

2025 PINTINOX HORECA

PINTINOX
HORECA
2025

PINTINOX S.p.A.
P.O. BOX 10101
20131 MILANO (MI) Italia
Tel. +39 02 800 88391
Fax +39 02 800 88390
www.pintinox.com
pintinox@pintit.it

PINTINOX GmbH
Bismarckstr. 81
73096 Ulm/Gen
Tel. +49 07141 832430
www.pintinox.de
info@pintit.de

SALA
DINING

COTTURA
COOKING

ACCESSORI
ACCESSORIES

PRESENTAZIONE
PRESENTATION

USE & REUSE

BAR & GELATERIA
BAR & ICE CREAM

PASTICCERIA
PASTRY MAKING

PINTINOX

HORECA
2025



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

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

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

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

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

pag. 8

SALA

DINING | SALLE | HALLE | SALA

pag. 98

CONFEZIONI

PACKAGING | EMBALLAGE | VERPACKUNG | ENVASES

pag. 105

GLI SPECIALI

SPECIAL CUTLERY | SPÉCIAUX | DIE BESONDERHEITEN | LOS ESPECIALES

pag. 117

ACCESSORI TAVOLA

TABLE ACCESSORIES | ACCESSOIRES DE TABLE | TISCHZUBEHÖR | ACCESORIOS MESA

pag. 122

COTTURA

COOKING | CUISSON | KÜCHEN | COCCIÓN

pag. 150

GASTRONORM

pag. 160

ACCESSORI

ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS

pag. 162

PREPARAZIONE

PREPARATION | LA PRÉPARATION | VORBEREITUNG | PREPARACIÓN

pag. 166

UTENSILI

TOOLS | USTENSILES | ZUBEHÖR | UTENSILIOS

pag. 186

PRESENTAZIONE

PRESENTATION | PRÉSENTATION | PRÄSENTATION | PRESENTACIÓN

pag. 192

USE & REUSE

pag. 196

BAR & GELATERIA

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

pag. 198

BAR

pag. 204

GELATERIA

ICE CREAM | CRÈMEGLACÉE | EIS | HELADO

pag. 208

CAFFETTERIA

COFFEE SHOP | CAFÉTÉRIA | CAFETERIA | CAFETERÍA

pag. 210

PASTICCERIA

PASTRY MAKING | PÂTISSERIE | PASTICCERIA | PASTELERÍA

pag. 214

RICAMBI

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

pag. 217

ESPOSITORI

DISPLAY | PRÉSENTOIR | WANDAUSSTELLER | EXPOSITOR

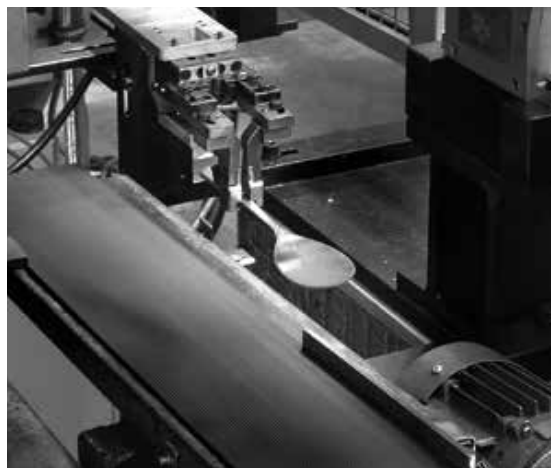
pag. 220

SEZIONE ESPLICATIVA

TECHNICAL INFORMATION | INFORMATION TECHNIQUE
| TECHNISCHE INFORMATIONEN | INFORMACIÓN TÉCNICA

pag. 228

LUXURY COLLECTION



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

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

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

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

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

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

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

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



CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

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

Data Prima Emissione:
14 dicembre 2000

Validità:
05 marzo 2024 – 04 marzo 2027

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

È conforme allo Standard:
ISO 9001:2015

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

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



SCQ N° 003 A
SSA N° 003 D
SCS N° 001 M
SCR N° 004 F

EMAS N° 009 P
PNS N° 003 B
PES N° 004 C
SSI N° 002 G

Membro di MIA IFA per gli schemi di accreditamento
SCQ, SSA, PRD, PMS, ISP, OIRG, LNB e LNA, di MIA DNV
per gli schemi di accreditamento SCQ, SSA, SSI, PSM
e PRD e di MIA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ISP

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

Claudia Baroncini
Management Representative

Il mancato rispetto delle condizioni stabilite nel regolamento di certificazione potrebbe invalidare il certificato.
UNITA' ACCREDITATA: DNV Business Assurance Italy S.r.l., Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate (MB) - Italy - TEL: +39 68 99 905. www.dnv.it

SALA

DINING
SALLE
HALLE
SALA





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

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

Titanium, bronze, gold: our cutlery comes alive and becomes unique and unforgettable. Thanks to our sophisticated and avantgarde technologies, our most beautiful and classic cutlery becomes design cutlery and a real treasure for the table.

