

Posate, pentole
e acciaio da tavola.
Cutlery, cookware
and holloware.



PINTINOX
RETAIL
2024
EXPORT

INDICE

INDEX

LA STORIA THE HISTORY	p.4
L'AZIENDA THE COMPANY	p.6
LA PRODUZIONE THE PRODUCTION	p.7
POSATE CUTLERY	p.8
LE TENDENZE	p.82
COLORE COLOUR	p.94
GLI SPECIALI TAVOLA SPECIAL ACCESSORIES	p.104
ACCESSORI TAVOLA TABLE ACCESSORIES	p.114
COTTURA COOKING	p.122
CAFFETTIERE MOKA COFFEE MAKERS	p.162
ACCESSORI PREPARAZIONE PREPARATION TOOLS	p.168
RICAMBI SPARE PARTS	p.194
CONFEZIONI ESPOSITORI PACKAGING DISPLAY	p.196
SERVIZI POSATE CUTLERY SET	p.204
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA GENERAL SALS CONDITIONS	p.217

PINTINOX
RETAIL
2024
EXPORT

LA STORIA

THE HISTORY

since 1929

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.

The company Pinti Inox S.p.A is situated in an area known as "Valtrompia" which has always had strong links with the metal working sector. Since Ancient Roman times, the iron mines and tree covered mountains for the production of coal, joined by the driving force of the water flowing along the rivers, have favoured the metalworking industry. The area was well known for the production of weapons and blades as early as the Middle Ages.

In 1929, after the great recession, Giacomo Pinti decided to set up his own business, opening his first workshop in Lumezzane, where he produced chrome-plated brass cutlery and knives. The company subsequently grew and developed into an important industrial concern. Throughout its history, the company has evolved to become a leader in the cutlery industry.

Oggi siamo alla quarta 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.

Nowadays, the fourth generation runs the company, with each member of the family overseeing a key role in the company. Considerable modernisation has led the company to acquire industrial automated systems and renewed product ranges.



PINTINOX

MADE IN ITALY

PINTI1929

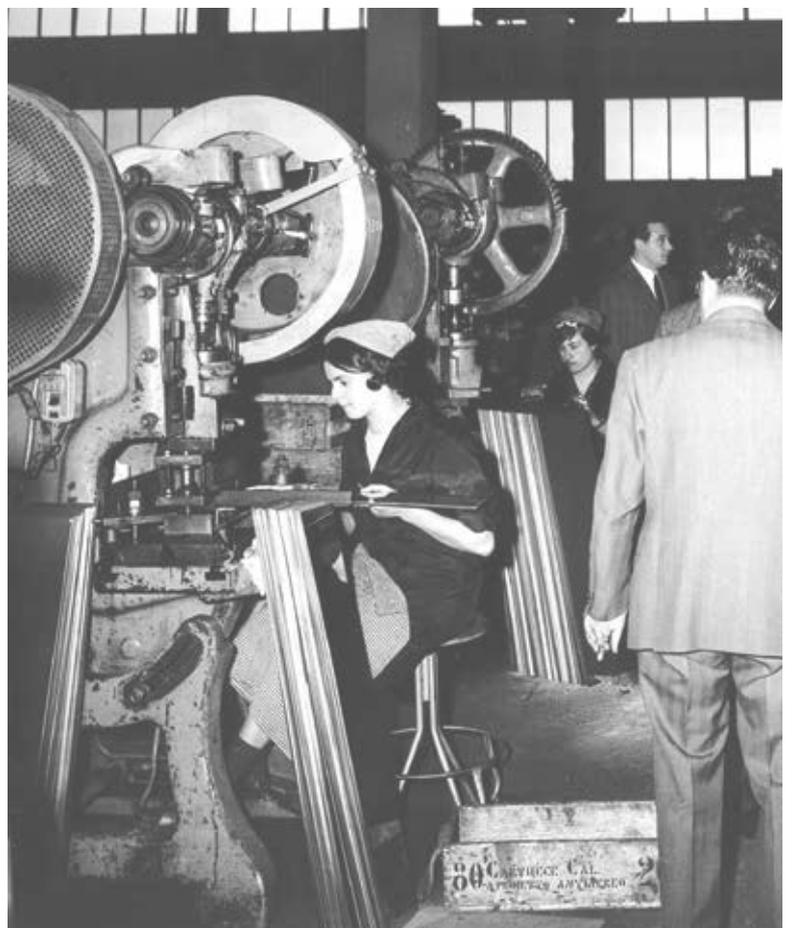
MADE IN ITALY

**LE POSATE,
LE PENTOLE E
L'ACCIAIO DA TAVOLA**
CUTLERY, COOKWARE
AND HOLLOWWARE

PINTINOX

Fin dal 1929, la nostra azienda si è affermata come leader nel settore della posateria, offrendo una vasta selezione di linee complete che abbracciano stili classici, moderni e di tendenza. Progettate per integrarsi perfettamente con ogni tipo di porcellana esistente, le nostre collezioni aggiungono un tocco di eleganza armoniosa a qualsiasi tavola. Ogni linea comprende una gamma completa di pezzature, garantendo una scelta versatile per ogni esigenza.

