EM3

MADE IN ITALY

MG HOTEL SUPPLIES

MG HOTEL SUPPLIES UAE

admin@mghotelsupplies.com

+971 56 199 8130

mg.supplies.uae

NOVITÀ . NEW

2026

EM3

MADE IN ITALY

NOVITÀ . NEW

2026

UNI EN ISO 9001

Certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità

Siamo orgogliosi di condividere un importante traguardo:
Abbiamo ottenuto la **Certificazione al Sistema di Gestione della Qualità aziendale** in conformità alle Norme **UNI EN ISO 9001:2015**.
Certificato URS LTD
n°. 212810/A/0001/UK/It.

Questo riconoscimento testimonia il nostro impegno verso:

- **L'eccellenza** in ogni processo aziendale.
- **Il miglioramento continuo** di prodotti e servizi.
- **La soddisfazione del cliente** come obiettivo primario.

La certificazione ISO 9001:2015 garantisce la nostra capacità di gestire processi complessi mantenendo standard qualitativi elevati e riducendo i rischi.

Con questa certificazione, confermiamo il nostro impegno per l'affidabilità, l'innovazione e la qualità, valori che da sempre guidano il nostro lavoro.

Grazie per la vostra fiducia!

UNI EN ISO 9001

Quality Management System Certification

We are proud to share an important milestone:
We have achieved the **Quality Management System Certification** in compliance with the **UNI EN ISO 9001:2015** standards.
Certificate URS LTD
no. 212810/A/0001/UK/It.

This achievement reflects our commitment to:

- **Excellence** in every business process.
- **Continuous improvement** of our products and services.
- **Customer satisfaction** as a primary goal.

The ISO 9001:2015 certification ensures our ability to manage complex processes while maintaining high-quality standards and minimizing risks.

With this certification, we reaffirm our dedication to reliability, innovation, and quality—values that have always guided our work.

Thank you for your trust!

Certificate Approval N. 212810/A/0001/UK/It

INDICE
INDEX

CUCCHIAINI ESPRESSO	
Chicco	6
Cremino	8
Mocaccino	10
POSATE ACCIAIO lucido&sabbiato	
Cortina Twin	12
Celine Twin	14
Fashion Twin	16
Eleven Twin	18
Eden Twin	20
Milano Twin	22
POSATE ACCIAIO sabbiato	
Operà Sabbiato	24
Griffe Sabbiato	26
Capri Sabbiato	28
Ischia Sabbiato	30
GLI UNIVERSALI colore	
Napoleon Perlato set sushi	33
Ginevra Perlato set sushi	34
Bohème Marble set sushi	35
GLI UNIVERSALI	
Flexo Small poggia posate	37
Flexo Large poggia posate	39
Pampa coltello bistecca	41
Texas coltello bistecca	43
Buffet Articoli da Servizio	45
Buffet Molle	49
ISTRUZIONI PER LA CURA DELLE POSATE	50

CUCCHIAINI ESPRESSO: L’arte del caffè

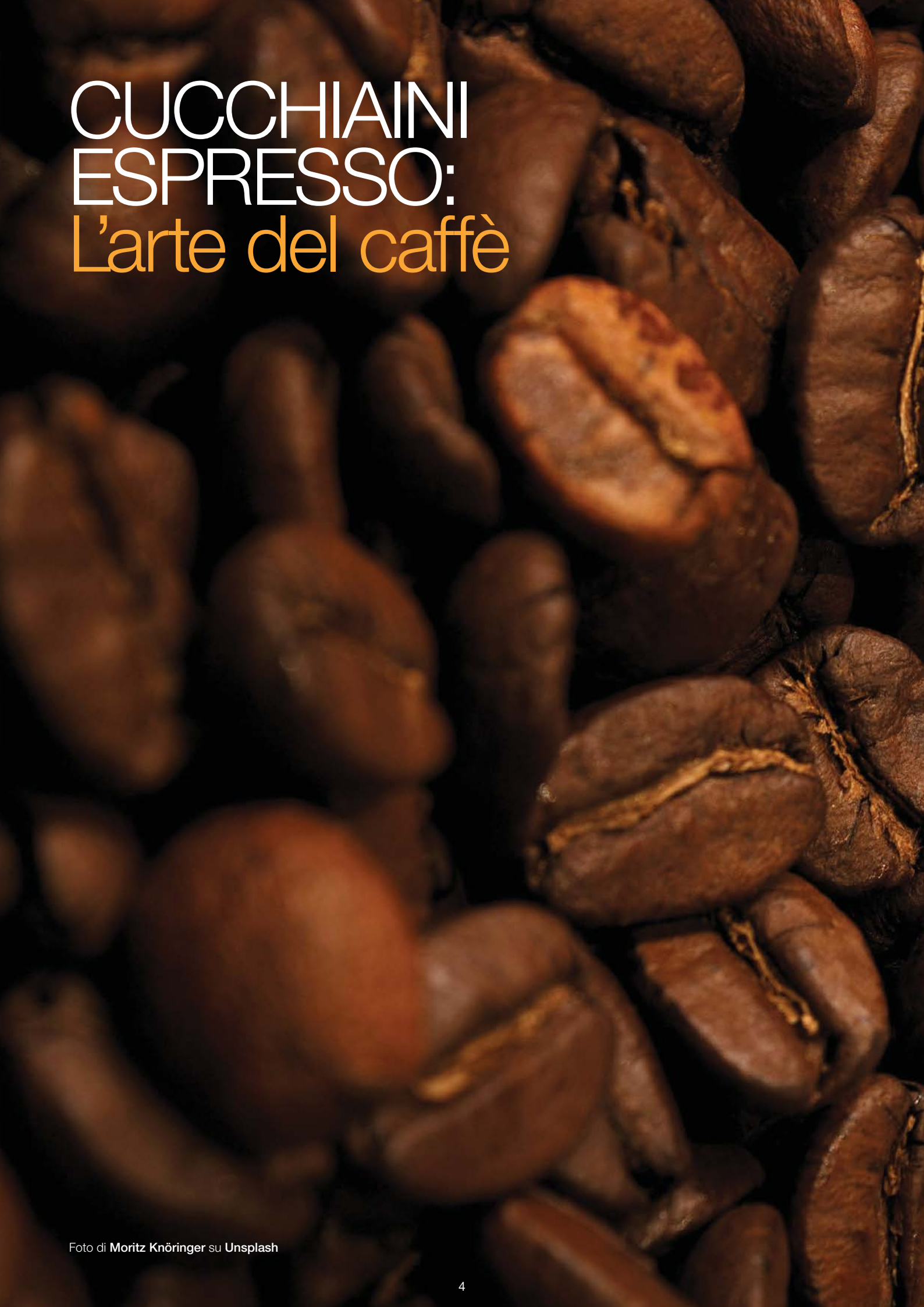


Foto di **Moritz Knöringer** su **Unsplash**

L'arte del caffè attraverso tre cucchiaini unici: **Chicco, Cremino e Mocaccino**.

Distintivi e ben bilanciati, questi cucchiaini interpretano le molteplici sfumature del caffè: dalla sua essenzialità alla sua cremosità, fino alla golosità più raffinata.

Chicco incarna la semplicità senza tempo, simbolo diretto e immediato del caffè nella sua forma più pura. **Cremino,** con le sue curve morbide e avvolgenti, evoca dolcezza e delicatezza. **Mocaccino,** invece, aggiunge un tocco creativo e indulgente, ispirandosi al piacere ricercato del caffè al cioccolato.

Una collezione coerente e armoniosa, che gioca su evocazioni raffinate con un tono al tempo stesso giocoso e sofisticato. I nomi, semplici e memorabili, aggiungono varietà e personalità, rendendo la collezione irresistibile per gli amanti del caffè e del design.

ESPRESSO

Chicco . 100CHI/10

18/10 stainless steel polished

Cucchiaino espresso. 100x16 mm

Chicco è il più essenziale e diretto: un nome che evoca immediatamente il chicco di caffè, punto di partenza e simbolo per eccellenza dell'arte del caffè.
La sua semplicità intramontabile lo rende ideale per rappresentare una linea base o centrale all'interno della collezione.
Versatile e immediatamente riconoscibile, unisce tradizione e modernità, offrendo un richiamo familiare ma al tempo stesso raffinato.
Un nome che parla di autenticità e quotidianità, con un tocco di eleganza senza tempo.

