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

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

HORECA PINTINOX 2024

PINTINOX

HORECA 2024

SALA
DINING

COTTURA
COOKING

ACCESSORI
ACCESSORIES

PRESENTAZIONE
PRESENTATION

USE & REUSE

BAR & GELATERIA
BAR & ICE CREAM

PASTICCERIA
PASTRY MAKING

LEGENDA

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

Pieces per box

GAS
Gas
Gaz
Gas
Gas

INDUZIONE
Induction
Induction
Induktion
Inducción

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

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

VETROCERAMICA
Electricity Radiant
plateln glass ceramic
Vitrocéramique \| Ceran
Vitroceramica

FORNO
Oven
Four
Ofen
Horno

98900697

GRAPHIC DESIGN
Elena Maccabiani
Beatrice Isca

PH
Claudio Sambinelli
Matteo Marioli
Mirko Fiorelli

PINTINOX

HORECA
2024



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

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

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

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

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

pag. 8 **SALA**

DINING | SALLE | HALLE | SALA

pag. 98 **CONFEZIONI**

PACKAGING | EMBALLAGE | VERPACKUNG | ENVASES

pag. 105 **GLI SPECIALI**

SPECIAL CUTLERY | SPÉCIAUX | DIE BESONDERHEITEN | LOS ESPECIALES

pag. 119 **ACCESSORI TAVOLA**

TABLE ACCESSORIES | ACCESSOIRES DE TABLE | TISCHZUBEHÖR | ACCESORIOS MESA

pag. 124 **COTTURA**

COOKING | CUISSON | KÜCHEN | COCCIÓN

pag. 152 **GASTRONORM**

pag. 162 **ACCESSORI**

ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS

pag. 164 **PREPARAZIONE**

PREPARATION | LA PRÉPARATION | VORBEREITUNG | PREPARACIÓN

pag. 168 **UTENSILI**

TOOLS | USTENSILES | ZUBEHÖR | UTENSILIOS

pag. 188 **PRESENTAZIONE**

PRESENTATION | PRÉSENTATION | PRÄSENTATION | PRESENTACIÓN

pag. 194 **USE & REUSE**

pag. 198 **BAR & GELATERIA**

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

pag. 200 **BAR**

pag. 206 **GELATERIA**

ICE CREAM | CRÈMEGLACÉÈ | EIS | HELADO

pag. 210 **CAFFETTERIA**

COFFEE SHOP | CAFÉTÉRIA | CAFETERIA | CAFETERÍA

pag. 212 **PASTICCERIA**

PASTRY MAKING | PÂTISSERIE | PASTICCERIA | PASTELERÍA

pag. 216 **RICAMBI**

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

pag. 219 **ESPOSITORI**

DISPLAY | PRÉSENTOIR | WANDAUSSTELLER | EXPOSITOR

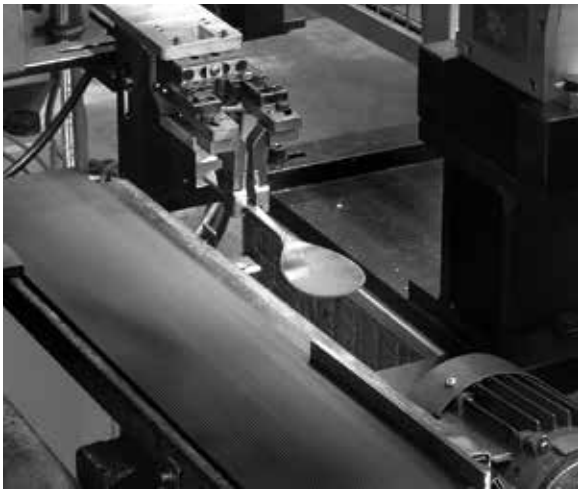
pag. 222 **SEZIONE ESPLICATIVA**

TECHNICAL INFORMATION | INFORMATION TECHNIQUE | TECHNISCHE INFORMATIONEN | INFORMACIÓN TÉCNICA

pag. 230 **LUXURY COLLECTION**

TRADIZIONE E INNOVAZIONE





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

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

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

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

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

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

Data Prima Emissione:
14 dicembre 2000

Validità:
05 marzo 2024 – 04 marzo 2027

Si certifica che il sistema di gestione di

PINTI INOX S.p.A.

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

È conforme allo Standard:

ISO 9001:2015

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

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

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

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

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

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

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

Claudia Baroncini
Management Representative

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

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

DNV QUALITY CERTIFICATE

DNV | CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

SALA

DINING
SALLE
HALLE
SALA





FINITURE SPECIALI

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

Titanio, bronzo e oro: le nostre posate diventano dei pezzi unici, inimitabili e indimenticabili. Grazie a sofisticate tecnologie all'avanguardia, trasformiamo le nostre più belle posate classiche e di design in veri e propri tesori per la tavola. Le posate Treasure sono rivestite in PVD (acronimo di Physical Vapour Deposition), depositi metallici superficiali, sotto forma di film molto sottili, ottenuti con tecnologie altamente innovative che permettono di ottenere durezze superficiali molto elevate. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio nè l'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 avantlgarde technologies, our most beautiful and classic cutlery becomes design cutlery and a real treasure for the table.
The Treasure cultery describes a variety of vaccum 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 nonluniform 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 é l'acciaio al 18/10, sul quale viene applicato uno strato di argento spesso 10 micron tramite processo galvanico. Sulle parti esposte ad un'usura maggiore, come le punte della forchetta ed i punti di appoggio, viene apportato un doppio strato al fine di garantire all'argentatura una durata omogenea nel tempo. Sebbene possibile si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie. Ordine minimo 600 pz assortiti. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i 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 10lmicron 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 longllasting 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. 230
For Luxury Collection tables see pag. 230

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

LISTINO FINITURE SPECIALI PER VARIANTI ON DEMAND

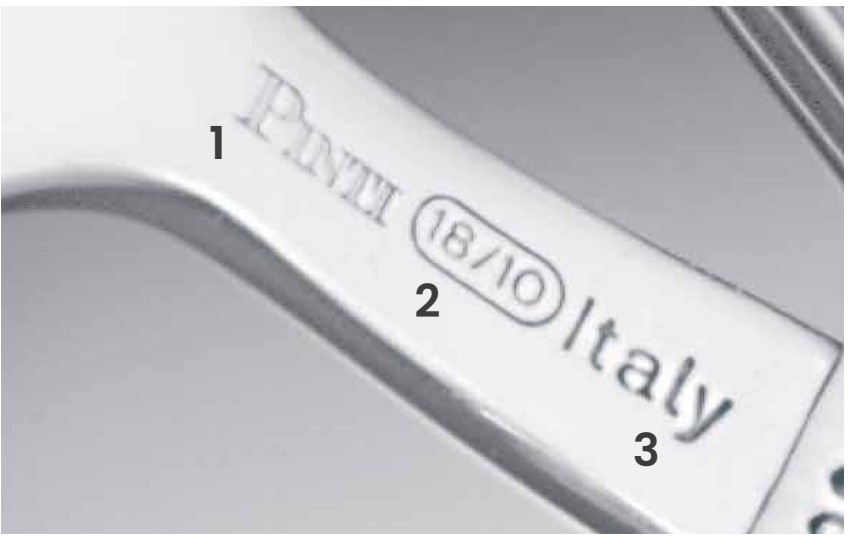
SPECIAL FINISH ON DEMAND PRICE LIST

		TREASURE				ALCHIMIQUE			
	Cod.	Gold	Bronze Titanium	Honey Copper Grey Total Black	**STONE WASHED**	Gold	Bronze Titanium	**MYSTIQUE**	**ARGENTATURA** SILVER PLATED (10 µ)
	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	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

FINITURE SPECIALI ON STOCK

SPECIAL FINISH ON STOCK

MODELLI Lines / FINITURE | Finishings	AMERICA	AUDREY	BAGUETTE	BERNINI	CASALI	DINNER	FILET	INFINITO	LEONARDO	MILLENIUM	OLIVIA	PALACE	PALACE MARTELLATO	SETTECENTO	SIRIO	SKY	SKY SATIN	STRESA	SWING	SYNTHESIS	TUBE	VITTORIALE	WESTMINSTER
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	○			○		○			○					○	○								



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

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

Marking is the identification mark of pieces and means:

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

PUNZONATURA

A | Punzonatura Meccanica:

Cod. S0001000

Si ottiene quando il logo viene stampato durante la produzione dell'articolo. Non vengono accettati ordini inferiori ai 1200 pz per pezzatura. Il costo per l'attrezzatura macchina e per la realizzazione dei punzoni personalizzati è di 500,00 Euro netti per pezzatura che verranno aggiunti a fondo fattura.
Salvo diverso accordo per tutte le richieste di personalizzazioni è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% tra i quantitativi ordinati e quelli consegnati.

A | Mechanical Stamped:

Cod. S0001000

This process is reached when a logo is stamped during the production of the article. The minimum order accepted is 1200 pieces for item. The net cost to equip the machine and to realize personalized punches is 500,00 Euros each item and it will be added at the end of the invoice.
Unless otherwise agreed, for all customization requests, the percentage of tolerance allowed on the quantities is ±10% between the quantities ordered and those delivered.

B | Punzonatura Laser:

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

B | Laser Stamping:

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





POSATE 1:1

COME SCEGLIERE UNA POSATA.
È LA COSA PIÙ FACILE DEL MONDO!
Basta definire il piatto e facilmente si trova l'abbinamento più efficace, sfogliando il catalogo. Le foto delle posate sono in scala 1:1 accostando il piatto alla fotografia della posata si può verificare immediatamente l'aspetto scenico e definire la scelta.

HOW TO CHOOSE CUTLERY.
NOTHING COULD BE EASIER!
All you have to do is select a plate and you can then find the best match by simply flicking through our catalogue. The photos of our cutlery are on a 1:1 scale which means that by placing your plate next to the photo of the cutlery you can immediately see how well they go together and make your choice.

COMMENT CHOISIR UN COUVERT.
C'EST LA CHOSE LA PLUS SIMPLE DU MONDE!
Il suffit de définir l'assiette et de feuilleter le catalogue pour trouver aisément l'association la plus efficace. Les photos des couvercles sont à l'échelle 1:1 en associant la vaisselle à la photographie du couvert, vous pouvez vérifier immédiatement l'effet et définir votre choix.

UND SO WÄHLEN SIE EIN BESTECK AUS.
ES IST KINDERLEICHT!
Sie brauchen nur einen Teller festzulegen und schon erscheint beim Blättern im Katalog die wirksamste Zusammenstellung. Das Besteck ist 1:1 abgebildet: Wenn Sie einen Teller neben das Bild stellen, können Sie sofort feststellen, ob dieses passt, und Ihre Wahl treffen.

CÓMO ELEGIR UN CUBIERTO.
¡ES LA COSA MÁS FÁCIL DEL MUNDO!
Basta describir el plato y se encuentra siempre la combinación más eficaz, hojeando el catálogo. Las fotos de los cubiertos son en escala 1:1 acercando el plato a la fotografía del cubierto se puede comprobar inmediatamente el efecto y definir la elección.


LADUREE

PINTI1929

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

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

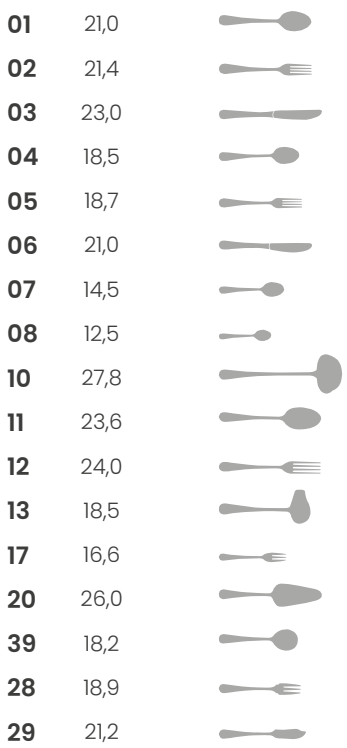



PINTINOX 9

PRIVILEGE

051000 | 18/10 | mm 4,0

cod.	cm
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

mm 4,0 | 18/10 | 086000



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

SIDE VIEW





VITTORIALE

164000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW







SPATEN

163000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW





CONCEPT

045000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW







04500001
cm 23,2
cucchiaio tavola
table spoon



04500010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



04500002
cm 23,2
forchetta tavola
table fork



04500011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon



04500003
cm 24,5
coltello tavola
table knife



04500012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



04500004
cm 20,0
cucchiaio frutta
dessert spoon



04500013
cm 15,0
mestolo salsa
souce 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

TECNA

047000 | 18/10 | mm 3,0

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
cucchiaio tavola
table spoon



04700010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



04700028
cm 19,9
forchetta pesce
fish fork



04700002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



04700011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon



04700029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



04700003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



04700012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



04700004
cm 20,0
cucchiaio frutta
dessert spoon



04700013
cm 15,0
mestolo salsa
souce ladle



04700005
cm 19,9
forchetta frutta
dessert fork



04700017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork

04700006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



04700020
cm 23,0
pala torta
cake server



04700007
cm 17,0
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



047000CR
cm 15,0
cucchiaio crema
cream spoon



04700008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

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

mm 3,0 | 18/10 | 083000



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





OLIVIA

049000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW







04900001
cm 23,0
cucchiaio 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
cucchiaione 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
cucchiaio frutta
dessert spoon



04900013
cm 14,9
mestolo salsa
souce ladle



04900005
cm 19,7
forchetta frutta
dessert fork



04900014
cm 26,0
cucchiaio 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
cucchiaio tavola
table spoon



08000008
cm 11,8
cucchiaino moka
moka spoon



080000CR
cm 15,2
cucchiaio crema
cream spoon



08000038
cm 20,4
cucchiaio 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
cucchiaio brodo
soup spoon



08000003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



08000010
cm 28,0
mestolo
soup ladle



08000023
cm 13,5
cucchiaio 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
cucchiaione 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
cucchiaio frutta
dessert spoon



08000013
cm 17,9
mestolo salsa
souce ladle



08000027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



08000031
cm 25,0
coltello pesce servire
fish serving knife



08000005
cm 18,5
forchetta frutta
dessert fork



08000015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



08000035
cm 12,1
sessola zucchero
sugar spoon



08000006
cm 21,6
coltello frutta
dessert knife



08000017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



08000036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

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

08000019
cm 17,6
coltello dolce
pastry knife



08000007
cm 14,6
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



08000020
cm 24,0
pala torta
cake server

PALLADIUM

059000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW





EUCLIDE



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
cucchiaio tavola
table spoon



08100010
cm 27,7
mestolo
soup ladle



08100009
cm 19,5
forchetta carne
meat fork



08100038
cm 20,4
cucchiaio gourmet
gourmet spoon



08100002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



08100011
cm 23,5
cucchiaione servire
serving spoon



08100022
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon



08100039
cm 17,7
cucchiaio brodo
soup spoon



08100003
cm 23,2
coltello tavola
table knife



08100012
cm 23,7
forchettone servire
serving fork



08100023
cm 13,5
cucchiaio formaggio
grated-cheese spoon



08100028
cm 17,8
forchetta pesce
fish fork



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



08100013
cm 17,4
mestolo salsa
souce ladle

08100025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



08100029
cm 19,5
coltello pesce
fish knife



08100004
cm 17,7
cucchiaio frutta
dessert spoon



08100015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



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



08100030
cm 22,6
forchetta pesce servire
fish serving fork



08100005
cm 18,4
forchetta frutta
dessert fork



08100059
cm 23,8
cucchiaione risotto
rice spoon



08100026
cm 15,4
forchetta lumache
snail fork



08100031
cm 25,1
coltello pesce servire
fish serving knife



08100006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



08100017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



08100027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



0810000CD
cm 21,3
colt. frutta manico vuoto
dessert knife H. H.

