MG HOTEL SUPPLIES

MG HOTEL SUPPLIES UAE
admin@mghotelsupplies.com
+971 56 199 8130
mg.supplies.uae

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

2026

HORECA

PINTINOX

PINTINOX

HO.RE.CA

HOTELLERIE | RESTAURANT | CATERING

2026

SALA
DINING

COTTURA
COOKING

ACCESSORI
ACCESSORIES

PRESENTAZIONE
PRESENTATION

USE & REUSE

BAR & GELATERIA
BAR & ICE CREAM

PASTICCERIA
PASTRY MAKING

LEGENDA

01	12	**CUCCHIAIO TAVOLA** | TABLE SPOON	Cuiller De Table | Tafellöffel | Cuchara Mesa
02	12	**FORCHETTA TAVOLA** | TABLE FORK	Fourchette de table | Tafelgabel | Tenedor mesa
03	12	**COLTELLO TAVOLA** | TABLE KNIFE	Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa
D3	12	**COLTELLO STANDING KNIFE** | STANDING KNIFE	Couteau standing knife | Messer Standing Knife | Cuchillo standing knife
CC	6	**COLTELLO TAVOLA M. V. LAMA FORGIATA** | TABLE KNIFE H. H. AND FORGED BLADE	Couteau de table à manche creux et lame forgiata | Tafelmesser Hohlgriff geschmiedete Klinge | Cuchara mesa con mango hueco y hoja forjada
CA	12	**COLTELLO TAVOLA SENZA BILANCIO** | SPECIAL TABLE KNIFE	Couteau de table spécial | Tafelmesser spezial | Cuchillo mesa
F3	12	**COLTELLO TAVOLA STAMPATO AD ALTO SPESSORE** | HIGH THICKNESS STAMPED TABLE KNIFE	Couteau table estampé haut épaisseur | Gestanztes Messer mit hoher Stärke | Cuchillo mesa estampado de alto grueso
L3	12	**COLTELLO TAVOLA STAMPATO** | STAMPED TABLE KNIFE	Couteau de table estampé | Tafelmesser | Gestanzt Cuchillo mesa estampado
67	12	**COLTELLO BISTECCA** | STEAK KNIFE	Couteau à steak | Steakmesser | Cuchillo chuleta
F7	12	**COLTELLO BISTECCA STAMPATO AD ALTO SPESSORE** | HIGH THICKNESS STAMPED STEAK KNIFE	Couteau à steak estampé haut épaisseur | Gestanztes Steakmesser mit hoher Stärke | Cuchillo chuleta estampado de alto grueso
04	12	**CUCCHIAIO FRUTTA** | DESSERT SPOON	Cuiller dessert | Dessertlöffel | Cuchara postre
05	12	**FORCHETTA FRUTTA** | DESSERT FORK	Fourchette dessert | Dessertgabel | Tenedor postre
06	12	**COLTELLO FRUTTA** | DESSERT KNIFE	Couteau dessert | Dessertmesser | Cuchillo postre
F6	12	**COLTELLO FRUTTA STAMPATO AD ALTO SPESSORE** | HIGH THICKNESS STAMPED DESSERT KNIFE	Couteau dessert estampé haut épaisseur | Gestanztes Dessertmesser mit hoher Stärke | Cuchillo postre estampado de alto grueso
L6	12	**COLTELLO FRUTTA STAMPATO** | STAMPED DESSERT KNIFE	Couteau dessert estampé | Bedrucktes Obstmesser | Cuchillo postre estampato
CD	6	**COLTELLO FRUTTA M. V. LAMA FORGIATA** | DESSERT KNIFE H. H. AND FORGED BLADE	Couteau dessert à manche creux et lame forgé | Obstmesser Hohlgriff geschmiedete Klinge |Cuchara postre con mango hueco y hoja forjada
CB	6	**COLTELLO FRUTTA SENZA BILANCIO** | SPECIAL DESSERT KNIFE	Couteau dessert spécial | Obstmesser spezial | Cuchillo postre
07	12	**CUCCHIAINO CAFFÈ** | TEA-COFFEE SPOON	Cuiller à café | Kaffeelöffel | Cuchara café
08	12	**CUCCHIAINO MOKA** | MOKA SPOON	Cuiller à moka | Mokkalöffel | Cuchara moka
10	1	**MESTOLO** | SOUP LADLE	Louche | Suppenschöpfer | Cazo sopa
11	1	**CUCCHIAIONE** | SERVING SPOON	Cuiller de service | Gemüselöffel | Cuchara servir
12	1	**FORCHETTONE** | SERVING FORK	Fourchette de service | Serviergabel | Tenedor servir
13	1	**MESTOLO SALSA** | SAUCE LADLE	Louche à sauce | Saucenlöffel| Cacillo salsa
14	1	**CUCCHIAIO INSALATA** | SALAD SPOON	Cuiller à salade | Salatlöffel | Cuchara ensalada
15	1	**FORCHETTA INSALATA** | SALAD FORK	Fourchette à salade | Salatgabel | Tenedor ensalada
16	12	**FORCHETTINA DOLCE 4 SPINE** | PASTRY FORK	Fourchette à gateau | Kuchengabel 4 Zinken | Tenedor postre 4 púas
59	1	**CUCCHIAIONE RISOTTO** | RICE SPOON	Cuiller à "risotto" | Reislöffel | Cuchara de arroz
AW	1	**MESTOLO ZAKOUSKI** | ZAKOUSKI LADLE	Louche Zakouski | Zakouski schöpfer | Cacillo Zakouski
17	12	**FORCHETTINA DOLCE 3 SPINE** | PASTRY FORK	Fourchette à gateau | Kuchengabel 3 Zinken | Tenedor postre 3 púas
18	12	**CUCCHIAINO DOLCE** | TEA-CAKE SPOON	Cuiller à gateau | Kuchenlöffel | Cuchara postre
L9	12	**COLTELLINO STAMPATO** | STAMPED CAKE KNIFE	Couteau à gateau estampé | Kuchenmess. gestanzt | Cuchara estampado
19	12	**COLTELLINO DOLCE** | PASTRY KNIFE	Couteau à gateau | Kuchenmesser | Cachillo postre
20	1	**PALA TORTA** | CAKE SERVER	Pelle à tarte | Tortenheber | Pala pastel
52	12	**CUCCHIAINO BEBÈ** | BABY SPOON	Cuiller à bebè | Babyloeffel | Cucharita bebè
CR	12	**CUCCHIAIO CREMA** | CREAM SPOON	Cuiller à crème | Sahnelöffel | Cuchara crema
09	12	**FORCHETTA CARNE** | MEAT FORK	Fourchette à viande | Vorlegegabel | Tenedor carne
22	12	**PALETTA GELATO** | ICE CREAM SPOON	Cuiller à glace | Eislöffel | Cuchara para helado
23	12	**CUCCHIAIO FORMAGGIO** | GRATED-CHEESE SPOON	Cuiller à parmesan | Käselöffel | Cuchara para queso
25	12	**SPALMA BURRO** | BUTTER SPREADER	Couteau à beurre | Buttermesser | Pala mantequilla
CS	12	**COLTELLO BURRO M. V. VUOTO LAMA FORGIATA** | BUTTER SPREADER H.H. AND FORGED BLADE	Couteau à beurre à manche creux et lame forgé | Buttermesser Hohlgriff geschmiedete Klinge|Pala mantequilla mango hueco y hoja forjada
26	12	**FORCHETTA LUMACHE** | SNAIL FORK	Fourchette à escargots | Schnec kengabel | Tenedor caracoles
27	12	**FORCHETTA OSTRICHE** | OYSTER FORK	Fourchette à huîtres | Austerngabel | Tenedor ostras
FM	12	**FORCHETTA MOLLUSCHI** | SHELLFISH FORK	Fourchette à crustacés | Austerngabel | Tenedor marisco
35	12	**SESSOLA ZUCCHERO** | SUGAR SPOON	Cuiller à sucre | Zuckerlöffel | Cuchara para azucarera
36	12	**CUCCHIAINO BIBITA** | LONG DRINK SPOON	Cuiller à drink | Limolöffel | Cuchara refresco
38	12	**CUCCHIAIO GOURMET E SALSA** | GOURMET SPOON	Cuiller gourmet | Gourmetlöffel | Cuchara gourmet/salsa
39	12	**CUCCHIAIO BRODO** | SOUP SPOON	Cuiller à soupe | Fleischbrühelöffel | Cuchara caldo
AT	12	**CUCCHIAIO ZAKOUSKI** | ZAKOUSKI SPOON	Cuiller Zakouski | Zakouskiöffel | Cuchara Zakouski
28	12	**FORCHETTA PESCE** | FISH FORK	Fourchette à poisson | Fischgabel | Tenedor pescado
29	12	**COLTELLO PESCE** | FISH KNIFE	Couteau à poisson | Fischmesser | Cuchillo pescado
30	1	**FORCHETTA PESCE SERVIRE** | FISH SERVING FORK	Fourchette à servir poisson | Fischserviergabel | Tenedor servir pescado
31	1	**COLTELLO PESCE SERVIRE** | FISH SERVING KNIFE	Couteau à servir poisson | Fischserviermesser | Cuchillo servir pescado
FA	12	**CUCCHIAIO ANTIPASTO PICCOLO** | SMALL STARTER SPOON	Petite cuillère à apéritif | Kleiner Vorspeisen-Löffel | Cuchara entrante pequeña
FB	12	**CUCCHIAIO ANTIPASTO GRANDE** | LARGE STARTER SPOON	Grande cuillère à apéritif | Großer Vorspeisen-Löffel | Cuchara entrante grande
E3	12	**COPPIA DI BACCHETTE** | CHOPSTICKS	Paire de baguettes | Ein Paar Essstäbchen | Par de palillos

Pieces per box

GAS
Gas
Gaz
Gas
Gas

INDUZIONE
Induction
Induction
Induktion
Induccion

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

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

VETROCERAMICA
Electricity Radiant
platein glass ceramic
Vitrocéramique | Ceran
Vitroceramica

FORNO
Oven
Four
Ofen
Horno

98900719

GRAPHIC DESIGN
Elena Maccabiani
Beatrice Isca

PH
Claudio Sambinelli
Matteo Marioli
Mirko Fiorelli

PINTINOX

HORECA
2026

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 massstabgetreueAbbildung 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. 104 CONFEZIONI

PACKAGING | EMBALLAGE | VERPACKUNG | ENVASES

pag. 105 GLI SPECIALI

SPECIAL CUTLERY | SPÉCIAUX | DIE BESONDERHEITEN | LOS ESPECIALES

pag. 117 ACCESSORI TAVOLA

TABLE ACCESSORIES | ACCESSOIRES DE TABLE | TISCHZUBEHÖR | ACCESORIOS MESA

pag. 122 **COTTURA**

COOKING | CUISSON | KÜCHEN | COCCIÓN

pag. 152 GASTRONORM

pag. 160 **ACCESSORI**

ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS

pag. 162 PREPARAZIONE

PREPARATION | LA PRÉPARATION | VORBEREITUNG | PREPARACIÓN

pag. 168 UTENSILI

TOOLS | USTENSILES | ZUBEHÖR | UTENSILIOS

pag. 188 **PRESENTAZIONE**

PRESENTATION | PRÉSENTATION | PRÄSENTATION | PRESENTACIÓN

pag. 194 **USE & REUSE**

pag. 198 **BAR & GELATERIA**

BAR & ICECREAM | BAR & CRÈMEGLACÉÈ | BAR & EIS | BAR & HELADO

pag. 200 BAR

pag. 206 GELATERIA

ICE CREAM | CRÈMEGLACÉÈ | EIS | HELADO

pag. 210 CAFFETTERIA

COFFEE SHOP | CAFÉTÉRIA | CAFETERIA | CAFETERÍA

pag. 212 **PASTICCERIA**

PASTRY MAKING | PÂTISSERIE | PASTICCERIA | PASTELERÍA

pag. 216 RICAMBI

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

pag. 218 ESPOSITORI

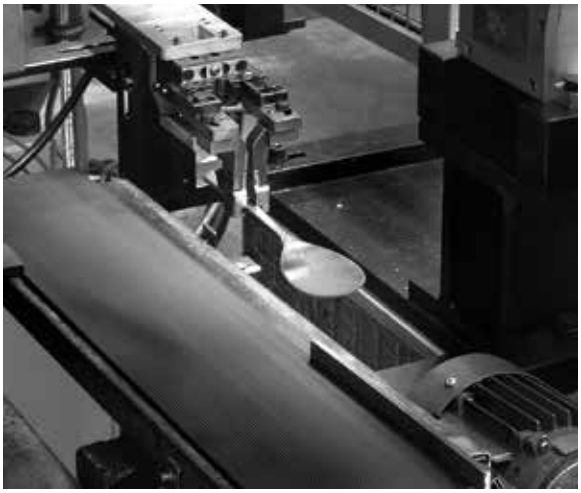
DISPLAY | PRÉSENTOIR | WANDAUSSTELLER | EXPOSITOR

pag. 222 **SEZIONE ESPLICATIVA**

TECHNICAL INFORMATION | INFORMATION TECHNIQUE | TECHNISCHE INFORMATIONEN | INFORMACIÓN TÉCNICA

pag. 230 LUXURY COLLECTION

TRADIZIONE E INNOVAZIONE



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

Oggi l'azienda vanta un'entità produttiva e due unità distributive:
-SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000m² coperti, in cui vi sono le produzioni di: tutti gli stampi ed attrezzature del gruppo, posateria con cicli completi, posateria forgiata, coltelleria, vasellame e accessori, pentolame professionale, linee buffet ed articoli professionali.
-GERMANY: In Germania la società Pinti inox GmbH si occupa della distribuzione sul territorio tedesco.

Pinti Inox S.p.A. is situated in an area known as "Valtrompia" which has always been linked strongly with the metal|working 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 chrome|plated brass cutlery and knives. The company subsequently grew and developed into an important industrial concern. Nowadays the third generation of the family runs the company. Each member oversees a key role in the company. Considerable modernisation has led the company to acquire industrial automated systems and fully renew the product ranges. Our company has been a leader in the cutlery market since 1929. We offer a variety of complete ranges in classic, modern and fashionable styles that make a perfect match with all styles of tableware and go together to create a harmonious ensemble for elegant tabletop. Our lines offer all the accessories you may require to beautifully set your table and some of them have hollow handle knives with forged blades.

Today the company has two production units and three distribution units:
-SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. with the Sarezzo plant, occupying an indoor area of 15,000m², housing production of: all the group's moulds and equipment, complete cycle cutlery, forged cutlery, knives, tableware and accessories, professional pans, buffet line and professional articles.
-GERMANY: In Germany, Pinti inox GmbH handles distribution throughout German territory.

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

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

Data Prima Emissione:
14 dicembre 2000

Validità:
05 marzo 2024 – 04 marzo 2027

Si certifica che il sistema di gestione di

PINTI INOX S.p.A.

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

È conforme allo Standard:

ISO 9001:2015

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

Progettazione, produzione e vendita di posateria, pentolame e prodotti per la tavola e la cucina
(IAF 17)

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

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

SGQ N° 003 A
SGA N° 033 D
SGE N° 037 M
SCR N° 034 F
EMAS N° 009 P
PRD N° 003 B
PRS N° 094 C
SSI N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GHG, 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 - Business Assurance
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) - Italy

Claudia Baroncini
Management Representative

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

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

SALA

DINING
SALLE
HALLE
SALA

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

Titanio, bronzo e oro: le nostre posate diventano dei pezzi unici, inimitabili e indimenticabili. Grazie a sofisticate tecnologie all'avanguardia, trasformiamo le nostre più belle posate classiche e di design in veri e propri tesori per la tavola. Le posate Treasure sono rivestite in PVD (acronimo di Physical Vapour Deposition), depositi metallici superficiali, sotto forma di film molto sottili, ottenuti con tecnologie altamente innovative che permettono di ottenere durezze superficiali molto elevate. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio nè l'atossicità 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 servizi 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 avant|garde 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 servizi 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 servizi 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 non|uniform 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 sabbiatura 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 servizi 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 é 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 servizi di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.
Our silver plating process for cutlery is based on 50 years of experience and state|of-art technology. The basic material is stainless steel 18/10 to which a 10|micron 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 long|lasting 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 servizi di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi. | Minimum order quantity 600 pcs mixed. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

Salvo diverso accordo per tutte le richieste di finiture on demand è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% tra i quantitativi ordinati e quelli consegnati.
Unless otherwise agreed, for all requests for on-demand finishes, the percentage of tolerance allowed on the quantities is ±10% between the quantities ordered and those delivered.

Per tabelle Luxury Collection vedi pag. 230
For Luxury Collection tables see pag. 230

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

LISTINO FINITURE SPECIALI PER VARIANTI ON DEMAND

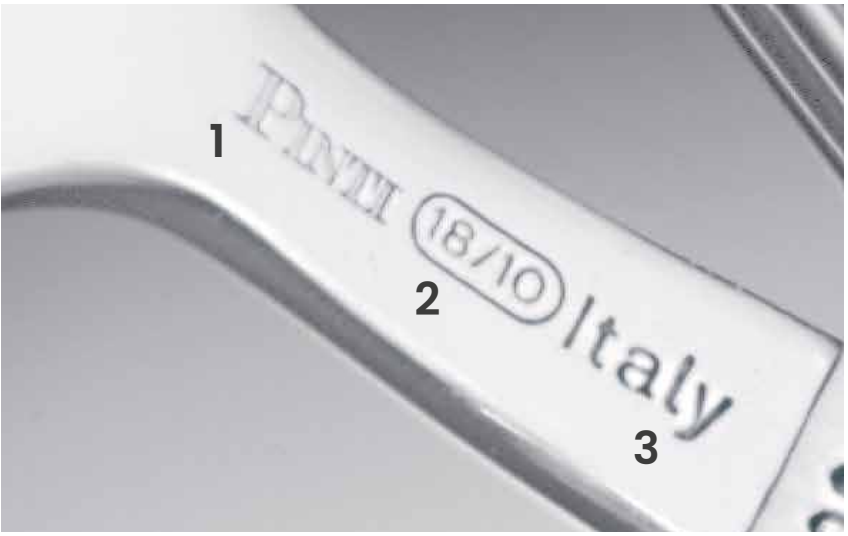
SPECIAL FINISH ON DEMAND PRICE LIST

		TREASURE				ALCHIMIQUE			
	Cod.	Gold Euro	Bronze Titanium Euro	Honey Copper Grey Total Black Euro	**STONE WASHED** Euro	Gold Euro	Bronze Titanium Euro	**MYSTIQUE** Euro	**ARGENTATURA** SILVER PLATED (10 µ) Euro
	01	6,24	9,98	5,90	0,76	7,02	10,72	1,32	8,42
	02	6,24	9,98	5,90	0,76	7,02	10,72	1,32	7,10
	03	6,24	9,98	5,90	0,88	7,14	10,86	1,32	8,42
	CC	-	-	-	0,88	-	-	1,32	9,34
	04	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,72	1,22	7,44
	05	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,72	1,22	6,38
	06	6,24	9,98	5,06	0,88	7,14	10,86	1,22	8,66
	CD	-	-	-	0,88	-	-	1,22	8,66
	07	5,18	6,86	3,96	0,66	5,84	7,48	1,10	4,82
	08	4,58	6,86	3,96	0,66	5,22	7,48	1,10	3,60
	10	25,12	29,94	19,96	2,04	27,16	31,96	1,70	34,74
	11	10,58	13,60	10,10	1,18	11,74	14,74	1,58	10,10
	12	10,58	13,60	10,10	1,18	11,74	14,74	1,58	10,10
	13	25,12	29,94	19,96	2,02	27,16	31,96	1,70	14,42
	15	10,58	13,60	10,10	1,18	11,74	13,90	1,58	10,10
	16	6,24	9,98	5,06	0,74	7,02	14,74	1,22	6,20
	17	6,24	9,98	3,96	0,74	7,02	10,76	1,10	4,32
	18	6,24	9,98	5,06	0,74	7,02	10,76	1,22	5,30
	19	6,24	9,98	5,06	0,88	7,14	10,86	1,22	13,78
	20	21,04	27,42	18,86	1,18	22,18	28,56	1,58	30,38
	CR	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,76	1,22	5,30
	39	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,76	1,32	7,60
	22	6,24	9,98	5,06	0,76	7,02	10,76	1,32	4,44
	36	10,58	13,60	10,10	0,88	11,66	14,74	1,32	5,64
	28	6,24	9,98	5,90	0,76	7,02	10,76	1,32	6,38
	29	6,24	9,98	5,90	0,76	7,02	10,76	1,32	6,38
	30	10,58	13,60	10,10	1,18	11,66	14,74	1,58	10,82
	31	10,58	13,60	10,10	1,18	11,66	14,74	1,58	10,82

FINITURE SPECIALI ON STOCK

SPECIAL FINISH ON STOCK

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



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

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

Marking is the identification mark of pieces and means:

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

PUNZONATURA

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

A | Mechanical Stamped:

Cod. S0001000

This process is reached when a logo is stamped during the production of the article. The minimum order accepted is 1200 pieces for item. 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.
Unless otherwise agreed, for all customization requests, the percentage of tolerance allowed on the quantities is ±10% between the quantities ordered and those delivered.

B | Punzonatura Laser:

Quando il logo viene applicato con questa tecnica non vengono accettati ordini per quantitativi inferiori ai 240 pz. per pezzatura di posateria. Euro 0,20 netti al pezzo (Spese a punzone Euro 60,00 netti).
Salvo diverso accordo per tutte le richieste di personalizzazioni è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% tra i quantitativi ordinati e quelli consegnati.

B | Laser Stamping:

When laser stamping is used, we only accept orders for more than 240 pcs for each cutlery item. Euro 0,20 net per pce (Net tooling costs Euro 60,00).
Unless otherwise agreed, for all customization requests, the percentage of tolerance allowed on the quantities is ±10% between the quantities ordered and those delivered.

POSATE 1:1

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 couvercles 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.

LADUREE

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.

PINTINOX 9

PRIVILEGE

051000 | 18/10 | mm 4,0

cod.	cm	Euro
01	21,0	**8,10**
02	21,4	**8,10**
03	23,0	**9,42**
04	18,5	**7,98**
05	18,7	**7,98**
06	21,0	**8,98**
07	14,5	**5,60**
08	12,5	**5,50**
10	27,8	**22,08**
11	23,6	**12,36**
12	24,0	**12,36**
13	18,5	**13,88**
17	16,6	**6,18**
20	26,0	**15,94**
39	18,2	**7,86**
28	18,9	**8,34**
29	21,2	**8,34**

SIDE VIEW

mm 4,0 | 18/10 | 086000

OCTAVIA

cod.	cm	Euro
01	20,5	7,76
02	20,7	7,76
03	23,5	8,00
04	18,1	7,22
05	18,3	7,22
06	20,5	7,40
07	13,9	3,64
08	12,0	3,30
10	29,5	24,92
11	24,0	12,36
12	24,0	12,36
13	17,3	14,58
17	15,5	4,04
20	24,3	13,88
28	18,2	7,22
29	20,7	7,40

SIDE VIEW

164000 | 18/10 | mm 3,0

VITTORIALE

cod.	cm	Euro
01	20,9	**5,80**
02	20,9	**5,80**
03	24,0	**8,98**
CC	24,5	**14,54**
04	18,8	**5,60**
05	18,6	**5,60**
06	21,5	**8,84**
CD	21,5	**14,40**
07	14,5	**2,90**
08	12,0	**2,90**
10	28,2	**20,34**
11	24,2	**10,04**
12	24,0	**10,04**
13	17,8	**11,66**
17	15,9	**3,72**
20	24,8	**14,00**
39	17,7	**5,60**
28	18,7	**6,08**
29	21,0	**6,08**

SIDE VIEW

163000 | 18/10 | mm 3,0

SPATEN

cod.	cm	Euro
01	20,9	**5,80**
02	20,9	**5,80**
03	24,0	**8,98**
CC	24,5	**14,54**
04	18,8	**5,60**
05	18,6	**5,60**
06	21,5	**8,84**
CD	21,5	**14,40**
07	14,5	**2,90**
08	12,0	**2,90**
10	27,5	**20,34**
11	24,2	**10,04**
12	24,0	**10,04**
13	17,8	**11,66**
17	16,0	**3,72**
20	24,8	**14,00**
28	18,7	**6,08**
29	21,0	**6,08**

SIDE VIEW

045000 | 18/10 | mm 3,0

CONCEPT

cod.	cm	Euro
01	23,2	**5,60**
02	23,2	**5,60**
03	24,5	**8,26**
04	20,0	**5,50**
05	20,1	**5,50**
06	21,4	**8,00**
07	17,2	**3,56**
08	11,1	**3,44**
10	29,0	**20,20**
11	26,0	**9,20**
12	26,0	**9,20**
13	15,0	**11,52**
17	17,2	**4,00**
20	23,0	**14,00**
28	20,0	**5,90**
29	22,2	**5,90**

SIDE VIEW

04500001
cm 23,2
cucchiaio tavola
table spoon

04500002
cm 23,2
forchetta tavola
table fork

04500003
cm 24,5
coltello tavola
table knife

04500004
cm 20,0
cucchiaio frutta
dessert spoon

04500005
cm 20,1
forchetta frutta
dessert fork

04500006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife

04500007
cm 17,2
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

04500008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon

04500010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

04500011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon

04500012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork

04500013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle

04500017
cm 17,2
forchetta dolce
pastry fork

04500020
cm 23,0
pala torta
cake server

04500028
cm 20,0
forchetta pesce
fish fork

04500029
cm 22,2
coltello pesce
fish knife

TECNA

047000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	23,0	**4,96**
02	23,0	**4,96**
03	24,0	**8,26**
04	20,0	**4,96**
05	19,9	**4,96**
06	21,0	**8,00**
07	17,0	**2,90**
08	10,9	**2,90**
10	29,0	**20,34**
11	26,0	**9,20**
12	26,0	**9,20**
13	15,0	**11,66**
17	17,0	**3,72**
20	23,0	**14,00**
CR	15,0	**2,90**
28	19,9	**5,36**
29	21,8	**5,36**

SIDE VIEW

04700001
cm 23,0
cucchiaio 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
cucchiaione 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
cucchiaio 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
cucchiaio crema
cream spoon

04700008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

088000 | 18/10 | mm 3,0

SWING

cod.	cm	Euro
01	20,8	**4,96**
02	20,9	**4,96**
03	22,5	**8,26**
04	18,7	**4,96**
05	18,7	**4,96**
06	20,5	**8,00**
07	14,6	**2,74**
08	11,8	**2,62**
10	28,0	**20,34**
11	25,5	**9,20**
12	25,5	**9,20**
13	17,4	**11,66**
17	15,4	**3,72**
20	23,0	**14,00**
28	18,1	**5,36**
29	19,8	**5,36**
FA	14,6	**2,90**
FB	18,7	**4,12**

SIDE VIEW

mm 3,0 | 18/10 | 083000

BAGUETTE

cod.	cm	Euro
01	20,6	4,96
02	20,6	4,96
03	24,1	8,26
CC	25,3	14,54
67	23,0	8,26
04	17,8	4,96
05	18,5	4,96
06	22,0	8,00
CD	22,5	14,40
07	14,6	2,74
08	11,8	2,62
10	28,0	20,34
11	23,5	9,20
12	23,6	9,20
13	17,5	11,66
17	15,1	3,72
19	17,7	6,40
20	24,0	14,00
22	13,7	2,74
38	20,4	4,80
39	17,9	4,80
28	18,0	5,36
29	19,4	5,36
30	23,0	9,20
31	25,0	9,20

