





Contemporary

Acciaio - 18/10 St. Steel






decenta

Acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 200.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 200.07.

DESIGN: OSVALDO FERRARIS



The collection was born from an idea by the Maestro, combining design and function with a new element: each piece of cutlery has a specific use. The risotto spoon in order to taste, at last, the sauce as well. The spaghetti spoon and fork, a modern and fashionable couple. The tongs that allow to savor hors d'oeuvres and fried food without piercing them. The steak set with the famous two-prong fork and the rigorously scalpel-shaped steak knife, in order not to fray the meat. The ambide x trous fish knife, created to meet with the needs of a left-handed person and divide the fish with just one touch. The philosophy that inspired the design of the series is the one of the chopstick. Handles and knobs are actually references to the famous Japanese object, while bowl and prongs maintain, in their lines, all the rich gastronomic Italian tradition.

La collection naît d'une idée du Maestro qui conjugue design et fonctionnalité avec un élément neuf: chaque couvert a une utilisation spécifique. La cuillère risotto pour goûter enfin même le condiment. La cuillère et la fourchette spaghetti, couple moderne et actuel. La pince personnelle qui consent de savourer des hors-d'œuvre et des fritures sans les embrocher. Le couple viande avec la fameuse fourchette à deux dents et le couteau beefsteak rigoureusement en «bistouri», pour ne pas effilocheur la viande. Le couteau à poisson ambide x tre, conçu pour venir à la rencontre de l'e x igence d'un gaucher et séparer le poisson d'un seul geste. La philosophie qui a inspiré le design de la série est celle du chopstick. Les manches et les queues sont en effet des citations du fameux objet japonais, tandis que les tasses et les dents conservent dans leur ligne toute la savante tradition gastronomique italienne.

Nace de una idea del Maestro que conjuga design y funcionalidad con un elemento nuevo: cada cubierto tiene un empleo específico. La cuchara risotto para saborear finalmente también el condimento. La cuchara y el tenedor espaguetis, pareja moderna y actual. Las pinzas personales que permiten saborear entrantes y frituras sin ensartarlos. La pareja carne con el famoso tenedor de dos dientes y el cuchillo bistec rigurosamente tipo "bisturi", para no deshilachar la carne. El cuchillo para pescado ambidiestro, concebido para salir al encuentro de las e x igencias de un zurdo y separar con un solo toque el pescado. La filosofía que ha inspirado el design de la serie es la de un chopstick. Los mangos y espigas son de hecho citas del famoso objeto japonés, mientras que las tazas y los dientes conservan en sus líneas toda la sabia tradición gastronómica italiana.

Die Kollektion geht auf eine Idee des Meisters zurück, die Design und Zweckmäßigkeit mit einem völlig neuen Element vereint: jedes Besteckteil ist für einen ganz besonderen Verwendungszweck bestimmt. Der Risottolöffel erleichtert das Servieren in Portionen und das gleichmäßige Verteilen von Einlagen/Saucen, die den Risotto anreichern. Der Löffel wird im raffinierten Set mit der Spaghettigabel präsentiert. Die praktische Greifzange ist für das bequeme Verkosten von Vorspeisen und frittierten Appetizern gedacht. Das Fleischset besteht aus der üblichen langen Gabel mit zwei Zinken und dem klassischen, wie ein Seziermesser gestaltetem Steakmesser zum perfekten Tranchieren des Filets. Das Fischmesser ist auch für Linkshänder gedacht und ermöglicht das einfache und mühelose Zerteilen des Fisches. Die Philosophie, die dieses Design inspiriert, steht im 'Chopstick' Zeichen: Griffe und Stiele verweisen auf die berühmte japanische Formgestaltung, während die Hohlflächen und Zinken in ihren Linien voll und ganz der reichen italienischen Tradition verbunden sind.

Gualtiero

Marchesi

Oriental inspirations for unusual tools

Nasce da un'idea del Maestro che coniuga design e funzionalità con un elemento nuovo: ogni posata ha un utilizzo specifico. Il cucchiaio risotto per gustare finalmente anche il condimento. Il cucchiaio e la forchetta spaghetti, coppia moderna e attuale. La pinza personale che consente di assaporare antipasti e fritti senza infilarli. La coppia carne con la famosa forchetta a due rebbi ed il coltello bistecca rigorosamente a "bisturi", per non sfilacciare la carne. Il coltello pesce ambodestro, ideato per venire incontro all'esigenza di un mancino e separare con un solo tocco il pesce. La filosofia che ha ispirato il design della serie è quella di un chopstick. Manici e codoli sono infatti citazioni del famoso oggetto giapponese, mentre tazze e rebbi conservano nelle loro linee tutta la sapiente tradizione gastronomica italiana.



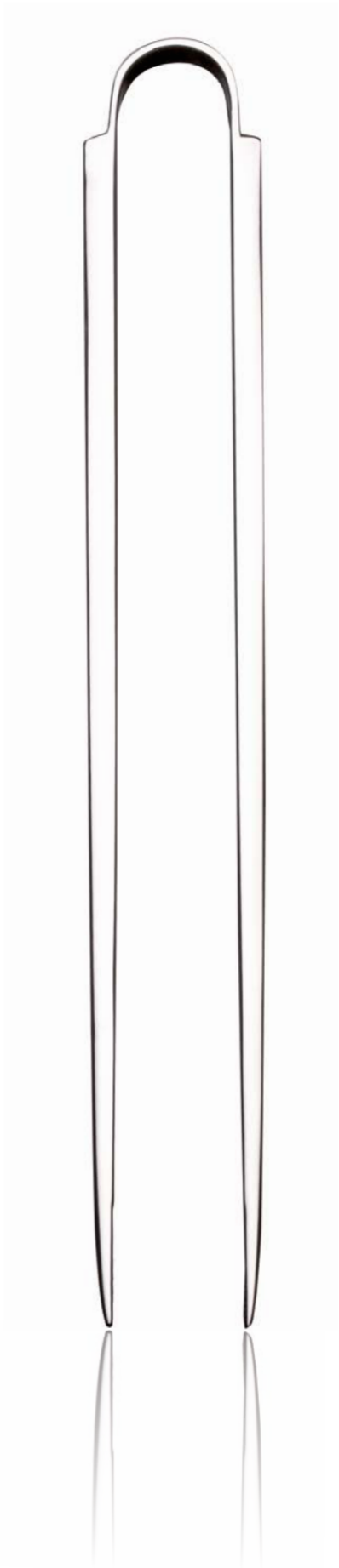


Tavola - Table Set

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 117.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 117.07.

Posate









Stiletto

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 113.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 113.07.

Posate



Zeta

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 116.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 116.07.



Impulso

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 182.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 182.07.





Canto

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 183.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 183.07.

Posate



Luce

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 181.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 181.07.



Sedona

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 111.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 111.07.

Posate



City

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 122.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 122.07.



Rail

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 114.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 114.07.

Posate



Gaia

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 115.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 115.07.



Piano

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 109.05.

Acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 109.07.

Posate



Sky

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. CE5.BR.05

Acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. CE5.BR.07



Dakar

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 194.05.

cod. 194.05.04.

● acacia - acacia

cod. 194.05.09.

● wengé - wengé





Kyoto

Acciaio inox 18/10 - Stainless Steel 18/10
Manico in POM - POM handle
Finitura satinata - Satin finish

cod. 192.05.14
● nero - black

cod. 192.05.16
○ bianco - white

Posate



Branch Bastoncini - Chopsticks

Acciaio inox 18/10 - Stainless steel 18/10

cod. 118 05 00 082

acciaio argentato

electro-plated stainless steel (EPSS)

cod. 118 07 00 082



Kyoto Bastoncini - Chopsticks

Acciaio inox 18/10 - Stainless Steel 18/10

Manico in POM - POM handle

Finitura satinata - Satin finish

Set 2 pz - cod. 192 05 14 082

● nero - black

Set 2 pz - cod. 192 05 16 082

○ bianco - white





Classic
Acciaio - 18/10 St. Steel





Cortese

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 160.05.

Acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 160.07.



Metropolitan

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 120.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 120.07.



Serbelloni

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 010.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 010.07.

Posate



Medici

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 110.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 110.07.



Posate



Rubans

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 125.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 125.07.

Classic Broggi



900

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. CP 2CS.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. CP 2CSA.