Our company has been a leader in the cutlery market since 1929, offering a variety of complete ranges in classic, modern and fashionable styles that perfectly match tableware and go together to create a harmonious ensemble for an elegant tabletop. Each line includes a complete range of accessories to guarantee a versatile choice for every need.



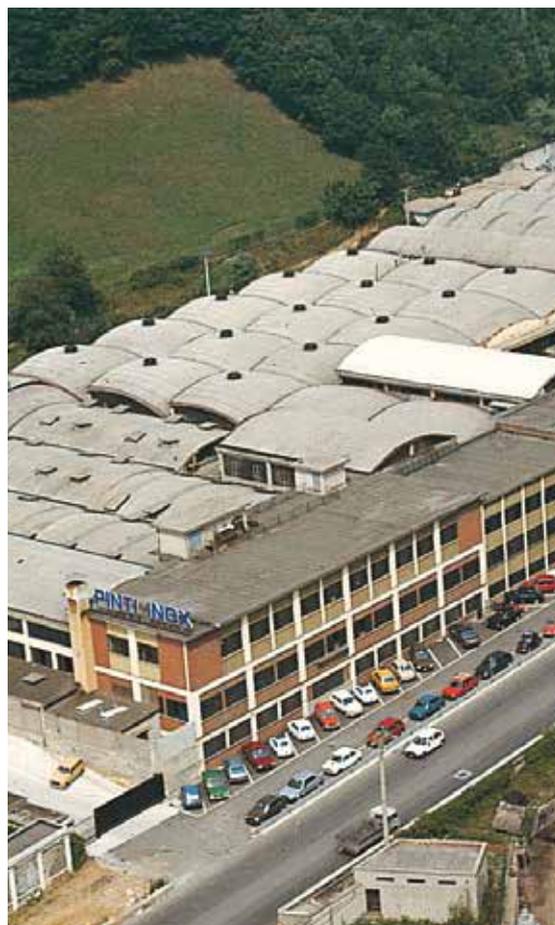
L'AZIENDA

THE COMPANY

**PRODUZIONE
ANNUA
10+ MILIONI
DI PRODOTTI**

ANNUAL
PRODUCTION
OF OVER
10 MILLION
PRODUCTS

PINTINOX



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

1.SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000 m² 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.

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

Today the company boasts a production entity and two distribution units:

1.SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A., in its Sarezzo plant that occupies 15,000 m² indoors, overseeing the production of:

all moulds and equipment in the group, cutlery with complete cycles, forged cutlery knives, crockery and accessories, professional cookware, buffet lines and professional items.

2.GERMANY: The German company, Pinti inox GmbH, deals with distribution in Germany.

