clean cloth until it is entirely free of any oil and dirt residues.

-Place the pan in the oven at 70° (or flame) again for a few minutes.

Once through with these steps, do not wash the pan with water and detergent again. All you have to do is clean using kitchen paper towel or an oily cloth. In case of stubborn dirt residue, do as follows: With the daily use the pan will naturally turn to black. This change of the surface will give the pan a kind of natural non-stick property. Moreover it would help to protect the surface from corrosion.

#### DAILY WASHING:

-Without leaving it to soak, hand-wash using hot water only to eliminate cooking residues. Use an abrasive sponge in case of burnt-on stains. Dry immediately using a cloth or kitchen paper towel.

-Oil the pan using an oily cloth, then heat in an oven at 70° (or open flame) for a few minutes to dry off the oil layer. Leave it to cool naturally.

-Keep away from moisture.

#### DISINFECTION:

Occasionally treat with salt as follows: This treatment helps eliminating previous cooking residues and odours, thus leaving the pan completely dry, with a slight abrasive function.

-Heat the pan using oil, sprinkle some coarse salt on it and leave it on an open flame for one and half minutes.

-Rub the pan using kitchen paper towel to eliminate cooking residues.

-Heat once again, repeating the procedure with fine salt and rub once again until it is completely clean

-Using a cloth, rub the pan once again using seed oil or any other cooking oil.

-Put it away and keep away from moisture

#### N.B:

-The iron pan is particularly sensitive to rust. Do not leave the pan soaked with water to avoid oxidation.

-Salt is one of the main causes of rust, hence ensure no traces of salt are left during the treatment using it or during daily use of the pan.

-Do not overheat on an induction plate to avoid damaging both the pan and induction plate.

-Too rapid heating and too rapid cooling may damage the pan.

-Acidic foodstuffs (alcohols, lemon, tomatoes...) they could damage the burnishing layer, thus causing whitish stains. Just repeat the "using for the first time" procedure if this happens.

-The iron pan must always be kept oiled to prevent rust.

**DO NOT WASH IN DISHWASHER!**



# LUXURY COLLECTION



## MYSTIQUE

	AUDREY 165600..	OLIVIA 049600..	SWING 088600..	MILLENIUM 227600..	SYNTHESIS 203600..	STRESA 032600..	TUBE 112600..	DINNER R04600..
01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
D3	✓	-	-	-	-	-	-	-
L3	-	-	-	-	-	-	-	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
10	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
11	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
12	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
20	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
25	✓	-	-	-	-	-	-	-
29	✓	-	-	-	-	-	-	-
36	✓	-	-	-	-	-	-	-
39	✓	-	-	✓	-	✓	-	-
F6	✓	-	-	-	-	-	-	-

## STONE WASHED

	LEONARDO 050200..	VITTORIALE 164200..	BAGUETTE 083200..	SETTECENTO 205400..	PALACE 169200..	CASALI 210200..	STRESA 032400..	WESTMINSTER 231200..
01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
L3	-	-	-	-	-	-	✓	-
04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
11	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
12	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
25	-	-	-	-	✓	-	-	-
28	-	✓	-	-	✓	-	-	-
29	-	✓	-	-	✓	-	-	-
39	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
67	✓	-	✓	-	✓	-	✓	-

## TXT

	SETTECENTO 205300..	PALACE 169300..	CASALI 210300..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
CC	✓	✓	-
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
CD	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓

## ALCHIMIQUE GOLD

	SETTECENTO OJA400..	PALACE OYA200..	CASALI OVA200..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓

## ALCHIMIQUE BRONZE

	SETTECENTO OJB400..	CASALI OYB200..	BAGUETTE 0WB200..	WESTMINSTER 2SB200..
01	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	-
11	✓	✓	✓	-
12	✓	✓	✓	-
17	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	-
39	✓	✓	✓	-
67	-	-	✓	-

## ALCHIMIQUE TITANIUM

	SETTECENTO OJC400..	CASALI OYC200..	PALACE OZC200..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓
67	-	-	✓

## VELVET

	AUDREY HONEY 2QG600..	AUDREY COPPER 2QH600..	AUDREY TOTAL BLACK 2QD600..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
D3	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
F6	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