08100019
cm 17,7
coltello dolce
pastry knife



081000FM
cm 12,5
forchetta molluschi
shellfish fork



08100007
cm 14,5
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



08100020
cm 24,0
pala torta
cake server



08100035
cm 12,0
sessola zucchero
sugar spoon



08100008
cm 11,9
cucchiaino moka
moka spoon



081000CR
cm 15,5
cucchiaio crema
cream spoon



08100036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

LEONARDO

050000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW







SUSHI PRO

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

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

SIDE VIEW



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

cod.	Description
57010410	REST NERO | Black
57010411	REST BIANCO | White
57010412	REST AVIO | Blue



REGISTERED DESIGN



PINTINOX

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

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



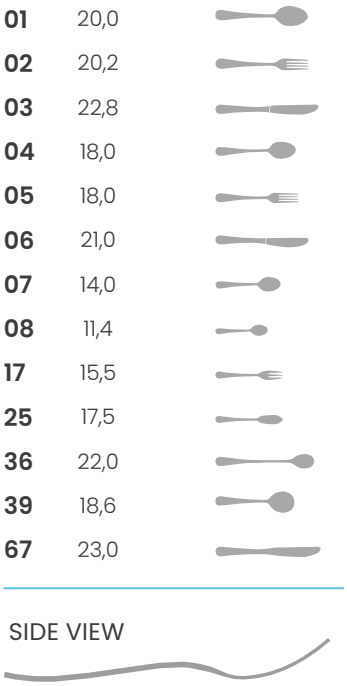

INTINOX

SKY

294000 | 18/10 | mm 4,0

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

SIDE VIEW





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





RITZ

mm 4,0 | 18/10 | 228000



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



SETTECENTO

205000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW



ROMANINO

mm 3,5 | 18/10 | 065000



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

DESIGN
Daniele Ardissone

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





REGISTERED DESIGN

NICKEL FREE

BERNINI

mm 3,0 | 18/10 | 206000



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

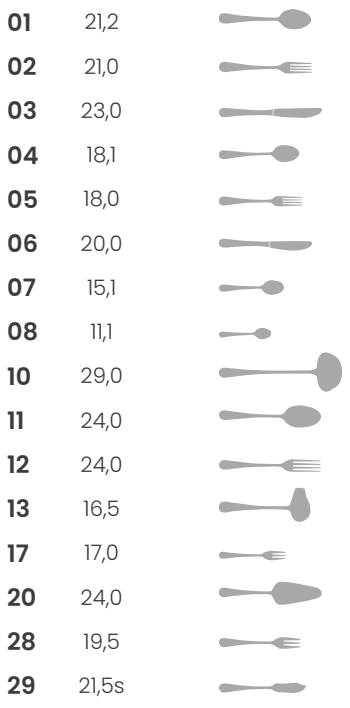
SIDE VIEW



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
cucchiaio tavola
table spoon



16600010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



16600002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



16600011
cm 24,0
cucchiaione servire
serving spoon



16600003
cm 23,0
coltello tavola
table knife



16600012
cm 24,0
forchettone servire
serving fork



16600004
cm 18,1
cucchiaio frutta
dessert spoon



16600013
cm 16,5
mestolo salsa
souce ladle



16600005
cm 18,0
forchetta frutta
dessert fork



16600017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



16600006
cm 20,0
coltello frutta
dessert knife



16600020
cm 24,0
pala torta
cake server



16600007
cm 15,1
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



16600028
cm 19,5
forchetta pesce
fish fork



16600008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



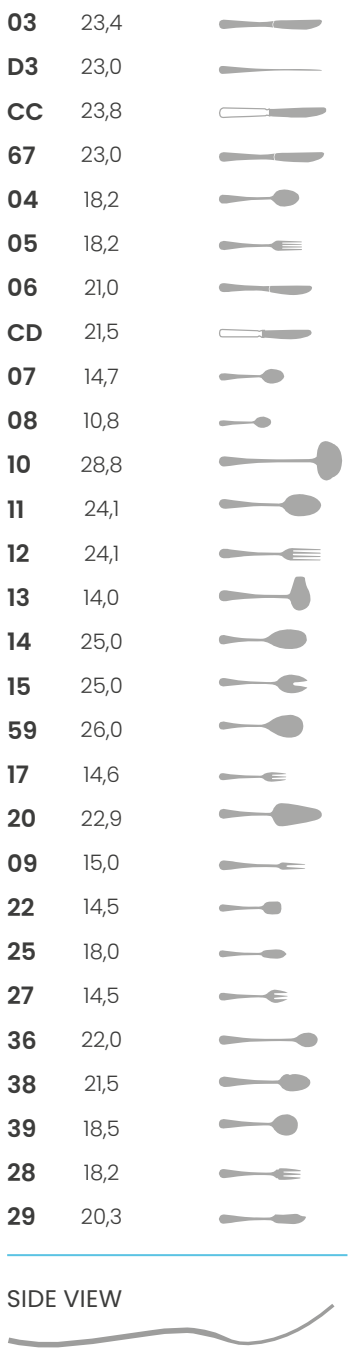
16600029
cm 21,5
coltello pesce
fish knife

PALACE

169000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW







16900001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



16900007
cm 14,7
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



16900017
cm 14,6
forchetta dolce
pastry fork



16900039
cm 18,5
cucchiaio brodo
soup spoon



16900002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



16900008
cm 10,8
cucchiaino moka
moka spoon



16900020
cm 22,9
pala torta
cake server



16900027
cm 14,5
forchetta ostriche
oyster fork

16900003
cm 23,4
coltello tavola
table knife

16900009
cm 15,0
forchetta carne
meat fork



16900022
cm 14,5
paletta gelato
ice cream spoon



16900028
cm 18,2
forchetta pesce
fish fork



169000D3
cm 23,0
coltello verticale
standing knife



16900010
cm 28,8
mestolo
soup ladle

16900025
cm 18,0
spalma burro
butter spreader

16900029
cm 20,3
coltello pesce
fish knife



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



16900011
cm 24,1
cucchiaione servire
serving spoon



16900036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

16900067
cm 23,0
coltello bistecca
steak knife



16900012
cm 24,1
forchettone servire
serving fork



16900038
cm 21,5
cucchiaio gourmet
gourmet spoon



16900004
cm 18,2
cucchiaio frutta
dessert spoon



16900013
cm 14,0
mestolo salsa
souce ladle



16900005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



16900014
cm 25,0
cucchiaio 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
cucchiaione 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



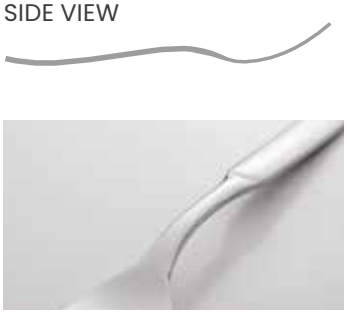



Domaine du Parc
112 Rue des Roses
PARIS

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



SIDE VIEW



SAVOY

mm 3,0 | 18/10 | 170000



cod.	cm
01	20,8
02	20,9
03	23,0
CC	24,5
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



EXCELSIOR

146000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW





TREND

mm 3,0 | 18/10 | 167000



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



EXPO

2040000 | 18/10 | mm 2,5

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

SIDE VIEW





TIE



DESIGN
Daniele Ardissone

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





REGISTERED DESIGN

NICKEL FREE

SYNTHESIS

203000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW









20300001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



20300010
cm 26,9
mestolo
soup ladle



20300002
cm 21,2
forchetta tavola
table fork



20300011
cm 24,9
cucchiaione servire
serving spoon



20300003
cm 22,5
coltello tavola
table knife



20300012
cm 25,3
forchettone servire
serving fork



203000D3
cm 22,6
coltello verticale
standing knife



20300013
cm 16,4
mestolo salsa
souce ladle



20300067
cm 22,5
coltello bistecca
steak knife



20300017
cm 16,1
forchetta dolce
pastry fork



20300004
cm 18,3
cucchiaio 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

mm 2,5 | 18/10 | 226000



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

SIDE VIEW

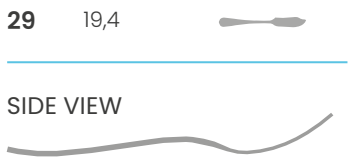


ROMA

220000 | 18/10 | mm 2,5

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

SIDE VIEW





mm 2,5 | 18/10 | 054000

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

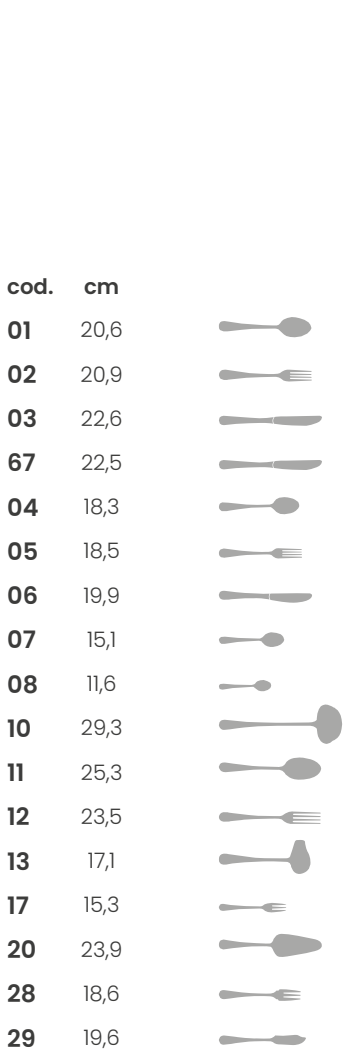
SIDE VIEW



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

mm 2,5 | 18/10 | 201000



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

SIDE VIEW



HOTEL

202000 | 18/10 | mm 2,5

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

SIDE VIEW



BRISTOL

mm 2,5 | 18/10 | 214000



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

mm 2,5 | 18/10 | 223000



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



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





NEW

REGISTERED DESIGN



BETA

171000 | 18/10 | mm 2,5

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

SIDE VIEW





GAMMA

mm 2,5 | 18/10 | 215000



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

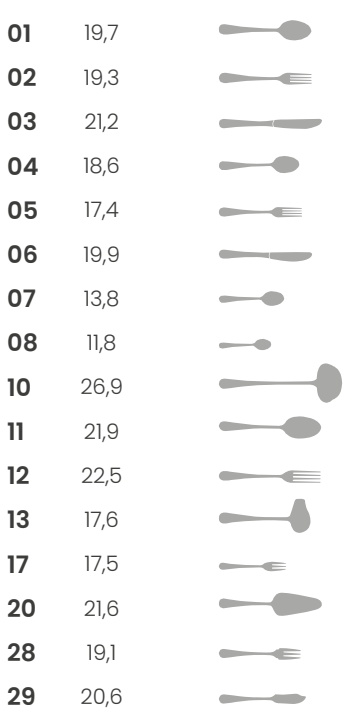
SIDE VIEW



ISCHIA

225000 | 18/10 | mm 2,5

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



SIDE VIEW







TEMA

212000 | 18/10 | mm 2,5

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

SIDE VIEW



mm 3,0 | 18/0 | 261000

WAVE



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

SIDE VIEW



NICKEL FREE

AIDA

138000 | 18/10 | mm 2,0

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

SIDE VIEW





AUSTRALIA 2

mm 2,0 | 18/10 | 140000



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

SIDE VIEW



DOLPHIN

136000 | 18/10 | mm 2,0

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

SIDE VIEW





UNO

mm 2,0 | 18/10 | 141000



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

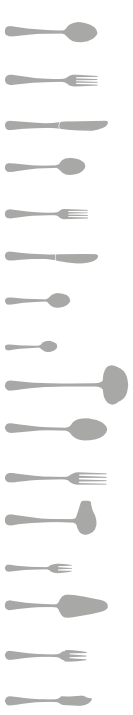
SIDE VIEW



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



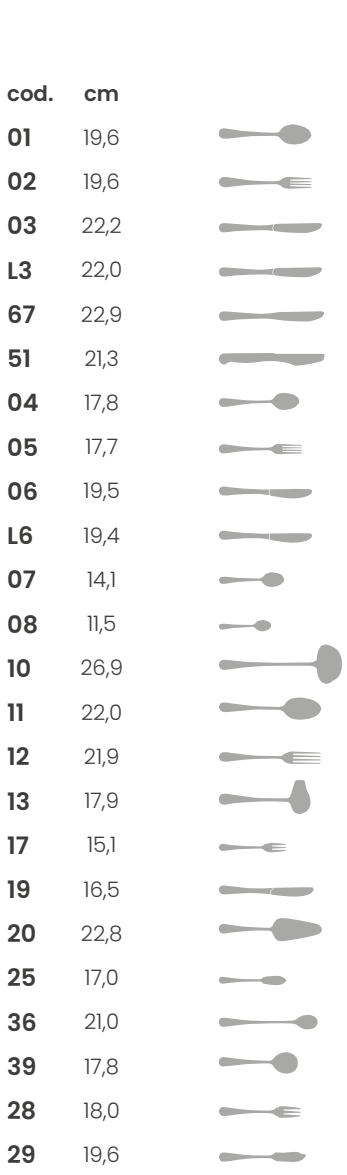



IL GRANDE LIBRO

STRESA

032000 | 18/10 | mm 2,0

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



SIDE VIEW





SUPERGA

mm 2,0 | 18/10 | 031000



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

mm 2,0 | 18/0 | 122000



cod.	cm
01	19,7
02	19,9
L3	21,6
04	17,1
05	16,8
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





ECOBAGUETTE

mm 2,0 | 18/0 | 028000



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

SIDE VIEW



NICKEL FREE

TOURING

125000 | 18/0 | mm 2,0

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

SIDE VIEW





NICKEL FREE

mm 1,5 | 18/0 | 112000

TUBE



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

SIDE VIEW







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

NICKEL FREE

CONFEZIONI

PACKAGING
EMBALLAGE
VERPACKUNG
ENVASES



DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO
AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



Cod. 2240E0.. AMERICA | Cod. 1380E0.. AIDA | Cod. 1250E0.. TOURING



Cod. 2240E0.. AMERICA	Cod. 1380E0.. AIDA	Cod. 1250E0.. TOURING	Description			
✓	✓	✓	Cucchiaio tavola | Table spoon | Cuiller de table Tafellöffel | Cuchara mesa	01	N°1	
✓	✓	✓	Forchetta tavola | Table fork | Fourchette de table Tafelgabel | Tenedor mesa	02	N°1	
✓	✓	–	Coltello tavola | Table knife | Couteau de table Tafelmesser | Cuchillo mesa	03	N°1	
✓	✓	✓	Coltello tavola stampato Stamped table knife | Couteau de table estampé Tafelmesser gestanzt | Cuchillo mesa estampado	L3	N°1	
✓	✓	–	Forchetta frutta | Dessert fork | Fourchette dessert Dessertgabel | Tenedor postre	05	N°1	
✓	✓	–	Coltello frutta | Dessert knife | Couteau dessert Dessertmesser | Cuchillo postre	06	N°1	
✓	–	–	Coltello frutta stampato | Stamped dessert knife | Couteau dessert es tampé | Dessertmesser gestanzt | Cuchillo postre estamp.	L6	N°1	
✓	✓	✓	Cucchiaino caffè | Tea/coffee spoon | Cuiller à café Kaffeelöffel | Cuchara café	07	N°1	
✓	✓	✓	Cucchiaino moka | Moka spoon | Cuiller à moka Mokkalöffel | Cucharita moka	08	N°1	
✓	–	–	Paletta gelato | Ice cream spoon | Cuìller à glace Eislöffel | Cuchara para helado	22	N°1	
✓	–	–	Cucchiaio bibita | Soda spoon | Cuiller à cocktail Limolöffel | Cuchara refresco	36	N°1	

Imballi per posate e coltelli: master da 48 "cravatte"
Packaging for cutlery knives: outher carton including 48 "cravatte" - Emballages pour couverts couteaux: carton de 48 "cravatte" - Verpackungen für Messer: Kartonverpackung zu 48 "Cravatte" - Embalajes para Tenedores: embalaje de 48 "cravatte".

Imballi per caffe e moka: master da 60 "cravatte"
Packaging for moka coffee maker: outher carton including 60 "cravatte" - Emballages pour café|moka: carton de 60 "cravatte" - Verpackung für Kaffee Mokkalöffel : Kartonverpackung zu 60 "Cravatte" - Embalajes para café|moka: embalaje de 60 "cravatte".

DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO
AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY





		Description	Cod. 2260C.. SIRIO	Cod. 2030C.. SYNTHESIS	Cod. 2010C.. MAITRE
	GR 3 **301**	Cucchiaio tavola | Table spoon | Cuiller de table | Tafellöffel | Cuchara mesa	✓	✓	✓
	GR 3 **302**	Forchetta tavola | Table fork | Fourchette de table |Tafel gabel | Tenedor mesa	✓	✓	✓
	GR 2 **203**	Coltello tavola | Table knife | Couteau de table | Tafelmesser | Cuchillo mesa	✓	✓	✓
	GR 2 **2L3**	Colt. tav. stamp. | Stamp. table knife | Cout. de table estampé | Tafelmesser gest. | Cuch. mesa estam.	-	-	-
	GR 3 **304**	Cucchiaio 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 gateau | Kuchengabel 3 Zinken | Tenedor postre 3 púas	-	✓	-
	GR 3 **322**	Paletta gelato | Ice cream spoon | Cuiller à glace | Eislöffel | Cuchara para helado	-	-	-
	GR 3 **336**	Cucchiaio 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**	Cucchiaione servire | Serving spoon | Cuiller de service | Servierlöffel | Cuchara servir	✓	✓	-
	GR 1 **012**	Forchettone servire | Serving fork | Fourchette de service | Serviergabel | Tenedor servir	-	✓	-
	GR 1 **015**	Forchettone insalata | Salad fork | Fourchette à salade | Salatgabel | Tenedor ensalada	-	-	-
	GR 1 **020**	Pala torta | Cake server | Pelle à tarte | Tortenheber | Pala paste	-	✓	-

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



Cod. 2240C.. AMERICA	Cod. 1710C.. BETA	Cod. 1380C.. AIDA	Cod. 0320C.. STRESA	Cod. 1220C.. PUNTO	Cod. 2170C.. SOLARIS	Cod. 0750C.. CATERÌ	Description		
✓	✓	✓	✓	✓	✓				
✓	✓	✓	✓	✓	✓				
✓	✓	✓	✓	–	✓	✓	Coltello pizza | Pizza knife | Couteau à pizza | Pizzamesser | Cuchillo pizza	**251**	GR 2
✓	–	✓	✓	✓	–				
✓	–	–	✓	–	–				
✓	–	–	✓	–	–	✓	Coltello bistecca | Meat knife | Couteau à viande | Steakmeser | 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: outher carton including 12 “Chiave” - Emballage louches: carton de 12 “Chiave” - Verpackungen für Schöpflöffel: Kartonverpackung zu 12 “Chiave” - Embalajes para espumaderas: embalaje de 12 “Chiave”

POSATE CON SCATOLA 11+1

DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO
AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY





		Description	Cod. 17007C.. SAVOY	Cod. 22607C.. SIRIO	Cod. 22407C.. AMERICA	Cod. 21507C.. GAMMA	Cod. 20307C.. SYNTHESIS
	N°12 **01**	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 **28**	Forchetta pesce | Fish fork | Fourchette à poisson | Fischgabel | Tenedor pescado	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12 **29**	Coltello pesce | Fish knife | Couteau à poisson | Fischmesser | Cuchillo pescado	✓	✓	✓	✓	✓

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

POSATE CON SCATOLA 11+1 TRASPARENTE

DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO
AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY





Cod. 0450KC.. CONCEPT	Cod. 1700KC.. SAVOY	Cod. 2260KC.. SIRIO	Cod. 2240KC.. AMERICA	Cod. 2150KC.. GAMMA	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	
-	-	✓	✓	-	✓	Forchetta pesce | Fish fork | Fourchette à poisson |Fischgabel | Tenedor pescado	**28**	N°12	
✓	-	✓	✓	-	✓	Coltello pesce | Fish knife | Couteau à poisson | Fischmesser | Cuchillo pescado	**29**	N°12	

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



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

N. CHIAVI	Models	Moq	📦	Timing	CHIAVE 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	✓	✓



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

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



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



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

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



BOX 11+1 TRASPARENTE
....KC..
Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item for each package.
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del articulo 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 trasparent box 11+1.