Posate



Rialto

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 158.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 158.07.





Baguette

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 164.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 164.07.



Royal

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 143.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 143.07.



Classic Broggi



Decò

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 126.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 126.07.

Posate



Evento

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 132.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 132.07.



Palio

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 165.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 165.07.








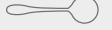



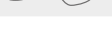
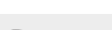
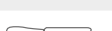











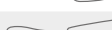









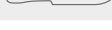
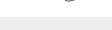



















LUNGHEZZA POSATE (MM.)
CUTLERY LENGTH (MM.)

acciaio inox 18/10 - stainless steel 18/10
acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)

TIPOLOGIA

Spessori

						
		COD. 200 05 .. COD. 200 07 ..	COD. 117 05 .. COD. 117 07 ..	COD. 113 05 .. COD. 113 07 ..	COD. 116 05 .. COD. 116 07 ..	COD. 182 05 .. COD. 182 07 ..
		Mod. DUECENTO	Mod. 117 GUALTIERO MARCHESI	Mod. 113 STILETTO	Mod. 116 ZETA	Mod. 182 IMPULSO
		5 mm	8 mm	5,5 mm	5 mm	5,5 mm
001	Cucchiaino tavola Table spoon 	210	216	210	210	207
002	Forchetta tavola / Carne** Table fork 	210	215**	205	210	207
003	Cucchiaino brodo Soup spoon 	183	178	179	179	177
005	Coltello tavola monoblocco Table knife, solid handle 	245	236	235	240	235
009	Coltello tavola manico cavo Table knife, hollow handle 	245				
01009	Coltello tavola m. cavo lama a spatola Table knife, hollow handle with spatula-shaped blade 					
011	Cucchiaino frutta / Risotto** Dessert spoon 	185	200**	187	189	192
012	Forchetta frutta Dessert fork 	184	200	186	189	192
015	Coltello frutta monoblocco Dessert knife, solid handle 	220	220	211	216	218
019	Coltello frutta manico cavo Dessert knife, hollow handle 	220				
01019	Coltello frutta m. cavo lama a spatola Dessert knife, hollow handle with spatula-shaped blade 					
021	Cucchiaino the Tea spoon 	148	140	146	147	145
022	Cucchiaino moka Moka spoon 	115	108	115	115	108
023	Cucchiaino zucchero / Molla Individuale** Sugar spoon 		225**			
025	Mestolo 130 ml - 4 oz Soup ladle 			306	300	305
026	Forchetta servire Serving fork 	242		241	241	245
027	Cucchiaino servire Serving spoon 	241		236	241	245
028	Cucchiaino servire insalata Salad serving spoon 					
029	Forchetta servire insalata Salad serving fork 					
031	Forchetta pesce Fish fork 	185	215	182	189	185
032	Coltello pesce Fish knife 	196	221	198	200	198
033	Forchetta servire pesce Fish serving fork 					
034	Coltello servire pesce Fish serving knife 					
035	Cucchiaino bibita Iced tea spoon 					
037	Paletta gelato Ice cream spoon 					
038	Forchetta dolce Cake fork 	147	183	145	157	144
039	Pala torta Cake server 			257	240	245
042	Mestolino salsa 22 ml - 0,75 oz Sauce ladle 			158	159	165
043	Coltello burro m. cavo Butter knife, hollow handle 	174				
053	Coltello burro monoblocco Butter knife, solid handle 		170	165	170	175
055	Coltello carne manico cavo Steak knife, hollow handle 	245				
059	Coltello carne monoblocco Steak knife, solid handle 		238		225	225
061	Coltello trinciare Carving knife 					
062	Forchetta trinciare Carving fork 					
063	Forchetta lumache Snail fork 					
064	Forchetta ostriche Oyster fork 					
067	Cucchiaino salsa Gourmet spoon 	185	200	187	189	192
082	Bastoncini Chopsticks 					
02002	Forchetta spaghetti Spaghetti fork 		215			
080	Cucchiaino Lunch Lunch spoon 					

								
COD. 183 05 .. COD. 183 07 ..	COD. 181 05 .. COD. 181 07 ..	COD. 111 05 COD. 111 07	COD. 122 05 .. COD. 122 07 ..	COD. 114 05 .. COD. 114 07 ..	COD. 115 05 .. COD. 115 07 ..	COD. 109 05 .. COD. 109 07 ..	COD. CE5BR ..	COD. 192 05 14 COD. 192 05 16
Mod. 183 CANTO	Mod. 181 LUCE	Mod. SEDONA	Mod. 122 CITY	Mod. 114 RAIL	Mod. 115 GAIA	Mod. 109 PIANO	Mod. CE5BR SKY	Mod. KYOTO
3 mm	4,5 mm	5,5 mm	4 mm	3 mm	4 mm	3 mm	3,5 mm	
205	206	207	196	206	222	209	207	211
203	205	205	199	206	226	210	207	211
172	181	175	173	175		180		
235	225	237	241	235	251	233	231	237
			243					
185	183	190	176	185	202	185	186	191
185	184	193	178	185	203	187	186	193
211	204	218	220	211	230	210	209	211
			220					
143	149	143	133	144	150	136	145	148
114	108	108	104	133	119	110	114	112
			120					
	298		307	304	297	307	306	
237	237	242	230	237	248	230	237	
236	242	244	227	237	245	227	234	
			227					
			227					
195	185	184	199	185	201	200		
206	204	204	211	209	227	214	215	
			195					
			131					
145	155	144	143	146	165	144	150	149
244	245	265	240	262	270	243	250	
160	165	165	160	165	170	160		
175	175	172	166	165		177	175	150
235	225		223			232		
185	183	190	176	185	202	185		191
								227
		160						




















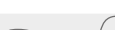
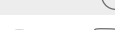
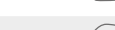


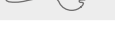

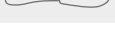
























LUNGHEZZA POSATE (MM.)
CUTLERY LENGTH (MM.)

acciaio inox 18/10 - stainless steel 18/10
acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)

TIPOLOGIA

Spessori

						
		COD. 194 05 04 .. COD. 194 05 09 ..	COD. 160.05. COD. 160.07.	COD. 120 05 .. COD. 120 07 .. COD. 055 ..	COD. 010 05 .. COD. 010 07 ..	COD. 110 05 .. COD. 110 07 ..
		Mod. 194 DAKAR ACACIA / WENGÉ	Mod. 160 CORTESE	Mod. 120 METROPOLITAN	Mod. 010 SERBELLONI	Mod. 110 MEDICI
				5 mm	3 mm	3 mm
001	Cucchiaino tavola Table spoon 	205	206	202	207	207
002	Forchetta tavola Table fork 	207	208	201	205	205
003	Cucchiaino brodo Soup spoon 		172	179	175	175
005	Coltello tavola monoblocco Table knife, solid handle 		247	230	237	237
009	Coltello tavola manico cavo Table knife, hollow handle 	230	243	236	239	239
01009	Coltello tavola m. cavo lama a spatola Table knife, hollow handle with spatula-shaped blade 					
011	Cucchiaino frutta Dessert spoon 	199	185	182	186	186
012	Forchetta frutta Dessert fork 	197	185	182	187	187
015	Coltello frutta monoblocco Dessert knife, solid handle 		214	207	215	215
019	Coltello frutta manico cavo Dessert knife, hollow handle 	218	219	207	215	215
01019	Coltello frutta m. cavo lama a spatola Dessert knife, hollow handle with spatula-shaped blade 					
021	Cucchiaino the Tea spoon 	149	140	142	141	141
022	Cucchiaino moka Moka spoon 	134	118	106	118	118
023	Cucchiaino zucchero Sugar spoon 					
025	Mestolo 130 ml - 4 oz Soup ladle 	224	298	322	296	296
026	Forchetta servire Serving fork 	219	238	262	227	227
027	Cucchiaino servire Serving spoon 	219	236	259	225	225
028	Cucchiaino servire insalata Salad serving spoon 				225	225
029	Forchetta servire insalata Salad serving fork 				225	225
031	Forchetta pesce Fish fork 		180	201	182	182
032	Coltello pesce Fish knife 		193	217	202	202
033	Forchetta servire pesce Fish serving fork 				245	245
034	Coltello servire pesce Fish serving knife 				267	267
035	Cucchiaino bibita Iced tea spoon 			207		208
037	Paletta gelato Ice cream spoon 				140	140
038	Forchetta dolce Cake fork 	151	145	147	152	152
039	Pala torta Cake server 	244	245	256	242	242
042	Mestolino salsa 22 ml - 0,75 oz Sauce ladle 		164	172	158	158
043	Coltello burro m. cavo Butter knife, hollow handle 		160	160	163	163
053	Coltello burro monoblocco Butter knife, solid handle 		166	170	171	171
055	Coltello carne manico cavo Steak knife, hollow handle 		223	222	216	216
059	Coltello carne monoblocco Steak knife, solid handle 		212		225	225
063	Forchetta lumache Snail fork 					
064	Forchetta ostriche Oyster fork 					
067	Cucchiaino salsa Gourmet spoon 			182	186	186
080	Cucchiaino Lunch Lunch spoon 					