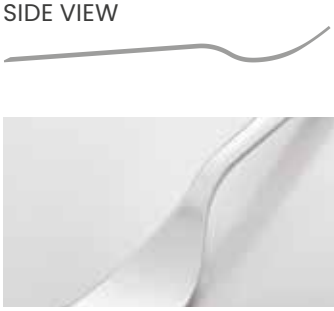
SIDE VIEW

049000 | 18/10 | mm 3,0

OLIVIA

cod.	cm	Euro
01	23,0	**4,96**
02	23,0	**4,96**
03	24,5	**8,26**
04	19,8	**4,96**
05	19,7	**4,96**
06	21,4	**8,00**
07	16,5	**2,90**
08	11,0	**2,90**
10	29,0	**22,94**
11	26,0	**10,30**
12	26,0	**10,30**
13	14,9	**12,48**
14	26,0	**11,80**
15	26,0	**11,80**
17	17,0	**3,72**
20	23,1	**14,00**
28	19,7	**5,36**
29	21,8	**5,36**

SIDE VIEW



04900001
cm 23,0
cucchiaio tavola
table spoon

04900002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork

04900003
cm 24,5
coltello tavola
table knife

04900004
cm 19,8
cucchiaio frutta
dessert spoon

04900005
cm 19,7
forchetta frutta
dessert fork

04900006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife

04900007
cm 16,5
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

04900008
cm 11,0
cucchiaino moka
moka spoon

04900010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

04900011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon

04900012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork

04900013
cm 14,9
mestolo salsa
sauce ladle

04900014
cm 26,0
cucchiaio insalata
salad spoon

04900015
cm 26,0
forchetta insalata
salad fork

04900017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork

04900020
cm 23,1
pala torta
cake server

04900028
cm 19,7
forchetta pesce
fish fork

04900029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife

080000 | 18/10 | mm 3,0

BYRON

cod.	cm	Euro
01	20,6	4,96
02	20,6	4,96
03	24,0	8,26
CC	25,2	14,54
67	22,8	8,26
04	17,9	4,96
05	18,5	4,96
06	21,6	8,00
CD	21,6	14,40
07	14,6	2,74
08	11,8	2,62
10	28,0	20,34
11	23,5	9,20
12	23,8	9,20
13	17,9	11,66
15	22,8	11,14
17	15,0	3,72
19	17,6	6,40
20	24,0	14,00
CR	15,2	4,64
09	19,7	4,96
22	13,6	2,74
23	13,5	2,90
25	15,0	3,50
26	15,3	3,18
27	15,5	4,00
35	12,1	3,44
36	22,0	4,00
38	20,4	4,80
39	17,8	4,80
28	18,0	5,36
29	19,6	5,36
30	22,5	9,20
31	25,0	9,20

SIDE VIEW

08000001
cm 20,6
cucchiaio tavola
table spoon

08000002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork

08000003
cm 24,0
coltello tavola
table knife

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

08000067
cm 22,8
coltello bistecca
steak knife

08000004
cm 17,9
cucchiaio frutta
dessert spoon

08000005
cm 18,5
forchetta frutta
dessert fork

08000006
cm 21,6
coltello frutta
dessert knife

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

08000007
cm 14,6
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

08000008
cm 11,8
cucchiaino moka
moka spoon

08000009
cm 19,7
forchetta carne
meat fork

08000010
cm 28,0
mestolo
soup ladle

08000011
cm 23,5
cucchiaione servire
serving spoon

08000012
cm 23,8
forchettone servire
serving fork

08000013
cm 17,9
mestolo salsa
sauce ladle

08000015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork

08000017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork

08000019
cm 17,6
coltello dolce
pastry knife

08000020
cm 24,0
pala torta
cake server

080000CR
cm 15,2
cucchiaio crema
cream spoon

08000022
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon

08000023
cm 13,5
cucchiaio formaggio
grated-cheese spoon

08000025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader

08000026
cm 15,3
forchetta lumache
snail fork

08000027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork

08000035
cm 12,1
sessola zucchero
sugar spoon

08000036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

08000038
cm 20,4
cucchiaio gourmet
gourmet spoon

08000039
cm 17,8
cucchiaio brodo
soup spoon

08000028
cm 18,0
forchetta pesce
fish fork

08000029
cm 19,6
coltello pesce
fish knife

08000030
cm 22,5
forchetta pesce servire
fish serving fork

08000031
cm 25,0
coltello pesce servire
fish serving knife

059000 | 18/10 | mm 3,0

PALLADIUM

cod.	cm	Euro
01	20,8	**4,96**
02	20,6	**4,96**
03	23,6	**8,26**
CC	24,9	**14,54**
04	18,1	**4,96**
05	18,2	**4,96**
06	21,2	**8,00**
CD	22,2	**14,40**
07	14,6	**2,74**
08	11,0	**2,62**
10	27,2	**20,34**
11	24,1	**9,20**
12	24,0	**9,20**
13	17,0	**11,66**
17	15,5	**3,72**
20	24,0	**14,00**
22 *	14,2	**2,74**
39	17,2	**4,80**
28	18,8	**5,36**
29	20,1	**5,36**

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

mm 3,0 | 18/10 | 048000

EUCLIDE

IN ESAURIMENTO
Discontinued

cod.	cm	Euro
01	22,0	4,96
02	22,0	4,96
03	24,0	8,26
05	19,3	4,96
06	21,0	8,00
07	15,8	2,90
08	11,8	2,90
10	29,0	20,34
11	25,0	9,20
12	25,0	9,20

SIDE VIEW

PITAGORA

081000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm	Euro
01	20,4	4,96
02	20,6	4,96
03	23,2	8,26
CC	24,5	14,54
04	17,7	4,96
05	18,4	4,96
06	21,0	8,00
CD	21,3	14,40
07	14,5	2,74
08	11,9	2,62
10	27,7	20,34
11	23,5	9,20
12	23,7	9,20
13	17,4	11,66
15	22,8	11,14
59	23,8	12,48
17	15,0	3,72
19	17,7	6,40
20	24,0	14,00
CR	15,5	4,64
09	19,5	4,96
22	13,6	2,74
23	13,5	2,90
25	15,0	3,50
CS	18,7	12,60
26	15,4	3,18
27	15,5	4,00
FM	12,5	3,02
35	12,0	3,44
36	22,0	4,00
38	20,4	4,80
39	17,7	4,80
28	17,8	5,36
29	19,5	5,36
30	22,6	9,20
31	25,1	9,20

SIDE VIEW

08100001
cm 20,4
cucchiaio tavola
table spoon

08100010
cm 27,7
mestolo
soup ladle

08100009
cm 19,5
forchetta carne
meat fork

08100038
cm 20,4
cucchiaio 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
cucchiaio brodo
soup spoon

08100003
cm 23,2
coltello tavola
table knife

08100012
cm 23,7
forchettone servire
serving fork

08100023
cm 13,5
cucchiaio 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
cucchiaio 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

0810000CD
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
cucchiaio crema
cream spoon

08100036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

050000 | 18/10 | mm 3,0

LEONARDO

cod.	cm	Euro
01	20,8	**4,96**
02	20,7	**4,96**
03	24,0	**8,26**
CC	23,8	**14,54**
67	23,0	**8,26**
04	17,5	**4,96**
05	17,7	**4,96**
06	21,5	**8,00**
CD	20,6	**14,40**
07	14,5	**2,74**
08	11,8	**2,62**
10	28,0	**20,34**
11	23,5	**9,20**
12	23,8	**9,20**
13	18,0	**11,66**
17	16,7	**3,72**
20	23,2	**14,00**
39	17,3	**4,80**
28	19,5	**5,36**
29	21,3	**5,36**

SIDE VIEW

SUSHI PRO

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

cod.	cm	Euro
01	21,0	**3,82**
02	21,0	**3,82**
03	22,5	**3,82**
04	18,0	**3,70**
05	18,0	**3,70**
06	20,0	**3,70**
07	15,0	**3,06**
08	11,2	**2,86**
16	16,5	**3,24**
25	16,5	**3,58**
36	20,0	**3,70**
39	18,0	**3,82**
29	20,0	**3,82**
E3	22,0	**6,38**

SIDE VIEW

cod.	Description
L	NERO OPACO Matt black
M	BIANCO OPACO Matt white
N	AVIO OPACO Matt blue

cod.	Description	Euro
57010410	REST NERO | Black	1,90
57010411	REST BIANCO | White	1,90
57010412	REST AVIO | Blue	1,90

REGISTERED DESIGN

PINTINOX

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.

INTINOX

294000 | 18/10 | mm 4,0

SKY

cod.	cm	Euro
01	20,0	**3,84**
02	20,2	**3,84**
03	22,8	**5,68**
04	18,0	**3,70**
05	18,0	**3,70**
06	21,0	**5,54**
07	14,0	**2,54**
08	11,4	**2,42**
17	15,5	**3,10**
25	17,5	**3,70**
36	22,0	**3,34**
39	18,6	**3,70**
67	23,0	**5,80**

SIDE VIEW

mm 4,0 | 18/10 | 294U00

SKY SATIN

cod.	cm	Euro
01	20,0	3,84
02	20,2	3,84
03	22,8	5,68
04	18,0	3,70
05	18,0	3,70
06	21,0	5,54
07	14,0	2,54
08	11,4	2,42
17	15,5	3,10
25	17,5	3,70
36	22,0	3,34
39	18,6	3,70
67	23,0	5,80

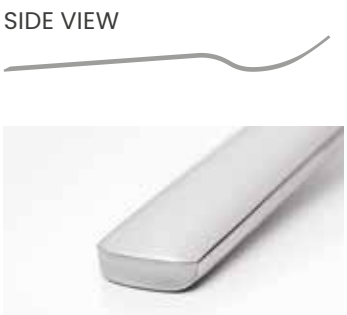
SIDE VIEW

227000 | 18/10 | mm 4,0

MILLENIUM

cod.	cm	Euro
01	20,8	5,26
02	20,8	5,26
03	23,5	8,48
CC	23,8	14,98
67	23,6	8,48
04	18,7	5,26
05	18,7	5,26
06	21,2	8,26
CD	21,5	14,84
07	14,7	3,26
08	10,7	2,98
10	27,4	20,94
11	23,5	10,22
12	23,8	10,22
13	17,6	12,14
17	15,5	3,52
20	23,5	15,56
39	18,1	5,10
28	18,7	5,10
29	19,8	5,10

SIDE VIEW



mm 4,0 | 18/10 | 228000

RITZ

cod.	cm	Euro
01	20,8	5,26
02	20,8	5,26
03	23,5	8,48
CC	24,0	14,98
67	22,8	8,48
04	17,8	5,26
05	18,1	5,26
06	21,0	8,26
CD	21,5	14,84
07	14,3	3,26
08	11,1	2,98
10	27,5	20,94
11	24,0	10,22
12	24,0	10,22
13	17,0	12,14
17	14,8	3,52
20	23,6	15,56
22	13,8	3,26
36	19,5	3,84
39	17,8	5,10
28	19,0	5,10
29	19,7	5,10

SIDE VIEW

205000 | 18/10 | mm 3,0

SETTECENTO

cod.	cm	Euro
01	20,1	**4,38**
02	20,1	**4,38**
03	22,7	**7,64**
CC	25,0	**14,98**
04	17,1	**4,26**
05	17,1	**4,26**
06	20,2	**7,50**
CD	22,5	**14,84**
07	14,6	**2,44**
08	11,8	**2,44**
10	28,0	**19,80**
11	23,1	**8,34**
12	23,6	**8,34**
13	16,5	**10,60**
17	14,8	**2,70**
20	22,7	**13,72**
39	16,9	**4,10**
28	19,4	**4,80**
29	20,9	**4,80**

SIDE VIEW

mm 3,5 | 18/10 | 065000

ROMANINO

cod.	cm	Euro
01	20,8	4,30
02	20,8	4,30
03	23,0	7,22
04	18,7	4,30
05	18,7	4,30
06	21,2	7,22
07	14,4	2,26
08	11,6	2,26
10	29,0	19,14
11	24,0	7,70
12	23,5	7,70
13	18,8	8,74
17	15,3	2,84
20	24,0	9,56
28	18,7	4,30
29	19,8	4,40

SIDE VIEW

207000 | 18/0 | forged

TRUMPET

DESIGN
Daniele Ardissone

cod.	cm	Euro
01	20,4	**4,22**
02	20,4	**4,22**
03	23,0	**5,72**
04	18,0	**4,04**
05	18,0	**4,04**
06	20,0	**5,72**
07	13,7	**3,06**
08	11,0	**2,88**
17	15,4	**3,20**
25*	16,0	**4,88**
36	18,0	**4,02**
39	19,0	**3,98**
29	20,5	**4,08**

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

REGISTERED DESIGN

NICKEL FREE

mm 3,0 | 18/10 | 206000

BERNINI

cod.	cm	Euro
01	20,0	4,10
02	20,0	4,10
03	22,5	7,22
CC	25,0	14,98
04	17,1	4,10
05	17,1	4,10
06	20,0	7,22
CD	24,4	14,84
07	14,3	2,44
08	11,5	2,44
10	26,5	19,80
11	23,1	8,34
12	23,5	8,34
13	16,5	10,60
15	22,8	10,32
17	15,0	2,70
20	22,7	13,72
28	19,4	4,64
29	20,9	4,64

SIDE VIEW

166000 | 18/10 | mm 3,0

LIBERTY

cod.	cm	Euro
01	21,2	**4,10**
02	21,0	**4,10**
03	23,0	**7,22**
04	18,1	**4,10**
05	18,0	**4,10**
06	20,0	**7,22**
07	15,1	**2,56**
08	11,1	**2,56**
10	29,0	**22,76**
11	24,0	**8,90**
12	24,0	**8,90**
13	16,5	**12,14**
17	17,0	**3,66**
20	24,0	**13,72**
28*	19,5	**4,10**
29	21,5s	**4,10**

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

16600001
cm 21,2
cucchiaio tavola
table spoon

16600002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork

16600003
cm 23,0
coltello tavola
table knife

16600004
cm 18,1
cucchiaio frutta
dessert spoon

16600005
cm 18,0
forchetta frutta
dessert fork

16600006
cm 20,0
coltello frutta
dessert knife

16600007
cm 15,1
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

16600008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon

16600010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

16600011
cm 24,0
cucchiaione servire
serving spoon

16600012
cm 24,0
forchettone servire
serving fork

16600013
cm 16,5
mestolo salsa
sauce ladle

16600017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork

16600020
cm 24,0
pala torta
cake server

16600028
cm 19,5
forchetta pesce
fish fork

16600029
cm 21,5
coltello pesce
fish knife

169000 | 18/10 | mm 3,0

PALACE

cod.	cm	Euro
01	21,0	**3,98**
02	21,0	**3,98**
03	23,4	**7,22**
D3	23,0	**7,78**
F3	22,4	**3,74**
CC	23,8	**14,98**
67	23,0	**7,22**
F7	22,4	**3,96**
04	18,2	**3,98**
05	18,2	**3,98**
06	21,0	**7,22**
F6	20,0	**3,54**
CD	21,5	**14,84**
07	14,7	**2,44**
08	10,8	**2,44**
10	28,8	**22,76**
11	24,1	**8,90**
12	24,1	**8,90**
13	14,0	**12,14**
14	25,0	**9,20**
15	25,0	**9,20**
59	26,0	**13,14**
17	14,6	**2,70**
20	22,9	**13,72**
09	15,0	**2,70**
22	14,5	**2,44**
25	18,0	**7,16**
27	14,5	**2,70**
36	22,0	**3,26**
38	21,5	**3,98**
39	18,5	**3,98**
28	18,2	**3,98**
29	20,3	**3,98**

SIDE VIEW

16900001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon

16900002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork

16900003
cm 23,4
coltello tavola
table knife

169000D3
cm 23,0
coltello verticale
standing knife

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

16900067
cm 23,0
coltello bistecca
steak knife

16900004
cm 18,2
cucchiaio frutta
dessert spoon

16900005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork

16900006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife

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

16900007
cm 14,7
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

16900008
cm 10,8
cucchiaino moka
moka spoon

16900009
cm 15,0
forchetta carne
meat fork

16900010
cm 28,8
mestolo
soup ladle

16900011
cm 24,1
cucchiaione servire
serving spoon

16900012
cm 24,1
forchettone servire
serving fork

16900013
cm 14,0
mestolo salsa
sauce ladle

16900014
cm 25,0
cucchiaio insalata
salad spoon

16900015
cm 25,0
forchetta insalata
salad fork

16900059
cm 26,0
cucchiaione risotto
rice spoon

16900017
cm 14,6
forchetta dolce
pastry fork

16900020
cm 22,9
pala torta
cake server

16900022
cm 14,5
paletta gelato
ice cream spoon

16900025
cm 18,0
spalma burro
butter spreader

16900036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

16900038
cm 21,5
cucchiaio gourmet
gourmet spoon

16900029
cm 20,3
coltello pesce
fish knife

16900039
cm 18,5
cucchiaio brodo
soup spoon

16900027
cm 14,5
forchetta ostriche
oyster fork

16900028
cm 18,2
forchetta pesce
fish fork

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

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

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

PALACE MARTELLATO

168000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm	Euro
01	21,0	**3,36**
02	21,0	**3,36**
03	22,0	**4,36**
L3	22,2	**3,44**
04	18,2	**3,36**
05	18,2	**3,36**
06	20,0	**4,24**
07	14,7	**2,04**
08	10,8	**2,04**
17	14,6	**2,46**

SIDE VIEW

Domaine de Paris
112 Rue des Rosiers
PARIS

210000 | 18/10 | mm 3,0

CASALI

cod.	cm	Euro
01	19,5	**3,98**
02	19,5	**3,98**
03	21,6	**6,74**
04	16,6	**3,98**
05	16,6	**3,98**
06	19,8	**6,74**
07	13,8	**2,22**
08	11,6	**2,22**
10	27,0	**19,80**
11	22,8	**8,90**
12	22,8	**8,90**
13	16,7	**10,48**
15	22,5	**10,90**
17	14,6	**2,70**
20	23,2	**13,72**
39	17,2	**3,66**
28	19,2	**4,52**
29	20,7	**4,52**

SIDE VIEW

mm 3,0 | 18/10 | 170000

SAVOY

cod.	cm	Euro
01	20,8	3,98
02	20,9	3,98
03	23,0	7,22
F3	21,8	3,74
CC	24,5	14,98
F7	22,0	3,96
04	18,0	3,98
05	18,1	3,98
06	20,0	7,22
CD	21,3	14,84
07	14,9	2,44
08	11,0	2,44
10	28,0	22,76
11	25,5	8,90
12	25,5	8,90
13	17,4	12,14
17	16,1	2,70
20	23,0	13,72
28	18,1	3,98
29	20,0	3,98

SIDE VIEW

167000 | 18/10 | mm 3,0

TREND

IN ESAURIMENTO
Discontinued

cod.	cm	Euro
01	21,2	**3,66**
02	21,2	**3,66**
03	23,0	**7,22**
04	18,0	**3,66**
05	18,0	**3,66**
06	20,0	**7,22**
07	15,0	**2,22**
08	11,0	**2,22**
10	28,6	**19,80**
11	24,0	**8,90**
12	24,0	**8,90**
13	16,4	**10,32**
17	16,1	**2,70**
20	24,3	**13,72**
28	18,0	**3,66**
29	19,9	**3,66**

SIDE VIEW

EXPO

204000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm	Euro
01	20,6	**3,66**
02	20,9	**3,66**
03	24,3	**7,64**
04	18,5	**3,52**
05	18,9	**3,52**
06	21,4	**7,50**
07	15,0	**2,08**
08	11,6	**2,08**
11	23,9	**7,92**
12	24,0	**7,92**
13	17,6	**9,88**
17	15,2	**2,56**
28	18,9	**4,38**
29	19,7	**4,38**

SIDE VIEW

TIE

DESIGN
Daniele Ardissone

cod.	cm	Euro
01	20,0	3,62
02	20,0	3,62
03	22,0	5,04
04	18,0	3,62
05	18,0	3,62
06	20,0	5,04
07	14,0	3,06
08	11,0	2,88
17	15,4	3,08
25	16,9	4,26
36	19,0	3,48
39	19,0	3,44
29	21,0	3,58

SIDE VIEW

REGISTERED DESIGN

NICKEL FREE

203000 | 18/10 | mm 3,0

SYNTHESIS

cod.	cm	Euro
01	21,0	**3,52**
02	21,2	**3,52**
03	22,5	**6,60**
D3	22,6	**6,60**
67	22,5	**5,72**
04	18,3	**3,52**
05	18,2	**3,52**
06	20,1	**6,60**
07	14,8	**2,08**
08	10,9	**2,08**
10	26,9	**20,94**
11	24,9	**8,34**
12	25,3	**8,34**
13	16,4	**10,32**
17	16,1	**2,44**
20	22,8	**9,88**
36	22,1	**3,26**
28	18,5	**3,52**
29	20,7	**3,52**

SIDE VIEW

20300001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon

20300002
cm 21,2
forchetta tavola
table fork

20300003
cm 22,5
coltello tavola
table knife

203000D3
cm 22,6
coltello con manico curvo
knife with curved handle

20300067
cm 22,5
coltello bistecca
steak knife

20300004
cm 18,3
cucchiaio frutta
dessert spoon

20300005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork

20300006
cm 20,1
coltello frutta
dessert knife

20300007
cm 14,8
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

20300008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

20300010
cm 26,9
mestolo
soup ladle

20300011
cm 24,9
cucchiaione servire
serving spoon

20300012
cm 25,3
forchettone servire
serving fork

20300013
cm 16,4
mestolo salsa
sauce ladle

20300017
cm 16,1
forchetta dolce
pastry fork

20300020
cm 22,8
pala torta
cake server

20300036
cm 22,1
cucchiaino bibita
long drink spoon

20300028
cm 18,5
forchetta pesce
fish fork

20300029
cm 20,7
coltello pesce
fish knife

217000 | 18/10 | mm 2,5

SOLARIS

cod.	cm	Euro
01	19,7	**3,52**
02	20,0	**3,52**
03	21,5	**6,60**
04	18,1	**3,52**
05	17,6	**3,52**
06	18,4	**6,60**
07	13,8	**2,22**
08	12,1	**2,08**
10	27,2	**18,94**
11	22,3	**7,92**
12	22,4	**7,92**
13	17,8	**10,32**
15	22,3	**9,64**
17	15,7	**2,56**
20	23,6	**9,88**
28	19,1	**4,38**
29	19,4	**4,38**

SIDE VIEW

mm 2,5 | 18/10 | 226000

SIRIO

cod.	cm	Euro
01	20,6	3,52
02	20,6	3,52
03	24,1	7,78
F3	22,0	3,74
CC	25,0	14,98
CA	23,5	7,06
L3	22,0	3,24
04	18,5	3,52
05	18,5	3,52
06	22,0	7,78
L6	19,4	3,24
CD	22,0	14,84
CB	21,4	6,92
07	14,6	2,22
08	11,6	2,08
10	27,2	18,94
11	23,2	7,92
12	23,6	7,92
13	17,5	10,32
15	22,3	9,88
16	14,7	2,70
17	15,2	2,56
19	17,8	6,06
20	23,7	9,88
22	13,7	2,22
25	17,0	1,58
FM	12,5	2,56
39	17,9	3,40
28	18,0	4,38
29	19,4	4,38
30	22,7	7,92
31	25,1	7,92

SIDE VIEW

220000 | 18/10 | mm 2,5

ROMA

cod.	cm	Euro
01	20,6	**3,52**
02	20,6	**3,52**
03	24,1	**7,78**
CC	25,3	**14,98**
04	18,5	**3,52**
05	18,5	**3,52**
06	22,0	**7,78**
CD	22,5	**14,84**
07	14,6	**2,22**
08	11,8	**2,08**
10	28,0	**18,94**
11	23,5	**7,92**
12	23,6	**7,92**
13	17,5	**10,32**
17	15,1	**2,56**
20	24,0	**9,88**
28	18,0	**4,38**
29	19,4	**4,38**

SIDE VIEW

mm 2,5 | 18/10 | 054000

FILET

cod.	cm	Euro
01	20,9	3,52
02	20,7	3,52
03	23,4	7,78
CC	23,4	14,98
04	18,5	3,52
05	18,5	3,52
06	21,5	7,78
CD	21,5	14,84
07	14,6	2,22
08	12,0	2,08
10	27,5	18,94
11	24,0	7,92
12	24,1	7,92
13	18,0	10,32
17	15,2	2,56
20	24,0	9,88
22	13,6	2,22
25	19,6	7,60
38	20,4	3,40
28	18,0	4,38
29	19,6	4,38

SIDE VIEW

209000 | 18/10 | mm 2,5

SABRINA

cod.	cm	Euro
01	20,6	**3,52**
02	20,9	**3,52**
03	22,6	**7,22**
67	22,5	**7,22**
04	18,3	**3,52**
05	18,5	**3,52**
06	19,9	**7,22**
07	15,1	**2,08**
08	11,6	**2,08**
10	29,3	**18,94**
11	25,3	**7,92**
12	23,5	**7,92**
13	17,1	**9,88**
17	15,3	**2,56**
20	23,9	**9,88**
28	18,6	**4,38**
29	19,6	**4,38**

SIDE VIEW

mm 2,5 | 18/10 | 201000

MAITRE

cod.	cm	Euro
01	20,8	3,40
02	20,8	3,40
03	23,0	7,22
F3	21,8	3,74
CC	24,5	14,98
F7	22,0	3,96
04	17,9	3,40
05	17,9	3,40
06	20,0	7,22
CD	21,3	14,84
07	14,9	2,00
08	11,0	2,00
10	28,0	18,94
11	25,3	7,92
12	25,3	7,92
13	16,5	10,32
17	16,0	2,22
20	22,7	9,88
28	17,9	3,40
29	20,1	3,40

SIDE VIEW

202000 | 18/10 | mm 2,5

HOTEL

cod.	cm	Euro
01	19,3	**3,12**
02	19,4	**3,12**
03	21,1	**6,06**
F3	21,8	**3,74**
F7	22,0	**3,96**
04	17,8	**2,98**
05	16,6	**2,98**
06	18,0	**6,06**
07	13,2	**1,74**
08	11,6	**1,74**
10	27,2	**18,22**
11	22,2	**7,64**
12	22,1	**7,64**
13	16,0	**10,32**
17	15,5	**2,22**
20	23,0	**9,20**
39	17,2	**2,98**
AT	12,4	**4,80**
28	17,7	**3,66**
29	18,6	**3,66**

SIDE VIEW

mm 2,5 | 18/10 | 214000

BRISTOL

cod.	cm	Euro
01	19,6	3,12
02	19,4	3,12
03	22,2	6,46
04*	17,8	2,98
05	17,4	2,98
06	19,6	6,46
07	13,4	1,86
08	11,5	1,86
10	26,2	18,22
11	22,7	7,64
12	23,2	7,64
13	17,1	10,32
17	14,4	2,22
20	23,2	12,14
28	18,3	4,10
29	19,7	4,10

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

224000 | 18/10 | mm 2,5

AMERICA

cod.	cm	Euro
01	19,5	**3,12**
02	19,5	**3,12**
03	21,0	**6,06**
L3	21,5	**3,24**
04	17,8	**2,98**
05	17,1	**2,98**
06	18,7	**6,06**
L6	18,9	**3,24**
07	13,3	**1,74**
08	11,6	**1,54**
10	28,0	**18,22**
11	22,0	**7,64**
12	22,3	**7,64**
13	16,8	**10,32**
15	21,4	**9,48**
17	15,9	**2,08**
18	15,2	**2,22**
20	24,0	**9,20**
22	13,1	**1,86**
36	22,0	**2,82**
28	18,9	**3,66**
29	22,2	**3,66**
30	22,3	**7,64**
31	24,5	**7,64**