## TREASURE GOLD

	SETTECENTO 08A000..	BAGUETTE 06A000..	SYNTHESIS 15A000..	OLIVIA 14A000..	INFINITO 19A000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	-	-	-	✓
38	-	-	-	-	✓
39	-	-	-	-	✓
FB	-	-	-	-	✓
28	-	-	-	-	✓
29	-	-	-	-	✓

## TREASURE BRONZE

	SETTECENTO 08B000..	BAGUETTE 06B000..	SYNTHESIS 15B000..	OLIVIA 14B000..	INFINITO 19B000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	-	-	-	✓
38	-	-	-	-	✓
39	-	-	-	-	✓
FB	-	-	-	-	✓
28	-	-	-	-	✓
29	-	-	-	-	✓

## TREASURE TITANIUM

	SETTECENTO 08C000..	BAGUETTE 06C000..	SYNTHESIS 15C000..	OLIVIA 14C000..	INFINITO 19C000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	-	-	-	✓
38	-	-	-	-	✓
39	-	-	-	-	✓
FB	-	-	-	-	✓
28	-	-	-	-	✓
29	-	-	-	-	✓

## TREASURE TOTAL BLACK

	SETTECENTO 1AD000..	INFINITO 19D000..	PALACE MARTELLATO 1TD000..	SKY 2RD000..	SKY SATIN 2RDU00..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
L3	-	-	✓	-	-
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	✓	-	-	-
38	-	✓	-	-	-
39	-	✓	-	-	-
FB	-	✓	-	-	-
28	-	✓	-	-	-
29	-	✓	-	-	-

## TREASURE HONEY

	PALACE MARTELLATO 1TG000..	SKY 2RG000..	SKY SATIN 2RGU00..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
L3	✓	-	-
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

## TREASURE GREY

	PALACE MARTELLATO 1TI000..	OLIVIA 14I000..	SYNTHESIS 15I000..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
L3	✓	-	-
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

## TREASURE 50/50 BLACK

	BRAMANTE 1CE000..	ELLADE 1DF000..
01	✓	✓
02	✓	✓
03	✓	✓
04	✓	✓
05	✓	✓
06	✓	✓
07	✓	✓
08	✓	✓
17	✓	✓
39	✓	✓

## TREASURE TXT

	SETTECENTO GOLD 2AA000..	PALACE TITANIUM 2BC000..
01	✓	✓
02	✓	✓
03	✓	✓
04	✓	✓
05	✓	✓
06	✓	✓
07	✓	✓
08	✓	✓
17	✓	✓
39	✓	✓



## TREASURE COPPER

	PALACE MARTELLATO 1TH000..	SKY 2RH000..	SKY SATIN 2RHU00..	OLIVIA 14H000..	SYNTHESIS 15H000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
L3	✓	-	-	-	-
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓

## FILO ORO / GOLD

	LEONARDO 050900..	BERNINI 206900..	SIRIO 226900..	FILET 054900..
01	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓
CC	✓	-	-	-
04	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓
CD	✓	-	-	-
07	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓	✓
13	✓	✓	-	-
15	✓	-	-	-
17	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	✓
28	✓	✓	-	-
29	✓	✓	-	-

### POSATE | Cutlery

AIDA	pag. 82	ISCHIA	pag. 78	SNAKE	pag. 92
AMERICA	pag. 74	LEONARDO	pag. 38	SOLARIS	pag. 66
AUSTRALIA 2	pag. 83	LIBERTY	pag. 52	SPATEN	pag. 22
BAGUETTE	pag. 29	MAITRE	pag. 71	STRESA	pag. 88
BERNINI	pag. 51	MILLENIUM	pag. 46	SUPERGA	pag. 89
BETA	pag. 76	OCTAVIA	pag. 19	SWING	pag. 28
BRASILIA	pag. 75	OLIVIA	pag. 30	SYNTHESIS	pag. 64
BRISTOL	pag. 73	PALACE	pag. 54	TECNA	pag. 26
BYRON	pag. 32	PALACE MARTELLATO	pag. 56	TEMA	pag. 80
CAMBRIDGE	pag. 90	PALLADIUM	pag. 34	TIE	pag. 62
CASALI	pag. 58	PITAGORA	pag. 36	TOURING	pag. 94
CONCEPT	pag. 24	PRIVILEGE	pag. 18	TREND	pag. 61
DOLPHIN	pag. 84	PUNTO	pag. 91	TRUMPET	pag. 50
ECOBAGUETTE	pag. 93	RITZ	pag. 47	TUBE	pag. 95
EUCLIDE	pag. 35	ROMA	pag. 68	UNO	pag. 85
EXCELSIOR	pag. 60	ROMANINO	pag. 49	VALENCIA	pag. 86
EXPO	pag. 62	SABRINA	pag. 70	VITTORIALE	pag. 20
FILET	pag. 69	SAVOY	pag. 59	WAVE	pag. 81
GAMMA	pag. 77	SETTECENTO	pag. 48		
HOTEL	pag. 72	SIRIO	pag. 67		