							
COD. 125 05 .. COD. 125 07 ..	COD. CP2CS COD. CP2CSA	COD. 158 05 .. COD. 158 07 ..	COD. 164 05 .. COD. 164 07 ..	COD. 143 05 .. COD. 143 07 ..	COD. 126 05 .. COD. 126 07 ..	COD. 132 05 .. COD. 132 07 ..	COD. 165 05 .. COD. 165 07 ..
Mod. 125 RUBANS	Mod. CP2 900	Mod. 158 RIALTO	Mod. 164 BAGUETTE	Mod. 143 ROYAL	Mod. 126 DECO'	Mod. 132 EVENTO	Mod. 165 PALIO
3 mm	3 mm	3,5 mm	3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	3 mm
206	205	203	204	203	203	203	203
208	207	205	204	205	203	208	204
172	178	178	169	173	173		168
235	234	235	247	226	228	226	237
242		242	243	234	244		243
			238				
185	185	180	178	179	182	172	178
187	186	180	180	179	182	178	178
212	216	212	214	205	205	202	215
218		219	219	216	219		219
			216				
138	143	143	143	143	139	132	142
109	106	112	112	112	109	115	112
					122		
310	300	300	298	295	308	306	292
238	242	240	238	240	233	234	240
236	237	236	236	236	233	227	236
184	184	181	204	205	180	178	205
209	217	185	208	209	200	194	209
							230
							250
192	192	206	206	193	208		207
		133	133	133			133
144	149	153	153	153	146	148	153
245	262	237	238	237	242	235	237
154	164	152	164	158	150	145	147
		160	160	164			160
171	170	172	166	171	196	166	166
		215	223	217	220		223
			212			212	212
							156
							155
185		180	178	179	182	172	178

Better known as EPNS, it is a precious alloy of copper, zinc and nickel. The high concentration of nickel present in the alloy used by Broggi 1818 improves its mechanical features and endurance. The galvanisation process permits depositing pure silver at 999,99% with high thicknesses and so this alloy can have almost unlimited uses. Due to its nature, EPNS has features and behaviour very similar to solid silver. In fact, specific weight, malleability, thermal conductivity, warm colour, and pleasing aging are all features of a noble metal.

Mieux connue comme EPNS (Electro Plated Nickel Silver), il s'agit d'un alliage de qualité de cuivre, zinc et nickel. La haute concentration de nickel présent dans l'alliage utilisé par Broggi 1818 en améliore les caractéristiques mécaniques et la résistance. Le processus de galvanisation permet de déposer de l'argent pur à 999,99% avec des épaisseurs élevées qui en consent l'utilisation presque illimitée. Le maillechort, par sa nature, a des caractéristiques et des comportements très semblables à l'argent massif. En effet, poids spécifique, malléabilité, conductibilité thermique, couleur chaude, vieillissement agréable, sont toutes des caractéristiques d'un métal noble.

Mejor conocida como EPNS (Electro Plated Nickel Silver), se trata de una aleación preciosa de cobre, zinc y níquel: la elevada concentración de níquel presente en la aleación utilizada por Broggi 1818 mejora sus características mecánicas y la resistencia. El proceso de galvanización permite depositar plata pura al 999,99% con espesores elevados que permiten un empleo prácticamente ilimitado. La alpaca, por su naturaleza, tiene características y comportamientos muy similares a los de la plata maciza. De hecho, el peso específico, la maleabilidad, conductibilidad térmica, color cálido, agradable envejecimiento, son todas características de metal noble.

Besser bekannt unter der Bezeichnung EPNS (Electro Plated Nickel Silver), handelt es sich um eine wertvolle Legierung aus Kupfer, Zink und Nickel. Der hier von Broggi 1818 eingesetzte Nickelanteil verbessert wesentlich die mechanischen Merkmale und die Widerstandsfähigkeit der Legierung. Der Galvanisierungsprozess ermöglicht die hochgradige Ablagerung von Reinsilber zu 999,99%, womit praktisch ein unbeschränkter Einsatz des verarbeiteten Artikels gewährleistet ist. Alpaka oder Neusilber hat von Natur her Eigenschaften und "Verhaltensweisen", die schwerem Silber sehr ähnlich sind. Eigengewicht, Verformbarkeit, Wärmeleitung, der warme Farbton und hervorragende Alterung machen es zu einem echten Edelmetall.

Posateria

Alpacca Argentata

Cutlery - Electro - Plated Nickel Silver
Couverts - Maillechort argenté
Cubiertos - Alpaca plateada
Besteck - Alpacca versilbert

Meglio conosciuta come EPNS (Electro Plated Nickel Silver), si tratta di una lega pregiata di rame, zinco e nichel. L'alta concentrazione di nichel presente nella lega utilizzata da Broggi 1818 ne migliora le caratteristiche meccaniche e la resistenza. Il processo di galvanizzazione permette di depositare argento puro al 999,99% con spessori elevati che ne consente l'utilizzo pressoché illimitato. L'alpacca, per sua natura, ha caratteristiche e comportamenti molto simili all'argento massiccio. Infatti, peso specifico, malleabilità, conducibilità termica, colore caldo, invecchiamento gradevole, sono tutte caratteristiche da metallo nobile.





Classic
Alpacca - EPNS

Alpacca Argentata



Beatrice

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 103...



Ciga

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 067...

Alpacca Argentata



Visconti

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 031...



Alpacca Argentata



Serbelloni

alpaca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 010...



Belgioioso
alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 005...

Alpacca Argentata



Castiglione

alpaca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 016...



Alpacca Argentata



Borromeo

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 008...



Sforza

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 068...

Alpacca Argentata



Liberty

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 020...



Sormani

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 063...

Alpacca Argentata



Bernini

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 011...



Excelsior

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 075...

Complementi



.065 Apribottiglie

Bottle opener
Décapsuleur
Abrebotellas
Flaschenöffner



.028 Cucchiaio servire insalata, aderenz metacrilato

Salad serving spoon, acrylic head
Cuillère à servir salade, cuilleron acrylique
Cucharón servir ensalada, cabeza acrílica
Serviersalatlöffel



.445 Cucchiaio tapas

Tapas spoon
Cuillère à tapas
Cuchara tapas
Tapas - Löffel



.040 Pala torta seghettata

Cake server, serrated edge
Pelle à tarte, dentellé
Pala tarta dentada
Tortenschaufel



.140 Coltello panettone

Cake knife
Couteau à pain
Cuchillo pan
Brotmesser



.061 Coltello trinciare

Carving knife
Couteau à découper
Cuchillo de trinchar
Tranchiermesser



.062 Forchetta trinciare

Carving fork
Fourchette à découper
Tenedor de trinchar
Tranchiergabel



**.029 Forchetta servire insalata
aderenza metacrilato**

Salad serving fork, acrylic head
Fourchette à servir salade, tête acrylique
Tenedor servir ensalada, cabeza acrílica
Serviersalatgabel



.056 Coltello formaggio duro a due punte

Hard cheese knife, two-prong
Couteau à fromage à pâte dure, deu x dents
Cuchillo queso de pasta dura, dos puntas
Hartkäsemesser mit 2 Spitzen



.057 Coltello formaggio a pasta molle

Soft cheese knife
Couteau à fromage à pâte molle
Cuchillo queso de pasta blanda
Weichkäsemesser



.085 Schiaccianoci

Nutcracker
Casse-noi x
Cascanueces
Nußnacker



.125 Pinza champagne










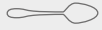











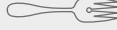









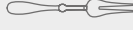



Champagne pliers
Pince à champagne
Pinzas para champán
Champagnerzange










LUNGHEZZA POSATE (MM.)
CUTLERY LENGTH (MM.)