The Treasure cutlery describes a variety of vacuum deposition methods used to deposit this films by the condensation of vaporized form of the desired film material onto various workpiece surfaces. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel. Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 40 working days.

ALCHIMIQUE GOLD | BRONZE | TITANIUM

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

STONE WASHED

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

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

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

MYSTIQUE

Finitura raffinata ed elegante, delicatamente ruvida al tatto. Grazie a un processo di sabbiatura profonda ogni articolo è resistente ad urti e abrasioni ed è adatto all'utilizzo anche nella ristorazione professionale. Ordine minimo 600 pz assortiti. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi. Sandblasted stainless steel for an elegant mat finishing. Thanks to a deep sandblasting process, every item is strike and abrasion resistant and suitable for using in Horeca. Minimum order quantity 600 pcs mixed. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

ARGENTATURA SILVER PLATED**10 MICRON**

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

30 MICRON ON DEMAND

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

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





























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

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

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

LISTINO FINITURE SPECIALI PER VARIANTI ON DEMAND

SPECIAL FINISH ON DEMAND PRICE LIST

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

FINITURE SPECIALI ON STOCK

SPECIAL FINISH ON STOCK

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



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

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

Marking is the identification mark of pieces and means:

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

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 $\pm 10\%$ between the quantities ordered and those delivered.

B | Punzonatura Laser:

Quando il logo viene applicato con questa tecnica non vengono accettati ordini per quantitativi inferiori ai 240 pz. per pezzatura di posateria. 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 $\pm 10\%$ between the quantities ordered and those delivered.



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

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

HOW TO CHOOSE CUTLERY. NOTHING COULD BE EASIER!

