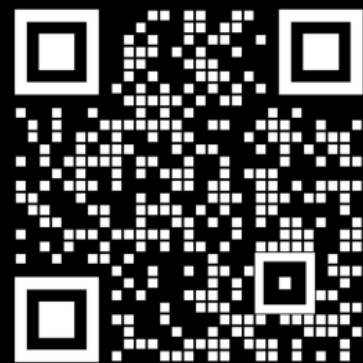


20
25



- 📍 MG HOTEL SUPPLIES UAE
- ✉ admin@mghotelsupplies.com
- ☎ +971 56 199 8130
- 📷 mg.supplies.uae



PINTINOX | LUXURY COLLECTION

PINTINOX
SINCE 1929
LUXURY
COLLECTION

20
25

PINTINOX

SINCE 1929

LUXURY
COLLECTION

20
25

PINTINOX

SINCE 1929

LUXURY COLLECTION

Modelli unici nel design e nella realizzazione compongono la collezione *Luxury Collection*, dedicata a chi desidera prodotti esclusivi e fuori dal comune. Design e finiture raffinate si combinano sulla tavola per creare armonie e contrasti in un gioco di colori e fantasia, nella ricerca del lusso e del piacere della vista e del gusto.

Luxury Collection gathers unique models for design and finishes. It is a collection dedicated to people in search of exclusive and out of the ordinary items. Design and smart finishes create on the table harmonies and contrast playing with the colors to create pleasure for the eyes.



Le posate e i coltelli **PINTI1929** fanno parte della linea più esclusiva del marchio Pintinox e sono prodotti con il migliore acciaio inossidabile.

The cutlery with **PINTI1929** logo belongs to the high-end Pinti Inox collection and it is made using the highest quality stainless steel.

<i>Treasure</i>pag.	8
<i>TxT Treasure</i>pag.	38
<i>Treasure 50/50</i>pag.	44
<i>Stone Washed</i>pag.	50
<i>Accessori Stone Washed</i>pag.	68
<i>TxT</i>pag.	72
<i>Alchimique</i>pag.	84
<i>Mystique</i>pag.	108
<i>Velvet</i>pag.	124
<i>On Demand</i>pag.	128

Indice



T **PINTINOX** *Treasure*

Hive.....pag. 10

Infinito.....pag. 12

Olivia.....pag. 20

Baguette.....pag. 22

Settecento.....pag. 24

Sky.....pag. 28

SkySatin.....pag. 30

Synthesis.....pag. 32

Palace Martellato.....pag 34

Titanio, Bronzo, Oro: le posate *Treasure* prendono vita e diventano dei pezzi unici , inimitabili e indimenticabili. Grazie a sofisticate tecnologie all'avanguardia, trasformiamo le nostre più belle posate classiche e di design in veri e propri tesori per la tavola. Le posate *Treasure* sono rivestite in PVD (acronimo di Physical Vapour Deposition), depositi metallici superficiali, sotto forma di film molto sottili, ottenuti con tecnologie altamente innovative che permettono di ottenere durezza superficiali molto elevate. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio nè l'atocissità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti.

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. *Treasure* cutlery lines are finished with PVD (Physical Vapor Deposition) process, an innovative coating technology to deposit a thin film on many different kinds of base materials that guarantees an exceptional superficial hardness. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel.



New



PINTINOX *Treasure*

HIVE

Cod.2L

PVD

18/10 + SPS

Treasure honey

forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
LG0001	cucchiaino tavola table spoon	
LG0002	forchetta tavola table fork	
LG0003	coltello tavola table knife	
LG0004	cucchiaino frutta dessert spoon	
LG0005	forchetta frutta dessert fork	
LG0006	coltello frutta dessert knife	
LG0007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
LG0017	forchetta dolce pastry fork	



honey



PINTINOX *Treasure*

~
INFINITO

-
Cod.19

PVD

Treasure gold

forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
A00001	cucchiaino tavola table spoon	
A00002	forchetta tavola table fork	
A00003	coltello tavola table knife	
A00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
A00005	forchetta frutta dessert fork	
A00006	coltello frutta dessert knife	
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
A00008	cucchiaino moka moka spoon	
A00017	forchetta dolce pastry fork	
A00025	spalma burro butter spreader	
A00038	cucchiaino gourmet gourmet spoon	
A00039	cucchiaino brodo soup spoon	
A000FB	cucch. alta cucina alta cucina spoon	
A00028	forchetta pesce fish fork	
A00029	coltello pesce fish knife	



gold



PINTINOX *Treasure*

~
INFINITO

-
Cod.19

PVD

Treasure bronze

forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
B00001	cucchiaino tavola table spoon	
B00002	forchetta tavola table fork	
B00003	coltello tavola table knife	
B00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
B00005	forchetta frutta dessert fork	
B00006	coltello frutta dessert knife	
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
B00008	cucchiaino moka moka spoon	
B00017	forchetta dolce pastry fork	
B00025	spalma burro butter spreader	
B00038	cucchiaino gourmet gourmet spoon	
B00039	cucchiaino brodo soup spoon	
B000FB	cucch. alta cucina alta cucina spoon	
B00028	forchetta pesce fish fork	
B00029	coltello pesce fish knife	



bronze



PINTINOX *Treasure*

~
INFINITO

-
Cod.19

PVD

Treasure titanium

forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
C00001	cucchiaino tavola table spoon	
C00002	forchetta tavola table fork	
C00003	coltello tavola table knife	
C00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
C00005	forchetta frutta dessert fork	
C00006	coltello frutta dessert knife	
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
C00008	cucchiaino moka moka spoon	
C00017	forchetta dolce pastry fork	
C00025	spalma burro butter spreader	
C00038	cucchiaino gourmet gourmet spoon	
C00039	cucchiaino brodo soup spoon	
C000FB	cucch. alta cucina alta cucina spoon	
C00028	forchetta pesce fish fork	
C00029	coltello pesce fish knife	



titanium



PINTINOX *Treasure*

~
INFINITO

-
Cod.19

PVD

Treasure total black

forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
D00001	cucchiaino tavola table spoon	
D00002	forchetta tavola table fork	
D00003	coltello tavola table knife	
D00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
D00005	forchetta frutta dessert fork	
D00006	coltello frutta dessert knife	
D00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
D00008	cucchiaino moka moka spoon	
D00017	forchetta dolce pastry fork	
D00025	spalma burro butter spreader	
D00038	cucchiaino gourmet gourmet spoon	
D00039	cucchiaino brodo soup spoon	
D000FB	cucch. alta cucina alta cucina spoon	
D00028	forchetta pesce fish fork	
D00029	coltello pesce fish knife	



***total
black***



PINTINOX *Treasure*

MADE IN ITALY

~
OLIVIA

Cod.14

PVD

***Treasure gold, bronze,
titanium, copper, grey***

3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>		
A00001	cucchiaino tavola table spoon		
A00002	forchetta tavola table fork		
A00003	coltello tavola table knife		
A00004	cucchiaino frutta dessert spoon		
A00005	forchetta frutta dessert fork		gold
A00006	coltello frutta dessert knife		
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		
A00008	cucchiaino moka moka spoon		
A00017	forchetta dolce pastry fork		
B00001	cucchiaino tavola table spoon		
B00002	forchetta tavola table fork		
B00003	coltello tavola table knife		
B00004	cucchiaino frutta dessert spoon		
B00005	forchetta frutta dessert fork		bronze
B00006	coltello frutta dessert knife		
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		
B00008	cucchiaino moka moka spoon		
B00017	forchetta dolce pastry fork		
C00001	cucchiaino tavola table spoon		
C00002	forchetta tavola table fork		
C00003	coltello tavola table knife		
C00004	cucchiaino frutta dessert spoon		
C00005	forchetta frutta dessert fork		titanium
C00006	coltello frutta dessert knife		
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		
C00008	cucchiaino moka moka spoon		
C00017	forchetta dolce pastry fork		

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
H00001	cucchiaino tavola table spoon	
H00002	forchetta tavola table fork	
H00003	coltello tavola table knife	
H00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
H00005	forchetta frutta dessert fork	
H00006	coltello frutta dessert knife	
H00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
H00008	cucchiaino moka moka spoon	
H00017	forchetta dolce pastry fork	



copper

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
I00001	cucchiaino tavola table spoon	
I00002	forchetta tavola table fork	
I00003	coltello tavola table knife	
I00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
I00005	forchetta frutta dessert fork	
I00006	coltello frutta dessert knife	
I00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
I00008	cucchiaino moka moka spoon	
I00017	forchetta dolce pastry fork	



grey



PINTINOX *Treasure*

MADE IN ITALY

BAGUETTE

Cod.06

PVD

Treasure gold, bronze, titanium

3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>		
A00001	cucchiaino tavola table spoon		
A00002	forchetta tavola table fork		
A00003	coltello tavola table knife		
A00004	cucchiaino frutta dessert spoon		
A00005	forchetta frutta dessert fork		gold
A00006	coltello frutta dessert knife		
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		
A00008	cucchiaino moka moka spoon		
A00017	forchetta dolce pastry fork		
B00001	cucchiaino tavola table spoon		
B00002	forchetta tavola table fork		
B00003	coltello tavola table knife		
B00004	cucchiaino frutta dessert spoon		
B00005	forchetta frutta dessert fork		bronze
B00006	coltello frutta dessert knife		
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		
B00008	cucchiaino moka moka spoon		
B00017	forchetta dolce pastry fork		
C00001	cucchiaino tavola table spoon		
C00002	forchetta tavola table fork		
C00003	coltello tavola table knife		
C00004	cucchiaino frutta dessert spoon		
C00005	forchetta frutta dessert fork		titanium
C00006	coltello frutta dessert knife		
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		
C00008	cucchiaino moka moka spoon		
C00017	forchetta dolce pastry fork		



PINTINOX *Treasure*

MADE IN ITALY

~
SETTECENTO

-
Cod.08

PVD

Treasure gold, bronze, titanium

3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>		
A00001	cucchiaino tavola table spoon		
A00002	forchetta tavola table fork		
A00003	coltello tavola table knife		
A00004	cucchiaino frutta dessert spoon		
A00005	forchetta frutta dessert fork		gold
A00006	coltello frutta dessert knife		
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		
A00008	cucchiaino moka moka spoon		
A00017	forchetta dolce pastry fork		
B00001	cucchiaino tavola table spoon		
B00002	forchetta tavola table fork		
B00003	coltello tavola table knife		
B00004	cucchiaino frutta dessert spoon		
B00005	forchetta frutta dessert fork		bronze
B00006	coltello frutta dessert knife		
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		
B00008	cucchiaino moka moka spoon		
B00017	forchetta dolce pastry fork		
C00001	cucchiaino tavola table spoon		
C00002	forchetta tavola table fork		
C00003	coltello tavola table knife		
C00004	cucchiaino frutta dessert spoon		
C00005	forchetta frutta dessert fork		titanium
C00006	coltello frutta dessert knife		
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		
C00008	cucchiaino moka moka spoon		
C00017	forchetta dolce pastry fork		



PINTINOX
Treasure

~
SETTECENTO

-
Cod.1A

PVD

Treasure total black

3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
D00001	cucchiaino tavola table spoon	
D00002	forchetta tavola table fork	
D00003	coltello tavola table knife	
D00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
D00005	forchetta frutta dessert fork	 <i>total black</i>
D00006	coltello frutta dessert knife	
D00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
D00008	cucchiaino moka moka spoon	
D00017	forchetta dolce pastry fork	



PINTINOX *Treasure*

~
SKY

-
Cod.2R

PVD

Treasure honey, copper, total black

4 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
G00001	cucchiaio tavola table spoon	
G00002	forchetta tavola table fork	
G00003	coltello tavola table knife	
G00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 honey
G00005	forchetta frutta dessert fork	
G00006	coltello frutta dessert knife	
G00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
G00008	cucchiaino moka moka spoon	
G00017	forchetta dolce pastry fork	
H00001	cucchiaio tavola table spoon	
H00002	forchetta tavola table fork	
H00003	coltello tavola table knife	
H00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 copper
H00005	forchetta frutta dessert fork	
H00006	coltello frutta dessert knife	
H00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
H00008	cucchiaino moka moka spoon	
H00017	forchetta dolce pastry fork	
D00001	cucchiaio tavola table spoon	
D00002	forchetta tavola table fork	
D00003	coltello tavola table knife	
D00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 total black
D00005	forchetta frutta dessert fork	
D00006	coltello frutta dessert knife	
D00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
D00008	cucchiaino moka moka spoon	
D00017	forchetta dolce pastry fork	



PINTINOX *Treasure*

~
SKY SATIN

-
Cod.2R

PVD

Treasure honey, copper, total black

4 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
GU0001	cucchiaino tavola table spoon	
GU0002	forchetta tavola table fork	
GU0003	coltello tavola table knife	
GU0004	cucchiaino frutta dessert spoon	 honey
GU0005	forchetta frutta dessert fork	
GU0006	coltello frutta dessert knife	
GU0007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
GU0008	cucchiaino moka moka spoon	
GU0017	forchetta dolce pastry fork	
HU0001	cucchiaino tavola table spoon	
HU0002	forchetta tavola table fork	
HU0003	coltello tavola table knife	
HU0004	cucchiaino frutta dessert spoon	 copper
HU0005	forchetta frutta dessert fork	
HU0006	coltello frutta dessert knife	
HU0007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
HU0008	cucchiaino moka moka spoon	
HU0017	forchetta dolce pastry fork	
DU0001	cucchiaino tavola table spoon	
DU0002	forchetta tavola table fork	
DU0003	coltello tavola table knife	
DU0004	cucchiaino frutta dessert spoon	 total black
DU0005	forchetta frutta dessert fork	
DU0006	coltello frutta dessert knife	
DU0007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
DU0008	cucchiaino moka moka spoon	
DU0017	forchetta dolce pastry fork	



PINTINOX *Treasure*

MADE IN ITALY

~
SYNTHESIS

Cod.15

PVD

*Treasure gold, bronze,
titanium, copper, grey*

3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
A00001	cucchiaino tavola table spoon	
A00002	forchetta tavola table fork	
A00003	coltello tavola table knife	
A00004	cucchiaino frutta dessert spoon	 gold
A00005	forchetta frutta dessert fork	
A00006	coltello frutta dessert knife	
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
A00008	cucchiaino moka moka spoon	
A00017	forchetta dolce pastry fork	
B00001	cucchiaino tavola table spoon	
B00002	forchetta tavola table fork	
B00003	coltello tavola table knife	
B00004	cucchiaino frutta dessert spoon	 bronze
B00005	forchetta frutta dessert fork	
B00006	coltello frutta dessert knife	
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
B00008	cucchiaino moka moka spoon	
B00017	forchetta dolce pastry fork	
C00001	cucchiaino tavola table spoon	
C00002	forchetta tavola table fork	
C00003	coltello tavola table knife	
C00004	cucchiaino frutta dessert spoon	 titanium
C00005	forchetta frutta dessert fork	
C00006	coltello frutta dessert knife	
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
C00008	cucchiaino moka moka spoon	
C00017	forchetta dolce pastry fork	

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
H00001	cucchiaio tavola table spoon	
H00002	forchetta tavola table fork	
H00003	coltello tavola table knife	
H00004	cucchiaio frutta dessert spoon	
H00005	forchetta frutta dessert fork	
H00006	coltello frutta dessert knife	
H00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
H00008	cucchiaino moka moka spoon	
H00017	forchetta dolce pastry fork	



copper

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
I00001	cucchiaio tavola table spoon	
I00002	forchetta tavola table fork	
I00003	coltello tavola table knife	
I00004	cucchiaio frutta dessert spoon	
I00005	forchetta frutta dessert fork	
I00006	coltello frutta dessert knife	
I00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
I00008	cucchiaino moka moka spoon	
I00017	forchetta dolce pastry fork	



grey



PINTINOX *Treasure*

PALACE MARTELLATO

Cod.1T

PVD

Treasure honey, copper

2,5 mm



Cod.	Descrizione Description	
G00001	cucchiaino tavola table spoon	
G00002	forchetta tavola table fork	
G00003	coltello tavola table knife	
G000L3	colt. tavola stamp. stamp. table knife	
G00004	cucchiaino frutta dessert spoon	 honey
G00005	forchetta frutta dessert fork	
G00006	coltello frutta dessert knife	
G00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
G00008	cucchiaino moka moka spoon	
G00017	forchetta dolce pastry fork	
H00001	cucchiaino tavola table spoon	
H00002	forchetta tavola table fork	
H00003	coltello tavola table knife	
H000L3	colt. tavola stamp. stamp. table knife	
H00004	cucchiaino frutta dessert spoon	 copper
H00005	forchetta frutta dessert fork	
H00006	coltello frutta dessert knife	
H00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
H00008	cucchiaino moka moka spoon	
H00017	forchetta dolce pastry fork	



PINTINOX *Treasure*

PALACE MARTELLATO

Cod.1T

PVD

Treasure total black, grey

2,5 mm



Cod.	Descrizione Description	
D00001	cucchiaio tavola table spoon	
D00002	forchetta tavola table fork	
D00003	coltello tavola table knife	
D000L3	colt. tavola stamp. stamp. table knife	
D00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 total black
D00005	forchetta frutta dessert fork	
D00006	coltello frutta dessert knife	
D00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
D00008	cucchiaino moka moka spoon	
D00017	forchetta dolce pastry fork	
I00001	cucchiaio tavola table spoon	
I00002	forchetta tavola table fork	
I00003	coltello tavola table knife	
I000L3	colt. tavola stamp. stamp. table knife	
I00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 grey
I00005	forchetta frutta dessert fork	
I00006	coltello frutta dessert knife	
I00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
I00008	cucchiaino moka moka spoon	
I00017	forchetta dolce pastry fork	



PINTINOX
Treasure
TXT

Settecento.....pag. 40

Palace.....pag. 42

Settecento e *Palace* sono le serie che abbiamo scelto per questa particolare finitura che unisce decori, realizzati grazie a strumenti di altissima precisione, a rivestimenti preziosi e innovativi. Le delicate cesellature risaltano nei colori titanio e oro e trasformano semplici posate in gioielli raffinati.

We chose *Palace* and *Settecento* for this unique finishing joining together decorations realized by high precision tools and by precious and innovative coating. The delicate chasings stand out in gold and titanium and turn ordinary cutlery into fine jewels.



PINTINOX *Treasure* T&T

~
SETTECENTO

Cod.2A

PVD

Gold

mm 3



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
A00001	cucchiaio tavola table spoon	
A00002	forchetta tavola table fork	
A00003	coltello tavola table knife	
A00004	cucchiaio frutta dessert spoon	
A00005	forchetta frutta dessert fork	
A00006	coltello frutta dessert knife	
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
A00008	cucchiaino moka moka spoon	
A00017	forchetta dolce pastry fork	
A00039	cucchiaio brodo soup spoon	



gold



PINTINOX *Treasure*

TXT

~
PALACE

-
Cod.2B

PVD

Titanium

mm 3



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
C00001	cucchiaino tavola table spoon	
C00002	forchetta tavola table fork	
C00003	coltello tavola table knife	
C00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
C00005	forchetta frutta dessert fork	
C00006	coltello frutta dessert knife	
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
C00008	cucchiaino moka moka spoon	
C00017	forchetta dolce pastry fork	
C00039	cucchiaino brodo soup spoon	



titanium



PINTINOX
Treasure
50/50

Bramante.....pag. 46

Ellade.....pag. 48

Il contrasto tra l'acciaio lucidato a specchio e la finitura profondamente nera, ottenuta con le più moderne tecniche di lavorazione, contraddistingue l'esclusiva famiglia **50/50**, composta dalle nostre serie più prestigiose.

The contrast between the mirror finished stainless steel and the very dark finishing got by the more modern techniques distinguishes the exclusive **50/50** family including our most prestigious series.



PINTINOX
Treasure
50/
50

BRAMANTE

Cod.1C

PVD

Black

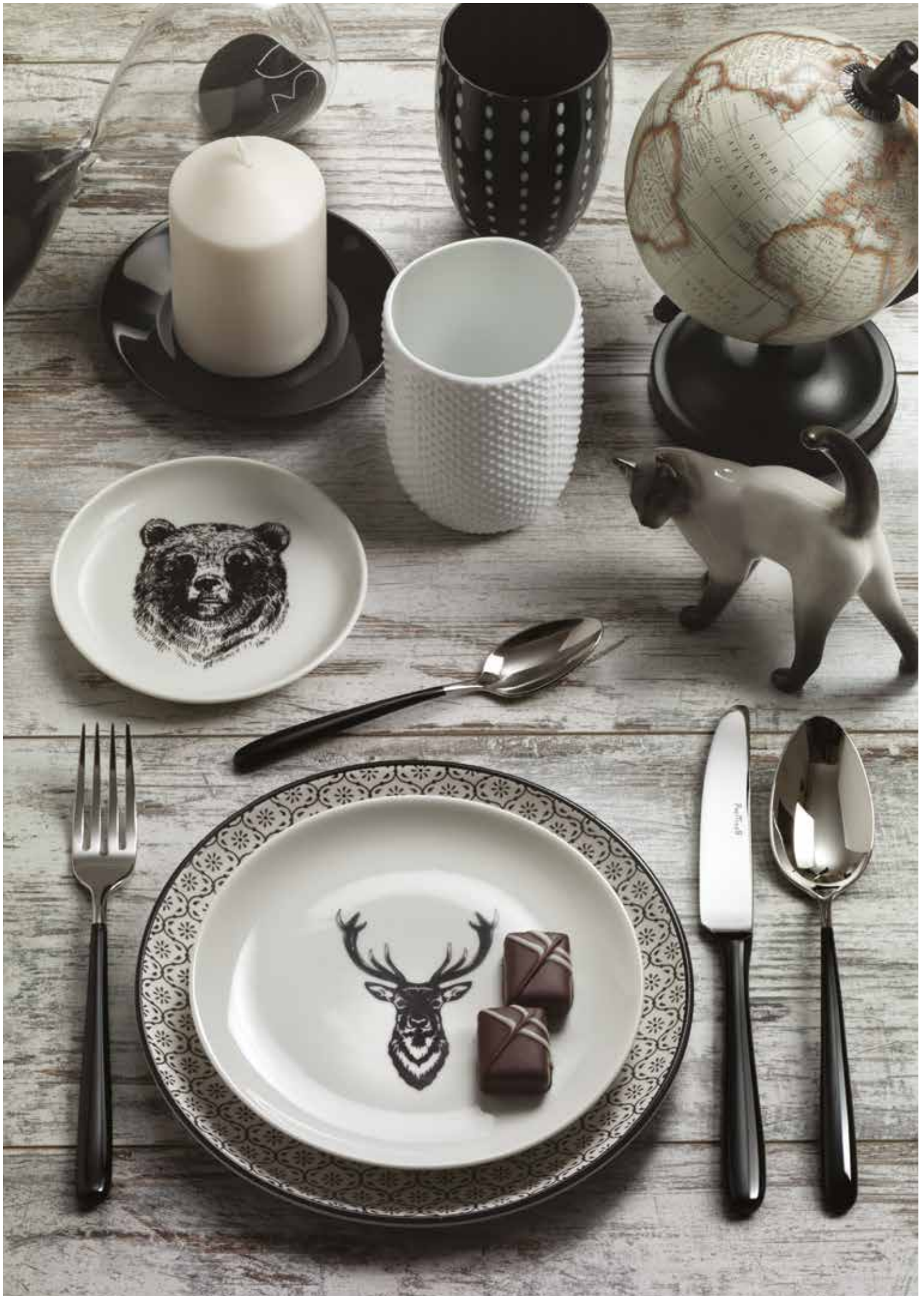
forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
E00001	cucchiaino tavola table spoon	
E00002	forchetta tavola table fork	
E00003	coltello tavola table knife	
E00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
E00005	forchetta frutta dessert fork	
E00006	coltello frutta dessert knife	
E00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
E00008	cucchiaino moka moka spoon	
E00017	forchetta dolce pastry fork	
E00039	cucchiaino brodo soup spoon	



black



PINTINOX
Treasure
50/
50

~
ELLADE

-
Cod.1D

PVD

Black

forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
F00001	cucchiaino tavola table spoon	
F00002	forchetta tavola table fork	
F00003	coltello tavola table knife	
F00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
F00005	forchetta frutta dessert fork	
F00006	coltello frutta dessert knife	
F00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
F00008	cucchiaino moka moka spoon	
F00017	forchetta dolce pastry fork	
F00039	cucchiaino brodo soup spoon	

black





PINTINOX

**“Ston
Wash&id**

MADE IN
ITALY

Vittoriale.....pag. 52

Baguette.....pag. 54

Leonardo.....pag. 56

Settecento.....pag. 58

Westminster.....pag. 60

Palace.....pag. 62

Casali.....pag. 64

Stresa.....pag. 66

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.

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.