### INDICE ALFABETICO

Acciaino	pag. 168	Casser mezza fonda (bassa) con manico	pag. 127 135
Appendino magnetico	pag. 168	Casseroia fonda con manico e maniglia	pag. 125 127-131 135-139
Articoli gelateria	pag. 205 206-207	Cavatappi	pag. 106 199
Bacinella pasticceria	pag. 213	Cestino frutta	pag. 119
Bacinelle gastronorm	pag. 151 152-153	Cestino pane	pag. 119
Bacinelle gn con maniglie	pag. 152	Chiave	pag. 102
Bacinelle gastronorm forate	pag. 153 156-157 158	Chiudibottiglia	pag. 201
Bacinelle gelateria	pag. 206 207	Cloche	pag. 118 190
Bagnomaria	pag. 163	Colapasta	pag. 131
Base per bastardella	pag. 165	Colapasta sferico	pag. 163 164
Bastardella	pag. 165	Coltello affettati	pag. 167 169
Batticarne	pag. 174	Coltelli bistecca	pag. 104 109-110 168
Borsa porta coltelli	pag. 170	Coltello cucina	pag. 167 168-170
Box 5+1	pag. 102	Coltello cucina orientale	pag. 167
Box 11+1	pag. 100	Coltello disossatore	pag. 167 169
Box 11+1 trasparente	pag. 101	Coltello manico vuoto	pag. 108
Caffettiere	pag. 209	Coltello pane	pag. 105 167-170
Casseroia conica	pag. 125 132-135		
Casseroia fonda con manico	pag. 125 127-131 135-139 141		
Casseroia mezza fonda (bassa)	pag. 125 127-135		

Coltello per filettare	pag. 167 169	Griglia posate box 11+1 trasparente	pag. 101
Coltelli pizza	pag. 105 111-112	Griglia posate c/chiave	pag. 98
Coltello prosciutto	pag. 167 170	Griglia posate c/cravatta	pag. 97
Coltello salmone	pag. 168	Imbuto	pag. 165
Coltello servire	pag. 114	Insalatiera	pag. 165
Coltello spelucchino	pag. 168 169	Lattiera	pag. 209
Coltello stresa colour	pag. 112	Legumiera con alette	pag. 185
Coltello verdura	pag. 168	Lumachiera	pag. 148
Cono cinese	pag. 164	Manaretta	pag. 167
Coperchio	pag. 128 132-136 139-147	Mattarello	pag. 165
Coperchio bagnomaria quadrato	pag. 163	Mestolo unipezzo	pag. 172
Coperchio gastronorm	pag. 154 155-159	Mestolo salsa unipezzo	pag. 172
Coperchio teglia	pag. 148	Mezzaluna	pag. 168
Coperchio zuppiera	pag. 190	Molle	pag. 175 176-177
Coppa gelato	pag. 206	Multiuso crostacei	pag. 112
Crepiera	pag. 144	Oliera	pag. 120 121
Cucchiaio marmellata	pag. 115	Padella	pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 147
Cucchiaio servire	pag. 116	Padella sauté	pag. 125 136
Cucchiaione multiuso	pag. 115	Padella sauté antiaderente	pag. 125 136
Cucchiaione multiuso forato	pag. 115	Paiolo	pag. 147
Cucchiaione pizzaiolo	pag. 115	Pala fritto unipezzo	pag. 172
Cucchiaione risotto	pag. 114	Pala lasagne	pag. 106 114
Cucchiaione risotto forato	pag. 114	Pala torta	pag. 114 178
Cucchiaione unipezzo	pag. 173	Pala uovo	pag. 114
Cuocipesce	pag. 148	Passabrodo	pag. 164
Dosatore gelato	pag. 204	Pentola	pag. 127 131-135 139
Esclusivi	pag. 104	Piattino cassata	pag. 205
Espositori	pag. 218	Piattino per coppa	pag. 206
Etichetta singola	pag. 102	Piatto fondo	pag. 185
Falso fondo gastronorm	pag. 155 158	Piatto ovale	pag. 188 189
Forbice	pag. 174	Piatto piano	pag. 185
Forbici dolce	pag. 176 177	Piatto portapane	pag. 118
Forchetta 5 punte	pag. 114	Pietanziera	pag. 185
Forchetta pizza	pag. 111	Pinza aragosta	pag. 104 112
Forchetta servire	pag. 116	Porta burro	pag. 190
Forchettone 3 punte	pag. 115	Portagrissini	pag. 119
Forchettone arrosto	pag. 104 168	Posate detenuti	pag. 185
Forchettone insalata	pag. 115	Punta grana	pag. 168
Forchettone unipezzo	pag. 172	Raccogli briciole	pag. 174
Forma creme caramel	pag. 165		
Formaggera	pag. 120		
Fruste	pag. 173		
Griglia posate box 11+1	pag. 100		