Acciaio 18/10 Lucido

Chicco

design ibidesign

ESPRESSO

Cremino . 100CRE/10

18/10 stainless steel polished

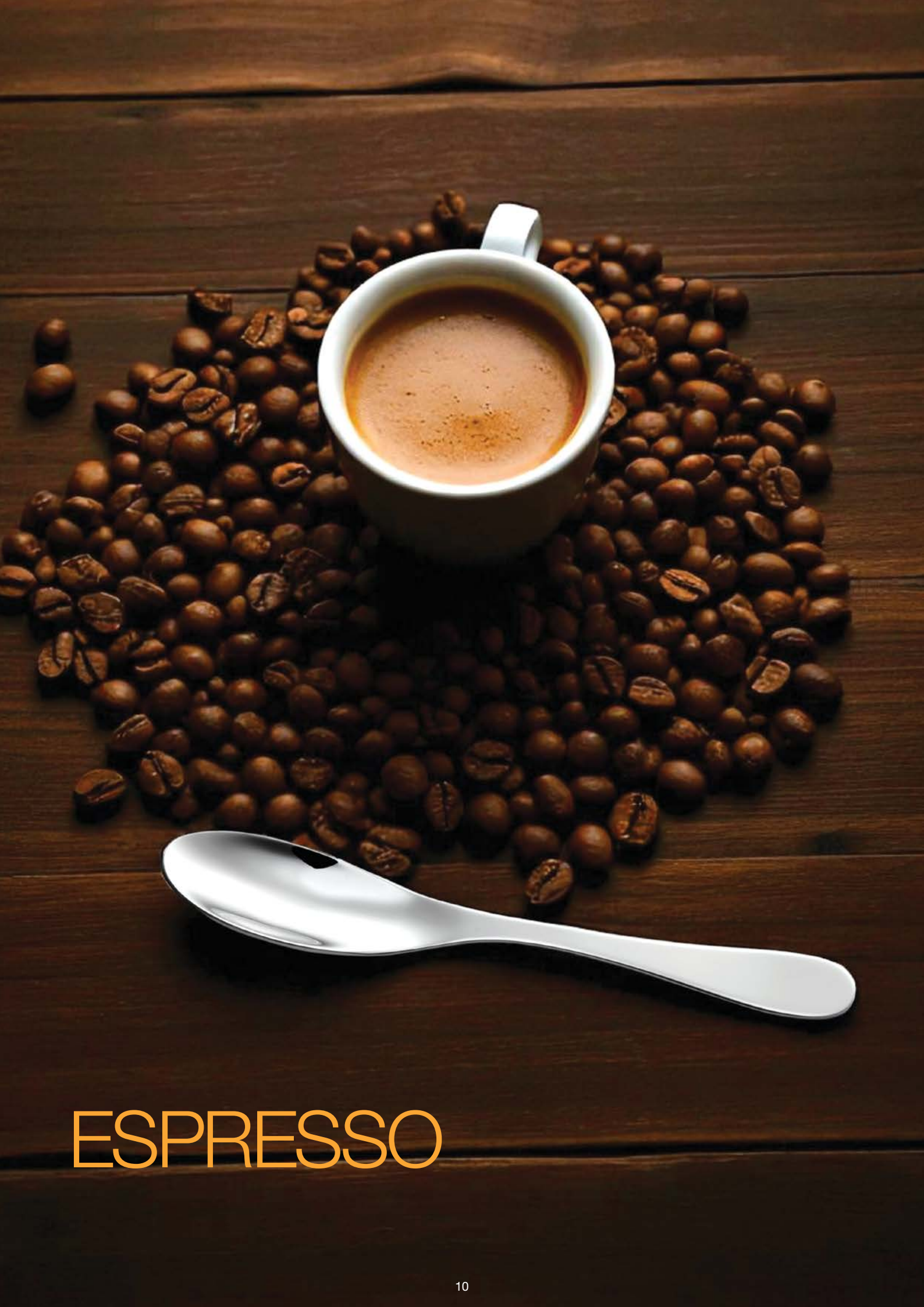
Acciaio 18/10 Lucido

Cremino

design ibidesign

Cucchiaino espresso. 105x23 mm

Avvolgente e morbido, **Cremino** interpreta la dolcezza del caffè con un tocco vellutato e delicato.
Il nome richiama immediatamente il piacere di una crema soffice, simbolo di equilibrio e armonia.
Caratterizzato da una curva morbida che si insinua verso la coppa, questo dettaglio distintivo richiama la cremosità di un dessert, evocando sensazioni di comfort e piacere.
Le sue linee fluide e sinuose trasmettono una sensazione di calore e accoglienza, rendendolo ideale per accompagnare momenti di relax e convivialità.
Cremino parla di gentilezza e piacere sensoriale, racchiudendo in sé la tenerezza del gesto quotidiano del caffè.



ESPRESSO

Mocaccino . 100MOC/10

18/10 stainless steel polished

Cucchiaino espresso. 109x20 mm

Ricco e seducente, **Mocaccino** racconta il lato più creativo e indulgente dell'esperienza del caffè.
Il suo nome evoca aromi intensi e note golose di cioccolato, per un piacere raffinato e multisensoriale.
Dalla forma decisa ma equilibrata, questo cucchiaino esprime carattere e originalità, aggiungendo un tocco di sofisticata vivacità alla collezione.
Mocaccino celebra la fusione tra gusto e fantasia, invitando a riscoprire il caffè come piccolo momento di lusso quotidiano.

Acciaio 18/10 Lucido

Mocaccino

design ibidesign

POSATE ACCIAIO LUCIDO& SABBIATO

Cortina Twin . CO/TW

18/10 Stainless Steel . Polished & Sandblasted

Acciaio 18/10 Lucido & Sabbiato

Lucido & Sabbiato: l'eleganza dei contrasti.

Cortina è una collezione di posate in acciaio inossidabile 18/10 caratterizzata da un **decoro ottenuto direttamente in fase di stampaggio**. Il manico con finitura opaca esalta l'eleganza della linea, mentre nel coltello il motivo è impresso su entrambi i lati.

Cortina Twin

3 mm

9 articoli disponibili . 9 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	239 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	214 mm
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	214 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	190 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm

POSATE ACCIAIO LUCIDO& SABBIATO

Celine Twin . CEL/TW

18/10 Stainless Steel . Polished & Sandblasted

Acciaio 18/10 Lucido & Sabbiato

Celine Twin 4.5 mm

Lucido & Sabbiato: l'eleganza dei contrasti.

Celine Twin è una collezione esclusiva di posate in acciaio inossidabile 18/10, che unisce solidità e raffinatezza. Lo spessore di 4.5 mm e le dimensioni affusolate, con forchetta e cucchiaio lunghi 227 mm, conferiscono alla linea un aspetto filante ed elegante. Il manico con finitura opaca aggiunge un tocco di moderna sofisticazione.

13 articoli disponibili . 13 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife
X30	Forchetta tavola . Table fork
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon
X50	Coltello frutta . Dessert knife
X70	Forchetta frutta . Dessert fork
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon
100	Cucchiaino moka . Moka spoon
110	Mestolo . Ladle
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon
130	Forchetta da servizio . Serving fork
180	Forchetta dolce . Cake fork
270	Coppia insalata . Salad set

POSATE ACCIAIO LUCIDO& SABBIATO

Fashion Twin . FH/TW

18/10 Stainless Steel . Polished & Sandblasted

Acciaio 18/10 Lucido & Sabbiato

Fashion Twin 3mm

Lucido & Sabbiato: l'eleganza dei contrasti.

Fashion Twin è una collezione di posate in acciaio inossidabile 18/10 che gioca sull'equilibrio tra due finiture: la brillantezza della parte lucida e l'eleganza discreta della superficie sabbiata.
I manici lineari si distinguono per la purezza delle forme, mentre il coltello monoblocco presenta un'impugnatura sinuosa ed ergonomica. La coppa del cucchiaio, leggermente squadrata, è un dettaglio distintivo che completa il design contemporaneo della collezione.