alpacca argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)

TIPOLOGIA

						
		COD. 103 00 ..	COD. 067 00 ..	COD. 031 00 ..	COD. 010 00 ..	COD. 005 00 ..
		Mod. 103 BEATRICE	Mod. 67 CIGA	Mod. 31 VISCONTI	Mod. 10/R SERBELLONI	Mod. 05 BELGIOIOSO
001	Cucchiaino tavola Table spoon 	211	212	216	203	212
002	Forchetta tavola Table fork 	215	217	219	204	215
003	Cucchiaino brodo Soup spoon 		180	178		
009	Coltello tavola manico cavo Table knife, hollow handle 	246	240	246	239	252
011	Cucchiaino frutta Dessert spoon 	184	190	188	188	184
012	Forchetta frutta Dessert fork 	182	186	190	188	185
019	Coltello frutta manico cavo Dessert knife, hollow handle 	217	212	219	215	211
021	Cucchiaino the Tea spoon 	137	147	143	145	143
022	Cucchiaino moka Moka spoon 	103	119	119	119	115
025	Mestolo 130 ml - 4 oz Soup ladle 		287	315	305	295
026	Forchetta servire Serving fork 		244	267	244	245
027	Cucchiaino servire Serving spoon 		246	278	245	247
028	Cucchiaino servire insalata Salad serving spoon 		242	240	226	237
029	Forchetta servire insalata Salad serving fork 		242	240	228	237
031	Forchetta pesce Fish fork 		199	198	197	193
032	Coltello pesce Fish knife 		229	229	230	225
033	Forchetta servire pesce Fish serving fork 		246	251	238	246
034	Coltello servire pesce Fish serving knife 		279	276	274	279
035	Cucchiaino bibita Iced tea spoon 					178
037	Paletta gelato Ice cream spoon 		143	141	144	141
038	Forchetta dolce Cake fork 		163	157	162	162
039	Pala torta Cake server 		269	273	265	270
042	Mestolino salsa 22 ml - 0,75 oz Sauce ladle 		160	162	160	159
043	Coltello burro manico cavo Butter knife, hollow handle 	169	164	168	163	157
055	Coltello carne manico cavo Steak knife, hollow handle 	209	213	217	216	208
061	Coltello trinciare Carving knife 		313	318	311	310
062	Forchetta trinciare Carving fork 		265	272	257	260
063	Forchetta lumache Snail fork 					132
064	Forchetta ostriche Oyster fork 					
067	Cucchiaino salsa Gourmet spoon 	184	190	188	188	184

						
COD. 016 00 ..	COD. 008 00 ..	COD. 068 00 ..	COD. 020 00 ..	COD. 063...	COD. 011 00 ..	COD. 075 00 ..
Mod. 16 CASTIGLIONE	Mod. 08 BORROMEO	Mod. 68 SFORZA	Mod. 20 LIBERTY	Mod. 63 SORMANI	Mod. 11 BERNINI	Mod. 74 Excelsior
204	212	207	207	202	212	215
208	215	211	215	204	215	220
		174				
242	259	241	240	235	242	254
178	182	184	187	171	182	186
178	185	181	190	173	182	193
209	220	210	210	210	215	227
140	142	143	142	134	142	149
115	118	106	117	104	106	105
320	303	280	297	275	291	295
243	243	237	244	224	263	261
245	243	240	244	222	269	261
241	245	243	241	230	245	
241	245	243	241	230	245	
188	193	195	196	172	194	195
222	225	223	222	198	224	228
245	246	238	237	235	240	
279	276	272	274	265	279	
140	140	138	144	131	137	145
158	159	158	156	150	153	
265	270	262	266	250	265	
152	155	156	161	138	156	202
160	168	159	159	153	164	162
222	215	207	209	205	214	214
309	316	310	285	304	308	
260	265	265	265	250	268	
178	182	184	187	204	182	186

Vantiamo un patrimonio esclusivo tra marchi, stemmi, incisioni e fregi grazie alla nostra capacità di studiare insieme al cliente una soluzione unica, che permetta al proprio locale di emergere. Questa nostra peculiarità, ormai molto rara, è la capacità di offrire un servizio completo al cliente tramite la personalizzazione dei propri prodotti.

Sono cinque i diversi sistemi di personalizzazione:

Incisione del logo

L'incisione del logo o del nome del cliente avviene per scalfittura, senza asportazione di materiale mediante specifici pantografi dotati di punta di diamante o, in alternativa, con incisione laser.

Punzonatura dello stemma

Per la punzonatura dello stemma vengono eseguiti punzoni e relativi controstampi, in modo da poter imprimere nel pezzo, mediante apposite macchine punzonatrici, il logo richiesto dal cliente.

Applicazione a rilievo

L'applicazione degli stemmi viene eseguita mediante saldobrasatura. Sono previste diverse tipologie di loghi che si differenziano sia per i materiali impiegati sia per le dimensioni. Tali differenziazioni variano in funzione dei pezzi su cui verranno applicati i loghi stessi.

Personalizzazione dei componenti

Nel caso di pezzi di vasellame, quando i lotti sono significativi, le personalizzazioni possono essere eseguite anche sostituendo alcuni componenti previsti con altrettanti componenti personalizzati. Facendo qualche esempio: nel caso di un vassoio possono essere sostituite le maniglie, per i sottopiatte possono essere cambiate le bordure, oppure per le caffettiere possono essere modificati i manici, i pomoli o i beccucci.

Studio e realizzazione di nuovi prodotti

In base ad esigenze specifiche del cliente, possono essere studiati e sviluppati nuovi articoli che assolvano integralmente il problema richiesto. Possono essere inoltre eseguite modifiche parziali o sostanziali degli articoli esistenti ed anche finiture superficiali diverse come satinature, dorature, bruniture, ecc.

Un altro servizio esclusivo

che Broggi riserva ai suoi clienti è la rimessa a nuovo di prodotti storici in alpacca, attraverso una serie di lavorazioni quali ribaditura delle superfici, sgrassato, riargentatura, ravnivatura, sostituzione dei eventuali componenti danneggiati.

We are proud of our exclusive assets of hallmarks, logos, engravings and ornamentations thanks to our ability to analyse and find, together with the client, a unique solution to make him stand out in the market. Our distinguishing trait is the ability to offer our clients a comprehensive customised product service, something quite strange for a manufacturing company.

There are five different customisation systems:

Logo engraving

The client's logo or name is engraved by scuffing- a chipless process-, using special diamond-tipped pantographs or, alternatively, laser engravers

Logo punching

Hallmarks and relevant matching dies are used to punch logos so that the logo the client wants can be stamped on the piece using special punching presses.

Embossing

Logos are blaze-welded.

There are several types of logos that are different due to the materials used or to their dimensions.

Such differences vary depending on the pieces on which the logos are to be applied.

Component customisation

Tableware items, when the batches are important, can be also personalised by replacing some regular components with other similar customised components.

For instance, you can change the handles in a tray, can have different borders in service plates, or handles, knobs and spouts in coffee pots.

Design and production of new products

Based on a client's specific requirements and needs, we can design and develop new items so as to fully satisfy such requirements. We can also introduce partial modifications or make major changes to already existing items as well as use different surface finishes such as satin, gilding, polishing and so on.

Repair and maintenance

Another exclusive service Broggi offer their clients is the restoration of antique nickel silver items by means of a series of machining processes such as surface riveting, degreasing, re-silver plating, facing and replacing of any damaged components.

Personalizzazioni

Customisation



The vastly wide range of Broggi 1818 complements is the natural completion to the cutlery that we create. Suitable for specific or refined employments, some of them, as for instance the truffle cutter or the lobster cracker, come from the story and from the bicentenary tradition of craftsmanship of exclusive objects that belong to us; others, like the chopsticks or the appetizer spoons, are tools developed in recent times, in response to the needs and to the contemporary uses and are meant with the purpose of satisfying even the most special requirement of our clients.