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

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

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

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

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

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

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



PINTI1929

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

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

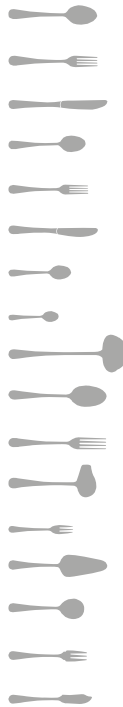




PRIVILEGE

051000 | 18/10 | mm 4,0

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



















SIDE VIEW



mm 4,0 | 18/10 | 086000

OCTAVIA






















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

SIDE VIEW



VITTORIALE

164000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW





SPATEN

163000 | 18/10 | mm 3,0

cod. cm Euro

01 20,9 5,80

02 20,9 5,80

03 24,0 8,98

CC 24,5 14,54

04 18,8 5,60

05 18,6 5,60

06 21,5 8,84

CD 21,5 14,40

07 14,5 2,90

08 12,0 2,90

10 27,5 20,34

11 24,2 10,04

12 24,0 10,04

13 17,8 11,66

17 16,0 3,72

20 24,8 14,00

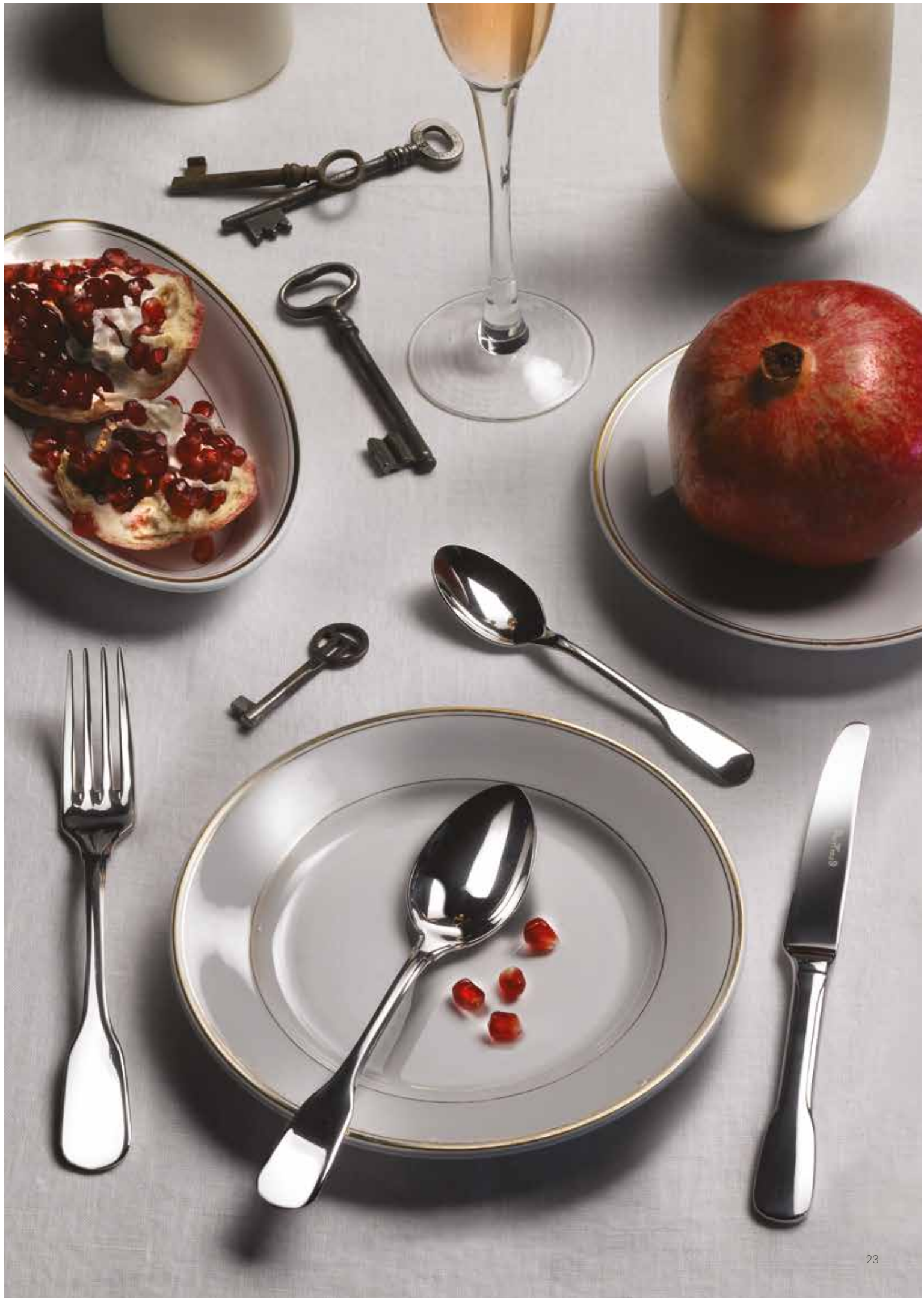
28 18,7 6,08

29 21,0 6,08



SIDE VIEW

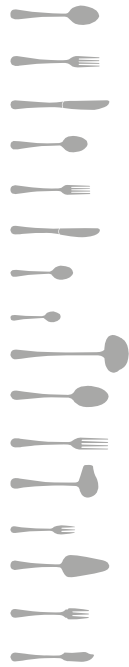




CONCEPT

045000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW





04500001
cm 23,2
cucchiaino tavola
table spoon



04500010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



04500002
cm 23,2
forchetta tavola
table fork



04500011
cm 26,0
cucchiaino servire
serving spoon



04500003
cm 24,5
coltello tavola
table knife



04500012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



04500004
cm 20,0
cucchiaino frutta
dessert spoon



04500013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle



04500005
cm 20,1
forchetta frutta
dessert fork



04500017
cm 17,2
forchetta dolce
pastry fork



04500006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife



04500020
cm 23,0
pala torta
cake server



04500007
cm 17,2
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



04500028
cm 20,0
forchetta pesce
fish fork

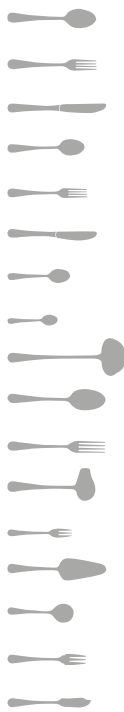


04500008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



04500029
cm 22,2
coltello pesce
fish knife

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



SIDE VIEW





04700001
cm 23,0
cucchiaio tavola
table spoon



04700010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



04700028
cm 19,9
forchetta pesce
fish fork



04700002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



04700011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon



04700029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



04700003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



04700012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



04700004
cm 20,0
cucchiaio frutta
dessert spoon



04700013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle



04700005
cm 19,9
forchetta frutta
dessert fork



04700017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



04700006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



04700020
cm 23,0
pala torta
cake server



04700007
cm 17,0
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



047000CR
cm 15,0
cucchiaio crema
cream spoon

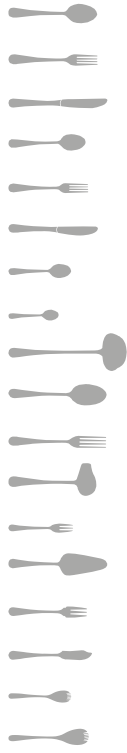


04700008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

SWING

088000 | 18/10 | mm 3,0

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




























SIDE VIEW



BAGUETTE



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



















SIDE VIEW



OLIVIA

049000 | 18/10 | mm 3,0

cod. cm Euro

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

SIDE VIEW





04900001
cm 23,0
cucchiaio tavola
table spoon



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

SIDE VIEW





08000001
cm 20,6
cucchiaino tavola
table spoon



08000008
cm 11,8
cucchiaino moka
moka spoon



080000CR
cm 15,2
cucchiaino crema
cream spoon



08000038
cm 20,4
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



08000002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



08000009
cm 19,7
forchetta carne
meat fork



08000022
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon



08000039
cm 17,8
cucchiaino brodo
soup spoon