SIDE VIEW

mm 2,5 | 18/10 | 223000

BRASILIA

cod.	cm	Euro
01	19,5	3,12
02	19,5	3,12
03	21,0	6,06
04	17,8	2,98
05	17,1	2,98
06	18,7	6,06
07	13,3	1,74
08	11,6	1,54
10	28,0	18,22
11	22,0	7,64
12	22,3	7,64
13	16,8	10,32
15	21,4	9,48
17	15,9	2,08
20	24,0	9,20
22*	13,1	1,86
36	22,0	2,82
28	18,9	3,66
29	22,2	3,66

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

286000 | 18/10 | mm 2,5

MARILYN

DESIGN
Marcello Ziliani

cod.	cm	Euro
01	21,5	**2,64**
02	21,0	**2,64**
03	23,5	**4,80**
04	19,6	**2,64**
05	19,6	**2,64**
06	22,0	**4,80**
07	13,8	**1,58**
08	10,5	**1,46**
14	27,5	**6,64**
15	27,4	**6,64**
17	15,5	**1,74**

SIDE VIEW

REGISTERED DESIGN

171000 | 18/10 | mm 2,5

BETA

cod.	cm	Euro
01	19,6	**2,82**
02	19,6	**2,82**
03	21,0	**6,06**
04	17,8	**2,70**
05	17,9	**2,70**
06	19,2	**6,06**
07	13,7	**2,00**
08	12,3	**1,86**
10	27,5	**18,22**
11	22,0	**7,64**
12	22,4	**7,64**
13	18,0	**10,32**
15	21,8	**9,48**
17	15,9	**2,00**
20	21,7	**12,14**
22	13,6	**1,74**
36	22,0	**2,70**
28	19,8	**3,84**
29	22,3	**3,84**

SIDE VIEW

mm 2,5 | 18/10 | 215000

GAMMA

cod.	cm	Euro
01	19,6	2,82
02	19,6	2,82
03	21,0	6,06
F3	22,4	3,74
L3	21,6	3,24
F7	22,4	3,96
04	17,8	2,70
05	17,9	2,70
06	19,1	6,06
F6	20,0	3,54
L6	19,5	3,24
07	13,7	2,00
08	12,3	1,86
10	27,5	18,22
11	22,0	7,64
12	22,4	7,64
13	18,0	10,32
15	21,8	9,48
17	15,9	2,00
20	21,7	12,14
22	13,6	1,74
36	22,0	2,70
39	18,2	2,70
AT	11,7	4,68
28	19,8	3,84
29	22,3	3,84

SIDE VIEW

225000 | 18/10 | mm 2,5

ISCHIA

cod.	cm	Euro
01	19,7	**2,98**
02	19,3	**2,98**
03	21,2	**6,46**
04	18,6	**2,82**
05	17,4	**2,82**
06	19,9	**6,46**
07	13,8	**1,74**
08	11,8	**1,74**
10	26,9	**18,22**
11	21,9	**7,92**
12	22,5	**7,92**
13	17,6	**10,32**
17	17,5	**1,74**
20	21,6	**12,02**
28	19,1	**3,84**
29	20,6	**3,84**

SIDE VIEW

212000 | 18/10 | mm 2,5

TEMA

cod.	cm	Euro
01	19,6	**2,76**
02	19,8	**2,76**
03	21,2	**6,60**
L3	21,4	**3,30**
04	17,0	**2,76**
05	17,1	**2,76**
06	19,1	**6,60**
L6	19,5	**3,30**
07	14,8	**1,44**
08	11,2	**1,44**
10	27,7	**18,58**
11	22,3	**7,22**
12	22,7	**7,22**
13	17,6	**10,50**
16	14,9	**1,76**
20	23,6	**10,82**
28	17,4	**2,76**
29	19,5	**2,76**

SIDE VIEW

mm 3,0 | 18/0 | 261000

WAVE

cod.	cm	Euro
01	21,0	2,76
02	21,0	2,76
03	22,6	4,04
05	18,5	2,60
06	20,3	3,92
07	14,7	1,76
08	11,0	1,44
17	16,0	1,76

SIDE VIEW

NICKEL FREE

138000 | 18/10 | mm 2,0

AIDA

cod.	cm	Euro
01	19,6	**2,48**
02	19,6	**2,48**
03	21,0	**5,82**
L3	21,5	**3,30**
04	17,0	**2,26**
05	16,9	**2,26**
06	18,9	**5,82**
L6	19,5	**3,30**
07	13,4	**1,44**
08	11,3	**1,44**
10	27,2	**17,46**
11	22,7	**7,22**
12	22,6	**7,22**
13	17,7	**10,50**
17	13,5	**1,76**
20	24,1	**10,06**
28	17,2	**3,60**
29	19,6	**3,60**

SIDE VIEW

mm 2,0 | 18/10 | 140000

AUSTRALIA 2

cod.	cm	Euro
01	19,0	2,48
02	18,9	2,48
03	20,4	5,82
L3	19,5	3,30
05	16,9	2,26
06	18,4	5,82
L6	19,5	3,30
07	13,3	1,44
08	10,8	1,44
10	28,3	17,46
11	21,6	6,78
12	21,6	6,78
17	16,7	1,76
20	23,0	10,68

SIDE VIEW

136000 | 18/10 | mm 2,0

DOLPHIN

cod.	cm	Euro
01	21,1	**2,48**
02	20,9	**2,48**
03	23,0	**5,82**
07	15,1	**1,76**
08	11,0	**1,58**
17	17,2	**2,04**

SIDE VIEW

mm 2,0 | 18/10 | 141000

UNO

cod.	cm	Euro
01	18,8	2,26
02	18,6	2,26
03	20,5	5,82
L3	22,1	3,30
05	16,5	2,26
06	18,4	5,82
07	13,4	1,44
08	10,8	1,44
10	27,3	17,46
11	21,5	6,78
12	21,4	6,78
17	13,7	1,58
20	23,5	10,68

SIDE VIEW

035000 | 18/10 | mm 2,0

VALENCIA

cod.	cm	Euro
01	19,6	2,26
02	19,6	2,26
L3	22,0	3,30
04	17,8	2,26
05	17,7	2,26
L6	19,4	3,30
07	14,1	1,28
08	11,5	1,28
10	26,9	16,30
11	22,0	6,78
12	21,9	6,78
13	17,9	8,78
17	15,1	1,44
20	22,8	8,08
28	18,8	2,88
29	19,6	2,88

SIDE VIEW

IL GRANDE LIBRO

032000 | 18/10 | mm 2,0

STRESA

cod.	cm	Euro
01	19,6	**2,26**
02	19,6	**2,26**
03	22,2	**5,26**
F3	21,8	**3,74**
L3	22,0	**3,30**
67	22,9	**5,26**
F7	22,0	**3,96**
51	21,3	**3,60**
04	17,8	**2,26**
05	17,7	**2,26**
06	19,5	**5,12**
L6	19,4	**3,30**
07	14,1	**1,28**
08	11,5	**1,28**
10	26,9	**16,30**
11	22,0	**6,78**
12	21,9	**6,78**
13	17,9	**8,78**
17	15,1	**1,44**
19	16,5	**2,26**
20	22,8	**8,08**
25	17,0	**2,44**
36	21,0	**2,14**
39	17,8	**2,14**
28	18,0	**2,88**
29	19,6	**2,88**

SIDE VIEW

mm 2,0 | 18/10 | 031000

SUPERGA

cod.	cm	Euro
01	19,6	2,26
02	19,6	2,26
03	22,2	5,26
L3	22,0	3,30
04	17,8	2,26
05	17,7	2,26
06	19,5	5,12
L6	19,4	3,30
07	14,1	1,28
08	11,5	1,28
10	26,9	16,30
11	22,0	6,78
12	21,9	6,78
13	17,9	8,78
17	15,1	1,44
20	22,8	8,08
28	18,8	2,88
29	19,6	2,88

SIDE VIEW

071M00 | 18/10 | mm 2,0

CAMBRIDGE

cod.	cm	Euro
01	19,6	**2,26**
02	19,6	**2,26**
F3	22,0	**3,74**
L3	22,0	**3,30**
04	17,8	**2,26**
05	17,7	**2,26**
L6	19,4	**3,30**
07	14,1	**1,28**
08	11,5	**1,28**
10	26,9	**16,30**
11	22,0	**6,78**
12	21,9	**6,78**
13	17,9	**8,78**
17	15,1	**1,44**
20	22,8	**8,08**
25	17,0	**1,58**
28	18,0	**2,88**
29	19,6	**2,88**

SIDE VIEW

mm 2,0 | 18/0 | 122000

PUNTO

cod.	cm	Euro
01	19,7	2,00
02	19,9	2,00
L3	21,6	3,48
F3	22,4	3,74
F7	22,4	3,96
04	17,1	2,00
05	16,8	2,00
F6	20,0	3,54
L6	19,5	3,48
07	13,4	1,20
08	11,4	1,20
16	14,7	1,36
17	13,6	1,20
52	14,7	1,50

SIDE VIEW

NICKEL FREE

114000 | 18/10 | mm 1,5

SNAKE

cod.	cm	Euro
01	20,8	**1,76**
02	21,1	**1,76**
03	23,0	**3,92**
L3*	22,5	**1,80**
07	14,9	**1,16**
08	11,1	**1,04**

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

mm 2,0 | 18/0 | 028000

ECOBAGUETTE

cod.	cm	Euro
01	19,6	1,86
02	19,6	1,86
L3	22,0	3,48
04	17,8	1,86
05	17,7	1,86
L6	19,4	3,48
07	14,1	1,36
08	11,5	1,20
17	15,1	1,36
28	18,0	2,40
29	19,6	2,40

SIDE VIEW

NICKEL FREE

125000 | 18/0 | mm 2,0

TOURING

cod.	cm	Euro
01	21,0	1,64
02	21,0	1,64
03*	22,0	4,10
F3	22,4	3,74
L3	22,0	3,48
F7	22,4	3,96
07	15,2	1,20
08	11,1	1,20
17	14,7	1,20

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

NICKEL FREE

mm 1,5 | 18/0 | 112000

TUBE

cod.	cm	Euro
01	20,0	1,36
02	20,0	1,36
03	22,0	4,10
07	14,5	0,92
08	11,0	0,92
17*	16,1	1,20

SIDE VIEW

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

Set 100 anelli in plastica
Set 100 plastic rings
Cod. 98800860
Euro 5,80

NICKEL FREE

CONFEZIONI

PACKAGING
EMBALLAGE
VERPACKUNG
ENVASES

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

N. CHIAVI	Models	Moq		Timing	CHIAVE ORANGE Euro	CHIAVI OTHER COLORS Euro
120/599	Qualsiasi Any model	120	24	On demand, consegna in 12 gg lavorativi On demand, delivery in 12 working days	1,40	1,68
600/999	Qualsiasi Any model	600	24	On demand, consegna in 12 gg lavorativi On demand, delivery in 12 working days	1,00	1,28
≥1000	Qualsiasi Any model	1000	24	On demand, consegna in 12 gg lavorativi On demand, delivery in 12 working days	0,64	0,92
≥24	Solo modelli in griglia Only models in chart	24	24	A magazzino On stock	0,64	0,92

BOX 11+1
....7C..
Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item for each package.
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del articulo no acondic.
Euro 4,00

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

NEW BOX 11+1
....2C...
Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item for each package.
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del articulo no acondicionado
Euro 4,50

Quantità minima 144 pezzi.
The minimum quantity 144 units.

ETICHETTA BAR CODE SINGOLA
....3...
Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item for each package.
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del articulo no acondicionado
Euro 0,30

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

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

BOX 5+1 CASH & CARRY
....V6...
Aggiungere al prezzo dello sfuso.
Minimo ordine 144 pz (24 set).
Add to the price of the unpacked item for each package. Minimum order quantity 144 pcs (24 set)
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del artículo no acondicionado
Euro 2,16

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 articulo no acondicionado
Euro 4,50

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 trasparent box 11+1.

CARTELLE PINTINOX
Pintinox coloured hang blister

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

Cod.	Colour	Euro
92904741	KRAFT Kraft	4,50
90530016	VERDE Green	5,30
90530017	LILLA Lillac	
90530018	FUCSIA Fucsia	
90530019	BLU Blue	

		Description	Cod. 2260C.. SIRIO Euro	Cod. 2030C.. SYNTHESIS Euro	Cod. 2010C.. MAITRE Euro
GR 3	301	Cucchiaio tavola | Table spoon | Cuiller de table | Tafellöffel | Cuchara mesa	11,20	11,20	10,84
GR 3	302	Forchetta tavola | Table fork | Fourchette de table |Tafel gabel | Tenedor mesa	11,20	11,20	10,84
GR 2	203	Coltello tavola | Table knife | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa	16,20	13,84	15,08
GR 2	2F3	Colt. tav. stamp. ad alto spessore | High thick. stamp. table knife | Cout. table estampé haut épaisseur | Gestanztes Messer mit hoher Stärke | Cuch. mesa estamp. de alto grueso	8,12	-	8,12
GR 2	2L3	Colt. tav. stamp. | Stamp. table knife | Cout. de table estampé | Tafelmesser gest. | Cuch. mesa estam.	7,12	-	-
GR 3	304*	Cucchiaio frutta | Dessert spoon | Cuiller dessert | Dessertlöffel | Cuchara postre	11,20	11,20	10,84
GR 3	305*	Forchetta frutta | Dessert fork | Fourchette dessert | Dessertgabel | Tenedor postre	11,20	11,20	10,84
GR 2	206*	Coltello frutta | Dessert knife | Couteau dessert | Dessertmesser | Cuchillo postre	16,20	13,84	15,08
GR 2	2L6*	Colt. frutta stamp. | Stamp. dessert knife | Cout. dessert estampé | Dessertmes. gest. | Cuch. postre estam.	7,12	-	-
GR 6	607	Cucchiaino caffè | Tea/coffee spoon | Cuiller à café | Kaffeelöffel | Cuchara café	13,96	13,12	12,64
GR 6	608	Cucchiaino moka | Moka spoon | Cuiller à moka | Mokkalöffel | Cucharita moka	13,12	13,12	12,64
GR 6	617	Forchettina dolce 3 spine | Pastry fork | Fourchette à gateau | Kuchengabel 3 Zinken | Tenedor postre 3 púas	16,00	15,28	13,96
GR 3	322*	Paletta gelato | Ice cream spoon | Cuiller à glace | Eislöffel | Cuchara para helado	7,30	-	-
GR 3	336*	Cucchiaio bibita | Soda spoon | Cuiller à cocktail | Limolöffel | Cuchara refresco	-	10,42	-
GR 3	328*	Forchetta pesce | Fish fork | Fourchette à poisson | Fischgabel | Tenedor pescado	13,78	11,20	10,84
GR 3	329*	Coltello pesce | Fish knife | Couteau à poisson | Fischmesser | Cuchillo pescado	13,78	11,20	10,84
GR 1	010*	Mestolo | Soup ladle | Louche | Suppenschöpfer | Cazo sopa	19,58	21,58	19,58
GR 1	011*	Cucchiaione servire | Serving spoon | Cuiller de service | Servierlöffel | Cuchara servir	8,56	8,98	8,56
GR 1	012*	Forchettone servire | Serving fork | Fourchette de service | Serviergabel | Tenedor servir	8,56	8,98	8,56
GR 1	015*	Forchettone insalata | Salad fork | Fourchette à salade | Salatgabel | Tenedor ensalada	10,52	-	-
GR 1	020*	Pala torta | Cake server | Pelle à tarte | Tortenheber | Pala paste	10,52	10,52	10,52

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

Imballi per posate, coltelli e pezzi servire: master da 24 chiavi
Packaging for cutlery, knives, serving items outher 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 Euro	Cod. 071MC.. CAMBRIDGE Euro	Cod. 1250C.. TOURING Euro	Cod. 0320C.. STRESA Euro	Cod. 1220C.. PUNTO Euro	Cod. 2170C.. SOLARIS Euro	Cod. 0750C.. CATERÌ Euro	Description		
10,00	7,42	5,56	7,42	6,64	11,20				
10,00	7,42	5,56	7,42	6,64	11,20				
12,76	-	8,84	11,16	-	13,84	9,60	Coltello pizza | Pizza knife | Couteau à pizza | Pizzamesser | Cuchillo pizza	**251**	GR 2
-	8,12	8,12	8,12	8,12	-				
7,12	7,24	7,60 €	7,24	7,60	-				
9,58	7,42	-	7,42	6,64	11,20	10,16	Coltello bistecca | Meat knife | Couteau à viande | Steakmeser | Cuchillo chuletero	**267**	GR 2
9,58	7,42	-	7,42	6,64	11,20				
12,76	-	-	10,88	-	13,84				
7,12	7,24	-	7,24	7,60	-				
11,08	8,32	7,84	8,32	7,84	13,96	7,42	Forchetta pizza | Pizza fork | Fourchette à pizza | Pizza Gabel | Tenedor pizza	**366**	GR 3
9,88	8,32	7,84	8,32	7,84	13,12				
13,12	9,28	7,84	9,28	7,84	16,00				
6,22	-	-	-	-	-				
9,10	-	-	7,06	-	-	11,80	Cucchiaio lungo | Long spoon | Cuilleur long | Spaghettilöffel | Cuchara larga	**357**	GR 3
11,62	9,28	-	9,28	-	13,78				
11,62	9,28	-	9,28	-	13,78				
18,86	16,94	-	16,94	-	19,58				
8,28	7,42	-	7,42	-	8,56				
8,28	7,42	-	7,42	-	8,56	11,80	Forchetta lunga | Long fork | Fourchette longue | Spaghettigabel | Tenedor largo	**358**	GR 3
10,12	-	-	-	-	10,28				
9,84	8,72	-	8,72	-	10,52				

Imballo per mestoli: master da 12 chiavi
Packaging for ladles: outher carton including 12 "Chiave" - Emballage louches: carton de 12 "Chiave" - Verpackungen für Schöpflöffel: Kartonverpackung zu 12 "Chiave" - Embalajes para espumaderas: embalaje de 12 "Chiave"

POSATE CON SCATOLA 11+1

CUTLERY PACKED WITH 11+1 BOX

		Description	Cod. 20207C.. HOTEL Euro	Cod. 21507C.. GAMMA Euro	Cod. 20307C.. SYNTHESIS Euro
N°12	01	Cucchiaio tavola | Table spoon | Cuiller de table |Tafellöffel | Cuchara mesa	37,30	34,06	41,62
N°12	02	Forchetta tavola | Table fork | Fourchette de table | Tafel gabel | Tenedor mesa	37,30	34,06	41,62
N°12	03	Coltello tavola | Table knife | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa	69,05	69,05	74,88
N°12	04*	Cucchiaio frutta | Dessert spoon | Cuiller dessert | Dessertlöffel | Cuchara postre	35,78	32,76	41,62
N°12	05*	Forchetta frutta | Dessert fork | Fourchette dessert | Dessertgabel | Tenedor postre	35,78	32,76	41,62
N°12	06*	Coltello frutta | Dessert knife | Couteau dessert | Dessertmesser | Cuchillo postre	69,05	69,05	74,88
N°12	07	Cucchiaino caffè | Tea/coffee spoon | Cuiller à café | Kaffeelöffel | Cuchara café	22,39	25,20	26,06
N°12	08	Cucchiaino moka | Moka spoon | Cuiller à moka | Mokkalöffel | Cucharita moka	22,39	23,69	26,06
N°12	17	Forchettina dolce 3 spine | Pastry fork | Fourchette à gateau | Kuchengabel 3 Zinken | Tenedor postre 3 púas	27,58	25,20	29,95
N°12	36*	Cucchiaino bibita | Long drink spoon | Cuiller à drink | Limolöffel | Cuchara refresco	43,13	45,07	41,62
N°12	28*	Forchetta pesce | Fish fork | Fourchette à poisson | Fischgabel | Tenedor pescado	43,13	45,07	41,62
N°12	29*	Coltello pesce | Fish knife | Couteau à poisson | Fischmesser | Cuchillo pescado	-	32,76	38,81

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

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

POSATE CON SCATOLA 11+1 TRASPARENTE

Cod. 0450KC.. CONCEPT Euro	Cod. 0490KC.. OLIVIA Euro	Cod. 2260KC.. SIRIO Euro	Cod. 2030KC.. SYNTHESIS Euro	Description		
64,08	57,17	41,62	41,62	Cucchiaio tavola | Table spoon | Cuiller de table |Tafellöffel | Cuchara mesa	**01**	N°12
64,08	57,17	41,62	41,62	Forchetta tavola | Table fork | Fourchette de table |Tafel gabel | Tenedor mesa	**02**	N°12
92,81	92,81	87,62	74,88	Coltello tavola | Table knife | Couteau de table |Tafelmesser | Cuchillo mesa	**03**	N°12
63,00	57,17	41,62	41,62	Cucchiaio frutta | Dessert spoon | Cuiller dessert | Dessertlöffel | Cuchara postre	**04***	N°12
63,00	57,17	41,62	41,62	Forchetta frutta | Dessert fork | Fourchette dessert | Dessertgabel | Tenedor postre	**05***	N°12
90,00	90,00	87,62	74,88	Coltello frutta | Dessert knife | Couteau dessert | Dessertmesser | Cuchillo postre	**06***	N°12
42,05	34,92	27,58	26,06	Cucchiaino caffè | Tea/coffee spoon | Cuiller à café | Kaffeelöffel | Cuchara café	**07**	N°12
40,75	34,92	26,06	26,06	Cucchiaino moka | Moka spoon | Cuiller à moka |Mokkalöffel | Cucharita moka	**08**	N°12
46,80	43,78	31,25	29,95	Forchettina 3 spine | Pastry fork | Fourchette à gateau | Kuchengabel 3 Zinken | Tenedor postre 3 púas	**17**	N°12
67,32	61,49	50,90	41,62	Cucchiaino bibita | Long drink spoon | Cuiller à drink | Limolöffel | Cuchara refresco	**36***	N°12
67,32	61,49	50,90	41,62	Forchetta pesce | Fish fork | Fourchette à poisson |Fischgabel | Tenedor pescado	**28***	N°12
-	-	-	38,81	Coltello pesce | Fish knife | Couteau à poisson | Fischmesser | Cuchillo pescado	**29***	N°12

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

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

GLI SPECIALI

SPECIAL CUTLERY
SPÉCIAUX
DIE BESONDERHEITEN
LOS ESPECIALES

TAVOLA | Table

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

cm		Euro
20	120	6,08

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

cm		Euro
19,5	120	6,08

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

cm		Euro
21,1	-	7,56

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

cm		Euro
14,6	120	3,02

PESCE | Fish

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

cm		Euro
18,8	-	8,42

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

cm		Euro
18,8	-	43,52

ARROSTO | Roast meat

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

cm		Euro
25,7	-	23,12

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

cm		Euro
28	-	21,68

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

cm		Euro
25	-	57,34

FORMAGGIO | Cheese

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

cm		Euro
21,8	-	8,98

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

cm		Euro
18,2	-	10,42

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

cm		Euro
25,9	-	15,00

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

cm		Euro
21,5	-	8,98

PIZZA | Pizza

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

cm		Euro
21	-	7,70

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

cm		Euro
25,9	-	15,00

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

cm		Euro
21,5	-	27,96

DOLCE E PANE | Cake and bread

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

cm		Euro
27,8	-	27,42

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

cm		Euro
31,8	-	18,96

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

cm		Euro
18,7	-	39,08

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

cm		Euro
23	-	9,14

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

cm		Euro
15,5	-	67,20

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

cm		Euro
28	-	27,42

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

Cod.		Euro	
163000CC	120	14,54	**SPATEN**
163000CD	120	14,40	

Cod.		Euro	
083000CC	60	14,54	**BAGUETTE**
083000CD	60	14,40	

Cod.		Euro	
050000CC	60	14,54	**LEONARDO**
050000CD	60	14,40	

Cod.		Euro	
228000CC	60	14,98	**RITZ**
228000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
205000CC	60	14,98	**SETTECENTO**
205000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
220000CC	60	14,98	**ROMA**
220000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
201000CC	60	14,98	**MAITRE**
201000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
170000CC	60	14,98	**SAVOY**
170000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
164000CC	120	14,54	**VITTORIALE**
164000CD	120	14,40	

Cod.		Euro	
080000CC	60	14,54	**BYRON**
080000CD	60	14,40	

Cod.		Euro	
081000CC	60	14,54	**PITAGORA**
081000CD	60	14,40	

Cod.		Euro	
227000CC	60	14,98	**MILLENIUM**
227000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
206000CC	60	14,98	**BERNINI**
206000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
226000CC	60	14,98	**SIRIO**
226000CD	60	14,84	

Cod.		Euro	
054000CC	60	14,98	**FILET**
054000CD	60	14,84	

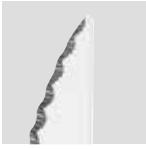
COLTELLI BISTECCA

Cod.	cm		Euro	
07600067	23	-	8,28	**PROFESSIONALE**

Cod.	cm		Euro	
08300067	23	-	8,26	**BAGUETTE**

Cod.	cm		Euro	
22700067	23,6	-	8,48	**MILLENIUM**

Cod.	cm		Euro	
16900067	22	-	7,22	**PALACE**



Cod.	cm		Euro	
20300067	22,5	-	5,72	**SYNTHESIS**

Cod.	cm		Euro	
076000EU	22,3	-	8,74	**PROFESSIONALE** stainless steel + ABS

Cod.	cm		Euro	
08000067	23	-	8,26	**BYRON**

Cod.	cm		Euro	
22800067	22,8	-	8,48	**RITZ**

Cod.	cm		Euro	
20900067	22,5	-	7,22	**SABRINA**

Cod.	cm		Euro	
05000067	23	-	8,26	**LEONARDO**

Cod.	cm		Euro	
03200067	22,9	-	5,26	**STRESA**

Cod.	cm		Euro	
749000EU	23	-	8,18	**CLASSIC** lama seghettata full serration
749000EY	23	-	8,18	**CLASSIC** lama liscia fine edge

P.WOOD

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		Euro
747000EU	1 pz | 1 pcs	12	4,64
747006EU	Blister 6 pz | Blister 6 pcs	6	30,12

COLTELLO BISTECCA BIG
Blade cm 12,3
Big steak knife - Couteau à steak Big - Steakmesser Big - Cuchillo chuletero grande

Cod.	Description		Euro
747000EJ	1 pz | 1 pcs	12	7,48
747004EJ	Blister 4 pz | Blister 4 pcs	4	34,14

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

cm		Euro
23	-	4,76

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

cm		Euro
21	-	4,48

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

cm		Euro
22	-	3,72

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

cm		Euro
22	-	3,72

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

Cod.	Description		Euro
75200651	Blister 6 pz | Blister 6 pcs	-	8,40
75200P51	Scatola Bianca 12 pz | 12 pcs set white box	-	15,92

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

cm		Euro
19,51	-	2,26

ACCESSORI

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

cm		Euro
18,5	-	4,84

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

cm		Euro
18,7	-	28,56

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

cm		Euro
23	120	4,80

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

cm		Euro
21,3	-	3,60

REGISTERED DESIGN

COLTELLO STRESA COLOUR
Stainless steel + Polypropylene | cm 21,8
Knife - Couteau - Messer - Cuchillo
Cod. 0320_6EK

Cod.	Colour	Description		Euro
N	NERO Black	Blister 6 pz | Blister 6 pcs	6	5,90
V	SALVIA Sage	Blister 6 pz | Blister 6 pcs	6	
R	ROSSO Red	Blister 6 pz | Blister 6 pcs	6	
G	TORTORA Taupe	Blister 6 pz | Blister 6 pcs	6	

Cod.	Description		Euro
0320NPEK	Scat. bianca 12 pz NERO | 12 black pcs set white box	-	11,60
0320RPEK	Scat. bianca 12 pz ROSSO | 12 red pcs set white box	-	

BACCHETTE 18/10
Chopsticks - Baguettes - Essstäbchen - Palillos
Base quadrata | Square section cm 23
Base tonda | Round section cm 22,5

Cod.	Description	Description		Euro
29000QE3	BASE QUADRATA | square section	coppia | pair	-	1,86
29006QE3		Set 6 pz | Set 6 pcs	-	12,44
29060QE3	SATIN CON BASE QUADRATA | satin with square section	coppia | pair	-	1,86
29066QE3		Set 6 pz | Set 6 pcs	-	12,44
29000TE3	BASE TONDA | round section	coppia | pair	-	1,52
29006TE3		Set 6 pz | Set 6 pcs	-	10,40
29060TE3	SATIN CON BASE TONDA | satin with round section	coppia | pair	-	1,52
29066TE3		Set 6 pz | Set 6 pcs	-	10,40

APPOGGIO PER POSATE LINGOTTO 18/10

Cutlery rest - Repose couverts - Messerbank - Apoyopara cubiertos
cm 9x3x0,8 h

Cod.	Finishing	Description		Euro
57010400	LUCIDO Mirror Polish	1 pz | 1 pcs	-	8,14
57010404		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	35,38
570M0400	MYSTIQUE	1 pz | 1 pcs	-	7,56
570M0404		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	33,06
570S0400	STONE WASHED	1 pz | 1 pcs	-	5,82
570S0404		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	26,10

APPOGGIO PER POSATE ZERO 18/0

Cutlery rest - Repose couverts - Messerbank - Apoyopara cubiertos
cm 9x5,9x1,7 h

Cod.	Finishing	Description		Euro
57010600	LUCIDO Mirror Polish	1 pz | 1 pcs	-	5,48
57010604		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	24,74
570M0600	MYSTIQUE	1 pz | 1 pcs	-	5,98
570M0604		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	26,74
570S0600	STONE WASHED	1 pz | 1 pcs	-	5,48
570S0604		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	24M74

APPOGGIO PER POSATE ONE 18/0

Cutlery rest - Repose couverts - Messerbank - Apoyopara cubiertos
cm 9x4,9x1,7 h

Cod.	Finishing	Description		Euro
57010650	LUCIDO Mirror Polish	1 pz | 1 pcs	-	4,98
57010654		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	22,74
570M0650	MYSTIQUE	1 pz | 1 pcs	-	5,48
570M0654		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	24,74
570S0650	STONE WASHED	1 pz | 1 pcs	-	4,98
570S0654		Set 4 pz | Set 4 pcs	-	22,74

APPOGGIO PER POSATE E BACCHETTE SUSHI PRO

ABS
Cutlery rest - Repose couverts - Messerbank - Apoyopara cubiertos
Cod. 570104..