9 articoli disponibili . 9 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	234 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	210 mm
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	210 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	218 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	188 mm
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	188 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	137 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	118 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	148 mm

POSATE ACCIAIO LUCIDO& SABBIATO

Eleven Twin . EV/TW

18/10 Stainless Steel . Polished & Sandblasted

Acciaio 18/10 Lucido & Sabbiato

Eleven Twin 2.5 mm

Lucido & Sabbiato: l'eleganza dei contrasti.

Eleven Twin è una collezione di posate in acciaio che unisce con equilibrio la finitura sabbiata e quella lucida, dando vita a un raffinato gioco di contrasti.
L'alternanza delle superfici crea un piacevole effetto vellutato e brillante, che rende la collezione elegante e di forte impatto estetico.
Le linee dal design contemporaneo e di tendenza si esprimono al meglio nelle morbide rotondità dei cucchiai, mentre l'impugnatura risulta confortevole grazie ai tratti armoniosi e al caratteristico taglio obliquo sulla parte terminale dei manici.

17 articoli disponibili . 17 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	220 mm
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	220 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	219 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	191 mm
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	190 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	147 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	302 mm
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	253 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	252 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	204 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	191 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm
200	Pala torta . Cake shovel	268 mm
270	Coppia insalata . Salad set	253 mm
280	Pala riso . Rice spoon	262 mm

POSATE ACCIAIO LUCIDO& SABBIATO

Eden Twin . ED/TW

18/10 Stainless Steel . Polished & Sandblasted

Acciaio 18/10 Lucido & Sabbiato

Lucido & Sabbiato: l'eleganza dei contrasti.

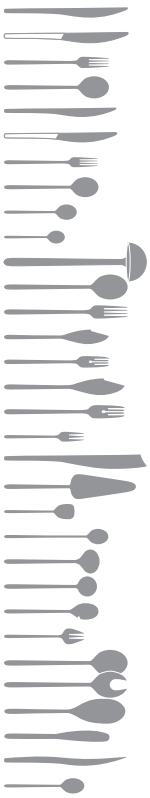
Eden Twin è una collezione di posate in acciaio inossidabile 18/10 che combina finitura lucida e sabbiata, creando un raffinato gioco di contrasti tra superfici brillanti e opache.

Eden Twin

3 mm

31 articoli disponibili . 31 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X20	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	245 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	225 mm
X60	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	210 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	116 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
190	Coltello torta . Cake knife	242 mm
200	Pala torta . Cake shovel	227 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
220	Cucchiaio bibita . Long drink spoon	195 mm
230	Cucchiaio salsa . Sauce spoon	180 mm
240	Cucchiaio brodo . Soup spoon	170 mm
250	Cucchiaio gourmet . Gourmet spoon	185 mm
260	Forchetta cozze . Oyster fork	140 mm
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm
280	Pala riso . Rice spoon	255 mm
300	Spalmaburro . Butter knife	180 mm
350	Coltello bistecca . Steak knife	225 mm
370	Cucchiaio dolce . Sweet spoon	152 mm



Il design è caratterizzato da linee fluide e da un'elegante decorazione continua che percorre il manico lungo tutta la sua lunghezza, disegnando un delicato effetto plissé.

La parte terminale arrotondata del manico conferisce equilibrio e armonia alle forme, rendendo la presa confortevole. Completa la collezione il coltello con manico vuoto, che ne esalta la leggerezza e la maneggevolezza.

POSATE ACCIAIO LUCIDO& SABBIATO

Milano Twin . MI/TW

18/10 Stainless Steel . Polished & Sandblasted

Acciaio 18/10 Lucido & Sabbiato

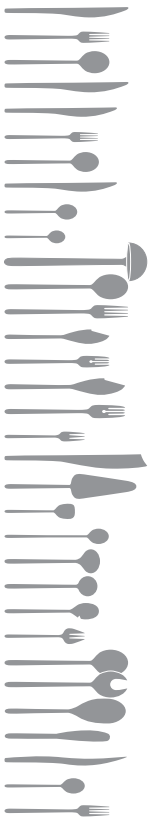
Lucido & Sabbiato: l'eleganza dei contrasti.

Milano Twin è una collezione di posate in acciaio inossidabile 18/10 con finitura lucida e manico sabbiato, che unisce eleganza e modernità in un perfetto equilibrio di contrasti.

Milano Twin 2.5 mm

32 articoli disponibili . 32 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	205 mm
CTE	Coltello tavola eco . Table knife eco	235 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	184 mm
CFE	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	213 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
190	Coltello torta . Cake knife	230 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
220	Cucchiaio bibita . Long drink spoon	195 mm
230	Cucchiaio salsa . Sauce spoon	180 mm
240	Cucchiaio brodo . Soup spoon	168 mm
250	Cucchiaio gourmet . Gourmet spoon	185 mm
260	Forchetta cozze . Oyster fork	140 mm
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm
280	Pala riso . Rice spoon	257 mm
300	Spalmaburro . Butter knife	175 mm
350	Coltello bistecca . Steak knife	228 mm
370	Cucchiaio dolce . Sweet spoon	152 mm
X30S	Forchetta spaghetti . Spaghetti fork	205 mm



Le linee morbide e aggraziate si fondono con l'impugnatura arrotondata, offrendo una sensazione di armonia e comfort al tatto. Il design contemporaneo si distingue per la sua versatilità, capace di valorizzare sia i servizi in porcellana classici sia le tavole dal gusto più moderno.

Ideale per chi desidera una mise en place dallo stile moderno e raffinato, la collezione Milano interpreta con equilibrio la tradizione e l'attualità del design italiano.

POSATE ACCIAIO SABBIATO

Operà Sabbiato . OP/TSA

18/10 Stainless Steel . Sandblasted

Acciaio 18/10 Sabbiato

Operà Sabbiato

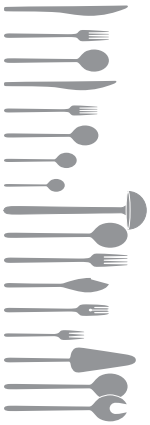
5 mm

Sabbiato: raffinatezza vellutata

Operà Sabbiato interpreta con eleganza la semplicità del design. Realizzata in acciaio inossidabile 18/10 con finitura sabbiata e spessore di 5 mm, questa collezione si distingue per le linee armoniose e filanti, dal fascino classico ma dal gusto contemporaneo.
Perfetta per valorizzare ogni stile di tavola, da quello più tradizionale al più moderno.

16 articoli disponibili . 16 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	230 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	204 mm
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	204 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	212 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	185 mm
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	185 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	135 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	105 mm
110	Mestolo . Ladle	283 mm
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	230 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	235 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	220 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	205 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	145 mm
200	Pala torta . Cake shovel	248 mm
270	Coppia insalata . Salad set	230 mm



POSATE ACCIAIO SABBIATO

Griffe Sabbiato . GR/TSA

18/10 Stainless Steel . Sandblasted

Acciaio 18/10 Sabbiato

Griffe Sabbiato

3 mm

Sabbiato: raffinatezza vellutata

Griffe Sabbiato è una collezione di posate realizzata in acciaio inossidabile 18/10 con finitura completamente sabbiata, che conferisce un aspetto opaco e una piacevole sensazione al tatto.

Il design si distingue per le forme eleganti e bilanciate, caratterizzate da linee morbide e continue che trovano particolare espressione nelle coppe dei cucchiai, ampie e dolcemente arrotondate.

9 articoli disponibili . 9 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	226 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	206 mm
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	206 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	210 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	190 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	136 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	117 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	158 mm

POSATE ACCIAIO SABBIATO

Capri Sabbiato . CP/TSA

18/0 Stainless Steel . Sandblasted

Acciaio 18/0 Sabbiato

Capri Sabbiato 2.5 mm

Sabbiato: raffinatezza vellutata

Capri Sabbiato è una collezione di posate in acciaio inossidabile 18/0 con finitura sabbiata, che conferisce alle superfici un aspetto opaco, uniforme e raffinato.

Questa lavorazione non solo valorizza il design moderno delle posate, ma crea anche una sensazione piacevole al tatto, rendendo ogni pezzo elegante, contemporaneo e particolarmente resistente ai graffi e alle impronte.