08000003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



08000010
cm 28,0
mestolo
soup ladle



08000023
cm 13,5
cucchiaino formaggio
grated-cheese spoon



08000028
cm 18,0
forchetta pesce
fish fork



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



08000011
cm 23,5
cucchiaino servire
serving spoon



08000025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



08000029
cm 19,6
coltello pesce
fish knife



08000067
cm 22,8
coltello bistecca
steak knife



08000012
cm 23,8
forchettone servire
serving fork



08000026
cm 15,3
forchetta lumache
snail fork



08000030
cm 22,5
forchetta pesce servire
fish serving fork



08000004
cm 17,9
cucchiaino frutta
dessert spoon



08000013
cm 17,9
mestolo salsa
sauce ladle



08000027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



08000031
cm 25,0
coltello pesce servire
fish serving knife



08000005
cm 18,5
forchetta frutta
dessert fork



08000015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



08000035
cm 12,1
sessola zucchero
sugar spoon



08000006
cm 21,6
coltello frutta
dessert knife



08000017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



08000036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



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



08000019
cm 17,6
coltello dolce
pastry knife



08000007
cm 14,6
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon























08000020
cm 24,0
pala torta
cake server

PALLADIUM

059000 | 18/10 | mm 3,0

cod. cm Euro

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

SIDE VIEW



*IN ESAURIMENTO | Out of stock













mm 3,0 | 18/10 | 048000

EUCLIDE



IN ESAURIMENTO
Out of stock





































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

SIDE VIEW



PITAGORA

081000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW





08100001
cm 20,4
cucchiaino tavola
table spoon



08100010
cm 27,7
mestolo
soup ladle



08100009
cm 19,5
forchetta carne
meat fork



08100038
cm 20,4
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



08100002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



08100011
cm 23,5
cucchiaino servire
serving spoon



08100022
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon



08100039
cm 17,7
cucchiaino brodo
soup spoon



08100003
cm 23,2
coltello tavola
table knife



08100012
cm 23,7
forchettone servire
serving fork



08100023
cm 13,5
cucchiaino formaggio
grated-cheese spoon



08100028
cm 17,8
forchetta pesce
fish fork



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



08100013
cm 17,4
mestolo salsa
sauce ladle



08100025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



08100029
cm 19,5
coltello pesce
fish knife



08100004
cm 17,7
cucchiaino frutta
dessert spoon



08100015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



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



08100030
cm 22,6
forchetta pesce servire
fish serving fork



08100005
cm 18,4
forchetta frutta
dessert fork



08100059
cm 23,8
cucchiaino risotto
rice spoon



08100026
cm 15,4
forchetta lumache
snail fork



08100031
cm 25,1
coltello pesce servire
fish serving knife



08100006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



08100017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



08100027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



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



08100019
cm 17,7
coltello dolce
pastry knife



081000FM
cm 12,5
forchetta molluschi
shellfish fork



08100007
cm 14,5
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



08100020
cm 24,0
pala torta
cake server



08100035
cm 12,0
sessola zucchero
sugar spoon



08100008
cm 11,9
cucchiaino moka
moka spoon



081000CR
cm 15,5
cucchiaino crema
cream spoon























08100036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

LEONARDO

050000 | 18/10 | mm 3,0

cod. cm Euro

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















SIDE VIEW








SUSHI PRO

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

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

SIDE VIEW



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

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





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.