Cod.	Description		cm		Euro
10	NERO Black		6,3x1,9x1,5 h	-	1,90
11	BIANCO White		6,3x1,9x1,5 h	-	
12	AVIO Blue		6,3x1,9x1,5 h	-	

APPOGGIO PER BACCHETTE E CUCCHIAIO AUDREY 18/10

Cutlery rest - Repose couverts - Messerbank - Apoyopara cubiertos
Cod. 57010500

Disponibile anche in versione PVD
Also available in a PVD version

cm		Euro
8,4x3,1x1,2 h	-	2,78

APPOGGIA POSATE

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		Euro
30	12	11,64

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

cm		Euro
26	12	10,10

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

cm		Euro
26	12	10,10

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

cm		Euro
30	12	15,20

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

Ø cm		Euro
5	12	16,74
6	12	17,90
8	12	20,08

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

cm		Euro
30	12	17,50

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

cm		Euro
28	12	12,64

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

cm		Euro
32	12	15,62

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

cm		Euro
28	12	12,78

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

cm		Euro
28	12	16,92

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

cm		Euro
30	12	16,20

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

cm		Euro
24	12	9,52

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

cm		Euro
34	12	16,50

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

cm		Euro
33	12	16,50

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

cm		Euro
28	12	10,60

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

cm		Euro
30	12	11,34

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

cm		Euro
28	12	12,64

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

cm		Euro
24	12	8,76

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

cm		Euro
30	12	12,64

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

cm		Euro
30	12	13,48

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

cm		Euro
20	12	6,60

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

cm		Euro
20	12	6,60

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

cm		Euro
24	12	8,76

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

cm		Euro
24	12	10,78

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

cm		Euro
24	12	9,88

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

cm		Euro
19	12	3,34

PIATGORA ANTISCIVOLO

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling

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

cm		Euro
24	12	9,58

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

cm		Euro
20	12	7,40

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

cm		Euro
30	12	12,36

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

cm		Euro
24	12	9,58

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

cm		Euro
20	12	7,40

ACCESSORI TAVOLA

TABLE ACCESSORIES
ACCESSOIRES DE TABLE
TISCHZUBEHÖR
ACCESORIOS MESA

SOTTOPIATTI E CLOCHE

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

cm	Ø cm		Euro
31	17,8	-	**49,00**

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

cm		Euro
31	6	**37,42**

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

cm		Euro
14	6	**16,60**

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

cm		Euro
11	6	**11,62**

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

cm	Ø cm		Euro
31	20,4	-	**42,52**

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

Ø cm		Euro
14	-	**10,80**

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

Ø cm IN	h cm		for round tray Ø cm	Euro
22	12	-	30	**40,58**
24	13	-	30	**43,10**
26	14	-	35	**50,86**
28	15	-	35	**60,30**

SECCHIELLO CHAMPAGNE PITAGORA 18/10
Champagne bucket - Seau à champagne - Sektkübel - Cubo de champan
Cod. 50954100

cm	h cm		Euro
18	20	-	**104,12**

SECCHIELLO GHIACCIO CON MOLLA PITAGORA 18/10
Ice bucket with ice tongs - Seau à glace avec pince Eiskübel - Cubo de hielo
Cod. 50954000

cm	h cm		Euro
12	12	-	**71,04**

CESTINO FRUTTA PROGETTO 18/10
Fruit basket - Corbeille a agrumes - Obstkorb - Cesto para naranjas
Cod. 50914425

cm	h cm		Euro
25	10	-	**77,76**

CESTINO PANE PROGETTO 18/10
Bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan
Cod. 50914225

cm	h cm		Euro
25	7	-	**72,54**

PORTAGRISSINI PROGETTO 18/10
Bread-stick holder - Portegressins - "Grissini" Halter - Porta colines
Cod. 50914309
IN ESAURIMENTO | Discontinued

Ø cm	h cm		Euro
9,6	16	-	**52,70**

SECCHIELLO CHAMPAGNE AUDREY
Aluminum
Champagne bucket - Seau à champagne - Sektkübel - Cubo de champan
Cod. 557_5000
DESIGN Marcello Ziliani

Cod.	Description		cm		Euro
0	METAL GREY		Ø 18x20,7 h	-	
A	METAL GOLD		Ø 18x20,7 h	-	
B	METAL BRONZE		Ø 18x20,7 h	-	**54,00**
C	COFFEE		Ø 18x20,7 h	-	
D	CARBON		Ø 18x20,7 h	-	

COLONNA CHAMPAGNE AUDREY 18/0
Champagne column - Colonne de champagne - Champagnersäule - Columna de champán
Cod. 557056
DESIGN Marcello Ziliani

Ø cm	h cm		Euro
24	65	-	**45,00**

CESTINI E SECCHIELLI

OLIERE

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		Euro
11,5x10x12 h	-	60,94

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		Euro
20x12,2x20,5 h	-	82,08

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		Euro
11x6,8x13,5 h	-	36,16

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

cm		Euro
10x8 h	-	41,24

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

cm		Euro
15x9,2x20,5 h	-	60,78

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		Euro
20x12,2x20,5 h	-	78,20

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

cm		Euro
11x6,8x13,5 h	-	37,26

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

cm		Euro
11,6x6,8 h	-	35,98

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

-Materials: stainless steeel, 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		Euro
17x10x20 h	-	32,06

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

cm		Euro
15x8x20 h	-	23,80

200 ml 58 ml

COTTURA

COOKING
CUISSON
KÜCHEN
COCCIÒN

PINTINOX
MADE IN ITALY

TENDER 3LAYERS

MANIGLIE TUBOLARI 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 tubolari 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		Euro
20	12	3,75	-	**65,26**
24	14	6,25	-	**83,16**
28	16	9,75	-	**97,84**
32	18	14,5	-	**137,62**
36	21	21¼	-	**171,60**

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		Euro
20	7,5	2,25	-	**62,46**
24	9,5	4,25	-	**75,28**
28	11	6,75	-	**89,99**
32	13	10,5	-	**117,38**
36	14,5	14,75	-	**156,54**

CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

Deep casserole - Casserole avec 1 manche -Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos

Cod. 373006..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	10	2	-	**53,56**
20	12	3,75	-	**71,06**
24	14	6,25	-	**93,30**

CASSERUOLA BASSA CON MANICO

Low saucepan - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos

Cod. 373010..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	7	2¼	-	**60,90**
24	9	4¼	-	**73,90**
28	11	6¾	-	**89,88**
32	13	10½	-	**117,38**

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		Euro
28	16	9¾	-	**106,72**

CASSERUOLA CONICA

Conical casserole - Casserole conique - Konische Kasserolle, schwere Ausführung - Cacerola conica

Cod. 373012..

Ø cm	Lt		Euro
16	1	-	**50,94**
18	1⅓	-	**52,76**
20	1¾	-	**64,52**

PADELLA SAUTÉ CON MANICO

Sauté Frying pan - Sauteuse - Stielpfanne Sauté - Sarten Sauté

Cod. 37303B..

Ø cm	h cm		Euro
20	4,3	-	**53,24**
24	5,2	-	**60,90**
28	5,9	-	**72,48**
32	6,4	-	**85,58**
36	7	-	**112,00**

PADELLA SAUTÉ ANTIADERENTE CON MANICO

Non-stick Sauté pan - Sauteuse antiadhérente - Antihaftbeschichtete Pfanne "Sauté" mit Stiel - Sartén salud antiadherente con mango

Cod. 37313B..

Ø cm	h cm		Euro
20	4,3	-	**72,90**
24	5	-	**83,30**
28	5,7	-	**95,54**
32	6	-	**123,66**
36	7	-	**142,22**

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

Euro 211,86

MANIGLIE CON FLANGIA DI RINFORZO
HANLDES 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 resisistono 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 antiadererente QUANTANIUM.

This is the classical professional series which has all the fundamental characteristics that the best chefs demand. In particular:
-Sandwlch 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 tubolar stainless steel and resist traction of 400 kg. Casseroles and pans are fitted with special handle reinforcement flanges, each welded at 10 points. Handles for pans are in robust oval tube.
-Top edge: a cool-folding of the pouring-off edge prevents ovality of the pans'body.
-The flat cover with a slight tolerance allows excess vapor to escape.
-A strong satin glazing keeps it looking in good order and integral over time, it is indispensable for those who abide by the HACCP norm.
-QUANTANIUM non stick-coating.

PENTOLA
Pot - Marmite - Suppentopf - Olla
Cod. 306003..
*IN ESAURIMENTO | Discontinued

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	20	6¼	-	88,26
24	24	10¾	-	108,90
28	25	15¼	-	142,42
30	30	21¼	-	175,98
32	32	25¾	-	197,40
34*	34	30¾	-	223,18
36	36	36½	-	258,54
40	38	47¾	-	292,04
45	45	71½	-	407,48

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	12	3¾	-	70,60
24	14	6¼	-	89,96
28	16	9¾	-	105,80
30	17	12	-	117,36
32	18	14½	-	148,82
34	19	17¼	-	161,72
36	21	21¼	-	185,56
40	23	28¾	-	215,90
45	26	41¼	-	252,28
50	30	58¾	-	329,12

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	9,5	4¼	-	81,44
28	11	6¾	-	97,16
30	12	8½	-	109,72
32	13	10½	-	126,96
34*	13,5	12¼	-	153,56
36	14,5	14¾	-	169,26
40	16	20	-	194,34
45	18	28½	-	224,12
50	20	39¼	-	282,00

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	7,5	1¼	-	54,30
20	8,5	2¼	-	65,86

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	10	2	-	57,92
20	12	3¾	-	76,86

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		Euro
24	14	6¼	-	100,90
28	16	9¾	-	117,22

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6	1	-	51,38
18	6,5	1	-	57,92
20	7	1¾	-	67,42
24	7,5	2¾	-	79,76

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

Ø cm	h cm		Euro
24	5	-	82,16
28	5,7	-	98,16
30	6	-	106,62
32	6	-	113,74
36	7	-	135,84
40	7,5	-	149,08
45	8	-	197,40
50	9	-	225,40

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

Ø cm	h cm		Euro
24	5	-	**82,16**
28	5,7	-	**98,16**

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		Euro
30	6	-	**113,20**
32	6	-	**123,18**
34	6	-	**135,16**
36	7	-	**145,24**
40	7,5	-	**159,54**
45	8	-	**206,88**

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

Ø cm	h cm		Euro
32	6	-	**162,18**
34	6	-	**176,54**
36	7	-	**189,18**
40	7,8	-	**210,78**

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

Ø cm	h cm		Euro
32	6	-	**160,50**
34	6	-	**181,10**
36	7	-	**187,36**
40	8	-	**210,78**

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

Ø cm		Euro
20	-	**19,36**
24	-	**21,88**
28	-	**26,04**
30	-	**28,94**
32	-	**34,08**
34	-	**38,04**
36	-	**42,08**
40	-	**50,10**
45	-	**57,92**
50	-	**69,48**

Pintinox

MASTER

MANIGLIE PROFESSIONALI
PROFESSIONAL HANDLE

BORDO RINFORZATO
BORDER IS REINFORCED

FONDO PARAFIAMMA
FLAME-PROOF BASE

La serie professionale Master, composta da 95 articoli coordinati, risponde appieno alle esigenze della Ristorazione Moderna.
Caratteristiche:
-Fusto in acciaio 18/10.
-Pentole con doppia altezza e elevato litraggio (professionale/domestico).
-Triplo fondo (acciaio/alluminio/acciaio) con calotta svasata.
-Maniglie professionali con flangia di rinforzo.
-Bordo rinforzato antigoccia.
-Elegante finitura satinata.

Consisting of 95 coordinated items, the Master professional series fully meets the needs of the modern catering industry.
Features:
-18/10 stainless steel body.
-Pots with double height and high capacity (professional and domestic use).
-Sandwich bottom (steel/aluminum/steel) with conical cap.
-Professional handle with reinforced flange.
-Rim for non-drip pouring.
-Elegant satin finish.

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

Ø cm	Lt		Euro
16	1,65	-	41,96
18	2,40	-	45,74
20	3,60	-	51,74
22	4,95	-	55,60
24	6,25	-	63,66
28	9,75	-	74,92
30	12,00	-	100,58
32	15,70	-	110,38
36	21,25	-	130,46
40	30,00	-	153,14
45	42,75	-	186,72
50	58,75	-	239,58

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

Ø cm	Lt		Euro
24	3,50	-	57,92
28	5,75	-	67,78
30	7,00	-	89,00
32	8,75	-	96,72
36	13,25	-	117,26
40	18,00	-	142,56
45	24,40	-	168,80
50	37,25	-	221,88

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

Ø cm	Lt		Euro
16	2,90	-	50,68
18	4,00	-	56,86
20	5,50	-	64,26
22	7,20	-	71,24
24	10,75	-	85,82
28	17,00	-	105,58
30	21,25	-	129,46
32	25,75	-	140,22
34	30,75	-	153,42
36	36,50	-	171,94
40	50,25	-	221,90
45	63,50	-	269,34

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

Ø cm	Lt		Euro
16	2,50	-	49,22
18	3,55	-	53,94
20	4,95	-	61,66
22	6,60	-	68,88
24	8,45	-	80,00
30	15,50	-	110,04

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

Ø cm	Lt		Euro
12	0,70	-	27,02
14	1,10	-	31,28
16	2,00	-	36,70
20	3,60	-	46,98

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		Euro
24	6,25	-	64,12
28	9,72	-	75,62
32	15,70	-	110,68

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

Ø cm	Lt		Euro
24	2,60	-	51,20
28	3,40	-	64,38
30	3,85	-	74,58
32	4,50	-	81,40
34	5,50	-	96,00
36	6,80	-	101,74
40	8,20	-	116,38
45	12,00	-	145,56
50	17,00	-	175,40

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

Ø cm	Lt		Euro
16	1,25	-	35,88
20	2,25	-	42,76
24	3,50	-	52,94
28	5,75	-	63,38
32	11,00	-	90,00

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

Ø cm		Euro
24	-	45,54

COLABRODO
Colander - Passoire - Brühesieb - Colador
Cod. 38406914

Ø cm		Euro
14	-	19,66

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

Ø cm	Lt		Euro
24	2,60	-	49,54
28	3,40	-	60,58

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		Euro
30	3,85	-	75,26
32	4,50	-	82,10
34	5,50	-	96,70
36	6,80	-	102,42
40	8,20	-	117,06
45	12,00	-	146,22

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

Ø cm	Lt		Euro
16	1,00	-	35,16
20	1,75	-	46,14
24	2,75	-	54,94

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

Ø cm	Lt		Euro
12	1,40	-	32,06
14	2,00	-	35,88

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		Euro
10	-	28,04
12	-	31,16
14	-	34,70
16	-	38,36
18	-	42,80

WOK
Wok
Cod. 38409S30

Ø cm		Euro
30	-	71,58

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

Ø cm		Euro
16	-	9,50
18	-	10,36
20	-	11,42
22	-	11,84
24	-	12,20
28	-	14,12
30	-	15,20
32	-	17,26
34	-	18,78
36	-	19,60
40	-	23,52
45	-	27,38
50	-	31,66

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		Euro
20	18	5,50	-	**66,54**
24	24	10,75	-	**91,48**
28	28	17,00	-	**111,20**
30	30	21,25	-	**132,12**
32	32	25,75	-	**158,64**
34	34	30,75	-	**179,06**
36	36	36,50	-	**194,34**
40	40	50,25	-	**255,00**
45	40	63,50	-	**299,56**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	12	3,60	-	**55,12**
24	14,5	6,25	-	**69,96**
28	16	9,75	-	**83,56**
30	17	12,00	-	**106,50**
32	19,5	15,70	-	**121,60**
36	21,5	21,25	-	**144,42**
40	24	30,00	-	**169,78**
45	27	42,75	-	**201,92**
50	30	58,75	-	**264,08**

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		Euro
24	8	3,50	-	**62,86**
28	9,5	5,75	-	**73,16**
32	11	8,75	-	**108,68**
36	13	13,25	-	**130,56**
40	14,5	18,00	-	**140,40**
45	15,5	24,40	-	**181,72**
50	19	37,25	-	**248,00**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6,5	1,25	-	**42,58**
20	7,5	2,25	-	**45,06**
24	8	3,50	-	**57,72**
28	9,5	5,75	-	**71,12**
32	11	8,75	-	**97,98**

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		Euro
24	14,5	6,25	-	**72,10**
28	16	9,75	-	**86,78**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	9,5	1,85	-	**41,90**
20	12	3,60	-	**52,06**

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		Euro
24	5	2,60	-	**64,32**
28	5,7	3,40	-	**77,56**
32	6	4,50	-	**86,58**
36	6	6,80	-	**106,62**
40	6	8,20	-	**115,80**
45	8	12,00	-	**155,16**
50	8	17,00	-	**175,20**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6	1,00	-	**33,52**
18	6	1,33	-	**37,54**
20	6,5	1,75	-	**42,66**
24	7,5	2,75	-	**46,88**

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

Ø cm		Euro
20	-	12,76
24	-	13,68
28	-	15,70
30	-	16,86
32	-	18,86
34	-	20,28
36	-	21,32
40	-	25,66
45	-	28,72
50	-	33,28

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	5	2,60	-	48,54
28	5,5	3,40	-	63,18

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

Ø cm	h cm		Euro
20	4,3	-	85,08
24	5	-	97,22
28	6,2	-	111,48
32	6	-	144,30
36	7,5	-	165,96

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

cm		Euro
70x38x29 h	-	561,30

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

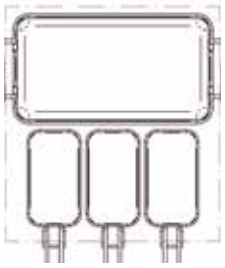
cm		Euro
70x38x29 h	-	623,78

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		Euro
32	6	4,50	-	91,34
36	6	6,80	-	109,04
40	6	8,20	-	124,66
45	8	12,00	-	160,62

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

Ø cm	h cm		Euro
20	4,3	-	61,94
24	5	-	71,04
28	5,7	-	84,58
32	6	-	102,40
36	7	-	115,40



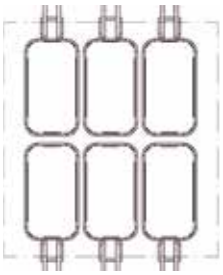
1 pentola, 1 coperchio,
1 settore lungo,
3 settori corti.

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

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

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

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



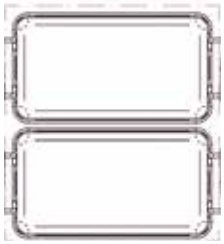
1 pentola, 1 coperchio,
6 settori corti.

1 pot, 1 lid,
6 short section colanders.

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

1 Suppentopf, 1 Deckel,
6 Nudelsiebeinsatz kurz .

1 Olla, 1 Tapa,
6 Sector colador bajo.



1 pentola, 1 coperchio,
2 settori lunghi.

1 pot, 1 lid, 2 long section colanders.

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

1 Suppentopf, 1 Deckel, 2 Nudelsiebeinsatz lang.

1 Olla, 1 Tapa, 2 Sector colador alto.

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

cm		Euro
70x38x29 h	-	498,84

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

cm	Ø cm base	Lt		Euro
38,3x35,4x23,7 h	24,5	22	-	172,02

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

cm	Lt	people		Euro
30x14x18 h	6,6	6	-	120,42

SPEEDY PASTA
COPERCHIO CON SPACCO
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa
Cod. 3390QS34

cm		Euro
35,5x32,5x9,4 h	-	89,18

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

cm	Lt	people		Euro
14x10,5x18 h	2,3	1-2	-	190,78

ROLL UP SERIE TENDER
Tender roll up
Cod. 99900171
Euro 211,86

TENDER ALU

MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES

RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS

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

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

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

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

Suitable for:
Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	3,80	0,85	-	**26,36**
24	5,20	1,90	-	**32,98**
28	4,70	2,08	-	**39,52**
32	5,10	2,90	-	**47,00**
36	6,60	5,20	-	**66,10**
40	7,20	7,40	-	**74,08**
45	8,10	11,80	-	**88,86**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	4,60	1,20	-	**28,80**
24	5	1,80	-	**34,14**
28	5,70	2,80	-	**41,32**
32	6,50	4,60	-	**52,54**
36	8	7,00	-	**68,98**
40	9,10	9,70	-	**76,44**
45	9,50	14,00	-	**94,38**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	19	4,80	-	**50,28**
24	22	8,40	-	**54,72**
28	26	13,80	-	**65,50**
30	28	17,20	-	**71,30**
32	30	21,20	-	**73,68**
36	33	29,90	-	**96,24**
40	37	41,90	-	**110,42**
45	40	58,10	-	**164,38**
50	45	81,40	-	**187,06**
60	56	147,90	-	**269,14**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	7	2,00	-	**35,30**
24	8	3,30	-	**40,96**
28	9	5,20	-	**48,90**
32	10	7,50	-	**59,78**
36	12	11,50	-	**66,86**
40	13	15,50	-	**74,58**
45	15	22,80	-	**102,90**
50	17	32,00	-	**116,66**
60	20	54,70	-	**137,02**

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

Ø cm		Euro
16	-	**11,04**
20	-	**12,26**
24	-	**13,48**
28	-	**15,28**
30	-	**19,34**
32	-	**20,60**
36	-	**25,50**
40	-	**29,98**
45	-	**33,18**
50	-	**40,38**
60	-	**49,16**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	11	3,00	-	**39,54**
24	14	5,60	-	**45,08**
28	16	8,80	-	**49,50**
30	17	10,80	-	**62,22**
32	18	13,10	-	**66,48**
36	20	18,70	-	**71,12**
40	22	25,60	-	**77,22**
45	25	37,10	-	**120,36**
50	28	51,70	-	**151,50**
60	35	94,00	-	**172,76**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	8	1,30	-	**27,66**
20	11	3,00	-	**31,60**
24	14	5,60	-	**36,70**
28	16	8,80	-	**42,94**
30*	17	10,80	-	**53,28**
32	18	13,10	-	**60,22**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6	1,10	-	**23,54**
20	7	2,00	-	**28,20**
24	8	3,30	-	**32,86**
28	9	5,20	-	**40,96**
32	10	7,50	-	**51,48**

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

Ø cm	h cm		Euro
36	23	-	**57,62**
40	26	-	**68,62**

TENDER ECLISSE

MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES

RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS

MANICO TENDER TOTAL BLACK
TENDER TOTAL BLACK HANDLES

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

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

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

Suitable for:
Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	11	3,00	-	**60,38**
24	14	5,60	-	**79,06**
28	16	8,80	-	**90,48**
36	20	18,70	-	**128,82**
40	22	25,60	-	**150,50**
45	25	37,10	-	**181,12**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	7	2,00	-	**63,44**
24	8,2	3,30	-	**68,50**
28	9	5,20	-	**84,02**
32	10	7,50	-	**100,76**
45	15	22,80	-	**153,76**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
28	5,9	3,15	-	69,66
32	6,1	4,25	-	83,28
36	7,2	6,35	-	94,94
40	7,7	8,50	-	107,20
45	8,6	12,50	-	115,22
50	8,6	15,50	-	134,26
60	11,2	26,50	-	159,84

CASSERUOLA FONDA 1 MANICO
Deep saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango
Cod. 350906..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	8	1,30	-	51,58
20	11	3,00	-	54,52
24	14	5,60	-	70,02
28	16	8,80	-	80,20
32	18	13,10	-	101,92

PADELLA BASSA 4 mm
Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 374925..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	3,80	0,85	-	41,70
24	4,20	1,50	-	49,06
28	4,60	2,00	-	59,58
32	5	3,40	-	69,74
36	6,60	6,00	-	90,76
40	7,20	8,00	-	101,22
45	8,10	11,80	-	154,16

PADELLA ALTA 4 mm
Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3749C5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	4,60	1,20	-	42,72
24	5	1,80	-	49,74
28	5,70	2,80	-	61,30
32	6,50	4,60	-	73,24
36	8	7,30	-	92,52
40	8,50	9,70	-	103,38
45	9,50	14,00	-	160,06

TENDER TOTAL BLACK PADELLA BASSA 4 mm
Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 374L25..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	3,80	0,85	-	45,82
24	4,20	1,50	-	55,70
28	4,60	2,00	-	62,72
32	5	3,40	-	73,24
36	6,60	6,00	-	94,20
40	7,20	8,00	-	104,86

TENDER TOTAL BLACK PADELLA ALTA 4 mm
Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 374LC5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	4,60	1,20	-	50,08
24	5	1,80	-	59,22
28	5,70	2,80	-	66,24
32	6,50	4,60	-	83,74
36	8	7,30	-	97,78
40	8,50	9,70	-	111,72

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	7	2,00	-	51,04
24	8	3,30	-	61,48
28	9	5,20	-	73,68
32	10	7,50	-	91,12

TENDER ALU EXPERT

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 Ø cm 36, 3,5 mm dal Ø cm 40.
-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 Ø cm 36 and 3.5 mm for Ø cm 40 cm.
- 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	h cm	Lt		Euro
20	3,7	1,00	6	**16,00**
24	4,2	1,70	6	**19,98**
28	5,0	2,60	6	**23,10**
32	5,7	4,00	6	**26,08**
36	6,0	5,40	6	**36,30**
40	6,2	6,90	6	**43,24**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	3,7	1,00	6	**21,66**
24	4,2	1,70	6	**26,00**
28	5,0	2,60	6	**32,46**
32	5,7	4,00	6	**38,66**
36	6,0	5,40	6	**51,04**
40	6,2	6,90	6	**57,22**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	5,5	1,40	6	**17,70**
24	6,0	2,20	6	**22,12**
28	6,5	3,30	6	**25,56**
32	7,0	4,70	6	**30,64**
36	7,5	6,50	6	**42,52**
40	8,0	8,60	6	**47,14**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	5,5	1,40	6	**22,72**
24	6,0	2,20	6	**28,46**
28	6,5	3,30	6	**35,56**
32	7,0	4,70	6	**41,74**
36	7,5	6,50	6	**54,12**
40	8,0	8,60	6	**61,18**

TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION

Serie di padelle professionali in alluminio puro al 99,5% con fondo **FULL INDUCTION**, con le seguenti caratteristiche:
-Pareti e fondo a spessore costante: 3 mm per tutte le misure fino a Ø 36 cm, 3,5 mm dal Ø 40 cm.
-Manico tubolare professionale in acciaio inox, con lunghezza proporzionata al diametro del corpo.
-Rivestimento antiaderente Long Life ECLIPSE a 3 strati.