La vaste gamme des accessoires Broggi 1818 est la intégration naturelle aux couverts que nous créons. Aptes à l'usage pour utilisations spécifiques ou raffinés, certains d'entre eux, comme par exemple le coupe-truffes et la pince à homard, descendent de l'histoire et de la tradition bicentenaire de la production artisanale d'objets exclusifs qui nous appartient; autres, et cela est le cas des baguettes chinoises ou des cuillères de mise en bouche, sont outils développés dans les temps récents, répondent aux nécessités des emplois contemporains et naissent en vue de satisfaire même l'exigence la plus particulière de nos clients.

La amplísima gama de los accesorios Broggi 1818 es la natural integración a la cubertería que creamos. Aptos para la utilización para usos específicos o refinados, algunos de estos, como por ejemplo el cortatrufas y las pinzas langostas, descendentes de la historia y de la bicentenaria tradición de producción artesanal de objetos exclusivos que nos pertenece; otros, como los palillos chinos o las cucharas aperitivo, son utensilios desarrollados en los tiempos recientes, responden a las necesidades de los usos contemporáneos y nacen con el objetivo de satisfacer incluso la exigencia más especial de nuestros clientes.

Die breite Produktpalette von Broggi 1818 Zubehör ist die natürliche Integration in unsere Besteck. Einige von ihnen, wie der Trüffelschneider und die Krustentierzange, sind für bestimmte oder raffinierte Zwecke geeignet und stammen von unserer Geschichte und zweihundertjährigen Tradition der handwerklichen Herstellung exklusiver Objekte ab. Andere, wie Essstäbchen oder Vorspeisen, sind Werkzeuge, die in jüngster Zeit entwickelt wurden. Sie reagieren auf aktuelle Bedürfnisse und Verwendungszwecke und sind geboren mit dem Ziel alle besonderen Bedürfnisse unserer Kunden zu befriedigen.

Complementi

Acciaio

Accessories - St. Steel
Accessoires - Acier Inox
Accesorios - Acero Inox
Küchenzubehör - Edelstahl

La vastissima gamma dei complementi Broggi 1818 è la naturale integrazione alla posateria che creiamo. Atti all'utilizzo per usi specifici o raffinati, alcuni di essi, come ad esempio il tagliatartufi e le pinze aragosta, discendono dalla storia e dalla bicentenaria tradizione di produzione artigiana di oggetti esclusivi che ci appartengono; altri, e questo è il caso dei chopsticks o degli appetizers, sono utensili sviluppati nei tempi recenti, rispondono alle necessità agli usi contemporanei e nascono nell'ottica di soddisfare anche la più speciale esigenza dei nostri clienti.

Complementi

Coltello carne Marchesi acciaio

Marchesi steak knife, stainless steel
Couteau à viande Marchesi en acier inox idable
Cuchillo carne Marchesi en acero inox idable
Filetmesser Marchesi, Edelstahl rostfrei

	Cm	In
117 05 01 059	23,8	9,1/2

Lama liscia - Smooth blade

117 05 02 059	23,8	9,1/2
---------------	------	-------

Lama seghettata - Serrated blade



Coltello carne monoblocco

Steak knife, solid handle
Couteau à viande, monobloc
Cuchillo carne, monobloc
Filetmesser Monoblock

	Cm	In
009 05 00 059	21	8,1/4



Coltello carne fiorentina in acciaio inossidabile

Fiorentina steak knife, stainless steel
Couteau à viande Fiorentina en acier inox idable
Cuchillo carne Fiorentina en acero inox idable
Filetmesser Fiorentina, Edelstahl rostfrei

	Cm	In
305 05 91 814	23	9



Coltello pizza Palio

Pizza knife
Couteau à pizza
Cuchillo pizza
Pizzamesser

	Cm	In
305 05 91 815	21	8,1/4



Coltello carne Angus in acciaio inossidabile

Angus steak knife, stainless steel
Couteau à viande Angus en acier inox idable
Cuchillo carne Angus en acero inox idable
Filetmesser Angus, Edelstahl rostfrei

	Cm	In
305 05 91 816	23	9



Coltello carne Java

Java steak knife
Couteau à viande Java
Cuchillo carne Java
Java Fleischmesser

	Cm	In
305 05 91 797	22,5	8,7/8
Manico nero - Black handle		

	Cm	In
305 45 91 797	22,5	8,7/8
Manico avorio - Ivory handle		



Coltello carne Bali

Bali steak knife colour
Couteau à bifteck Bali
Cuchillo carne Bali
Steakmesser Bali, schwarz

	Cm	In
3050591830	20,2	8
Manico nero - Black handle		

	Cm	In
3050591831	20,2	8
Manico Mogano - Mahogany handle		

	Cm	In
3050591832	20,2	8
Manico Acero - Maple handle		



Complementi

Tea Time

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10

Forchetta pasticceria

Tea Time pastry fork
Fourchette à pâtisserie
Tenedor de pastelería
Kuchengabel

	Cm	In
143 05 00 102	15	6

Coltello pasticceria

Tea Time pastry knife
Couteau à pâtisserie
Cuchillo de pastelería
Kuchmesser

	Cm	In
143 05 00 103	18,3	7

Cucchiaino pasticceria

Tea Time pastry spoon
Cuillère à pâtisserie
Cuchara de pastelería
Kuchenlöffel

	Cm	In
143 05 00 103	15	6



Nano

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10

Forchettina 3 punte

Fork, 3-prong
Petite fourchette à deu x pointes
Tenedor pequeño tres puntas Gabel
mit 3 Zinken

	Cm	In
185 05 00 302	11,5	4,1/2

Cucchiaino

Tea spoon
Cuillère à café
Cucharita de tè
Teelöffel

	Cm	In
185 05 00 001	11,5	4,1/2

Forchettina 2 punte

Small fork, 2-prong
Petite fourchette à trois pointes
Tenedor pequeño dos puntas Gabel
mit 2 Zinken

	Cm	In
185 05 00 202	11,5	4,1/2

Forchettina 1 punta

Small fork, 1-prong
Tenedor pequeño uno puntas
Petite fourchette à un pointes
Gabel mit 1 Zinken

	Cm	In
185 05 00 102	11,5	4,1/2

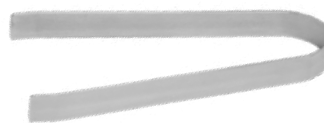


Complementi

Molla Finger Food

Finger food tong
Piece à finger food
Pinzas finger food
Fingerfood Zange

	Cm	In
185 05 00 044	11,5	4,1/2



Stiletto crostacei

Oyster pick
Curette à crustacés
Tenedor mariscos
Auster / Krustazeengabel

	Cm	In
CPA 64	22,7	8,7/8



Stiletto aragosta

Lobster pick
Fourchette à homard
Tenedor langosta
Langustegabel

	Cm	In
903 05 84 659	20,2	7,7/8



Pinza aragosta

Lobster cracker
Pince à homard
Pinzas langostas
Langustezange

	Cm	In
305 05 91 660	22,5	8,7/8



Cod. ...05 Acciaio - 18/10 St.Steel
Cod. ...07 Acciaio Argentato - EPSS

Schiaccianoci in Acciaio Inox

Nutcracker St.Steel
Casse-noi x Acier Inox
Cascanueces Acero Inox
Nußknacker "Regis"

	Cm	In
305 05 91 512	22	8,5/8



Molla lumache

Snail tong
Pince à escargots
Pinzas caracoles
Schneckenzange

	Cm	In
305 05 81 549	16	6,1/4



Forchettina lumache Palio

Palio snail fork
Fourchette à escargots Palio
Tenedor caracoles Palio
Palio Schnecken gabel

	Cm	In
165 05 00 063	15,6	6,1/8



Forchettina ostriche Palio

Palio oyster fork
Fourchette à huîtres Palio
Tenedor ostras Palio
Palio Austern gabel

	Cm	In
165 05 00 064	15,6	6,1/8



Complementi

Appetizer tondo, cucchiaio

Appetizer curved spoon
Cuillère de mise en bouche ronde pliée
Cuchara aperitivo redonda plegada
Appetizer - rund gebogener Löffel

	Cm	In
305 05 81 696	14	5,1/2



Appetizer con piega, cucchiaio

Bended appetizer, spoon
Cuillère de mise en bouche pliée
Cuchara aperitivo plegada
Appetizer Löffel

	Cm	In
165 05 00 175	14	5,1/2



Appetizer con riccio, cucchiaio

Curled appetizer, spoon
Cuillère de mise en bouche en boucle
Aperitivo con nudo, cuchara
Appetizer Löffel