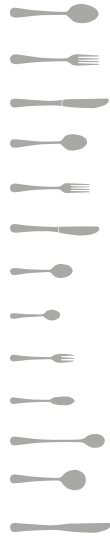




SKY

294000 | 18/10 | mm 4,0

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
















SIDE VIEW



mm 4,0 | 18/10 | 294U00

SKY SATIN



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





















SIDE VIEW



MILLENIUM

227000 | 18/10 | mm 4,0

cod. cm Euro























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

SIDE VIEW



RITZ






















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

SIDE VIEW



SETTECENTO

205000 | 18/10 | mm 3,0

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

















SIDE VIEW



mm 3,5 | 18/10 | 065000

ROMANINO



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














SIDE VIEW



TRUMPET

207000 | 18/0 | forged

DESIGN
Daniele Ardissonne




















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

SIDE VIEW



BERNINI



















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

SIDE VIEW



LIBERTY

166000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW





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
sauce ladle



16600005
cm 18,0
forchetta frutta
dessert fork



16600017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



16600006
cm 20,0
coltello frutta
dessert knife



16600020
cm 24,0
pala torta
cake server



16600007
cm 15,1
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



16600028
cm 19,5
forchetta pesce
fish fork



16600008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



16600029
cm 21,5
coltello pesce
fish knife

PALACE

169000 | 18/10 | mm 3,0

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



SIDE VIEW





16900001
cm 21,0
cucchiaino tavola
table spoon



16900007
cm 14,7
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



16900017
cm 14,6
forchetta dolce
pastry fork



16900039
cm 18,5
cucchiaino brodo
soup spoon



16900002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



16900008
cm 10,8
cucchiaino moka
moka spoon



16900020
cm 22,9
pala torta
cake server



16900027
cm 14,5
forchetta ostriche
oyster fork



16900003
cm 23,4
coltello tavola
table knife



16900009
cm 15,0
forchetta carne
meat fork



16900022
cm 14,5
paletta gelato
ice cream spoon



16900028
cm 18,2
forchetta pesce
fish fork



169000D3
cm 23,0
coltello verticale
standing knife



16900010
cm 28,8
mestolo
soup ladle



16900025
cm 18,0
spalma burro
butter spreader



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



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



16900011
cm 24,1
cucchiaino servire
serving spoon



16900036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



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



16900067
cm 23,0
coltello bistecca
steak knife



16900012
cm 24,1
forchettone servire
serving fork



16900038
cm 21,5
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



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



16900004
cm 18,2
cucchiaino frutta
dessert spoon



16900013
cm 14,0
mestolo salsa
sauce ladle



16900029
cm 20,3
coltello pesce
fish knife



16900005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



16900014
cm 25,0
cucchiaino insalata
salad spoon



16900006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



16900015
cm 25,0
forchetta insalata
salad fork



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



16900059
cm 26,0
cucchiaino risotto
rice spoon

PALACE MARTELLATO

168000 | 18/10 | mm 2,5

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



SIDE VIEW





CASALI

210000 | 18/10 | mm 3,0

cod. cm Euro

01 19,5 3,98

02 19,5 3,98

03 21,6 6,74

04 16,6 3,98

05 16,6 3,98

06 19,8 6,74

07 13,8 2,22

08 11,6 2,22

10 27,0 19,80

11 22,8 8,90

12 22,8 8,90

13 16,7 10,48

15 22,5 10,90

17 14,6 2,70

20 23,2 13,72

39 17,2 3,66

28 19,2 4,52

29 20,7 4,52























SIDE VIEW



mm 3,0 | 18/10 | 170000

SAVOY



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

SIDE VIEW

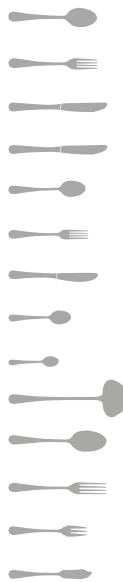


EXCELSIOR

146000 | 18/10 | mm 3,0

IN ESAURIMENTO
Out of stock

cod.	cm	Euro
01	21,0	3,82
02	20,8	3,82
03	23,3	7,22
67	23,3	7,22
04	18,0	3,80
05	18,0	3,80
06	21,2	7,22
07	15,0	2,58
08	11,0	2,46
10	29,0	18,18
11	25,0	7,62
12	25,0	7,62
28	19,7	4,06
29	21,8	4,06



