VITTORIALE

Cod.164200

Stone Washed

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Washed"
MADE IN ITALY



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,9
02	forchetta tavola / table fork	20,9
03	coltello tavola / table knife	24,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,8
05	forchetta frutta / dessert fork	18,6
06	coltello frutta / dessert knife	21,5
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	12,0
10	mestolo / soup ladle	28,2
11	cucchiaino / serving spoon	24,2
12	forchettone / serving fork	24,0
17	forchetta dolce / pastry fork	15,9
20	pala torta / cake server	24,8
28	forchetta pesce / fish fork	18,7
29	coltello pesce / fish knife	21,0
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,7



BAGUETTE

Cod.083200

Stone Washed

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Washed"
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,6
02	forchetta tavola / table fork	20,6
03	coltello tavola / table knife	24,1
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta / dessert fork	18,5
06	coltello frutta / dessert knife	22,0
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiainone / serving spoon	23,5
12	forchettone / serving fork	23,6
17	forchetta dolce / pastry fork	15,1
20	pala torta / cake server	24,0
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,9
67	coltello bistecca / steak knife	23,0



LEONARDO

Cod.050200

Stone Washed

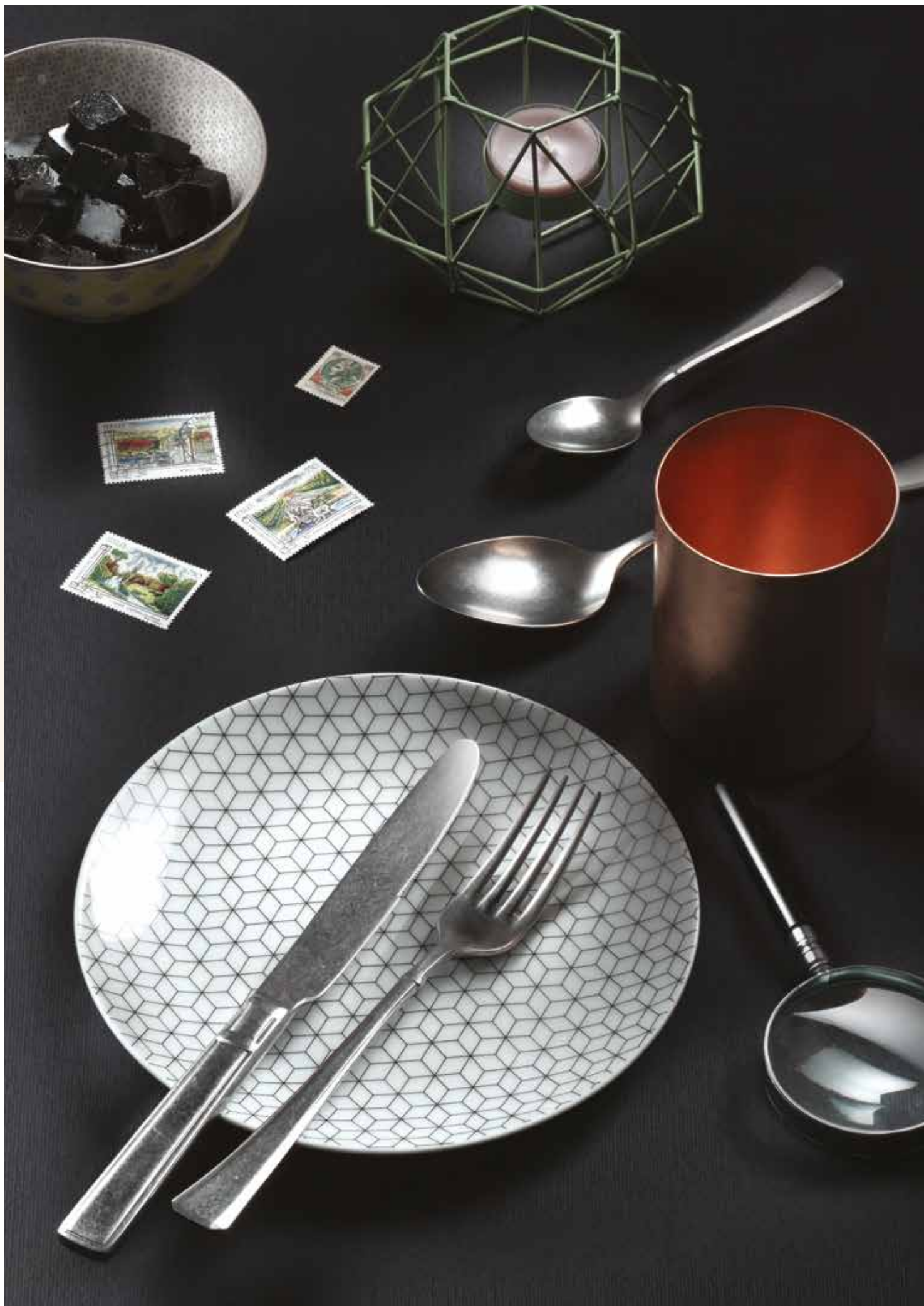
Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Washed"
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,8
02	forchetta tavola / table fork	20,7
03	coltello tavola / table knife	24,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,5
05	forchetta frutta / dessert fork	17,7
06	coltello frutta / dessert knife	21,5
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiainone / serving spoon	23,5
12	forchettone / serving fork	23,8
17	forchetta dolce / pastry fork	16,7
20	pala torta / cake server	23,2
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,3
67	coltello bistecca / steak knife	23,0



SETTECENTO

Cod.205400

Stone Washed

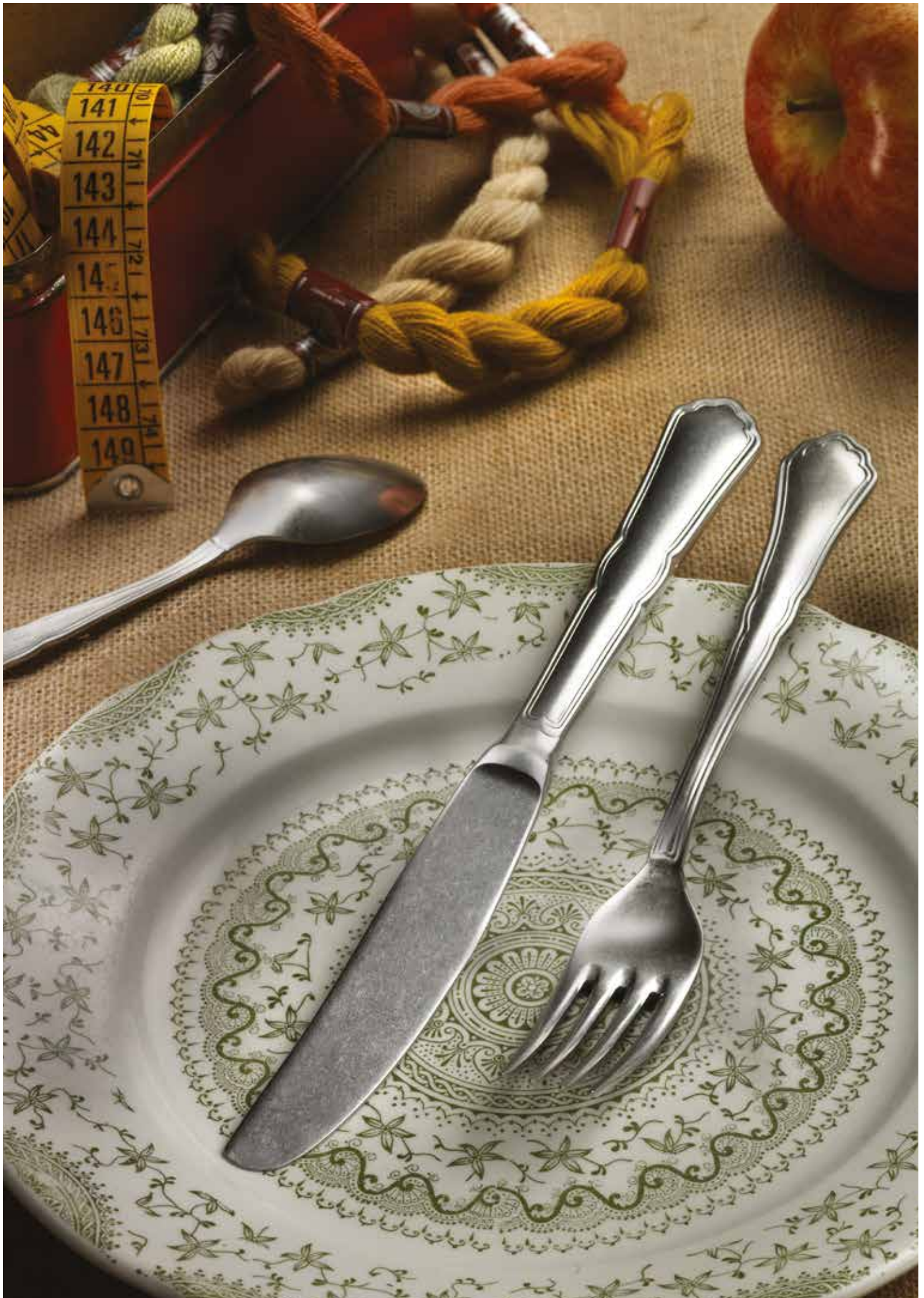
Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Washed"
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,1
02	forchetta tavola / table fork	20,1
03	coltello tavola / table knife	22,7
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,1
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1
06	coltello frutta / dessert knife	20,2
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiainone / serving spoon	23,1
12	forchettone / serving fork	23,6
17	forchetta dolce / pastry fork	14,8
20	pala torta / cake server	22,7
39	cucchiaino brodo / soup spoon	16,9



WESTMINSTER

Cod.231200

Stone Washed

Inox 18/10

3,5 mm

PINTINOX
"Stone Washed"
MADE IN ITALY



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,6
02	forchetta tavola / table fork	20,7
03	coltello tavola / table knife	23,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta / dessert fork	18,6
06	coltello frutta / dessert knife	20,0
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
17	forchetta dolce / pastry fork	15,0



PALACE

-

Cod.169200

Stone Washed

Inox 18/10

3 mm



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	21,0
02	forchetta tavola / table fork	21,0
03	coltello tavola / table knife	23,4
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,2
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2
06	coltello frutta / dessert knife	21,0
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,7
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,8
10	mestolo / soup ladle	28,8
11	cucchiaino / serving spoon	24,1
12	forchettone / serving fork	24,1
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6
20	pala torta / cake server	22,9
25	spalma burro / butter spreader	18,0
28	forchetta pesce / fish fork	18,2
29	coltello pesce / fish knife	20,3
39	cucchiaino brodo / soup spoon	18,5
67	coltello bistecca / steak knife	23,0



CASALI

Cod.210200

Stone Washed

Inox 18/10

3 mm



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	19,5
02	forchetta tavola / table fork	19,5
03	coltello tavola / table knife	21,6
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	16,6
05	forchetta frutta / dessert fork	16,6
06	coltello frutta / dessert knife	19,8
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	13,8
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,6
10	mestolo / soup ladle	27,0
11	cucchiainone / serving spoon	22,8
12	forchettone / serving fork	22,8
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6
20	pala torta / cake server	23,2
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,2



STRESA

Cod.032400

Stone Washed

Inox 18/10

2 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	19,6
02	forchetta tavola / table fork	19,6
03	coltello tavola / table knife	22,2
L3	colt. tav. stamp. / stamp. table knife	22,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta / dessert fork	17,7
06	coltello frutta / dessert knife	19,5
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,1
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,5
10	mestolo / soup ladle	26,9
11	cucchiaino / serving spoon	22,0
12	forchettone / serving fork	21,9
17	forchetta dolce / pastry fork	15,1
20	pala torta / cake server	22,8
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,8
67	coltello bistecca / steak knife	22,9





PINTINOX
“*Ston Wash & Sd*”
MADE IN ITALY | vintage collection



Accessori



SOTTOPIATTO BERNINI

Cod.57072731

BERNINI UNDERPLATE

Ø cm 31



SOTTOPIATTO-VASSOIO TONDO CHIPPENDALE

Cod.509W5332

CHIPPENDALE UNDERPLATE ROUND TRAY

Ø cm 32



VASSOIO OVALE CHIPPENDALE

Cod.509W5147

CHIPPENDALE OVAL TRAY

cm 47x32



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>Ø cm</i>
53999222	CLOCHE SEMISFERICA <i>SEMISPHERIC CLOCHE</i>	22
53999224		24
53999226		26
53999228		28



SALSIERA

-

Cod.53998014

SAUCE BOAT

cl 14



CESTINO QUADRATO CHIPPENDALE

-

Cod.509W6022

CHIPPENDALE SQUARE BASKET

cm 22



CESTINO TONDO CHIPPENDALE

-

Cod.509W6225

CHIPPENDALE ROUND BASKET

Ø cm 25



MADE IN ITALY
vintage collection
“Stone”
Wish
PENTINOX

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>Ø cm</i>	<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>Ø cm</i>
53990518	ZUPPIERA <i>SOUP BOWL</i>	18	53990618	COPERCHIO <i>LID</i>	18
53990522		22	53990622		22
53990524		24	53990624		24
53990526		26	53990626		26
53990528		28	53990628		28

PINTINOX

“Ston Wash Sid

MADE IN ITALY | T&T

Settecento.....pag. 74

Palace.....pag. 76

Casali.....pag. 78

Coltelli manico vuoto
Knives H.H......pag. 80

TxT: Art Déco o effetto tessuto? Grazie a strumenti di altissima precisione le nostre posate *Stone Washed* si arricchiscono di decorazioni realizzate a laser uniche e raffinate, per mise en place moderne, di tendenza o particolarmente ricercate. I prodotti della *Collezione TxT* sono antichizzati con uno speciale processo detto Stone Wash. Inoltre l'uso quotidiano contribuirà ad arricchire la texture di sfumature cangianti. Il risultato è dunque un prodotto unico nell'aspetto e qualitativamente perfetto.

TxT: Art Déco or textile effect? Thanks to high tech and high precision technologies we enrich our *Stone Washed* cutlery with refined and unique laser decorations for modern, fashionable and sophisticated mise en place. The cutlery of *TxT Collection* has been stone washed to create a vintage effect on the stainless steel, intentionally creating a finish with a non-uniform appearance. Besides with the daily use the texture will turn into different shades of colour; each piece is therefore unique.



SETTECENTO

Cod.205300

TxT

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,1
02	forchetta tavola / table fork	20,1
03	coltello tavola / table knife	22,7
CC	colt. tav. m-vuoto / table knife H.H.	25,2
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,1
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1
06	coltello frutta / dessert knife	20,2
CD	colt. frut. m-vuoto / dess. knife H.H.	22,5
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiaino / serving spoon	23,1
12	forchettone / serving fork	23,6
17	forchetta dolce / pastry fork	14,8
20	pala torta / cake server	22,7
39	cucchiaino brodo / soup spoon	16,9

Per la cura dei
coltelli vedere
pag. 80

See care
instructions for
knives page 80



PALACE

Cod.169300

TxT

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	21,0
02	forchetta tavola / table fork	21,0
03	coltello tavola / table knife	23,4
CC	colt. tav. m-vuoto / table knife H.H.	24,5
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,2
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2
06	coltello frutta / dessert knife	21,0
CD	colt. frut. m-vuoto / dess. knife H.H.	21,3
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,7
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,8
10	mestolo / soup ladle	28,8
11	cucchiaino / serving spoon	24,1
12	forchettone / serving fork	24,1
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6
20	pala torta / cake server	22,9
39	cucchiaino brodo / soup spoon	18,5

Per la cura dei
coltelli vedere
pag. 80

See care
instructions for
knives page 80



CASALI
 -
Cod.210300
TxT
 Inox 18/10
 3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	19,5
02	forchetta tavola / table fork	19,5
03	coltello tavola / table knife	21,6
CD	colt. tavola-frutta m-vuoto / table-dessert knife H.H.	21,3
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	16,6
05	forchetta frutta / dessert fork	16,6
06	coltello frutta / dessert knife	19,8
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	13,8
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,6
10	mestolo / soup ladle	27,0
11	cucchiainone / serving spoon	22,8
12	forchettone / serving fork	22,8
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6
20	pala torta / cake server	23,2
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,2

Per la cura dei
coltelli vedere
pag. 80

See care
instructions for
knives page 80



I COLTELLI A MANICO VUOTO TXT THE HOLLOW HANDLE TXT KNIVES

Al fine di esaltare ancora di più la texture disegnata dal laser, abbiamo aggiunto alla *collezione TxT* l'eleganza e il tocco retrò dei coltelli a manico vuoto. Coltelli a manico vuoto che presentano l'esclusivo vantaggio di essere composti da lama e manico realizzati in due differenti leghe di acciaio inossidabile, ognuna capace di donare al prodotto finito le proprie caratteristiche salienti. La lama è infatti forgiata e temprata in acciaio inossidabile ad alto contenuto di carbonio, in modo da garantire ottima resistenza, flessibilità e durata del tagliente. Il manico è invece realizzato in acciaio inossidabile 18/10, sinonimo di miglior resistenza alla corrosione. Inoltre, sempre grazie al manico vuoto, il coltello presenta una sezione del manico maggiore, e questa caratteristica gli conferisce un'ergonomia più accentuata, mantenendone al contempo un bilanciamento corretto unito ad un peso contenuto per un utilizzo sempre ottimale.

In order to enhance even further the texture designed by the laser, we added to the *collection TxT* the elegance and retro look of the hollow handle knives. The hollow handle knives have the unique advantage of being composed of blade and handle made of two different stainless steel alloys, both capable of giving the finished product its salient features. The blade is made of forged and tempered high carbon content stainless steel, so to ensure excellent resistance, flexibility and durability of the cutting edge. The handle is made of 18/10 stainless steel, with the best corrosion resistance. These knives have a bigger handle, more rounded, but at the same time lighter. They therefore have a perfect balance in your hand. The hollow handle knives are stylish and extremely comfortable.

CURA E MANUTENZIONE DEI COLTELLI TXT CARE AND MAINTENANCE FOR TXT KNIVES

La *collezione TxT di Pinti Inox* rappresenta una linea di prodotti unica e preziosa. All'interno di essa, i coltelli, al solito, necessitano di una cura maggiore rispetto alle posate per mantenere nel tempo le proprie caratteristiche tecniche ed estetiche. Perciò, noi vi consigliamo di:

- Risciacquare sempre i coltelli dopo l'uso per rimuovere ogni traccia di cibo, evitando di lasciarli in ammollo troppo a lungo.

- In lavastoviglie, lavare i coltelli separatamente dalle posate, riponendoli ove possibile in compartimenti a parte.

- Una volta terminato il ciclo della lavastoviglie, asciugare immediatamente i coltelli con estrema cura.

- Non utilizzare detergenti contenenti cloro, cloruri e soluzioni acide che potrebbero provocare reazioni corrosive nei coltelli, ma utilizzate sempre detergenti neutri.

Seguendo queste semplici istruzioni, potrete utilizzare i vostri *coltelli TxT* ritrovandoli ogni giorno come nuovi per moltissimi anni.

Pinti Inox TxT collection is a special and precious product. The knives take as usual little bit of extra care and attention to remain beautiful. We suggest to:

- Always rinse the knives after use to remove food but never leave them to soak too long.

- Wash the knives in the dishwasher in a separate basket to avoid contact with other cutlery or metal objects.

- Remember to open the dishwasher door immediately after the cycle is completed and dry the knives with care.

- Do not use detergents containing Chlorine, Chlorides, and acid solution which could provoke corrosion, but neutral cleanser only.

If you follow these simple advice you will enjoy your *TxT knives* for many years to come.



SETTECENTO TXT

Cod.205300CC coltello tavola manico vuoto / table knife H.H.

Cod.205300CD coltello frutta manico vuoto / dessert knife H.H.

T&T



PALACE TXT

Cod.169300CC coltello tavola manico vuoto / table knife H.H.

Cod.169300CD coltello frutta manico vuoto / dessert knife H.H.



CASALI TXT

Cod.210300CD coltello tavola-frutta manico vuoto / table-dessert knife H.H.

PINTINOX

“Ston Wash & Sid

MADE IN ITALY | ALCHEMIQUE

<i>Vittoriale Gold</i>pag.	88
<i>Baguette Bronze</i>pag.	90
<i>Settecento Gold</i>pag.	92
<i>Settecento Titanium</i>pag.	94
<i>Settecento Bronze</i>pag.	96
<i>Westminster Bronze</i>pag.	98
<i>Palace Titanium</i>pag.	100
<i>Casali Gold</i>pag.	102
<i>Casali Bronze</i>pag.	104
<i>Casali Titanium</i>pag.	106

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.

ALCHIMIQUE è 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.

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.

ALCHIMIQUE is a precious **PVD** coating made in 3 different special colors for an astonishing *Stone Washed Cutlery Collection*. **Gold**, jewellery on the table. **Bronze**, pure metal. **Titanium**, power and style.



Il **PVD – Physical Vapor Deposition** – è una tecnologia utilizzata per la deposizione di film metallici sottili su diverse tipologie di substrati. Il processo avviene sotto vuoto, dove vengono fatti evaporare i metalli che si intendono depositare (come ad esempio zirconio, titanio, cromo). Gli ioni metallici, a causa dell'energia cinetica posseduta e della differenza di potenziale applicata al pezzo da rivestire, sono attratti sulla superficie degli oggetti, dove condensano e formano il rivestimento desiderato combinandosi con un gas di processo. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio nè l'atocissità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti. Il rivestimento PVD, tipicamente con uno spessore compreso tra i 0,2 µm e 2 µm, presenta ottime caratteristiche sia dal punto di vista estetico che della durabilità nel tempo.

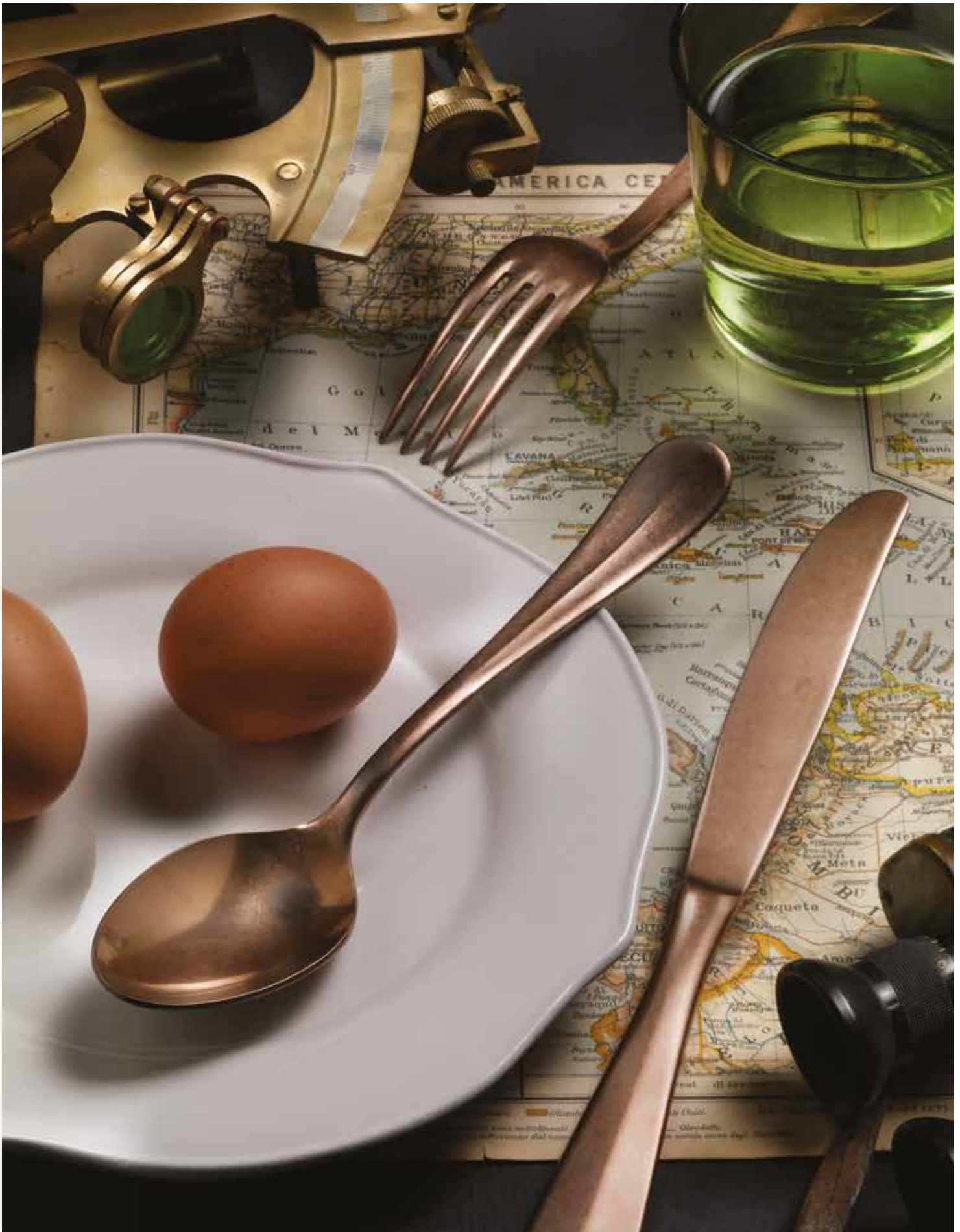
Caratteristiche:

- Eccellente durezza superficiale (1000-2500hv)
- Elevata resistenza all'usura e all'abrasione
- Inalterabilità del colore ai raggi UV
- Resistenza ai solventi acidi, alcali e ai prodotti di uso domestico.
- Resistenza alla sudorazione
- Ipoallergenicità: conforme al dm del 21/03/1973
- Impatto ecologico irrilevante
- Resistenza alla corrosione in uso superiore a qualsiasi altro trattamento superficiale.

PVD – Physical Vapor Deposition – is a coating technology to deposit a thin film (few microns) on many different kinds of base materials. During the process, inside the vacuum chamber, different metals - like titanium, zirconium, and chrome – evaporate in a vacuum atmosphere. Due to kinetic energy and a potential difference, ions move on the product's surface where they condense creating the desired coating. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel. The PVD process, with a layer thickness in between 0,2 µm and 2 µm, presents exceptional aesthetical features as well as it guarantees a very long life for the durability:

Characteristics:

- Exceptional superficial hardness (1000-2500hv)
- High wear and abrasion resistance
- Resistance to UV ray exposure
- Resistance to solvents, acids, alkali and most of the Household cleaning products.
- Resistance to human sweat
- Anallergic: PVD coatings are compliance to the DM 21/03/1973 (Italian law suitable for foodstuffs and personal use).
- Ecological: PVD process is environmental friendly since non-pollutin.
- Corrosion resistance superior to any other surface treatment.



PVD

VITTORIALE

Cod.0VA200..

Alchimique gold

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,9
02	forchetta tavola / table fork	20,9
03	coltello tavola / table knife	24,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,8
05	forchetta frutta / dessert fork	18,6
06	coltello frutta / dessert knife	21,5
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	12,0
10	mestolo / soup ladle	28,2
11	cucchiaino / serving spoon	24,2
12	forchettone / serving fork	24,0
17	forchetta dolce / pastry fork	15,9
20	pala torta / cake server	24,8
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,7



BAGUETTE

Cod.0WB200..

Alchimique bronze

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,6
02	forchetta tavola / table fork	20,6
03	coltello tavola / table knife	24,1
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta / dessert fork	18,5
06	coltello frutta / dessert knife	22,0
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiaino / serving spoon	23,5
12	forchettone / serving fork	23,6
17	forchetta dolce / pastry fork	15,1
20	pala torta / cake server	24,0
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,9
67	coltello bistecca / steak knife	23,0



SETTECENTO

Cod.0JA400..

Alchimique gold

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Ston Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,1
02	forchetta tavola / table fork	20,1
03	coltello tavola / table knife	22,7
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,1
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1
06	coltello frutta / dessert knife	20,2
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiainone / serving spoon	23,1
12	forchettone / serving fork	23,6
17	forchetta dolce / pastry fork	14,8
20	pala torta / cake server	22,7
39	cucchiaino brodo / soup spoon	16,9



SETTECENTO

Cod.0JC400..