9 articoli disponibili . 9 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	230 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	200 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	208 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	183 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	130 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	116 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	151 mm

POSATE ACCIAIO SABBIATO

Ischia Sabbiato . IS/TSA

18/0 Stainless Steel . Sandblasted

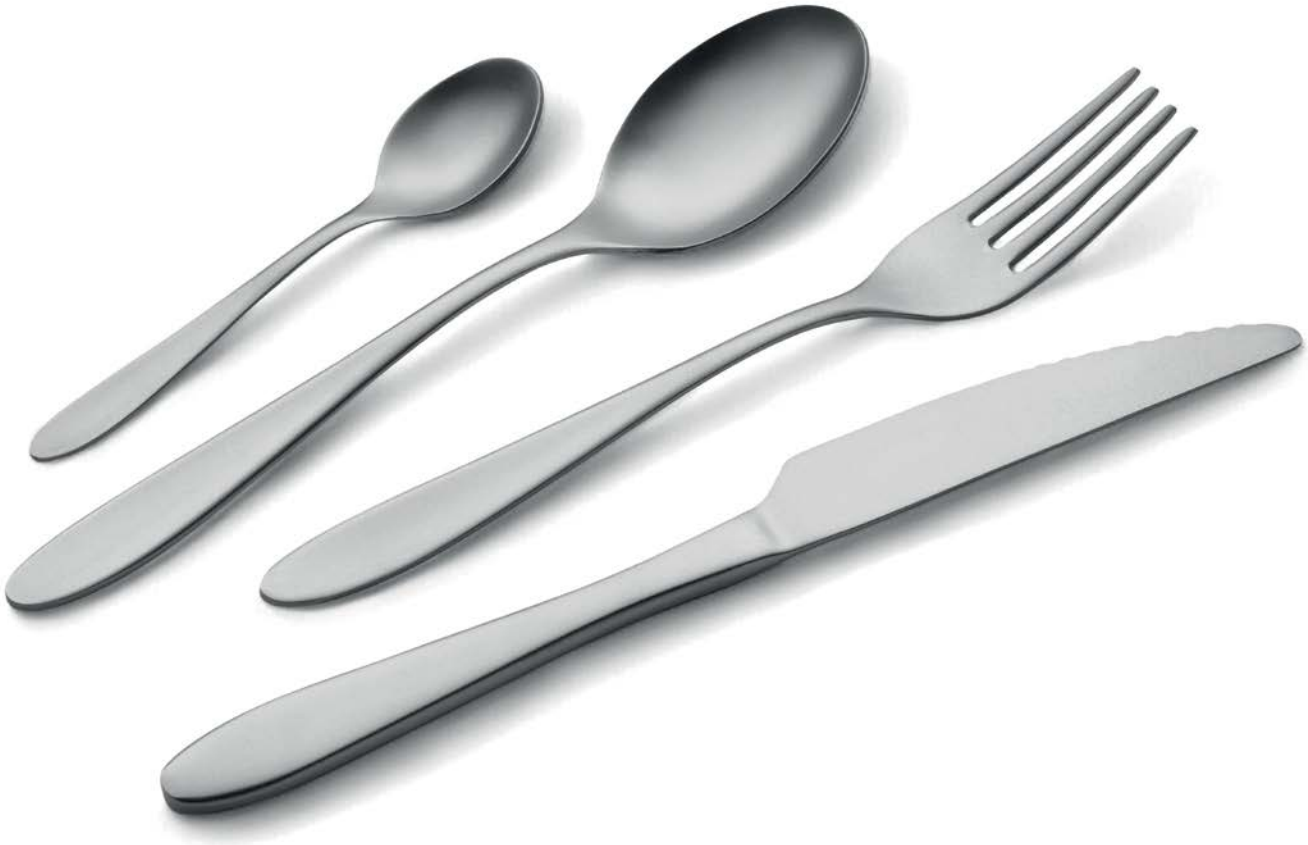
Acciaio 18/0 Sabbiato

Ischia Sabbiato 2.5 mm

Sabbiato: raffinatezza vellutata

Ischia Sabbiato è una collezione di posate in acciaio inossidabile 18/0 con finitura sabbiata, caratterizzata da un design lineare e deciso, dai tratti più appuntiti e meno morbidi.

Con uno spessore di 2.5 mm sul manico della forchetta da tavola, questa collezione garantisce solidità, resistenza e durata nel tempo, offrendo al contempo una presa confortevole e una maneggevolezza ottimale.



9 articoli disponibili . 9 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	200 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	212 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	180 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	126 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	110 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm

GLI UNIVERSALI COLORE

Sushi 3 pz. Napoleon Perlato . S3NP/PE

18/10 stainless steel & acrylic

Acciaio 18/10 Acrilico

Napoleon Perlato

Cucchiaio frutta. 188 mm
Coppia Chopstick. 220 mm
Poggia Posate. 75x25xh6 mm

Nato all'interno della collezione Napoleon, l'articolo può essere acquistato anche singolarmente come proposta universale, svincolata dalla collezione.

Disponibile in 6 colori . 6 colours available

6 confezioni disponibili . 6 available packaging

P4NP/PE

Confezione vetrina 3 pz. Sushi
3 pcs. Sushi window box

PL4NP/PE

Confezione a libro 3 pz. Sushi
3 pcs. Sushi book box

P3CKNP/PE

Confezione vetrina 1 coppia Chopstick & cucchiaio frutta Napoleon
1 pair Chopstick & dessert spoon window box

PL3CKNP/PE

Confezione a libro 1 coppia Chopstick & cucchiaio frutta Napoleon
1 pair Chopstick & dessert spoon book box

P2CKNP/PE

Confezione vetrina 2 coppie Chopstick
2 pair Chopstick window box

PL2CKNP/PE

Confezione a libro 2 coppie Chopstick
2 pair Chopstick book box

Marrone perlato 1124 . Pearl brown 1124
Bordeaux perlato 8 . Pearl bordeaux 8
Verde perlato 10 . Pearl green 10
Blu perlato 11 . Pearl blue 11
Avorio perlato 13 . Pearl ivory 13
Grigio perlato 3498 . Pearl grey 3498

NP/PE

Sushi 3 pz. Ginevra Perlato . **S3GI/PE**

18/10 stainless steel & acrylic

Acciaio 18/10 Acrilico

Cucchiaio frutta. 188 mm
Coppia Chopstick. 220 mm
Poggia Posate. 75x25xh6 mm

Nato all'interno della collezione Ginevra, l'articolo può essere acquistato anche singolarmente come proposta universale, svincolata dalla collezione.

Disponibile in 6 colori . 6 colours available

Ginevra Perlato

design ibidesign

6 confezioni disponibili . 6 available packaging

P4GI/PE

Confezione vetrina 3 pz. Sushi
3 pcs. Sushi window box

PL4GI/PE

Confezione a libro 3 pz. Sushi
3 pcs. Sushi book box

P3CKGI/PE

Confezione vetrina 1 coppia Chopstick & cucchiaio frutta Napoleon
1 pair Chopstick & dessert spoon window box

PL3CKGI/PE

Confezione a libro 1 coppia Chopstick & cucchiaio frutta Napoleon
1 pair Chopstick & dessert spoon book box

P2CKGI/PE

Confezione vetrina 2 coppie Chopstick
2 pair Chopstick window box

PL2CKGI/PE

Confezione a libro 2 coppie Chopstick
2 pair Chopstick book box

Marrone perlato 1124 . Pearl brown 1124
Bordeaux perlato 8 . Pearl bordeaux 8
Verde perlato 10 . Pearl green 10
Blu perlato 11 . Pearl blue 11
Avorio perlato 13 . Pearl ivory 13
Grigio perlato 3498 . Pearl grey 3498

GI/PE

Sushi 3 pz. Bohème Marble . **S3BH**

18/10 stainless steel & acrylic

Acciaio 18/10 Acrilico

Cucchiaio frutta. 190 mm
Coppia Chopstick. 220 mm
Poggia Posate. 75x25xh6 mm

Nato all'interno della collezione Bohème, l'articolo può essere acquistato anche singolarmente come proposta universale, svincolata dalla collezione.