VALVE
....9...
Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item for each package.
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del articulo no acondicionado

Quantità minima 120 pezzi.
The minimum quantity 120 units.

CARTELLE PINTINOX
Pintinox coloured hang blister



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

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



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

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

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



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	-



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	-



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	-



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

cm	
27,8	-



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

cm	
31,8	-

TAVERNA | Party



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

cm	
18,7	-



COLTELLO AGRUMI
Lemon/bar knife - Couteau agrumes
Südfruchtmesser - Cuchillo 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	**BYRON**
080000CD	60	



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	

COLTELLI BISTECCA



Cod.	cm		
07600067	23	-	**PROFESSIONALE**



Cod.	cm		
08300067	23	-	**BAGUETTE**



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



Cod.	cm		
16900067	22	-	**PALACE**



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



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



Cod.	cm		
08000067	23	-	**BYRON**



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



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



Cod.	cm		
05000067	23	-	**LEONARDO**



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



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

P.WOOD



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

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



COLTELLO BISTECCA REGULAR
Blade cm 11
Regular steak knife - Couteau à steak Regular - Steakmesser Regular - Cuchillo chuletero normal

Cod.	Description	
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	-

ACCESSORI





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 I PROFESSIONALI 18/10
Sea food pick - Fourchette pour crustacés -
Krustentieregabe - Utensilio para crustàceos
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	-

APPOGGIA POSATE





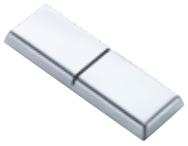
APPOGGIO PER POSATE
MIRROR POLISH 18/10
Cutlery rest - Repose couverts - Messerbank - Apoyopara cubiertos
cm 9x3x0,9 h

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

cm	
28	12



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

cm	
26	12



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

cm	
32	12



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

cm	
26	12



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

cm	
28	12



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

cm	
30	12



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

cm	
28	12



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

ø cm	
5	12
6	12
8	12



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

cm	
30	12



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

cm	
30	12



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

cm	
24	12



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

cm	
34	12



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

cm	
33	12



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

cm	
28	12



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

cm	
30	12



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

cm	
28	12



FORCHETTONE SERVIRE PER 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 Loechern - 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 Loechern - 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

PIATGORA ANTISCIVOLO



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

SOTTOPIATTI E CLOCHE





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 Gläserteller - 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 kugelförming 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 champan
Cod. 50954100

cm	h cm	
18	20	-



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

cm	h cm	
12	12	-



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

cm	h cm	
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	-

OLIERE



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

cm	
17,1x14,5x20,5 h	-



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

cm	
15x9,2x20,5 h	-



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

cm	
11,5x10x12 h	-



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

cm	
20x12,2x20,5 h	-



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

cm	
20x12,2x20,5 h	-



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

cm	
11x6,8x13,5 h	-



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

cm	
11x6,8x13,5 h	-



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

cm	
11,6x6,8 h	-



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

cm	
10x8 h	-



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

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



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

cm	
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	-

200 ml 58 ml

COTTURA

COOKING
CUISSON
KÜCHEN
COCCIÒN




PINTINOX
MADE IN ITALY

TENDER 3LAYERS





MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS



BORDO ROMPIGOCCIA
RIM NON-DRIP POURING

La serie professionale 3Layers è prodotta con un'innovativa lega multistrato di acciaio e alluminio, con particolari caratteristiche di alta conducibilità termica, ottima resistenza all'ossidazione, possibilità di cucinare e conservare qualsiasi alimento e facilità di impiego.
Caratteristiche:
-Finitura satinata interna ed esterna.
-Parete e fondo a spessore costante.
-Bordo rompigoccia.
-Maniglie e manici tubolari atermici in acciaio inox 18/10.
-Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza.
-Rivestimento antiaderente ECLIPSE HB.
Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura, lavabile in lavastoviglie.

The professional 3Layers series is produced from an innovative multilayer steel and aluminium alloy, with particular characteristics of high thermal conductivity, excellent resistance to oxidation, ease of use, along with being excellent for food cooking and preservation.
Characteristics :
-Satin finish inside and outside.
-Base and side walls with even thickness.
-Rim for clean, easy, non-drip pouring.
-"Stay-cool" stainless steel tube handles
-Handles with stainless steel extra strong rivets.
-Dishwasher safe.
-ECLIPSE HB non stick-coating.
Suitable for cooking and prolonged storage of food at any temperature.

TRIMETALLO | 3PLY

Materiale innovativo multistrato ad alta conducibilità di calore, composto da:
-Parete interna in acciaio Inox 18/10 (Aisi 304)
-Strato intermedio in alluminio termo-diffusore
-Parete esterna in acciaio Inossidabile ferritico adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa.

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



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

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



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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
28	16	9¾	-



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

Ø cm	h cm	
20	4,3	-
24	5,2	-
28	5,9	-
32	6,4	-
36	7	-



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



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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	7	2¼	-
24	9	4¼	-
28	11	6¾	-
32	13	10½	-



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

Ø cm	Lt	
16	1	-
18	1⅓	-
20	1¾	-



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

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



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





MANIGLIE CON FLANGIA DI RINFORZO
HANLDES WITH REINFORCEMENT FLANGE



BORDO ROMPIGOCCIA
RIM NON-DRIP POURING



FONDO TERMODIFFUSORE A 3 STRATI
THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

È la classica serie professionale che racchiude tutte le caratteristiche fondamentali richieste dai migliori cuochi. In particolare:
-Fondo termodiffusore induzione (acciaio/alluminio/acciaio): con piastra d'alluminio di elevato spessore. Con calotta sandwich di protezione in acciaio. Fondo concavo a freddo, piano a caldo per aiutare la planarità.
-La calotta in materiale ferritico, può essere usata sulle piastre ad induzione.
-Le maniglie sono anatomiche in tondo d'acciaio inossidabile e resisistono ad una trazione di 400 kg. Pentole e casseruole sono dotate di una speciale flangia di rinforzo alle maniglie, con 10 punti di saldatura i manici dei tegami sono in tubolare ovale, leggero e robusto.
-Bordo superiore: è indurito a freddo per evitare l'ovalizzazione dei pezzi. Bordo a versare rompigoccia.
-Il coperchio piano con una leggera tolleranza facilita la fuoriuscita del vapore in eccesso.
-La forte satinatura mantiene nel tempo un aspetto integro e ordinato, indispensabile per coloro che utilizzano la normativa HACCP.
-Rivestimento antiadererente QUANTANIUM.

This is the classical professional series which has all the fundamental characteristics that the best chefs demand. In particular:
-Sandwlch bottom (steel/aluminum/steel): fitted with extra thick aluminium plate with steel protective cover and steel protection disk on larger pans. Bottom is specially designed to make the pan as stable as possible.
-The ferritic material cover can be used on the induction plates.
-Handles: ergonomically designed tubolar stainless steel and resist traction of 400 kg. Casseroles and pans are fitted with special handle reinforcement flanges, each welded at 10 points. Handles for pans are in robust oval tube.
-Top edge: a cool-folding of the pouring-off edge prevents ovality of the pans'body.
-The flat cover with a slight tolerance allows excess vapor to escape.
-A strong satin glazing keeps it looking in good order and integral over time, it is indispensable for those who abide by the HACCP norm.
-QUANTANIUM non stick-coating.



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	20	6¼	-
24	24	10¾	-
28	25	15¼	-
30	30	21¼	-
32	32	25¾	-
34	34	30¾	-
36	36	36½	-
40	38	47¾	-
45	45	71½	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	12	3¾	-
24	14	6¼	-
28	16	9¾	-
30	17	12	-
32	18	14½	-
34	19	17¼	-
36	21	21¼	-
40	23	28¾	-
45	26	41¼	-
50	30	58¾	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
24	9,5	4¼	-
28	11	6¾	-
30	12	8½	-
32	13	10½	-
34	13,5	12¼	-
36	14,5	14¾	-
40	16	20	-
45	18	28½	-
50	20	39¼	-



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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	10	2	-
20	12	3¾	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
24	14	6¼	-
28	16	9¾	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1	-
18	6,5	1	-
20	7	1¾	-
24	7,5	2¾	-



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

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



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

Ø cm	h cm	
24	5	-
28	5,7	-



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

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



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

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



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

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



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

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







MANIGLIE PROFESSIONALI
PROFESSIONAL HANDLE



BORDO RINFORZATO
BORDER IS REINFORCED



FONDO PARAFIAMMA
FLAME-PROOF BASE

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

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



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

Ø cm	Lt	
16	1,65	-
18	2,40	-
20	3,60	-
22	4,95	-
24	6,25	-
28	9,75	-
30	12,00	-
32	15,70	-
36	21,25	-
40	30,00	-
45	42,75	-
50	58,75	-



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

Ø cm	Lt	
24	3,50	-
28	5,75	-
30	7,00	-
32	8,75	-
36	13,25	-
40	18,00	-
45	24,40	-
50	37,25	-



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

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



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

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



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

Ø cm	Lt	
12	0,70	-
14	1,10	-
16	2,00	-
20	3,60	-



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

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



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

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



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

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



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

Ø cm	
24	-



COLABRODO
Colander - Passoire - Brühesieb - Colador
Cod. 38406914

Ø cm	
14	-



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

Ø cm	Lt	
24	2,60	-
28	3,40	-



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

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



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

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



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

Ø cm	Lt	
12	1,40	-
14	2,00	-



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

Ø cm	
10	-
12	-
14	-
16	-
18	-



WOK
Wok
Cod. 38409S30

Ø cm	
30	-



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

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







MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



BORDO RINFORZATO
BORDER IS REINFORCED



FONDO TERMODIFFUSORE A 3 STRATI
THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

La serie professionale Tender è studiata per rispondere alle esigenze di comunità ed enti ed è particolarmente indicata per tutte le gare d'appalto.
Le caratteristiche principali sono:
-Corpo in acciaio inox 18/10 (AISI 304).
-Bordo rinforzato.
-Maniglie tubolari anticalore.
-Fondo termodiffusore adatto anche all'utilizzo su piastra a induzione.
-Rivestimento antiaderente QUANTANIUM.

The Tender professional series is perfect for the Communities necessities and for all the Professional kitchens use like in the Hospitals, Hotels, Restaurants and more.
Fundamentals characteristics:
-Body is in AISI 304 (18/10) stainless steel.
-Tube pipe side handles in stainless steel heatsink.
-Border is reinforced and reflanged.
-A sandwich thermal-diffusion bottom (steel/aluminium/steel) suitable for induction.
-QUANTANIUM non stick-coating.



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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	12	3,60	-
24	14,5	6,25	-
28	16	9,75	-
30	17	12,00	-
32	19,5	15,70	-
36	21,5	21,25	-
40	24	30,00	-
45	27	42,75	-
50	30	58,75	-



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

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



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

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



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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	9,5	1,85	-
20	12	3,60	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
24	5	2,60	-
28	5,7	3,40	-
32	6	4,50	-
36	6	6,80	-
40	6	8,20	-
45	8	12,00	-
50	8	17,00	-



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

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



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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
24	5	2,60	-
28	5,5	3,40	-



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

IN ESAURIMENTO | Out of stock

Ø cm	h cm	
20	4,3	-
24	5	-
28	6,2	-
32	6	-
36	7,5	-



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

cm	
70x38x29 h	-



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

cm	
70x38x29 h	-



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

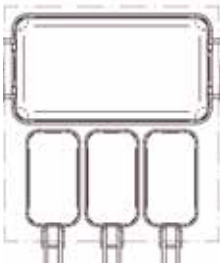
Ø cm	h cm	Lt	
32	6	4,50	-
36	6	6,80	-
40	6	8,20	-
45	8	12,00	-



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

*IN ESAURIMENTO | Out of stock

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



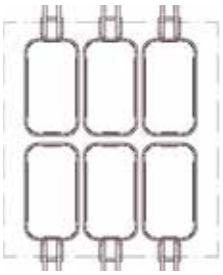
1 pentola, 1 coperchio,
1 settore lungo,
3 settori corti.

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

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

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

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



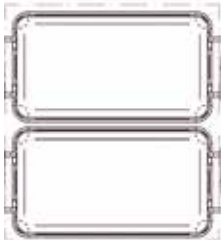
1 pentola, 1 coperchio,
6 settori corti.

1 pot, 1 lid,
6 short section colanders.

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

1 Suppentopf, 1 Deckel,
6 Nudelsiebeinsatz kurz .

1 Olla, 1 Tapa,
6 Sector colador bajo.



1 pentola, 1 coperchio,
2 settori lunghi.

1 pot, 1 lid, 2 long section colanders.

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

1 Suppentopf, 1 Deckel, 2 Nudelsiebeinsatz lang.

1 Olla, 1 Tapa, 2 Sector colador alto.



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

cm	
70x38x29 h	-



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

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



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

cm	Lt	people	
30x14x18 h	6,6	6	-



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

cm	
35,5x32,5x9,4 h	-



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

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



ROLL UP SERIE TENDER
Tender roll up
Cod. 99900171

TENDER ALU





MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS



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

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

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

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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	3,80	0,85	-
24	5,20	1,90	-
28	4,70	2,08	-
32	5,10	2,90	-
36	6,60	5,20	-
40	7,20	8,00	-
45	8,10	11,80	-



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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

TENDER ECLISSE





MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS



MANICO TENDER TOTAL BLACK
TENDER TOTAL BLACK HANDLES

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

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

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

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



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

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



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

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



TEGAME

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos

Cod. 350923..

Ø cm	h cm	Lt	
28	5,9	3,15	-
32	6,1	4,25	-
36	7,2	6,35	-
40	7,7	8,50	-
45	8,6	12,50	-
50	8,6	15,50	-
60	11,2	26,50	-



PADELLA BASSA 4 mm

Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 374925..

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



TENDER TOTAL BLACK PADELLA BASSA 4 mm

Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 374L25..

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



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO

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

Cod. 350910..

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



CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

Deep saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango

Cod. 350906..

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



PADELLA ALTA 4 mm

Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 3749C5..

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



TENDER TOTAL BLACK PADELLA ALTA 4 mm

Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 374LC5..

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

TENDER ALU EXPERT



Serie di padelle professionali in alluminio puro al 99,5% con le seguenti caratteristiche:
-2 forme di recipiente con altezze differenti (alta e bassa).
-Pareti e fondo di spessore costante: 3 mm per tutte le misure fino al diametro da 36 cm, 3,5 mm per il diametro da 40 cm.
-Manico tubolare professionale in acciaio inox, di lunghezza proporzionale al diametro del recipiente.
-Rivestimento antiaderente long life ECLIPSE a 3 strati.

Professional pan series made of 99.5% pure aluminium with the following characteristics:
- 2 pan shapes with different heights (high and low)
- Walls and base in an even thickness: 3 mm for all sizes up to 36 cm in diameter and 3.5 mm for 40 cm in diameter
- Professional stainless-steel tubular handle, in a length proportional to the diameter of the pot
- Long-life ECLIPSE 3-layer non-stick coating



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

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



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

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



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

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



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

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



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

ST1-PRO
Rivestimento ANTIADERENTE QUANTANIUM RAMATO (3 strati).
Abrasion Resistance 15.000 - 20.000 cycles.
ST-BLACK | ST-ALU
Rivestimento ANTIADERENTE ECLIPSE NERO (3 strati).
Abrasion Resistance 30.000 - 60.000 cycles.

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

ST1-PRO
COPPER-PLATED ANTI-ADHERENT QUANTANIUM coating (3 layers).
Abrasion Resistance 15.000 - 20.000 cycles.
ST-BLACK | ST-ALU
ANTI-ADHERENT ECLIPSE BLACK coating (3 layers).
Abrasion Resistance 30.000 - 60.000 cycles.



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

Ø cm	Lt	
20	1,10	6
24	1,90	6
26	2,40	6
28	3,00	6
32	3,60	6
36	5,00	6



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

Ø cm	Lt	
24	1,90	6
28	3,00	6
32	3,60	6
36	5,00	6



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

Ø cm	Lt	
20	1,10	6
24	1,90	6
28	3,00	6
32	3,60	6
36	5,00	6



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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
36	12,60	7,10	-



WOK
Wok
Cod. 36109F34

Ø cm	h cm	Lt	
34	9,50	4,75	-



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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
32	5,40	3,30	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
12	2,50	0,20	-
18	3,60	0,63	-
20	4,00	0,85	-
22	4,00	1,07	-
24	4,20	1,35	-
26	4,60	1,75	-
28	4,90	2,20	-
30	5,40	2,74	-
32	5,50	3,30	-
34	6,00	4,03	-



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

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



RAME





FINITURA ESTERNA MARTELLATA
HAMMERED EXTERIOR FINISH



MANICI IN OTTONE AD ALTO SPESSORE
THICK BRASS HANDLES



STAGNATURA INTERNA DIAMANTATA
INNER DIAMOND TINNING

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

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

RISTAGNATURA CASSERUOLE
Copper casseroles retinning

Ø cm
14
16
20
24
30
36

RISTAGNATURA PADELLE E TEGAMI
Copper frying pans and roasting pans retinning

Ø cm
18
22
24
26
28
32
36



CASSERUOLA ALTA

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

Cod. 364005..