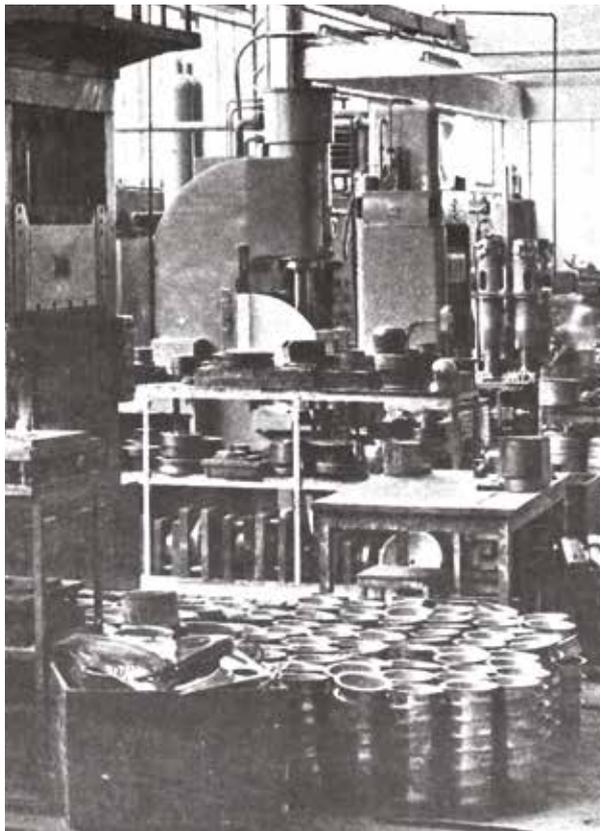
LA PRODUZIONE

THE PRODUCTION



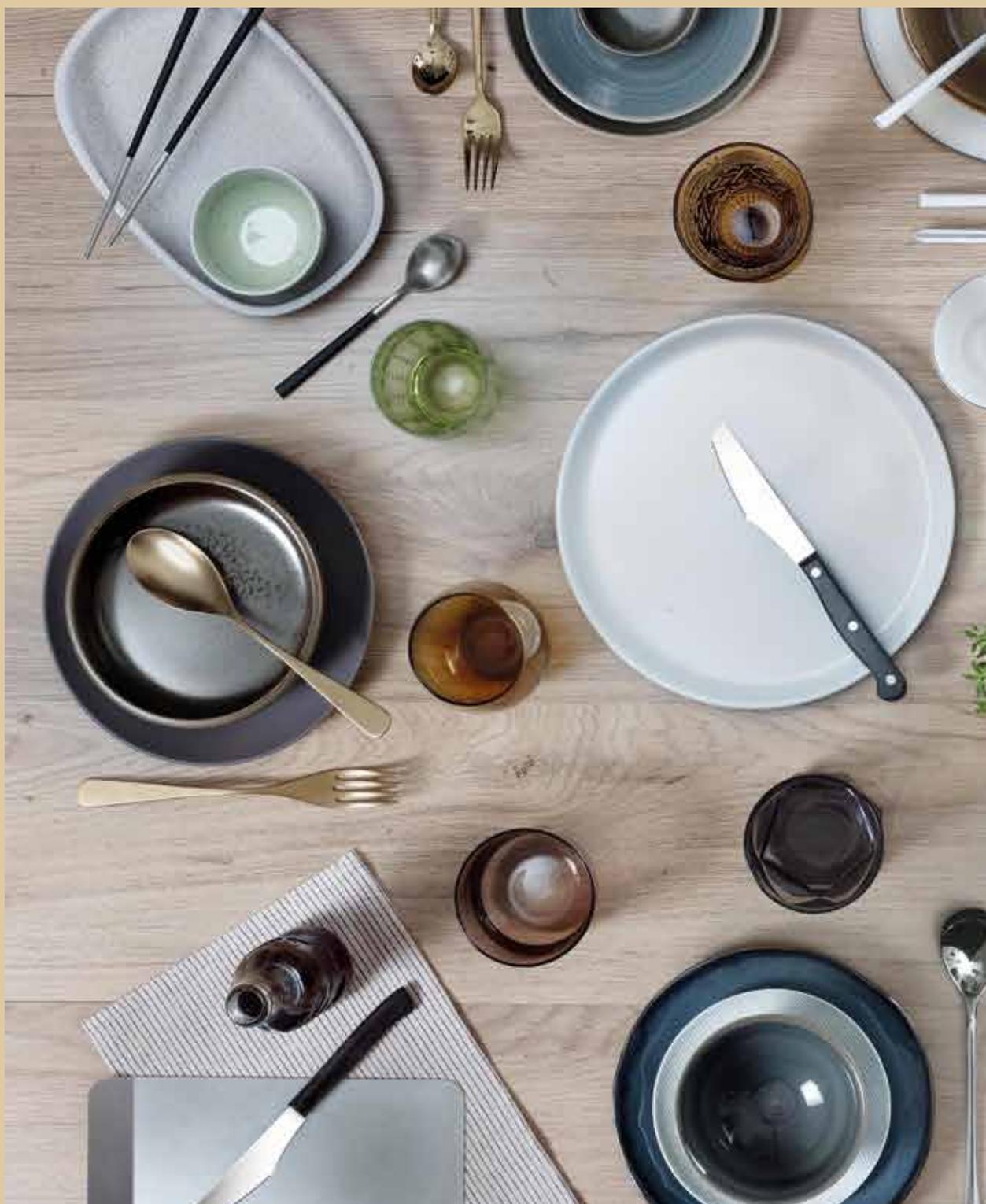
La nostra produzione si basa sulla costante ricerca e sviluppo del prodotto, scegliendo materiali sempre più efficienti e tecnologie più performanti. In questi anni la nostra attenzione si è rivolta alla sostenibilità ambientale. I materiali usati sono acciaio inossidabile ed alluminio, la produzione interna degli stampi utilizza filtri di depurazione delle acque costantemente controllati. Il processo lavorativo è pensato nel rispetto dell'ambiente e non vengono usati solventi inquinanti ma prodotti in base acquosa purificabile. Gli imballaggi provengono da materiali riciclati o riciclabili.