Ricambi	pag. 215
Roll up	pag. 125 137-219
Rompinoci	pag. 174
Sale e pepe	pag. 120
Salsiere	pag. 190
Scaldapasta forato	pag. 184
Scaldapasta settori	pag. 184
Scavino crostacei	pag. 104 112
Schiumarola unipezzo	pag. 172
Scodelle	pag. 185
Secchiello champagne	pag. 119
Secchiello ghiaccio	pag. 119
Separatore	pag. 155
Setacci	pag. 164
Shaker	pag. 200
Sottobicchiere	pag. 118
Sottobottiglia	pag. 118
Sottopiatto	pag. 118
Spatola gelato	pag. 205
Spatola unipezzo	pag. 172
Speedy-pasta	pag. 137
Spillone porta scontrini	pag. 200
Spremiagrumi	pag. 199
Spuc	pag. 171
Tappo champagne	pag. 201
Tappo vino	pag. 201
Tazza brodo	pag. 185
Tegame	pag. 127 131-135 141-144 147
Tegame antiaderente	pag. 128
Tegame uovo	pag. 148
Teglia gastronom	pag. 154 159
Teglia gastronom allumino antiaderente	pag. 154
Teglie	pag. 148 154-159
Teiera	pag. 209
Trincipollo	pag. 104
Vassoi bar	pag. 200
Vassoi con scomparti	pag. 185
Vassoi impilabili	pag. 213
Vassoio gratin	pag. 189
Vassoio ovale	pag. 191
Vassoio rettangolare	pag. 189 191-203
Vassoio rettangolare pasticceria	pag. 213
Vassoio tondo	pag. 189 191-203 212

Valve	pag. 102
Wok 2 maniglie	pag. 144
Wok con 1 manico	pag. 132 144
Zuccheriera	pag. 200
Zuppiera	pag. 190

## ALPHABETICAL INDEX

3 Prong fork	pag. 115	Crumb collector	pag. 174
5 Prong fork	pag. 114	Cutlery rest	pag. 113
Bain marie	pag. 163	Deep casserole	pag. 125 132-135
Basin with retractable handles	pag. 152	Deep plate	pag. 185
Barcode label	pag. 102	Display	pag. 218
Bar tray	pag. 202	Divider	pag. 155
Bill spike	pag. 200	Edged oval tray	pag. 188 189
Boning knife	pag. 167 169	Edged plate	pag. 206
Bottle coaster	pag. 118	Egg lifter	pag. 114
Bottle stopper	pag. 201	Esclusivi	pag. 104
Bowl	pag. 185	False perforated bottom	pag. 155 159
Box 5+1	pag. 102	Fillet knife	pag. 167 169
Box 11+1	pag. 100	Flat plate	pag. 185
Box 11+1 trasparente	pag. 101	Foot for semispheric bowl	pag. 165
Bread basket	pag. 119	French omelet pan	pag. 148
Bread coaster	pag. 118	Fruit basket	pag. 119
Bread stick holder	pag. 119		pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 147
Bread knife	pag. 105 167-170	Frying pan	
Butcher's knife	pag. 167		pag. 127 131-135 141-144 147
Butter dish	pag. 190	Frying pan 2 handles	
Cake server	pag. 105 114-178		pag. 127 131-135 141-144 147
Card	pag. 102	Funnel	pag. 165
Carving fork	pag. 104 115-168 180	Glass	pag. 185
Champagne bucket	pag. 119	Gratin tray	pag. 189
Champagne stopper	pag. 201	Ham slicer	pag. 167 170
Cheese bowl	pag. 120	Ice bucket	pag. 119
Chef knife	pag. 167 168-170	Ice-cream scoop	pag. 205
Chinois	pag. 164	Ice-cream plate	pag. 206
Citrus squeezer	pag. 199	Ice-cream spatula	pag. 205
Cleaver	pag. 167	Jam/honey spoon	pag. 115
Cloche	pag. 118 190	Japanese cook	pag. 167
Coaster	pag. 118	Knife stresa colour	pag. 112
Coffee pot	pag. 209	Knife h. H. With forged blade	pag. 108
Colander	pag. 131	Knife pizza	pag. 105 111-112
Conical casserole	pag. 125 132-135	Knives bag	pag. 170
Conical ice-cream goblet	pag. 206	Ladle unipezzo	pag. 172
Convict spoon and fork	pag. 185		pag. 128 132-136 139-147
Cork screw	pag. 106 199	Lid	
Cravatta	pag. 102	Lid for roasting pan	pag. 148
Creme caramel mould	pag. 165	Lid for soup bowl	pag. 190
Crepe frying pan	pag. 144		
Cruet	pag. 120 121		