Ø cm	h cm	Lt	
14	7,50	1,15	-
16	9	1,75	-
20	15	3,70	-
24	15,5	6,50	-



CASSERUOLA BASSA

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

Cod. 364009..

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



TEGAME 2 MANIGLIE

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos

Cod. 364023..

Ø cm	h cm	Lt	
18	4,50	0,85	-
24	5	1,65	-
28	6	2,05	-
32	6	3,70	-
36	6	4,60	-



CASSERUOLA 1 MANICO

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

Cod. 364006..

Ø cm	h cm	Lt	
8	5	0,25	-
10	6	0,40	-
12	6	0,50	-
14	7,50	1,10	-
16	9	1,60	-



PADELLA

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

Cod. 364025..

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



COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 364035..

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



PAIOLO CON MANICO IN ACCIAIO

Cauldron with stainless steel handle - Chaudron avec manche en acier - Kessel mit Stahlgriff - Caldero con mango de acero

Cod. 36407026

Ø cm	h cm	Lt	
26	14	4,50	-



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

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



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

cm	
25x18	-
30x21	-
35x25	-



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

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



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

cm	
40x30	-
50x35	-
60x40	-



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

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

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



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

cm	
70x45x9 h	-



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

Ø cm	snails	
14	6	-
20	12	-



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

Ø cm	h cm	
16	2	-





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

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

BACINELLA 1/1 SOVRAPPONIBILE

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



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

BACINELLA 1/2 SOVRAPPONIBILE

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



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

BACINELLA 1/3 SOVRAPPONIBILE

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



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

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



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

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



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

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



Cod.	h mm	Lt	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
			Standard	-
			5BA	5BP
...19065	65	0,6	✓	✓
...19100	100	0,8	✓	✓

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



	Cod.	mod.	h mm	Lt	**ACCIAIO** Stainless steel
					Standard
					5BR
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	...11100	1/1	100	27,8	✓
	...11150		150	20,0	✓
	...11200		200	13,7	✓
IN mm 300x300 OUT mm 355x325	...23100	2/3	100	9,0	✓
	...23150		150	13,0	✓
	...23200		200	17,0	✓
IN mm 298x238 OUT mm 325x265	...12100	1/2	100	6,1	✓
	...12150		150	9,2	✓
	...12200		200	12,0	✓
IN mm 300x150 OUT mm 325x175	...13100	1/3	100	3,5	✓
	...13150		150	5,4	✓
	...13200		200	7,2	✓
IN mm 238x137 OUT mm 264x162	...14100	1/4	100	2,5	✓
	...14150		150	3,8	✓
	...14200		200	2,5	✓

BACINELLA 2/1 SOVRAPPONIBILE

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



			ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
			Standard	**Forata** Perforated	-
			5BA	5BF	5BP
Cod.	h mm	Lt			
...21020	20	-	✓	✓	-
...21040	40	-	✓	✓	-
...21065	65	18,0	✓	✓	-
...21100	100	30,0	✓	✓	-
...21150	150	42,8	✓	✓	-
...21200	200	58,0	✓	✓	✓

BACINELLA 2/3 SOVRAPPONIBILE

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



			ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel
			Standard	**Forata** Perforated
			5BA	5BF
Cod.	h mm	Lt		
...23020	20	-	✓	✓
...23040	40	-	✓	✓
...23065	65	5,8	✓	✓
...23100	100	9,0	✓	✓
...23150	150	13,0	✓	✓
...23200	200	17,0	✓	✓

BACINELLA 2/4 SOVRAPPONIBILE

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



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

BACINELLA 2/8 SOVRAPPONIBILE

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



			ACCIAIO Stainless steel
			Standard
			5BA
Cod.	h mm	Lt	
...28020	20	-	✓
...28040	40	-	✓
...28065	65	1,7	✓
...28100	100	2,6	✓
...28150	150	3,9	✓

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

ACCIAIO Stainless steel

Standard



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

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

ALLUMINIO Aluminium

Antiadrente Non-stick



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

COPERCHIO NORMALE
Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa



Cod.	mod.	**ACCIAIO** Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
		Standard	**A tenuta** Sealing	-
		5CO	5CT	5CP
...11000	1/1	✓	✓	✓
...12000	1/2	✓	✓	✓
...13000	1/3	✓	✓	✓
...14000	1/4	✓	✓	✓
...16000	1/6	✓	✓	✓
...19000	1/9	✓	-	✓
...21000	2/1	-	-	✓
...23000	2/3	✓	✓	-
...24000	2/4	✓	-	-
...28000	2/8	✓	-	-

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



		ACCIAIO Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel	**ACCIAIO** Stainless steel
		Per maniglia With handle slot	**Per maniglia** With handle slot	**Per mestolo** With ladle slot	**Per mestolo e maniglia** With ladle and handle slot
		-	**A tenuta** Sealing	-	-
		5CSMA	5CTSM	5CSME	5CSMM
Cod.	mod.				
.....110	1/1	✓	✓	✓	✓
.....120	1/2	✓	✓	✓	✓
.....130	1/3	✓	✓	✓	✓
.....140	1/4	✓	✓	✓	✓
.....160	1/6	✓	-	✓	✓
.....230	2/3	✓	✓	✓	✓

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



		ACCIAIO Stainless steel	**POLICARBONATO** Polycarbonate
		5FF	5FP
Cod.	mod.		
...11000	1/1	✓	✓
...12000	1/2	✓	✓
...21000	2/1	✓	✓
...23000	2/3	✓	-

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

				ACCIAIO Stainless steel
				5VS
		Cod.	mod.	
	mm 400x300	...4BPSP	**4 Scomparti** 4 sectors	✓
	mm 400x350x20 h	...5BPSP	**5 Scomparti** 5 sectors	✓

SEPARATORE
Divider - Séparateur - Teiler - Separador



		ACCIAIO Stainless steel
		5SE
Cod.	mm	
...11000	530	✓
...12000	325	✓

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

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

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling

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



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

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



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

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



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

BACINELLA 1/4 SOVRAPPONIBILE

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



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

BACINELLA 1/6 SOVRAPPONIBILE

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



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

BACINELLA 1/9 SOVRAPPONIBILE

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



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

BACINELLA 2/1 SOVRAPPONIBILE

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



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

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



Cod.	h mm	Lt		**ACCIAIO** Stainless steel **Standard** 7BA	**ACCIAIO** Stainless steel **Forata** Perforated 7BF
...23020	20	-	24	✓	✓
...23040	40	-	12	✓	✓
...23065	65	5,8	6	✓	✓
...23100	100	9,0	6	✓	✓
...23150	150	13,0	12	✓	✓
...23200	200	17,0	6	✓	✓

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



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

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



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

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



Cod.	mod.		**ACCIAIO** Stainless steel 7FF		**POLICARBONATO** Polycarbonate 7FP
...11000	1/1	24	✓	24	✓
...12000	1/2	24	✓	24	✓
...21000	2/1	1	✓	12	✓
...23000	2/3	24	✓		-

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



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

COPERCHIO NORMALE
Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa



			ACCIAIO Stainless steel		**POLICARBONATO** Polycarbonate		**POLIPROPILENE** Polypropylene	
			Standard		-		-	
			7CO		7CP		7PP	
Cod.	mod.	📦			📦		📦	
...11000	1/1	12	✓		12	✓	12	✓
...12000	1/2	12	✓		12	✓	24	✓
...13000	1/3	12	✓		12	✓	24	✓
...14000	1/4	12	✓		24	✓	24	✓
...16000	1/6	12	✓		24	✓	24	✓
...19000	1/9	24	✓		24	✓	48	✓
...21000	2/1		-		6	✓		-
...23000	2/3	12	✓			-		-
...24000	2/4	12	✓			-		-
...28000	2/8	12	✓			-		-

ACCESSORI

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS





PREPARAZIONE

PREPARATION
LA PRÉPARATION
VORBEREITUNG
PREPARACIÓN







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

Ø cm	h cm	Lt	
14	16	2¼	-
16	18	3½	-
18	20	5	-
20	22	7	-



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

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



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

cm	
16x16 h	-



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

Ø cm	h cm	
34	20	-
40	22	-



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

Ø cm	
22	-
24	-
26	-
28	-



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

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



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

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



CONO CINESE
Chinois - Chinois - Spitzsieb - Colador chino

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



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

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



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

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



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

mm	Ø cm	
2,5x1,4	21	-
	30	-
	35	-

mm 2,5x1,4



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

mm	Ø cm	
1,5x1	21	-
	30	-
	35	-

mm 1,5x1



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

mm	Ø cm	
4x3	30	-
	35	-

mm 4x3



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

mm	Ø cm	
11x9	30	-
	35	-

mm 11x9



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

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



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1/2	-
18	6,80	3/4	-
20	7,2	1	-
22	7,6	1⅓	-
24	9	1¾	-
28	10	2¾	-
32	11	4¾	-
36	13,2	6¾	-
40	13,7	8⅓	-



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

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



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

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



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

Ø cm	
22/28	-
34/40	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
7	7	0,27	-



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

cm	
48	-



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

Ø cm	
20	-

UTENSILI

TOOLS
USTENSILES
ZUBEHÖR
UTENSILIOS



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

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



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

blade cm	
18	6



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

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



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

blade cm	
15	6



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

blade cm	
20	6



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

blade cm	
20	6



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

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



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

blade cm	
18,0	6



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

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



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

blade cm	
15	6



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

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



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

blade cm	
26	6



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

blade cm	
12	6



COLTELLO BISTECCA SENZA SEGA
Fine edged steak knife - Couteau à viande sans scie - Steakmesser ohne Sägeschliff - Cuchillo de carne sin dientes
Cod. 741000EY

blade cm	
12	6



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

blade cm	
26	4



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

blade cm	
12	6



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

blade cm	
24,5	6



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

blade cm	
18	6



COLTELLO BISTECCA CON SEGA
Full serration steak knife - Couteau à viande avec scie - Steakmesser mit Sägeschliff - Cuchillo de carne con dientes
Cod. 741000EU

blade cm	
12	6



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

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



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

blade cm	
7,5	6



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

blade cm	
45	6



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



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

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



COLTELLO SPELUCCHINO
Paring knife - Couteau éplucheur - Spickmesser - Cuchillo pelador
Cod. 751000EV

blade cm	
9	-



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

blade cm	
20	-



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

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



COLTELLO DISOSSATORE
Boning knife - Couteau désosseur Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador

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



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

blade cm	
15	-



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

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



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

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



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

blade cm	
23	-



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

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



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

blade cm	
30	-



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

blade cm	
18	-



COLTELLO MACELLAIO
Butcher knife - Boucher - Fleischmesser - Cuchillo carnicero

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



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

blade cm	
30	-



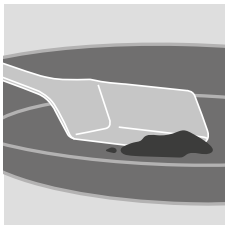
BORSA PORTA COLTELLI
Knives bag - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina
Cod. 92903004

SPUC

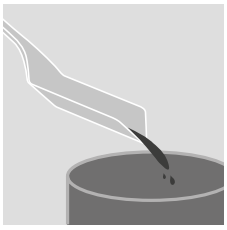




1.
SPOSTARE
STIRRING
REMUER
ZUSAMMENSCHIEBEN
MOVER



2.
RACCOGLIERE
LIFTING
RAMASSER
AUFSAMMELN
RECOGER



3.
VERSARE
POURING
VERSER
BERGIESSEN
VERTER



SPUC
18/10
Cod. 58730500

cm	
29	-



SPUC
Nylon
Cod. 58730501

cm	
29	-

REGISTERED DESIGN

WATCH THE SPUC VIDEO!



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

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



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

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



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

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



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

cm	
27	-



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

Cod.	cm	
50923910	46	6
50923912	55	6



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

Cod.	cm	
50923010	46	-
50923012	55	-



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

cm	
50	-



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

cm	
50	-
70	-



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

cm	
46	-



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

cm	
36	-



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

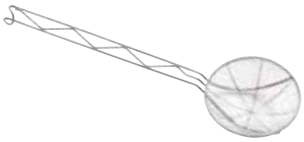
cm	
35	-



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

cm	
35	-

SCHIUMAROLE E FRUSTE | Skimmers and Whisk



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

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



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

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



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

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

UTENSILI DA CUCINA





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

cm	
91	-



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

240



FORBICE PROFESSIONALE
Professional scissor - Ciseaux professionnels - Profi-schere - Tijeras profesionales
Cod. 58734621

6



TRINCIAPOLLO PROFESSIONALE
Professional poultry shears - Cisaille à volaille professionnelle - Geflügelschere - Tijeras trinchapollos profesionales
Cod. 58730923

6



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

Cod.	gr	
50907306	600	-
50907315	1500	10



ROMPINOCI 2 NICCHIE
Nutcracker - Casse-noix - Nussknacker - Cascanueces
Cod. 50916001

40





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

cm	
26	12



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

cm	
26	12



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

cm	
26	12



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

cm	
26	12



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

cm	
26	12



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

cm	
30	12
35	12
40	12

MOLLE BUFFET



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

cm	
24	12



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

cm	
24	12



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

cm	
24	12



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

cm	
24	12



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

cm	
20	12



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

cm	
24	12



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

cm	
24	12



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

cm	
24	12



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

cm	
24	12



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

cm	
16	12
20	12



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

cm	
20	-



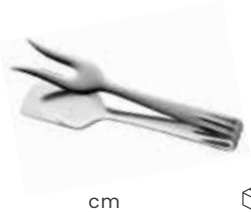
MOLLA PANE 18/10
Bread tongs - Pince à pain Brotzange - Pinza para pan
Cod. 50919500

cm	
22	-



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

cm	
20	-



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

cm	
21	-



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

cm	
17	-



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

cm	
11	-



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

cm	
15	-



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

lunghezza cm	
16	-



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

cm	
13	-



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

cm	
10	-



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

Cod.	cm	
78500440	35	-
78500441	45	-



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

cm	
20	-



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



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

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

SPATOLE | Spatulas



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

6



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

6



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

6



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

6



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

6



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

6



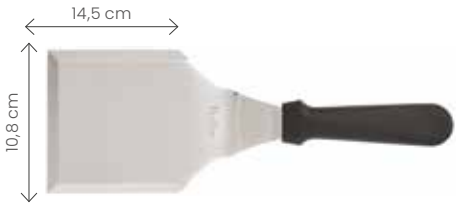
SPATOLA cm 11x8
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300018

6



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

6



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

6



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

6



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

6



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

6



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

6



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

6



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

6



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

6



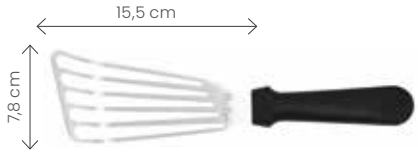
SPATOLA cm 15,3x13
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300021

6



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

6



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

6



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

6



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

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



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

6



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

6



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

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



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

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



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

6



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

6



PELAPATATE
Vegetable peeler - Econome - Kartoffelschäler - Pelapatatas
Cod. 78100031

6

9,1 cm



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

6



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

6



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

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



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

6

6,4 cm



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

6

10,3 cm



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

6



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

6

11,7 cm



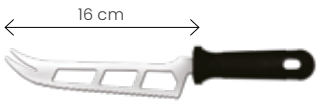
COLTELLO POMODORO
Tomato knife - Couteau à tomate - Tomaten-messer - Cuchillo para tomate
Cod. 78100061

6



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

6



COLTELLO FORMAGGIO
Cheese knife - Couteau à fromage - Käse-messer - Cuchillo para queso
Cod. 78100066

6



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

Cod.	Ø mm	
78100071	40	6
78100072	60	6



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

Cod.	Ø mm	
78100081	40	6
78100082	60	6



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

Cod.	Ø mm	
78100076	40	6
78100077	60	6



ROTELLA PIZZA
Pizza cutter - Roulette à pizza - Pizzaschneider - Cortador de pizza
Cod. 78100086

6



AFFETTA FORMAGGI
Cheese plane - Rabot à fromage - Käsehobel - Pala para queso
Cod. 78100091

6



SCANALATORE
Channel knife - Canneleur en V - Kannaliermesser - Acanalador
Cod. 78100023

6



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

6



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

6



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

6



LAMA A NASTRO
Ribbon grater - Râpe à double tranchant - Reibe mit bandklinge - Rallador corte en tiras
Per zucchine, cipolla, formaggio, cioccolato - For zucchini, onion, cheese, chocolate - Pour courgettes, oignon, fromage, chocolat - Für zucchini, zwiebel, käse, schokolade - Para calabacín, cebolla, queso, chocolate
Cod. 78100106

6



LAMA A SCAGLIE
Shaver grater - Râpe à copeaux - Schaber - Rallador corte en láminas
Per cioccolato, formaggio, tartufo - For chocolate, cheese, truffle - Pour chocolat, fromage, truffes - Für schokolade, käse, trüffel - Para chocolate, queso, trufa
Cod. 78100107

6



LAMA GROSSA
Coarse grater - Râpe gros grain - Reibe mit grober klinge - Rallador corte grueso
Per carote, formaggio, cavolo - For carrots, cheese, cabbage - Pour carottes, fromage et chou - Für karotten, käse, kohl - Para zanahoria, queso, col
Cod. 78100101

6



LAMA MEDIA
Medium grater - Râpe grain moyen - Reibe mit mittelgrober klinge - Rallador corte medio
Per cocco, zenzero, carote, formaggio tenero - For coconut, ginger, carrots, soft cheese - Pour noix de coco, gingembre, carottes, fromage tendre - Für kokos, ingwer, karotten, weichkäse - Para coco, jengibre, zanahoria, queso tierno
Cod. 78100102