Professional frying pan range made of 99.5% pure aluminium with **FULL INDUCTION** base, featuring the following characteristics:
-Uniform wall and base thickness: 3 mm for all sizes up to Ø 36 cm, 3.5 mm from Ø 40 cm.
-Professional tubular stainless steel handle, with length proportioned to the diameter of the pan body.
-Long Life ECLIPSE non-stick coating, 3-layer system.

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	6,0	2,20	6	**23,02**
28	6,5	3,30	6	**26,59**
32	7,0	4,70	6	**31,88**
36	7,5	6,50	6	**44,25**

PADELLA ALTA
CON ANTIADERENTE
Non-stick deep frying pan - Poêle antiadhérente avec manche - Antihaftbeschichtete pfanne mit Griff - Sarten antiadherente con mango
Cod. 3119D5..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	6,0	2,20	6	**29,88**
28	6,5	3,30	6	**37,28**
32	7,0	4,70	6	**43,84**
36	7,5	6,50	6	**56,84**
40	8,0	8,60	6	**64,24**

TEGAME
Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 3110D3..

Ø cm	Lt		Euro
24	2,20	-	**22,00**
28	3,20	-	**27,73**
32	4,30	-	**32,58**
36	6,00	-	**39,76**

TEGAME
CON ANTIADERENTE
Non-stick frying pan 2 handles - Poêle antiadhérente avec 2 poignées - Antihaftbeschichtete pfanne mit 2 Griffen - Rustidera antiadherente
Cod. 3119D3..

Ø cm	Lt		Euro
24	2,20	-	**27,00**
28	3,20	-	**33,02**
32	4,30	-	**38,56**
36	6,00	-	**46,73**

Corpo in alluminio coniato di spessore 4 mm, fondo full Induction rettificato, bordo rettificato e manico in acciaio tubolare.
ST1-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.
ST-K PRO: Rivestimento ANTIADERENTE FUSION PRO II **SENZA PFAS** RAMATO (2 strati).
Abrasion Resistance 60.000 - 90.000 cycles.

4-mm-thick pressed aluminium body, rectified full induction base, rectified edge and tubular steel handle.
ST1-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.
ST-K PRO: COPPER-PLATED ANTI-ADHERENT FUSION PRO II coating **PFAS FREE** (2 layers).
Abrasion Resistance 60.000 - 90.000 cycles.

ST1-PRO
PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 397025..

Ø cm	Lt		Euro
20	1,10	6	**28,28**
24	1,90	6	**36,10**
26	2,40	6	**40,88**
28	3,00	6	**46,44**
32	3,60	6	**52,42**
36	5,00	6	**61,86**

ST-BLACK
PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 399025..

Ø cm	Lt		Euro
20	1,10	6	**29,62**
24	1,90	6	**38,00**
28	3,00	6	**49,08**
32	3,60	6	**55,48**
36	5,00	6	**68,46**

ST-ALU
PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 398025..

Ø cm	Lt		Euro
24	1,90	6	**37,22**
28	3,00	6	**48,02**
32	3,60	6	**54,30**
36	5,00	6	**64,50**

ST-K PRO
PADELLA
PFAS FREE
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 433025..

Ø cm	Lt		Euro
20	1,10	-	**28,28**
24	1,90	-	**36,10**
28	3,00	-	**46,44**
32	3,60	-	**52,42**
36	5,00	-	**61,86**

EXCALIBUR

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		Euro
36	12,60	7,10	-	**101,94**

WOK
Wok
Cod. 36109F34

Ø cm	h cm	Lt		Euro
34	9,50	4,75	-	**95,06**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	1,25	0,36	-	**26,46**
24	1,50	0,60	-	**29,08**
28	1,75	0,90	-	**33,82**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
32	5,40	3,30	-	**53,72**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
12	2,50	0,20	-	**22,60**
20	4,00	0,85	-	**28,52**
22	4,00	1,07	-	**31,22**
24	4,20	1,35	-	**31,40**
26	4,60	1,75	-	**36,08**
28	4,90	2,20	-	**38,80**
30	5,40	2,74	-	**43,64**
32	5,50	3,30	-	**45,76**
34	6,00	4,03	-	**47,74**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
24	7,65	2,70	-	**40,84**
28	8,60	4,15	-	**52,22**

BLUE IRON

Padelle in ferro, Made in Italy.
Interno satinato, rivestimento esterno in smalto porcellanato blu e manico forgiato in acciaio inox 18/10 garantiscono robustezza e affidabilità.
L'assenza totale di rivestimenti valorizza le proprietà naturali del materiale e contribuisce a un'estetica essenziale e distintiva.

Iron pans, Made in Italy.
Satin interior, blue porcelain enamel exterior and 18/10 stainless steel forged handle ensure robustness and reliability.
The material's natural properties are enhanced by the absence of coatings, resulting in an essential and unique aesthetic.

PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 419054..

Ø cm	Lt		Euro
24	4,20	-	67,30
28	4,90	-	74,40

PADELLA CON MANICO E MANIGLIA
Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa
Cod. 41905432

Ø cm	Lt		Euro
32	5,50	-	85,90

RAME

FINITURA ESTERNA MARTELLATA
HAMMERED EXTERIOR FINISH

MANICI IN OTTONE AD ALTO SPESSORE
THICK BRASS HANDLES

STAGNATURA INTERNA DIAMANTATA
INNER DIAMOND TINNING

Serie professionale di articoli in rame stagnato, ottimo conduttore di calore e indispensabile per cotture di lunga durata e per preparazioni di alta pasticceria.
Caratteristiche:
-Produzione made in Italy.
-Rame puro al 99%
-Stagno puro al 99%
-Prodotta con materiali certificati e idonei al contatto alimentare.
-L'altissima conducibilità termica del rame garantisce un'ottima precisione nella regolazione della temperatura.
-Indispensabile nel settore della pasticceria.
-Altissimo risparmio energetico.

Professional series of items made of tinned copper, an excellent heat conductor and indispensable for extensive cooking times and Haute Pâtisserie.
-Made in Italy.
-Pure Copper at 99%
-Pure Tin at 99%
-All the items are made with Certificated material approved for food contact.
-The high Thermal conductivity of copper ensures excellent precision in adjusting the temperature.
-Indispensable for pastry makers.
-Highest energy savings.

RISTAGNATURA CASSERUOLE
Copper casseroles retinning

Ø cm	Euro
14	34,66
16	42,08
20	54,46
24	74,02
30	89,12
36	103,96

RISTAGNATURA PADELLE E TEGAMI
Copper frying pans and roasting pans retinning

Ø cm	Euro
18	29,71
22	46,91
24	39,61
26	49,50
28	55,71
32	59,41
36	69,32

CASSERUOLA ALTA

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

Cod. 364005..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
14	7,50	1,15	-	72,60
16	9	1,75	-	81,20
20	15	3,70	-	213,24
24	15,5	6,50	-	252,98

CASSERUOLA BASSA

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

Cod. 364009..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	9	2,40	-	182,64
24	10,50	3,70	-	197,08
30	10	5,50	-	266,58
36	7,50	7,80	-	272,00

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		Euro
18	4,50	0,85	-	77,70
24	5	1,65	-	107,88
28	6	2,05	-	129,64
32	6	3,70	-	151,00
36	6	4,60	-	251,54

CASSERUOLA 1 MANICO

Low saucepan - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola 1 mangos

Cod. 364006..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
8	5	0,25	-	41,30
10	6	0,40	-	45,46
12	6	0,50	-	52,46
14	7,50	1,10	-	72,60
16	9	1,60	-	81,20

PADELLA

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

Cod. 364025..

Ø cm	h cm	Lt		Euro
18	4,50	0,85	-	77,70
22	4,50	1,00	-	91,14
24	5	1,65	-	108,44
26	5,50	1,80	-	118,80
28	6	2,05	-	130,10
32	6	3,20	-	151,48
36	6	3,60	-	252,02

COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 364035..

Ø cm		Euro
12	-	28,88
14	-	35,90
16	-	42,94
20	-	50,74
24	-	58,58
28	-	75,96
30	-	80,54
32	-	91,12
36	-	123,78

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		Euro
26	14	4,50	-	105,76

FORNO E SPECIALI

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

cm	h cm		Euro
25x18	7	-	46,16
30x21	7	-	51,60
35x25	7	-	60,90

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

cm		Euro
40x30x8 h	-	87,58
50x35x9 h	-	103,68
60x40x10 h	-	147,94

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

cm	Lt		Euro
40x10,8 h	6,00	-	112,20
50x11 h	8,50	-	138,84
60x11 h	10,35	-	165,44

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.

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

Ø cm	snails		Euro
14	6	-	8,48
20	12	-	10,88

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

cm		Euro
25x18	-	29,22
30x21	-	33,58
35x25	-	41,76

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		Euro
40x30	-	60,24
50x35	-	66,76
60x40	-	71,56

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

cm		Euro
70x45x9 h	-	495,88

GASTRONORM

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

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

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

			ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
			Standard	**Forata** Perforated	**Forata incasso** Perforated insertable	-
			5BA	5BF	5BI	5BP
Cod.	h mm	Lt	Euro	Euro	Euro	Euro
...11020	20	-	47,12	51,08	-	-
...11040	40	-	55,38	58,04	-	-
...11055	55	6,5	-	-	66,66	-
...11065	65	8,8	62,02	72,60	-	29,66
...11090	90	10,6	-	-	104,40	-
...11100	100	13,7	82,06	99,68	-	33,82
...11150	150	20,0	98,80	158,90	-	42,76
...11200	200	27,5	136,26	195,12	-	55,14

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

			ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
			Standard	**Forata** Perforated	-
			5BA	5BF	5BP
Cod.	h mm	Lt	Euro	Euro	Euro
...12020	20	-	26,96	33,48	-
...12040	40	-	31,92	35,04	-
...12065	65	4,0	35,56	39,16	17,46
...12100	100	6,1	43,02	59,46	19,98
...12150	150	9,2	54,70	92,78	25,20
...12200	200	12,0	86,80	114,42	29,66

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

			ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
			Standard	**Forata** Perforated	-
			5BA	5BF	5BP
Cod.	h mm	Lt	Euro	Euro	Euro
...13065	65	2,4	29,74	35,40	14,48
...13100	100	3,5	37,24	50,58	16,40
...13150	150	5,4	47,94	70,98	20,42
...13200	200	7,2	69,62	33,66	24,88

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
			Standard	-
			5BA	5BP
Cod.	h mm	Lt	Euro	Euro
...14020	20	-	21,24	-
...14040	40	-	25,74	-
...14065	65	1,7	28,98	12,58
...14100	100	2,5	32,68	15,00
...14150	150	3,8	44,90	20,14
...14200	200	4,8	57,32	5,80

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
			Standard	-
			5BA	5BP
Cod.	h mm	Lt	Euro	Euro
...16020	20	-	16,44	-
...16040	40	-	19,00	-
...16065	65	1,0	22,52	8,68
...16100	100	1,5	27,10	9,96
...16150	150	2,3	39,34	11,90
...16200	200	3,5	62,16	17,80

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
			Standard	-
			5BA	5BP
Cod.	h mm	Lt	Euro	Euro
...19065	65	0,6	22,26	7,06
...19100	100	0,8	25,78	8,40

BACINELLA CON MANIGLIE RIENTRANTI

Basin with rectractable handles - Bac avec anses rentrantes - Schüssel mit Fallgriffen - Bandeja honda con mangos entrantes

					ACCIAIO Stainless steel
					Standard
					5BR
	Cod.	mod.	h mm	Lt	Euro
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	...11100	1/1	100	13,7	65,00
	...11150		150	20,0	110,46
	...11200		200	27,8	126,74
IN mm 300x300 OUT mm 355x325	...23100	2/3	100	9,0	20,02
	...23150		150	13,0	31,92
	...23200		200	17,0	37,28
IN mm 298x238 OUT mm 325x265	...12100	1/2	100	6,1	37,60
	...12150		150	9,2	70,42
	...12200		200	12,0	85,32
IN mm 300x150 OUT mm 325x175	...13100	1/3	100	3,5	12,82
	...13150		150	5,4	19,46
	...13200		200	7,2	26,70
IN mm 238x137 OUT mm 264x162	...14100	1/4	100	2,5	10,88
	...14150		150	3,8	16,54
	...14200		200	2,5	22,00

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	Euro	Euro	Euro
...21020	20	-	109,90	141,50	-
...21040	40	-	116,68	140,02	-
...21065	65	18,0	113,60	147,74	-
...21100	100	30,0	157,66	222,70	-
...21150	150	42,8	213,18	108,04	-
...21200	200	58,0	244,96	129,10	110,62

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	Euro	Euro
...23020	20	-	33,34	37,82
...23040	40	-	38,76	43,24
...23065	65	5,8	44,10	49,54
...23100	100	9,0	57,48	77,12
...23150	150	13,0	92,52	116,24
...23200	200	17,0	107,98	50,98

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	Euro
...24020	20	-	31,12
...24040	40	-	40,18
...24065	65	4,0	48,22
...24100	100	5,8	69,52
...24150	150	8,6	85,68

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	Euro
...28020	20	-	22,50
...28040	40	-	26,38
...28065	65	1,7	31,70
...28100	100	2,6	43,56
...28150	150	3,9	57,96

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

ACCIAIO Stainless steel

Standard

	Cod.	mod.	h mm	Lt	5TI Euro
IN mm 620x500 OUT mm 650x530	...21020	2/1	20	5,6	112,04
	...21040		40	11,2	117,26
	...21065		65	18,0	135,92
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	...11020	1/1	20	2,6	47,06
	...11040		40	5,3	61,76
	...11065		65	8,8	67,84
IN mm 300x300 OUT mm 355x325	...23020	2/3	20	1,7	36,08
	...23040		40	3,7	42,58
	...23065		65	5,8	50,38
IN mm 298x238 OUT mm 325x265	...12020	1/2	20	1,2	30,36
	...12040		40	2,4	36,42
	...12065		65	4,0	38,80

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

	Cod.	mod.	h mm	Lt	5TAT Euro
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	1102	1/1	20	-	71,24
	1104		40	-	80,66
	1165		65	8,8	93,86
IN mm 300x300 OUT mm 355x325	2302	2/3	20	-	50,46
	2304		40	-	55,36
	2365		65	5,8	66,20
IN mm 236x325 OUT mm 355x325	1202	1/2	20	-	42,30
	1204		40	-	46,36
	1265		65	4,0	53,96

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.	Euro	Euro	Euro
...11000	1/1	45,30	141,92	22,06
...12000	1/2	26,02	100,90	17,46
...13000	1/3	19,66	33,00	10,68
...14000	1/4	16,52	26,50	9,60
...16000	1/6	13,78	23,02	6,28
...19000	1/9	11,24	-	5,46
...21000	2/1	-	-	50,38
...23000	2/3	31,94	44,32	-
...24000	2/4	11,14	-	-
...28000	2/8	15,38	-	-

COPERCHIO NORMALE CON SPACCO
Normal lid - Couvercle 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.	Euro	Euro	Euro	Euro
.....110	1/1	48,52	61,60	48,52	53,16
.....120	1/2	29,18	43,53	30,92	10,48
.....130	1/3	25,16	37,12	8,86	29,04
.....140	1/4	7,44	29,80	7,46	7,06
.....160	1/6	6,32	-	6,32	5,98
.....230	2/3	13,02	49,88	13,02	12,28

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

		ACCIAIO Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
		5FF	5FP
Cod.	mod.	Euro	Euro
...11000	1/1	62,98	13,68
...12000	1/2	39,36	8,32
...21000	2/1	115,78	16,52
...23000	2/3	42,86	-

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.	Euro
mm 400x300	...4BPSP	**4 Scomparti** 4 sectors	45,50
mm 400x350x20 h	...5BPSP	**5 Scomparti** 5 sectors	49,28

SEPARATORE
Divider - Séparateur - Teiler - Separador

		ACCIAIO Stainless steel
		5SE
Cod.	mm	Euro
...11000	530	12,36
...12000	325	8,26

La serie Gastronorm Tender è caratterizzata da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Le caratteristiche principali sono le seguenti:
-Produzione totalmente italiana.
-Materiale certificato AISI 304 idoneo al contatto alimentare.
-Tutte le misure più grandi sono normalizzate a garanzia di una maggiore resistenza dell'articolo.
-Massima capienza nel minimo ingombro grazie all'ottimizzazione delle raggiature.
-Bordi smerigliati per una maggior sicurezza nell'utilizzo.

Gastronorm new TENDER series is a perfect combination of price and quality. Main Technical characteristics
-All the series are Made in Italy.
-AISI 304 certified material suitable for food contacts.
-Sizes are done to reduce as much as possible the volume, they are stackable.
-Borders are done to avoid any personal damages during use.

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling

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

				ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
				Standard	**Forata** Perforated	-		-
				7BA	7BF	7BP		7PP
Cod.	h mm	Lt		Euro	Euro	Euro		Euro
...11020	20	-	12	410,66	426,06	-	-	-
...11040	40	-	12	434,10	468,48	-	-	-
...11065	65	8,8	6	242,12	257,92	139,86	12	161,26
...11100	100	13,7	6	320,30	399,52	158,98	6	88,54
...11150	150	20,0	6	418,30	611,86	197,06	6	104,20
...11200	200	27,5	6	567,22	729,04	243,54	6	133,18

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

				ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
				Standard	**Forata** Perforated	-		-
				7BA	7BF	7BP		7PP
Cod.	h mm	Lt		Euro	Euro	Euro		Euro
...12020	20	-	24	418,78	498,36	-	-	-
...12040	40	-	12	250,02	275,92	-	-	-
...12065	65	4,0	12	282,06	302,58	147,46	12	87,16
...12100	100	6,1	12	340,86	469,30	176,80	12	100,04
...12150	150	9,2	12	494,46	737,94	225,40	12	122,96
...12200	200	12,0	12	741,48	889,10	258,42	12	140,52

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

				ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
				Standard	**Forata** Perforated	-		-
				7BA	7BF	7BP		7PP
Cod.	h mm	Lt		Euro	Euro	Euro		Euro
...13065	65	2,4	12	233,24	249,06	131,36	24	153,42
...13100	100	3,5	12	294,48	367,12	141,14	24	164,14
...13150	150	5,4	12	419,26	549,24	179,48	12	100,04
...13200	200	7,2	12	609,52	732,50	220,42	12	121,42

BACINELLA 1/4 SOVRAPPONIBILE

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

				ACCIAIO Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
				Standard	-		-
				7BA	7BP		7PP
Cod.	h mm	Lt		Euro	Euro		Euro
...14020	20	-	24	319,66	-		-
...14040	40	-	12	188,36	-		-
...14065	65	1,7	12	212,26	114,26	24	141,92
...14100	100	2,5	12	256,24	135,56	12	74,90
...14150	150	3,8	12	392,48	182,32	24	199,90
...14200	200	4,8	12	502,44	216,56	12	116,16

BACINELLA 1/6 SOVRAPPONIBILE

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

				ACCIAIO Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
				Standard	-		-
				7BA	7BP		7PP
Cod.	h mm	Lt		Euro	Euro		Euro
...16020	20	-	24	295,18	-		-
...16040	40	-	24	303,08	-		-
...16065	65	1,0	12	175,44	78,50	24	108,06
...16100	100	1,5	12	214,16	84,32	24	111,58
...16150	150	2,3	12	347,06	114,26	24	150,24
...16200	200	3,5	12	546,42	161,16	12	106,10

BACINELLA 1/9 SOVRAPPONIBILE

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

				ACCIAIO Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
				Standard	-		-
				7BA	7BP		7PP
Cod.	h mm	Lt		Euro	Euro		Euro
...19065	65	0,6	24	330,80	127,50	24	88,82
...19100	100	0,8	24	459,60	152,38	24	97,82

BACINELLA 2/1 SOVRAPPONIBILE

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

				ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
				Standard	Forata Perforated	-
				7BA	7BF	7BP
Cod.	h mm	Lt		Euro	Euro	Euro
...21020	20	-	1	77,72	93,18	-
...21040	40	-	1	82,64	92,26	-
...21065	65	18,0	1	80,64	97,96	-
...21100	100	30,0	1	111,58	142,96	-
...21150	150	42,8	1	151,64	196,48	-
...21200	200	58,0	1	174,30	240,66	83,86

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
				7BA	7BF
Cod.	h mm	Lt		Euro	Euro
...23020	20	-	24	581,32	628,16
...23040	40	-	12	305,50	335,12
...23065	65	5,8	6	172,58	185,74
...23100	100	9,0	6	249,06	302,58
...23150	150	13,0	12	792,14	909,26
...23200	200	17,0	6	471,60	554,24

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
				7BA
Cod.	h mm	Lt		Euro
...24020	20	-	12	544,02
...24040	40	-	12	699,88
...24065	65	1,7	12	413,04
...24100	100	2,5	24	607,62
...24150	150	3,8	24	749,98

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
				7BA
Cod.	h mm	Lt		Euro
...28020	20	-	24	352,80
...28040	40	-	12	215,12
...28065	65	1,7	12	258,16
...28100	100	2,6	12	380,54
...28150	150	3,9	12	506,26

FALSI FONDI FORATI

Perforated bottom - Fond perforé - Boden mit Löchern - Hondo perforado

			ACCIAIO Stainless steel		**POLICARBONATO** Polycarbonate
			7FF		7FP
Cod.	mod.		Euro		Euro
...11000	1/1	24	883,46	24	277,02
...12000	1/2	24	553,60	24	168,46
...21000	2/1	1	72,12	12	399,00
...23000	2/3	24	606,16		-

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

Cod.	mod.	LxW mm	h mm	Lt		**ACCIAIO** Stainless steel 7TI Euro
...11020	1/1	500x295 IN 530x325 OUT	20	2,6	12	**410,16**
...11040			40	5,3	12	**485,24**
...11065			65	8,8	6	**264,86**
...12020	1/2	298x238 IN 325x265 OUT	20	1,2	24	**461,82**
...12040			40	2,4	12	**282,54**
...12065			65	4,0	12	**302,44**
...21020	2/1	620x500 IN 650x530 OUT	20	5,6	1	**79,24**
...21040			40	11,2	1	**83,02**
...21065			65	18,0	1	**96,50**
...23020	2/3	300x300 IN 355x325 OUT	20	1,7	24	**629,12**
...23040			40	3,7	12	**335,60**
...23065			65	5,8	6	**197,18**

COPERCHIO NORMALE
Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

Cod.	mod.		**ACCIAIO** Stainless steel		**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene
			Standard		-		-
			7CO		7CP		7PP
			Euro		Euro		Euro
...11000	1/1	12	**394,88**	12	**222,68**	12	**100,18**
...12000	1/2	12	**225,40**	12	**125,12**	24	**118,04**
...13000	1/3	12	**173,06**	12	**92,66**	24	**113,04**
...14000	1/4	12	**146,76**	24	**170,58**	24	**88,54**
...16000	1/6	12	**121,22**	24	**112,44**	24	**70,98**
...19000	1/9	24	**196,96**	24	**97,44**	48	**127,98**
...21000	2/1		-	6	**275,70**		-
...23000	2/3	12	**277,76**		-		-
...24000	2/4	12	**266,28**		-		-
...28000	2/8	12	**137,68**		-		-

ACCESSORI

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS

PREPARAZIONE

PREPARATION
LA PRÉPARATION
VORBEREITUNG
PREPARACIÓN

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
14	16	2¼	-	**41,92**
16	18	3½	-	**46,62**
18	20	5	-	**51,26**
20	22	7	-	**62,46**

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

Cod.	cm	Lt		Euro
50903003	16x16 h	3½	-	**73,78**
50903005	16x25 h	5	-	**97,60**

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

cm		Euro
16x16 h	-	**22,20**

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		Euro
34	20	-	**176,92**
40	22	-	**220,36**

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

Ø cm		Euro
22	-	52,96
24	-	56,70
28	-	75,06

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		Euro
22	10,5	-	46,32
24	11,5	-	48,54
26	13	-	62,20
28	14	-	63,54

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		Euro
18	10	-	46,76
20	11,5	-	54,84
22	12,5	-	61,28
24	13,5	-	75,88

CONO CINESE
Chinois - Chinois - Spitzsieb - Colador chino

Cod.	Ø cm		Euro
78500350	13	-	14,80
78500351	17	-	22,12
78500352	19	-	24,66
78500353	20	-	28,52
78500354	22	-	36,90
78500355	24	-	38,78
78500356	26	-	44,10

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

Cod.	Ø cm	h cm		Euro
71000106	6,3	1,8	-	6,00
71000114	13	5,5	-	11,28
71000116	16,5	6,5	-	20,32
71000118	18,5	8	-	23,24

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

size	Ø cm	h cm		Euro
1/3	34	20,5	-	57,72
1/4	40	26,5	-	62,54

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

mm	Ø cm		Euro
2,5x1,4	21	-	21,22
	30	-	28,98
	35	-	33,26

mm 2,5x1,4

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

mm	Ø cm		Euro
1,5x1	21	-	22,50
	30	-	29,48
	35	-	33,26

mm 1,5x1

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

mm	Ø cm		Euro
4x3	30	-	28,60
	35	-	32,86

mm 4x3

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

mm	Ø cm		Euro
11x9	30	-	31,26
	35	-	35,90

mm 11x9

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		Euro
16	7	1	-	17,18
18	8	1½	-	25,14
22	10	2½	-	31,12
24	11	3½	-	35,34
26	12	4½	-	44,04
28	13	5½	-	49,84
34	16	12¾	-	96,68
40	19	16	-	135,64

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
16	6	1/2	-	9,78
18	6,80	3/4	-	12,60
20	7,2	1	-	15,22
22	7,6	1⅓	-	18,20
24	9	1¾	-	21,20
28	10	2¾	-	27,04
32	11	4¾	-	37,12
36	13,2	6¾	-	46,82
40	13,7	8⅓	-	53,16

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		Euro
16	7	1	-	27,06
18	8	1½	-	31,10
22	10	2½	-	39,62
24	11	3½	-	44,00
26	12	4½	-	52,56
28	13	5½	-	59,56
34	16	12¾	-	109,66
40	19	16	-	146,38

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
22	12	3	-	40,34
28	15	6	-	59,92
34	20	12	-	119,58
40	22	17	-	153,08

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

Ø cm		Euro
22/28	-	15,04
34/40	-	26,70

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		Euro
7	7	0,27	-	9,92

MATTARELLO
Rolling - Rouleau à pâtisserie - Wellholz - Rodillo de pastelería
Cod. 50908148
IN ESAURIMENTO | Discontinued

cm		Euro
48	-	52,08

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

Ø cm		Euro
20	-	28,66

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

Professionale knives are packed in a hanging protective slive. 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		Euro
18	6	25,00