Alchimique titanium

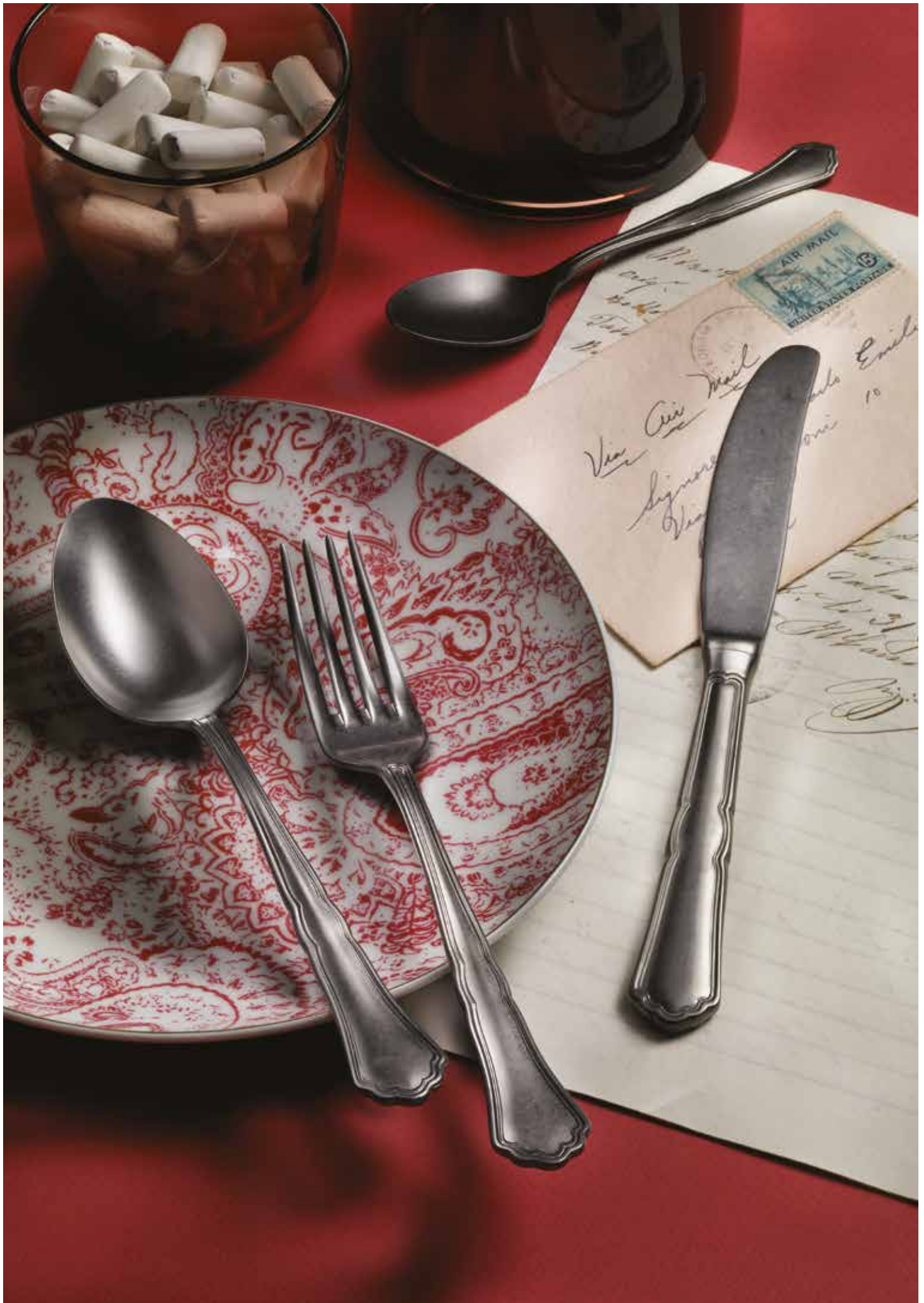
Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Ston Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,1
02	forchetta tavola / table fork	20,1
03	coltello tavola / table knife	22,7
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,1
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1
06	coltello frutta / dessert knife	20,2
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiaino / serving spoon	23,1
12	forchettone / serving fork	23,6
17	forchetta dolce / pastry fork	14,8
20	pala torta / cake server	22,7
39	cucchiaino brodo / soup spoon	16,9



SETTECENTO

Cod.0JB400..

Alchimique bronze

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Ston Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,1
02	forchetta tavola / table fork	20,1
03	coltello tavola / table knife	22,7
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,1
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1
06	coltello frutta / dessert knife	20,2
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiaino / serving spoon	23,1
12	forchettone / serving fork	23,6
17	forchetta dolce / pastry fork	14,8
20	pala torta / cake server	22,7
39	cucchiaino brodo / soup spoon	16,9



WESTMINSTER

Cod.2SB200..

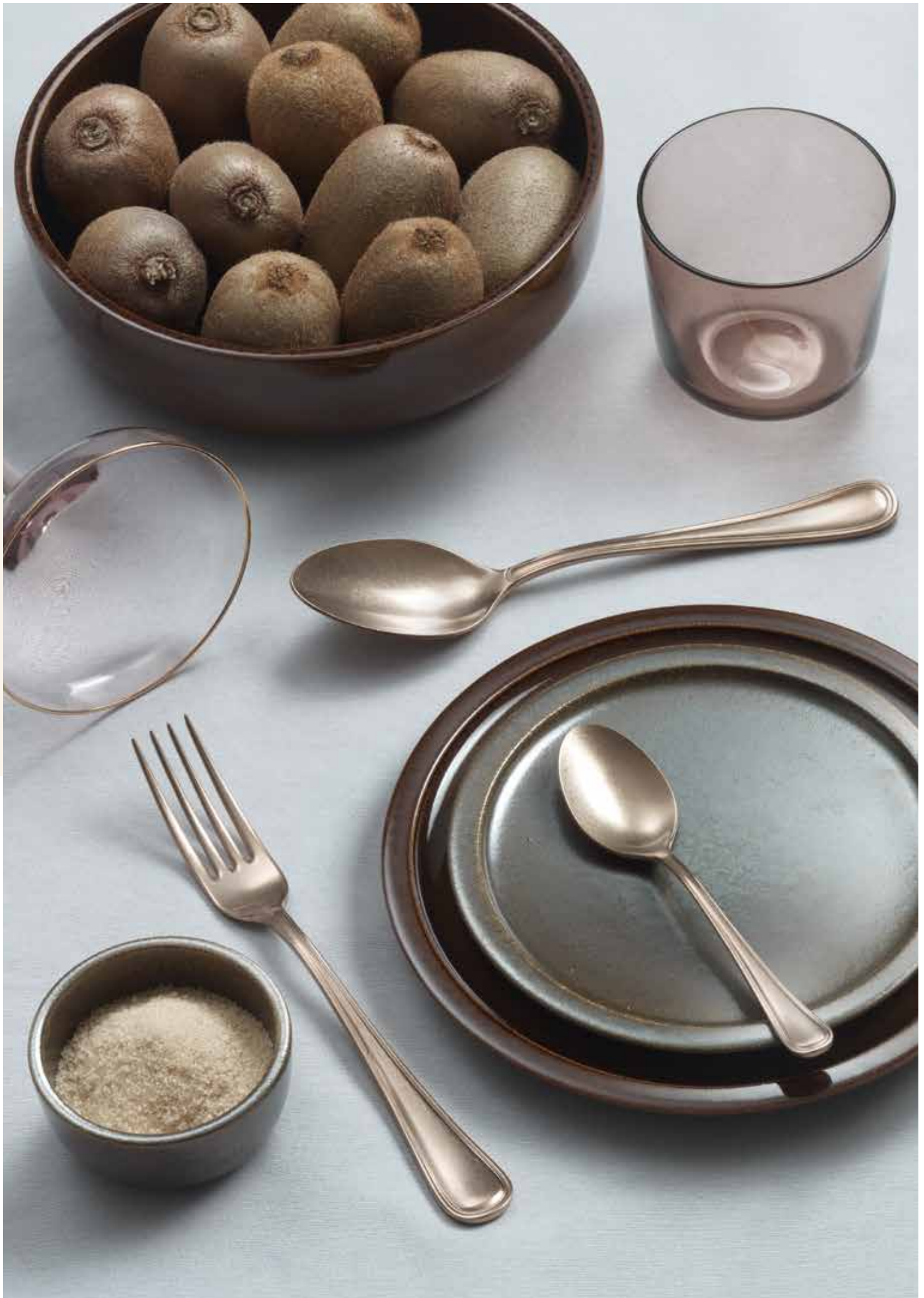
Alchimique bronze

Inox 18/10

3,5 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,6
02	forchetta tavola / table fork	20,7
03	coltello tavola / table knife	23,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta / dessert fork	18,6
06	coltello frutta / dessert knife	20,0
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
17	forchetta dolce / pastry fork	15,0



PALACE

Cod.0ZC200..

Alchimique titanium

Inox 18/10

3 mm



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	21,0
02	forchetta tavola / table fork	21,0
03	coltello tavola / table knife	23,4
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,2
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2
06	coltello frutta / dessert knife	21,0
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,7
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,8
10	mestolo / soup ladle	28,8
11	cucchiainone / serving spoon	24,1
12	forchettone / serving fork	24,1
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6
20	pala torta / cake server	22,9
39	cucchiaino brodo / soup spoon	18,5
67	coltello bistecca / steak knife	23,0



CASALI

Cod.0YA200..

Alchimique gold

Inox 18/10

3 mm



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	19,5
02	forchetta tavola / table fork	19,5
03	coltello tavola / table knife	21,6
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	16,6
05	forchetta frutta / dessert fork	16,6
06	coltello frutta / dessert knife	19,8
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	13,8
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,6
10	mestolo / ladle	27,0
11	cucchiainone / serving spoon	22,8
12	forchettone / serving fork	22,8
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6
20	pala torta / cake server	23,2
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,2



CASALI
-
Cod.0YB200..
Alchimique bronze
Inox 18/10
3 mm

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	19,5
02	forchetta tavola / table fork	19,5
03	coltello tavola / table knife	21,6
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	16,6
05	forchetta frutta / dessert fork	16,6
06	coltello frutta / dessert knife	19,8
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	13,8
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,6
10	mestolo / soup ladle	27,0
11	cucchiaino / serving spoon	22,8
12	forchettone / serving fork	22,8
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6
20	pala torta / cake server	23,2
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,2



CASALI

Cod.0YC200..

Alchimique titanium

Inox 18/10

3 mm



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	19,5
02	forchetta tavola / table fork	19,5
03	coltello tavola / table knife	21,6
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	16,6
05	forchetta frutta / dessert fork	16,6
06	coltello frutta / dessert knife	19,8
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	13,8
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,6
10	mestolo / soup ladle	27,0
11	cucchiaino / serving spoon	22,8
12	forchettone / serving fork	22,8
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6
20	pala torta / cake server	23,2
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,2





PINTINOX

MYSTIQUE

MADE IN ITALY

<i>Audrey</i>	pag. 110
<i>Swing</i>	pag. 112
<i>Olivia</i>	pag. 113
<i>Palladium</i>	pag. 114
<i>Millenium</i>	pag. 116
<i>Bernini</i>	pag. 118
<i>Synthesis</i>	pag. 119
<i>Stresa</i>	pag. 120
<i>Tube</i>	pag. 122
<i>Dinner</i>	pag. 123

La Collezione *Mystique* ha una 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.

The *Mystique* collection has a 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.





GOOD
DESIGN
AWARD
2019/20
in the
TABLETOP
CATEGORY



PINTINOX
MYSTIQUE

AUDREY

Cod.165600

Mystique

Inox 18/10

forged

Design Marcello Ziliani



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	21,5
02	forchetta tavola / table fork	21,1
03	coltello tavola / table knife	23,5
D3	colt. tav. stand. knife / table standing knife	23,4
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,0
05	forchetta frutta / dessert fork	18,0
06	coltello frutta / dessert knife	20,0
F6	colt. frut. stand. knife / dessert standing knife	19,8
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,0
17	forchetta dolce / pastry fork	15,6
25	coltello burro / butter knife	15,9
36	cucchiaino bibita / long drink spoon	18,6
39	cucchiaino brodo / soup spoon	18,0
29	coltello pesce / fish knife	19,2



SWING
-
Cod.088600
Mystique
Inox 18/10
3 mm



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,8
02	forchetta tavola / table fork	20,9
03	coltello tavola / table knife	22,5
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,7
05	forchetta frutta / dessert fork	18,7
06	coltello frutta / dessert knife	20,5
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiainone / serving spoon	25,5
12	forchettone / serving fork	25,5
17	forchetta dolce / pastry fork	15,4
20	pala torta / cake server	23,0
39	cucchiaino brodo / soup spoon	-

OLIVIA
-
Cod.049600
Mystique
Inox 18/10
3 mm



MYSTIQUE
PINTINOX
MADE IN ITALY

Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	23,0
02	forchetta tavola / table fork	23,0
03	coltello tavola / table knife	24,5
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	19,8
05	forchetta frutta / dessert fork	19,7
06	coltello frutta / dessert knife	21,4
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	16,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,0
10	mestolo / soup ladle	29,0
11	cucchiainone / serving spoon	26,0
12	forchettone / serving fork	26,0
17	forchetta dolce / pastry fork	17,0
20	pala torta / cake server	23,1
39	cucchiaino brodo / soup spoon	-

PALLADIUM

Cod.059600

Mystique

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
MYSTIQUE
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,8
02	forchetta tavola / table fork	20,6
03	coltello tavola / table knife	23,6
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,1
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2
06	coltello frutta / dessert knife	21,2
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,0
10	mestolo / soup ladle	27,2
11	cucchiaino / serving spoon	24,1
12	forchettone / serving fork	24,0
17	forchetta dolce / pastry fork	15,5
20	pala torta / cake server	24,0
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,2



MILLENIUM

Cod.227600

Mystique

Inox 18/10

4 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,8
02	forchetta tavola / table fork	20,8
03	coltello tavola / table knife	23,5
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,7
05	forchetta frutta / dessert fork	18,7
06	coltello frutta / dessert knife	21,5
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,7
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,7
10	mestolo / soup ladle	27,4
11	cucchiaino / serving spoon	23,5
12	forchettone / serving fork	23,8
17	forchetta dolce / pastry fork	15,5
20	pala torta / cake server	23,5
39	cucchiaino brodo / soup spoon	18,1



BERNINI

-

Cod.206600

Mystique

Inox 18/10

3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,0
02	forchetta tavola / table fork	20,0
03	coltello tavola / table knife	22,5
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,1
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1
06	coltello frutta / dessert knife	20,0
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,3
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,5
10	mestolo / soup ladle	26,5
11	cucchiainone / serving spoon	23,1
12	forchettone / serving fork	23,5
17	forchetta dolce / pastry fork	15,0
20	pala torta / cake server	22,7
39	cucchiaino brodo / soup spoon	-

SYNTHESIS

-

Cod. 203600

Mystique

Inox 18/10

3 mm



MYSTIQUE
PINTINOX
MADE IN ITALY

Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	21,0
02	forchetta tavola / table fork	21,2
03	coltello tavola / table knife	22,5
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,3
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2
06	coltello frutta / dessert knife	20,1
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,8
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,9
10	mestolo / soup ladle	26,9
11	cucchiaina / serving spoon	24,9
12	forchettone / serving fork	24,1
17	forchetta dolce / pastry fork	16,1
20	pala torta / cake server	22,8
39	cucchiaino brodo / soup spoon	-

STRESA

Cod.032600

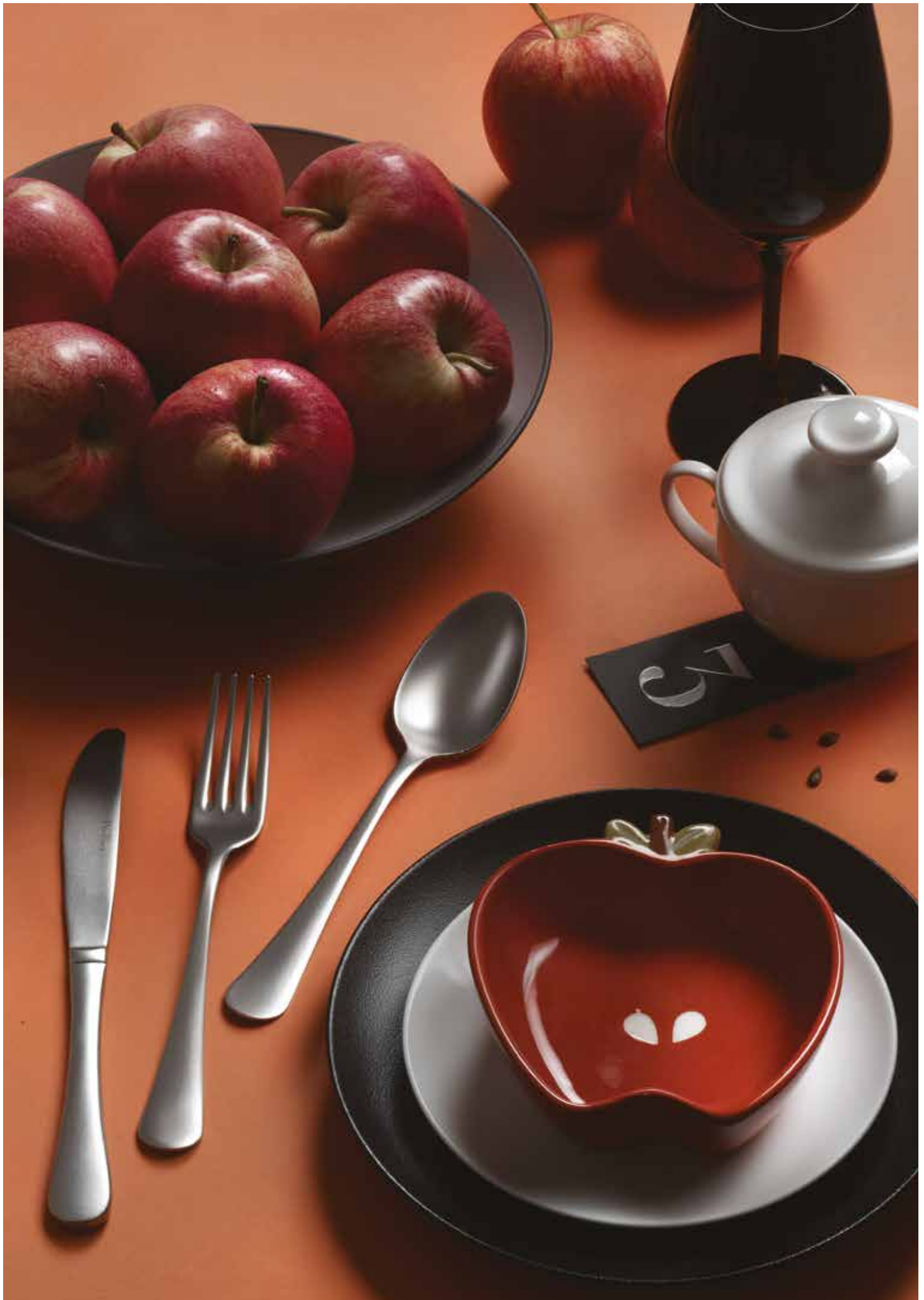
Mystique

Inox 18/10

2 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	19,6
02	forchetta tavola / table fork	19,6
03	coltello tavola / table knife	22,2
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta / dessert fork	17,7
06	coltello frutta / dessert knife	19,5
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,1
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,5
10	mestolo / soup ladle	26,9
11	cucchiaione / serving spoon	22,0
12	forchettone / serving fork	21,9
17	forchetta dolce / pastry fork	15,1
20	pala torta / cake server	22,8
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,8



TUBE

-

Cod.112600

Mystique

Inox 18/0

1,5 mm



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,0
02	forchetta tavola / table fork	20,0
03	coltello tavola / table knife	22,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	-
05	forchetta frutta / dessert fork	-
06	coltello frutta / dessert knife	-
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,0
10	mestolo / soup ladle	-
11	cucchiaione / serving spoon	-
12	forchettone / serving fork	-
17	forchetta dolce / pastry fork	16,1
20	pala torta / cake server	-
39	cucchiaino brodo / soup spoon	-

DINNER

-

Cod.R04600

Mystique

Inox 18/0

2 mm



MYSTIQUE
PINTINOX
MADE IN ITALY

Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,0
02	forchetta tavola / table fork	20,0
L3	coltello tavola stampato / stamped table knife	22,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	-
05	forchetta frutta / dessert fork	-
06	coltello frutta / dessert knife	-
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,2
08	cucchiaino moka / moka spoon	-
10	mestolo / soup ladle	-
11	cucchiaino / serving spoon	-
12	forchettone / serving fork	-
17	forchetta dolce / pastry fork	-
20	pala torta / cake server	-
39	cucchiaino brodo / soup spoon	-



PINTINOX

VELVET

Audrey..... pag. 126

La collezione *Velvet* è caratterizzata da una finitura delicatamente ruvida al tatto, ottenuta da processo di sabbiatura profonda che rende ogni pezzo resistente ad urti ed abrasioni. Grazie a un sottile film PDV, è declinata nelle preziose tonalità *Honey*, *Copper* e *Total Black* che rende ancora più distinta ed elegante ogni posata.

The *Velvet's* collection its characterized by a gently rough finish to the touch, obtained from deep blasting process that makes each piece resistant to impact and abrasion. Thanks to a thin film PDV, is available in the precious shades *Honey*, *Copper* and *Total Black* that makes each cutlery even more distinct and elegant.





PINTINOX
VELVET

~
AUDREY

Cod.2Q

PVD

Treasure honey, copper, total black

forged

Design Marcello Ziliani



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
G60001	cucchiaino tavola table spoon	
G60002	forchetta tavola table fork	
G600D3	coltello tavola table knife	
G60004	cucchiaino frutta dessert spoon	 honey
G60005	forchetta frutta dessert fork	
G600F6	coltello frutta dessert knife	
G60007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
G60008	cucchiaino moka moka spoon	
G60017	forchetta dolce pastry fork	
H60001	cucchiaino tavola table spoon	
H60002	forchetta tavola table fork	
H600D3	coltello tavola table knife	
H60004	cucchiaino frutta dessert spoon	 copper
H60005	forchetta frutta dessert fork	
H600F6	coltello frutta dessert knife	
H60007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
H60008	cucchiaino moka moka spoon	
H60017	forchetta dolce pastry fork	
D60001	cucchiaino tavola table spoon	
D60002	forchetta tavola table fork	
D600D3	coltello tavola table knife	
D60004	cucchiaino frutta dessert spoon	 total black
D60005	forchetta frutta dessert fork	
D600F6	coltello frutta dessert knife	
D60007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
D60008	cucchiaino moka moka spoon	
D60017	forchetta dolce pastry fork	



ON DEMAND

TREASURE • GOLD, BRONZE, TITANIUM, HONEY, COPPER, GREY, TOTAL BLACK

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

Titanium, bronze, gold: our cutlery comes alive and becomes unique and unforgettable. Thanks to our sophisticated and 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 servire di ciascun modello. Tempi di consegna 40 gg lavorativi.

Alchimique is a precious PVD coating made in 3 different special colors for an astonish Stone Washed Cutlery Collection. Gold, jewellery on the table. Bronze, pure metal. Titanium, power and style. Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 40 working days.

STONE WASHED

La Collezione Stone Washed nasce dal desiderio di esaltare la propria tavola in perfetto stile retrò con articoli ricercati e di ottima fattura. I prodotti, attentamente selezionati nelle gamme Pintinox e Pinti 1929, sono antichizzati con uno speciale processo detto Stone Wash: il risultato è un prodotto unico nell'aspetto e qualitativamente perfetto. Per garantire un elevato standard di qualità, tutti i coltelli sono stati riaffilati dopo avere subito il trattamento Stone Wash. Tutte le serie proposte sono complete di tutte le pezzature e già disponibili per la vendita. Ordine minimo 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 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 per colour. 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 per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 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 per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

ARGENTATURA / SILVER PLATED

10 MICRON

L'argentatura della nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e su una tecnologia avanzata. Il materiale base è l'acciaio al 18/10, sul quale viene applicato uno strato di argento spesso 10 micron tramite processo galvanico. Sulle parti esposte ad un'usura maggiore, come le punte della forchetta ed i punti di appoggio, viene apportato un doppio strato al fine di garantire all'argentatura una durata omogenea nel tempo. Sebbene possibile si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie. Ordine minimo 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 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 per colour. 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 per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

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 30 working days.

Aggiungere al prezzo dello sfuso.

Add to the price of the unpacked item.