6



LAMA FINE
Fine grater - Râpe grain fin - Reibe mit feiner klinge - Rallador corte fino
Per agrumi, peperoncino, formaggio, aglio, zenzero - For citrus fruit, chili pepper, cheese, garlic, ginger - Pour agrumes, piment, fromage, ail et gingembre - Für zitrusfrüchte, pfefferoni, käse, knoblauch, ingwer - Para cítricos, guindilla, queso, ajo, jengibre
Cod. 78100103

6

BARBEQUE





MOLLA BARBEQUE
Barbeque tongs - Pince à barbeque - Barbecue-zange - Pinza para barbacoa
Cod. 50918301
IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
42,5	6



PALA BARBEQUE
Barbeque turner - Pelle à barbeque - Barbecue-wender - Palapara barbacoa
Cod. 50918302
IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
44,5	6



FORCHETTONE BARBEQUE
Barbeque fork - Fourchette à barbeque - Barbecue-gabel - Tenedor para barbacoa
Cod. 50918303
IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
44,5	6



SPAZZOLA BARBEQUE
Barbeque brush - Pinceau barbeque - Barbecue Bürste - Brocha barbacoa
Cod. 50918304
IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
44,5	6



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

Ø cm	thickness mm	
22	0,7	-



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

Ø cm	
12	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
11,5	6	0,5	-



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

Ø cm	h cm	
12	3	-
14	4	-
18	5,5	-



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

500 (10x50 pcs)



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

500 (10x50 pcs)



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

cm	thickness mm	
22	0,8	-



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

Ø cm	thickness mm	
20*	0,7	-
22	0,7	-

* MOQ 500 PCS



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

Ø cm	h cm	Lt	
12	7,2	0,6	-



BICCHIERE
Glass - Verre - Glas - Vaso
Cod. 50912000

Ø cm	h cm	Lt	
7,9	7,9	0,29	-



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

cm	thickness mm	
40x30	0,8	-



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

cm	thickness mm	
44x35	0,8	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
20	5	1,2	-

PRESENTAZIONE

PRESENTATION
PRÉSENTATION
PRÄSENTATION
PRESENTACIÓN





VASSOI





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

cm	thickness mm	
26x19	0,7	10
31x21	0,7	10
36x25	0,7	10
42x29	0,7	10
47x34	0,8	10
53x35	0,8	10
60x39	0,8	-
70x46	1,2	-
85x58	1,2	-

Cod.	cm	thickness mm	
50931699	100x68	1,2	-



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

cm	thickness mm	
19x15	0,6	10
23x16	0,6	10
26x20	0,6	10
29x22	0,6	10



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

cm	thickness mm	
32x22	0,7	10
40x29	0,7	10
48x32	0,7	10



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

cm	thickness mm	
42x31	0,7	10



PIATTO OVALE PORTATA PESCE

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

Cod. 509336..

cm	thickness mm	
55x24	1	-
62x27	0,9	-
70x29	1	-
78x30	1,0	-
85x33	1,2	-

Cod.	cm	thickness mm	
50933699	100x34	1,2	-



VASSOIO TONDO BORDATO

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

Cod. 509330..

Ø cm	thickness mm	
30	0,7	10
35	0,8	10



VASSOIO GRATIN

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

Cod. 509368..

cm	thickness mm	
40x21	1	-
45x23	1	-
50x27	1,2	-



VASSOIO RETTANGOLARE

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 509312..

cm	thickness mm	
25x20	1	10
32x25	1	10
36x29	1	10
40x33	1	10
45x35	1	-
48x37	1	-
60x47	1	-



VASSOIO RETTANGOLARE CON MANIGLIE

Rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire à deux manches - Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con asas

Cod. 509313..

cm	thickness mm	
48x37	1	-
60x47	1	-



VASSOIO RETTANGOLARE MAGNA CON MANIGLIE

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

Cod. 509313..

cm	thickness mm	
44x29x3 h	1	-
50x33x3 h	1	-



VASSOIO TONDO BORDATO

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

Cod. 509329..

Ø cm	Ø cm IN	thickness mm	
34	28,0	0,7	10
38	32,2	0,7	10
42	34,4	0,8	10
46	39,5	0,8	-
53	45,5	0,8	-



VASSOIO TONDO BORDATO CON MANIGLIE

Round edged tray with handles - Plateau rond bordé avec poignées Rundes Tablett mit Griffen - Bandeja redonda rebordeada con asas

Cod. 509327..

Ø cm	thickness mm	
42	0,8	-
46	0,8	-
53	0,8	-

ZUPPIERA | Sauce bowl



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

Ø cm	h cm	Lt	
18	10	1,5	10
22	12	3	10
24	13	4	10
26	14	4,75	-
28	15	6	-



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

Ø cm	
18	-
22	-
24	-
26	-
28	-

SALSIERE | Sauce boat



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

cl	
9	10
14	10
22	10
28	10
45	10



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

cl	
20	10

CLOCHE | Cloche



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

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



CLOCHE ROTONDA CON POMOLO
Round cloche with knob - Cloche ronde avec pommeau - Speiseglocke mit Griff - Cloche redonda con pomo
Cod. 509323..

Ø cm IN	for round tray Ø cm	
25	30	-
30	35	-



CLOCHE OVALE CON POMOLO
Oval cloche with knob - Cloche ovale avec pommeau - Speiseglocke oval mit Griff - Cloche ovalada con pomo
Cod. 509321..

Ø cm IN	for oval tray cm	
32	36	-
42	47	-



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

Ø cm	h cm	
12,5	8,7	-



Materiale certificato AISI 430 idoneo al contatto alimentare.

AISI 430 certified material suitable for food contacts.



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

Cod.	cm	
53827825	25x20x0,8 h	-
53827835	35x10x0,8 h	-
53827836	35x20x0,8 h	-
53827840	40x10x0,8 h	-
53827842	40x20x0,8 h	-
53827850	50x10x0,8 h	-
53827852	50x20x0,8 h	-
53827860	60x10x0,8 h	-
53827862	60x20x0,8 h	-
53827870	70x20x0,8 h	-



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

cm	thickness mm	
24	1,85	10
28	1,76	10
32	1,93	10
36	1,95	10



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

cm	thickness mm	
25x20	0,6	10
32x25	0,6	10
36x29	0,7	10
40x31	0,7	10
45x35	0,8	-
48x37	1	-
60x47	1	-



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

Cod.	cm	
538S7825	25x20x0,8 h	-
538S7835	35x10x0,8 h	-
538S7836	35x20x0,8 h	-
538S7840	40x10x0,8 h	-
538S7842	40x20x0,8 h	-
538S7850	50x10x0,8 h	-
538S7852	50x20x0,8 h	-
538S7860	60x10x0,8 h	-
538S7862	60x20x0,8 h	-
538S7870	70x20x0,8 h	-



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

cm	thickness mm	
26x19	0,6	10
31x21	0,7	10
36x25	0,7	10
42x29	0,7	10
47x31	0,8	10
53x35	0,8	10

USE & REUSE





USE & REUSE

L'alternativa ecologica all'usa e getta.
Gli articoli sono realizzati in acciaio inossidabile: prodotto 100% ecologico, riciclabile, ecosostenibile, riutilizzabile e resistente.
Gli articoli si possono lavare e rilavare, non si piegano, non si rompono e non inquinano l'ambiente.

The eco-friendly alternative to disposable items.
The items are produced with stainless steel: 100% eco-friendly, recyclable, , environmentally friendly, reusable and does not break.
You can wash and rewash the pieces, it do not bend, break and they do not pollute.

SOLO VENDITA INNER | Only inner selling



USE & REUSE CUTLERY SET
Set posate in acciaio
Stainless steel cutlery set
- Ensemble de couverts en acier - Besteckset aus Stahl - Juego de cubiertos de acero
Cod. 00300_0..



Cod.	Description	cm	set pcs	
00300$01	**Cucchiaio** | Spoon	16	**18**	100
00300$02	**Forchetta** | Fork	16	**18**	100
00300$L3	**Coltello** | Knife	16	**18**	100
00300$07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon	12	**18**	100
00300$08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon	9,5	**18**	100
00300$22	**Paletta gelato** | Ice cream spoon	11	**18**	100
00300$36	**Cucchiaio bibita** | Long drink spoon	18,5	**18**	100

INNER 50 SET

2





Cod.	Description	cm	set pcs	
00300&01	**Cucchiaio** | Spoon	16	**50**	40
00300&02	**Forchetta** | Fork	16	**50**	40
00300&L3	**Coltello** | Knife	16	**50**	40
00300&07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon	12	**50**	40
00300&08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon	9,5	**50**	40
00300&22	**Paletta gelato** | Ice cream spoon	11	**50**	40
00300&36	**Cucchiaio bibita** | Long drink spoon	18,5	**50**	40

INNER 20 SET

2



SOLO VENDITA MASTER | Only master selling



READY TO USE & REUSE SET
Set posate in acciaio con tovagliolo 3 veli
Stainless steel cutlery set with napkin - Ensemble de couverts en acier avec serviette 3 plis - Stahlbesteck mit 3-lagiger Serviette - Juego de cubiertos de acero con servilleta de 3 capas
Cod. 00300T..

LAVATE A 100°C • PRONTE ALL'USO | Already washed at 100°C • Ready to use

Cod.	Description	
00300TBR	Set forchetta, coltello, tovagliolo | Set fork, knife, napkin	400
00300TBN	Set forchetta, coltello, cucchiaio, tovagliolo | Set fork, knife, spoon, napkin	400
00300T08	Set cucchiaino moka e tovagliolo | Set moka spoon and napkin	400
00300T22	Set paletta gelato e tovagliolo | Set ice cream spoon and napkin	400
00300T36	Set cucchiaio bibita e tovagliolo | Set long drink spoon and napkin	400

INNER 100 SET

4







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

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



USE & REUSE
HAPPY HOUR
Cod. 06210Y..

Cod.	Description	cm	pcs	
UE	**Tridente** | Trident	10	40	80
UT	**Spillo** | Pin	10	40	80
UL	**Cucchiaio** | Spoon	10	40	80
UA	**Paletta** | Paddle	10	40	80

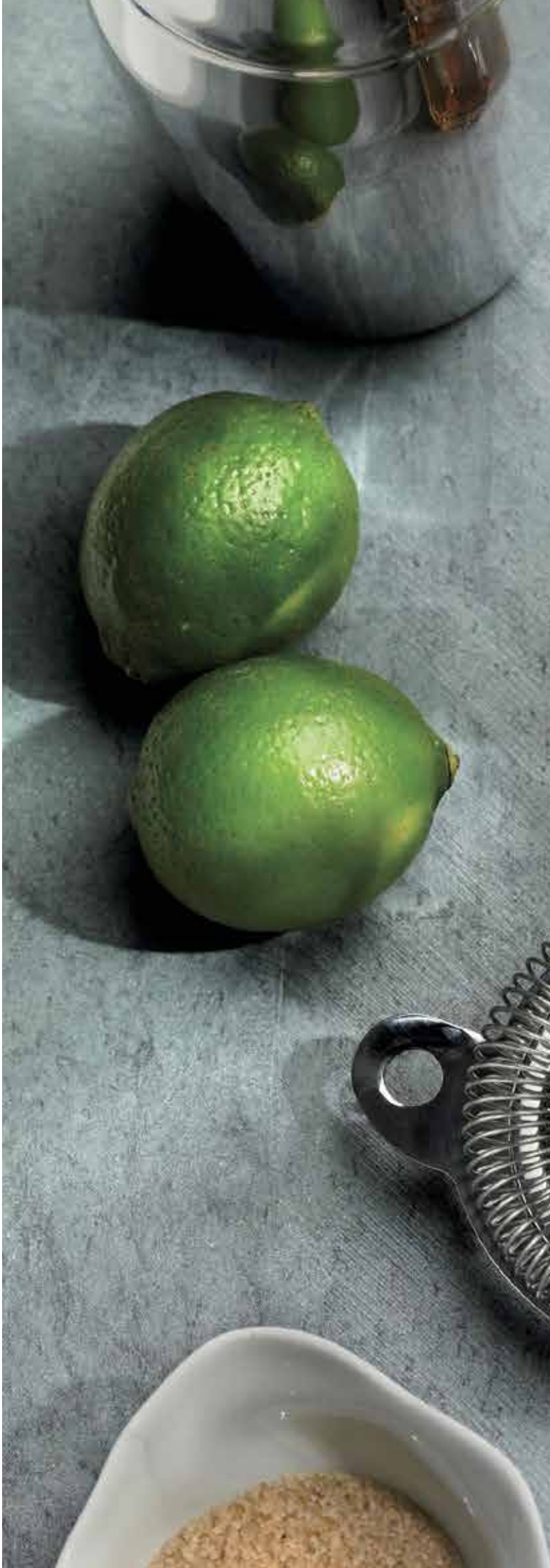


USE & REUSE CUTLERY + CASE SET
Set posate da viaggio in acciaio con custodia in polipropilene
Stainless steel travel cutlery set with polypropylene case - Ensemble de couverts de voyage en acier avec étui en polypropylène- Reisebesteck aus Stahl mit Etui aus Polypropylen - Juego de cubiertos de viaje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

Cod.	Descriprion	pcs	
85	**Set 1 forchetta, 1 cucchiaio, 1 coltello, 1 cucchiaino** | Set 1 fork, 1 spoon, 1 knife, coffee spoon	4	-
SN	**Set 4 forchette, 4 cucchiai, 4 coltelli, 4 cucchiaini** | Set 4 forks, 4 spons, 4 knives, 4 coffee spoons	16	-

BAR & GELATERIA

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





BAR





CAVATAPPI
PROFESSIONALE
Professional corkscrew - Tire-bouchon - Profikorkenzieher - Sacacorchos
Cod. 58734300



CAVATAPPI
Corkscrew - Tire-bouchon Profikorkenzieher - Sacacorchos
Cod. 58734100



SPREMI LIME
Lime squeezer - lime squeezer - Saftpresse - exprimidor de limón
Cod. 78500305



SPREMIAGRUMI
Citrus squeezer - Presse-citron - Zitronenpresse - Exprimidero
Cod. 50953C00

6



COLINO BAR
2 REBBI PESANTE
Cocktail strainer heavy - Passoire à cocktail - Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 78500381

12



COLINO BAR
2 REBBI LARGO
Cocktail strainer large - Passoire à cocktail Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 78500380



COLINO BAR SEMPLICE
Cocktail strainer 2 mm - Passoire à cocktail Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 78500385

12



COLINO
COCKTAIL ELLISSE
Cocktail strainer - Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 50951700

24



DOSATORE
DOPPIO ELLISSE
(1 oz - 2 oz)
Double jigger - Doseur double - Doppeldosiereinrichtung - Dosificador doble
Cod. 50951600

cm	
23	12



MIXER ELLISSE
Mixer - Mélangeur - Mixer - Mezllador
Cod. 50951800

cm	
25	24



SPILLONE
PORTA SCONTRINI
Bill spike - Epingle porte-tickets - Couponnadel - Aguja porta tickets
Cod. 50916500

h cm	
21,3	48



SHAKER BOSTON
Shaker - Shaker - Shaker - Coctelera
Cod. 78500307

Lt	
0,83	-



COCKTAIL SHAKER 2 PZ
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 78500301

Lt	
0,63	-



COCKTAIL SHAKER
DE LUXE
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 78500300

Lt	
0,35	-



PORTA BUSTINE
Sugar display -Porte-sachets de thé et sucre Serviertablett Zucker/Tee - porta sobres azucar
Cod. 55014400

cm	
10,5x5,5	-



PORTA TOVAGLIOLI
Napkin holder - porte-serviettes - Serviettenhalter - Servilletero
Cod. 55014300

cm	
11,5x8,5	-



ZUCCHERIERA OVALE
COMPLETA DI
2 CUCCHIAINI
MOD. PITAGORA
Oval sugar bowl with 2 tea/spoons - Sucrier oval avec 2 cuillères à café
Ovale Zuckerdose mit 2 Loeffeln - Azucarero ovalada con 2 cucharitas
Cod. 50958600

cm	
21x13	-



ZUCCHERIERA TONDA
COMPLETA DI
2 CUCCHIAINI
MOD. PITAGORA
Round sugar bowl with 2 tea/spoons - Sucrier rond avec 2 cuillères à café
Runde Zuckerdose mit 2 Loeffeln - Azucarero redonda con 2 cucharitas
Cod. 50958500

Ø cm	
14	-



SESSOLA
Ice/sugar big spoon - Cuillère à farine et glaçons Serviertablett Zucker/Tee - Librador

Cod.	Lt	
78500315	0,06	-
78500317	0,250	-
78500318	0,500	-
78500319	0,700	-



VASSOIO BAR
TENDER 18/0
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod.	cm	
53827825	25x20x0,8 h	-
53827835	35x10x0,8 h	-
53827836	35x20x0,8 h	-
53827840	40x10x0,8 h	-
53827842	40x20x0,8 h	-
53827850	50x10x0,8 h	-
53827852	50x20x0,8 h	-
53827860	60x10x0,8 h	-
53827862	60x20x0,8 h	-
53827870	70x20x0,8 h	-



TAPPO CHIUDI E VERSA CHAMPAGNE
Close and pour champagne stopper - Bouchon à champagne - Champagnerverschluss mit Ausgießer Gießen und Schließen - Tapón "cierra y sirve" vino pvc
Cod. 50953305



TAPPO CHIUDI E VERSA VINO PVC BORDEAUX
Close and pour pvc wine stopper - Bouchon à vin en PVC / bouchon pour bouteille de vin en PVC - Weinverschluss mit Ausgießer Gießen und Schließen - Tapón "cierra y sirve" vino pvc
Cod. 50953307