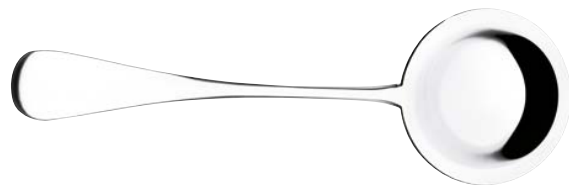
	Cm	In
165 05 00 174	14	5,1/2



Cucchiaio tapas

Tapas spoon
Cuillère a tapas
Cuchara tapas
Tapas Löffel

	Cm	In
CF1 TA	17	6,34



Raccoglibriciole

Crumb scraper
Ramasse-miettes
Recogemigas
Krümelsammler

	Cm	In
903 05 91 939	15	6



Molla zucchero/ghiaccio

Sugar/ice tongs
Pince à sucre/glace
Pinzas azúcar/hielo
Zucker/Eiszange

	Cm	In
903 05 81 001	12,6	4,7/8
305 05 81 538	18	7



Molla per antipasti

Hors d'oeuvre tongs
Pince à hors d'oeuvre
Pinzas entremeses
Vorspeisenzange

	Cm	In
903 05 81 004	21	8,1/4



Molla pasticceria/pane

Pastry / bread tong
Pince à gâteau / pain
Pinzas pasteles / pan
Gebäck / brotzange

	Cm	In
305 05 81 539	18	7
903 05 81 007	21	8,1/4



Complementi

Forbici servire pane

Bread tongs
Ciseau x à pain
Tijeras servir pan
Brotzange

	Cm	In
305 05 91 821	25	8,7/8



Forbici servire arrosto

Roast tongs
Ciseau x à rôti
Tijeras servir asado
Fleischzange

	Cm	In
305 05 91 822	25	8,7/8



Forbici servire pasticceria

Pastry tongs
Ciseau x à pâtisserie
Tijeras servir pastelería
Gebäckzange

	Cm	In
305 05 91 820	21	8,1/4



Molla forbice per pasticceria

Pastry scissors tong
Pince ciseau x gâteau
Pinzas tijeras pasteles
Gebäckzange

	Cm	In
305 05 81 572	15	6
305 05 81 573	20	7,7/8



Coltello pane/panettone manico vuoto

Panettone knife hollow handle
Couteau à tarte lame denteleé, manche creuse
Cuchillo pastel dentado, mango hueco
Kuchennmesser, holem Heft

	Cm	In
305 05 91 817	28,5	11,1/4



Forchettone arrosto manico vuoto

Roast serving fork hollow handle
Grande fourchette rôti, manche creuse
Tenedor asado, mango hueco
Fleischgabel, holem Heft

	Cm	In
305 05 91 818	27,5	10,4/5



Coltello arrosto manico vuoto

Roast serving knife hollow handle
Couteau à bifteck, manche creuse
Cuchillo carne, mango hueco
Filetmesser, holem Heft

	Cm	In
305 05 91 819	31,5	12,3/8



Complementi

Spatola crepes professionale

Professional crepes server
Spatule à crêpes professionnelle
Pala crepes profesional
Crepesschaufel

	Cm	In
903 05 91 065	29,2	11,8/2



Mestolo professionale

Professional ladle
Louche professionnelle
Professionelle Schöpfkelle
Cazo profesional

	Cm	In
903 05 91 025	28,8	11,3/4



Coltello torta professionale seghettato

Professional cake knife, serrated-edge
Couteau à tarte professionnel lame dentelée
Cuchillo tarta profesional dentado
Tortenmesser

	Cm	In
903 05 91 788	29,7	11,3/4



Pala torta professionale

Professional cake server
Pelle à tarte professionnelle
Pala tarta profesional
Tortenschaufel

	Cm	In
903 05 91 799	29,7	11,3/4



Pala torta seghettata professionale

Professional cake server, serrated-edge
Pelle à tarte professionnelle lame dentelée
Pala tarta profesional dentada
Tortenschaufel

	Cm	In
903 05 91 786	29,7	11,3/4



Pala gratin professionale seghettata

Professional gratin server, serrated-edge
Pelle à gratin professionnelle dentelée
Pala lasaña profesional dentada
Lasagne-Spachtel, gezahnt

	Cm	In
903 05 91 787	26,8	10,5/8



Cucchiaio riso forato professionale

Professional rice-serving spoon
Cuillère à riz professionnelle
Reislöffel
Cucharón arroz profesional

	Cm	In
903 05 91 795 F	25,6	10



Cucchiaione riso professionale

Professional rice-serving spoon
Cuillère à servir riz professionnelle
Cucharón servir arroz profesional
Reislöffel

	Cm	In
903 05 91 795	25,6	10



Pala fritto professionale

Professional frying shovel
Pelle à frire professionnelle
Pala fritos profesional
Schaufel

	Cm	In
903 05 91 062	29,5	11,5/8



Cucchiaione forato professionale

Professional serving spoon perforated
Cuillère à servir perforé professionnel
Cucharón servir con agujeros profesional
Servierlöffel, gelocht

	Cm	In
903 05 91 796	29	11,1/2



Cucchiaine ghiaccio professionale

Professional ice-serving spoon
Cuillère à servir glaçons professionnelle
Cucharón servir hielo profesional
Eislöffel

	Cm	In
903 05 91 063	29	11,1/2



Cucchiaine insalata professionale

Professional salad-serving spoon
Cuillère à salade professionnelle
Cucharón ensalada profesional
Salatlöffel

	Cm	In
903 05 91 066	28,5	11,1/4



Cucchiaine servire professionale

Professional serving spoon
Cuillère à servir professionnel
Cucharón servir profesional
Servierlöffel

	Cm	In
903 05 91 793	29	11,1/2



Forchettone servire professionale

Professional serving fork
Fourchette à servir professionnelle
Tenedor servir profesional
Serviergabel

	Cm	In
903 05 91 794	29,4	11,5/8



Forchettone arrosto professionale

Professional carving fork
Grande fourchette rôti professionnelle
Fleischgabel
Tenedor asado profesional

	Cm	In
903 05 91 064	28,5	11,1/4



Cucchiaione buffet

Buffet serving spoon
Cuillère à servir buffet
Cucharón servir buffet
Buffetservierlöffel

	Cm	In
122 05 02 710	34	13,38



Cucchiaione buffet forato

Buffet slotted serving spoon
Cuillère à servir trouée buffet
Cucharón servir con agujeros buffet
Buffetservierlöffel mit Schlitz

	Cm	In
122 05 02 720	34	13,38



Cucchiaione servire

Serving spoon
Cuillère à servir
Cucharón servi
Servierlöffel

	Cm	In
122 05 00 027	22,7	9



Forchettone servire

Serving fork
Fourchette à servir
Tenedor servir
Serviergabel

	Cm	In
122 05 00 026	22,7	9



Cucchiaione servire forato

Slotted serving spoon
Fourchette à servir trouée
Tenedor servir con agujeros
Servierlöffel mit Schlitz

	Cm	In
122 05 01 460	22,7	9



Complementi

Cucchiaine insalata

Salad serving spoon
Cuillère à servir salade
Cucharón servir ensalada
Salatlöffel

	Cm	In
122 05 00 028	22,7	9



Forchettone insalata

Salad serving fork
Fourchette à servir salade
Tenedor servir ensalada
Salatgabel

	Cm	In
122 05 00 029	227	9



Mestolino punch

Punch ladle
Louche à punch
Cazo punch
Punch Kelle

	Cm	In
122 05 02 520	28,5	11,1/4



Mestolo servire

Serving ladle
Louche à servir
Cazo servir
Servierkelle

	Cm	In
122 05 00 025	30,4	12



Cod. ...05 Acciaio - 18/10 St.Steel
Cod. ...07 Acciaio Argentato - EPSS

Additional Items

Mestolino salsa

Sauce ladle
Loche à sauce
Cazito salsa
Suppenkelle

	Cm	In
122 05 01 442	15,3	5,7/8



Mestolo

Serving ladle
Louche à servir
Cazo servir
Servierkelle

	Cm	In
122 05 02 510	19,8	7,7/8



Pala dolce

Cake server
Couteau à gâteau
Pala para pastel
Tortenheber

	Cm	In
122 05 00 039	24	9,1/2



Cucchiaione riso

Rice serving spoon
Cuillère à servir riz
Cuchara servir arroz
Reislöffel

	Cm	In
122 05 01 430	25	9,7/8









Mix&Match

Poggiaposate Piatto





Cutlery stand, flat
Porte-couverts plat
Posa cubiertos plano
Besteckhalter flach

	Cm	In	colore/color
 305 04 81 722	25 x 8,5	9,7/8 x 3,3/8	noce/walnut
 305 04 81 723	25 x 8,5	9,7/8 x 3,3/8	wengè/wenge
 305 04 81 724	25 x 8,5	9,7/8 x 3,3/8	grigio/grey
 305 04 81 725	25 x 8,5	9,7/8 x 3,3/8	nero/black