Disponibile in 6 colori . 6 colours available

Bohème Marble

design ibidesign

6 confezioni disponibili . 6 available packaging

P4BH

Confezione vetrina 3 pz. Sushi
3 pcs. Sushi window box

PL4BH

Confezione a libro 3 pz. Sushi
3 pcs. Sushi book box

P3CKBH

Confezione vetrina 1 coppia Chopstick & cucchiaio frutta Napoleon
1 pair Chopstick & dessert spoon window box

PL3CKBH

Confezione a libro 1 coppia Chopstick & cucchiaio frutta Napoleon
1 pair Chopstick & dessert spoon book box

P2CKBH

Confezione vetrina 2 coppie Chopstick
2 pair Chopstick window box

PL2CKBH

Confezione a libro 2 coppie Chopstick
2 pair Chopstick book box

BH/

GLI UNIVER SALI

Flexo Small . FLS/10
Flexo Small . FLS/TSA

18/10 Stainless Steel

Poggia Posate Lucido
Poggia Posate Sabbiato

Flexo Small

Appoggio universale dal design elegante, pensato per accogliere tre posate da tavola nel massimo rispetto di stile e igiene.
Può essere collocato direttamente sul tavolo, garantendo ordine e igiene durante il servizio, ed è dotato di taglio laterale destro per l'inserimento della lama del coltello.

Dimensioni 90x130 mm

Poggia Posate Lucido

Poggia Posate Sabbiato

GLI UNIVER SALI

Flexo Large . FLL/10
Flexo Large . FLL/TSA

18/10 Stainless Steel

Poggia Posate Lucido
Poggia Posate Sabbiato

Flexo Large

Appoggio universale dal design elegante, pensato per accogliere tre posate da tavola nel massimo rispetto di stile e igiene.
Può essere collocato direttamente sul tavolo, garantendo ordine e igiene durante il servizio, ed è dotato di taglio laterale destro per l'inserimento della lama del coltello.

Dimensioni 90x235 mm

Poggia Posate Lucido

Poggia Posate Sabbiato

GLI UNIVERSALI

Pampa . COLBIS/PAM

stainless steel

Acciaio inossidabile

Pampa

Coltello bistecca Pampa. 225 mm

Pampa è il coltello in acciaio inossidabile con lama affilata e resistente, perfetto per il taglio della carne.

Il manico è composto da due guancette in POM, materiale plastico tecnico ad alta resistenza e durevolezza, saldamente fissate all'anima in acciaio tramite ghiera e 3 rivetti, garantendo solidità e stabilità.
Sulla parte metallica che corre lungo la schiena del coltello, all'estremità del dorso del manico, è presente un piccolo elemento decorativo.

GLI UNIVERSALI

Texas . COLBIS/TEX

stainless steel

Acciaio inossidabile

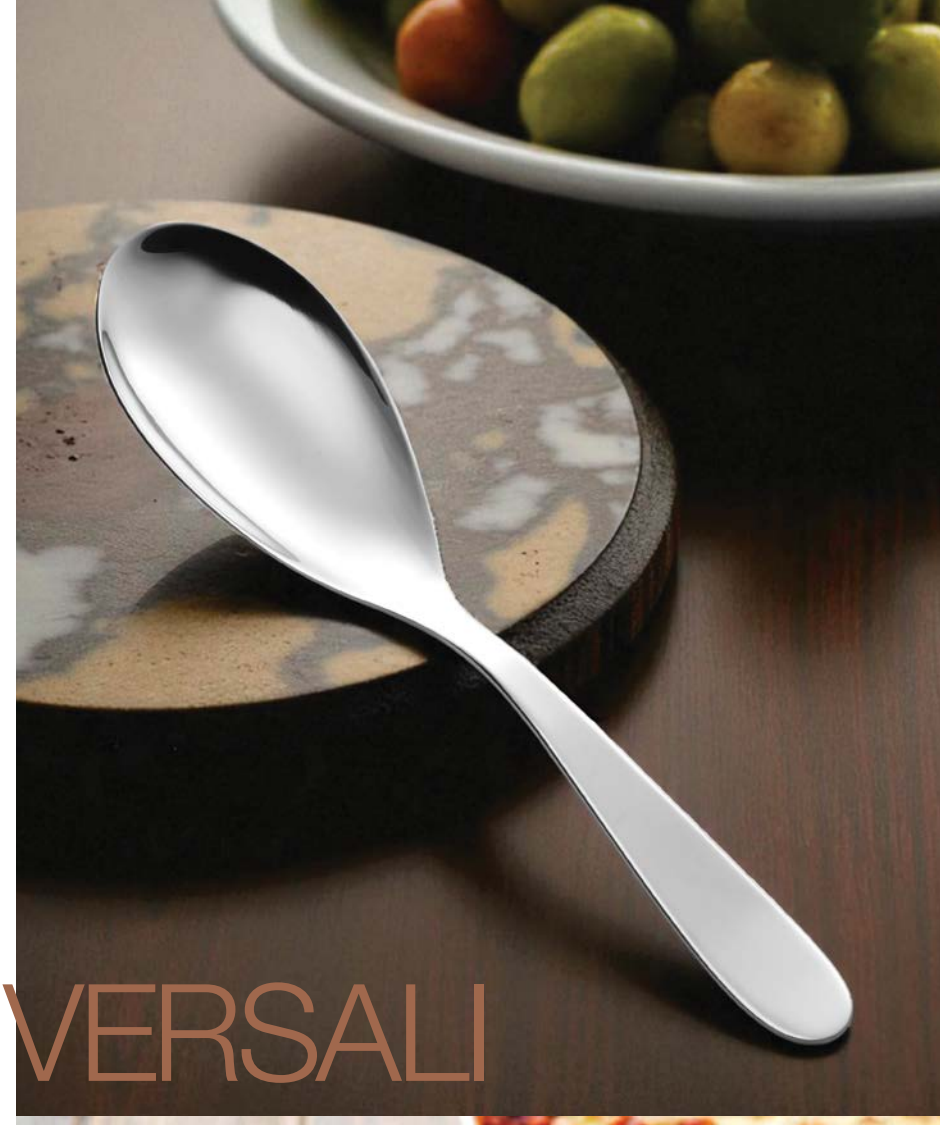
Texas

Coltello bistecca Texas. 230 mm

Texas è il coltello forgiato in acciaio inossidabile, progettato per garantire prestazioni ottimali nel taglio della carne.

La lama è affilata, resistente e bilanciata, offrendo precisione e facilità d'uso.
Il manico è composto da due guancette in POM, materiale tecnico ad alta resistenza e durevolezza, fissate all'anima in acciaio tramite rivetti in acciaio, che assicurano stabilità e robustezza nel tempo.
La forma ergonomica del manico garantisce una presa confortevole e sicura, riducendo l'affaticamento durante l'uso.

GLI UNIVERSALI



18/10 polished stainless steel

Acciaio inox 18/10 Lucido

Buffet

design ibidesign

Buffet Pala Riso . **PARIBU/10**	Pala Riso. 275 mm
Buffet Pala Lasagne . **PALABU/10**	Pala Lasagne. 275 mm
Buffet Pala Lasagne Seghettata . **PALASBU/10**	Pala Lasagne Seghettata. 275 mm
Buffet Pala Torta . **PATOBU/10**	Pala Torta. 290 mm
Buffet Pala Torta Seghettata . **PATOSBU/10**	Pala Torta Seghettata. 290 mm
Buffet Servispaghetti . **DO SBU/10**	Servispaghetti. 290 mm
Buffet Cucchiaio da Servizio . **CUCBU/10**	Cucchiaio da Servizio . 290 mm

La nuova collezione **Buffet articoli da servizio** è pensata per garantire praticità e raffinatezza in ogni contesto di ristorazione. Realizzati in acciaio inossidabile AISI 304 con elegante finitura lucida e spessore 2.5 mm, questi utensili uniscono solidità, durata e un design professionale che si adatta perfettamente al servizio a buffet. La collezione è disponibile in una gamma di 7 articoli.