SIDE VIEW



TREND



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

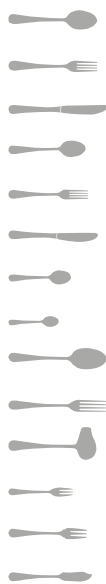
SIDE VIEW



EXPO

204000 | 18/10 | mm 2,5

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
















SIDE VIEW





DESIGN
Daniele Ardissonne

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

SIDE VIEW






















TIE



SYNTHESIS

203000 | 18/10 | mm 3,0

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

SIDE VIEW





20300001
cm 21,0
cucchiaino tavola
table spoon



20300010
cm 26,9
mestolo
soup ladle



20300002
cm 21,2
forchetta tavola
table fork



20300011
cm 24,9
cucchiaino servire
serving spoon



20300003
cm 22,5
coltello tavola
table knife



20300012
cm 25,3
forchettone servire
serving fork



20300003
cm 22,6
coltello verticale
standing knife



20300013
cm 16,4
mestolo salsa
sauce ladle



20300067
cm 22,5
coltello bistecca
steak knife



20300017
cm 16,1
forchetta dolce
pastry fork



20300004
cm 18,3
cucchiaino frutta
dessert spoon



20300020
cm 22,8
pala torta
cake server



20300005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



20300036
cm 22,1
cucchiaino bibita
long drink spoon



20300006
cm 20,1
coltello frutta
dessert knife



20300028
cm 18,5
forchetta pesce
fish fork



20300007
cm 14,8
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



20300029
cm 20,7
coltello pesce
fish knife



20300008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

SOLARIS

217000 | 18/10 | mm 2,5

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



































SIDE VIEW



mm 2,5 | 18/10 | 226000

SIRIO



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

SIDE VIEW



ROMA

220000 | 18/10 | mm 2,5

cod. cm Euro

01 20,6 3,52

02 20,6 3,52

03 24,1 7,78

CC 25,3 14,98

04 18,5 3,52

05 18,5 3,52

06 22,0 7,78

CD 22,5 14,84

07 14,6 2,22

08 11,8 2,08

10 28,0 18,94

11 23,5 7,92

12 23,6 7,92

13 17,5 10,32

17 15,1 2,56

20 24,0 9,88

28 18,0 4,38

29 19,4 4,38
























SIDE VIEW



FILET



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

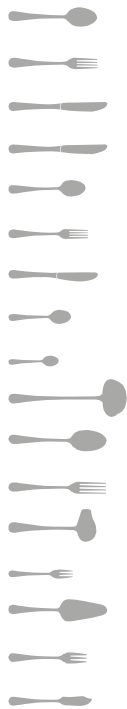
SIDE VIEW



SABRINA

209000 | 18/10 | mm 2,5

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























SIDE VIEW



MAITRE



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

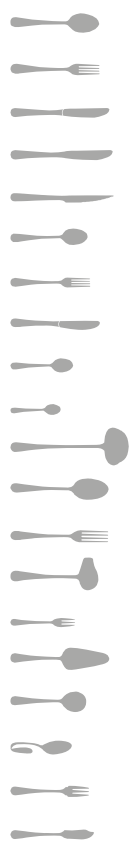
SIDE VIEW



HOTEL

202000 | 18/10 | mm 2,5

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



















SIDE VIEW



mm 2,5 | 18/10 | 214000

BRISTOL



























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

SIDE VIEW



AMERICA

224000 | 18/10 | mm 2,5

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




















SIDE VIEW



mm 2,5 | 18/10 | 223000

BRASILIA



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



*IN ESAURIMENTO | Out of stock

MARILYN

286000 | 18/10 | mm 2,5

DESIGN
Marcello Ziliani

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






















SIDE VIEW





BETA

171000 | 18/10 | mm 2,5



























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

SIDE VIEW



GAMMA



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

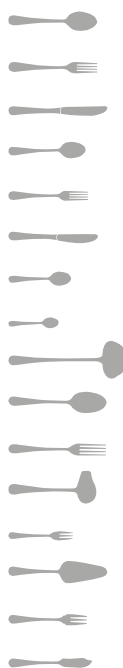
SIDE VIEW



ISCHIA

225000 | 18/10 | mm 2,5

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

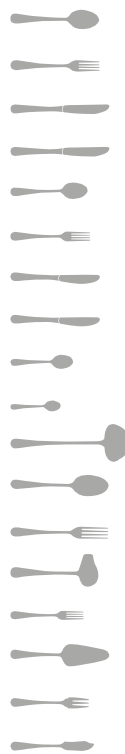


SIDE VIEW





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











SIDE VIEW



mm 3,0 | 18/0 | 261000

WAVE



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

SIDE VIEW

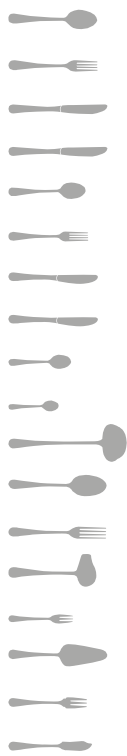


NICKEL
FREE

AIDA

138000 | 18/10 | mm 2,0

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

















SIDE VIEW



mm 2,0 | 18/10 | 140000

AUSTRALIA 2



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

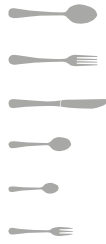
SIDE VIEW



DOLPHIN

136000 | 18/10 | mm 2,0

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
















SIDE VIEW



mm 2,0 | 18/10 | 141000

UNO



















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

SIDE VIEW



VALENCIA

035000 | 18/10 | mm 2,0

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

SIDE VIEW

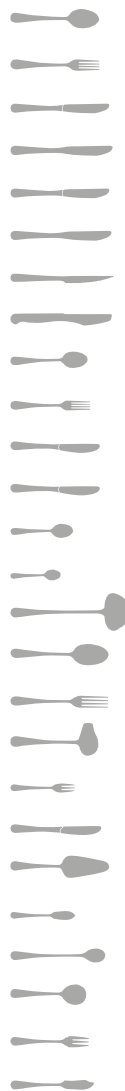




STRESA

032000 | 18/10 | mm 2,0

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





















SIDE VIEW



SUPERGA



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

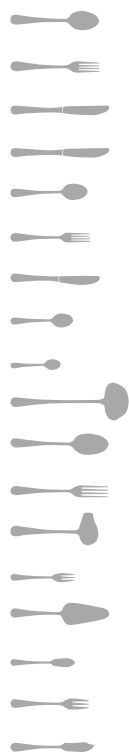
SIDE VIEW



CAMBRIDGE

071M00 | 18/10 | mm 2,0

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

















SIDE VIEW



mm 2,0 | 18/0 | 1220000

PUNTO



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

SIDE VIEW



NICKEL
FREE

SNAKE

114000 | 18/10 | mm 1,5

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














SIDE VIEW



mm 2,0 | 18/0 | 028000

ECOBAGUETTE



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

SIDE VIEW

NICKEL
FREE

TOURING

125000 | 18/0 | mm 2,0

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



SIDE VIEW



*IN ESAURIMENTO | Out of stock









NICKEL
FREE

mm 1,5 | 18/0 | 1120000

TUBE



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

SIDE VIEW



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

NICKEL
FREE

CONFEZIONI

PACKAGING
EMBALLAGE
VERPACKUNG
ENVASES






CHIAVE

....C...