Cod.	Descrizione / Description	TREASURE				ALCHIMIQUE			
		GOLD	BRONZE TITANIUM	HONEY COPPER GREY TOT. BLACK	STONE WASHED	GOLD	BRONZE TITANIUM	MYSTIQUE	ARGENTATURA SILVER PLATED (10 µ)
01	Cucchiaino tavola Table spoon	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	Forchetta tavola Table fork	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	Coltello tavola Table knife	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CC	Coltello tavola m.v. lama forgiata Table knife H.H and forged blade	-	-	-	✓	-	-	✓	✓
04	Cucchiaino frutta Dessert spoon	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
05	Forchetta frutta Dessert fork	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
06	Coltello frutta Dessert knife	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CD	Coltello frutta m.v. lama forgiata Dessert knife H.H and forged blade	-	-	-	✓	-	-	✓	✓
07	Cucchiaino caffè Tea-coffee spoon	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08	Cucchiaino moka Moka spoon	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	Mestolo Soup ladle	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
11	Cucchiaione Serving spoon	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12	Forchettone Serving fork	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
13	Mestolo salsa Sauce ladle	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
15	Forchetta insalata Salad fork	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
16	Forchetta dolce 4 spine Pastry fork	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
17	Forchetta 3 spine Pastry fork	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
18	Cucchiaino dolce Tea-cake spoon	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
19	Coltello dolce Pastry knife	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20	Pala torta Cake server	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CR	Cucchiaino crema Cream spoon	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
39	Cucchiaino brodo Soup spoon	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
22	Paletta gelato Ice cream spoon	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
36	Cucchiaino bibita Long drink spoon	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
28	Forchetta pesce Fish fork	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
29	Coltello pesce Fish knife	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
30	Forchetta pesce servire Fish serving fork	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
31	Coltello pesce servire Fish serving knife	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

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

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

	01		CUCCHIAIO TAVOLA TABLE SPOON
	02		FORCHETTA TAVOLA TABLE FORK
	03		COLTELLO TAVOLA TABLE KNIFE
	D3		COLTELLO STANDING KNIFE STANDING KNIFE
	CC		COLTELLO TAVOLA M. V. LAMA FORGIATA TABLE KNIFE H. H. AND FORGED BLADE
	CA		COLTELLO TAVOLA SENZA BILANCIO SPECIAL TABLE KNIFE
	F3		COLTELLO TAVOLA STAMPATO AD ALTO SPESSORE HIGH THICKNESS STAMPED TABLE KNIFE
	L3		COLTELLO TAVOLA STAMPATO STAMPED TABLE KNIFE
	67		COLTELLO BISTECCA STEAK KNIFE
	F7		COLTELLO BISTECCA STAMPATO AD ALTO SPESSORE HIGH THICKNESS STAMPED STEAK KNIFE
	04		CUCCHIAIO FRUTTA DESSERT SPOON
	05		FORCHETTA FRUTTA DESSERT FORK
	06		COLTELLO FRUTTA DESSERT KNIFE
	F6		COLTELLO FRUTTA STAMPATO AD ALTO SPESSORE HIGH THICKNESS STAMPED DESSERT KNIFE
	L6		COLTELLO FRUTTA STAMPATO STAMPED DESSERT KNIFE
	CD		COLTELLO FRUTTA M. V. LAMA FORGIATA DESSERT KNIFE H. H. AND FORGED BLADE
	CB		COLTELLO FRUTTA SENZA BILANCIO SPECIAL DESSERT KNIFE
	07		CUCCHIAINO CAFFÈ TEA-COFFEE SPOON
	08		CUCCHIAINO MOKA MOKA SPOON
	10		MESTOLO SOUP LADLE
	11		CUCCHIAIONE SERVING SPOON
	12		FORCHETTONE SERVING FORK
	13		MESTOLO SALSA SAUCE LADLE
	14		CUCCHIAIO INSALATA SALAD SPOON
	15		FORCHETTA INSALATA SALAD FORK
	16		FORCHETTINA DOLCE 4 SPINE PASTRY FORK
	59		CUCCHIAIONE RISOTTO RICE SPOON
	AW		MESTOLO ZAKOUSKI ZAKOUSKI LADLE
	17		FORCHETTINA DOLCE 3 SPINE PASTRY FORK
	18		CUCCHIAINO DOLCE TEA-CAKE SPOON
	L9		COLTELLINO STAMPATO STAMPED CAKE KNIFE
	19		COLTELLINO DOLCE PASTRY KNIFE
	20		PALA TORTA CAKE SERVER
	52		CUCCHIAINO BEBÈ BABY SPOON
	CR		CUCCHIAIO CREMA CREAM SPOON
	09		FORCHETTA CARNE MEAT FORK
	22		PALETTA GELATO ICE CREAM SPOON
	23		CUCCHIAIO FORMAGGIO GRATED-CHEESE SPOON
	25		SPALMA BURRO BUTTER SPREADER
	CS		COLTELLO BURRO M. V. VUOTO LAMA FORGIATA BUTTER SPREADER H.H. AND FORGED BLADE
	26		FORCHETTA LUMACHE SNAIL FORK
	27		FORCHETTA OSTRICHE OYSTER FORK
	FM		FORCHETTA MOLLUSCHI SHELLFISH FORK
	35		SESSOLA ZUCCHERO SUGAR SPOON
	36		CUCCHIAINO BIBITA LONG DRINK SPOON
	38		CUCCHIAIO GOURMET E SALSA GOURMET SPOON
	39		CUCCHIAIO BRODO SOUP SPOON
	AT		CUCCHIAIO ZAKOUSKI ZAKOUSKI SPOON
	28		FORCHETTA PESCE FISH FORK
	29		COLTELLO PESCE FISH KNIFE
	30		FORCHETTA PESCE SERVIRE FISH SERVING FORK
	31		COLTELLO PESCE SERVIRE FISH SERVING KNIFE
	FA		CUCCHIAIO ANTIPASTO PICCOLO SMALL STARTER SPOON
	FB		CUCCHIAIO ANTIPASTO GRANDE LARGE STARTER SPOON
	E3		COPPIA DI BACCHETTE CHOPSTICKS

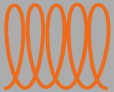
Cuiller De Table Tafellöffel Cuchara Mesa
Fourchette de table Tafelgabel Tenedor mesa
Couteau de table Tafelmesser Cuchillo mesa
Couteau standing knife Messer Standing Knife Cuchillo standing knife
Couteau de table à manche creux et lame forgiata Tafelmesser Hohlgriff geschmiedete Klinge Cuchara mesa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



Pieces
per
box



GAS
Gas
Gaz
Gas
Gas



INDUZIONE
Induction
Induction
Induktion
Induccion



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



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



VETROCERAMICA
Electricity Radiant
platein glass ceramic
Vitrocéramique | Ceran
Vitroceramica



FORNO
Oven
Four
Ofen
Horno

98900707

GRAPHIC DESIGN
Elena Maccabiani
Beatrice Isca

PH
Claudio Sambinelli
Matteo Marioli
Mirko Fiorelli

PINTINOX

HORECA

2025



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

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

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

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

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

pag. 8

SALA

DINING | SALLE | HALLE | SALA

pag. 98

CONFEZIONI

PACKAGING | EMBALLAGE | VERPACKUNG | ENVASES

pag. 105

GLI SPECIALI

SPECIAL CUTLERY | SPÉCIAUX | DIE BESONDERHEITEN | LOS ESPECIALES

pag. 117

ACCESSORI TAVOLA

TABLE ACCESSORIES | ACCESSOIRES DE TABLE | TISCHZUBEHÖR | ACCESORIOS MESA

pag. 122

COTTURA

COOKING | CUISSON | KÜCHEN | COCCIÓN

pag. 150

GASTRONORM

pag. 160

ACCESSORI

ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS

pag. 162

PREPARAZIONE

PREPARATION | LA PRÉPARATION | VORBEREITUNG | PREPARACIÓN

pag. 166

UTENSILI

TOOLS | USTENSILES | ZUBEHÖR | UTENSILIOS

pag. 186

PRESENTAZIONE

PRESENTATION | PRÉSENTATION | PRÄSENTATION | PRESENTACIÓN

pag. 192

USE & REUSE

pag. 196

BAR & GELATERIA

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

pag. 198

BAR

pag. 204

GELATERIA

ICE CREAM | CRÈMEGLACÉE | EIS | HELADO

pag. 208

CAFFETTERIA

COFFEE SHOP | CAFÉTÉRIA | CAFETERIA | CAFETERÍA

pag. 210

PASTICCERIA

PASTRY MAKING | PÂTISSERIE | PASTICCERIA | PASTELERÍA

pag. 214

RICAMBI

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

pag. 217

ESPOSITORI

DISPLAY | PRÉSENTOIR | WANDAUSSTELLER | EXPOSITOR

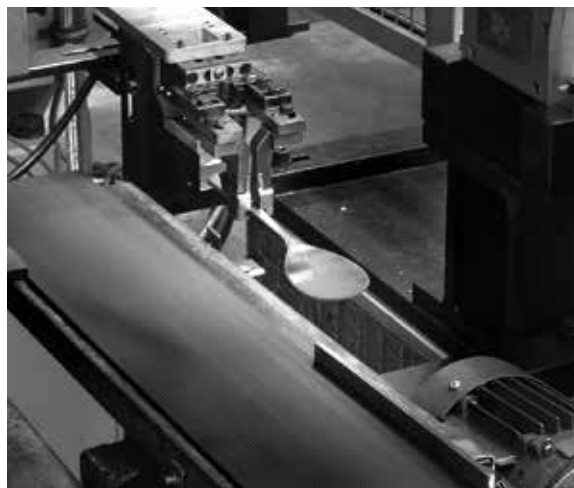
pag. 220

SEZIONE ESPLICATIVA

TECHNICAL INFORMATION | INFORMATION TECHNIQUE
| TECHNISCHE INFORMATIONEN | INFORMACIÓN TÉCNICA

pag. 228

LUXURY COLLECTION



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

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

-SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000m² coperti, in cui vi sono le produzioni di: tutti gli stampi ed attrezzature del gruppo, posateria con cicli completi, posateria forgiata, coltelleria, vasellame e accessori, pentolame professionale, linee buffet ed articoli professionali.

-GERMANY: In Germania la società Pinti inox GmbH si occupa della distribuzione sul territorio tedesco.

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

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

-SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. with the Sarezzo plant, occupying an indoor area of 15,000m², housing production of: all the group's moulds and equipment, complete cycle cutlery, forged cutlery, knives, tableware and accessories, professional pans, buffet line and professional articles.

-GERMANY: In Germany, Pinti inox GmbH handles distribution throughout German territory.

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

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

Data Prima Emissione:
14 dicembre 2000

Validità:
05 marzo 2024 – 04 marzo 2027

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

È conforme allo Standard:
ISO 9001:2015

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

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



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.

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

SALA

DINING
SALLE
HALLE
SALA





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

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

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

ALCHIMIQUE GOLD | BRONZE | TITANIUM

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

STONE WASHED

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

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

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

MYSTIQUE

Finitura raffinata ed elegante, delicatamente ruvida al tatto. Grazie a un processo di 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 servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi. Sandblasted stainless steel for an elegant mat finishing. Thanks to a deep sandblasting process, every item is strike and abrasion resistant and suitable for using in Horeca. Minimum order quantity 600 pcs mixed. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

ARGENTATURA SILVER PLATED

10 MICRON

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

30 MICRON ON DEMAND

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

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

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

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

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

LISTINO FINITURE SPECIALI PER VARIANTI ON DEMAND

SPECIAL FINISH ON DEMAND PRICE LIST

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

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



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

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

Marking is the identification mark of pieces and means:

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

A | Punzonatura Meccanica:

Cod. S0001000

Si ottiene quando il logo viene stampato durante la produzione dell'articolo. Non vengono accettati ordini inferiori ai 1200 pz per pezzatura.

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

A | Mechanical Stamped:

Cod. S0001000

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

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

B | Punzonatura Laser:

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

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

B | Laser Stamping:

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

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



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

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

HOW TO CHOOSE CUTLERY. NOTHING COULD BE EASIER!

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

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

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

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

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

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

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



PINTI1929

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

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





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



SIDE VIEW



OCTAVIA

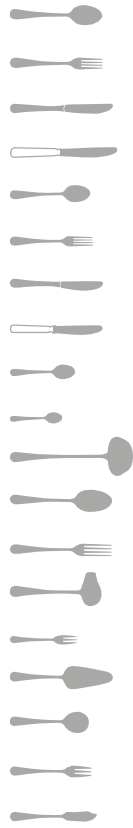


	cod.	cm
	01	20,5
	02	20,7
	03	23,5
	04	18,1
	05	18,3
	06	20,5
	07	13,9
	08	12,0
	10	29,5
	11	24,0
	12	24,0
	13	17,3
	17	15,5
	20	24,3
	28	18,2
	29	20,7

SIDE VIEW



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

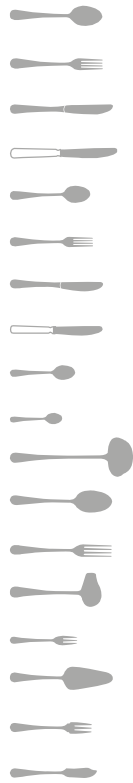


SIDE VIEW





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



SIDE VIEW

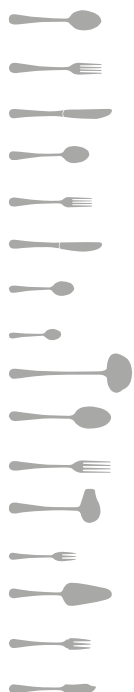




CONCEPT

045000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW





04500001
cm 23,2
cucchiaino tavola
table spoon



04500010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



04500002
cm 23,2
forchetta tavola
table fork



04500011
cm 26,0
cucchiaino servire
serving spoon



04500003
cm 24,5
coltello tavola
table knife



04500012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



04500004
cm 20,0
cucchiaino frutta
dessert spoon



04500013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle



04500005
cm 20,1
forchetta frutta
dessert fork



04500017
cm 17,2
forchetta dolce
pastry fork



04500006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife



04500020
cm 23,0
pala torta
cake server



04500007
cm 17,2
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



04500028
cm 20,0
forchetta pesce
fish fork

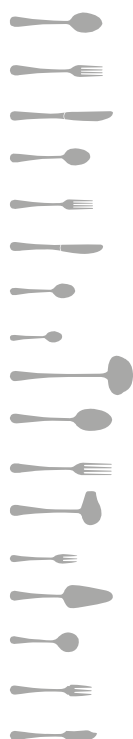


04500008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



04500029
cm 22,2
coltello pesce
fish knife

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



SIDE VIEW





04700001
cm 23,0
cucchiaino tavola
table spoon



04700010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



04700028
cm 19,9
forchetta pesce
fish fork



04700002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



04700011
cm 26,0
cucchiaino servire
serving spoon



04700029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



04700003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



04700012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



04700004
cm 20,0
cucchiaino frutta
dessert spoon



04700013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle



04700005
cm 19,9
forchetta frutta
dessert fork



04700017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



04700006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



04700020
cm 23,0
pala torta
cake server



04700007
cm 17,0
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



047000CR
cm 15,0
cucchiaino crema
cream spoon

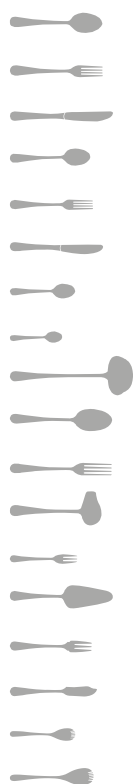


04700008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

SWING

088000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW



BAGUETTE

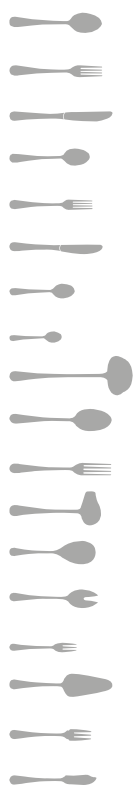


	cod.	cm
	01	20,6
	02	20,6
	03	24,1
	CC	25,3
	67	23,0
	04	17,8
	05	18,5
	06	22,0
	CD	22,5
	07	14,6
	08	11,8
	10	28,0
	11	23,5
	12	23,6
	13	17,5
	17	15,1
	19	17,7
	20	24,0
	22	13,7
	38	20,4
	39	17,9
	28	18,0
	29	19,4
	30	23,0
	31	25,0

SIDE VIEW



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



SIDE VIEW





04900001
cm 23,0
cucchiaino tavola
table spoon



04900010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



04900028
cm 19,7
forchetta pesce
fish fork



04900002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



04900011
cm 26,0
cucchiaino servire
serving spoon



04900029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



04900003
cm 24,5
coltello tavola
table knife



04900012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



04900004
cm 19,8
cucchiaino frutta
dessert spoon



04900013
cm 14,9
mestolo salsa
sauce ladle



04900005
cm 19,7
forchetta frutta
dessert fork



04900014
cm 26,0
cucchiaino insalata
salad spoon



04900006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife



04900015
cm 26,0
forchetta insalata
salad fork



04900007
cm 16,5
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



04900017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



04900008
cm 11,0
cucchiaino moka
moka spoon



04900020
cm 23,1
pala torta
cake server

BYRON

080000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW





08000001
cm 20,6
cucchiaino tavola
table spoon



08000008
cm 11,8
cucchiaino moka
moka spoon



080000CR
cm 15,2
cucchiaino crema
cream spoon



08000038
cm 20,4
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



08000002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



08000009
cm 19,7
forchetta carne
meat fork



08000022
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon



08000039
cm 17,8
cucchiaino brodo
soup spoon



08000003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



08000010
cm 28,0
mestolo
soup ladle



08000023
cm 13,5
cucchiaino formaggio
grated-cheese spoon



08000028
cm 18,0
forchetta pesce
fish fork



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



08000011
cm 23,5
cucchiaino servire
serving spoon



08000025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



08000029
cm 19,6
coltello pesce
fish knife



08000067
cm 22,8
coltello bistecca
steak knife



08000012
cm 23,8
forchettone servire
serving fork



08000026
cm 15,3
forchetta lumache
snail fork



08000030
cm 22,5
forchetta pesce servire
fish serving fork



08000004
cm 17,9
cucchiaino frutta
dessert spoon



08000013
cm 17,9
mestolo salsa
sauce ladle



08000027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



08000031
cm 25,0
coltello pesce servire
fish serving knife



08000005
cm 18,5
forchetta frutta
dessert fork



08000015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



08000035
cm 12,1
sessola zucchero
sugar spoon



08000006
cm 21,6
coltello frutta
dessert knife



08000017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



08000036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



080000CD
cm 21,6
colt. frutta manico vuoto
dessert knife H. H.



08000019
cm 17,6
coltello dolce
pastry knife



08000007
cm 14,6
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

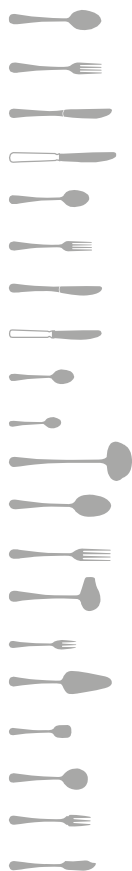


08000020
cm 24,0
pala torta
cake server

PALLADIUM

059000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW



*IN ESAURIMENTO | Out of stock





IN ESAURIMENTO
Out of stock

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

SIDE VIEW

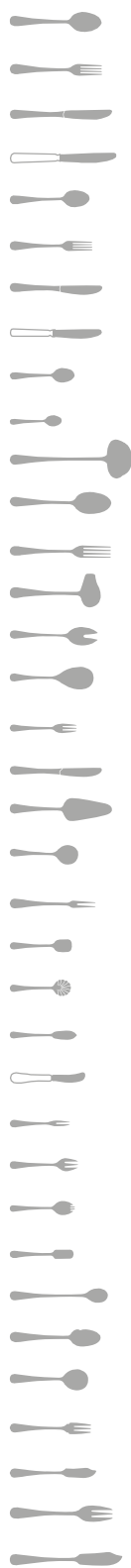


PITAGORA

081000 | 18/10 | mm 3,0

cod. cm

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



SIDE VIEW





08100001
cm 20,4
cucchiaino tavola
table spoon



08100010
cm 27,7
mestolo
soup ladle



08100009
cm 19,5
forchetta carne
meat fork



08100038
cm 20,4
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



08100002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



08100011
cm 23,5
cucchiaino servire
serving spoon



08100022
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon



08100039
cm 17,7
cucchiaino brodo
soup spoon



08100003
cm 23,2
coltello tavola
table knife



08100012
cm 23,7
forchettone servire
serving fork



08100023
cm 13,5
cucchiaino formaggio
grated-cheese spoon



08100028
cm 17,8
forchetta pesce
fish fork



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



08100013
cm 17,4
mestolo salsa
sauce ladle



08100025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



08100029
cm 19,5
coltello pesce
fish knife



08100004
cm 17,7
cucchiaino frutta
dessert spoon



08100015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



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



08100030
cm 22,6
forchetta pesce servire
fish serving fork



08100005
cm 18,4
forchetta frutta
dessert fork



08100059
cm 23,8
cucchiaino risotto
rice spoon



08100026
cm 15,4
forchetta lumache
snail fork



08100031
cm 25,1
coltello pesce servire
fish serving knife



08100006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



08100017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



08100027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



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
cucchiaino crema
cream spoon

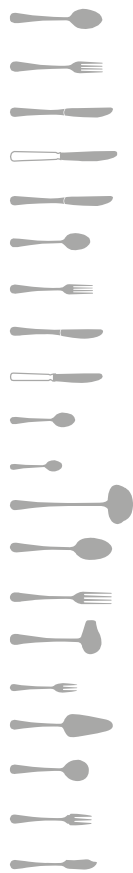


08100036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

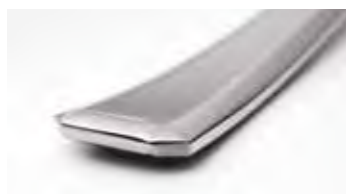
LEONARDO

0500000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW





cod. cm

01 21,0

02 21,0

03 22,5

04 18,0

05 18,0

06 20,0

07 15,0

08 11,2

16 16,5

25 16,5

36 20,0

39 18,0

29 20,0

E3 22,0



SIDE VIEW



cod. Description

L NERO OPACO
Matt black

M BIANCO OPACO
Matt white

N AVIO OPACO
Matt blue

cod. Description

57010410 REST NERO | Black

57010411 REST BIANCO | White

57010412 REST AVIO | Blue





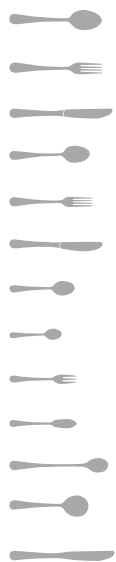
È il nostro Marchio, la nostra identità.
I prodotti raggruppati sotto questo marchio
sono tutti i prodotti di uso quotidiano,
strumenti e accessori che caratterizzano
maggiormente la nostra azienda che
ottimizzano il rapporto qualità prezzo nella
vita di tutti i giorni.

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





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



SIDE VIEW



mm 4,0 | 18/10 | 294U00

SKY SATIN



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

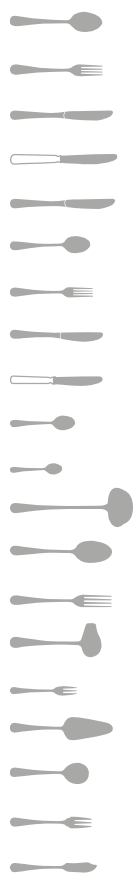
SIDE VIEW



MILLENIUM

227000 | 18/10 | mm 4,0

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



SIDE VIEW



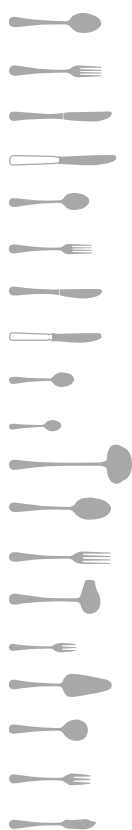


	cod.	cm
	01	20,8
	02	20,8
	03	23,5
	CC	24,0
	67	22,8
	04	17,8
	05	18,1
	06	21,0
	CD	21,5
	07	14,3
	08	11,1
	10	27,5
	11	24,0
	12	24,0
	13	17,0
	17	14,8
	20	23,6
	22	13,8
	36	19,5
	39	17,8
	28	19,0
	29	19,7

SIDE VIEW



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



SIDE VIEW



ROMANINO



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

SIDE VIEW



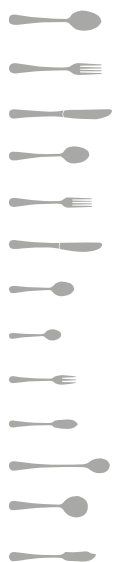
TRUMPET

207000 | 18/0 | forged

DESIGN
Daniele Ardisson

cod. cm

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



SIDE VIEW



BERNINI



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

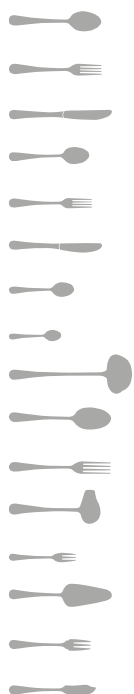
SIDE VIEW



LIBERTY

166000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW





16600001
cm 21,2
cucchiaino tavola
table spoon



16600010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



16600002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



16600011
cm 24,0
cucchiaino servire
serving spoon



16600003
cm 23,0
coltello tavola
table knife



16600012
cm 24,0
forchettone servire
serving fork



16600004
cm 18,1
cucchiaino frutta
dessert spoon



16600013
cm 16,5
mestolo salsa
sauce ladle



16600005
cm 18,0
forchetta frutta
dessert fork



16600017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



16600006
cm 20,0
coltello frutta
dessert knife



16600020
cm 24,0
pala torta
cake server



16600007
cm 15,1
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



16600028
cm 19,5
forchetta pesce
fish fork



16600008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



16600029
cm 21,5
coltello pesce
fish knife

PALACE

169000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	21,0
02	21,0
03	23,4
D3	23,0
F3	22,4
CC	23,8
67	23,0
F7	22,4
04	18,2
05	18,2
06	21,0
F6	20,0
CD	21,5
07	14,7
08	10,8
10	28,8
11	24,1
12	24,1
13	14,0
14	25,0
15	25,0
59	26,0
17	14,6
20	22,9
09	15,0
22	14,5
25	18,0
27	14,5
36	22,0
38	21,5
39	18,5
28	18,2
29	20,3



SIDE VIEW





16900001
cm 21,0
cucchiaino tavola
table spoon



16900007
cm 14,7
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



16900017
cm 14,6
forchetta dolce
pastry fork



16900039
cm 18,5
cucchiaino brodo
soup spoon



16900002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



16900008
cm 10,8
cucchiaino moka
moka spoon



16900020
cm 22,9
pala torta
cake server



16900027
cm 14,5
forchetta ostriche
oyster fork



16900003
cm 23,4
coltello tavola
table knife



16900009
cm 15,0
forchetta carne
meat fork



16900022
cm 14,5
paletta gelato
ice cream spoon



16900028
cm 18,2
forchetta pesce
fish fork



169000D3
cm 23,0
coltello verticale
standing knife



16900010
cm 28,8
mestolo
soup ladle



16900025
cm 18,0
spalma burro
butter spreader



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



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



16900011
cm 24,1
cucchiaino servire
serving spoon



16900036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



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



16900067
cm 23,0
coltello bistecca
steak knife



16900012
cm 24,1
forchettone servire
serving fork



16900038
cm 21,5
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



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



16900004
cm 18,2
cucchiaino frutta
dessert spoon



16900013
cm 14,0
mestolo salsa
sauce ladle



16900029
cm 20,3
coltello pesce
fish knife



16900005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



16900014
cm 25,0
cucchiaino insalata
salad spoon



16900006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



16900015
cm 25,0
forchetta insalata
salad fork



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



16900059
cm 26,0
cucchiaino risotto
rice spoon

PALACE MARTELLATO

168000 | 18/10 | mm 2,5

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

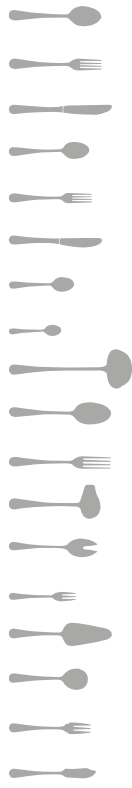


SIDE VIEW





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



SIDE VIEW



mm 3,0 | 18/10 | 1700000

SAVOY



	cod.	cm
	01	20,8
	02	20,9
	03	23,0
	F3	21,8
	CC	24,5
	F7	22,0
	04	18,0
	05	18,1
	06	20,0
	CD	21,3
	07	14,9
	08	11,0
	10	28,0
	11	25,5
	12	25,5
	13	17,4
	17	16,1
	20	23,0
	28	18,1
	29	20,0

SIDE VIEW



IN ESAURIMENTO
Out of stock

cod. **cm**

01 21,0

02 20,8

03 23,3

67 23,3

04 18,0

05 18,0

06 21,2

07 15,0

08 11,0

10 29,0

11 25,0

12 25,0

28 19,7

29 21,8



SIDE VIEW



mm 3,0 | 18/10 | 167000

TREND

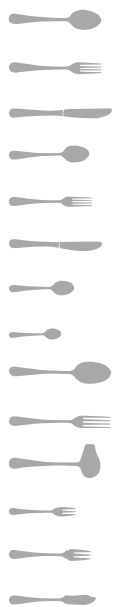


	cod.	cm
	01	21,2
	02	21,2
	03	23,0
	04	18,0
	05	18,0
	06	20,0
	07	15,0
	08	11,0
	10	28,6
	11	24,0
	12	24,0
	13	16,4
	17	16,1
	20	24,3
	28	18,0
	29	19,9