Lid gastronorm	pag. 154 159-207	Serving dish	pag. 185
Lobster cracker	pag. 104 112	Serving fork	pag. 116
Lobster pick	pag. 104 112	Serving fork unipezzo	pag. 172
Low casserole	pag. 125 127-135	Serving knife	pag. 114
Meat mallet	pag. 174	Serving spoon	pag. 116
Mincing knife	pag. 168	Serving spoon unipezzo	pag. 173
Multipurpose spoon	pag. 116	Shaker	pag. 200
Non stick frying pan 2 handles	pag. 128	Sharpener	pag. 168
Non stick sauté pan	pag. 125	Skimmer unipezzo	pag. 172
Non stick basin	pag. 154	Slicer knife	pag. 167 169
Nutcracker	pag. 174	Snails plate	pag. 148
Paring knife	pag. 168	Scissor	pag. 174
Parmesan cheese knife	pag. 168	Soup bowl	pag. 190
Pastry deep tray	pag. 213	Soup cup	pag. 185
Peeling knife	pag. 168	Spatula lasagne	pag. 106 114
Perforated rice spoon	pag. 114	Spatula unipezzo	pag. 173
Perforated spatula unipezzo	pag. 172	Speedy-pasta	pag. 136
Perforated spoon	pag. 115	Spherical colander	pag. 163 164
Pot	pag. 127 131-135 139	Spuc	pag. 171
Poultry shears	pag. 104 174	Square lid	pag. 163
Rectangular tray	pag. 189 191-203	Spare parts	pag. 215
Rice spoon	pag. 114	Stackable basin	pag. 151
Roasting pan	pag. 148 154-159	Steak knives	pag. 104 110-111 168
Roll up	pag. 125 137-219	Strainer	pag. 164
Round edged tray	pag. 189	Sugar bowl	pag. 200
Round tray	pag. 189 191-203 212	Tea pot	pag. 209
Salad bowl with handles	pag. 165	Tomato spoon	pag. 115
Salad fork	pag. 115	Tong	pag. 175 176-177
Salmon knife	pag. 168	Tray with sector	pag. 185
Salt and pepper	pag. 120	Underplate	pag. 118
Sauce boat	pag. 190	Valve	pag. 102
Sauce ladle unipezzo	pag. 172	Vegetable dish with handles	pag. 185
Saucepan	pag. 125 127-131 135-139 141	Whisk	pag. 173
Sauté frying pan	pag. 125 136	Wine stopper	pag. 201
Sea food pick	pag. 112	Wok	pag. 132 144
Section colander	pag. 137 164		

Con il conferimento dell'ordine il Cliente accetta integralmente le condizioni di vendita e di consegna di seguito elencate:

**PREZZI.** L'attuale quotazione a listino si intende per merce resa franco nostro stabilimento. La merce è venduta ai prezzi in Euro in vigore all'atto della spedizione dell'ordine. La ditta si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento i prezzi di vendita. Per imballo e confezionamento addebito 1%.