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

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

BOX 11+1

....7C...

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

Euro 4,00

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



BOX 5+1 CASH & CARRY

....V6...

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

Euro 2,16

BOX 11+1 TRASPARENTE

....KC..

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

Euro 4,50

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



NEW BOX 11+1

....2C...

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

Euro 4,50

Quantità minima 144 pezzi.
The minimum quantity 144 units.



ETICHETTA BAR CODE SINGOLA


....3...

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

Euro 0,30

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

BAR CODE LABEL

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

CARTELLE PINTINOX

Pintinox coloured hang blister

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














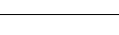
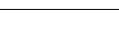








Cod.	Colour	Euro
92904741	KRAFT Kraft	4,50
90530016	VERDE Green	5,30
90530017	LILLA Lillac	
90530018	FUCSIA Fucsia	
90530019	BLU Blue	



Cod. 2260C.. SIRIO
Euro

Cod. 2030C.. SYNTHESIS
Euro

Cod. 2010C.. MAITRE
Euro

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

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

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

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



Cod. 2240C.. AMERICA
Cod. 071MC.. CAMBRIDGE
Cod. 1250C.. TOURING
Cod. 0320C.. STRESA
Cod. 1220C.. PUNTO
Cod. 2170C.. SOLARIS

Euro Euro Euro Euro Euro Euro

10,00 7,42 5,56 7,42 6,64 11,20

10,00 7,42 5,56 7,42 6,64 11,20

12,76 - 8,84 11,16 - 13,84

- 8,12 8,12 8,12 8,12 -

7,12 7,24 7,60 € 7,24 7,60 -

9,58 7,42 - 7,42 6,64 11,20

9,58 7,42 - 7,42 6,64 11,20

12,76 - - 10,88 - 13,84

7,12 7,24 - 7,24 7,60 -

11,08 8,32 7,84 8,32 7,84 13,96

9,88 8,32 7,84 8,32 7,84 13,12

13,12 9,28 7,84 9,28 7,84 16,00

6,22 - - - - -

9,10 - - 7,06 - -

11,62 9,28 - 9,28 - 13,78

11,62 9,28 - 9,28 - 13,78

18,86 16,94 - 16,94 - 19,58

8,28 7,42 - 7,42 - 8,56

8,28 7,42 - 7,42 - 8,56

10,12 - - - - 10,28

9,84 8,72 - 8,72 - 10,52



Cod. 0750C.. CATERI

Euro

Description

9,60
Coltello pizza | Pizza knife |
Couteau à pizza | Pizzamesser | 251 GR 2
Cuchillo pizza

10,16
Coltello bistecca | Meat knife |
Couteau à viande | Steakmesser | 267 GR 2
Cuchillo chuletero













7,42
Forchetta pizza | Pizza fork |
Fourchette à pizza | 366 GR 3
Pizza Gabel | Tenedor pizza

11,80
Cucchiaio lungo | Long spoon |
Cuilleur long | Spaghettilöffel | 357 GR 3
Cuchara larga

11,80
Forchetta lunga | Long fork |
Fourchette longue | 358 GR 3
Spaghettigabel | Tenedor largo

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



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

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

Imballo per posateria : Master da 12 scatole

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



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



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

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

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

GLI SPECIALI

SPECIAL CUTLERY
SPÉCIAUX
DIE BESONDERHEITEN
LOS ESPECIALES



TAVOLA | Table



CUCCHIAIO TAVOLA 18/10

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

Cod. 07400001

cm		Euro
20	120	6,08



FORCHETTA TAVOLA 18/10

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

Cod. 07400002

cm		Euro
19,5	120	6,08



COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau steak - Steakmesser -
Cuchillo chuletero

Cod. 07400067

cm		Euro
21,1	-	7,56



CUCCHIAINO CAFFÈ 18/10

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

Cod. 07400007

cm		Euro
14,6	120	3,02

PESCE | Fish



SCAVINO PER ARAGOSTA 18/10

Lobster pick - Curette a homard
Langustengabel - Utensilio para langosta

Cod. 074000AF

cm		Euro
18,8	-	8,42



PINZA PER ARAGOSTA

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

Cod. 074000AG

cm		Euro
18,8	-	43,52

ARROSTO | Roast meat



FORCHETTONE ARROSTO 18/10

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

Cod. 07400068

cm		Euro
25,7	-	23,12



COLTELLO ARROSTO

Carving knife - Couteau a roti
Vorlegemesser - Cuchillo grande asado

Cod. 07400069

cm		Euro
28	-	21,68



TRINCIAPOLLO

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

Cod. 074000AN

cm		Euro
25	-	57,34

FORMAGGIO | Cheese



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

cm		Euro
21,8	-	8,98



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

cm		Euro
18,2	-	10,42



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

cm		Euro
25,9	-	15,00



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

cm		Euro
21,5	-	8,98

PIZZA | Pizza



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

cm		Euro
21	-	7,70



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

cm		Euro
25,9	-	15,00



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

cm		Euro
21,5	-	27,96

DOLCE E PANE | Cake and bread



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

cm		Euro
27,8	-	27,42




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

cm		Euro
31,8	-	18,96




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

cm		Euro
18,7	-	39,08




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

cm		Euro
23	-	9,14




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

cm		Euro
15,5	-	67,20



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

cm		Euro
28	-	27,42



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



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



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




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




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




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




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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Cod.	cm		Euro	
07600067	23	-	8,28	PROFESSIONALE