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

Cod.	blade cm		Euro
741000EH	20	6	20,40
741000E1	25	6	23,82

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

blade cm		Euro
15	6	19,06

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

blade cm		Euro
20	6	17,02

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

blade cm		Euro
20	6	17,02

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

Cod.	blade cm		Euro
741000E6	20	6	22,42
741000E7	25	6	27,18

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

blade cm		Euro
18,0	6	20,40

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

Cod.	blade cm		Euro
741000EM	20	6	17,02
741000E5	28	6	23,82

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

blade cm		Euro
15	6	17,02

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

Cod.	blade cm		Euro
741000EQ	26	6	18,24
741000E4	33	6	21,78

COLTELLO SALMONE
Salmon knife - Couteau à saumon - Lachsmesser - Cuchillo para salmón
Cod. 741000ER

blade cm		Euro
26	6	19,74

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

blade cm		Euro
12	6	11,52

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		Euro
12	6	11,52

MEZZALUNA
Mincing knife - Berceuse - Gemüsemesser - Media luna
Cod. 741000EB

blade cm		Euro
26	4	31,92

PUNTA GRANA
Parmesan cheese knife - Couteau à Parmesan - Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro
Cod. 741000EX

blade cm		Euro
12	6	16,38

ACCIAINO
Sharpener - Fusil aiguiseur - Messerschaerfer - Afilador
Cod. 741000E3

blade cm		Euro
24,5	6	21,10

FORCHETTONE ARROSTO
Carving fork - Fourchette à rôti - Bratengabel - Tenedor para asado
Cod. 741000ES

blade cm		Euro
18	6	16,38

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		Euro
12	6	11,52

COLTELLO SPELUCCHINO
Paring knife - Couteau éplucheur - Spickmesser - Cuchillo pelador

Cod.	blade cm		Euro
741000EV	9	6	11,24
741000E2	10	6	11,52

COLTELLO VERDURA
Peeling knife - Couteau à légumes- Gemüsemesser - Cuchillo para verdura
Cod. 741000EZ

blade cm		Euro
7,5	6	11,24

APPENDINO MAGNETICO
Aluminium magnet hanger - Crochet magnétique - Magnethalter - Colgador magnético
Cod. 741000ED

blade cm		Euro
45	6	21,78

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

P9000

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		Euro
9	-	13,82

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

blade cm		Euro
20	-	23,16

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

Cod.	blade cm		Euro
751000FP	15	-	21,36
751000EP	20	-	22,82

COLTELLO DISOSSATORE
Boning knife - Couteau désosseur Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador

Cod.	blade cm		Euro
751000FO	13	-	21,88
751000EO	15	-	22,42

COLTELLO CUCINA
Kitchen knife - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina
Cod. 751000EL

blade cm		Euro
15	-	28,20

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

Cod.	blade cm		Euro
751000ET	15	-	26,18
751000EH	20	-	29,28
751000E1	25	-	31,48

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

Cod.	blade cm		Euro
751000EM	20	-	21,36
751000E5	30	-	27,40

COLTELLO PANE OFFSET
Offset bread knife - Couteau à pain - Brotmesser - Cuchillo de pan
Cod. 751000ED

blade cm		Euro
23	-	21,96

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

Cod.	blade cm		Euro
751000EQ	25	-	26,54
751000E4	30	-	29,30

COLTELLO SALMONE
Salmon knife - Couteau à saumon -Lachsmesser - Cuchillo para salmón
Cod. 751000ER

blade cm		Euro
30	-	30,92

COLTELLO SANTOKU
Santoku cook - Couteau santoku - Santokumesser - Cuchillo santoku
Cod. 751000EI

blade cm		Euro
18	-	29,86

COLTELLO MACELLAIO
Butcher knife - Boucher - Fleischmesser - Cuchillo carnicero

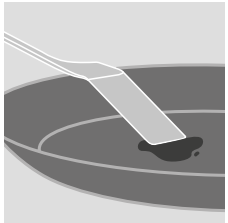
Cod.	blade cm		Euro
751000E6	20	-	31,48
751000E7	25	-	38,04

COLTELLO TRINCIANTE
Wide chef cook - Couteau chef lame large - Tranchiermesser - Cuchillo trinchante
Cod. 751000FG

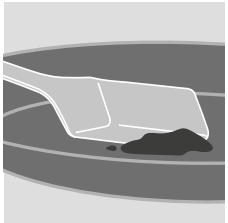
blade cm		Euro
30	-	44,00

BORSA PORTA COLTELLI
Knives bag - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina
Cod. 92903004
Euro 39,54

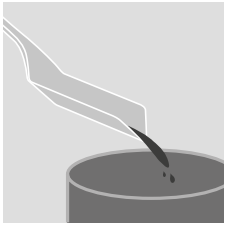
SPUC



1.
SPOSTARE
STIRRING
REMUER
ZUSAMMENSCHIEBEN
MOVER



2.
RACCOGLIERE
LIFTING
RAMASSER
AUFSAMMELN
RECOGER



3.
VERSARE
POURING
VERSER
BERGIESSEN
VERTER

SPUC
18/10
Cod. 58730500

cm		Euro
29	-	22,02

SPUC
Nylon
Cod. 58730501

cm		Euro
29	-	5,68

REGISTERED DESIGN

WATCH THE SPUC VIDEO!

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

Ø cm	cm		Euro
6	28	12	9,78
8	34	-	11,38
9	37	12	15,50
10	37	-	15,78
11	37	-	16,52
12	38	-	21,80
14	57	-	26,58
16	61,5	-	42,22

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

Ø cm	cm		Euro
6	28	-	10,24
8	34	-	10,96
10	37	-	15,78
12	38	-	22,94
16	61,5	-	31,50

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

Ø cm	cm		Euro
11	37	-	14,00
12	38	-	15,06
14	42	-	23,20
16	57,5	-	28,32
18	61	-	34,62

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

cm		Euro
27	-	7,48

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

Cod.	cm		Euro
50923910	46	6	19,14
50923912	55	6	23,82

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

Cod.	cm		Euro
50923010	46	-	18,40
50923012	55	-	24,24

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

cm		Euro
50	-	32,72

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		Euro
50	-	35,48
70	-	42,80

NUOVO CUCCHIAIONE FONDO UNIPEZZO
One-piece deep serving spoon - Profond cuiller à servir monobloc - Bratenloffel tief einteilig - Cucharon una pieza profondo
Cod. 50926700

cm		Euro
46	-	17,44

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

cm		Euro
36	-	12,44

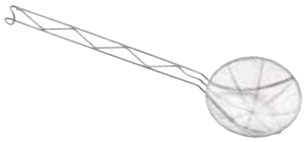
CUCCHIAIONE UNIPEZZO
One-piece serving spoon - Cuiller à servir monobloc Bratenlöffel einteilig - Cucharon una pieza
Cod. 50926200

cm		Euro
35	-	12,62

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

cm		Euro
35	-	10,08

SCHIUMAROLE E FRUSTE | Skimmers and Whisk



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

Cod.	Ø cm		Euro
52584214	14	-	15,74
52584216	16	-	16,68
52584218	18	-	17,16
52584220	20	-	18,20
52584224	24	-	20,60
52584228	28	-	21,58

SCHIUMAROLE A RETE
Mesh skimmer - Ecumoire passoire - Schaumlöffel mit netz - Espumadera de red
*IN ESAURIMENTO | Discontinued

Cod.	Ø cm		Euro
52584114	14	-	15,74
52584116*	16	-	16,68
52584118	18	-	17,16
52584120	20	-	18,20
52584124	24	-	20,60
52584128	28	-	21,58

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

cm		Euro
25	-	8,28
30	-	8,76
35	-	9,30
40	-	10,22
45	-	15,68
50	-	16,92
55	-	18,90

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

cm		Euro
91	-	30,14

FORBICE PROFESSIONALE
Professional scissor - Ciseaux professionnels - Profi-schere - Tijeras profesionales
Cod. 58734621
Euro 5,66
6

BATTICARNE PROFESSIONALE MANICO ACCIAIO
Meat mallet with steel handle - Battoir à viande avec manche en acier - Fleischklopfer - Picador de carne con mango de acero

Cod.	gr		Euro
50907306	600	-	31,48
50907315	1500	10	66,12

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

	Euro
240	2,60

TRINCIAPOLLO PROFESSIONALE
Professional poultry shears - Cisaille à volaille professionnelle - Geflügelschere - Tijeras trinchapollos profesionales
Cod. 58730923
Euro 9,86
6

MOLLE PROFESSIONALI

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

cm		Euro
26	12	17,68

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

cm		Euro
26	12	18,96

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

cm		Euro
26	12	20,66

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

cm		Euro
26	12	18,30

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

cm		Euro
26	12	18,96

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

cm		Euro
30	12	5,64
35	12	6,64
40	12	6,72

MOLLE BUFFET

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

cm		Euro
24	12	6,44

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

cm		Euro
24	12	6,44

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

cm		Euro
24	12	6,44

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

cm		Euro
24	12	6,44

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

cm		Euro
20	12	6,06

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

cm		Euro
24	12	6,44

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

cm		Euro
24	12	6,44

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

cm		Euro
24	12	6,44

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

cm		Euro
24	12	6,44

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

cm		Euro
16	12	11,20
20	12	13,00

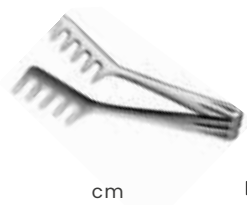
MOLLE EASY LINE

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

cm		Euro
20	-	3,92

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

cm		Euro
22	-	4,46



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

cm		Euro
20	-	3,92

MOLLA ARROSTO
Roast tongs - Pince à rôti Bratenzange - Pinza para asado
Cod. 50919700

cm		Euro
21	-	4,26

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

cm		Euro
17	-	6,88

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

cm		Euro
11	-	1,70

MOLLA GHIACCIO ELITE 18/10
Ice tongs Elite - Pince à glace Elite - Eiszange Elite - Pinza para hielo
Cod. 50918900

cm		Euro
15	-	7,08

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

lunghezza cm		Euro
16	-	9,04

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

cm		Euro
13	-	3,04

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

cm		Euro
10	-	8,64

PINZA CUOCO PUNTE PIEGATE 18/10
German tong bend - pince de chef - Chefzange - Pinza cocinero

Cod.	cm		Euro
78500440	35	-	9,76
78500441	45	-	12,24

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

cm		Euro
20	-	6,88

Ogni pezzo è confezionato singolarmente.
Packaging in individual gift bag - En sachet cadeau individuel - In Geschenkbeutel - Cada articulo 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
Euro 6,80
6

SPALMABURRO SEGHETTATO
Spreader, serrated - Couteau à beurre dentelé - Butterspachtel gezahnt - Pala de untar dentada
Cod. 78300006
Euro 6,80
6

PALA TORTA
Pie server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala para tarta
Cod. 78300011
Euro 6,60
6

PALA TORTA
Pie server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala para tarta
Cod. 78300012
Euro 7,42
6

SPATOLA cm 6,2x5,9
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300016
Euro 6,80
6

SPATOLA cm 10x6,4
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300017
Euro 7,02
6

SPATOLA cm 11x8
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300018
Euro 9,36
6

SPATOLA cm 10x7,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300019
Euro 11,70
6

SPATOLA cm 14,5x10,8
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300020
Euro 12,76
6

SPATOLA cm 14,6x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300023
Euro 14,36
6

SPATOLA cm 15,6x7,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300022
Euro 10,64
6

SPATOLA cm 19,8x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300025
Euro 19,06
6

SPATOLA cm 18,9x7,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300024
Euro 14,68
6

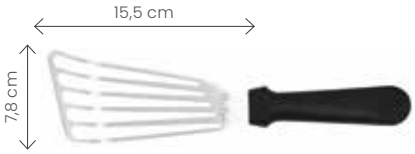
SPATOLA FORATA
Turner perforated - Spatule perforée - Spatel gelocht - Espátula perforada
Cod. 78300031
Euro 14,68
6

SPATOLA cm 24,8x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300026
Euro 23,72
6

TAGLIA PASTA
Dough cutter - Spatul - Spatula grösse pasta - Espátula pasta tamaño
Cod. 78300036
Euro 10,02
6

SPATOLA cm 15,3x13
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300021
Euro 17,42
6

SCROSTATORE
Scraper - Spatule racloir - Schabmesser - Espátula para rascar
Cod. 78300041
Euro 9,58
6



SPATOLA PESCE
Fish spatula - Spatule à poisson - Fischwender - Espátula para pescado
Cod. 78300051
Euro 11,90

6

SPATOLA PANCAKE
Pancake turner - Spatule à pancake - Pfannkuchenwender - Espátula para tortitas
Cod. 78300056
Euro 18,28

6

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

Cod.	Ø cm	size		Euro
78300061	25	Medium	6	25,26
78300066	29,8	Big	6	29,84

FORCHETTONE
Carving fork - Fourchette à viande - Tranchiergabel - Trinchador
Cod. 78300071
Euro 11,06

6

FORCHETTONE CURVO
Curved carving fork - Fourchette à viande courbée - Tranchiergabel gebogen - Trinchador curvo
Cod. 78300076
Euro 11,06

6

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

Cod.	cm*		Euro
78300081	10,5	6	8,50
78300082	15,9	6	8,92
78300083	20,5	6	9,80
78300084	25,5	6	11,70
78300085	31	6	12,34
78300086	35,5	6	15,96

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

Cod.	cm*		Euro
78300091	7,7	6	8,92
78300092	11,7	6	9,36
78300093	16	6	11,06
78300094	20,3	6	12,12
78300095	24,7	6	12,54
78300096	29,7	6	16,58

DECORA / RIGA LIMONI
Lemon zester/Channel knife - Zesteur à citron - Zestenreisser/kanneliermesser zitronen - Decorador / rallador de limones
Cod. 78100021
Euro 8,08
6

SCAVINO DOPPIO
Double melon baller - Cuillère parisienne double - Doppel-kugelausstecher - Vaciador doble
Cod. 78100011
Euro 10,68
6

PELAPATATE
Vegetable peeler - Econome - Kartoffelschäler - Pelapatatas
Cod. 78100031
Euro 8,08
6

9,1 cm

COLTELLO DECORATORE
Decorating knife - Couteau décoration fruits et légumes - Dekor-messer - Cuchillo decorador
Cod. 78100041
Euro 9,80
6

SCAVAZUCCHINE
Zucchini corer V shape - Couteau vide-courgettes - Zucchinientkerner - Vaciador para calabacines
Cod. 78100051
Euro 7,60
6

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

Cod.	Ø mm		Euro
78100001	10	6	
78100002	15	6	
78100003	22	6	8,08
78100004	25	6	
78100005	30	6	

RIGA LIMONI
Lemon zester - Zesteur à citron - Zitronenschaber - Rallador de limones
Cod. 78100022
Euro 8,08
6

6,4 cm

COLTELLO AGRUMI
Citrus peeler - Couteau éplucheur d'agrumes - Zitrusmesser - Cuchillo para cítricos
Cod. 78100026
Euro 8,48
6

10,3 cm

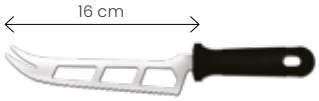
COLTELLO POMPELMO
Grapefruit peeler - Couteau à pamplemousse - Grapefruit-messer - Cuchillo para pomelo
Cod. 78100036
Euro 9,36
6

LEVATORSOLO
Corer apple - Vide-pomme - Apfelentkerner - Descorazonador
Cod. 78100046
Euro 7,60
6

11,7 cm

COLTELLO POMODORO
Tomato knife - Couteau à tomate - Tomaten-messer - Cuchillo para tomate
Cod. 78100061
Euro 10,22
6

SCAVINO POMODORO
Tomato shark - Equeuteur à tomate - Tomatenhai - Vaciador para tomate
Cod. 78100016
Euro 8,08
6



COLTELLO FORMAGGIO
Cheese knife - Couteau à fromage - Käse-messer - Cuchillo para queso
Cod. 78100066
Euro 11,12
6

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

Cod.	Ø mm		Euro
78100071	40	6	**8,08**
78100072	60	6	**9,36**

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

Cod.	Ø mm		Euro
78100081	40	6	**9,80**
78100082	60	6	**11,54**

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

Cod.	Ø mm		Euro
78100076	40	6	**8,08**
78100077	60	6	**9,36**

ROTELLA PIZZA
Pizza cutter - Roulette à pizza - Pizzaschneider - Cortador de pizza
Cod. 78100086
Euro 10,68
6

AFFETTA FORMAGGI
Cheese plane - Rabot à fromage - Käsehobel - Pala para queso
Cod. 78100091
Euro 9,36
6

SCANALATORE
Channel knife - Canneleur en V - Kannaliermesser - Acanalador
Cod. 78100023
Euro 8,08
6

PELAPATATE SEGHETTATO
(spessore struttura 2 mm)
Y-peeler serrated - Econome lame dentelée - Kartoffelschäler gezahnt - Pelapatatas dentado
Cod. 78100097
Euro 6,74
6

PELAPATATE JULIENNE
(spessore struttura 2 mm)
Y-peeler julienne - Econome lame julienne - Kartoffelschäler julienne - Pelapatatas juliana
Cod. 78100098
Euro 6,74
6

PELAPATATE LISCIO
(spessore struttura 2 mm)
Y-peeler plain - Econome lame lisse - Kartoffelschäler glatt - Pelapatatas liso
Cod. 78100096
Euro 6,74
6

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
Euro 12,40

6

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
Euro 12,40

6

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
Euro 12,40

6

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
Euro 12,40

6

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
Euro 12,40

6

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

Ø cm	thickness mm		Euro
22	0,7	-	16,46

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

Ø cm		Euro
12	-	11,70

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
11,5	6	0,5	-	17,28

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

Ø cm	h cm		Euro
12	3	-	16,76
14	4	-	18,34
18	5,5	-	23,02

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

	Euro
500 (10x50 pcs)	3,18

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

	Euro
500 (10x50 pcs)	3,18

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

cm	thickness mm		Euro
22	0,8	-	17,00

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

Ø cm	thickness mm		Euro
20*	0,7	-	15,12
22	0,7	-	17,28

* MOQ 500 PCS

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
12	7,2	0,6	-	13,38

BICCHIERE
Glass - Verre - Glas - Vaso
Cod. 50912000

Ø cm	h cm	Lt		Euro
7,9	7,9	0,29	-	16,60

VASSOIO 4 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI
Tray 4 sectors - Plateau 4 secteurs, bord plat - Tablett 4 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füsse idem - Bandeja 4 secciones, bordo llano, sin pies
Cod. 5VS4BPSP

cm	thickness mm		Euro
40x30	0,8	-	45,50

VASSOIO 5 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI
Tray 5 sectors - Plateau 5 secteurs, bord plat - Tablett 5 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füsse idem - Bandeja 5 secciones, bordo llano, sin pies
Cod. 5VS5BPSP

cm	thickness mm		Euro
44x35	0,8	-	49,28

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
20	5	1,2	-	22,64

PRESENTAZIONE

PRESENTATION
PRÉSENTATION
PRÄSENTATION
PRESENTACIÓN

VASSOI

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

cm	thickness mm		Euro
31x21	0,7	10	**22,40**
36x25	0,7	10	**26,32**
42x29	0,7	10	**30,88**
47x34	0,8	10	**37,90**
53x35	0,8	10	**54,28**
60x39	0,8	-	**65,20**
85x58	1,2	-	**468,98**

Cod.	cm	thickness mm		Euro
50931699	100x68	1,2	-	**571,02**

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

cm	thickness mm		Euro
19x15	0,6	10	**16,78**
23x16	0,6	10	**18,24**
26x20	0,6	10	**19,54**
29x22	0,6	10	**20,04**

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

cm	thickness mm		Euro
32x22	0,7	10	**22,64**
40x29	0,7	10	**29,24**
48x32	0,7	10	**38,68**

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

cm	thickness mm		Euro
42x31	0,7	10	**44,80**

PIATTO OVALE PORTATA PESCE

Fish tray - Plat oval à poisson - Fischplatte - Fuente ovalada pescado

Cod. 509336..

cm	thickness mm		Euro
55x24	1	-	**54,36**
70x29	1	-	**70,82**

Cod.	cm	thickness mm		Euro
50933699	100x34	1,2	-	**300,76**

VASSOIO TONDO BORDATO

Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada

Cod. 509330..

Ø cm	thickness mm		Euro
30	0,7	10	**28,40**
35	0,8	10	**36,58**

VASSOIO GRATIN

Serving tray gratin - Plat à gratin - Gratinplatte - Bandeja gratin

Cod. 509368..

cm	thickness mm		Euro
40x21	1	-	**43,66**
45x23	1	-	**52,10**
50x27	1,2	-	**67,82**

VASSOIO RETTANGOLARE

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 509312..

cm	thickness mm		Euro
25x20	1	10	**26,36**
32x25	1	10	**36,94**
36x29	1	10	**41,54**
40x33	1	10	**46,58**
45x35	1	-	**58,14**
48x37	1	-	**62,46**
60x47	1	-	**97,24**

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		Euro
48x37	1	-	**84,88**
60x47	1	-	**117,30**

VASSOIO RETTANGOLARE MAGNA CON MANIGLIE

Magna rectangular tray with two hanles - Palteau rectagulaire Magna à deux manches - Magna Tablet mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con dos asas s

Cod. 509313..

cm	thickness mm		Euro
44x29x3 h	1	-	**75,02**
50x33x3 h	1	-	**84,40**

VASSOIO TONDO BORDATO

Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada

Cod. 509329..

Ø cm	Ø cm IN	thickness mm		Euro
34	28,0	0,7	10	**37,32**
38	32,2	0,7	10	**42,30**
42	34,4	0,8	10	**55,96**
46	39,5	0,8	-	**67,82**
53	45,5	0,8	-	**81,38**

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. 50932742

Ø cm	thickness mm		Euro
42	0,8	-	**135,56**

ZUPPIERA | Sauce bowl

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
18	10	1,5	10	42,08
22	12	3	10	50,74
24	13	4	10	54,22
26	14	4,75	-	63,16
28	15	6	-	73,78

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

Ø cm		Euro
18	-	24,70
22	-	28,28
24	-	30,34
26	-	35,82
28	-	38,08

SALSIERE | Sauce boat

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

cl		Euro
9	10	11,50
14	10	13,32
22	10	15,72
28	10	19,84
45	10	28,12

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

cl		Euro
20	10	14,48

CLOCHE | Cloche

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

Ø cm IN	h cm	for round tray Ø cm		Euro
22	12	30	-	40,58
24	13	30	-	43,10
26	14	35	-	50,86
28	15	35	-	60,30

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		Euro
25	30	-	48,52
30	35	-	64,70

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		Euro
32	36	-	61,10
42	47	-	80,76

PORTA BURRO DA TAVOLA
Butter dish - Porte beurre - Butterschale - Mantequillera
Cod. 50933111

Ø cm	h cm		Euro
12,5	8,7	-	29,56

Materiale certificato AISI 430 idoneo al contatto alimentare.

AISI 430 certified material suitable for food contacts.

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

Cod.	cm		Euro
53827825	25x20x0,8 h	-	23,26
53827835	35x10x0,8 h	-	20,30
53827836	35x20x0,8 h	-	26,52
53827840	40x10x0,8 h	-	20,62
53827842	40x20x0,8 h	-	27,50
53827850	50x10x0,8 h	-	24,46
53827852	50x20x0,8 h	-	34,62
53827860	60x10x0,8 h	-	30,36
53827862	60x20x0,8 h	-	36,58
53827870	70x20x0,8 h	-	46,72

VASSOIO BAR TENDER STONE WASHED
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular
IN ESAURIMENTO | Discontinued

Cod.	cm		Euro
538S7825	25x20x0,8 h	-	27,92
538S7835	35x10x0,8 h	-	27,46
538S7836	35x20x0,8 h	-	33,68
538S7840	40x10x0,8 h	-	30,32
538S7842	40x20x0,8 h	-	37,06
538S7850	50x10x0,8 h	-	30,64
538S7852	50x20x0,8 h	-	39,64
538S7860	60x10x0,8 h	-	38,04
538S7862	60x20x0,8 h	-	43,64
538S7870	70x20x0,8 h	-	51,92

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

cm	h cm		Euro
24	1,85	10	10,10
28	1,76	10	12,90
32	1,93	10	14,96
36	1,95	10	16,98

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

cm	h cm		Euro
26x19	0,6	10	11,64
31x21	0,7	10	14,18
36x25	0,7	10	17,62
42x29	0,7	10	23,68
47x31	0,8	10	30,40
53x35	0,8	10	36,62

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

cm	h cm		Euro
25x20	0,6	10	13,32
32x25	0,6	10	18,40
36x29	0,7	10	21,90
40x31	0,7	10	24,36
45x35	0,8	-	32,98
48x37	1	-	41,00
60x47	1	-	59,40

USE & REUSE

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		Euro		INNER 50 SET
00300$01	Cucchiaio | Spoon	16	**18**	100	3,84	2	
00300$02	Forchetta | Fork	16	**18**	100	3,84		
00300$L3	Coltello | Knife	16	**18**	100	3,84		
00300$07	Cucchiaino caffè | Coffee spoon	12	**18**	100	3,84		
00300$08	Cucchiaino moka | Moka spoon	9,5	**18**	100	3,38		
00300$22	Paletta gelato | Ice cream spoon	11	**18**	100	3,84		
00300$36	Cucchiaio bibita | Long drink spoon	18,5	**18**	100	4,58		

							INNER 20 SET
00300&01	Cucchiaio | Spoon	16	**50**	40	10,22	2	
00300&02	Forchetta | Fork	16	**50**	40	10,22		
00300&L3	Coltello | Knife	16	**50**	40	10,22		
00300&07	Cucchiaino caffè | Coffee spoon	12	**50**	40	10,22		
00300&08	Cucchiaino moka | Moka spoon	9,5	**50**	40	8,90		
00300&22	Paletta gelato | Ice cream spoon	11	**50**	40	10,22		
00300&36	Cucchiaio bibita | Long drink spoon	18,5	**50**	40	12,26		

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		Euro		INNER 100 SET
+	00300TBR	Set forchetta, coltello, tovagliolo | Set fork, knife, napkin	400	**0,52**	4	
+	00300TBN	Set forchetta, coltello, cucchiaio, tovagliolo | Set fork, knife, spoon, napkin	400	**0,68**		
+	00300T08	Set cucchiaino moka e tovagliolo | Set moka spoon and napkin	400	**0,34**		
+	00300T22	Set paletta gelato e tovagliolo | Set ice cream spoon and napkin	400	**0,34**		
+	00300T36	Set cucchiaio bibita e tovagliolo | Set long drink spoon and napkin	400	**0,38**		

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

Cod.	Description	Ø cm	cm	pcs		Euro
08	Cannucce dritte con scovolino | Straws with pipe cleaner	0,8	16	6	50	10,32
06	Cannucce dritte con scovolino | Straws with pipe cleaner	0,5	24	6	50	8,76

USE & REUSE
HAPPY HOUR
Cod. 06210Y..