Poggiaposate Curvo



Cutlery stand, curved
Porte-couverts courbé
Posa cubiertos onda
Besteckhalter gebogen

	Cm	In	colore/color
 305 04 81 726	26 x 8,5	10,1/4 x 3,3/8	noce/walnut
 305 04 81 727	26 x 8,5	10,1/4 x 3,3/8	wengè/wenge
 305 04 81 728	26 x 8,5	10,1/4 x 3,3/8	grigio/grey
 305 04 81 729	26 x 8,5	10,1/4 x 3,3/8	nero/black



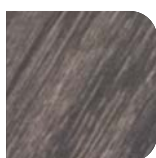
Poggiaposate double face

Cutlery stand double-sided
Porte-couverts double-face
Posa cubiertos reversible
Besteckhalter, beidseitig

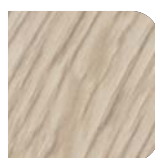
	Cm	In	colore/color
 305 04 81 716	25 x 8,5 x 2,5	9,7/8 x 3,3/8	wengè + noce wenge + walnut
 305 04 81 717	250 x 85 x 2,5	9,7/8 x 3,3/8	nero + grigio black + grey



FINITURE DISPONIBILI
 AVAILABLE FINISHES



Wengé
 Wenge



Noce
 Walnut



Nero
 Black



Grigio
 Grey



Poggiaposate curvo in acciaio

Cutlery stand curved St.Steel
Porte-couverts courbé en Acier Inox
Posa cubiertos curvado en Acero Inox
Besteckhalter gebogen, Edelstahl

	Cm	In
305 05 81 732	8,5 x 8,5	3,3/8 x 3,3/8



Poggiaposate piatto in acciaio

Cutlery stand flat St.Steel
Porte-couverts plat en Acier Inox
Posa cubiertos plano en Acero Inox
Besteckhalter flach, Edelstahl

	Cm	In
305 05 81 733	8,5 x 8,5	3,3/8 x 3,3/8



Sottobicchiere in acciaio double face lucido/satinato

Double sided mirror/mat glass coaster
Dessous de verre Acier Inox double-face poli/brossé
Posavasos reversible Acero Inox pulido/satinado
Glassuntersetzer; beideseitig, Edelstahl, glänzend-matt

	Cm	In
305 05 21 538	8,5 x 8,5	3,3/8 x 3,3/8



Sottobicchiere tondo in acciaio double face lucido/satinato

Double sided mirror/mat glass coaster, round,
Dessous de verre rond Acier Inox double-face poli/brossé
Posavasos redondo reversible Acero Inox pulido/satinado
Glassuntersetzer rund; beideseitig, Edelstahl, glänzend-matt

	Ø Cm	Ø in
305 05 21 541	9	3,1/2

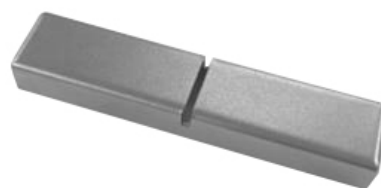




Poggiaposate rettangolare acc. inox

Cutlery stand rectangular St.Steel
Porte-couverts rectangulaire Acier Inox
Posa cubiertos rectangular en Acero Inox
Besteckhalter, Edehlstahl

	Cm	In
305 05 81 742	8 x 2,5	3,1/8 x 1



Poggiaposate tondo

Cutlery stand round St.Steel
Porte-couverts rond en Acier Inox
Posa cubiertos redondo en Acero Inox
Besteckhalter rund, Edehlstahl

	Cm	In
305 05 81 713	Ø 8,5	Ø 3,3/8



Poggiaposate Branch

Branch cutlery stand
Porte-couverts Branch en Acier Inox
Posa cubiertos Branch en Acero Inox
Besteckhalter Branch, Edelstahl

	Cm	In
118 05 00 081	7,5 x 3	2,8/9 x 1,1/5



Poggiabastoncini Ergo

Ergo cutlery stand St.Steel
Porte-baguettes Ergo en Acier Inox
Posa palillos Ergo en Acero Inox
Essstäbchenhalter Ergo, Edelstahl

	Cm	In
903 05 84 662	5,6	2,1/8





Legatovagliolo Spirale

Napkin ring, spiral, St. Steel
Rond de serviettes spirale Acier Inox
Servilletero individual espiral Acero Inox
Serviettenring Spirale, Edelstahl

	Cm	In
305 05 81 730	7 x 5	2,3/4 x 1,8/9



Legatovagliolo Ovale

Napkin ring, oval St. Steel
Rond de serviettes oval Acier Inox
Servilletero individual oval Acero Inox
Serviettenring Spirale, Edelstahl

	Cm	In
305 05 81 731	6 x 3	2,3/8 x 1,1/5



Legatovagliolo Tondo

Napkin ring, round St. Steel
Rond de serviettes rond Acier Inox
Servilletero individual redondo Acero Inox
Serviettenring rund, Edelstahl

	Cm	In
V01 05 81 001	Ø 4	Ø 1,2/3



Legatovagliolo / poggiabastoncini Bamboo

Napkin ring / cutlery stand Bamboo St. Steel
Rond de serviettes/porte-baguettes Bamboo Acier Inox
Servilletero/posa palillos individual Bamboo Acero Inox
Serviettenring Bamboo, Edelstahl

	Cm	In
V01 05 81 005	6 x 4	2,3/8 x 1,2/3







Posateria - Cutlery

Finiture Speciali - Special Finishes

Finiture di tendenza e nuances raffinate che suscitano nuove sensazioni, trasmettono stile e personalizzano la mise en place.

Trendy finishes and refined nuances that arouse new sensations, convey style and personalise the mise-en-place.

Finitions de tendance et nuances raffinées qui donnent des sensations nouvelles, en transmettant style et en personnalisant la mise en place des tables.

Acabados de tendencia y tonos refinados que provocan nuevas sensaciones, transmiten estilo y personalizan la mise en place.

Trendige Oberflächen und raffinierte Nuancen, die neue Empfindungen wecken, Stil vermitteln und das Mise en Place personalisieren.

Vintage

L'opacità, i graffi ed i segni volutamente prodotti sulla superficie delle posate con finitura Vintage danno la sensazione di oggetti vissuti ed utilizzati a lungo, di grandi cucine profumate, calde e piene di vapore, di convivialità di altri tempi, di sapori antichi. Evocano immagini di ambienti tradizionali, rustici e senza pretese di modernità.

Opacity, scratches and marks intentionally made on the surface of the cutlery with a Vintage finish give the effect of objects that have been used for a long time, of a large, warm and steamy kitchen filled with aromas, of the friendly gatherings of old good times and ancient flavours. They evoke images of traditional, simple environments with no intention to be modern.

L'opacità, les égratignures et les marques intentionnellement produites sur la surface des couverts à finition Vintage donnent le sentiment d'objets vécus et utilisés depuis longtemps, de grandes cuisines odorantes, chaudes et pleines de vapeur, de convivialité d'autrefois, de saveurs d'antan. Elles évoquent des images de lieu x traditionnels, rustiques et sans prétention de modernité.

La opacidad, los rasguños y las marcas producidos deliberadamente en la superficie de los cubiertos con acabado Vintage dan la sensación de objetos vividos y utilizados por largo tiempo, de grandes cocinas perfumadas, cálidas y llenas de vapor, de convivialidad de otros tiempos, de sabores antiguos. Evocando imágenes de ambientes tradicionales, rústicos y sin pretensiones de modernidad.