275 mm Buffet Pala Riso . **PARIBU/10**

275 mm Buffet Pala Lasagne . **PALABU/10**

275 mm Buffet Pala Lasagne Seghettata . **PALASBU/10**

GLI UNIVERSALI

Buffet

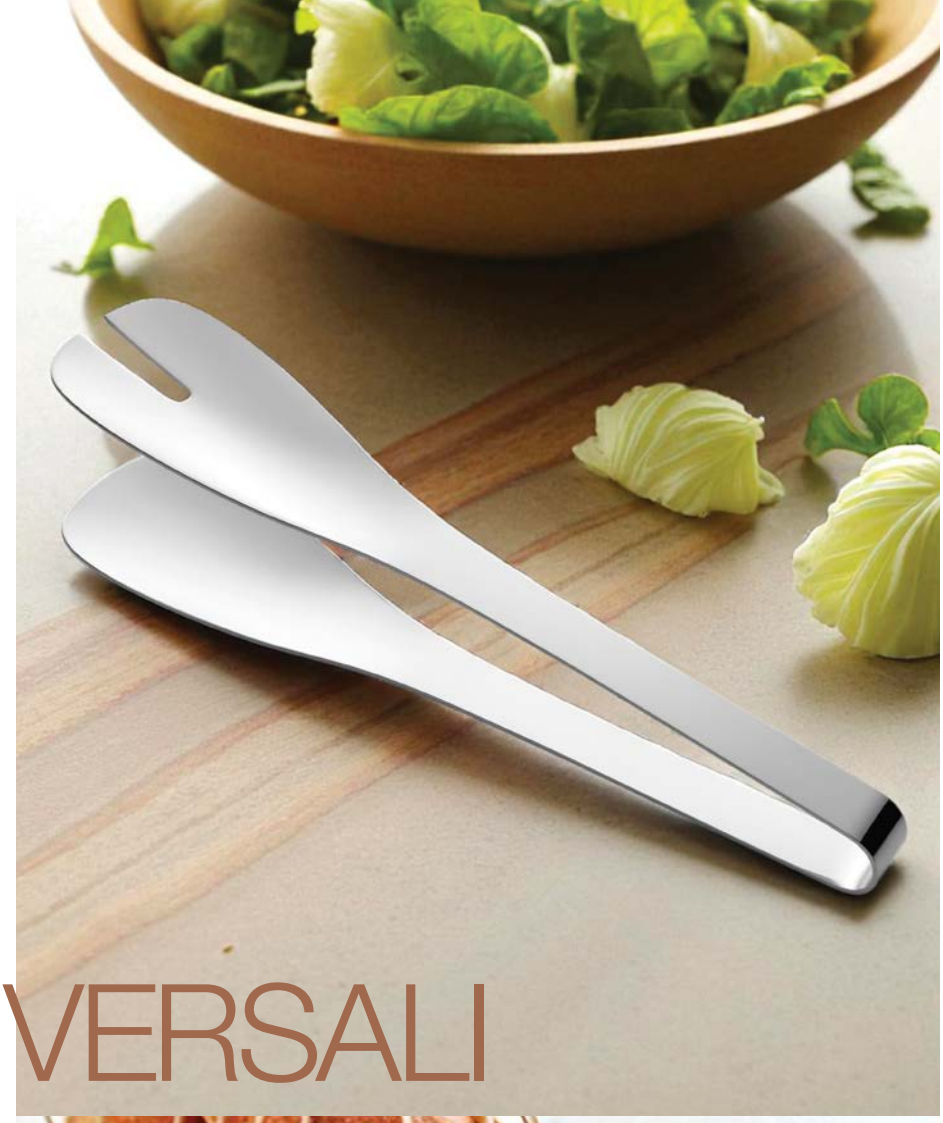
290 mm Buffet Pala Torta . **PATOBU/10**

290 mm Buffet Pala Torta Seghettata . **PATOSBU/10**

290 mm Buffet Servispaghetti . **DOSBU/10**

290 mm Buffet Cucchiaio da Servizio . **CUCBU/10**

GLI UNIVERSALI



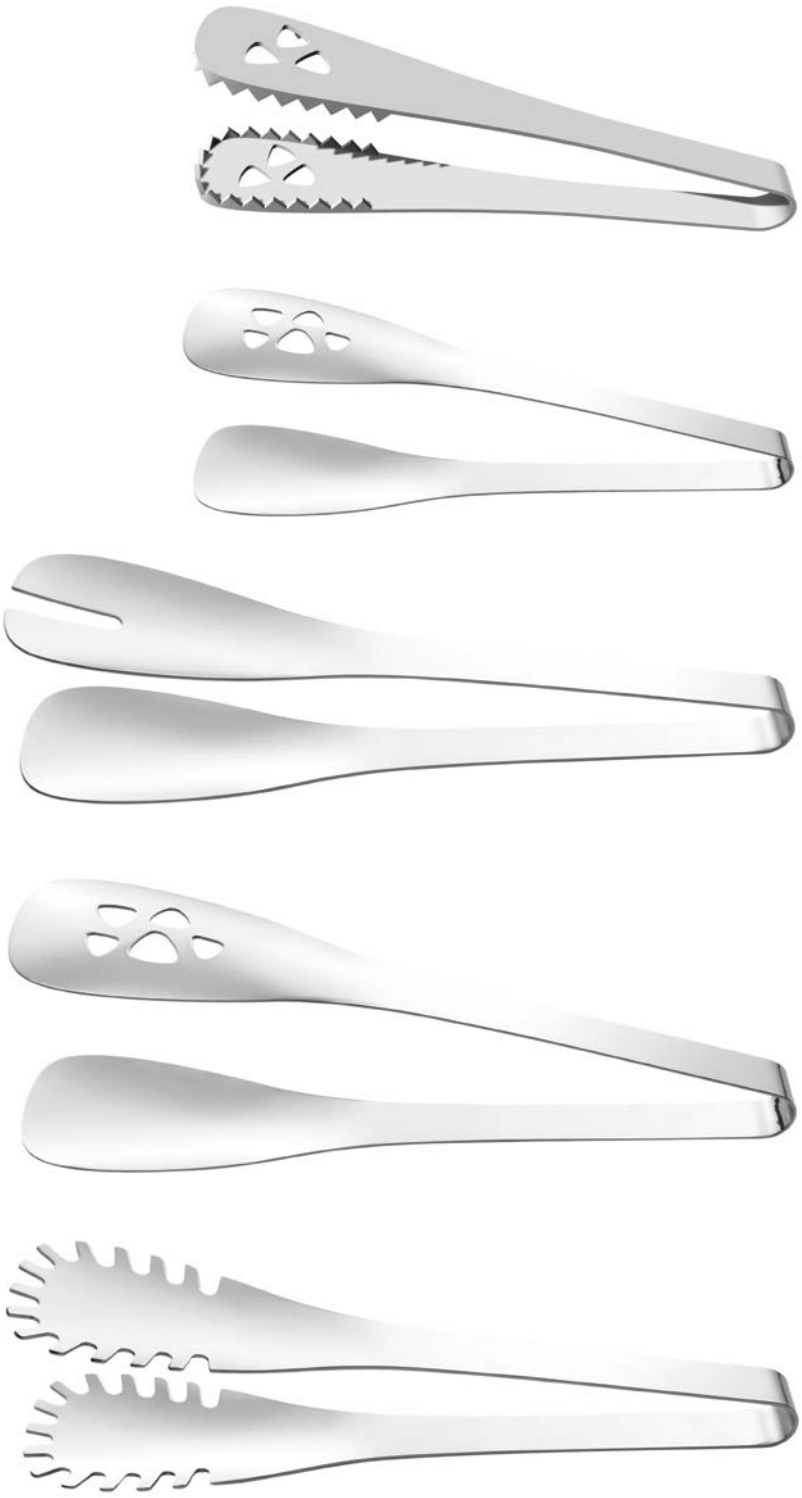
Acciaio inox 18/10 Lucido

Buffet

design ibidesign

Buffet Molla Ghiaccio . **MGHIBU/10**	18/10 polished stainless steel Molla Ghiaccio . 185 mm
Buffet Molla Dolce . **MDOLBU/10**	Molla Dolce . 185 mm
Buffet Molla Insalata . **MINSBU/10**	Molla Insalata . 250 mm
Buffet Molla Pane . **MPANBU/10**	Molla Pane . 250 mm
Buffet Molla Spaghetti . **MSPABU/10**	Molla Spaghetti . 250 mm

Buffet molle è una collezione di utensili professionali in acciaio inossidabile AISI 304, ideali per il servizio a buffet. Realizzate con spessore 1.5 mm e finitura lucida, le molle uniscono resistenza, praticità e un design essenziale che si adatta a qualsiasi contesto di ristorazione.
La collezione è disponibile in una gamma completa di 5 articoli, pensati per rispondere a diverse esigenze di servizio e garantire sempre massima funzionalità ed eleganza.