Cod.	Description	cm	pcs		Euro
UE	Tridente | Trident	10	40	80	10,50
UT	Spillo | Pin	10	40	80	10,50
UL	Cucchiaio | Spoon	10	40	80	11,66
UA	Paletta | Paddle	10	40	80	11,42

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling

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

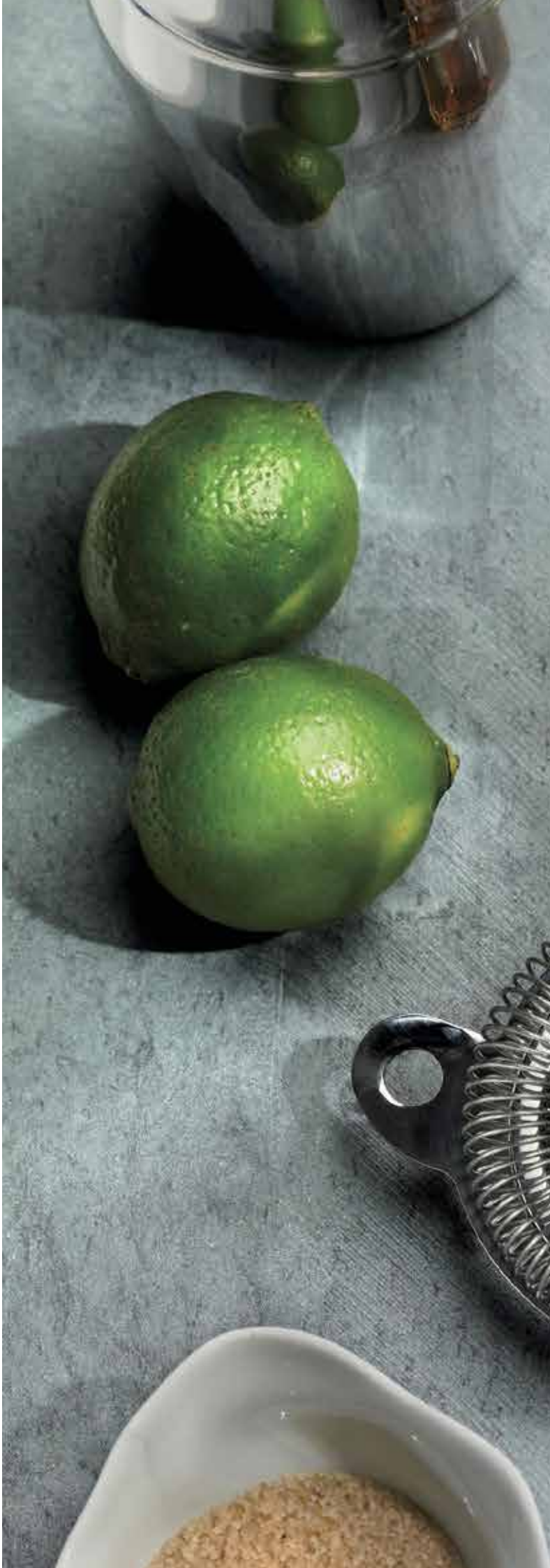
Cod.	Colour	Description	Ø cm		Euro
1	BIANCO White	Master 10 set da 6 piatti (60 piatti) | Master carton of 60 plates (10 inner cases of 6 plates each inside the master carton)	22	10	94,80
A	STEEL Steel	Master 10 set da 6 piatti (60 piatti) | Master carton of 60 plates (10 inner cases of 6 plates each inside the master carton)	22	10	94,80

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

Cod.	Description	pcs		Euro
85	Set 1 forchetta, 1 cucchiaio, 1 coltello, 1 cucchiaino | Set 1 fork, 1 spoon, 1 knife, coffee spoon	4	70	3,44
SN	Set 4 forchette, 4 cucchiai, 4 coltelli, 4 cucchiaini | Set 4 forks, 4 spons, 4 knives, 4 coffee spoons	16	70	5,76

BAR & GELATERIA

BAR & ICE CREAM
BAR & CRÈMEGLACÉÈ
BAR & EIS
BAR & HELADO



BAR

CAVATAPPI
PROFESSIONALE
Professional corkscrew - Tire-bouchon - Profikorkenzieher - Sacacorchos
Cod. 58734300
Euro 3,60

CAVATAPPI
Corkscrew - Tire-bouchon Profikorkenzieher - Sacacorchos
Cod. 58734100
Euro 11,54

SPREMI LIME
Lime squeezer - lime squeezer - Saftpresse - exprimidor de limón
Cod. 78500305
Euro 3,08

SPREMIAGRUMI
Citrus squeezer - Presse-citron - Zitronenpresse - Exprimidero
Cod. 50953C00
Euro 29,72
6

COLINO BAR
2 REBBI PESANTE
Cocktail strainer heavy - Passoire à cocktail - Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 78500381
Euro 6,42
12

COLINO BAR
2 REBBI LARGO
Cocktail strainer large - Passoire à cocktail Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 78500380
Euro 8,16

COLINO BAR SEMPLICE
Cocktail strainer 2 mm - Passoire à cocktail Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 78500385
Euro 10,86
12

COLINO
COCKTAIL ELLISSE
Cocktail strainer - Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 50951700
Euro 11,30
24

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

cm		Euro
23	12	13,42

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

cm		Euro
25	24	7,12

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

h cm		Euro
21,3	48	7,78

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

Lt		Euro
0,83	-	17,46

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

Lt		Euro
0,63	-	27,98

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

Lt		Euro
0,35	-	16,54

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

cm		Euro
10,5x5,5	-	6,86

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

cm		Euro
11,5x8,5	-	7,22

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		Euro
21x13	-	91,56

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		Euro
14	-	76,12

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

Cod.	Lt		Euro
78500315	0,06	-	8,52
78500317	0,250	-	12,24
78500318	0,500	-	20,10
78500319	0,700	-	20,80

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

Cod.	cm		Euro
53827825	25x20x0,8 h	-	23,26
53827835	35x10x0,8 h	-	20,30
53827836	35x20x0,8 h	-	26,52
53827840	40x10x0,8 h	-	20,62
53827842	40x20x0,8 h	-	27,50
53827850	50x10x0,8 h	-	24,46
53827852	50x20x0,8 h	-	34,62
53827860	60x10x0,8 h	-	30,36
53827862	60x20x0,8 h	-	36,58
53827870	70x20x0,8 h	-	46,72

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
Euro 19,10

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
Euro 7,34

CHIUDIBOTTIGLIA INOX
Stainless steel bottle stopper - Bouchon en inox - Edelstahlflaschenver-schluss - Tampon de inox
Cod. 50953A00
Euro 8,06
60

FORCHETTINA ANTIPASTO INOX ALBA
Hors d'oeuvre fork - Fourchette hors d'oeuvre Vorspeisegabel - Tenedor
Cod. 19800009
Euro 1,08
120

CUCCHIAINO MOKA INOX INGLESE
Moka spoon - Cuillère à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka
Cod. 199000CH
Euro 0,72
600

CUCCHIAINO MOKA INOX ECONOMICO
Moka spoon - Cuillère à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka
Cod. 19900008
Euro 0,72
120

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

Description	cm		Euro pcs	Euro 6 pcs*
GAMMA 2150C636	22	-	2,76	16,56
PITAGORA 0810C636	22	-	3,12	24,64
BRASILIA 2230C636	22	-	2,86	17,14
AMERICA 2240C636	22	-	2,94	17,64
BETA 1710C636	22	-	2,76	16,56
ALBA INOX 1980C636	20,5	-	2,11	12,66
BYRON 0800C636	22	-	3,12	24,64
PITAGORA ANTISCIVOLO 0810C6CG	30	-	7,40	44,42
SYNTHESIS 2030C636	22,1	-	3,41	20,50
STRESA 0320C636	21	-	2,30	13,80
RITZ 2280C636	19,5	-	3,96	23,78
PALACE 1690C636	22	-	3,41	20,50

*Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 Chiavi (1 master) o multipli
*Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 "chiavi" (1 master) or multiple

Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 Chiavi (1 master) o multipli
Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 "chiavi" (1 master) or multiple

	GR6 - 607	GR6 - 608	GR6 - 617	GR3 - 322
	Cucchiaino caffè Tea-coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café	Cucchiaino moka Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cucharita moka	Forchetta 3 spine Pastry fork Fourchette à gateau Kuchengabel 3 Zinken Tenedor postre 3 púas	Paletta gelato Ice cream spoon Cuìller à glace Eislöffel Cuchara para helado
	Euro	Euro	Euro	Euro
VITTORIALE 1640C...	18,04	18,04	23,08	-
CONCEPT 0450C...	22,14	21,34	24,64	-
TECNA 0470C...	18,04	18,04	23,08	-
OLIVIA 0490C...	18,04	18,04	23,08	-
EUCLIDE 0480C...	18,04	18,04	-	-
SWING 0880C...	17,26	16,46	23,08	-
PALLADIUM 0590C...	17,26	16,46	23,08	-
RITZ 2280C...	20,36	18,58	21,98	-
SETTECENTO 2050C...	15,32	15,32	16,94	-
LIBERTY 1660C...	16,12	16,12	22,80	-
PALACE 1690C...	15,32	15,32	16,94	-
TREND 1670C...	14,34	14,34	16,94	-
SYNTHESIS 2030C...	13,14	13,14	15,32	-
SOLARIS 2170C...	13,58	13,52	16,12	-
AMERICA 2240C...	10,22	10,22	13,32	6,22
GAMMA 2150C...	12,02	11,88	12,16	-
DOLPHIN 1360C...	11,26	10,30	12,94	-
SNAKE 1140C...	7,78	6,96	-	-

VASSOI ANTISCIVOLO

-Gomma antiscivolo + polipropilene
-Leggeri, pratici e resistenti

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

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

Cod.	Ø cm		Euro
53746528	28	-	5,64
53746535	35,5	-	6,38
53746540	40,5	-	8,28

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

Cod.	cm		Euro
53746041	41x30,5	-	7,10
53746045	45,7x36,5	-	8,78

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

Cod.	Ø cm		Euro
53746735	35,5	-	8,66
53746740	40,5	-	11,20

GELATERIA

ICE CREAM
CRÈMEGLACÉÈ
EIS
HELADO

PALETTA GELATO 18/10

Ice cream spoon - Cuillère à glace - Eislöffel - Cuchara parar helado

*IN ESAURIMENTO | Discontinued

Cod.	Description	cm		Euro
17100022	BETA	13,6	120	1,74
21500022	GAMMA	13,6	120	1,74
22400022	AMERICA	13,1	120	1,86
22300022*	BRASILIA*	13,1	120	1,86
22600022	SIRIO	13,7	120	2,22
08100022	PITAGORA	13,6	120	2,74
05900022*	PALLADIUM*	14,2	120	2,74
16900022	PALACE	14,4	120	2,44
08300022	BAGUETTE	13,7	120	2,74

DOSATORE GELATO

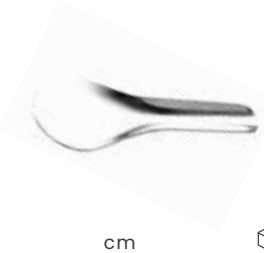
Ice cream scoop - Doseur pour glace - Eisportionierer - Dosificador helado

Cod.	cm		Euro
79004018	4,1	12	24,66
79004020	5	12	25,40
79004022	6,3	12	26,04

DOSATORE MANICO VUOTO

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

Cod.	Description		Euro
78500396	Medio Medum	-	19,08
78500397	Grande Big	-	20,14



SPATOLA PER GELATO INOX

Ice cream spatula - Spatule à glace - Eisspachtel - Paleta para helado

Cod. 50952800

cm		Euro
18,5	100	5,44

SPATOLA PER GELATO IN POLICARBONATO

PC ice cream spatula - Spatole à glace en PC PC Eisservier - Paleta para helado de PC

Cod.	Colour	cm		Euro
50952707	NERO Black	27	100	3,84
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		Euro
50952701	BIANCO White	30	100	9,68
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		Euro
50952601	ROSSO Red	26	-	7,02
50952602	BLU Blue			
50952603	GIALLO Yellow			
50952604	VERDE Green			
50952605	BIANCO White			
50952606	ROSA Rose			
50952607	NERO Black			

PIATTINO CASSATA LISCIO

Ice cream plate - Plat à cassate - Cassata platte - Platilo

Cod. 50952013

Ø cm		Euro
13	-	10,48

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

Ø cm		Euro
13	-	**8,68**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
8,5	10,5	0,181	6	**14,78**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
10	6,3	0,180	6	**10,68**

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

Ø cm	h cm	Lt		Euro
9	8,6	0,156	6	**12,86**
10	9,0	0,185	6	**13,00**

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

Cod.	cm		Euro
55019108	36x16,5x8 h	-	**41,34**
55019112	36x16,5x12 h	-	**47,66**
55019115	36x16,5x15 h	-	**68,40**
55019118	36x16,5x18 h	-	**60,56**
55019120	36x16,5x20 h	-	**66,92**

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

Cod.	cm		Euro
55019408	33x16,5x8 h	-	**30,60**
55019412	33x16,5x12 h	-	**48,82**
55019415	33x16,5x15 h	-	**53,70**
55019418	33x16,5x18 h	-	**63,36**
55019420	33x16,5x20 h	-	**70,98**

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

Cod.	cm		Euro
55019712	25,8x15,7x12 h	-	**43,82**
55019715	25,8x15,7x15 h	-	**58,28**
55019717	25,8x15,7x17 h	-	**51,50**

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

Cod.	cm		Euro
55019202	36x25x2 h	-	**22,76**
55019204	36x25x4 h	-	**31,64**
55019205	36x25x5 h	-	**36,80**
55019208	36x25x8 h	-	**50,06**
55019212	36x25x12 h	-	**85,26**
55019215	36x25x15 h	-	**70,24**
55019218	36x25x18 h	-	**76,02**
55019220	36x25x20 h	-	**81,46**

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

Cod.	cm		Euro
55019512	21x20x12 h	-	**50,74**
55019515	21x20x15 h	-	**52,48**
55019517	21x20x17 h	-	**55,34**
55019520	21x20x20 h	-	**69,90**

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

Cod.	cm		Euro
55019812	18x16,5x12,6 h	-	**48,46**
55019912	16,5x16,5x12 h	-	**38,86**

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

Cod.	cm		Euro
55019302	33x25x2 h	-	22,76
55019304	33x25x4 h	-	34,68
55019308	33x25x8 h	-	36,84
55019312	33x25x12 h	-	65,84
55019315	33x25x15 h	-	69,90
55019318	33x25x18 h	-	75,66
55019320	33x25x20 h	-	82,38

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

Cod.	cm		Euro
55019615	42x20x15 h	-	79,54
55019617	42x20x17 h	-	84,30
55019620	42x20x20 h	-	90,12
55019625	42x20x25 h	-	120,24

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

Cod.	cm		Euro
55013721	21x20	-	8,18
55013726	26x16,5	-	8,82
55013733	33x16,5	-	8,60
55013736	36x16,5	-	8,82

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

Cod.	Ø cm	h cm		Euro
55012525	20	25	-	79,78
55012612	20	12,8	-	58,88

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		Euro
55012820	20	-	108,86

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

Cod.	cm		Euro
55013818	18x16,5	-	27,64

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		Euro
55012736	15	36x16,5	-	143,34

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

Cod.	cm		Euro
57010700	10,6x10,6x13,5 h	-	28,80

CAFFETTERIA

COFFEE SHOP
CAFÉTÉRIA
CAFETERIA
CAFETERÍA

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

Lt		Euro
0,33	-	36,06
0,60	-	54,60
1,00	-	64,74
1,5	-	70,44

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

Lt			Euro
0,25	3	-	48,88
0,50	6	-	54,35
0,75	9	-	61,88
1,00	12	-	68,86
2,00	24	-	86,16

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

Lt		Euro
0,10	-	9,20
0,20	-	20,68
0,60	-	46,80
1,00	-	57,84
1,50	-	43,54
2,00	-	44,78

MILK ART - APPROVED

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

Lt			Euro
0,15	1	-	32,20
0,25	2	-	37,48
0,50	6	-	43,48
0,75	9	-	51,08
1,00	12	-	56,38
1,35	16	-	65,12
2,00	24	-	72,70

TEIERA CONICA
Tea pot - Théière
Teekanne - Tetera
Cod. 509567..
IN ESAURIMENTO | Discontinued

Lt		Euro
0,36*	-	46,14
1,25	-	32,64

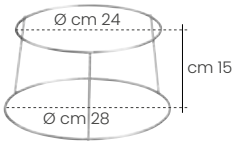
TEIERA EXECUTIVE
Tea pot - Théière
Teekanne - Tetera
Cod. 554040..

Lt			Euro
0,50	4	-	54,78
0,75	6	-	62,86

PASTICCERIA

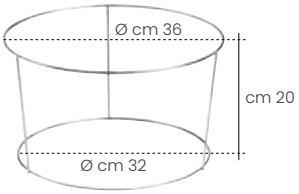
PASTRY MAKING
PÂTISSERIE
PASTICCERIA
PASTELERÍA

PASTICCERIA



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

Ø cm	h cm		Euro
24/28	15	-	15,96



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

Ø cm	h cm		Euro
32/36	20	-	18,82

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

Ø cm		Euro
24	-	10,10
28	-	12,90
32	-	14,96
36	-	16,98

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

cm	thickness mm		Euro
27x20	0,6	-	18,44

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

cm	thickness mm		Euro
29x21x2 h	0,8	10	**17,08**

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

cm		Euro
53x32x7 h	10	**117,30**

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

cm	thickness mm		Euro
25x18x2 h	0,6	10	**22,68**
30x22x2 h	0,7	10	**31,58**
35x25x2,5 h	0,8	10	**38,52**

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

cm	thickness mm		Euro
29x21x2 h	0,8	10	**26,66**
58x21x2 h	1	-	**50,36**

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

Cod.	cm		Euro
53827825	25x20x0,8 h	-	**23,26**
53827835	35x10x0,8 h	-	**20,30**
53827836	35x20x0,8 h	-	**26,52**
53827840	40x10x0,8 h	-	**20,62**
53827842	40x20x0,8 h	-	**27,50**
53827850	50x10x0,8 h	-	**24,46**
53827852	50x20x0,8 h	-	**34,62**
53827860	60x10x0,8 h	-	**30,36**
53827862	60x20x0,8 h	-	**36,58**
53827870	70x20x0,8 h	-	**46,72**

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

IN ESAURIMENTO | Discontinued

Cod.	cm		Euro
538S7825	25x20x0,8 h	-	**27,92**
538S7835	35x10x0,8 h	-	**27,46**
538S7836	35x20x0,8 h	-	**33,68**
538S7840	40x10x0,8 h	-	**30,32**
538S7842	40x20x0,8 h	-	**37,06**
538S7850	50x10x0,8 h	-	**30,64**
538S7852	50x20x0,8 h	-	**39,64**
538S7860	60x10x0,8 h	-	**38,04**
538S7862	60x20x0,8 h	-	**43,64**
538S7870	70x20x0,8 h	-	**51,92**

RICAMBI

SPARE PARTS
PIÈCES DE RECHANGES
ERSATZTEILE
PIEZAS DE REPUESTO

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
Euro 4,22

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
Euro 3,58

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

Mod.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	2,74

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

Mod.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	1,08

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

Mod.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	2,36

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.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	3,68

SALVAGOCCIA PITAGORA
Plastic drop-catcher - Protège-goutte Ausgiesser plastik essig/öl - Impide-gotas
Cod. 97200054
Euro 1,92

VETRO SALE E PEPE PITAGORA
Salt/pepper glass - Salière - Ersatzglas pfeffer/salz - Salero
Cod. 97200045
Euro 6,16

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

Mod.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	8,76

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

Mod.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	4,00

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.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	3,68

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.		Euro
Nouvelle Cuisine Progetto	-	3,58

ESPOSITORI

DISPLAY
PRÉSENTOIR
WANDAUSSTELLER
EXPOSITOR

GGE Pantoni
GGE Pantoni
GGE Pantoni
GGE Pantoni
GGE Pantoni

ESPOSITORI

ORANGE SPOT
ESPOSITORE CON
45 GANCI E RIPIANO
Display with 45 hooks and shelf

Cod.	w cm	d cm	h cm		Euro
99900053	70	50	220	-	814,74

Cod.	Description		Euro
99900161	Struttura espositore | Display	-	680
99900056	Ganci | Hooks	-	7,46
99900057	Modulo portaposate (14 nicchie) | Cutleries shelf (14 slot)	-	203,70
99900160	Ripiano | Shelf	-	117,68

ESPOSITORE PALL BOX
PER POSATE
CON CROWNER
PERSONALIZZATI
Display

Cod.	Description	cm		Euro
99900113	Base (6 ripiani | 6 shelves)	w 60 d 40 h 87	-	93,50

Cod.	Description	cm		Euro
99900113	Palace crowner	60x113	-	93,50
99900114	Privilege crowner	60x113	-	
99900115	Swing crowner	60x113	-	
99900116	Maitre crowner	60x113	-	

ESPOSITORE GDO
GDO display

Cod.	w cm	d cm	h cm		Euro
99900120	66,5	60	220	-	447,68
99900121	100	60	220	-	530,16
99900122	133	60	220	-	584,58

Cod.	Description	cm		Euro
99900177	Ripiano con porta prezzo frontale | Shelve with frontal datastrips	66,5x50	-	101,20
99900176	Ripiano con porta prezzo frontale | Shelve with frontal datastrips	100x50	-	87,10
99900175	Ripiano con porta prezzo frontale | Shelve with frontal datastrips	133x50	-	100,52
99900144	Barra per ganci | Bar for hooks	66,6	-	39,66
99900145	Barra per ganci | Bar for hooks	100	-	37,96
99900146	Barra per ganci | Bar for hooks	133	-	51,08
99900147	Ganci (10 pz) | Hooks (10 pcs)	-	-	101,48
99900148	Porta prezzo (10 pz) | Price Holder (10 pcs)	-	-	12,68

SEPARATORE TERNE
POSATE PER VASSOIO
IN LEGNO
Cutlery separator for wooden tray
Cod. 99900182
Euro 7,34

ESPOSITORE CON VASSOI PER POSATE
Cutlery display with trays
50x50x201,5 h cm

Cod.	Description	cm		Euro
99900164	Base con crowner | Base with crowner	50x50x 20 h	-	316,40
99900169	Ripiano | Shelf	48x28 x4 h	-	84,20
99900166	Colonna | Column	-	-	192,30
99900210	Mensola lineare | Linear shelf	48x34,5	-	92,12
99900211	Mensola con ganci | Shelf with hooks	48x17,5	-	108,14
99900212	Ripiano per base | base shelf	52x66	-	104,14
99900213	vescetta 5 scomparti | 5 compartment tray	-	-	120,16

ESPOSITORE CURVO
Bent display
(without shelves)
IN ESAURIMENTO | Discontinued

Cod.	w cm	d cm	h cm		Euro
99900027	100	44	220	-	667,82

Cod.	Description	cm		Euro
99900036	Ripiano piano (3 pz) | Falt shelf (3pcs)	30	-	233,86
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		Euro
99900035	18,5	15	27	-	159,30

PORTAQUATERNA PINTINOX
4 pcs cutlery display

Cod.	w cm	d cm	h cm		Euro
92903052	15,5	14	10,2	-	15,42

ESPOSITORE FOREX NERO 5 POSTI
5 pcs black forex display

Cod.	w cm	d cm	h cm		Euro
92903065	20,5	9,6	29,5	-	39,00

ESPOSITORE EXCALIBUR
Excalibur display

Cod.	w cm	d cm	h cm		Euro
99900049	48	48	204	-	400,28

ROLL UP 3LAYERS
3Layers roll up
Cod. 99900170
Euro 211,86

ROLL UP TENDER
Tender roll up
Cod. 99900171
Euro 211,86

SEZIONE ESPLICATIVA

TECHNICAL INFORMATION

INFORMATION TECHNIQUE

TECHNISCHE INFORMATIONEN

INFORMACIÓN TÉCNICA

LA COSTRUZIONE DELLE POSATE

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

LA COSTRUZIONE DEI COLTELLI

COLTELLO MONOBLOCCO CON LAMA TEMPERATA | Solid knife with harder blade

1 | AISI 420 Barra d'acciaio Steel bar

2 | Pezzo fucinato Forged piece

3 | Pezzo ritranciato Blanked piece

4 | Pezzo molato Ground piece

5 | Prodotto finito Finished product

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

1 | Lama fucinata Forged blade

2 | Manico cavo Hollow handle

Acciaio inox 18/10
Acciaio 18% cromo

Le divese 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 é 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.

L'ACCIAIO

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.

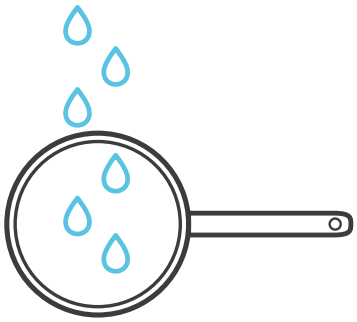
-Lavare le lame immediatamente dopo l'uso.
-Utilizzare detergenti neutri o debolmente alcalini.
-Evitare di strofinare lame e coltelli con:
a) prodotti abrasivi soprattutto se contenenti cloro.
b) pagliette metalliche o sintetiche.
-Non impiegare per il lavaggio ipocloriti (candeggina), ne detergenti contenenti cloro o cloruri liberi.
-Asciugare subito dopo il lavaggio con panni morbidi e assorbenti.
-L'asciugatura in lavastoviglie non é in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, é 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

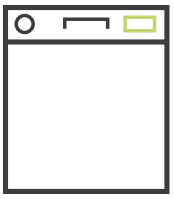
In compliance with the Law no. 126 of 10/04/1991 "Information to Consumer", we hereby advise users of blades and knives on proper use of these products to prevent their rusting.

-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.

L'ANTIADERENTE

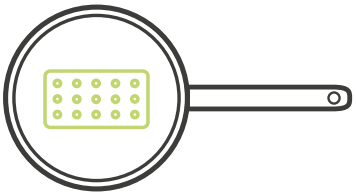


Lavare la padella nuova, per pulire è sufficente acqua calda e detersivo
Clean the new frying-pan, clean with hot water and detergent

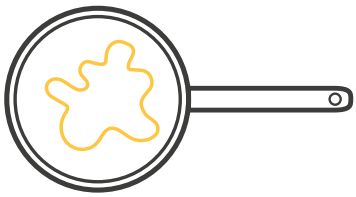


Adatta al lavaggio in lavastoviglie
Can be washed in dish-washer

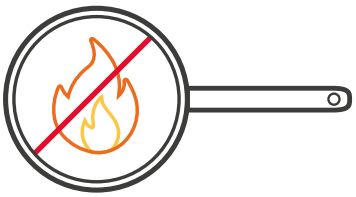
Permette di cucinare anche senza grassi
No-fat cooking



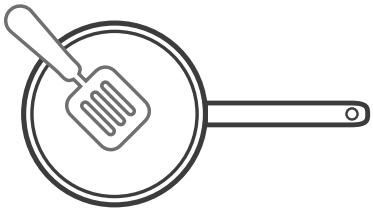
Usare detersivi e pagliette abrasivi solo se l'etichetta ne indica la compatibilità con i rivestimenti antiaderenti
Use detergents or abrasive steel wools only if the label indicates they are compatible with non-stick coatings



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

IL FERRO

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

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

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

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

NON METTERE MAI IN LAVASTOVIGLIE!

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

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

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

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

NEVER PUT IN THE DISHWASHER!