SIDE VIEW



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



SIDE VIEW



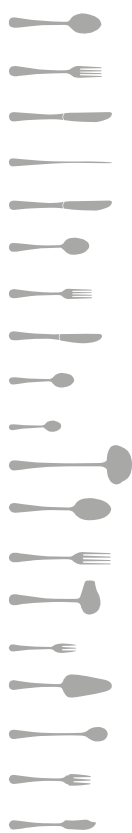
DESIGN
Daniele Ardisson



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

SIDE VIEW



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



20300001
cm 21,0
cucchiaino tavola
table spoon



20300010
cm 26,9
mestolo
soup ladle



20300002
cm 21,2
forchetta tavola
table fork



20300011
cm 24,9
cucchiaino servire
serving spoon



20300003
cm 22,5
coltello tavola
table knife



20300012
cm 25,3
forchettone servire
serving fork



20300003
cm 22,6
coltello verticale
standing knife



20300013
cm 16,4
mestolo salsa
sauce ladle



20300067
cm 22,5
coltello bistecca
steak knife



20300017
cm 16,1
forchetta dolce
pastry fork



20300004
cm 18,3
cucchiaino frutta
dessert spoon



20300020
cm 22,8
pala torta
cake server



20300005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



20300036
cm 22,1
cucchiaino bibita
long drink spoon



20300006
cm 20,1
coltello frutta
dessert knife



20300028
cm 18,5
forchetta pesce
fish fork



20300007
cm 14,8
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



20300029
cm 20,7
coltello pesce
fish knife

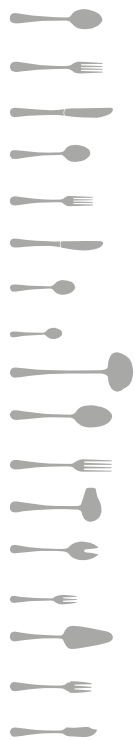


20300008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

SOLARIS

217000 | 18/10 | mm 2,5

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



SIDE VIEW



SIRIO

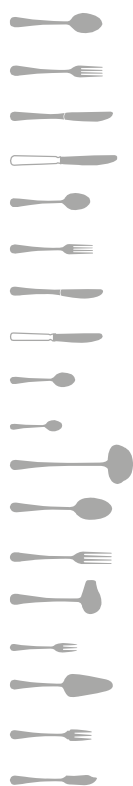


	cod.	cm
	01	20,6
	02	20,6
	03	24,1
	F3	22,0
	CC	25,0
	CA	23,5
	L3	22,0
	04	18,5
	05	18,5
	06	22,0
	L6	19,4
	CD	22,0
	CB	21,4
	07	14,6
	08	11,6
	10	27,2
	11	23,2
	12	23,6
	13	17,5
	15	22,3
	16	14,7
	17	15,2
	19	17,8
	20	23,7
	22	13,7
	25	17,0
	FM	12,5
	39	17,9
	28	18,0
	29	19,4
	30	22,7
	31	25,1

SIDE VIEW



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



SIDE VIEW



FILET



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

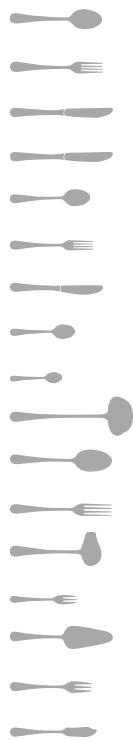
SIDE VIEW



SABRINA

209000 | 18/10 | mm 2,5

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



SIDE VIEW



MAITRE

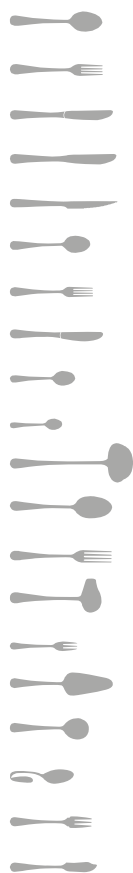


	cod.	cm
	01	20,8
	02	20,8
	03	23,0
	F3	21,8
	CC	24,5
	F7	22,0
	04	17,9
	05	17,9
	06	20,0
	CD	21,3
	07	14,9
	08	11,0
	10	28,0
	11	25,3
	12	25,3
	13	16,5
	17	16,0
	20	22,7
	28	17,9
	29	20,1

SIDE VIEW



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



SIDE VIEW



mm 2,5 | 18/10 | 214000

BRISTOL



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

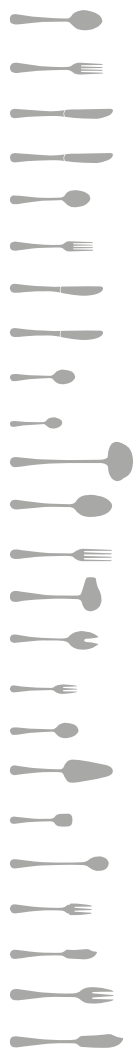
SIDE VIEW



AMERICA

224000 | 18/10 | mm 2,5

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



SIDE VIEW



BRASILIA



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

SIDE VIEW



*IN ESAURIMENTO | Out of stock

MARILYN

286000 | 18/10 | mm 2,5

DESIGN
Marcello Ziliani

cod. cm

01 21,5

02 21,0

03 23,5

04 19,6

05 19,6

06 22,0

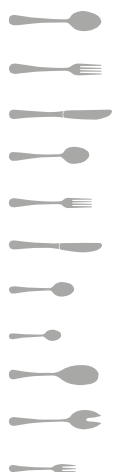
07 13,8

08 10,5

14 27,5

15 27,4

17 15,5



SIDE VIEW





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



SIDE VIEW



mm 2,5 | 18/10 | 215000

GAMMA



	cod.	cm
	01	19,6
	02	19,6
	03	21,0
	F3	22,4
	L3	21,6
	F7	22,4
	04	17,8
	05	17,9
	06	19,1
	F6	20,0
	L6	19,5
	07	13,7
	08	12,3
	10	27,5
	11	22,0
	12	22,4
	13	18,0
	15	21,8
	17	15,9
	20	21,7
	22	13,6
	36	22,0
	39	18,2
	AT	11,7
	28	19,8
	29	22,3

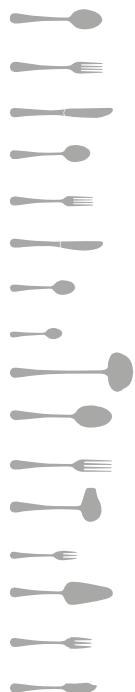
SIDE VIEW



ISCHIA

225000 | 18/10 | mm 2,5

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

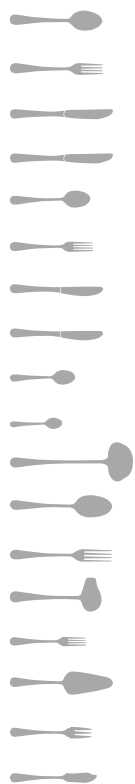


SIDE VIEW





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



SIDE VIEW



mm 3,0 | 18/0 | 261000

WAVE

NICKEL
FREE



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

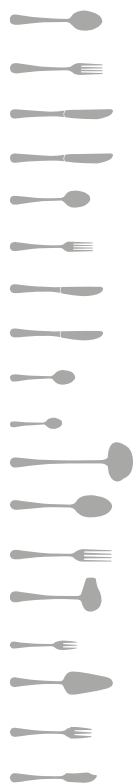
SIDE VIEW



AIDA

138000 | 18/10 | mm 2,0

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



SIDE VIEW



mm 2,0 | 18/10 | 140000

AUSTRALIA 2



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

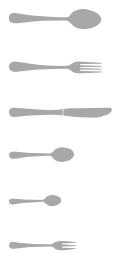
SIDE VIEW



DOLPHIN

136000 | 18/10 | mm 2,0

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



SIDE VIEW



mm 2,0 | 18/10 | 141000

UNO



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

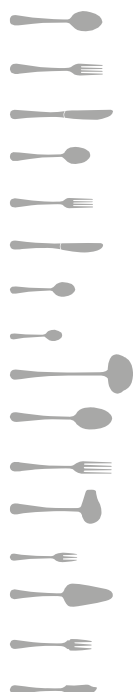
SIDE VIEW



VALENCIA

035000 | 18/10 | mm 2,0

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



SIDE VIEW

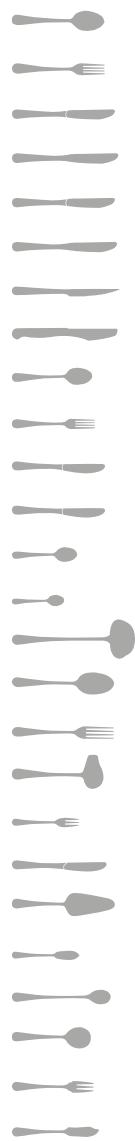




STRESA

032000 | 18/10 | mm 2,0

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



SIDE VIEW



SUPERGA



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

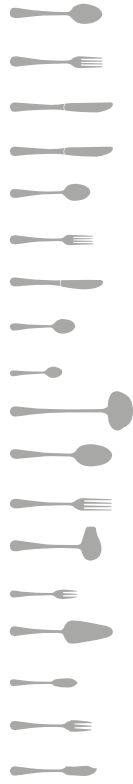
SIDE VIEW



CAMBRIDGE

071M00 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm
01	19,6
02	19,6
F3	22,0
L3	22,0
04	17,8
05	17,7
L6	19,4
07	14,1
08	11,5
10	26,9
11	22,0
12	21,9
13	17,9
17	15,1
20	22,8
25	17,0
28	18,0
29	19,6



SIDE VIEW



PUNTO



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

SIDE VIEW

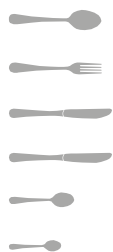


NICKEL
FREE

SNAKE

114000 | 18/10 | mm 1,5

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



SIDE VIEW



mm 2,0 | 18/0 | 028000

ECOBAGUETTE

NICKEL
FREE



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

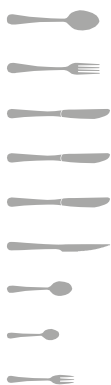
SIDE VIEW



TOURING

125000 | 18/0 | mm 2,0

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



SIDE VIEW



*IN ESAURIMENTO | Out of stock



NICKEL
FREE

TUBE



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

SIDE VIEW



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

NICKEL
FREE

CONFEZIONI

PACKAGING
EMBALLAGE
VERPACKUNG
ENVASES





CHIAVE

....C...

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

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

BOX 11+1

....7C...

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

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



NEW BOX 11+1

....2C...

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

Quantità minima 144 pezzi.
The minimum quantity 144 units.



ETICHETTA BAR CODE SINGOLA

....3...

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

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

BAR CODE LABEL

Posate e coltelli
Cutlery and knives

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



48

60



BOX 5+1 CASH & CARRY

....V6...

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

BOX 11+1 TRASPARENTE

....KC...

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

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



CARTELLE PINTINOX

Pintinox coloured hang blister

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



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



Cod. 2260C.. SIRIO
Cod. 2030C.. SYNTHESIS
Cod. 2010C.. MAITRE

		Description			
	GR 3 301	Cucchiaino tavola Table spoon Cuiller de table Tafellöffel Cuchara mesa	✓	✓	✓
	GR 3 302	Forchetta tavola Table fork Fourchette de table Tafelgabel Tenedor mesa	✓	✓	✓
	GR 2 203	Coltello tavola Table knife Couteau de table Tafelmesser Cuchillo mesa	✓	✓	✓
	GR 2 2F3	Colt. tav. stamp. ad alto spessore High thick. stamp. table knife Cout. table estampé haut épaisseur Gestanztes Messer mit hoher Stärke Cuch. mesa estamp. de alto grueso	✓	-	✓
	GR 2 2L3	Colt. tav. stamp. Stamp. table knife Cout. de table estampé Tafelmesser gest. Cuch. mesa estam.	✓	-	-
	GR 3 304*	Cucchiaino frutta Dessert spoon Cuiller dessert Dessertlöffel Cuchara postre	✓	✓	✓
	GR 3 305*	Forchetta frutta Dessert fork Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre	✓	✓	✓
	GR 2 206*	Coltello frutta Dessert knife Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre	✓	✓	✓
	GR 2 2L6*	Colt. frutta stamp. Stamp. dessert knife Cout. dessert estampé Dessertmes. gest. Cuch. postre estam.	✓	-	-
	GR 6 607	Cucchiaino caffè Tea/coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café	✓	✓	✓
	GR 6 608	Cucchiaino moka Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cucharita moka	✓	✓	✓
	GR 6 617	Forchettina dolce 3 spine Pastry fork Fourchette à gâteau Kuchengabel 3 Zinken Tenedor postre 3 púas	✓	✓	✓
	GR 3 322*	Paletta gelato Ice cream spoon Cuiller à glace Eislöffel Cuchara para helado	✓	-	-
	GR 3 336*	Cucchiaino bibita Soda spoon Cuiller à cocktail Limolöffel Cuchara refresco	-	✓	-
	GR 3 328*	Forchetta pesce Fish fork Fourchette à poisson Fischgabel Tenedor pescado	✓	✓	✓
	GR 3 329*	Coltello pesce Fish knife Couteau à poisson Fischmesser Cuchillo pescado	✓	✓	✓
	GR 1 010*	Mestolo Soup ladle Louche Suppenschöpfer Cazo sopa	✓	✓	✓
	GR 1 011*	Cucchiaino servire Serving spoon Cuiller de service Servierlöffel Cuchara servir	✓	✓	✓
	GR 1 012*	Forchettone servire Serving fork Fourchette de service Serviergabel Tenedor servir	✓	✓	✓
	GR 1 015*	Forchettone insalata Salad fork Fourchette à salade Salatgabel Tenedor ensalada	✓	-	-
	GR 1 020*	Pala torta Cake server Pelle à tarte Tortenheber Pala paste	✓	✓	✓

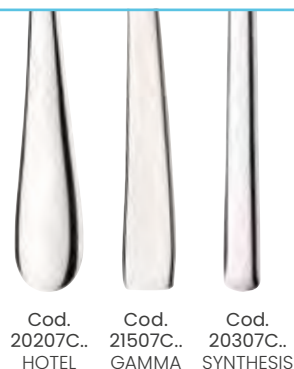
*POSATE ON DEMAND | CUTLERY ON DEMAND prezzo speciale dedicato | special dedicated price

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

Packaging for cutlery, knives, serving items ousher carton: including 24 "Chiave" - Emballages pour couverts, couteaux, service: carton de 24 "Chiave" - Verpackungen für Besteck Serviermesser : Kartonverpackung zu 24 "Chiave" - Embalajes para cubiertos, cuchillos, servir: embalaje de 24 "Chiave"

								Description	
Cod. 2240C.. AMERICA	Cod. 071MC.. CAMBRIDGE	Cod. 1250C.. TOURING	Cod. 0320C.. STRESA	Cod. 1220C.. PUNTO	Cod. 2170C.. SOLARIS	Cod. 0750C.. CATERI			
✓	✓	✓	✓	✓	✓				
✓	✓	✓	✓	✓	✓				
✓	-	✓	✓	-	✓		✓	Coltello pizza Pizza knife Couteau à pizza Pizzamesser Cuchillo pizza	251 GR 2
-	✓	✓	✓	✓	-				
✓	✓	✓	✓	✓	-				
✓	✓	-	✓	✓	✓		✓	Coltello bistecca Meat knife Couteau à viande Steakmesser Cuchillo chuletero	267 GR 2
✓	✓	-	✓	✓	✓				
✓	-	-	✓	-	✓				
✓	✓	-	✓	✓	-				
✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	Forchetta pizza Pizza fork Fourchette à pizza Pizza Gabel Tenedor pizza	366 GR 3
✓	✓	✓	✓	✓	✓				
✓	✓	✓	✓	✓	✓				
✓	-	-	-	-	-				
✓	-	-	✓	-	-		✓	Cucchiaio lungo Long spoon Cuilleur long Spaghettilöffel Cuchara larga	357 GR 3
✓	✓	-	✓	-	✓				
✓	✓	-	✓	-	✓				
✓	✓	-	✓	-	✓				
✓	✓	-	✓	-	✓		✓	Forchetta lunga Long fork Fourchette longue Spaghettigabel Tenedor largo	358 GR 3
✓	-	-	-	-	✓				
✓	✓	-	✓	-	✓				

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



			Description	Cod. 20207C.. HOTEL	Cod. 21507C.. GAMMA	Cod. 20307C.. SYNTHESIS
	N°12	01	Cucchiaio tavola Table spoon Cuiller de table Tafellöffel Cuchara mesa	✓	✓	✓
	N°12	02	Forchetta tavola Table fork Fourchette de table Tafel gabel Tenedor mesa	✓	✓	✓
	N°12	03	Coltello tavola Table knife Couteau de table Tafelmesser Cuchillo mesa	✓	✓	✓
	N°12	04*	Cucchiaio frutta Dessert spoon Cuiller dessert Dessertlöffel Cuchara postre	✓	✓	✓
	N°12	05*	Forchetta frutta Dessert fork Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre	✓	✓	✓
	N°12	06*	Coltello frutta Dessert knife Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre	✓	✓	✓
	N°12	07	Cucchiaino caffè Tea/coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café	✓	✓	✓
	N°12	08	Cucchiaino moka Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cucharita moka	✓	✓	✓
	N°12	17	Forchettina dolce 3 spine Pastry fork Fourchette à gateau Kuchengabel 3 Zinken Tenedor postre 3 púas	✓	✓	✓
	N°12	36*	Cucchiaino bibita Long drink spoon Cuiller à drink Limolöffel Cuchara refresco	✓	✓	✓
	N°12	28*	Forchetta pesce Fish fork Fourchette à poisson Fischgabel Tenedor pescado	✓	✓	✓
	N°12	29*	Coltello pesce Fish knife Couteau à poisson Fischmesser Cuchillo pescado	-	✓	✓

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

Imballo per posateria : Master da 12 scatole

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



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



				Description			
✓	✓	✓	✓	Cucchiaio tavola Table spoon Cuiller de table Tafellöffel Cuchara mesa	01	N°12	
✓	✓	✓	✓	Forchetta tavola Table fork Fourchette de table Tafel gabel Tenedor mesa	02	N°12	
✓	✓	✓	✓	Coltello tavola Table knife Couteau de table Tafelmesser Cuchillo mesa	03	N°12	
✓	✓	✓	✓	Cucchiaio frutta Dessert spoon Cuiller dessert Dessertlöffel Cuchara postre	04*	N°12	
✓	✓	✓	✓	Forchetta frutta Dessert fork Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre	05*	N°12	
✓	✓	✓	✓	Coltello frutta Dessert knife Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre	06*	N°12	
✓	✓	✓	✓	Cucchiaino caffè Tea/coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café	07	N°12	
✓	✓	✓	✓	Cucchiaino moka Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cucharita moka	08	N°12	
✓	✓	✓	✓	Forchettina 3 spine Pastry fork Fourchette à gateau Kuchengabel 3 Zinken Tenedor postre 3 púas	17	N°12	
✓	✓	✓	✓	Cucchiaino bibita Long drink spoon Cuiller à drink Limolöffel Cuchara refresco	36*	N°12	
✓	✓	✓	✓	Forchetta pesce Fish fork Fourchette à poisson Fischgabel Tenedor pescado	28*	N°12	
-	-	-	✓	Coltello pesce Fish knife Couteau à poisson Fischmesser Cuchillo pescado	29*	N°12	

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

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

GLI SPECIALI

SPECIAL CUTLERY
SPÉCIAUX
DIE BESONDERHEITEN
LOS ESPECIALES



TAVOLA | Table



CUCCHIAIO TAVOLA 18/10

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

Cod. 07400001

cm	
20	120



FORCHETTA TAVOLA 18/10

Table fork - Fourchette de table - Gabel mit -
Tenedor de mesa

Cod. 07400002

cm	
19,5	120



COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau steak - Steakmesser -
Cuchillo chuletero

Cod. 07400067

cm	
21,1	-



CUCCHIAINO CAFFÈ 18/10

Tea-coffee spoon - Cuiller a cafe - Kaffeelöffel -
Cuchara café

Cod. 07400007

cm	
14,6	120

PESCE | Fish



SCAVINO PER ARAGOSTA 18/10

Lobster pick - Curette a homard
Langustengabel - Utensilio para langosta

Cod. 074000AF

cm	
18,8	-



PINZA PER ARAGOSTA

Lobster/seafood cracker - Pince a crustaces
Langustenzange - Pinza para langosta

Cod. 074000AG

cm	
18,8	-

ARROSTO | Roast meat



FORCHETTONE ARROSTO 18/10

Carving fork - Fourchette a roti - Vorlegegabel
tenedor - Trinchante asado

Cod. 07400068

cm	
25,7	-



COLTELLO ARROSTO

Carving knife - Couteau a roti
Vorlegemesser - Cuchillo grande asado

Cod. 07400069

cm	
28	-



TRINCIAPOLLO

Poultry shears - Coupe-volailles - Geflügelschere -
Tijeras para aves

Cod. 074000AN

cm	
25	-

FORMAGGIO | Cheese



COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE

Cheese knife - Couteau a fromage - Käsemesser 2 zinken - Cuchillo queso 2 puntas

Cod. 074000AA

cm	
21,8	-



COLTELLO GRANA

Parmesan pick - Couteau a parmesan - Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro

Cod. 074000AB

cm	
18,2	-



COLTELLO FORMAGGIO DURO

Parmesan knife - Couteau fromage - Käsemesser - Cuchillo queso

Cod. 074000AD

cm	
25,9	-



COLTELLO FORMAGGIO TENERO

Soft cheese knife - Couteau fromage pate molle - Messer für Weichkäse - Cuchillo queso blando

Cod. 074000AL

cm	
21,5	-

PIZZA | Pizza



COLTELLO PIZZA/CROSTACEI

Pizza / seafood knife - Couteau a pizza/crustaces - Pizza/krustentiere messer - Cuchillo pizza/marisco

Cod. 07400051

cm	
21	-



COLTELLO TAGLIO PIZZA

Pizza serving knife - Couteau a pizza - Serviermesser für pizza - Cuchillo corte pizza

Cod. 074000AD

cm	
25,9	-



PALA SERVIRE PIZZA 18/10

Pizza server - Pelle de service pour pizza - Pizzaschieber - Paleta servir pizza

Cod. 074000AI

cm	
21,5	-

DOLCE E PANE | Cake and bread



PALA DOLCE 18/10

Cake server - Pelle a tarte - Tortenheber - Paleta postre

Cod. 074000AP

cm	
27,8	-



COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau a pain - Brotmesser - Cuchillo pan

Cod. 074000AC

cm	
31,8	-



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

cm	
18,7	-



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

cm	
23	-



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

cm	
15,5	-

PASTA | Pasta



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

cm	
28	-



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



Cod.		
163000CC	120	SPATEN
163000CD	120	



Cod.		
083000CC	60	BAGUETTE
083000CD	60	



Cod.		
050000CC	60	LEONARDO
050000CD	60	



Cod.		
228000CC	60	RITZ
228000CD	60	



Cod.		
205000CC	60	SETTECENTO
205000CD	60	



Cod.		
220000CC	60	ROMA
220000CD	60	



Cod.		
201000CC	60	MAITRE
201000CD	60	



Cod.		
170000CC	60	SAVOY
170000CD	60	



Cod.		
164000CC	120	VITTORIALE
164000CD	120	



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



Cod.		
081000CC	60	PITAGORA
081000CD	60	



Cod.		
227000CC	60	MILLENIUM
227000CD	60	



Cod.		
206000CC	60	BERNINI
206000CD	60	



Cod.		
226000CC	60	SIRIO
226000CD	60	



Cod.		
054000CC	60	FILET
054000CD	60	



Cod.	cm		
07600067	23	-	PROFESSIONALE



Cod.	cm		
08300067	23	-	BAGUETTE



Cod.	cm		
22700067	23,6	-	MILLENNIUM



Cod.	cm		
16900067	22	-	PALACE



Cod.	cm		
20300067	22,5	-	SYNTHESIS



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



Cod.	cm		
08000067	23	-	BYRON



Cod.	cm		
22800067	22,8	-	RITZ



Cod.	cm		
20900067	22,5	-	SABRINA



Cod.	cm		
05000067	23	-	LEONARDO



Cod.	cm		
03200067	22,9	-	STRESA



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

Cod.	cm		
749000EY	23	-	CLASSIC lama liscia fine edge



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

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



COLTELLO BISTECCA REGULAR

Blade cm 11

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

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



COLTELLO BISTECCA BIG

Blade cm 12,3

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

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



COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau steak - Steakmesser -
Cuchillo chuletero

Cod. 07500067

cm



23

-



FORCHETTA LUNGA 18/10

Long fork - Fourchette longue - Spaghettigabel -
Tenedor largo

Cod. 07500058

cm



22

-



COLTELLO PIZZA CATERÌ SMART

Stainless steel + ABS | cm 21

Pizza knife - Pizza steak - Pizzamesser - Cuchillo pizza



Cod.