Our production is based on constant research and product development, choosing more efficient materials and more effective technologies. In recent years, our attention has turned to environmental sustainability. The materials used are stainless steel and aluminium, the internal production of moulds uses purification filters of the water which are constantly monitored. The process is designed with respect for the environment and pollutant solvents are not used, but purifiable aqueous-based products. Packaging comes from recycled or recyclable materials.



POSATE

CUTLERY



PINTI1929

"La linea più prestigiosa, racchiude 90 anni di storia."
 "The most prestigious line, includes 90 years of history."

BAGUETTE	p.25	OLIVIA	p.24
BYRON	p.26	PALLADIUM	p.27
CONCEPT	p.19	PITAGORA	p.28
DUCALE	p.21	RIALTO	p.22
EUCLIDE	p.30	SPATEN	p.17
INFINITO	p.20	TECNA	p.23
LEONARDO	p.29	VITTORIALE	p.18
OCTAVIA	p.16		

PINTINOX

"Il nostro marchio, la nostra identità."
 "Our brand, our identity."

AIDA	p.68	CASALI	p.45
AMERICA	p.58	CAPITOLIUM	p.37
AUSTRALIA 2	p.69	COLISEUM	p.36
BERNINI	p.39	DOLPHIN	p.67
BETA	p.62	ECOBAGUETTE	p.77
BRASILIA	p.61	EXCELSIOR	p.48
BRISTOL	p.60	EXPO	p.50
CAMBRIDGE	p.72	FILET	p.53



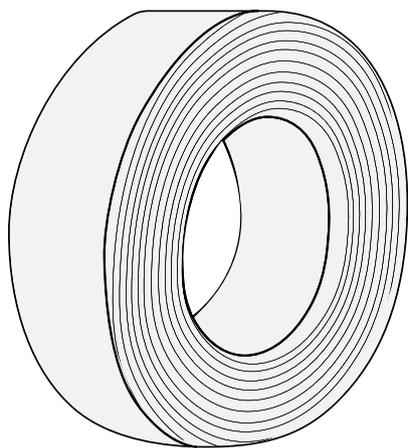
GAMMA	p.63	ROMA	p.56	SYNTHESIS	p.52
HOTEL	p.59	ROMANINO	p.35	STILE	p.33
ISCHIA	p.64	SABRINA	p.54	TEMA	p.65
LIBERTY	p.41	SAVOY	p.44	TREND	p.49
MAITRE	p.57	SETTECENTO	p.34	TRUMPET	p.40
MARTE	p.75	SIRIO	p.51	TUBE	p.79
MILLENIUM	p.32	SKY	p.46	UNO	p.73
PALACE	p.42	SKY SATIN	p.47	VALENCIA	p.70
PALACE MARTELLATO	p.43	SNAKE	p.78	WAVE	p.66
PUNTO	p.76	SOLARIS	p.55	WESTMINSTER	p.38
RITZ	p.31	STRESA	p.74	WILD & FLOWER COLLECTION	p.80
		SUPERGA	p.71		

 Scatola regalo 24 pz
Gift box 24 pcs
92062036

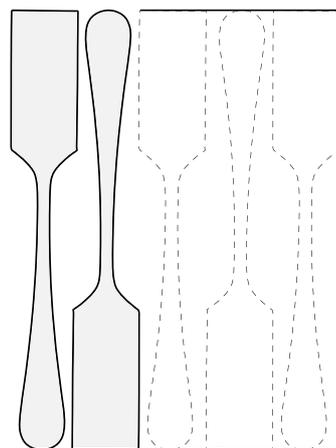
 Scatola Compact Pintinox 24 pz
Pintinox Compact box 24 pcs
90511002
Scatola Compact Pinti1929 24 pz
Pinti1929 Compact box 24 pcs
90580002