PANTINOX
MADE IN ITALY

MYSTIQUE

	AUDREY 165600.. Euro	HEAVEN 007600.. Euro	OLIVIA 049600.. Euro	SWING 088600.. Euro	MILLENIUM 227600.. Euro	SYNTHESIS 203600.. Euro	STRESA 032600.. Euro	TUBE 112600.. Euro	DINNER R04600.. Euro
01	7,90	5,76	6,38	6,38	6,70	5,04	3,84	2,96	3,22
02	7,90	5,76	6,38	6,38	6,70	5,04	3,84	2,96	3,22
03	9,94	8,22	9,72	9,72	10,00	8,12	6,76	5,70	-
D3	9,94	-	-	-	-	-	-	-	-
L3	-	-	-	-	-	-	-	-	3,96
04	7,66	5,56	6,24	6,24	6,60	4,90	3,68	-	-
05	7,66	5,56	6,24	6,24	6,60	4,90	3,68	-	-
06	9,70	8,02	9,34	9,34	9,60	7,98	6,48	-	-
07	6,18	4,60	4,10	3,96	4,50	3,36	2,58	2,22	2,36
08	5,54	4,40	4,10	3,82	4,24	3,36	2,58	2,22	-
10	-	-	24,80	22,18	22,82	22,82	18,24	-	-
11	-	-	12,02	10,92	11,96	10,12	8,60	-	-
12	-	-	12,02	10,92	11,96	10,12	8,60	-	-
17	6,38	-	4,96	4,96	4,78	3,66	2,74	2,56	-
20	-	-	15,72	15,72	17,30	11,66	9,86	-	-
25	9,50	-	-	-	-	-	-	-	-
29	7,90	-	-	-	-	-	-	-	-
36	7,90	-	-	-	-	-	-	-	-
39	7,90	-	-	-	6,58	-	3,68	-	-
F6	9,70	-	-	-	-	-	-	-	-

STONE WASHED

	LEONARDO 050200.. Euro	VITTORIALE 164200.. Euro	BAGUETTE 083200.. Euro	SETTECENTO 205400.. Euro	PALACE 169200.. Euro	CASALI 210200.. Euro	STRESA 032400.. Euro	WESTMINSTER 231200.. Euro
01	5,90	6,62	5,90	5,26	4,80	4,80	3,18	4,96
02	5,90	6,62	5,90	5,26	4,80	4,80	3,18	4,96
03	9,14	9,86	9,14	8,48	8,10	7,64	6,28	7,66
L3	-	-	-	-	-	-	4,34	-
04	5,80	6,44	5,80	5,10	4,80	4,80	3,18	4,96
05	5,80	6,44	5,80	5,10	4,80	4,80	3,18	4,96
06	8,98	9,66	8,98	8,34	8,10	7,64	6,14	7,66
07	3,44	3,56	3,44	3,12	3,12	2,98	2,06	3,22
08	3,44	3,56	3,44	3,12	3,12	2,98	2,06	3,06
10	22,44	22,44	22,44	21,98	24,98	21,98	18,64	-
11	10,36	11,06	10,36	9,54	10,12	10,12	8,14	-
12	10,36	11,06	10,36	9,54	10,12	10,12	8,14	-
17	4,52	4,52	4,52	3,52	3,52	3,52	2,32	3,52
20	15,00	15,00	15,00	14,68	14,68	14,68	9,38	-
25	-	-	-	-	8,16	-	-	-
28	-	6,88	-	-	4,80	-	-	-
29	-	6,88	-	-	4,80	-	-	-
39	5,60	6,44	5,60	4,96	4,80	4,64	3,06	-
67	9,14	-	9,14	-	8,10	-	6,28	-

TXT

	SETTECENTO 205300.. Euro	PALACE 169300.. Euro	CASALI 210300.. Euro
01	8,48	8,18	6,58
02	8,48	8,18	6,58
03	13,80	13,40	10,64
CC	20,24	20,24	-
04	8,34	8,18	6,58
05	8,34	8,18	6,58
06	13,66	13,40	10,64
CD	20,14	20,14	17,82
07	5,70	5,70	4,46
08	5,70	5,70	4,46
10	28,50	31,50	25,54
11	16,08	16,62	13,64
12	16,08	16,62	13,64
17	6,14	6,14	5,04
20	21,20	21,20	18,18
39	8,24	8,10	6,44

ALCHIMIQUE GOLD

	SETTECENTO 0JA400.. Euro	VITTORIALE 0VA200.. Euro	CASALI 0YA200.. Euro
01	12,46	13,58	12,02
02	12,46	13,58	12,02
03	16,02	17,10	15,10
04	12,34	13,46	12,02
05	12,34	13,46	12,02
06	15,84	16,98	15,10
07	9,20	9,46	9,06
08	9,20	9,46	9,06
10	53,42	52,90	53,42
11	22,98	24,10	23,54
12	22,98	24,10	23,54
17	9,64	10,42	9,64
20	35,88	35,56	35,88
39	12,14	13,46	11,88

ALCHIMIQUE BRONZE

	SETTECENTO 0JB400.. Euro	CASALI 0YB200.. Euro	BAGUETTE 0WB200.. Euro	WESTMINSTER 2SB200.. Euro
01	16,82	16,40	17,12	15,62
02	16,82	16,40	17,12	15,62
03	20,56	19,72	20,82	18,32
04	16,70	16,40	17,04	15,62
05	16,70	16,40	17,04	15,62
06	20,40	19,72	20,64	18,32
07	11,02	10,90	11,14	10,50
08	11,02	10,90	11,14	10,36
10	57,30	57,30	56,74	-
11	26,48	27,08	26,80	-
12	26,48	27,08	26,80	-
17	11,46	11,46	12,26	14,20
20	38,00	37,90	37,62	-
39	16,56	16,22	16,86	-
67	-	-	20,82	-

ALCHIMIQUE TITANIUM

	SETTECENTO 0JC400.. Euro	CASALI 0YC200.. Euro	PALACE 0ZC200.. Euro
01	16,82	16,40	16,40
02	16,82	16,40	16,40
03	20,56	19,72	20,10
04	16,70	16,40	16,40
05	16,70	16,40	16,40
06	20,40	19,72	20,10
07	11,02	10,90	11,02
08	11,02	10,90	11,02
10	57,30	57,30	60,30
11	26,48	27,08	27,08
12	26,48	27,08	27,08
17	11,46	11,46	11,46
20	38,00	37,90	38,00
39	16,56	16,22	16,40
67	-	-	20,10

VELVET

	AUDREY CHAMPAGNE 2QL600.. Euro	AUDREY HONEY 2QG600.. Euro	AUDREY COPPER 2QH600.. Euro	AUDREY TOTAL BLACK 2QD600.. Euro	HEAVEN CHAMPAGNE 2ZL600.. Euro	HEAVEN BRONZE 2ZB600.. Euro	HEAVEN TITANIUM 2ZC600.. Euro
01	13,60	13,60	13,60	13,60	11,66	15,74	15,74
02	13,60	13,60	13,60	13,60	11,66	15,74	15,74
03	-	-	-	-	14,12	18,20	18,20
D3	15,56	15,56	15,56	15,56	-	-	-
04	12,48	12,48	12,48	12,48	10,62	15,54	15,54
05	12,48	12,48	12,48	12,48	10,62	15,54	15,54
06	-	-	-	-	13,08	18,00	18,00
F6	14,42	14,42	14,42	14,42	-	-	-
07	9,96	9,96	9,96	9,96	8,56	11.,46	11.,46
08	9,12	9,12	9,12	9,12	8,36	11,26	11,26
17	10,16	10,16	10,16	10,16	10,92	15,00	15,00

TREASURE GOLD

	SETTECENTO 08A000.. Euro	BAGUETTE 06A000.. Euro	SYNTHESIS 15A000.. Euro	OLIVIA 14A000.. Euro	INFINITO 19A000.. Euro
01	11,46	11,80	10,90	12,08	12,08
02	11,46	11,80	10,90	12,08	12,08
03	14,70	15,12	14,26	15,56	13,72
04	11,32	11,80	10,90	12,08	11,98
05	11,32	11,80	10,90	12,08	11,98
06	14,58	14,90	14,26	15,56	13,32
07	8,28	8,42	8,24	8,80	9,56
08	7,60	7,64	7,52	8,12	8,80
17	9,74	10,50	9,74	10,86	10,78
25	-	-	-	-	12,08
38	-	-	-	-	11,74
39	-	-	-	-	11,68
FB	-	-	-	-	11,68
28	-	-	-	-	12,02
29	-	-	-	-	12,02

TREASURE BRONZE

	SETTECENTO 08B000.. Euro	BAGUETTE 06B000.. Euro	SYNTHESIS 15B000.. Euro	OLIVIA 14B000.. Euro	INFINITO 19B000.. Euro
01	15,66	15,88	15,26	16,34	16,18
02	15,66	15,88	15,26	16,34	16,18
03	18,92	19,22	18,78	19,96	17,80
04	15,52	15,88	15,26	16,34	16,06
05	15,52	15,88	15,26	16,34	16,06
06	18,78	18,96	18,78	19,96	17,44
07	10,16	10,24	10,22	10,70	11,42
08	10,16	10,12	10,22	10,70	11,30
17	13,96	14,66	14,14	15,10	14,90
25	-	-	-	-	16,18
38	-	-	-	-	15,80
39	-	-	-	-	15,76
FB	-	-	-	-	15,76
28	-	-	-	-	16,10
29	-	-	-	-	16,10

TREASURE TITANIUM

	SETTECENTO 08C000.. Euro	BAGUETTE 06C000.. Euro	SYNTHESIS 15C000.. Euro	OLIVIA 14C000.. Euro	INFINITO 19C000.. Euro
01	15,66	15,88	15,26	16,34	16,18
02	15,66	15,88	15,26	16,34	16,18
03	18,92	19,22	18,78	19,96	17,80
04	15,52	15,88	15,26	16,34	16,06
05	15,52	15,88	15,26	16,34	16,06
06	18,78	18,96	18,78	19,96	17,44
07	10,16	10,24	10,22	10,70	11,42
08	10,16	10,12	10,22	10,70	11,30
17	13,96	14,66	14,14	15,10	14,90
25	-	-	-	-	16,18
38	-	-	-	-	15,80
39	-	-	-	-	15,76
FB	-	-	-	-	15,76
28	-	-	-	-	16,10
29	-	-	-	-	16,10

TREASURE TOTAL BLACK

	SETTECENTO 1AD000.. Euro	INFINITO 19D000.. Euro	PALACE MARTELLATO 1TD000.. Euro	SKY 2RD000.. Euro	SKY SATIN 2RDU00.. Euro
01	11,02	11,60	9,84	10,16	10,16
02	11,02	11,60	9,84	10,16	10,16
03	14,32	11,74	10,84	11,98	11,98
L3	-	-	9,88	-	-
04	8,44	8,34	8,90	9,12	9,12
05	8,44	8,34	8,90	9,12	9,12
06	11,72	10,40	9,74	10,94	10,94
07	5,68	6,92	6,40	6,80	6,80
08	5,40	6,46	6,14	6,40	6,40
17	6,00	6,92	6,82	7,32	7,32
25	-	9,14	-	-	-
38	-	8,50	-	-	-
39	-	9,36	-	-	-
FB	-	8,46	-	-	-
28	-	8,46	-	-	-
29	-	8,52	-	-	-

TREASURE HONEY

	PALACE MARTELLATO 1TG000.. Euro	SKY 2RG000.. Euro	SKY SATIN 2RGU00.. Euro
01	9,84	10,16	10,16
02	9,84	10,16	10,16
03	10,84	11,98	11,98
L3	9,88	-	-
04	8,90	9,12	9,12
05	8,90	9,12	9,12
06	9,74	10,94	10,94
07	6,40	6,80	6,80
08	6,14	6,40	6,40
17	6,82	7,32	7,32

TREASURE GREY

	PALACE MARTELLATO 1TI000.. Euro	OLIVIA 14I000.. Euro	SYNTHESIS 15I000.. Euro
01	9,84	11,08	9,64
02	9,84	11,08	9,64
03	10,84	14,38	12,72
L3	9,88	-	-
04	8,90	10,22	8,76
05	8,90	10,22	8,76
06	9,74	13,24	11,84
07	6,40	7,00	6,22
08	6,14	6,74	5,94
17	6,82	7,84	6,56

TREASURE 50/50 BLACK

	BRAMANTE 1CE000.. Euro	ELLADE 1DF000.. Euro
01	20,04	19,72
02	20,04	19,72
03	20,04	20,26
04	18,90	18,68
05	18,90	18,68
06	19,16	19,58
07	16,52	16,32
08	16,28	16,06
17	17,68	17,26
39	19,20	19,08

TREASURE TXT

	SETTECENTO GOLD 2AA000.. Euro	PALACE TITANIUM 2BC000.. Euro
01	14,70	18,52
02	14,70	18,52
03	20,00	23,80
04	14,58	18,52
05	14,58	18,52
06	19,88	23,80
07	10,86	12,76
08	10,16	12,76
17	12,36	16,56
39	14,46	18,52

TREASURE COPPER

	PALACE MARTELLATO 1TH000.. Euro	SKY 2RH000.. Euro	SKY SATIN 2RHU00.. Euro	OLIVIA 14H000.. Euro	SYNTHESIS 15H000.. Euro
01	9,84	10,16	10,16	11,08	9,64
02	9,84	10,16	10,16	11,08	9,64
03	10,84	11,98	11,98	14,38	12,72
L3	9,88	-	-	-	-
04	8,90	9,12	9,12	10,22	8,76
05	8,90	9,12	9,12	10,22	8,76
06	9,74	10,94	10,94	13,24	11,84
07	6,40	6,80	6,80	7,00	6,22
08	6,14	6,40	6,40	6,74	5,94
17	6,82	7,32	7,32	7,84	6,56

TREASURE CHAMPAGNE

	AUDREY 2QL000.. Euro	HEAVEN 2ZL000.. Euro
01	12,34	10,34
02	12,34	10,34
03	-	12,80
D3	14,40	-
04	11,38	9,40
05	11,38	9,40
F6	13,44	-
06	-	11,86
07	8,96	7,46
08	8,26	7,26
17	9,12	9,60

FILO ORO / GOLD

	LEONARDO 050900.. Euro	BERNINI 206900.. Euro	SIRIO 226900.. Euro	AMERICA 224900.. Euro	SETTECENTO 205900.. Euro	FILET 054900.. Euro
01	6,30	5,26	4,64	4,10	5,64	5,70
02	6,30	5,26	4,64	4,10	5,64	5,70
03	9,54	8,26	9,00	7,22	8,88	9,74
CC	15,80	-	-	-	-	-
04	6,18	5,26	4,64	4,10	5,50	5,50
05	6,18	5,26	4,64	4,10	5,50	5,50
06	9,42	8,26	8,82	7,22	8,76	9,74
CD	15,68	-	-	-	-	-
07	4,00	3,52	3,40	2,70	3,66	4,24
08	4,00	3,52	3,26	2,70	3,66	4,06
10	21,70	20,94	20,20	19,36	21,76	22,36
11	10,56	9,48	9,20	8,80	9,86	10,42
12	10,56	9,48	9,20	8,80	9,86	10,42
13	12,92	11,88	-	11,46	-	-
15	12,36	-	-	3,26	-	-
17	5,10	3,84	3,66	3,26	3,96	4,48
20	15,40	14,84	11,02	10,32	15,38	13,58
28	6,60	5,78	-	4,80	-	-
29	6,60	5,78	-	4,80	-	-

INDICE ALFABETICO

POSATE | Cutlery

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

INDICE ALFABETICO

Acciaino	pag. 170
Appendino magnetico	pag. 170
Articoli gelateria	pag. 207 208-209
Bacchette	pag. 112
Bacinella pasticceria	pag. 215
Bacinelle gastronorm	pag. 153 154-155
Bacinelle gn con maniglie	pag. 154
Bacinelle gastronorm forate	pag. 155 159-160
Bacinelle gelateria	pag. 208 209
Bagnomaria	pag. 165
Base per bastardella	pag. 167
Bastardelle	pag. 167
Batticarne	pag. 177
Borsa porta coltelli	pag. 172
Box 5+1	pag. 99
Box 11+1	pag. 99
Box 11+1 trasparente	pag. 99
Caffettiere	pag. 211
Casseruola conica	pag. 125 127-132 135
Casseruola fonda con manico	pag. 125 127-131 135-139 141
Casseruola mezza fonda (bassa)	pag. 125 127-135
Casser mezza fonda (bassa) con manico	pag. 127 135
Casseruola fonda con manico e maniglia	pag. 125 127-131 135
Cavatappi	pag. 107 201
Cestino frutta	pag. 119
Cestino pane	pag. 119
Chiave	pag. 99
Chiudibottiglia	pag. 203
Cloche	pag. 118 192
Colapasta	pag. 139 165
Colapasta sferico	pag. 165 166
Coltello affettati	pag. 169 171
Coltelli bistecca	pag. 105 109-110 111-170
Coltello cucina	pag. 169 170
Coltello cucina orientale	pag. 169
Coltello disossatore	pag. 169 171
Coltello manico vuoto	pag. 108
Coltello pane	pag. 106 169-172

Coltello per filettare	pag. 169 171
Coltelli pizza	pag. 106 111-112
Coltello prosciutto	pag. 169 172
Coltello salmone	pag. 172 170
Coltello servire	pag. 114
Coltello spelucchino	pag. 170 171
Coltello Stresa Colour	pag. 112
Coltello verdura	pag. 170
Cono cinese	pag. 166
Coperchio	pag. 128 132-139 149
Coperchio bagnomaria quadrato	pag. 165
Coperchio gastronorm	pag. 156 157-161
Coperchio teglia	pag. 150
Coperchio zuppiera	pag. 192
Coppa gelato	pag. 206
Crepiere	pag. 146
Cucchiaio marmellata	pag. 115
Cucchiaio servire	pag. 116
Cucchiaione multiuso	pag. 115
Cucchiaione multiuso forato	pag. 115
Cucchiaione pizzaiolo	pag. 115
Cucchiaione risotto	pag. 114
Cucchiaione risotto forato	pag. 114
Cucchiaione unipezzo	pag. 176
Cuocipesce	pag. 150
Dosatore gelato	pag. 207
Esclusivi	pag. 105
Espositori	pag. 218
Etichetta singola	pag. 99
Falso fondo gastronorm	pag. 157 160
Forbice	pag. 177
Forbici dolce	pag. 179 180
Forchetta 5 punte	pag. 114
Forchetta pizza	pag. 111
Forchetta servire	pag. 116
Forchettone 3 punte	pag. 115
Forchettone arrosto	pag. 105 170
Forchettone insalata	pag. 115
Forchettone unipezzo	pag. 174
Forma creme caramel	pag. 167
Formaggera	pag. 120
Fruste	pag. 176
Griglia posate box 11+1	pag. 102
Griglia posate box 11+1 trasparente	pag. 103
Griglia posate c/chiave	pag. 100
Imbuto	pag. 167
Insalatiera	pag. 167
Lattiera	pag. 211
Legumiera con alette	pag. 187
Lumachiera	pag. 150
Manaretta	pag. 169
Mattarello	pag. 167
Mestolo unipezzo	pag. 174
Mestolo salsa unipezzo	pag. 174
Mezzaluna	pag. 170
Molle	pag. 178 179-180
Multiuso crostacei	pag. 112
Oliera	pag. 120 121
Padella	pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 146-147
Padella sautè	pag. 125 136
Padella sautè antiaderente	pag. 125 136
Paiolo	pag. 149
Pala fritto unipezzo	pag. 174
Pala lasagne	pag. 107 114
Pala torta	pag. 114 181
Pala uovo	pag. 114
Passabrodo	pag. 166
Pentola	pag. 127 131-135 139
Piattino cassata	pag. 207
Piattino per coppa	pag. 206
Piatto fondo	pag. 187
Piatto ovale	pag. 190 1891
Piatto piano	pag. 187
Piatto portapane	pag. 118
Piatto Use&Reuse	pag. 197
Pietanziera	pag. 187
Pinza aragosta	pag. 105 112
Porta burro	pag. 192
Portagrissini	pag. 119
Posate detenuti	pag. 187
Punta grana	pag. 170

Raccogli briciole	pag. 177
Ricambi	pag. 216
Roll up	pag. 125 137-221
Rompinoci	pag. 107 175
Sale e pepe	pag. 120
Salsiere	pag. 192
Scaldapasta forato	pag. 166
Scaldapasta settori	pag. 166
Scavino crostacei	pag. 112
Schiumarola unipezzo	pag. 174
Scodelle	pag. 187
Secchiello champagne	pag. 119
Secchiello ghiaccio	pag. 119
Separatore	pag. 1557
Setacci	pag. 166
Shaker	pag. 202
Sottobicchiere	pag. 118
Sottobottiglia	pag. 118
Sottopiatto	pag. 118
Spatola gelato	pag. 207
Spatola unipezzo	pag. 174
Speedy-pasta	pag. 136 137
Spillone porta scontrini	pag. 202
Spremiagrumi	pag. 201
Spuc	pag. 173
Tappo champagne	pag. 203
Tappo vino	pag. 203
Tazza brodo	pag. 187
Tegame	pag. 127 131-135 141-144 147
Tegame antiaderente	pag. 128
Teglia gastronorm	pag. 156 161
Teglia gastronorm allumino antiaderente	pag. 156
Teglie	pag. 150 156-161
Teiera	pag. 211
Trinciapollo	pag. 105 177
Vassoi bar	pag. 202
Vassoi con scomparti	pag. 155 187
Vassoi impilabili	pag. 215
Vassoio gratin	pag. 191
Vassoio ovale	pag. 193
Vassoio rettangolare	pag. 191 193-205
Vassoio rettangolare pasticceria	pag. 214 215
Vassoio tondo	pag. 191 193-205 214
Wok 2 maniglie	pag. 146
Wok con 1 manico	pag. 132 146
Zuccheriera	pag. 202
Zuppiera	pag. 192

3 Prong fork	pag. 115
5 Prong fork	pag. 114
Bain marie	pag. 164
Basin with rectractable handles	pag. 154
Barcode label	pag. 99
Bar tray	pag. 205
Bill spike	pag. 202
Boning knife	pag. 169 171
Bottle coaster	pag. 118
Bottle stopper	pag. 202
Bowl	pag. 187
Box 5+1	pag. 99
Box 11+1	pag. 99
Box 11+1 trasparent	pag. 99
Bread basket	pag. 119
Bread coaster	pag. 119
Bread stick holder	pag. 119
Bread knife	pag. 106 169-172
Butcher's knife	pag. 169
Butter dish	pag. 192
Cake server	pag. 106 114-180
Card	pag. 100
Carving fork	pag. 105 115-170 183
Champagne bucket	pag. 119
Champagne stopper	pag. 202
Cheese bowl	pag. 120
Chef knife	pag. 169 170-1702
Chinois	pag. 166
Chopsticks	pag. 112
Citrus squeezer	pag. 201
Cleaver	pag. 169
Cloche	pag. 118 192
Coaster	pag. 118
Coffee pot	pag. 211
Colander	pag. 133 166
Conical casserole	pag. 125 127-132 135
Conical ice cream goblet	pag. 208
Convict spoon and fork	pag. 187
Cork screw	pag. 107 201
Creme caramel mould	pag. 187
Crepe frying pan	pag. 146
Cruet	pag. 120 121
Crumb collector	pag. 174
Cutlery rest	pag. 113
Deep casserole	pag.125 127-130 135-139 140
Deep plate	pag. 187
Display	pag. 220
Divider	pag. 157
Edged oval tray	pag. 193 200
Edged plate	pag. 208
Egg lifter	pag. 114
Esclusivi	pag. 105
False perforated bottom	pag. 157 160
Fillet knife	pag. 167 171
Flat plate	pag. 187
Foot for semispheric bowl	pag. 187
French omelet pan	pag. 148
Fruit basket	pag. 119
Frying pan	pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 146-147
Frying pan 2 handles	pag. 127 131-135 141-144 146
Funnel	pag. 167
Glass	pag. 187
Gratin tray	pag. 191
Ham slicer	pag. 169 172
Ice bucket	pag. 119
Ice cream scoop	pag. 207
Ice cream plate	pag. 207
Ice cream spatula	pag. 207
Jam/honey spoon	pag. 115
Japanese cook	pag. 169
Knife stresa colour	pag. 112
Knife h. H. With forged blade	pag. 108
Knife pizza	pag. 106 111-112
Knives bag	pag. 172
Ladle unipezzo	pag. 174
Lid	pag. 128 132-136 139-149

Lid for roasting pan	pag. 150
Lid for soup bowl	pag. 192
Lid gastronorm	pag. 156 157-161
Lobster cracker	pag. 105 112
Lobster pick	pag. 105 112
Low casserole	pag. 125 127-130 135-139 141
Meat mallet	pag. 177
Mincing knife	pag. 170
Multipurpose spoon	pag. 116
Non stick frying pan 2 handles	pag. 128
Non stick sautè pan	pag. 125
Non stick basin	pag. 156
Nutcracker	pag. 107 177
Paring knife	pag. 170
Parmesan cheese knife	pag. 170
Pastry deep tray	pag. 212 213
Peeling knife	pag. 170
Perforated rice spoon	pag. 114
Perforated spatula unipezzo	pag. 174
Perforated spoon	pag. 115
Plate	pag. 197
Pot	pag. 127 131- 135 139
Poultry shears	pag. 105 177
Rectangular tray	pag. 191 193-205
Rice spoon	pag. 114
Roasting pan	pag. 150 156-161
Roll up	pag. 125 137-219
Round edged tray	pag. 191
Round tray	pag. 191 193-205 214
Salad bowl with handles	pag. 167
Salad fork	pag. 115
Salmon knife	pag. 170 172
Salt and pepper	pag. 120 121
Sauce boat	pag. 192
Sauce ladle unipezzo	pag. 174
Saucepan	pag. 125 127-128 131-135 139-141 146-147
Sautè frying pan	pag. 125 136
Sea food pick	pag. 112
Section colander	pag. 136 137-139 166
Serving dish	pag. 187
Serving fork	pag. 115
Serving fork unipezzo	pag. 174
Serving knife	pag. 114
Serving spoon	pag. 114
Serving spoon unipezzo	pag. 176
Shaker	pag. 202
Sharpener	pag. 170
Skimmer unipezzo	pag. 174
Slicer knife	pag. 169 171
Snails plate	pag. 150
Scissor	pag. 177
Soup bowl	pag. 201
Soup cup	pag. 187
Spatula lasagne	pag. 107 114
Spatula unipezzo	pag. 175
Speedy-pasta	pag. 136 137
Spherical colander	pag. 165 166
Spuc	pag. 173
Square lid	pag. 163
Spare parts	pag. 217
Stackable basin	pag. 151
Steak knives	pag. 105 109-110 111
Strainer	pag. 166 201
Sugar bowl	pag. 202
Tea pot	pag. 211
Tomato spoon	pag. 115
Tong	pag. 178 179-180
Tray with sector	pag. 187
Underplate	pag. 118
Valve	pag. 102
Vegetable dish with handles	pag. 187
Whisk	pag. 176
Wine stopper	pag. 203
Wok	pag. 132 146

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

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

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

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

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

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

RESA E TRASPORTO. Su richiesta, saranno addebitati i seguenti importi:
3% del valore della fattura per spedizioni in tutta Italia, isole escluse; 4% del valore della fattura per spedizioni nelle isole.
Per ordini inferiori a 1.000 € di imponibile, saranno addebitati 25 € quali spese di gestione e imballo.

URGENZE. In caso di necessità particolari, è possibile richiedere la spedizione di un ordine nelle 24 ore con corriere espresso in servizio priority: se confermato, il costo del servizio è di 40,00 €, da aggiungere a eventuali spese di trasporto e di gestione/imballo.

SPONDA IDRAULICA. Se richiesta, verrà addebitato il costo del servizio di euro 50,00 per consegna.

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

When the order is conferred, the customer will integrally accept the selling and delivery conditions listed herebelow:
When placing the order, the Customer fully accepts the sales and delivery conditions listed below:

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

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

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 explicitely mentioned hereabove, please refer to the Civil Code.
The articles shown in the present catalogues have merely an informative function, and do not bind Pinti Inox.

MEASUREMENTS AND CAPACITIES are indicative.
Pinti Inox reserves the unquestionable right to either modify or improve any item-even without notice-because of market and/or technical requirements.

DISTRIBUTION AND TRANSPORT. If such services are requested, the following amounts will be charged:
3% of invoice total for shipments throughout Italy, excluding the Italian islands; 4% of the invoice total for shipments to the Italian islands.
For orders below the taxable amount of 1,000 euro, a 25-euro handling and packaging fee shall be charged.

URGENCIES. In the event of special requests, it is possible to have an order dispatched within 24 hours by express courier via priority service. If confirmed, the cost of the service is 40.00 euro, in addition to any transport and handling/packaging costs.

HYDRAULIC LIFT. If requested, a service fee of 50.00 euro per delivery shall be charged.

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

PINTINOX

HORECA
2026