ISTRUZIONI PER LA CURA DELLE POSATE

LAVARE ACCURATAMENTE I PRODOTTI NUOVI PRIMA DELL'USO

L'acciaio utilizzato nella produzione delle posate rientra nella lista degli acciai inossidabili autorizzati che possono essere impiegati per il contatto con gli alimenti.

Ciascun tipo di acciaio viene indicato con la sigla che ne caratterizza la composizione chimica secondo la norma dell'Ente Italiano di Certificazione **UNI EN 10088-1** e/o la classificazione della American Iron and Steel Institute **AISI** e/o le specifiche tecniche della American Society for Testing and Materials **ASTM**.

Indichiamo le tipologie di acciaio inossidabile utilizzate dall'azienda con il codice AISI, sistema semplice e universalmente riconosciuto:

AISI 304 (posate) **Austenitico** Cromo-Nichel
AISI 420 (coltelli) **Martensitico** Temprabile
AISI 430 (posate e coltelli) **Ferritico**

AVVERTENZE IMPORTANTI

Le posate argentate non devono mai essere lavate in lavastoviglie insieme alle posate in acciaio inossidabile per evitare problemi di corrosione da contatto.

Le lame dei coltelli realizzate in acciaio inossidabile AISI 420 martensitico temprato assicurano un'affilatura durevole nel tempo, ma sono più sensibili agli attacchi corrosivi sviluppati dall'acido acetico, citrico, lattico ed in particolare da cloruro di sodio presenti negli alimenti.

Il cloro di potabilizzazione presente nell'acqua, durante il lavaggio in lavastoviglie tende a formare acido clorico (HClO3), agente molto aggressivo per gli oggetti in argento, così come per gli acciai inossidabili e soprattutto per gli acciai martensitici usati nei coltelli. Questo fenomeno è talmente evidente che i prodotti possono presentare segni di attacco corrosivo già dal primo lavaggio in lavastoviglie. Per ridurre al minimo il problema, le posate devono essere rimosse dalla lavastoviglie non appena il ciclo sia completato e asciugate.

Evitare di lasciare seccare il cibo sulle posate e comunque rimuovere eventuali residui di sale, limone, aceto e salse a base di pomodoro prima del lavaggio in lavastoviglie.

Fare attenzione anche al sale della lavastoviglie che potrebbe svolgere un'azione corrosiva. Dopo aver versato il sale all'interno del serbatoio, aiutandosi con l'imbuto, aver richiuso il tappo e pulito con un panno umido le eventuali fuoriuscite, eseguire un ciclo di lavaggio a vuoto per eliminare gli eventuali residui di sale poiché altrimenti potrebbero danneggiare le posate durante il ciclo di lavaggio.

Durante il lavaggio in lavastoviglie si raccomanda di porre nei cestelli le posate sempre con il manico rivolto verso l'alto onde evitare antiestetici depositi d'acqua o detersivo. Posizionare i coltelli separatamente da forchette e cucchiai e con la lama rivolta verso il basso per sicurezza (questo evita la possibilità di tagli accidentali).

Evitare i cicli in lavastoviglie di solo risciacquo: le posate lasciate in un ambiente umido possono macchiarsi o danneggiarsi.

Eventuali macchie superficiali possono essere rimosse strofinando delicatamente a mano le posate con un panno imbevuto del detergente specifico.

Accorgimenti per trattare al meglio le vostre posate tramite lavaggi manuali o in lavastoviglie.

POSATE ACCIAIO INOSSIDABILE

Lavaggio manuale
Utilizzare un detergente liquido o in gel. Non utilizzare mai detergenti in polvere. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi e ipocloriti (candeggina). Non utilizzare pagliette in metallo, spugnette abrasive o detergenti abrasivi. Utilizzare unicamente panni morbidi.

Lavaggio in lavastoviglie
Le posate in acciaio lucido, con incisione Laser e con i trattamenti PVD, Sabbiato, Retrò e Brunito, sono lavabili in lavastoviglie a 65 °C.
Utilizzare detergenti idonei evitando prodotti alcalini a base di cloro e candeggina.
Terminato il ciclo di lavaggio rimuovere ed asciugare a mano le posate. Se ciò non fosse possibile, aprire la porta della lavastoviglie in modo che il vapore acqueo possa fuoriuscire e non si creino condizioni di umidità.

POSATE ACCIAIO BRUNITO

La brunitura è ottenuta attraverso un trattamento termico ad alta temperatura eseguito in un forno a camera. Con il processo di ossidazione naturale a caldo si ottiene la colorazione della superficie metallica dal caratteristico colore brunito. La lavorazione artigianale conferisce alla posata una colorazione sfumata, non omogenea e non uniforme. Eventuali differenze di colore, disomogeneità e striature, sono da considerarsi elementi distintivi e ne costituiscono un pregio rendendo ogni articolo un pezzo unico! Essendo un trattamento naturale anche la colorazione brunita potrebbe subire nel tempo variazioni. Vedere le istruzioni di lavaggio nel capitolo posate in acciaio inossidabile.

POSATE ACCIAIO ARGENTATO

La finitura argentata con l'applicazione di argento purissimo al 999.5% è realizzata mediante processo elettrogalvanico ad immersione.

L'argento a contatto con l'aria si ossida annerendo, non in modo omogeneo, e si opacizza. Per ridare il suo originario splendore sono disponibili in commercio alcuni prodotti antiossidanti specifici per la pulizia dell'argento.
Il consiglio migliore è quello di utilizzare la posateria di metallo argentato tutti i giorni: un regolare lavaggio, infatti, evita l'ossidazione e fa sì che le posate si rivestano di quella caratteristica patina color bianco.

Lavaggio manuale
Il lavaggio a mano è preferibile per proteggere il rivestimento più a lungo. Lavare con acqua tiepida e detergente neutro per evitare possibili striature. Evitare sfregamenti vigorosi e prodotti abrasivi. Evitare l'uso di prodotti che potrebbero danneggiare il rivestimento in argento (sale, limone, candeggina, aceto o detergenti ultra-sgrassanti). Sciacquare con cura e asciugare bene con un panno morbido.

Lavaggio in lavastoviglie
Se non fosse possibile lavare le posate subito dopo l'uso consigliamo di riporle in una vaschetta con acqua tiepida e un po' di detersivo, rimuovendo così i residui di cibo che potrebbero danneggiare il metallo.
Procedere poi al lavaggio in lavastoviglie con un programma di lavaggio non aggressivo, con una temperatura dell'acqua di 40-45 °C.
Al termine del lavaggio, suggeriamo di non aprire subito la lavastoviglie affinché le posate possano tornare gradualmente a temperatura ambiente.
Prima di riporle, passare velocemente un panno morbido per assicurare una perfetta asciugatura.

POSATE ACCIAIO CON DECORAZIONE IN ORO

La decorazione in Oro 24 carati sulle posate è realizzata manualmente.

Lavaggio manuale
Il lavaggio a mano è preferibile per proteggere il rivestimento più a lungo. Lavare le posate dopo l'uso. Non lasciare seccare residui di cibo. Rimuovere con un panno morbido. Lavare con acqua tiepida e detergente delicato. Evitare sfregamenti vigorosi e prodotti abrasivi. Evitare l'uso di prodotti che potrebbero danneggiare il rivestimento in oro (sale, limone, candeggina, aceto o detergenti ultra-sgrassanti). Sciacquare con cura e asciugare bene con un panno morbido.

Lavaggio in lavastoviglie
Le posate con decorazione in oro possono essere lavate in lavastoviglie con ciclo delicato e a temperature basse di 40-45 °C.
Utilizzare detergenti idonei evitando prodotti alcalini a base di cloro e candeggina.
Terminato il ciclo di lavaggio rimuovere ed asciugare a mano le posate. Se ciò non fosse possibile, aprire la porta della lavastoviglie in modo che il vapore acqueo possa fuoriuscire e non si creino condizioni di umidità.