CHIUDIBOTTIGLIA INOX
Stainless steel bottle stopper - Bouchon en inox - Edelstahlflaschenverschluss - Tampon de inox
Cod. 50953A00

60



FORCHETTINA ANTIPASTO INOX ALBA
Hors d'oeuvre fork - Fourchette hors d'oeuvre Vorspeisegabel - Tenedor
Cod. 19800009

120



CUCCHIAINO MOKA INOX INGLESE
Moka spoon - Cuillère à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka
Cod. 199000CH

600



CUCCHIAINO MOKA INOX ECONOMICO
Moka spoon - Cuillère à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka
Cod. 19900008

120



CUCCHIAIO BIBITA
Soda spoon - Cuillère à cocktail - Limolöffel - Cucharita refresco

Description	cm			
GAMMA 2150C636	22	-	✓	✓
CAPRI INOX 1870C636	22	-	✓	✓
PITAGORA 0810C636	22	-	✓	✓
BRASILIA 2230C636	22	-	✓	✓
AMERICA 2240C636	22	-	✓	✓
BETA 1710C636	22	-	✓	✓
ALBA INOX 1980C636	20,5	-	✓	✓
BYRON 0800C636	22	-	✓	✓
PITAGORA ANTISCIVOLO 0810C6CG	30	-	✓	✓
SYNTHESIS 2030C636	22,1	-	✓	✓
STRESA 0320C636	21	-	✓	✓
RITZ 2280C636	19,5	-	✓	✓
PALACE 1690C636	22	-	✓	✓

*Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 Chiavi (1 master) o multipli
*Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 "chiavi" (1 master) or multiple

DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO
AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 Chiavi (1 master) o multipli
Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 "chiavi" (1 master) or multiple

	GR6 - **607**	GR6 - **608**	GR6 - **617**	GR3 - **322**
	Cucchiaino caffè Tea-coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café	Cucchiaino moka Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cucharita moka	Forchetta 3 spine Pastry fork Fourchette à gateau Kuchengabel 3 Zinken Tenedor postre 3 púas	Paletta gelato Ice cream spoon Cuìller à glace Eislöffel Cuchara para helado
 VITTORIALE 1640C...	✓	✓	✓	-
 CONCEPT 0450C...	✓	✓	✓	-
TECNA 0470C...	✓	✓	✓	-
OLIVIA 0490C...	✓	✓	✓	-
EUCLIDE 0480C...	✓	✓	-	-
 SWING 0880C...	✓	✓	✓	-
 PALLADIUM 0590C...	✓	✓	✓	✓
 RITZ 2280C...	✓	✓	✓	✓
 SETTECENTO 2050C...	✓	✓	✓	-
 LIBERTY 1660C...	✓	✓	✓	-
 PALACE 1690C...	✓	✓	✓	✓
 TREND 1670C...	✓	✓	✓	-
SYNTHESIS 2030C...	✓	✓	✓	-
 SOLARIS 2170C...	✓	✓	✓	-
 AMERICA 2240C...	✓	✓	✓	✓
 GAMMA 2150C...	✓	✓	✓	✓
 DOLPHIN 1360C...	✓	✓	✓	-
 SNAKE 1140C...	✓	✓	-	-

VASSOI ANTISCIVOLO



-Gomma antiscivolo + polipropilene
-Leggeri, pratici e resistenti

-Non-slip rubber + polypropylene
-Light, pratical and resistant



VASSOIO TONDO ANTISCIVOLO
Round non-slip tray - PPlateau antidérapant rond
Rundes rutschfestes Tablett - Bandeja redonda antideslizante

Cod.	Ø cm	
53746528	28	-
53746535	35,5	-
53746540	40,5	-



VASSOIO RETTANGOLARE ANTISCIVOLO
Rectangular non-slip tray - Plateau antidérapant rectangulaire
Rechteckiges rutschfestes Tablett - Bandeja rectangular antideslizante

Cod.	cm	
53746041	41x30,5	-
53746045	45,7x36,5	-



VASSOIO TONDO ANTISCIVOLO CON BORDO IN ACCIAIO
Round non-slip tray with stainless steel edge - Lateau antidérapant rond avec bord en métal - Rundes rutschfestes Tablett mit Edelstahlrand - Bandeja redonda antideslizante con borde en acero

Cod.	Ø cm	
53746735	35,5	-
53746740	40,5	-

GELATERIA

ICE CREAM
CRÈMEGLACÉÈ
EIS
HELADO





PALETTA GELATO 18/10
Ice cream spoon - Cuillère à glace - Eislöffel - Cuchara parar helado

Cod.	Description	cm	
19900022	50/P INOX	13,2	120
17100022	BETA	13,6	120
21500022	GAMMA	13,6	120
22400022	AMERICA	13,1	120
22300022	BRASILIA	13,1	120
22600022	SIRIO	13,7	120
08100022	PITAGORA	13,6	120
05900022	PALLADIUM	14,2	120
16900022	PALACE	14,4	120
08300022	BAGUETTE	13,7	120



DOSATORE MANICO VUOTO
H.H. ice cream soop - portionneur pour glace Eisportionierer - dosificador helado mango hueco

Cod.	Description	
78500396	Medio Medum	-
78500397	Grande Big	-



SPATOLA PER GELATO IN POLICARBONATO
PC ice cream spatula - Spatole à glace en PC PC Eisservier - Paleta para helado de PC

Cod.	Colour	cm	
50952707	NERO Black	27	100
50952708	TRASPARENTE Transparent		



SPATOLA PER GELATO MANICO IN PLASTICA
Ice cream spatula with plastic handle - Spatule à glace avec manche en plastique - Eisservier mit Kunststoffgriff - Paleta para helado con mango de plástico

Cod.	Colour	cm	
50952601	ROSSO Red	26	-
50952602	BLU Blue		
50952603	GIALLO Yellow		
50952604	VERDE Green		
50952605	BIANCO White		
50952606	ROSA Rose		
50952607	NERO Black		



DOSATORE GELATO
Ice cream scoop - Doseur pour glace - Eisportionierer - Dosificador helado

Cod.	cm	
79004018	4,1	12
79004020	5	12
79004022	6,3	12



SPATOLA PER GELATO INOX
Ice cream spatula - Spatule à glace - Eisspachtel - Paleta para helado
Cod. 50952800

cm	
18,5	100



SPATOLA PER GELATO CON MANICO IN PLASTICA
Ice cream spatula with plastic handle - Spatule à glace avec manche en plastique - Eisservier mit Kunststoffgriff - Paleta para helado con mango de plástico

Cod.	Colour	cm	
50952701	BIANCO White	30	100
50952702	VERDE Green		
50952703	ROSSO Red		



PIATTINO CASSATA LISCIO
Ice cream plate - Plat à cassate - Cassata platte - Platilo
Cod. 50952013

Ø cm	
13	-



PIATTINO PER COPPA BORDATO
Edged plate - Plat bordé Eisschale Untersatz - Platillo
Cod. 50952113

Ø cm	
13	-



COPPA GELATO CONICA
Conical ice cream goblet - Coupe à glace conique - Konische Eisschale - Copa para helado conica
Cod. 50950685

Ø cm	Lt	
8,5	0,181	6



COPPA GELATO GAMBO BASSO
Ice cream goblet - Coupe à glace - Eisschale niedrig - Copa para helado
Cod. 50950210

Ø cm	Lt	
10	0,180	6



COPPA GELATO GAMBO ALTO CILINDRICO
Ice cream goblet - Coupe à glace - Eisschale hoch - Copa para helado
Cod. 509504..

Ø cm	Lt	
9	0,156	6
10	0,185	6



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019108	36x16,5x8 h	-
55019112	36x16,5x12 h	-
55019115	36x16,5x15 h	-
55019118	36x16,5x18 h	-
55019120	36x16,5x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019408	33x16,5x8 h	-
55019412	33x16,5x12 h	-
55019415	33x16,5x15 h	-
55019418	33x16,5x18 h	-
55019420	33x16,5x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019712	25,8x15,7x12 h	-
55019715	25,8x15,7x15 h	-
55019717	25,8x15,7x17 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019202	36x25x2 h	-
55019204	36x25x4 h	-
55019205	36x25x5 h	-
55019208	36x25x8 h	-
55019212	36x25x12 h	-
55019215	36x25x15 h	-
55019218	36x25x18 h	-
55019220	36x25x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
ice cream basin - Bac à glace -Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019512	21x20x12 h	-
55019515	21x20x15 h	-
55019517	21x20x17 h	-
55019520	21x20x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019812	18x16,5x12,6 h	-
55019912	16,5x16,5x12 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019302	33x25x2 h	-
55019304	33x25x4 h	-
55019308	33x25x8 h	-
55019312	33x25x12 h	-
55019315	33x25x15 h	-
55019318	33x25x18 h	-
55019320	33x25x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019615	42x20x15 h	-
55019617	42x20x17 h	-
55019620	42x20x20 h	-
55019625	42x20x25 h	-



COPERCHIO IN PLASTICA
Plastic lid - Couvercle en plastique - Kunststoffdeckel - Tapa de plástico

Cod.	cm	
55013721	21x20	-
55013726	26x16,5	-
55013733	33x16,5	-
55013736	36x16,5	-



CARAPINA PER GELATO
Ice cream carapina - Bac à glace Carapina - Karapin für Eiscreme - Carapina para helado

Cod.	Ø cm	h cm	
55012525	20	25	-
55012625	20	25	-
55012612	20	12,8	-



COPERCHIO PER CARAPINA 20 Ø cm
Cover for ice cream roller container - Couvercle pour bac à glace carapina - Deckel für Karapin - Tapa para carapina

Cod.	Ø cm	
55012820	20	-



SUPPORTO PER BACINELLE
Support for basin - Support à bacs - Halterung für Schalen - Soporte para cubetas

Cod.	cm	
55013818	18x16,5	-



SET 2 CARAPINE CON COPERCHIO
Roller container with cover for ice cream 2 pcs set - Ensemble de 2 bacs à glace carapina avec couvercle -Set aus 2 Karapinen mit Deckel - Juego 2 carapinas con tapa

Cod.	Ø cm	cm	
55012736	15	36x16,5	-



PORTA TOVAGLIOLI
Napkin holder - Porte-serviettes - Serviettenhalter - Servilleteros

Cod.	cm	
57010700	10,6x10,6x13,5 h	-

CAFFETTERIA

COFFEE SHOP
CAFÉTÉRIA
CAFETERIA
CAFETERÍA





CAFFETTIERA CONICA
Coffee pot - Pot à lait/café
Kaffeekanne - Cafetera
Cod. 509560..
IN ESAURIMENTO | Out of stock

Lt	
0,33	-
0,60	-
1,00	-
1,5	-
2,00	-



CAFFETTIERA EXECUTIVE
Coffee pot - Pot à lait/café
Kaffeekanne - Cafetera
Cod. 554000..

Lt		
0,25	3	-
0,50	6	-
0,75	9	-
1,00	12	-
2,00	24	-



LATTIERA CONICA
Milk pot - Pot à lait
Milchkanne - Lechera
Cod. 509573..
IN ESAURIMENTO | Out of stock

Lt	
0,10	-
0,20	-
0,60	-
1,00	-
1,50	-
2,00	-



LATTIERA EXECUTIVE
Milk pot - Pot à lait
Milchkanne - Lechera
Cod. 554070..

Lt		
0,15	1	-
0,25	2	-
0,50	6	-
0,75	9	-
1,00	12	-
1,35	16	-
2,00	24	-



TEIERA CONICA
Tea pot - Théière
Teekanne - Tetera
Cod. 509567..
IN ESAURIMENTO | Out of stock

Lt	
0,36*	-
1,25	-



TEIERA EXECUTIVE
Tea pot - Théière
Teekanne - Tetera
Cod. 554040..

Lt		
0,50	4	-
0,75	6	-

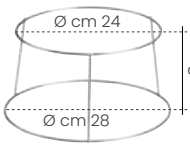
PASTICCERIA

PASTRY MAKING
PÂTISSERIE
PASTICCERIA
PASTELERÍA



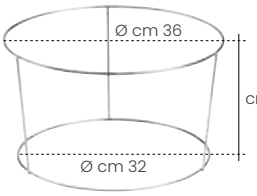






ALZATA FILO PICCOLA
Little riser - Petit support plateau - Kleiner Seilzug - Soporte hilo pequeño
Cod. 50951028

Ø cm	h cm	
24/28	15	-



ALZATA FILO GRANDE
Big riser - Grand support plateau- Großer Seilzug - Soporte hilo grande
Cod. 50951036

Ø cm	h cm	
32/36	20	-



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

Ø cm	
24	-
28	-
32	-
36	-



VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à patisserie - Tiefes Kuchentablett - Bandeja rectangular pastelera
Cod. 50933827

cm	thickness mm	
27x20	0,6	-



VASSOIO TRAMEZZINI
Sandwich tray - Plateau à sandwichs - Sandwich-Tablett - Bandeja de sándwiches
Cod. 53727929

cm	thickness mm	
29x21x2 h	0,8	10



BACINELLA PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau à patisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera
Cod. 509339..

cm	thickness mm	
25x18x2 h	0,6	10
30x22x2 h	0,7	10
35x25x2,5 h	0,8	10



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

Cod.	cm	
53827825	25x20x0,8 h	-
53827835	35x10x0,8 h	-
53827836	35x20x0,8 h	-
53827840	40x10x0,8 h	-
53827842	40x20x0,8 h	-
53827850	50x10x0,8 h	-
53827852	50x20x0,8 h	-
53827860	60x10x0,8 h	-
53827862	60x20x0,8 h	-
53827870	70x20x0,8 h	-



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

IN ESAURIMENTO | Out of stock

Cod.	cm	
538S7825	25x20x0,8 h	-
538S7835	35x10x0,8 h	-
538S7836	35x20x0,8 h	-
538S7840	40x10x0,8 h	-
538S7842	40x20x0,8 h	-
538S7850	50x10x0,8 h	-
538S7852	50x20x0,8 h	-
538S7860	60x10x0,8 h	-
538S7862	60x20x0,8 h	-
538S7870	70x20x0,8 h	-



VASSOIO GN 1/1 IMPILABILE 18/10
Stackable tray - Plateau empilable - Stapelbares Tablett - Bandeja apilable
Cod. 50933456

cm	
53x32x7 h	10



BACINELLA PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau à patisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera
Cod. 509339..

cm	thickness mm	
29x21x2 h	0,8	10
58x21x2 h	1	-



VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à patisserie - Tiefes Kuchentablett - Bandeja rectangular pastelera
Cod. 50933950

cm	thickness mm	
50x36	1	-

RICAMBI

SPARE PARTS
PIÈCES DE RECHANGES
ERSATZTEILE
PIEZAS DE REPUESTO





VETRO OLIERA PITAGORA
Oil / vinegar glass - Burette - Ersatzflasche für essig/öl - Ampolla
Cod. 97200040



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER VETRO OLIERA PITAGORA
Cup for oil/vinegar glass - Capuchon en acier pour burette - Metallkappe - Capuchón ampolla de acero inoxidable
Cod. 97200056



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO PITAGORA
Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière en acier inoxydable - Metallkappe salz - Capuchón salero de acero inoxidable
Cod. 97200052



CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI PITAGORA
Universal toothpicks cup - Capuchon en acier inoxydable pour cure-dents - Universalkäppchen zahnstocher - Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados
Cod. 97200053



SALVAGOCCIA
Plastic drop-catcher - Protège-goutte - Stöpsel - Protector de gotas
Cod. 97200062

Mod.	
Nouvelle Cuisine Progetto	-

SALVAGOCCIA PITAGORA
Plastic drop-catcher - Protège-goutte Ausgiesser plastik essig/öl - Impide-gotas
Cod. 97200054



VETRO SALE E PEPE PITAGORA
Salt/pepper glass - Salière - Ersatzglas pfeffer/salz - Salero
Cod. 97200045



CAPPUCCIO PEPE IN ACCIAIO INOX 18/10 PITAGORA
Pepper cup for salt/pepper glass - Capuchon pour poivrière en acier inoxydable - Metallkappe pfeffer - Capuchón pimiento de acero inoxidable
Cod. 97200051



VETRO OLIERA
Oil/vinegar glass - Burette - Menage - Ampolla
Cod. 97200060

Mod.	
Nouvelle Cuisine Progetto	-



CAPPUCCIO 18/10 PER VETRO OLIERA
Cup for oil/vinegar glass - Capuchon pour burette - Kappe für Menage - Capuchón ampolla
Cod. 97200059

Mod.	
Nouvelle Cuisine Progetto	-



SALINO
Salt/pepper glass - Salière - Salzstreuer - Salero
Cod. 97200061

Mod.	
Nouvelle Cuisine Progetto	-



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO
Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon en acier inoxydable pour salière - Salzstreuerkappe aus Stahl inox - Capuchón salero de acero inoxidable
Cod. 97200058

Mod.	
Nouvelle Cuisine Progetto	-



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER PEPE/STUZZICADENTI
Pepper/toothpicks cup for salt/pepper glass - Capuchon en acier inoxydable pour poivrière - Kappe aus Stahl inox für Pfeffer Salz-und Zahnstocher - Capuchón pimiento/palillos de acero inoxidable
Cod. 97200057

Mod.	
Nouvelle Cuisine Progetto	-



CAPPUCCIO UNIVERSALE INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI
Universal toothpicks cup - Capuchon en acier inoxydable pour cure-dents - Universalkäppchen zahnstocher - Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados
Cod. 97200053

Mod.	
Nouvelle Cuisine Progetto	-



VETRO PER FORMAGGERA
Cheese bowl glass - Verre pour fromagère - Glas für Käsedose - Cristal para quesera
Cod. 97200035