Description



75200651

Blister 6 pz |
Blister 6 pcs

-

75200P51

Scatola
Bianca 12 pz |
12 pcs set
white box

-



COLTELLO PIZZA

Pizza knife - Pizza steak - Pizzamesser -
Cuchillo pizza

Cod. 07500051

cm



21

-



CUCCHIAIO LUNGO 18/10

Long spoon - Cuiller long - Spaghettilöffel -
Cuchara larga

Cod. 07500057

cm



22

-



FORCHETTA PIZZA 18/10

Pizza fork - Fourchette à pizza - Pizza Gabel -
Tenedor pizza

Cod. 07500066

cm



19,51

-



SCAVINO CROSTACEI 18/10

Lobster pick - Fourchette pour crustacés
Krustentieregabel - Utensilio para crustáceos
Cod. 076000AF

cm	
18,5	-



PINZA ARAGOSTA PROFESSIONAL CON MOLLA

Lobster cracker - Pince pour crustacés -
Langustenzange - Pinza para langosta
Cod. 741000AG

cm	
18,7	-



MULTIUSO CROSTACEI | PROFESSIONALI 18/10

Sea food pick - Fourchette pour crustacés -
Krustentieregabel - Utensilio para crustáceos
Cod. 076000MU

cm	
23	120



COLTELLO PIZZA STRESA

Pizza knife - Pizza steak - Pizzamesser -
Cuchillo pizza
Cod. 03200051

cm	
21,3	-



COLTELLO STRESA COLOUR

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

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

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



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

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



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

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



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

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



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

Disponibile anche in versione PVD
Also available in a PVD version

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



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

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

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling



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

cm



30

12



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

cm



26

12



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

cm



26

12



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

cm



30

12



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

Ø cm



5

12

6

12

8

12



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

cm



30

12



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

cm



28

12



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

cm



32

12



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

cm



28

12



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

cm



28

12



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

cm



30

12



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

cm



24

12



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

cm



34

12



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

cm



33

12



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

cm



28

12



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

cm



30

12



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

cm



28

12



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

cm



24

12



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

cm



30

12



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

cm



30

12



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

cm



20

12



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

cm



20

12



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

cm



24

12



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

cm



24

12



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

cm



24

12



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

cm



19

12



SOLO VENDITA MASTER | Only master selling



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

cm	
24	12



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

cm	
20	12



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

cm	
30	12



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

cm	
24	12



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

cm	
20	12



TABLE ACCESSORIES
ACCESSOIRES DE TABLE
TISCHZUBEHÖR
ACCESORIOS MESA

ACCESSORI TAVOLA



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

cm Ø cm 

31 17,8 -



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

cm 

31 6



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

cm 

14 6



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

cm 

11 6



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

cm Ø cm 

31 20,4 -



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

Ø cm 

14 -



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

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



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

cm	h cm	
18	20	-



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

cm	h cm	
12	12	-



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

cm	h cm	
25	10	-



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

cm	h cm	
25	7	-



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

IN ESAURIMENTO | Out of stock

Ø cm	h cm	
9,6	16	-



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

cm



11,5x10x12 h

-



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

cm



15x9,2x20,5 h

-



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

cm



20x12,2x20,5 h

-



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

cm



20x12,2x20,5 h

-



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

cm



11x6,8x13,5 h

-



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

cm



11x6,8x13,5 h

-



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

cm



10x8 h

-



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

cm



11,6x6,8 h

-



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

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



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

cm



17x10x20 h

-



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

cm



15x8x20 h

-



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

cm



10x6x13 h

-

IN ESAURIMENTO | Out of stock

TASTE



PINTINOX

HORECA

2025

PINTINOX
NEWS
HO.RE.CA.
HOST 2025

NEWS

HO.RE.CA. | HOST 2025

AUDREY TREASURE CHAMPAGNE
design Marcello Ziliani



HEAVEN MYSTIQUE
forged



HEAVEN VELVET CHAMPAGNE
forged + PVD



AUDREY
SECCHIELLO CHAMPAGNE | BUCKET
design Marcello Ziliani



CALEIDO
CESTE | BASKET
4 shapes + 4 colours



CALEIDO WOOD
ALZATA | DISPLAY BRIDGE
3 sizes



AUDREY TREASURE

2QL000

CHAMPAGNE



- Acciaio 18/10
- Forgiata + PVD
- Finitura lucida
- Design Marcello Ziliani
- 18/10 Stainless steel
- Forged + PVD
- Polished finish
- Designed by Marcello Ziliani



Cod.	Descriz.
01	cucchiaino tavola table spoon
02	forchetta tavola table fork
D3	coltello tavola standing knife table standing knife
04	cucchiaino frutta dessert spoon
05	forchetta frutta dessert fork

F6	coltello frutta standing knife dessert standing knife
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
08	cucchiaino moka moka spoon
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork

AUDREY VELVET

2QL600

CHAMPAGNE



- Acciaio 18/10
- Forgiata + PVD
- Finitura matt
- Design Marcello Ziliani
- 18/10 Stainless steel
- Forged + PVD
- Matt finish
- Designed by Marcello Ziliani



Cod.	Descriz.
01	cucchiaino tavola table spoon
02	forchetta tavola table fork
D3	coltello tavola standing knife table standing knife
04	cucchiaino frutta dessert spoon
05	forchetta frutta dessert fork

F6	coltello frutta standing knife dessert standing knife
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
08	cucchiaino moka moka spoon
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork

HEAVEN SATIN

007U00

- Acciaio 18/10
- Forgiata
- Finitura satinata
- 18/10 Stainless steel
- Forged
- Satin finish



Cod.	Descriz.
01	cucchiaino tavola table spoon
02	forchetta tavola table fork
03	coltello tavola table knife
04	cucchiaino frutta dessert spoon
05	forchetta frutta dessert fork

06	coltello frutta dessert knife
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
08	cucchiaino moka moka spoon
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork
39	cucchiaino brodo/riso soup/rice spoon

HEAVEN MYSTIQUE

007600

- Acciaio 18/10
- Forgiata
- Finitura matt
- 18/10 Stainless steel
- Forged
- Matt finish



Cod.	Descriz.
01	cucchiaino tavola table spoon
02	forchetta tavola table fork
03	coltello tavola table knife
04	cucchiaino frutta dessert spoon

05	forchetta frutta dessert fork
06	coltello frutta dessert knife
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
08	cucchiaino moka moka spoon

HEAVEN TREASURE

2ZL000

CHAMPAGNE



- Acciaio 18/10
- Forgiata + PVD
- Finitura lucida
- 18/10 Stainless steel
- Forged + PVD
- Polished finish



Cod.	Descriz.
01	cucchiaino tavola table spoon
02	forchetta tavola table fork
03	coltello tavola table knife
04	cucchiaino frutta dessert spoon
05	forchetta frutta dessert fork

06	coltello frutta dessert knife
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
08	cucchiaino moka moka spoon
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork

HEAVEN VELVET

2Z_600

CHAMPAGNE



TITANIUM



BRONZE



- Acciaio 18/10
- Forgiata + PVD
- Finitura matt
- 18/10 Stainless steel
- Forged + PVD
- Matt finish



2ZL600.. CHAMPAGNE ●

Cod.	Descriz.
01	cucchiaino tavola table spoon
02	forchetta tavola table fork
03	coltello tavola table knife
04	cucchiaino frutta dessert spoon
05	forchetta frutta dessert fork
06	coltello frutta dessert knife
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
08	cucchiaino moka moka spoon
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork

2ZB600.. BRONZE ● | 2ZC600.. TITANIUM ●

Cod.	Descriz.
01	cucchiaino tavola table spoon
02	forchetta tavola table fork
03	coltello tavola table knife
04	cucchiaino frutta dessert spoon
05	forchetta frutta dessert fork
06	coltello frutta dessert knife
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
08	cucchiaino moka moka spoon
17	forchetta dolce 3 spine pastry fork

CHOPSTICK 18/10

MANICO VUOTO | HOLLOW HANDLE

SQUARE



ROUND



POLISHED



SATIN



- Acciaio 18/10
- Manico vuoto
- Sezione quadrata e tonda
- Finitura lucida e satinata
- 18/10 Stainless steel
- Hollow handle
- Square and round section
- Satin and polished finish



SET 6 PZ | 6 PCS SET

Cod.	Descriz.
29000QE3	 coppia bacchette a base quadrata  pair of chopsticks with square section
29000TE3	 coppia bacchette a base tonda  pair of chopsticks with round section
29060QE3	 coppia bacchette satin a base quadrata  pair of satin chopsticks with square section
29060TE3	 coppia bacchette satin a base tonda  pair of satin chopsticks with round section

Cod.	Descriz.
29006QE3	 bacchette a base quadrata  chopsticks with square section
29006TE3	 bacchette a base tonda  chopsticks with square section
29066QE3	 bacchette satin a base quadrata  satin chopsticks with round section
29066TE3	 bacchette satin a base tonda  satin chopsticks with round section

AUDREY

SECCHIELLO + COLONNA | BUCKET + COLUMN



- Secchiello in alluminio
- Colonna in acciaio satinato
- Design Marcello Ziliani
- Aluminium bucket
- Satin-finish steel column
- Designed by Marcello Ziliani



Cod.	Color	Descriz.	cm
55705600	-	colonna champagne champagne column	ø24x65h
55705000	METAL GREY	secchiello champagne champagne bucket	ø18x20,7h
557A5000	METAL GOLD	secchiello champagne champagne bucket	ø18x20,7h
557B5000	METAL BRONZE	secchiello champagne champagne bucket	ø18x20,7h
557C5000	COFFEE	secchiello champagne champagne bucket	ø18x20,7h
557D5000	CARBON	secchiello champagne champagne bucket	ø18x20,7h

CALEIDO

CESTE | BASKETS

SAGE



CREAM



COFFEE



COAL



- Acciaio verniciato
- 4 forme
- Confezione dedicata
- Painted steel
- 4 shapes
- Special packaging



SALVIA | SAGE ●

Cod.	Descriz.	cm
518A0020	cesta bassa a rete low net basket	27
518A0021	cesta alta a rete high net basket	30
518A0018	cesta bassa a filo low wire basket	28
518A0019	cesta alta filo high wire basket	30

BURRO | CREAM ●

Cod.	Descriz.	cm
518B0020	cesta bassa a rete low net basket	27
518B0021	cesta alta a rete high net basket	30
518B0018	cesta bassa a filo low wire basket	28
518B0019	cesta alta filo high wire basket	30



CAFFÈ | COFFEE ●

Cod.	Descriz.	cm
518C0020	cesta bassa a rete low net basket	27
518C0021	cesta alta a rete high net basket	30
518C0018	cesta bassa a filo low wire basket	28
518C0019	cesta alta filo high wire basket	30

CARBONE | COAL ●

Cod.	Descriz.	cm
518D0020	cesta bassa a rete low net basket	27
518D0021	cesta alta a rete high net basket	30
518D0018	cesta bassa a filo low wire basket	28
518D0019	cesta alta filo high wire basket	30

PINTINOX

SINCE 1929

FINE
DINING

20
24

PINTINOX

SINCE 1929

FINE
DINING

20
24

HORECA
PREMIUM
SELECTION

6

INTRODUZIONE

8

POSATE

10

AUDREY

18

HIVE

22

HEAVEN

26

BRAMANTE

32

ELLADE

38

INFINITO

44

DUCALE

50

RIALTO

56

NUMA

60

WESTMINSTER

66

CAPITOLIUM

72

COLISEUM

78

STILE

84

NEW YORK

88

ARGENTATURA

90

SHOW COOKING

92

3.0

96

PADELLA AUDREY

100

COLTELLI BISTECCA

102

APPOGGIO PER POSATE

104

CLOCHE

106

ACCESSORI

108

EXECUTIVE

112

SPUC

INTRODUCTION

CUTLERY

AUDREY

HIVE

HEAVEN

BRAMANTE

ELLADE

INFINITO

DUCALE

RIALTO

NUMA

WESTMINSTER

CAPITOLIUM

COLISEUM

STILE

NEW YORK

SILVER PLATED

SHOW COOKING

3.0

AUDREY FRYING PAN

STEAK KNIVES

CUTLERY REST

CLOCHE

ACCESSORIES

EXECUTIVE

SPUC



INTRODUZIONE

Introduction Fine Dining

“

Dal 1929 Pinti Inox produce articoli per la tavola e la cucina, dedicati al mondo della casa e della ristorazione. Da sempre, il Nostro marchio è sinonimo di qualità dei materiali, innovazione tecnologica, ricerca e sviluppo. Tali caratteristiche prendono forma e sostanza nei prodotti contenuti nella collezione Fine Dining, dedicata al mondo della Ristorazione Professionale e, in particolar modo, a tutti quei Professionisti che cercano l'eccellenza.

”

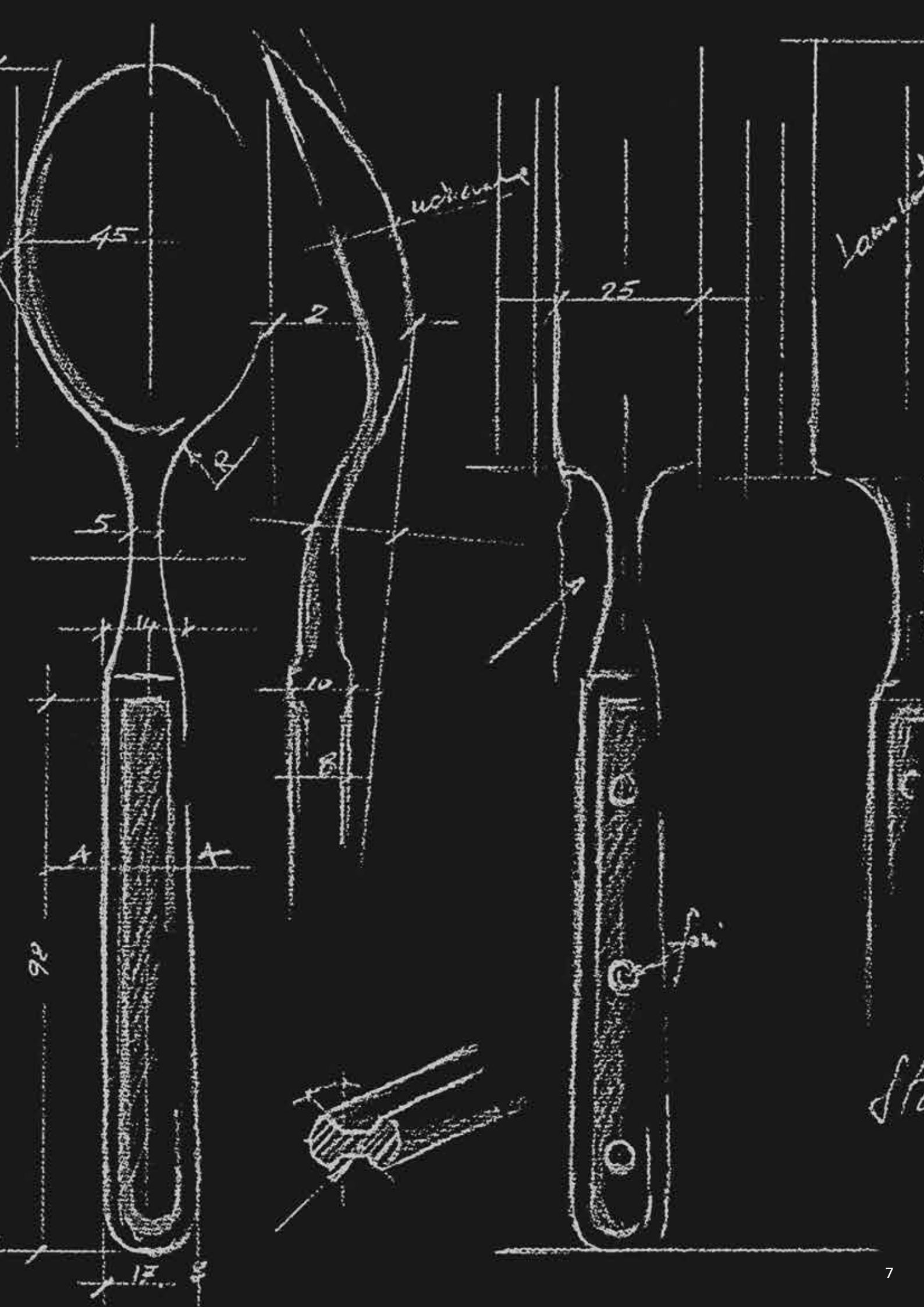
“

Since 1929, Pinti Inox has produced items for the table and kitchen, dedicated to the home and catering worlds. Our brand has always been synonymous with quality materials, innovative technology, research and development.

These characteristics take form and substance in the products contained in the Fine Dining collection, dedicated to the Professional Catering sphere and, in particular, to all Professionals seeking excellence.

”





“

La collezione Fine Dining nasce per soddisfare le esigenze di bellezza, qualità e funzionalità che la Ristorazione moderna richiede. Essa abbraccia tutti gli stili di posate dal classico al moderno con caratteristiche di altissima qualità, elevati spessori e forme aggraziate ed eleganti. Ogni serie inoltre ha delle particolarità pensate per renderla unica nel suo genere.

”

“

The Fine Dining collection was developed to meet the needs of beauty, quality and functionality that modern catering requires. The range embraces all styles of cutlery, from classic to modern, with characteristics of the highest quality, a good thickness along with graceful and elegant shapes. Each series also has special features designed to render the products unique.

”



POSATE

AUDREY

forged

Design Marcello Ziliani.

Con Audrey si ha la sensazione di avere in mano degli oggetti preziosi ma che non intimidiscono, che anzi comunicano una sensazione di piacevolezza e di confort.

L'obiettivo era trovare la risposta efficace a ogni singola istanza senza che questa comportasse ricadute negative sulle altre. Il linguaggio formale trasmette eleganza e raffinatezza, caratteristiche esaltate dalle linee fluide, morbide e allungate che trovano nella sezione laterale la nota di originalità grazie alla variazione di spessore chiaramente percepibile in prossimità del colletto.

Design Marcello Ziliani.

Audrey offers the feeling of holding precious but unintimidating objects, which actually convey a sense of pleasantness and comfort.

The goal was to find a response to each need without the latter affecting the others negatively. These features are heightened by the fluid and soft lines whose uniqueness lies in the lateral section due to the change of thickness in proximity of the collar.





AUDREY



Forchetta tavola
Table fork
cod. 16500002
cm
21,1

Coltello tavola
Table knife
cod. 16500003
cm
23,5

Coltello tavola
standing knife
*Table standing
knife*
cod. 165000D3
cm
23,4

Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 16500001
cm
21,5

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 16500005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 16500006
cm
20,0

Coltello frutta
standing knife
*Dessert standing
knife*
cod. 165000F6
cm
19,8

Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 16500004
cm
18,0



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 16500007
cm
14,6

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 16500008
cm
11,0

Cucchiaino bibita
Long drink spoon
cod. 16500036
cm
18,6

AUDREY



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 16500017

cm

15,6

Coltello burro

Butter spreader

cod. 16500025

cm

15,9

Cucchiaino brodo/riso

Soup/rice spoon

cod. 16500039

cm

18,0

Coltello pesce*

Fish knife

cod. 16500029

cm

19,2

Coltello bistecca

lama liscia

Fine edge

steak knife

cod. 165000EY

cm

23,5

Coltello bistecca

lama seghettata

Full serration

steak knife

cod. 165000EU

cm

23,5



Coppia di bacchette

Chopsticks

cod. 165000E3

cm

24,0



Appoggio per bacchette

e cucchiaino

Rest

cod. 57010500

cm

8,4x3,3x1,2 h



*In abbinamento con forchetta frutta / In combination with the dessert fork



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weight</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,5	forged
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1	forged
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	forged
D3	colt. tav. standing kinfe <i>table standing knife</i>	23,4	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	forged
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	forged
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
F6	colt. frutta standing kinfe <i>dessert standing knife</i>	19,8	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	forged
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	forged
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,6	forged
25	coltello burro <i>spreader</i>	15,9	forged
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	18,6	forged
39	cucchiaino brodo/riso <i>soup/rice spoon</i>	18,0	forged
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,2	forged
EY	coltello bistecca lama liscia <i>fine edge steak knife</i>	23,5	forged
EU	colt. bist. lama seghettata <i>full serration steak knife</i>	23,5	forged
E3	coppia di bacchette <i>chopsticks</i>	24,0	forged
Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	

57010500 appoggio per bacchette e cucchiaino
rest 8,4x3,3x1,2 h



AUDREY

Set Orientale:

2 coppie di bacchette (inox + SPS),
2 rest, 2 ciotoline
(in ABS cm 9,0x5,4x2,5 h)

Asian Set:

2 chopsticks (stainless steel + SPS),
2 rests, 2 bowls
(ABS cm 9,0x5,4x2,5 h)
cod. 165000F5

AUDREY

Design
Marcello Ziliani

"

La posata coinvolge l'uso di tutti i sensi: la vista per la sua estetica, tatto, gusto e olfatto, durante la gestualità dell'utilizzo, per finire con l'udito, sollecitato dal suono generato con piatti e stoviglie.

Marcello Ziliani

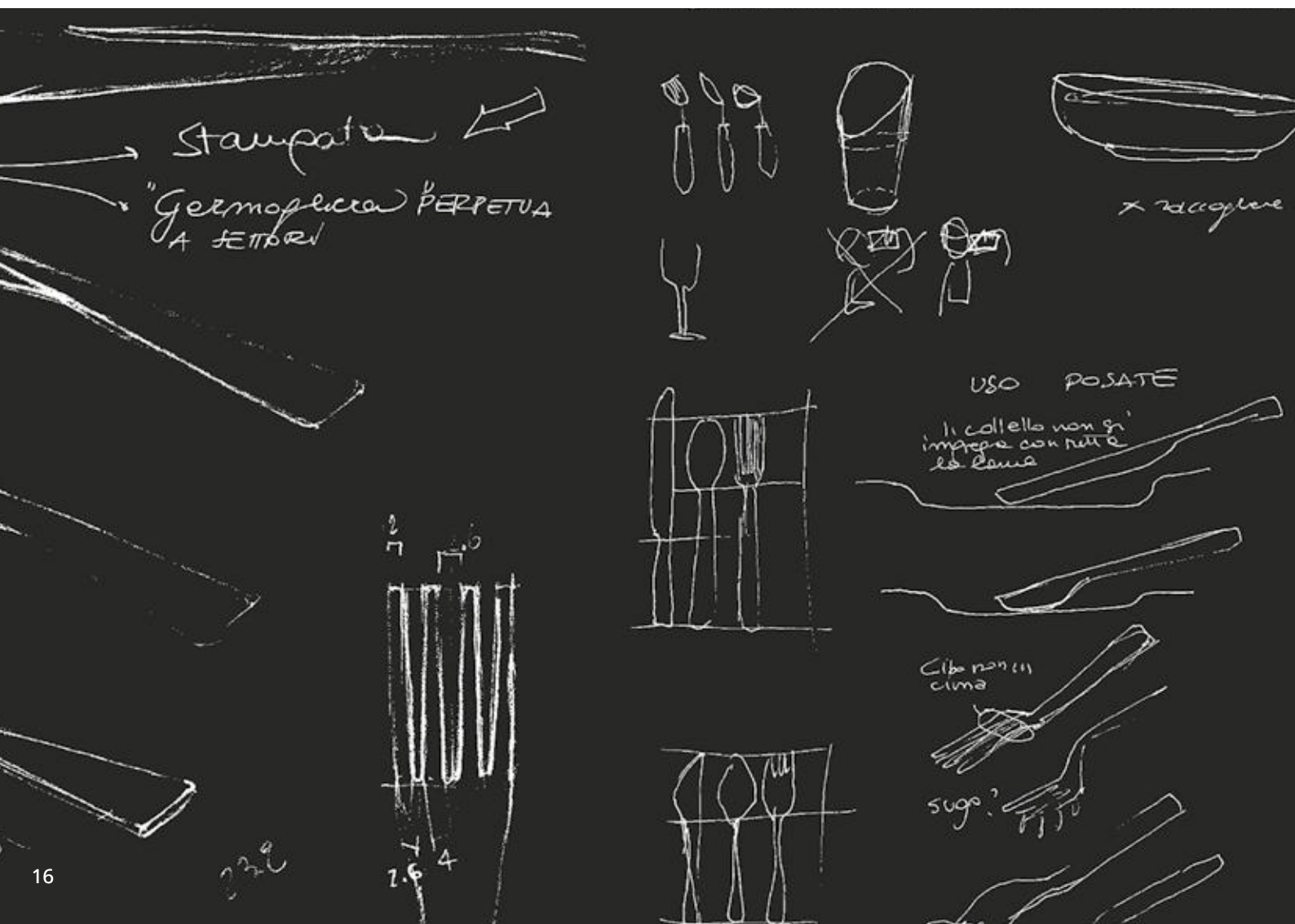
"

Cutlery involves the use of all the senses: sight for its aesthetics, touch, taste and smell, while using it, and finally hearing, stimulated by the sound generated with everyday crockery.

Marcello Ziliani

"

"





La ricercatezza e l'altissima qualità dei materiali, la finitura satinata dell'acciaio in abbinamento ai colori di tendenza e la particolare forma del manico, a sezione esagonale, rendono unica nel suo genere questa serie forgiata, che coniuga leggerezza e solidità.

La serie Hive è particolarmente indicata per mise en place classiche e moderne, in abbinamento a piatti tondi e quadrati, con e senza falda. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

Refinement and the highest quality of materials, the satin finish of the steel in combination with up-to-the-minute colours and the unique shape of the handle, the hexagonal profile all render the products in this forged series unique, combining lightness and solidity.

The Hive series is particularly suitable for classic and modern settings, paired with round and square dishes, with and without a lip. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





HIVE



Forchetta tavola

Table fork

cod. 2L_00002

cm

21,0

Coltello tavola

Table knife

cod. 2L_00003

cm

23,0

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 2L_00001

cm

21,0

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 2L_00005

cm

18,0

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 2L_00006

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 2L_00004

cm

18,0



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 2L_00007

cm

16,0

Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 2L_00017

cm

16,0



Spalmaburro

Butter spreader

cod. 2L_00025

cm

11,0

Coppia bacchette

Chopstick

cod. 2L_000E3

cm

22,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	
L	nero opaco <i>matt black</i>	
M	bianco opaco <i>matt white</i>	
Q	merlot opaco <i>matt merlot</i>	
N	blu opaco <i>matt blue</i>	
P	salvia opaco <i>matt sage</i>	
R	tortora opaco <i>matt taupe</i>	

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	forged
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	forged
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	forged
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	forged
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,7	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	forged
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0	forged
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	11,0	forged
E3	coppia di bacchette <i>chopstick</i>	22,0	forged

HEAVEN

forged

Le posate forgiate Heaven stupiscono per forma e spessore. Il design lineare e affusolato, evidenziato dalla sezione ovale del manico, si abbina con eleganza a piatti di qualsiasi forma e stile. La serie Heaven è particolarmente indicata per mise en place classiche e moderne, in abbinamento a piatti tondi e quadrati, con e senza falda. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

Heaven forged cutlery impresses thanks to the shape and weight. The linear, streamlined design, exalted by the oval profile of the handle, elegantly pairs with dishes of all shapes and styles. The Heaven series is particularly suitable for classic and modern settings, paired with round and square dishes, with and without a lip. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





HEAVEN



Forchetta tavola

Table fork

cod. 00700002

cm

21,0

Coltello tavola

Table knife

cod. 00700003

cm

23,0

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 00700001

cm

21,0

Cucchiaino brodo

Soup spoon

cod. 00700039

cm

18,0

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 00700005

cm

18,0

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 00700006

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 00700004

cm

18,0



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 00700007

cm

15,0



Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 00700008

cm

11,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	forged
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	forged
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	forged
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	forged
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	forged
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	forged
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,0	forged

BRAMANTE

forged

La serie forgiata Bramante è da sempre tra le più belle e ambite della Nostra produzione.

Essa coniuga perfezione e stile con forme tese e affusolate: la sua inconfondibile eleganza senza tempo si abbina facilmente con porcellane di forma tonda e ovale dal classico al moderno.