Cod.	cm		Euro	
08300067	23	-	8,26	BAGUETTE



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



Cod.	cm		Euro	
16900067	22	-	7,22	PALACE



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



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



Cod.	cm		Euro	
08000067	23	-	8,26	BYRON



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



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



Cod.	cm		Euro	
05000067	23	-	8,26	LEONARDO



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



Cod.	cm		Euro	
749000EU	23	-	8,18	CLASSIC lama seghettata full serration

Cod.	cm		Euro	
749000EY	23	-	8,18	CLASSIC lama liscia fine edge




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

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



COLTELLO BISTECCA REGULAR


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

Cod.	Description		Euro
747000EU	1 pz 1 pcs	12	4,64
747006EU	Blister 6 pz Blister 6 pcs	6	30,12



COLTELLO BISTECCA BIG

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

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



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

cm		Euro
23	-	4,76



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

cm		Euro
22	-	3,72



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



Cod.	Description		Euro
75200651	Blister 6 pz Blister 6 pcs	-	8,40

75200P51	Scatola Bianca 12 pz 12 pcs set white box	-	15,92
----------	--	---	-------



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

cm		Euro
21	-	4,48



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

cm		Euro
22	-	3,72



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

cm		Euro
19,51	-	2,26



SCAVINO CROSTACEI 18/10

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

cm		Euro
18,5	-	4,84



MULTIUSO CROSTACEI | PROFESSIONALI 18/10

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

cm		Euro
23	120	4,80



COLTELLO STRESA COLOUR

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



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

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



PINZA ARAGOSTA PROFESSIONAL CON MOLLA

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

cm		Euro
18,7	-	28,56



COLTELLO PIZZA STRESA

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

cm		Euro
21,3	-	3,60



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

Cod.	Description		Euro
57010400	1 pz 1 pcs	-	8,14
57010404	Set 4 pz Set 4 pcs	-	35,38



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

Cod.	Description		Euro
570S0400	1 pz 1 pcs	-	5,82
570S0404	Set 4 pz Set 4 pcs	-	26,10



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

Cod.	Description		Euro
570M0400	1 pz 1 pcs	-	7,56
570M0404	Set 4 pz Set 4 pcs	-	33,06



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

Disponibile anche in versione PVD
Also available in a PVD version

cm		Euro
8,4x3,3x1,2 h	-	2,78



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

Cod.	Description	cm		Euro
10	NERO Black	6,3x1,9x1,5 h	-	
11	BIANCO White	6,3x1,9x1,5 h	-	1,90
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		Euro
30	12	11,64



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

cm		Euro
28	12	12,64



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

cm		Euro
26	12	10,10



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

cm		Euro
32	12	15,62



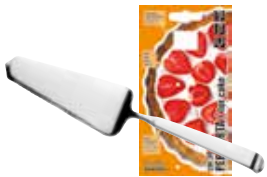
CUCCHIAIONE SERVIRE
Serving spoon - Cuiller
à servir - Servierlöffel -
Cuchara servir
Cod. 07600060

cm		Euro
26	12	10,10



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

cm		Euro
28	12	12,78



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

cm		Euro
30	12	15,20



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

cm		Euro
28	12	16,92



MESTOLO SALSA
Sauce ladle - Louche à
sauce - Saucenlöffel -
Cacillo salsa
Cod. 07600077

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



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

cm		Euro
30	12	16,20



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

cm		Euro
30	12	17,50



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

cm		Euro
24	12	9,52



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

cm		Euro
34	12	16,50



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

cm		Euro
33	12	16,50



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

cm		Euro
28	12	10,60



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

cm		Euro
30	12	11,34



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

cm		Euro
28	12	12,64



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

cm		Euro
24	12	8,76



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

cm		Euro
30	12	12,64



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

cm		Euro
30	12	13,48



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

cm		Euro
20	12	6,60



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

cm		Euro
20	12	6,60



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

cm		Euro
24	12	8,76



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

cm		Euro
24	12	10,78



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

cm		Euro
24	12	9,88



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


cm		Euro
19	12	3,34



SOLO VENDITA MASTER | Only master selling




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

cm		Euro
24	12	9,58




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

cm		Euro
20	12	7,40




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

cm		Euro
30	12	12,36




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

cm		Euro
24	12	9,58



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

cm		Euro
20	12	7,40