Mod.	
Nouvelle Cuisine Progetto	-



DISPLAY
PRÉSENTOIR
WANDAUSSTELLER
EXPOSITOR

ESPOSITORI

ESPOSITORI



ORANGE SPOT
ESPOSITORE CON
45 GANCI E RIPIANO
Display with 45 hooks and shelf

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900053	70	50	220	-

Cod.	Description	
99900161	Struttura espositore | Display	-
99900056	Ganci | Hooks	-
99900057	Modulo portaposate (14 nicchie) | Cutleries shelf (14 slot)	-
99900160	Ripiano | Shelf	-



ESPOSITORE PALL BOX
PER POSATE
CON CROWNER
PERSONALIZZATI
Display

Cod.	Description	cm	
99900113	Base (6 ripiani | 6 shelves)	w 60 d 40 h 87	-






Cod.	Description	cm	
99900113	Palace crowner	60x113	-
99900114	Privilege crowner	60x113	-
99900115	Swing crowner	60x113	-
99900116	Maitre crowner	60x113	-



ESPOSITORE GDO
GDO display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900120	66,5	60	220	-
99900121	100	60	220	-
99900122	133	60	220	-

Cod.	Description	cm	
99900177	Ripiano con porta prezzo frontale | Shelve with frontal datastrips	66,5x50	-
99900176	Ripiano con porta prezzo frontale | Shelve with frontal datastrips	100x50	-
99900175	Ripiano con porta prezzo frontale | Shelve with frontal datastrips	133x50	-
99900144	Barra per ganci | Bar for hooks	66,6	-
99900145	Barra per ganci | Bar for hooks	100	-
99900146	Barra per ganci | Bar for hooks	133	-
99900147	Ganci (10 pz) | Hooks (10 pcs)	-	-
99900148	Porta prezzo (10 pz) | Price Holder (10 pcs)	-	-



ESPOSITORE CON
VASSOI PER POSATE
Cutlery display with trays
50x50x201,5 h cm

Cod.	Description	cm	
99900164	Base con crowner | Base with crowner	50x50x 20 h	-
99900165	Ripiano (4pz) | Shelf (4 pcs)	48x28 x4 h	-
99900166	Colonna | Column	-	-



ESPOSITORE
SENZA GANCI
Wall display
(without hooks)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900028	100	44	220	-

Cod.	Description	cm	
99900033	Ripiano piano (3 pz) | Flat shelf (3pcs)	50	-
99900032	Ganci (50 pz) | Hooks (50 pcs)	-	-



ESPOSITORE CURVO
Bent display
(without shelves)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900027	100	44	220	-

Cod.	Description	cm	
99900036	Ripiano piano (3 pz) | Falt shelf (3pcs)	30	-
99900032	Ganci (50 pz) | Hooks (50 pcs)	-	-



PORTAQUATERNA
IN LEGNO (15 PZ)
4 pcs wooden display
(15 pcs)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900035	18,5	15	27	-



PORTAQUATERNA
PINTINOX
4 pcs cutlery display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
92903052	15,5	14	10,2	-



ESPOSITORE PALL BOX
PER PADELLE
Pall box display for
frying pans

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900014	40	66	136	-



ESPOSITORE
EXCALIBUR
Excalibur display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900049	48	48	204	-



ROLL UP
3LAYERS
3Layers roll up
Cod. 99900170



ROLL UP
TENDER
Tender roll up
Cod. 99900171

SEZIONE ESPLICATIVA

TECHNICAL INFORMATION

INFORMATION TECHNIQUE

TECHNISCHE INFORMATIONEN

INFORMACIÓN TÉCNICA









1 | Lamiera da coils
Coils sheet



2 | Tranciatura
Blanking



3 | Laminazione
Rolling



4 | Ritrancio tazza
Bowl cutting



5 | Coniatura
Embossing



6 | Lucidatura
prodotto finito
Polishing
finished product



COLTELLO MONOBLOCCO CON LAMA TEMPERATA | Solid knife with harder blade



1 | AISI 420 Barra d'acciaio Steel bar

2 | Pezzo fucinato Forged piece

3 | Pezzo ritranciato Blanked piece

4 | Pezzo molato Ground piece

5 | Prodotto finito Finished product

COLTELLO MONOBLOCCO CAVO E LAMA FUCINATA | Hallow handle knife with forged blade

1 | Lama fucinata Forged blade



2 | Manico cavo Hollow handle



Acciaio inox 18/10
Acciaio 18% cromo

Le divese qualità di acciai per posate.
L'acciaio inox 18/10 AISI 304 e inox 18% cromo AISI 430, vengono forniti esclusivamente dalle principali acciaierie europee. La loro eccezionale resistenza alla ruggine, la brillantezza e le caratteristiche igieniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia; essi infatti resistono agli acidi contenuti nei generi alimentari e nei detersivi ed é antiurto.
Gli acciai AISI 304 e 430 sono particolarmente adatti al lavaggio in lavastoviglie.

18/10 stainless steel
18% chrome stainless steel

The different steel grade used for cutlery.
Pinti 18/10 AISI 304 and 18% CHROME AISI 430 stainless steel are supplied almost exclusively by the main European steelworks. Their exceptional rust resistance, their brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, they resist the acids contained in foodstuffs, detergents and they are shockproof.
18/10 and 18% chrome are dishwasher safe.

USO E MANUTENZIONE | Use and care advice

Inossidabilità dell'acciaio usato per coltelli e lame

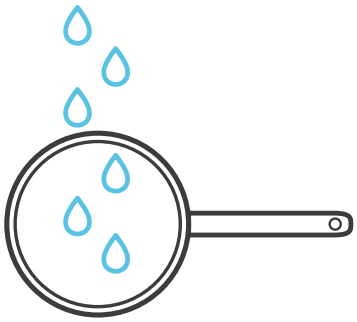
In ottemperanza alla legge n° 126 del 10/04/91 "Norme per l'informazione del consumatore" si informano gli utilizzatori di lame e coltelleria circa l'uso corretto del prodotto per evitare fenomeni corrosivi.

-Lavare le lame immediatamente dopo l'uso.
-Utilizzare detergenti neutri o debolmente alcalini.
-Evitare di strofinare lame e coltelli con:
a) prodotti abrasivi soprattutto se contenenti cloro.
b) pagliette metalliche o sintetiche.
-Non impiegare per il lavaggio ipocloriti (candeggina), ne detergenti contenenti cloro o cloruri liberi.
-Asciugare subito dopo il lavaggio con panni morbidi e assorbenti.
-L'asciugatura in lavastoviglie non é in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, é pertanto necessario effettuare una accurata asciugatura a mano immediatamente dopo il ciclo di lavaggio. Le precauzioni succitate sono indispensabili per evitare danni irreparabili a lame e coltelli.

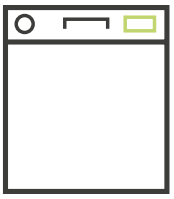
Rust-proof characteristics of steel used to make knives and blades

In compliance with the Law no. 126 of 10/04/1991 "Information to Consumer", we hereby advise users of blades and knives on proper use of these products to prevent their rusting.

-Wash blades immediately after use.
-Use neutral or slightly alkaline detergents.
-Do not rub blades and knives with:
a) abrasive products (mainly those containing chlorine)
b) metal or synthetic wools.
-Do not wash with hypochlorites (bleach) or detergents containing chlorine or free chlorides.
-Dry immediately after washing with a soft or absorbing cloth.
-Generally, drying in dish-washers does not prevent rusting; therefore, dry manually immediately after washing in dish-washers.
Strictly follow these advices to prevent blades and knives from being irreparably damaged.



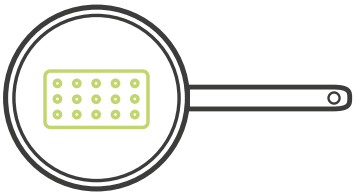
Lavare la padella nuova, per pulire è sufficente acqua calda e detersivo
Clean the new frying-pan, clean with hot water and detergent



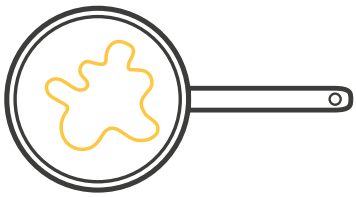
Adatta al lavaggio in lavastoviglie
Can be washed in dish-washer



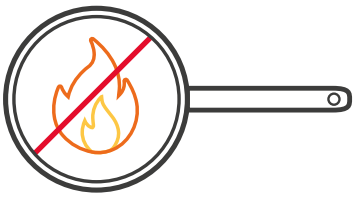
Permette di cucinare anche senza grassi
No-fat cooking



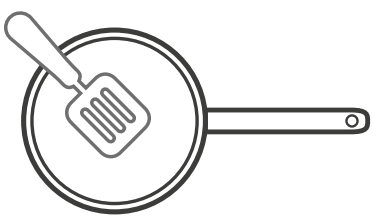
Usare detersivi e pagliette abrasivi solo se l'etichetta ne indica la compatibilità con i rivestimenti antiaderenti
Use detergents or abrasive steel wools only if the label indicates they are compatible with non-stick coatings



Prima dell'uso condizionare con olio
Brush with oil before use



Evitare le temperature estreme durante la cottura (non superate i 260°C)
Avoid extreme temperatures during cooking (do not exceed 260°C)



I marchi dei rivestimenti antiaderenti più avanzati tecnologicamente permettono l'utilizzo di utensili metallici
The most technologically advanced trademarks of non-stick coatings can be used with metal utensils

Particolarmente versatili per la capacità del materiale di assicurare una temperatura uniforme e senza sbalzi in cottura, le padelle in ferro necessitano di una manutenzione specifica per conservarne inalterate le proprietà. Prima di tutto è necessario un pretrattamento per proteggerlo dall'ossidazione.
PRIMO UTILIZZO: BRUNITURA
-La padella va accuratamente lavata per qualche minuto con acqua calda e detersivo, in modo da rimuovere qualunque traccia dello strato protettivo con cui è venduta. Quindi va ben risciacquata e subito asciugata con uno strofinaccio e poi messa in forno a 70° finché non sarà completamente asciutta (in alternativa è possibile scaldarla su fiamma viva) e avrà assunto una colorazione grigia, tendente al blu.
-La padella di ferro teme gli sbalzi di temperatura, quindi abbiate l'accortezza di non inserirla nel forno già caldo e di farlo raffreddare all'interno del forno stesso.
-Con la padella ancora calda, passare con uno strofinaccio unto di olio di semi od altro olio da cucina.
-Passare poi la padella con un panno pulito, fino a quando non saranno rimosse tutte le tracce di olio e impurità.
-Rimettere la padella in forno a 70° (o su fiamma) per qualche minuto.
Al termine di questi passaggi non sarà più necessario lavare con acqua e detersivo la padella, ma sarà sufficiente pulirla ogni volta con carta assorbente o con uno straccetto unto. Qualora si rilevino tracce di sporco persistente procedere con le seguenti istruzioni. Con l'utilizzo l'articolo tende ad assumere una colorazione scura tendente al nero. Tale trasformazione superficiale è normale e conferisce al prodotto una proprietà antiaderente naturale. Tale patina contribuisce a proteggere la superfice dalla corrosione.
LAVAGGIO QUOTIDIANO:
-Lavare a mano con sola acqua calda, senza mai lasciarla in ammollo, eliminando i residui di cottura. In caso di residui incrostati utilizzare una spugna abrasiva. Asciugare immediatamente con un panno o carta assorbente.
-Ungere la padella con un panno unto di olio, e scaldare in forno a 70° (o su fiamma) per qualche minuto in modo da far asciugare lo strato d'olio. Lasciar raffreddare naturalmente.
-Conservare al riparo dall'umidità.
TRATTAMENTO DISINFETTANTE:
Saltuariamente trattare con il sale secondo le modalità seguenti. Tale trattamento serve per eliminare i residui delle cotture precedenti e gli odori, rendendo perfettamente secca la padella, con una leggera funzione abrasiva.
-Scaldare la padella con dell'olio, cospargerlo con sale grosso facendolo passare per 1 minuto e mezzo a fuoco vivo.
-Strofinare la padella con della carta assorbente fino a eliminare i residui di cottura.
-Scaldare di nuovo, ripetendo la procedura con del sale fino e strofinare nuovamente finché non risulterà pulito.
-Scaldare ancora una volta la padella e ungerla con olio di semi od altro olio da cucina.
-Riporre e conservare al riparo dell'umidità.
N.B.
-Il nemico principale della padella in ferro è la ruggine. Per evitare l'ossidazione, mai lasciarla in ammollo nell'acqua.
-Il sale è una delle principali cause della corrosione, assicurarsi di rimuoverne qualunque traccia durante l'omonimo trattamento, o durante l'uso quotidiano.
-Non surriscaldare mai su piastra ad induzione, per non danneggiare padella e piastra.
-Surriscaldare, o raffreddare, l'articolo troppo velocemente può danneggiarlo.
-Alimenti acidi (alcolici, limoni, pomodori…) potrebbero danneggiare lo strato di brunitura, facendo comparire chiazze biancastre. Se avviene sarà sufficiente ripetere la procedura del primo utilizzo.
-La padella in ferro va mantenuta sempre un po' unta, in modo che non arrugginisca.
NON METTERE MAI IN LAVASTOVIGLIE!

Particularly versatile due to their material's capacity to guarantee uniform temperature without sudden temperature change, iron pans require specific maintenance to preserve their features. Firstly, they require pre-treatment to protect them against oxidation.
USING FOR THE FIRST TIME: BURNISHING
-Clean the pan thoroughly with hot water and detergent for a few minutes, so as to remove any residual protection layer it is sold with. Next, rinse thoroughly and dry immediately using a cloth, then place it in an oven at 70° until it dries completely (you may also heat it on an open flame) and turns bluish-grey.
-The iron pan is sensitive to sudden temperature changes, so do not place it on a previously heated oven. Leave it to cool inside the oven.
-Using a cloth, rub the pan while still hot using seed oil or any other cooking oil.
-Next, wipe the pan using a clean cloth until it is entirely free of any oil and dirt residues.
-Place the pan in the oven at 70° (or flame) again for a few minutes.
Once through with these steps, do not wash the pan with water and detergent again. All you have to do is clean using kitchen paper towel or an oily cloth. In case of stubborn dirt residue, do as follows: With the daily use the pan will naturally turn to black. This change of the surface will give the pan a kind of natural non-stick property. Moreover it would help to protect the surface from corrosion.
DAILY WASHING:
-Without leaving it to soak, hand-wash using hot water only to eliminate cooking residues. Use an abrasive sponge in case of burnt-on stains. Dry immediately using a cloth or kitchen paper towel.
-Oil the pan using an oily cloth, then heat in an oven at 70° (or open flame) for a few minutes to dry off the oil layer. Leave it to cool naturally.
-Keep away from moisture.
DISINFECTION:
Occasionally treat with salt as follows: This treatment helps eliminating previous cooking residues and odours, thus leaving the pan completely dry, with a slight abrasive function.
-Heat the pan using oil, sprinkle some coarse salt on it and leave it on an open flame for one and half minutes.
-Rub the pan using kitchen paper towel to eliminate cooking residues.
-Heat once again, repeating the procedure with fine salt and rub once again until it is completely clean
-Using a cloth, rub the pan once again using seed oil or any other cooking oil.
-Put it away and keep away from moisture
N.B.
-The iron pan is particularly sensitive to rust. Do not leave the pan soaked with water to avoid oxidation.
-Salt is one of the main causes of rust, hence ensure no traces of salt are left during the treatment using it or during daily use of the pan.
-Do not overheat on an induction plate to avoid damaging both the pan and induction plate.
-Too rapid heating and too rapid cooling may damage the pan.
-Acidic foodstuffs (alcohols, lemon, tomatoes…) they could damage the burnishing layer, thus causing whitish stains. Just repeat the "using for the first time" procedure if this happens.
-The iron pan must always be kept oiled to prevent rust.
DO NOT WASH IN DISHWASHER!