The Bramante forged series has long been amongst the most beautiful and coveted of our production, combining perfection and style with drawn, tapered forms.

The unmistakable timeless elegance easily pairs with porcelain in round and oval shapes, from classic to modern.





BRAMANTE



Forchetta tavola

Table fork

cod. 07800002

cm

21,1



Coltello tavola

Table knife

cod. 07800003

cm

23,5



Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 07800001

cm

20,8



Cucchiaino brodo

Soup spoon

cod. 07800039

cm

18,2

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 07800005

cm

18,4

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 07800006

cm

21,3



Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 07800004

cm

18,4



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 07800007

cm

15,5



Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 07800008

cm

12,4

BRAMANTE



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 07800017
cm
16,4



Pala torta
Cake server
cod. 07800020
cm
25,2

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 07800028
cm
18,6



Coltello pesce
Fish knife
cod. 07800029
cm
20,6



Mestolo
Soup ladle
cod. 07800010
cm
27,2



Forchettone
Serving fork
cod. 07800012
cm
24,0



Cucchiaione
Serving spoon
cod. 07800011
cm
23,8



Mestolo salsa
Sauce ladle
cod. 07800013
cm
17,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8	forged
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1	forged
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,4	forged
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,4	forged
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,3	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,5	forged
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,4	forged
10	mestolo <i>soup ladle</i>	27,2	forged
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,8	forged
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0	forged
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5	forged
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,4	forged
20	pala torta <i>cake server</i>	25,2	forged
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,2	forged
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,6	forged
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6	forged



ELLADE

forged

La serie forgiata Ellade è sinonimo di qualità assoluta e di design ai massimi livelli.

Il suo elegante stile classico risalta nei chiaroscuri della sua lavorazione, perfetta in ogni suo dettaglio.

Per quanto sia facile da inserire in mise en place classiche, questa serie trova spazio anche in tavole moderne con abbinamenti più audaci.

The Ellade forged series is synonymous with absolute quality and design of the highest levels.

The elegant classical style stands out in the chiaroscuro of the workmanship, perfect in every detail.

Easily fitting in with classical settings, this series also finds its way onto modern tables with more daring combinations.





ELLADE



Forchetta tavola

Table fork

cod. 07900002

cm

21,1

Coltello tavola

Table knife

cod. 07900003

cm

24,0

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 07900001

cm

21,2

Cucchiaino brodo

Soup spoon

cod. 07900039

cm

17,9

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 07900005

cm

18,4

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 07900006

cm

21,7

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 07900004

cm

18,7



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 07900007

cm

15,5



Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 07900008

cm

12,5



ELLADE



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 07900017
cm
16,4

Pala torta
Cake server
cod. 07900020
cm
24,6

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 07900025
cm
15,9

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 07900028
cm
18,6

Coltello pesce
Fish knife
cod. 07900029
cm
20,6



Mestolo salsa
Sauce ladle
cod. 07900013
cm
18,9



Mestolo
Soup ladle
cod. 07900010
cm
27,2

Cucchiaione
Serving spoon
cod. 07900011
cm
24,4

Forchettone
Serving fork
cod. 07900012
cm
24,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,2	forged
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1	forged
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,7	forged
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,4	forged
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,7	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,5	forged
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,5	forged
10	mestolo <i>soup ladle</i>	27,2	forged
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,4	forged
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,5	forged
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,9	forged
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,4	forged
20	pala torta <i>cake server</i>	24,6	forged
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	15,9	forged
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,9	forged
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,6	forged
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6	forged



INFINITO

forged

Design Daniele Ardisson.

La massima espressione del design italiano concentrata in una posata.

La particolare sezione a otto rovesciato, simbolo matematico di "infinito", toglie peso alla struttura, rendendo la posata leggera e bilanciata nonostante l'elevatissimo spessore.

Completa anche delle pezzature più particolari, si abbina facilmente con piatti di forma tonda e quadrata, con e senza falda.

Design Daniele Ardisson.

The ultimate expression of Italian design concentrated in cutlery.

The particular inverted figure eight profile, as the mathematical symbol for infinity, takes the weight off the structure, rendering the cutlery light and balanced despite the great thickness.

Also complete with more unique pieces, it is easily combined with round and square dishes, with and without a lip.





INFINITO



Forchetta tavola
Table fork
cod. 08500002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 08500003
cm
23,5

Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 08500001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 08500005
cm
18,1

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 08500006
cm
21,2

Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 08500004
cm
18,0



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 08500007
cm
14,9

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 08500008
cm
11,0



INFINITO



Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 08500039
cm
18,1

Cucchiaio
alta cucina
Alta cucina spoon
cod. 085000FB
cm
18,0

Cucchiaio gourmet
Gourmet spoon
cod. 08500038
cm
22,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 08500029
cm
21,7

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 08500028
cm
19,0



Coltello
spalmaburro
Spreader
cod. 08500025
cm
19,6

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 08500017
cm
16,6





Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weight</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	forged
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	forged
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	forged
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,1	forged
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,2	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,9	forged
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	forged
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,5	forged
25	coltello spalmaburro <i>spreader</i>	19,6	forged
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	22,1	forged
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,1	forged
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,0	forged
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,2	forged
FB	cucchiaino alta cucina <i>alta cucina spoon</i>	18,0	forged



DUCALE

3,5 mm

Serie di posate in stile classico veneziano con decoro su tutto il manico e di elevato spessore, la collezione Ducale è ideale per mise en place classiche ed eleganti. Molto piacevole anche in abbinamento con porcellane più moderne, preferisce forme tonde con falda.

Classic Venetian-style cutlery series with decoration all over the handle and great thickness, the Ducale collection is ideal for classic and elegant settings.

This set is also lovely in combination with more modern porcelain, favouring round shapes with a lip.





DUCALE



Forchetta tavola

Table fork

cod. 29100002

cm

20,2

Coltello tavola

Table knife

cod. 29100003

cm

24,6



Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 29100001

cm

20,5

Cucchiaino brodo

Soup spoon

cod. 29100039

cm

17,3



Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 29100005

cm

18,8

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 29100006

cm

22,7

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 29100004

cm

19,3



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 29100007

cm

15,1



Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 29100008

cm

11,1



DUCALE



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 29100017

cm

14,9

Spalmaburro

Butter spreader

cod. 29100025

cm

18,5

Forchetta pesce

Fish fork

cod. 29100028

cm

18,5



Coltello pesce

Fish knife

cod. 29100029

cm

19,9



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,5	3,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2	3,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,6	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	19,3	3,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,8	3,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,7	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1	2,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0	3,0
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	18,5	forged
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,3	3,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,2	3,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,8	3,0



RIALTO

3,5 mm

L'assenza del decoro rende attuale e moderna questa serie di stile classico veneziano e di alto spessore. Preferisce l'abbinamento con forme tonde, sia classiche che moderne.

The absence of decoration renders the style of this classic Venetian series more modern, also thanks to the good weight. Here, a combination of both classic and modern round shapes is favoured.





RIALTO



Forchetta tavola

Table fork

cod. 29200002

cm

20,2

Coltello tavola

Table knife

cod. 29200003

cm

24,6

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 29200001

cm

20,5

Cucchiaino brodo

Soup spoon

cod. 29200039

cm

17,3

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 29200005

cm

18,8

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 29200006

cm

22,7

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 29200004

cm

19,3



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 29200007

cm

15,1



Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 29200008

cm

11,1

RIALTO



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 29200017

cm

14,9

Spalmaburro

Butter spreader

cod. 29200025

cm

18,5

Forchetta pesce

Fish fork

cod. 29200028

cm

18,5



Coltello pesce

Fish knife

cod. 29200029

cm

19,9



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,5	3,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2	3,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,6	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	19,3	3,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,8	3,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,7	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1	2,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0	3,0
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	18,5	forged
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,3	3,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,2	3,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,8	3,0



NUMA

4,0 mm

Morbida nelle forme e di elevato spessore, la serie Numa è tra le più apprezzate della collezione Fine Dining.

Si abbina facilmente a porcellane di qualsiasi forma e tipo in apparecchiature classiche e moderne: l'unico limite è la fantasia. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

Soft in form and of a sturdy thickness, the Numa series is amongst the most appreciated in the Fine Dining collection.

The set easily pairs with porcelain of all shapes and types in both classic and modern settings where the only limit is one's imagination. Perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





NUMA



Forchetta tavola

Table fork

cod. 00900002

cm

21,0

Coltello tavola

Table knife

cod. 00900003

cm

23,0



Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 00900001

cm

21,0

Cucchiaino brodo

Soup spoon

cod. 00900039

cm

18,0



Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 00900005

cm

18,0

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 00900005

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 00900004

cm

18,0



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 00900007

cm

15,0



Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 00900008

cm

11,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	4,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	4,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	4,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	4,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	3,0
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,0	4,0

WESTMINSTER

3,5 mm

La serie di posate Westminster è di inconfondibile stile inglese rivisitato in chiave moderna per decoro e dimensioni.

Essa gode di elevati spessori e di un'ottima profondità di gamma, tra le più complete sul mercato.

È l'ideale per mise en place formali ed eleganti, classiche nello stile e ricercate per la scelta dei prodotti, grazie anche alla presenza dei coltelli con manico vuoto, da sempre sinonimo di qualità ed eccellenza.

Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

The Westminster cutlery series has an unmistakably English style revisited in a modern way in terms of decoration and dimensions.

It has a nice thickness and an excellent depth of range, as one of the most comprehensive on the market. This set is ideal for formal and elegant settings, being classic in style and sought after thanks to the choice of products, and to the presence of knives with a hollow handle, having long been synonymous with quality and excellence. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





WESTMINSTER



Forchetta tavola

Table fork

cod. 23100002

cm

20,7

Coltello tavola

Table knife

cod. 23100003

cm

23,0

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 23100001

cm

20,6

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 23100005

cm

18,6

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 23100006

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 23100004

cm

17,8



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 23100007

cm

14,5

Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 23100008

cm

11,8



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 23100017

cm

15,0

WESTMINSTER



Forchetta pesce

Fish fork

cod. 23100028

cm

18,1

Coltello pesce

Fish knife

cod. 23100029

cm

19,4

Coltello tavola

manico vuoto

Table knife H.H.

cod. 23100053

cm

23,5

Coltello frutta

manico vuoto

Dessert knife H.H.

cod. 23100056

cm

21,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	3,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5	79 gr
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	3,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	3,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
56	colt. frutta m. vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0	63 gr
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	3,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	3,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	3,5
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,5

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
080000CC	colt. tav. m. v. lama forg. <i>table knife H.H. forg. blade</i>	25,2	forged
080000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forg. blade</i>	21,6	forged
08000019	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,6	forged
08000020	pala torta <i>cake server</i>	24,0	3,0
080000CR	cucchiaino crema <i>cream spoon</i>	15,2	2,5
08000009	forchetta carne <i>meat fork</i>	19,7	2,0
08000022	paletta gelato <i>dessert knifeice-cream spoon</i>	13,6	2,0
08000023	cucchiaino formaggio <i>grated-cheese spoon</i>	13,5	2,0
08000025	spalmaburro <i>butter spreader</i>	15,0	2,0
08000026	forchetta lumache <i>snail fork</i>	15,3	2,0
08000027	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	15,5	2,5
08000035	sessola zucchero <i>sugar spoon</i>	12,1	2,0
08000036	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	2,0
08000038	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	2,5
08000039	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,8	2,5
08000030	forchetta pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,5	3,0
08000031	coltello pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,0	3,0

CAPITOLIUM

3,5 mm

La serie di posate Capitolium, di puro stile classico romano, oggi trova spazio in mise en place di qualsiasi tipo: si può infatti abbinare facilmente con piatti sia classici che moderni.

Sono da segnalare notare la presenza dei coltelli manico vuoto, fondamentali per le apparecchiature più formali ed eleganti e l'ottima profondità di gamma. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

The Capitolium cutlery series has a pure classical Roman style, today fitting in with any type of setting. Indeed, the set can be easily combined with both classic and modern plates.

Of note are the hollow-handle knives, being fundamental for more formal and elegant settings, bolstered by an excellent depth of range. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





CAPITOLIUM



Forchetta tavola

Table fork

cod. 23500002

cm

20,7

Coltello tavola

Table knife

cod. 23500003

cm

23,0

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 23500001

cm

20,6

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 23500005

cm

18,6

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 23500006

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 23500004

cm

17,8



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 23500007

cm

14,5

Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 23500008

cm

11,8



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 23500017

cm

15,0

CAPITOLIUM



Forchetta pesce

Fish fork

cod. 23500028

cm

18,1

Coltello pesce

Fish knife

cod. 23500029

cm

19,4

Coltello tavola

manico vuoto

Table knife H.H.

cod. 23500053

cm

23,5

Coltello frutta

manico vuoto

Dessert knife H.H.

cod. 23500056

cm

21,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	3,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5	82 gr
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	3,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	3,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
56	colt. frutta m. vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0	64 gr
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	3,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	3,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	3,5
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,5

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
083000CC	colt. tav. m. v. lama forg. <i>table knife H.H. forg. blade</i>	25,3	forged
08300067	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,0	forged
083000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forg. blade</i>	22,5	forged
08300010	mestolo <i>ladle</i>	28,0	3,0
08300011	cucchiiaione <i>serving spoon</i>	23,5	3,0
08300012	forchettone <i>serving fork</i>	23,6	3,0
08300013	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5	2,5
08300019	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,7	forged
08300020	pala torta <i>cake server</i>	24,0	3,0
08300022	paletta gelato <i>dessert knife ice-cream spoon</i>	13,7	2,0
08300038	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	2,5
08300039	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,9	2,5
08300030	forchetta pesce servire <i>fish serving fork</i>	23,0	3,0
08300031	coltello pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,0	3,0

COLISEUM

3,5 mm

La serie di posate Coliseum è caratterizzata da elevati spessori e da una profondità di gamma estremamente vasta, completa di coltelli con manico vuoto e di pezzature uniche e particolari. È indicata per mise en place classiche e moderne, con piatti di forma tonda e ovale. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

The Coliseum cutlery series is characterised by a nice thickness and a depth of range, being extremely broad, complete with knives with hollow handles along with unique and special pieces. This series suits both classic and modern settings, with plates that are round and oval in shape. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





COLISEUM



Forchetta tavola

Table fork

cod. 23400002

cm

20,7

Coltello tavola

Table knife

cod. 23400003

cm

23,0

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 23400001

cm

20,6

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 23400005

cm

18,6

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 23400006

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 23400004

cm

17,8



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 23400007

cm

14,5

Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 23400008

cm

11,8



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 23400017

cm

15,0

COLISEUM



Forchetta pesce

Fish fork

cod. 23400028

cm

18,1



Coltello pesce

Fish knife

cod. 23400029

cm

19,4

Coltello tavola
manico vuoto

Table knife H.H.

cod. 23400053

cm

23,5



Coltello frutta
manico vuoto

Dessert knife H.H.

cod. 23400056

cm

21,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	3,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5	82 gr
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	3,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	3,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
56	colt. frutta m. vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0	64 gr
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	3,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	3,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	3,5
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,5

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
081000CC	colt. tav. m. v. lama forg. <i>table knife H.H. forg. blade</i>	24,5	forged
081000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forg. blade</i>	21,3	forged
08100059	cucchiiaione risotto <i>rice spoon</i>	23,8	3,0
08100019	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,7	forged
08100020	pala torta <i>cake server</i>	24,0	3,0
081000CR	cucchiaino crema <i>cream spoon</i>	15,5	2,5
08100009	forchetta carne <i>meat fork</i>	19,5	3,0
08100022	paletta gelato <i>dessert knife/ice-cream spoon</i>	13,6	2,0
08100023	cucchiaino formaggio <i>grated-cheese spoon</i>	13,5	2,0
08100025	spalmaburro <i>butter spreader</i>	15,0	2,0
081000CS	colt. burro m. v. lama forg. <i>butter spreader H.H. forg. blade</i>	18,7	forged
08100026	forchetta lumache <i>snail fork</i>	15,4	2,0
08100027	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	15,5	2,5
081000FM	forchetta molluschi <i>shellfish fork</i>	12,5	2,0
08100035	sessola zucchero <i>sugar spoon</i>	12,0	2,0
08100036	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	2,0
08100038	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	2,5
08100039	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,7	2,5
08100030	forchetta pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,6	3,0
08100031	coltello pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,1	3,0

STILE

4,0 mm

Tra le più amate della Nostra produzione, la serie Stile è la più semplice da abbinare grazie al suo design lineare e minimal.

La sezione ovale del manico la rende comoda e piacevole da usare.

È inoltre perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale, grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

È abbinabile con piatti di qualsiasi forma e stile, con e senza falda.

Amongst the most popular in our production, the Stile series is the easiest to match with thanks to its linear and minimalist design.

The oval profile of the handle renders the set comfortable and pleasant to use.

It is also perfect for modern hospitality and catering industries, thanks to the proportions of the dimensions. It can be combined with any round or square dishes, with or without a lip.





STILE



Forchetta tavola

Table fork

cod. 24000002

cm

21,0

Coltello tavola

Table knife

cod. 24000003

cm

22,5



Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 24000001

cm

21,0

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 24000005

cm

18,0

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 24000006

cm

19,2



Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 24000004

cm

18,0



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 24000007

cm

14,7

Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 24000008

cm

11,0



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 24000017

cm

15,2

STILE



Forchetta pesce
Fish fork
cod. 24000028
cm
19,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 24000029
cm
20,5

Mestolo
Soup ladle
cod. 24000010
cm
29,0

Cucchiaione
Serving spoon
cod. 24000011
cm
26,0



Forchettone
Serving fork
cod. 24000012
cm
26,0



Cucchiaio insalata
Salad spoon
cod. 24000014
cm
26,0



Forchetta insalata
Salad fork
cod. 24000015
cm
26,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	4,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	4,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	4,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	4,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,2	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,2
10	mestolo <i>soup ladle</i>	29,0	4,0
11	cucchiainone <i>serving spoon</i>	26,0	4,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	26,0	4,0
14	cucchiaino insalata <i>salad spoon</i>	26,0	4,0
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	26,0	4,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2	3,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1	4,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,5	4,0



NEW YORK

3,0 mm

Posate dal design moderno e dalle caratteristiche inedite: il manico sottile si allarga nella parte finale con una leggera svasatura, come nei gambi dei calici più pregiati ed eleganti.

Abbinabile con piatti di qualsiasi forma, con e senza falda, la serie New York preferisce mise en place moderne ed eleganti.

Cutlery with a modern design and unprecedented characteristics. The thin handle widens at the end with a slight flare, reminiscence of the stems of the finest and most elegant chalices.

Combinable with any form of dish, with or without a lip, the New York series pairs best with modern and elegant settings.





NEW YORK



Forchetta tavola

Table fork

cod. 01400002

cm

21,0

Coltello tavola

Table knife

cod. 01400003

cm

23,0

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 01400001

cm

21,0

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 01400005

cm

18,0

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 01400006

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 01400004

cm

18,0



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 01400007

cm

15,0

Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 01400008

cm

11,0

Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 01400017

cm

17,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	3,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	3,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	3,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	3,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	2,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0	2,5

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
04500011	cucchiaino <i>serving spoon</i>	26,0	4,0
04500012	forchettone <i>serving fork</i>	26,0	4,0
04500020	pala torta <i>cake server</i>	23,0	4,0

ARGENTATURA

Silver Plated
on demand

EN1 = 10μ al 3° titolo

EN3 = 30μ al 1° titolo assoluto (90 gr)

L'argentatura della Nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e tecnologie avanzate. Sull'acciaio viene applicato uno strato di argento tramite processo galvanico, preceduto da una preparazione in Nickel di Wood per aumentare la durezza e la tenuta dell'argentatura. Per garantire agli articoli una durata omogenea nel tempo, viene depositato un doppio strato di argento sulle parti più esposte all'usura, come le punte dei rebbi delle forchette o i punti di appoggio delle posate. Sebbene possibile, si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

EN1 = 10μ

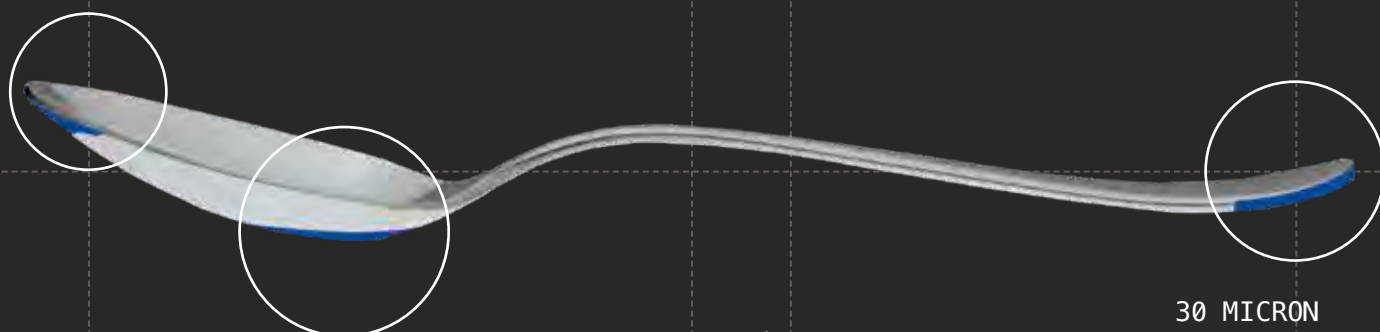
EN3 = 30μ (90 gr)

The silvering of our cutlery is based on 50 years of experience and advanced technologies. On steel, a layer of silver is added via a galvanic process, preceded by a Wood's Nickel preparation to increase the hardness and grip of the silvering itself. To ensure the items have a homogeneous duration over time, a double layer of silver is deposited on the areas most exposed to wear and tear, such as the prongs of forks or support points of the cutlery. Although possible, we do not recommend washing in the dishwasher.

10 MICRON

Ordine minimo 600 pz. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

Minimum order quantity 600 pcs. 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

Ordine minimo 600 pz. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

Minimum order quantity 600 pcs. 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
on demand

10 MICRON

Articolo Item	Cod. Code	Descrizione Description	HEAVEN	ELLADE BRAMANTE	DUCALE RIALTO	WESTMINSTER COLISEUM CAPITOLIUM	STILE
	01	cucchiaino tavola / <i>table spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	02	forchetta tavola / <i>table fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	03	coltello tavola / <i>table knife</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	53	c. tavola m.v. / <i>table knife H.H</i>	-	-	-	✓	-
	04	cucchiaino frutta / <i>dessert spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	05	forchetta frutta / <i>dessert fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	06	coltello frutta / <i>dessert knife</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	56	colt. frutta m.v. / <i>dessert knife H.H.</i>	-	-	-	✓	-
	07	cucchiaino caffè / <i>tea-coffee spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	08	cucchiaino moka / <i>moka spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	17	forchettina dolce 3 spine / <i>pastry fork</i>	-	✓	✓	✓	✓
	28	forchetta pesce / <i>fish fork</i>	-	✓	✓	✓	✓
	29	coltello pesce / <i>fish knife</i>	-	✓	✓	✓	✓

30 MICRON

Articolo Item	Cod. Code	Descrizione Description	HEAVEN	ELLADE BRAMANTE	DUCALE RIALTO	WESTMINSTER COLISEUM CAPITOLIUM	STILE
	01	cucchiaino tavola / <i>table spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	02	forchetta tavola / <i>table fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	03	coltello tavola / <i>table knife</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	53	c. tavola m.v. / <i>table knife H.H</i>	-	-	-	✓	-
	04	cucchiaino frutta / <i>dessert spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	05	forchetta frutta / <i>dessert fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	06	coltello frutta / <i>dessert knife</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	56	colt. frutta m.v. / <i>dessert knife H.H.</i>	-	-	-	✓	-
	07	cucchiaino caffè / <i>tea-coffee spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	08	cucchiaino moka / <i>moka spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	17	forchettina dolce 3 spine / <i>pastry fork</i>	-	✓	✓	✓	✓
	28	forchetta pesce / <i>fish fork</i>	-	✓	✓	✓	✓
	29	coltello pesce / <i>fish knife</i>	-	✓	✓	✓	✓

SHOW COOKING

Fine Dining

“

Gli articoli da show cooking della collezione Fine Dining coniugano estetica e funzionalità: essi sono infatti studiati in tutti i dettagli, dalla scelta dei materiali alle forme dei recipienti, per essere performanti, resistenti e belli da vedere.

”

“

The show cooking pieces of the Fine Dining collection combine aesthetics and functionality. Indeed, each piece is studied down to the last detail, from the choice of materials to the shapes of the vessels, in order to be functional, durable and beautiful to look at.

”



SHOW COOKING

3.0

3ply

Una serie innovativa interamente studiata e creata in Italia per unire le migliori caratteristiche di 2 metalli fondamentali in cucina: l'alluminio e l'acciaio. Prodotta in trilaminato, un materiale composto da 3 strati (acciaio 18/10, alluminio e acciaio 18/Cr), la serie 3.0 unisce la conducibilità termica dell'alluminio alle ottime peculiarità dell'acciaio: resistenza, estetica e possibilità di conservare e di cucinare qualsiasi alimento. La serie è composta da casseruole, di forma perfettamente cilindrica, e padelle a saltare con rivestimento Eclipse, tra i migliori per resistenza e antiaderenza.

An innovative series entirely designed and created in Italy to combine the best features of two fundamental metals in the kitchen: aluminium and steel. Produced in trilaminate, a material composed of 3 layers (18/10 steel, aluminium and 18/Cr steel), the 3.0 series combines the thermal conductivity of aluminium with the excellent properties of steel, namely resistance, aesthetics and the possibility of storing and cooking any type of food. The series is comprised of casserole dishes, perfectly cylindrical in shape, along with sauté pans with Eclipse coating, amongst the best in terms of resistance and non-stick properties.