**CONSEGNA.** Per giorno di consegna viene inteso quello indicato nella bolla di consegna controfirmata dal corriere. Il termine di consegna, essendo vincolato alle possibilità del momento e potendo variare per motivi indipendenti dalla volontà della ditta, è inteso come approssimativo e non impegnativo. Il mancato rispetto da parte nostra del termine di consegna concordato non dà diritto al Cliente di annullare l'ordine, protrarre il pagamento, richiedere un indennizzo, compenso o penale qualsiasi.

**RECLAMI.** La merce viaggia a rischio e pericolo del destinatario anche nel caso in cui la merce viaggi in porto franco. Il Cliente deve verificare la merce all'atto della consegna. Tutti i reclami riferentesi alla qualità della merce devono essere comunicati a mezzo raccomandata o fax entro otto giorni dal ricevimento della merce pena la decadenza di qualsiasi diritto. Per qualsiasi contestazione è competente esclusivamente il Foro di Brescia.

**PAGAMENTO.** Da convenirsi all'ordine.

La merce rimane di riservato dominio della ditta PINTI INOX fino all'avvenuto pagamento.

Per tutto quanto non previsto esplicitamente si fa riferimento a quanto previsto dal Codice Civile.

Gli articoli esposti nel presente catalogo si intendono a solo titolo informativo e senza alcun impegno da parte della Pinti Inox.

**MISURE E CAPACITÀ.** Sono puramente indicative.

PINTI INOX si riserva il diritto insindacabile di apportare, anche senza preavviso, tutte le modifiche e le migliorie richieste da esigenze commerciali e/o tecniche di qualsiasi natura.

**RESA E TRASPORTO.** Su richiesta, saranno addebitati i seguenti importi:

3% del valore della fattura per spedizioni in tutta Italia, isole escluse

4% del valore della fattura per spedizioni nelle isole.

Per ordini inferiori a 1.000 € di imponente, saranno addebitati 25 € quali spese di gestione e imballo.

**URGENZE.** In caso di necessità particolari, è possibile richiedere la spedizione di un ordine nelle 24 ore con corriere espresso in servizio priority: se confermato, il costo del servizio è di 40,00 €, da aggiungere a eventuali spese di trasporto e di gestione/imballo.

**SPONDA IDRAULICA.** Se richiesta, verrà addebitato il costo del servizio di euro 50,00 per consegna.

When the order is conferred, the customer will integrally accept the selling and delivery conditions listed herebelow:

When placing the order, the Customer fully accepts the sales and delivery conditions listed below:

**PRICES.** The current price list is to be considered ex our factory. The goods are sold with prices in EURO valid at the time of the shipping. We reserve the right to decide about the modification of the current selling prices in every up to moment. For packing and packaging there will be a debit of 1%.

**DELIVERY.** The delivery day is the one indicated in the delivery note countersigned by the courier. The delivery term is approximate and not binding as it is tied up to the current possibilities and may vary because of reasons not related to the company's will. Should we not observe the agreed delivery terms, the customer has not the right to cancel the order, postpone the payment, require any sort of refund, compensation or penalty.

**COMPLAINTS.** The goods are carried at consignee's risk. The customer must verify the goods upon receipt. Any sort of complaint concerning the quantity or the quality of the goods must be sent by registered mail within eight days after the receipt of the goods, or any right for complaining will be lost. Any arbitration or disputes will be governed by the Italian laws.

**PAYMENT.** to be agreed with the order.

Pinti Inox is the sole owner of the goods until the full payment is effected.

For whatever not explicitly mentioned hereabove, please refer to the Civil Code.

The articles shown in the present catalogues have merely an informative function, and do not bind Pinti Inox.

**MEASUREMENTS AND CAPACITIES** are indicative.

Pinti Inox reserves the unquestionable right to either modify or improve any item—even without notice—because of market and/or technical requirements.

**DISTRIBUTION AND TRANSPORT.** If such services are requested, the following amounts will be charged:

3% of invoice total for shipments throughout Italy, excluding the Italian islands; 4% of the invoice total for shipments to the Italian islands.

For orders below the taxable amount of 1,000 euro, a 25-euro handling and packaging fee shall be charged.

**URGENCIES.** In the event of special requests, it is possible to have an order dispatched within 24 hours by express courier via priority service. If confirmed, the cost of the service is 40.00 euro, in addition to any transport and handling/packaging costs.

**HYDRAULIC LIFT.** If requested, a service fee of 50.00 euro per delivery shall be charged.







PINTINOX

---

**HORECA**  
2023