PANTINOX
MADE IN ITALY



MYSTIQUE

	AUDREY 165600..	OLIVIA 049600..	SWING 088600..	MILLENIUM 227600..	SYNTHESIS 203600..	STRESA 032600..	TUBE 112600..	DINNER R04600..
01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
D3	✓	–	–	–	–	–	–	–
L3	–	–	–	–	–	–	–	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	–
05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	–
06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	–
07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
10	–	✓	✓	✓	✓	✓	–	–
11	–	✓	✓	✓	✓	✓	–	–
12	–	✓	✓	✓	✓	✓	–	–
17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
20	–	✓	✓	✓	✓	✓	–	–
25	✓	–	–	–	–	–	–	–
29	✓	–	–	–	–	–	–	–
36	✓	–	–	–	–	–	–	–
39	✓	–	–	✓	–	✓	–	–
F6	✓	–	–	–	–	–	–	–

STONE WASHED

	LEONARDO 050200..	VITTORIALE 164200..	BAGUETTE 083200..	SETTECENTO 205400..	PALACE 169200..	CASALI 210200..	STRESA 032400..	WESTMINSTER 231200..
01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
L3	–	–	–	–	–	–	✓	–
04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
11	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
12	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
25	–	–	–	–	✓	–	–	–
28	–	✓	–	–	✓	–	–	–
29	–	✓	–	–	✓	–	–	–
39	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
67	✓	–	✓	–	✓	–	✓	–

TXT

	SETTECENTO 205300..	PALACE 169300..	CASALI 210300..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
CC	✓	✓	-
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
CD	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓

ALCHIMIQUE GOLD

	SETTECENTO 0JA400..	VITTORIALE 0VA200..	CASALI 0YA200..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓

ALCHIMIQUE BRONZE

	SETTECENTO 0JB400..	CASALI 0YB200..	BAGUETTE 0WB200..	WESTMINSTER 2SB200..
01	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	-
11	✓	✓	✓	-
12	✓	✓	✓	-
17	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	-
39	✓	✓	✓	-
67	-	-	✓	-

ALCHIMIQUE TITANIUM

	SETTECENTO 0JC400..	CASALI 0YC200..	PALACE 0ZC200..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓
67	-	-	✓

VELVET

	AUDREY HONEY 2QG600..	AUDREY COPPER 2QH600..	AUDREY TOTAL BLACK 2QD600..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
D3	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
F6	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

TREASURE GOLD

	SETTECENTO 08A000..	BAGUETTE 06A000..	SYNTHESIS 15A000..	OLIVIA 14A000..	INFINITO 19A000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	–	–	–	–	✓
38	–	–	–	–	✓
39	–	–	–	–	✓
FB	–	–	–	–	✓
28	–	–	–	–	✓
29	–	–	–	–	✓

TREASURE BRONZE

	SETTECENTO 08B000..	BAGUETTE 06B000..	SYNTHESIS 15B000..	OLIVIA 14B000..	INFINITO 19B000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	–	–	–	–	✓
38	–	–	–	–	✓
39	–	–	–	–	✓
FB	–	–	–	–	✓
28	–	–	–	–	✓
29	–	–	–	–	✓

TREASURE TITANIUM

	SETTECENTO 08C000..	BAGUETTE 06C000..	SYNTHESIS 15C000..	OLIVIA 14C000..	INFINITO 19C000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	–	–	–	–	✓
38	–	–	–	–	✓
39	–	–	–	–	✓
FB	–	–	–	–	✓
28	–	–	–	–	✓
29	–	–	–	–	✓

TREASURE TOTAL BLACK

	SETTECENTO 1AD000..	INFINITO 19D000..	PALACE MARTELLATO 1TD000..	SKY 2RD000..	SKY SATIN 2RDU00..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
L3	–	–	✓	–	–
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	–	✓	–	–	–
38	–	✓	–	–	–
39	–	✓	–	–	–
FB	–	✓	–	–	–
28	–	✓	–	–	–
29	–	✓	–	–	–

TREASURE HONEY

	PALACE MARTELLATO 1TG000..	SKY 2RG000..	SKY SATIN 2RGU00..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
L3	✓	–	–
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

TREASURE GREY

	PALACE MARTELLATO 1TI000..	OLIVIA 14I000..	SYNTHESIS 15I000..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
L3	✓	–	–
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

TREASURE 50/50 BLACK

	BRAMANTE 1CE000..	ELLADE 1DF000..
01	✓	✓
02	✓	✓
03	✓	✓
04	✓	✓
05	✓	✓
06	✓	✓
07	✓	✓
08	✓	✓
17	✓	✓
39	✓	✓

TREASURE TXT

	SETTECENTO GOLD 2AA000..	PALACE TITANIUM 2BC000..
01	✓	✓
02	✓	✓
03	✓	✓
04	✓	✓
05	✓	✓
06	✓	✓
07	✓	✓
08	✓	✓
17	✓	✓
39	✓	✓

TREASURE COPPER

	PALACE MARTELLATO 1TH000..	SKY 2RH000..	SKY SATIN 2RHU00..	OLIVIA 14H000..	SYNTHESIS 15H000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
L3	✓	–	–	–	–
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓

FILO ORO / GOLD

	LEONARDO 050900..	BERNINI 206900..	SIRIO 226900..	AMERICA 224900..	SETTECENTO 205900..	FILET 054900..
01	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CC	✓	–	–	–	–	–
04	✓	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CD	✓	–	–	–	–	–
07	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓	✓	✓	✓
13	✓	✓	–	✓	–	–
15	✓	–	–	✓	–	–
17	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	✓	✓	✓
28	✓	✓	–	✓	–	–
29	✓	✓	–	✓	–	–

INDICE ALFABETICO

POSATE | Cutlery

AIDA	pag. 84
AMERICA	pag. 74
AUSTRALIA 2	pag. 85
BAGUETTE	pag. 29
BERNINI	pag. 51
BETA	pag. 78
BRASILIA	pag. 75
BRISTOL	pag. 73
BYRON	pag. 32
CAMBRIDGE	pag. 92
CASALI	pag. 58
CONCEPT	pag. 24
DOLPHIN	pag. 86
ECOBAGUETTE	pag. 95
EUCLIDE	pag. 35
EXCELSIOR	pag. 60
EXPO	pag. 62
FILET	pag. 69
GAMMA	pag. 79
HOTEL	pag. 72
ISCHIA	pag. 80
LEONARDO	pag. 38
LIBERTY	pag. 52
MAITRE	pag. 71
MARILYN	pag. 76
MILLENIUM	pag. 46
OCTAVIA	pag. 19
OLIVIA	pag. 30
PALACE	pag. 54
PALACE MARTELLATO	pag. 56
PALLADIUM	pag. 34
PITAGORA	pag. 36
PRIVILEGE	pag. 18
PUNTO	pag. 93
RITZ	pag. 47
ROMA	pag. 68
ROMANINO	pag. 49
SABRINA	pag. 70
SAVOY	pag. 59
SETTECENTO	pag. 48
SIRIO	pag. 67
SKY	pag. 44
SKY SATIN	pag. 45
SNAKE	pag. 94
SOLARIS	pag. 66
SPATEN	pag. 22
STRESA	pag. 90
SUPERGA	pag. 91
SUSHI PRO	pag.40
SWING	pag. 28
SYNTHESIS	pag. 64
TECNA	pag. 26
TEMA	pag. 82
TIE	pag. 63
TOURING	pag. 96
TREND	pag. 61
TRUMPET	pag. 50
TUBE	pag. 97
UNO	pag. 87
VALENCIA	pag. 88
VITTORIALE	pag. 20
WAVE	pag. 83

INDICE ALFABETICO

Acciaino	pag. 170
Appendino magnetico	pag. 170
Articoli gelateria	pag. 207 208-209
Bacinella pasticceria	pag. 215
Bacinelle gastronorm	pag. 153 154-155
Bacinelle gn con maniglie	pag. 154
Bacinelle gastronorm forate	pag. 155 158-159 160
Bacinelle gelateria	pag. 208 209
Bagnomaria	pag. 165
Base per bastardella	pag. 167
Bastardelle	pag. 167
Batticarne	pag. 176
Borsa porta coltelli	pag. 172
Box 5+1	pag. 104
Box 11+1	pag. 102
Box 11+1 trasparente	pag. 103
Caffettiere	pag. 211
Casseruola conica	pag. 127 129-134 137
Casseruola fonda con manico	pag. 127 129-133 137-141 143-149
Casseruola mezza fonda (bassa)	pag. 127 129-137
Casser mezza fonda (bassa) con manico	pag. 129 137
Casseruola fonda con manico e maniglia	pag. 127 129-133 137
Cavatappi	pag. 108 201
Cestino frutta	pag. 121
Cestino pane	pag. 121
Chiave	pag. 104
Chiudibottiglia	pag. 203
Cloche	pag. 120 192
Colapasta	pag. 133 166
Colapasta sferico	pag. 165 166
Coltello affettati	pag. 169 171
Coltelli bistecca	pag. 106 111-112 170
Coltello cucina	pag. 169 170-172
Coltello cucina orientale	pag. 169
Coltello disossatore	pag. 169 171
Coltello manico vuoto	pag. 110

Coltello pane	pag. 107 169-172
Coltello per filettare	pag. 169 171
Coltelli pizza	pag. 107 113-114
Coltello prosciutto	pag. 169 172
Coltello salmone	pag. 170 172
Coltello servire	pag. 116
Coltello spelucchino	pag. 170 171
Coltello stresa colour	pag. 114
Coltello verdura	pag. 170
Cono cinese	pag. 166
Coperchio	pag. 130 134-138 141-149
Coperchio bagnomaria quadrato	pag. 165
Coperchio gastronorm	pag. 156 157-161
Coperchio teglia	pag. 150
Coperchio zuppiera	pag. 192
Coppa gelato	pag. 208
Crepiere	pag. 146
Cucchiaio marmellata	pag. 117
Cucchiaio servire	pag. 118
Cucchiaione multiuso	pag. 117
Cucchiaione multiuso forato	pag. 117
Cucchiaione pizzaiolo	pag. 117
Cucchiaione risotto	pag. 116
Cucchiaione risotto forato	pag. 116
Cucchiaione unipezzo	pag. 175
Cuocipesce	pag. 150
Dosatore gelato	pag. 207
Esclusivi	pag. 106
Espositori	pag. 220
Etichetta singola	pag. 104
Falso fondo gastronorm	pag. 157 160
Forbice	pag. 176
Forbici dolce	pag. 178 179
Forchetta 5 punte	pag. 116
Forchetta pizza	pag. 113
Forchetta servire	pag. 118
Forchettone 3 punte	pag. 117
Forchettone arrosto	pag. 106 117-170 182
Forchettone insalata	pag. 117
Forchettone unipezzo	pag. 174
Forma creme caramel	pag. 167
Formaggera	pag. 122
Fruste	pag. 175
Griglia posate box 11+1	pag. 102
Griglia posate box 11+1 trasparente	pag. 103
Griglia posate c/chiave	pag. 100
Griglia posate c/cravatta	pag. 99
Imbuto	pag. 167
Insalatiera	pag. 167
Lattiera	pag. 211
Legumiera con alette	pag. 187
Lumachiera	pag. 150
Manaretta	pag. 169
Mattarello	pag. 167
Mestolo unipezzo	pag. 174
Mestolo salsa unipezzo	pag. 174
Mezzaluna	pag. 170
Molle	pag. 177 178-179
Multiuso crostacei	pag. 114
Oliera	pag. 122 123
Padella	pag. 127 130-134 138-140 143-144 145-146 149
Padella sautè	pag. 127 138
Padella sautè antiaderente	pag. 127 138
Paiolo	pag. 149
Pala fritto unipezzo	pag. 174
Pala lasagne	pag. 108 116
Pala torta	pag. 116 180
Pala uovo	pag. 116
Passabrodo	pag. 166
Pentola	pag. 129 133-137 141
Piattino cassata	pag. 207
Piattino per coppa	pag. 208
Piatto fondo	pag. 187
Piatto ovale	pag. 190 191
Piatto piano	pag. 187
Piatto portapane	pag. 120
Pietanziera	pag. 187
Pinza aragosta	pag. 106 114
Porta burro	pag. 192
Portagrissini	pag. 121

Posate detenuti	pag. 187
Punta grana	pag. 170
Raccogli briciole	pag. 176
Ricambi	pag. 217
Roll up	pag. 127 139-221
Rompinoci	pag. 108 176
Sale e pepe	pag. 122 123
Salsiere	pag. 192
Scaldapasta forato	pag. 166
Scaldapasta settori	pag. 166
Scavino crostacei	pag. 114
Schiumarola unipezzo	pag. 174
Scodelle	pag. 187
Secchiello champagne	pag. 121
Secchiello ghiaccio	pag. 121
Separatore	pag. 157
Setacci	pag. 166
Shaker	pag. 202
Sottobicchiere	pag. 120
Sottobottiglia	pag. 120
Sottopiatto	pag. 120
Spatola gelato	pag. 207
Spatola unipezzo	pag. 174
Speedy-pasta	pag. 138 139
Spillone porta scontrini	pag. 202
Spremiagrumi	pag. 201
Spuc	pag. 173
Tappo champagne	pag. 203
Tappo vino	pag. 203
Tazza brodo	pag. 187
Tegame	pag. 129 133-137 143-146 149
Tegame antiaderente	pag. 130
Tegame uovo	pag. 150
Teglia gastronorm	pag. 156 161
Teglia gastronorm allumino antiaderente	pag. 156
Teglie	pag. 150 156-161
Teiera	pag. 211
Trinciapollo	pag. 106 176
Vassoi bar	pag. 202
Vassoi con scomparti	pag. 157 187
Vassoi impilabili	pag. 215
Vassoio gratin	pag. 191
Vassoio ovale	pag. 193
Vassoio rettangolare	pag. 191 193-205
Vassoio rettangolare pasticceria	pag. 214 215
Vassoio tondo	pag. 191 193-205 214
Valve	pag. 104
Wok 2 maniglie	pag. 146
Wok con 1 manico	pag. 134 146
Zuccheriera	pag. 202
Zuppiera	pag. 192

3 Prong fork	pag. 117
5 Prong fork	pag. 116
Bain marie	pag. 165
Basin with rectractable handles	pag. 154
Barcode label	pag. 104
Bar tray	pag. 204
Bill spike	pag. 202
Boning knife	pag. 169 171
Bottle coaster	pag. 120
Bottle stopper	pag. 203
Bowl	pag. 187
Box 5+1	pag. 104
Box 11+1	pag. 102
Box 11+1 trasparent	pag. 103
Bread basket	pag. 121
Bread coaster	pag. 120
Bread stick holder	pag. 121
Bread knife	pag. 107 169-172
Butcher's knife	pag. 169
Butter dish	pag. 192
Cake server	pag. 107 116-180
Card	pag. 104
Carving fork	pag. 106 117-170 182
Champagne bucket	pag. 121
Champagne stopper	pag. 203
Cheese bowl	pag. 122
Chef knife	pag. 169 170-172
Chinois	pag. 166
Citrus squeezer	pag. 201
Cleaver	pag. 169
Cloche	pag. 120 192
Coaster	pag. 120
Coffee pot	pag. 211
Colander	pag. 133 166
Conical casserole	pag. 127 129-134 137
Conical ice cream goblet	pag. 208
Convict spoon and fork	pag. 187
Cork screw	pag. 108 201
Cravatta	pag. 104
Creme caramel mould	pag. 167
Crepe frying pan	pag. 146
Cruet	pag. 122 123
Crumb collector	pag. 176
Cutlery rest	pag. 115
Deep casserole	pag.127 134-137
Deep plate	pag. 187
Display	pag. 220
Divider	pag. 157
Edged oval tray	pag. 190 191
Edged plate	pag. 208
Egg lifter	pag. 116
Esclusivi	pag. 106
False perforated bottom	pag. 157 161
Fillet knife	pag. 169 171
Flat plate	pag. 187
Foot for semispheric bowl	pag. 167
French omelet pan	pag. 150
Fruit basket	pag. 121
Frying pan	pag. 127 130-134 138-140 143-144 145-146 149
Frying pan 2 handles	pag. 129 133-137 143-146 148
Funnel	pag. 167
Glass	pag. 187
Gratin tray	pag. 191
Ham slicer	pag. 169 172
Ice bucket	pag. 121
Ice cream scoop	pag. 207
Ice cream plate	pag. 208
Ice cream spatula	pag. 207
Jam/honey spoon	pag. 117
Japanese cook	pag. 169
Knife stresa colour	pag. 114
Knife h. H. With forged blade	pag. 110
Knife pizza	pag. 107 113-114
Knives bag	pag. 172
Ladle unipezzo	pag. 174
Lid	pag. 130 134-138 141-149
Lid for roasting pan	pag. 150

Lid for soup bowl	pag. 192
Lid gastronorm	pag. 156 161-209
Lobster cracker	pag. 106 114
Lobster pick	pag. 106 114
Low casserole	pag. 127 129-137
Meat mallet	pag. 176
Mincing knife	pag. 170
Multipurpose spoon	pag. 118
Non stick frying pan 2 handles	pag. 130
Non stick sautè pan	pag. 127
Non stick basin	pag. 156
Nutcracker	pag. 108 176
Paring knife	pag. 170
Parmesan cheese knife	pag. 170
Pastry deep tray	pag. 214 215
Peeling knife	pag. 170
Perforated rice spoon	pag. 116
Perforated spatula unipezzo	pag. 174
Perforated spoon	pag. 117
Pot	pag. 127 129- 133 137
Poultry shears	pag. 106 176
Rectangular tray	pag. 191 193-205
Rice spoon	pag. 116
Roasting pan	pag. 150 156-161
Roll up	pag. 127 139-221
Round edged tray	pag. 191
Round tray	pag. 191 193-205 214
Salad bowl with handles	pag. 167
Salad fork	pag. 117
Salmon knife	pag. 170 172
Salt and pepper	pag. 122 123
Sauce boat	pag. 192
Sauce ladle unipezzo	pag. 174
Saucepan	pag. 127 130-133 137-141 143-149
Sautè frying pan	pag. 127 138
Sea food pick	pag. 114
Section colander	pag. 139 166
Serving dish	pag. 187
Serving fork	pag. 118
Serving fork unipezzo	pag. 174
Serving knife	pag. 116
Serving spoon	pag. 118
Serving spoon unipezzo	pag. 175
Shaker	pag. 202
Sharpener	pag. 170
Skimmer unipezzo	pag. 174
Slicer knife	pag. 169 171
Snails plate	pag. 150
Scissor	pag. 176
Soup bowl	pag. 192
Soup cup	pag. 187
Spatula lasagne	pag. 108 116
Spatula unipezzo	pag. 175
Speedy-pasta	pag. 138 139
Spherical colander	pag. 165 166
Spuc	pag. 173
Square lid	pag. 165
Spare parts	pag. 217
Stackable basin	pag. 153
Steak knives	pag. 106 112-113 170
Strainer	pag. 166
Sugar bowl	pag. 202
Tea pot	pag. 211
Tomato spoon	pag. 117
Tong	pag. 177 178-179
Tray with sector	pag. 157 187
Underplate	pag. 120
Valve	pag. 104
Vegetable dish with handles	pag. 187
Whisk	pag. 175
Wine stopper	pag. 203
Wok	pag. 134 146

PINTINOX

HORECA
2024