PINTI 1929
MADE IN ITALY
3.0
TRIMETALLO
600009

3.0



Casseruola alta
Deep casserole
cod. 376005..
Ø cm
20/24/28

Casseruola bassa
Low casserole
cod. 376009..
Ø cm
20/24/28



Padella sauté con antiaderente
Sauté frying pan
cod. 37613B..
Ø cm
20/24/28

Casseruola fonda 1 manico
Saucepan
cod. 376006..
Ø cm
16/20



Coperchio
Lid
cod. 376030..
Ø cm
16/20/24/28

3.0

Made in Italy

3ply



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm	lt
37600520	casseruola alta <i>deep casserole</i>	20,0	3,75

37600524	casseruola alta <i>deep casserole</i>	24,0	6,25
----------	--	------	------

37600528	casseruola alta <i>deep casserole</i>	28,0	9,75
----------	--	------	------

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm	lt
------	-----------------------------------	------	----

37600920	casseruola bassa <i>low casserole</i>	20,0	2,25
----------	--	------	------

37600924	casseruola bassa <i>low casserole</i>	24,0	4,25
----------	--	------	------

37600928	casseruola bassa <i>low casserole</i>	28,0	6,75
----------	--	------	------

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm	lt
------	-----------------------------------	------	----

37613B20	padella sauté con antiaderente <i>sauté frying pan</i>	20,0	1,10
----------	---	------	------

37613B24	padella sauté con antiaderente <i>sauté frying pan</i>	24,0	1,90
----------	---	------	------

37613B28	padella sauté con antiaderente <i>sauté frying pan</i>	28,0	3,10
----------	---	------	------

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm	lt
------	-----------------------------------	------	----

37600616	casseruola fonda 1 manico <i>saucepan</i>	16,0	2,00
----------	--	------	------

37600620	casseruola fonda 1 manico <i>saucepan</i>	20,0	3,75
----------	--	------	------

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm
------	-----------------------------------	------

37603016	coperchio <i>lid</i>	16,0
----------	-------------------------	------

37603020	coperchio <i>lid</i>	20,0
----------	-------------------------	------

37603024	coperchio <i>lid</i>	24,0
----------	-------------------------	------

37603028	coperchio <i>lid</i>	28,0
----------	-------------------------	------

AUDREY

Design
Marcello Ziliani

La linea curva, sinuosa ed elegante che ha definito l'identità e decretato il successo della collezione Audrey si declina in nuove tipologie, prima a vedere la luce questa collezione di padelle che reinterpreta in chiave contemporanea l'immagine della padella classica di alto livello. Il manico, elemento distintivo e iconico realizzato in acciaio forgiato, riprende la forma caratteristica di Audrey per poi aprirsi ad abbracciare plasticamente il corpo realizzato in alluminio ad alto spessore con fondo full induction e rivestimento antiaderente a 3 strati long life.

The sinuous and elegant shape of our cutlery line Audrey inspires a new line of cookware: this shape allows this line to be the modern sister of the classic, traditional high-performance pan. The handle is what makes it special and distinguished: out of forged stainless steel, it keeps the typical Audrey silhouette and then embraces the body of the pan, made in high thickness aluminium with full induction bottom and a non-stick coating with 3 long life layers.



AUDREY

aluminum



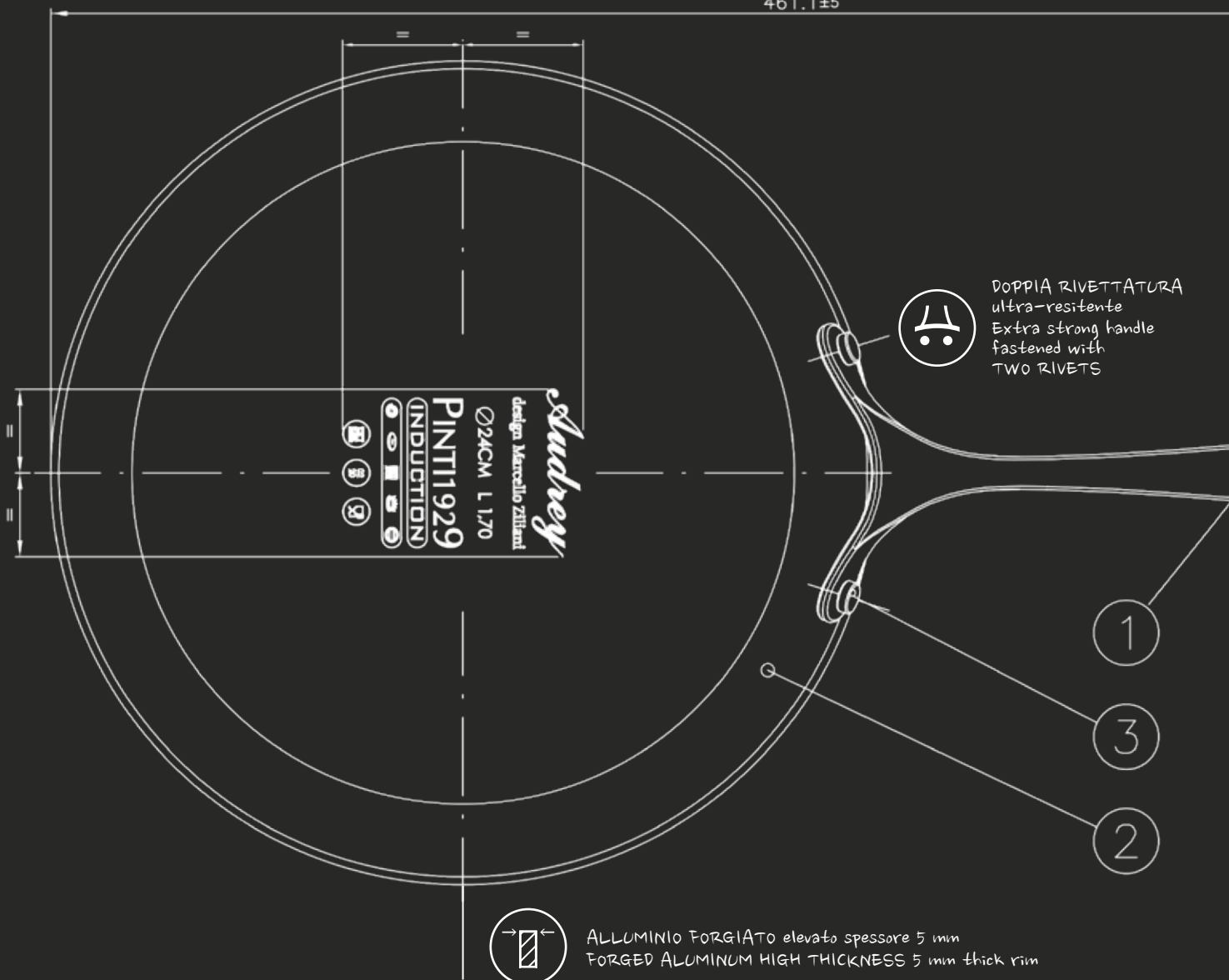
Padella
Frying pan
cod. 370025..
Alluminio forgiato
Forged aluminum
Ø cm
20/24/28

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm	lt
37002520	padella <i>frying pan</i>	20,0	1,00
37002524	padella <i>frying pan</i>	24,0	1,70
37002528	padella <i>frying pan</i>	28,0	2,60

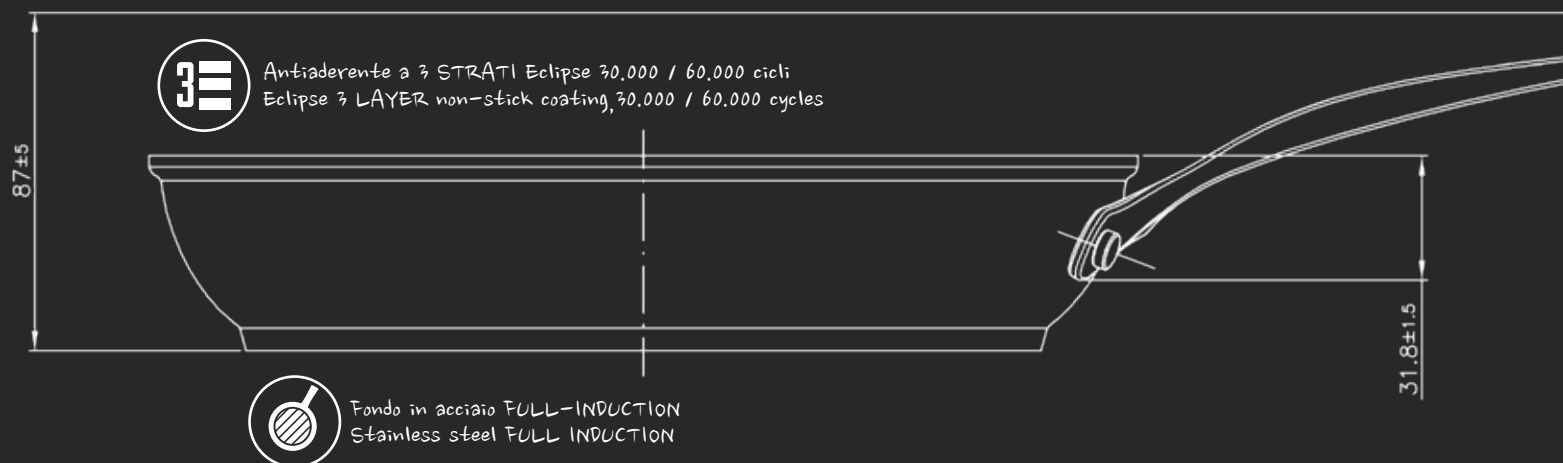


Adatta a tutti i piani cottura, anche INDUZIONE
Suitable for all kind of cook-tops, perfect for INDUCTION use

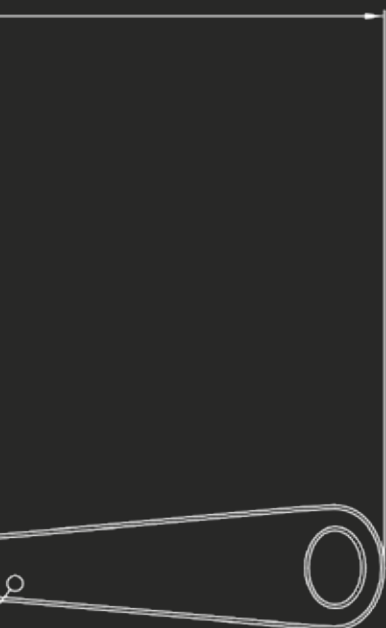
461.1±5



Antiaderente a 3 STRATI Eclipse 30.000 / 60.000 cicli
Eclipse 3 LAYER non-stick coating, 30.000 / 60.000 cycles



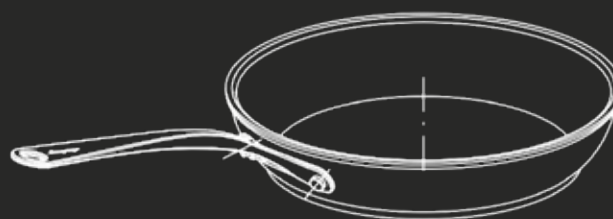
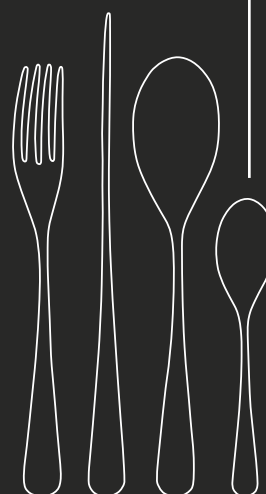
Fondo in acciaio FULL-INDUCTION
Stainless steel FULL INDUCTION



MANICO in acciaio FORGIATO
FORGED stainless steel HANDLE



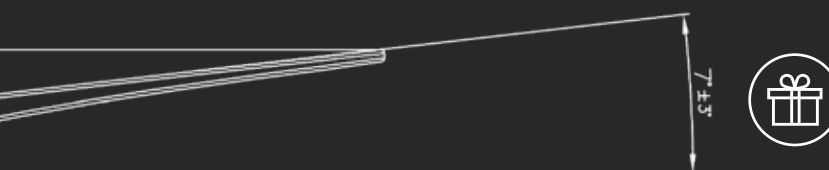
FAMILY FEELING
con posate
with cutlery



Vista trimetrica
SCALA 1:5



DESIGN by
MARCELLO ZILIANI



PACKAGING DEDICATO
DEDICATED PACKAGING

3	2	Ribattino ø 6 x 16 UNI 750	AISI 304		
2	1	Corpo padella Audrey ø 24 cm	Alluminio forgiato	Full induction	
1	1	Manico padella Audrey ø 24 cm	AISI 304	3700252410	Forged
Posiz.	Quant.	Descrizione	Materiale	Disegno	Note

	Modello	Materiale	Scala	Dis. nr.	Foglio	Revisione
	AUDREY	Vari	1:2	37002524	0	0
	Articolo	Tolleranza generale	Spessore	Passo	Larghezza nastro (netto)	
	Padella ø cm 24	±1 mm				

COLTELLI BISTECCA

steak knives

La collezione di coltelli bistecca Fine Dining è composta dalle serie Classic, Audrey e Kobe, dotate di lame lisce o seghettate, realizzate nel miglior acciaio inossidabile ad alto contenuto di carbonio.

A prescindere dal design dell'articolo, le caratteristiche principali sono l'ergonomia, il perfetto equilibrio tra le parti e l'estetica dei prodotti.

Da segnalare che i coltelli bistecca Audrey sono rigorosamente con lama verticale (standing knives).

The Fine Dining steak knife collection consists of the Classic, Audrey and Kobe series, featuring smooth or serrated blades, made in the best stainless steel with a high carbon content.

Regardless of the design of the pieces, the characteristic main features are ergonomics, the perfect balance between the parts and the aesthetics of the products.

It should be noted that the Audrey steak knives have an entirely vertical blade (classified as standing knives).



COLTELLI BISTECCA

steak knives



CLASSIC

Coltello bistecca lama seghettata

Full serration steak knife

cod. 749000EU

Stainless steel + ABS

cm 23,0

CLASSIC
Coltello bistecca lama liscia
Fine edge steak knife
cod. 749000EY
Stainless steel + ABS
cm 23,0



Design
Marcello Ziliani

AUDREY

Coltello bistecca lama seghettata

Full serration steak knife

cod. 165000EU

Stainless steel + POM

cm 23,5

AUDREY
Coltello bistecca lama liscia
Fine edge steak knife
cod. 165000EY
Stainless steel + POM
cm 23,5



Design
Marcello Ziliani

KOBE

Coltello bistecca lama seghettata

Full serration steak knife

cod. 753000EU

Stainless steel + POM

cm 23,5

KOBE
Coltello bistecca lama liscia
Fine edge steak knife
cod. 753000EY
Stainless steel + POM
cm 23,5



APPOGGIO PER POSATE

rest

All'interno della collezione Fine Dining non potevano mancare gli appoggi per posate o rest, utilizzabili in qualsiasi occasione e indispensabili in assenza di tovagliato.

Alla versione lucidata a specchio si aggiungono le nuove finiture Mystique e Stone Washed e l'innovativo e poliedrico rest Audrey, disponibile anche in PVD, che da portatovagliolo diventa appoggio per posate e bacchette.

The Fine Dining collection is completed by cutlery supports or rests, usable for any occasion and indispensable in the absence of a tablecloth.

New finishes have been added to the mirror-polished version, with the Mystique and Stone Washed, along with the innovative and multifaceted Audrey rest, also available in PVD, able to transform from a napkin holder to a support for cutlery and chopsticks.



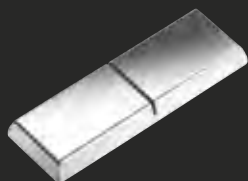
APPOGGIO PER POSATE

rest

AUDREY
Appoggio per bacchette
e cucchiaio
Rest
cod. 57010500
18/10
cm
8,4x3,1x1,2 h

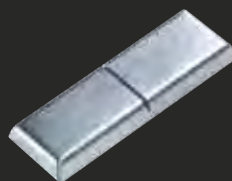


Disponibile anche in versione PVD
Also available in a PVD version



LUCIDO / MIRROR POLISH
Appoggio posate
Cutlery rest
cod. 57010400
18/10
cm
9x3x0,9 h

STONE WASHED
Appoggio posate
Cutlery rest
cod. 570S0400
Stainless steel
cm
9x3x0,9 h



MYSTIQUE
Appoggio posate
Cutlery rest
cod. 570M0400
Stainless steel
cm
9x3x0,9 h

CLOCHE

18/10

Realizzate nel miglior acciaio inossidabile 18/10, le nostre cloche sono il perfetto accessorio per completare la mise en place. Lucidate a specchio e perfette nelle forme e nelle misure, proteggono e mantengono in caldo le pietanze. Non rinunciate alla sorpresa che un semplice gesto può suscitare.

Made of the best 18/10 stainless steel, our cloches are the perfect accessory to complete a setting. Mirror-polished and perfect in terms of shapes and sizes, these items protect and keep food warm. Avail of the great delight that a simple gesture can arouse.



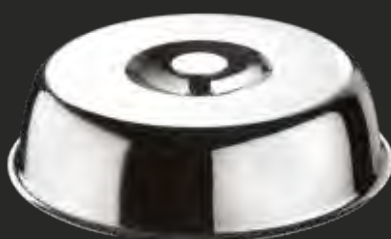
CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO

Semispheric cloche with knob

cod.509322..

Ø cm IN

22/24/26/28



CLOCHE ROTONDA CON POMOLO

Round cloche with knob

cod. 509323..

Ø cm IN

25/30

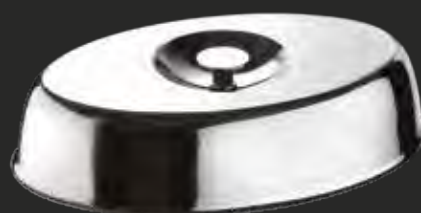
CLOCHE OVALE CON POMOLO

Oval cloche with knob

cod.509321..

cm IN

32/42



MINI CLOCHE

cod. 50932210

Ø cm IN

9,5

Cod.	Descrizione Description	IN Ø cm	h cm
50932222	semisferica semispheric	22	12
50932224	semisferica semispheric	24	13
50932226	semisferica semispheric	26	14
50932228	semisferica semispheric	28	15

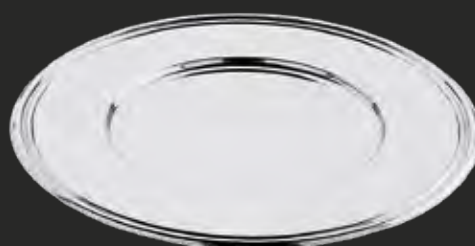
Cod.	Descrizione Description	IN Ø cm
50932325	rotonda round	25
50932330	rotonda round	30
Cod.	Descrizione Description	IN cm
50932132	ovale oval	32
50932142	ovale oval	42

Segnaposti, piattini pane, sottobottiglia e sottobicchieri sono ulteriori prodotti per impreziosire e rendere unica la mise en place. Per il top level è possibile richiederli in versione argentata.

Place cards, bread plates, bottle-holders and coaster are additional products to embellish and make the setting unique. For the ultimate touch of style, it is possible to request a silver-plated version.



BERNINI
Sottopiatto
Underplate
cod. 50932531
Ø cm
31



BERNINI
Sottobottiglia / Piattino pane
Bottle coaster
cod. 50913714
Ø cm
14

BERNINI
sottobicchiere
Coaster
cod. 50913611
Ø cm
11



PORTA BURRO CON CLOCHE
Butter dish with cloche
cod. 50933111
Ø cm
12,5
h cm
8,7

Serie completa di caffetteria per il servizio in camera e al bar, coniuga estetica e funzionalità.

Tutti gli articoli sono lucidati a specchio e dotati di beccuccio rompi-goccia e di manico ergonomico.

Le lattiere, disponibili in tutte le misure da 1 a 24 tazze, sono studiate per poter decorare caffè e cappuccini tramite il milk pouring.

A complete hospitality series for the room and bar service, combining aesthetics and functionality.

All items are polished to have a mirror finish and come equipped with an anti-drip spout and ergonomic handle.

Milk jugs, available in all sizes from 1 to 24 cups, are designed to decorate coffee and cappuccinos with poured milk.





Lattiera
Milk pot
cod. 554070..
tz / cup
1/2/6/9/12/16/24

Caffettiera
Coffee pot
cod. 554000..
tz / cup
3/6/9/12/24



Teiera
Tea pot
cod. 554040..
tz / cup
4/6

Cod.	Descrizione Description	lt	tz cup
55407001	lattiera milk pot	0,15	1
55407002	lattiera milk pot	0,25	2
55407005	lattiera milk pot	0,50	6
55407007	lattiera milk pot	0,75	9
55407010	lattiera milk pot	1,00	12
55407013	lattiera milk pot	1,35	16
55407020	lattiera milk pot	2,00	24

Cod.	Descrizione Description	lt	tz cup
55400002	caffettiera coffee pot	0,25	3
55400005	caffettiera coffee pot	0,50	6
55400007	caffettiera coffee pot	0,75	9
55400010	caffettiera coffee pot	1,00	12
55400020	caffettiera coffee pot	2,00	24
Cod.	Descrizione Description	lt	tz cup
55404005	teiera tea pot	0,50	4
55404007	teiera tea pot	0,75	6



INCLINAZIONE del MANICO ottimizzata per il "POURING" (migliora il CONTROLLO e la PRECISIONE)
INCLINED HANDLE to optimise POURING (improves CONTROL and PRECISION)



BECCUCCIO affilato "ROMPIGOCCIA" (migliora la PRECISIONE)
Sharp-edged ANTI-DRIP JUG (for improved PRECISION)

149

132

3.4



MANICO ERGONOMICO
ERGONOMIC HANDLE

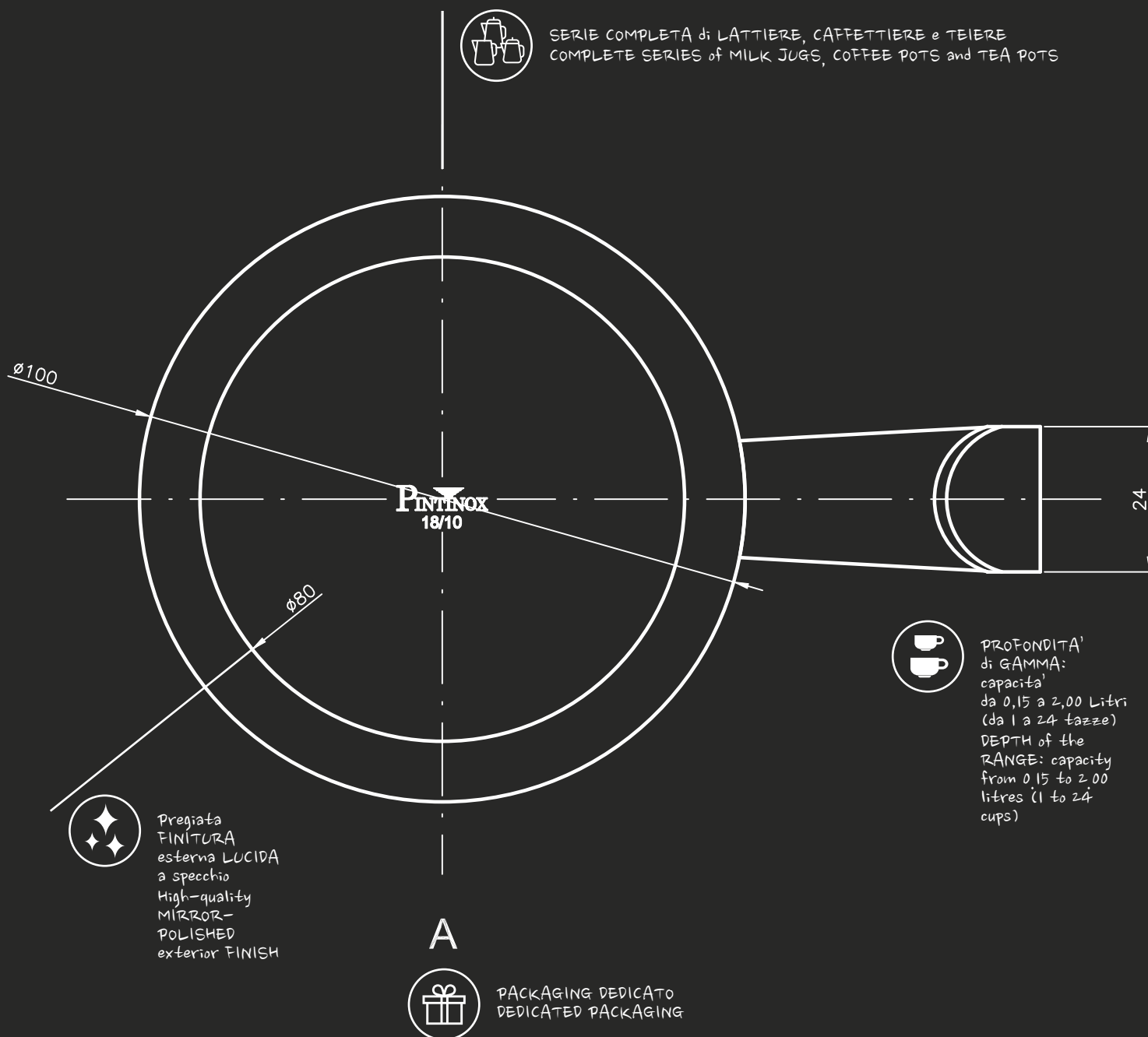


DESIGN studiato appositamente per MILK ART
DESIGN specially developed for MILK ART



ALTO SPESSORE, indeformabile
GREAT THICKNESS, non-deformable

A



	Modello EXECUTIVE			Materiale AISI 304		Scala 1:1		Dis. nr. 55407007		Foglio 0	Revisione 0
	Articolo Lattiera / Milk Pot			Tolleranza generale ±1 mm		Tempra lama _____		Peso _____		Finitura Lucida	
	Descrizione _____			Approvato _____		Dir. Tec. _____		Dir. Qualità _____		Dir. Produzione _____	
	Costi _____	Produzione _____	Mecanica _____	Forgiatura _____	Tranciatura _____	Coniatura _____	Imbutitura _____	Pulitura _____	Confezionamento _____	Qualità _____	

SPUC

Design
C+B LEFEBVRE



SPUC
cod. 58730500
18/10
cm
29,0



L'ingegnoso e innovativo strumento per il cuoco professionista: in acciaio o in nylon resistente alle alte temperature. SPUC nasce per nappare, spostare, raccogliere, versare e guarnire.

The ingenious and innovative tool for chefs and professional cooks in heat-resistant steel or nylon. The SPUC was developed to spoon, move, collect, pour and garnish.



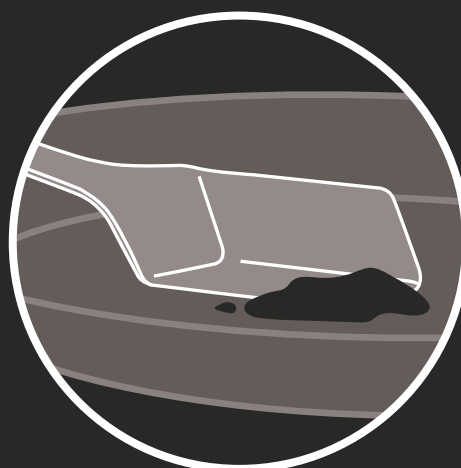
SPUC
cod. 58730501
Nylon
cm
29,0



Watch
the Spuc
video!



1.
SPOSTARE
stirring



2.
RACCOGLIERE
lifting



3.
VERSARE / GUARNIRE
pouring / garnish