Der Mattglanz, die "Kratzer" und gezielt in die Oberfläche eingearbeiteten Zeichen der Serie 'Vintage' verleihen diesem Besteck einen besonders raffinierten Look von seit langem benutzten Gegenständen, erinnern an die Atmosphäre großer gemütlicher Wohnküchen von früher, wo es herrlich nach den Gerichten unserer Kindheit duftete. Sie rufen Bilder traditioneller Ambiente wach, ohne dem Anspruch moderner Stilformen nachzugeben.

Polvere di Luna

La finitura Polvere di Luna rende l'aspetto delle posate satinato e delicatamente brillante: una superficie levigata con chiaroscuri. Piacevoli e vellutate al tatto, trasmettono una morbidezza ed un calore inconsueto per oggetti di acciaio. Un rivestimento sobrio ed inusuale per posate contemporanee.

The Polvere di Luna finish makes cutlery surface look satin-like and delicately brilliant: a smooth surface with contrasting shades. Pleasant and velvety to the touch, the cutlery so treated convey a softness and warmth unusual for steel objects. A sober and unusual coating for contemporary cutlery.

La finitura Polvere di Luna rende l'aspect des couverts satiné et délicatement brillant : une surface polie avec des clairs-obscur. Agréables et veloutées au toucher, ils transmettent une douceur et une chaleur insolites pour des objets en acier. Un revêtement sobre et inusuel pour des couverts contemporains.

El acabado Polvere di Luna confiere a los cubiertos un aspecto satinado y delicadamente brillante: una superficie pulida con claroscuros. Agradables y aterciopelados al tacto, transmiten una suavidad y una calidez insólitas en objetos de acero. Un revestimiento sobrio e inusual para cubiertos contemporáneos.

Die Oberflächenbearbeitung 'Polvere di Luna' verleiht dem Besteck samtmattem Glanz mit edlen hell-dunkel Schattierungen. Von ausgesprochen gepflegter Haptik, liegt dieses Besteck weich und besonders angenehm in der Hand und strahlt eine für Stahl ungewöhnliche Wärme aus. Ein dezentes und einzigartiges Oberflächenfinish für zeitgenössisches Besteck.

Scotch-Brite

Questo effetto superficiale, tipicamente utilizzato nell'architettura di interni, è caratterizzato dalla presenza di molteplici e lievissime graffiature longitudinali; dona al metallo una sembianza velata e luminosa al tempo stesso, conferendo agli oggetti che riveste un aspetto di brillantezza pacata, di acciaio non lucente. Per utensili che evocano il design di stile nordico.

This superficial effect, typically used in the interior architecture, is characterized by the presence of numerous and very light longitudinal scratches; it adds to the metal a veiled and bright appearance at the same time, bestowing to the objects it covers an aspect of measured brilliance, of non-glowing steel. For tools that evoke northern design.

Cet effet de surface, typiquement utilisé dans l'architecture d'intérieur, se caractérise par la présence de plusieurs et très légères éraflures longitudinales; cela rend le métal d'une apparence voilée et lumineuse en même temps, en donnant au x objets un aspect d'éclat paisible, d'acier pas brillant. Pour outils qui évoquent le design du style nordique.

Este efecto superficial, típicamente utilizado en la arquitectura de interiores, se caracteriza por la presencia de múltiples rasguños longitudinales; proporciona al metal una apariencia velada y luminosa al mismo tiempo, otorgando a los objetos que cubre un aspecto de brillo sosegado, de acero no reluciente. Para utensilios que evocan diseño de estilo nórdico.

Dieser Oberflächeneffekt, der typischerweise in der Innenarchitektur verwendet wird, charakterisiert sich für das Vorhandensein mehrerer und sehr geringer Längskratzer. Es verleiht dem Metall gleichzeitig einen verschleihten und leuchtenden Anschein und verleiht den Objekten, die es abdeckt, einen Aspekt ruhiger Brillanz und nicht glänzenden Stahls. Scotch-brite ist ideal für Werkzeuge, die an das nordische Design erinnern.





Vintage

cod. ...51

Finitura disponibile per tutti i modelli

Finish available for all models

Minimo di ordine 500 pz assortiti

500 assorted pcs minimum order

Minimum commande 500 pcs assortis

Pedido mínimo 500 pzs surtidas

Mindest Bestellung 500 stck gemischt



Polvere di Luna

cod. ...32

Finitura disponibile per tutti i modelli

Finish available for all models

Non disponibile per posate a manico cavo

Not available for hollow-handle cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti

500 assorted pcs minimum order

Minimum commande 500 pcs assortis

Pedido mínimo 500 pzs surtidas

Mindest Bestellung 500 stck gemischt



Scotch-Brite

cod. ...73

Finitura disponibile per tutti i modelli

Finish available for all models

Non disponibile pr posate in PVD

Not available for PVD cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti

500 assorted pcs minimum order

Minimum commande 500 pcs assortis

Pedido mínimo 500 pzs surtidas

Mindest Bestellung 500 stck gemischt

The PVD (Physical Vapour Deposition) technique allows to deposit a high-thickness metal film with remarkable characteristics from the decorative and technical point of view. Such process makes the product treated durable in time and gives high surface hardness. The item turns resistant to solvents, acids and to various products used in the kitchen, keeping its chemical/physical characteristics unchanged. It is a thoroughly biocompatible, anallergic treatment and suitable for food contact.

La technique PVD (Physical Vapour Deposition) permet de déposer un film métallique de haute épaisseur avec des caractéristiques surprenantes du point de vue décoratif et technique. Ce processus rend le produit traité durable et confère une dureté superficielle élevée. L'article devient résistant aux solvants, aux acides et aux différents produits employés en cuisine, gardant intactes ses propres caractéristiques chimio/physiques. C'est un traitement absolument biocompatible, anallergique et approprié au contact avec la nourriture.

La técnica PVD (Physical Vapour Deposition) permite depositar una película metálica de alto grosor con características sorprendentes desde el punto de vista decorativo y técnico. Este procedimiento hace que el producto tratado sea duradero en el tiempo y le confiere una elevada dureza superficial. El artículo se torna resistente a los solventes, a los ácidos y a los diversos productos empleados en la cocina, manteniendo intactas sus características químico/físicas. Es un tratamiento absolutamente biocompatible, antialérgico y apto para el contacto con los alimentos.

Die PVD Technik ermöglicht die Beschichtung mit einem dickwandigen Metallfilm von überraschenden dekorativen und technischen Merkmalen. Das Verfahren verleiht dem Produkt längere Lebensdauer und eine ausgeprägte Oberflächenhärte, macht beständig gegen Lösungsmittel, Säuren und verschiedene Haushaltsmittel, wobei die chemischen und physischen Eigenschaften des Produkts selbst intakt bleiben. Die Behandlung ist absolut bioverträglich, allergenfrei und lebensmitteltauglich.

PVD

La tecnica PVD (Physical Vapour Deposition) permette di depositare un film metallico di alto spessore con caratteristiche sorprendenti dal punto di vista decorativo e tecnico. Questo procedimento rende il prodotto trattato durevole nel tempo e conferisce elevata durezza superficiale. L'articolo diventa resistente ai solventi, agli acidi e a vari prodotti usati in cucina, mantenendo intatte le proprie caratteristiche chimico/fisiche. E' un trattamento assolutamente biocompatibile, anallergico ed idoneo al contatto con il cibo.

FinitureSpeciali

**Lucido
PVD oro**

Mirror PVD Gold
cod.41



**Lucido
PVD rame**

Mirror PVD Copper
cod.40



**Lucido
PVD nero**

Mirror PVD Black
cod.42



**Lucido
PVD bronzo**

Mirror PVD Bronze
cod.85



**Lucido
PVD Champagne**

Mirror PVD Champagne
cod.80





FinitureSpeciali

Polvere di Luna PVD oro

Moon dust PVD Gold
cod. ... 35



Polvere di Luna PVD rame

Moon dust PVD Copper
cod. ...53



Polvere di Luna PVD nero

Moon dust PVD Black
cod. ...39



Polvere di Luna PVD bronzo

Moon dust PVD Bronze
cod. ...83



Polvere di Luna PVD champagne

Moon dust PVD Champagne
cod. ...78





Vintage PVD oro

Vintage PVD Gold
cod. ...57



Vintage PVD rame

Vintage PVD Copper
cod. ...56



Vintage PVD nero

Vintage PVD Black
cod. ...75



Vintage PVD bronzo

Vintage PVD Bronze
cod. ...84