POSATE CON MANICO COLORATO

Lavaggio manuale
Utilizzare detergenti liquidi o in gel. Non utilizzare mai detergenti in polvere. Non utilizzare pagliette o detergenti abrasivi. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi, e ipocloriti (candeggina).

Lavaggio in lavastoviglie
Le posate con manico colorato sono lavabili in lavastoviglie a temperature medio basse non superiori ai 50-55°C.
Utilizzare detergenti idonei evitando prodotti alcalini a base di cloro e candeggina.
Terminato il ciclo di lavaggio rimuovere ed asciugare a mano le posate. Se ciò non fosse possibile, aprire la porta della lavastoviglie in modo che il vapore acqueo possa fuoriuscire e non si creino condizioni di umidità.

INSTRUCTIONS FOR TAKING CARE OF CUTLERY

WASH NEW PRODUCTS THOROUGHLY BEFORE USE

The steel used in the production of cutlery is included in the list of stainless steels authorised for use in contact with foodstuffs.

Each type of steel is indicated by the code that characterises its chemical composition according to the standard of the Italian Certification Body **UNI EN 10088-1** and/or the classification of the American Iron and Steel Institute **AISI** and/or the technical specifications of the American Society for Testing and Materials **ASTM**.

We indicate the types of stainless steel used by the company with the AISI code, a simple and universally recognised system:

AISI 304 (cutlery) **Austenitic** Chrome-Nickel
AISI 420 (knives) **Martensitic** Hardenable
AISI 430 (cutlery and knives) **Ferritic**

IMPORTANT WARNINGS

Silver-plated cutlery should never be washed in the dishwasher together with stainless steel cutlery to avoid contact corrosion problems.

Knife blades made of hardened martensitic AISI 420 stainless steel ensure a long-lasting sharpness, but are more susceptible to corrosive attack by acetic, citric, lactic acid and especially sodium chloride present in food.

The chlorine present in the water when washing in the dishwasher tends to form chloric acid (HClO3), a very aggressive agent for silver objects, as well as for stainless steels and especially martensitic steels used in knives. This phenomenon is so obvious that products can show signs of corrosive attack from the very first dishwasher wash. To minimise the problem, cutlery should be removed from the dishwasher as soon as the cycle is complete and dried.

Avoid allowing food to dry on the cutlery and in any case remove any residual salt, lemon, vinegar and tomato-based sauces before washing in the dishwasher.

Also beware of salt in the dishwasher, which can have a corrosive effect. After pouring the salt into the tank, using the funnel, closing the cap and wiping any spillage with a damp cloth, run an empty wash cycle to remove any salt residue as this could otherwise damage the cutlery during the wash cycle.

When washing in the dishwasher, it is recommended that cutlery should always be placed in the racks with the handle facing upwards to avoid unsightly deposits of water or detergent. Place knives separately from forks and spoons and with the blade pointing downwards for safety (this avoids the possibility of accidental cuts).

Avoid rinse-only dishwasher cycles: cutlery left in a damp environment may become stained or damaged.

Any surface stains can be removed by gently rubbing the cutlery by hand with a cloth soaked in the specific detergent.

Best care for your cutlery by hand washing or in the dishwasher.

STAINLESS STEEL CUTLERY

Washing by hand
Use a liquid or gel detergent. Never use powder detergent Avoid alkaline detergents containing alcohol or perfumes and hypochlorites (bleach). Do not use metal scouring pads, abrasive sponges or abrasive detergents. Only use soft cloths.

Washing in the dishwasher
Cutlery in polished steel, with laser engraving and with PVD, Sandblasted, Retro and Burnished treatments are dishwasher safe at 65 °C.
Use suitable detergents, avoiding alkaline products containing chlorine and bleach.
At the end of the washing cycle, remove and dry the cutlery by hand. If this is not possible, open the dishwasher door so that water vapour can escape and moisture does not build up.

BURNISHED STEEL CUTLERY

Burnishing is achieved through a high-temperature heat treatment in a chamber oven. With the natural hot oxidation process, the metal surface is coloured with a characteristic burnished colour. The artisan workmanship gives the cutlery a nuanced, non-homogeneous and uneven colour. Any differences in colour, unevenness or streaks are to be considered distinctive elements and are an asset, making each item a unique piece! As it is a natural treatment, the burnished colour may also change over time. See washing instructions in the chapter stainless steel cutlery.

SILVER-PLATED STEEL CUTLERY

The silver finish with the application of 999.5% pure silver is made by an electrogalvanic immersion process.

Silver in contact with air oxidises by blackening, not evenly, and becomes dull. To restore its original shine, a number of specific antioxidant products for cleaning silver are available on the market.
The best advice is to use silver-plated metal cutlery every day: regular washing prevents oxidation and ensures that the cutlery gets that characteristic white patina.

Washing by hand
Hand-washing is preferable to protect the coating for longer. Wash with lukewarm water and neutral detergent to avoid possible streaks. Avoid vigorous rubbing and abrasive products. Avoid using products that could damage the silver coating (salt, lemon, bleach, vinegar or ultra-degreasing detergents). Rinse thoroughly and dry well with a soft cloth.

Washing in the dishwasher
If it is not possible to wash the cutlery immediately after use, we recommend placing it in a basin with lukewarm water and a little detergent, thus removing food residues that could damage the metal.
Then proceed to wash in the dishwasher using a non-aggressive washing programme with a water temperature of 40-45 °C.
After washing, we recommend that you do not open the dishwasher immediately so that the cutlery can gradually return to room temperature.
Before storing them, wipe them quickly with a soft cloth to ensure perfect drying.

STEEL CUTLERY WITH GOLD DECORATION

The 24-carat gold decoration on the cutlery is made by hand.

Washing by hand
Hand-washing is preferable to protect the coating for longer. Wash cutlery after use. Do not allow food residues to dry. Remove with a soft cloth. Wash with lukewarm water and mild detergent. Avoid vigorous rubbing and abrasive products. Avoid using products that could damage the gold coating (salt, lemon, bleach, vinegar or ultra-degreasing detergents). Rinse thoroughly and dry well with a soft cloth.

Washing in the dishwasher
Cutlery with gold decoration can be washed in the dishwasher on a gentle cycle at low temperatures of 40-45 °C.
Use suitable detergents, avoiding alkaline products containing chlorine and bleach.
At the end of the washing cycle, remove and dry the cutlery by hand. If this is not possible, open the dishwasher door so that water vapour can escape and moisture does not build up.

CUTLERY WITH COLOURED HANDLES

Washing by hand
Use a liquid or gel detergent. Never use powder detergent Do not use scouring pads or abrasive detergents. Avoid alkaline detergents containing alcohol or perfumes and hypochlorites (bleach).

Washing in the dishwasher
Cutlery with coloured handles is dishwasher-safe at medium-low temperatures not exceeding 50-55°C.
Use suitable detergents, avoiding alkaline products containing chlorine and bleach.
At the end of the washing cycle, remove and dry the cutlery by hand. If this is not possible, open the dishwasher door so that water vapour can escape and moisture does not build up.

Scopri il nostro Codice Etico.

Inquadra il QR code.

Discover our Code of Ethics.

Scan the QR code.

Scopri il nostro Bilancio di Sostenibilità.

Inquadra il QR code.

Discover our Sustainability Report.

Scan the QR code.

www.eme-posaterie.it

NOTE
Le misure, le caratteristiche tecniche e le illustrazioni dei prodotti hanno valore puramente indicativo e possono essere soggette a modifiche senza preavviso, qualora intervengano esigenze di natura tecnico-produttiva. Le sagome delle posate sono riportate a scopo rappresentativo e non costituiscono elemento vincolante.

NOTES
The measurements, technical features, and illustrations of the products are for reference only and may be subject to change without prior notice should technical or production requirements arise. The shapes of the cutlery are shown for illustrative purposes only and are not binding.

EME POSATERIE srl

Art Direction e Graphic Design
ibidesign

Print
Tipografia Bortolotti

Copyright© 2026 Eme Posaterie srl

www.eme-posaterie.it

EME POSATERIE srl
25065 Lumezzane (BS) .Italy
info@eme-posaterie.it
www.eme-posaterie.it
T +39 030 8970860
F +39 030 8970907