LA COSTRUZIONE DELLE POSATE

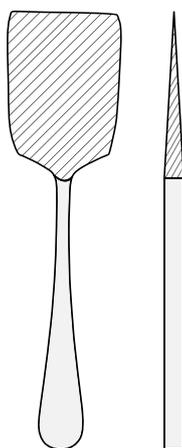
CUTLERY MANUFACTURING PROCESS



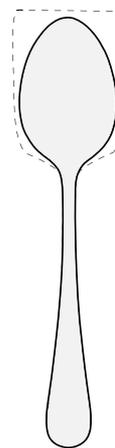
1.
LAMIERA DA COILS
COILS SHEET



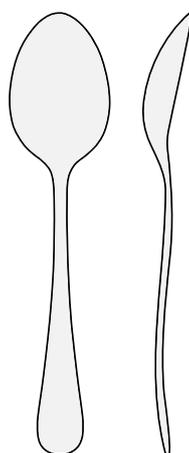
2.
TRANCIATURA
BLANKING



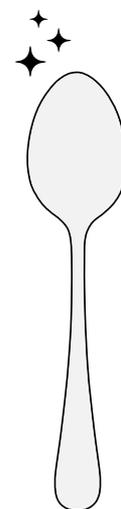
3.
LAMINAZIONE
ROLLING



4.
RITRANCIO TAZZA
BOWL CUTTING

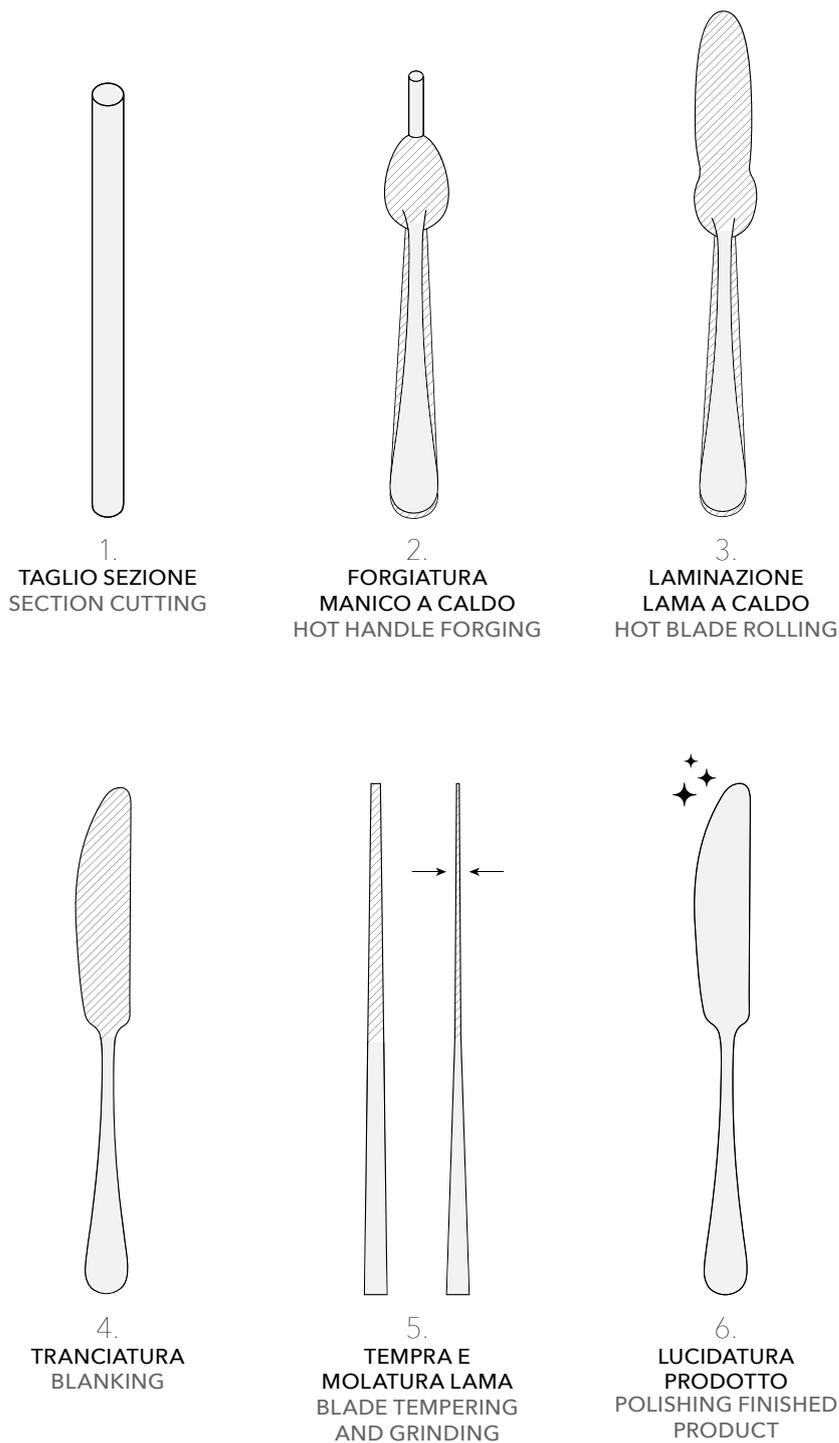


5.
CONIATURA
EMBOSSING

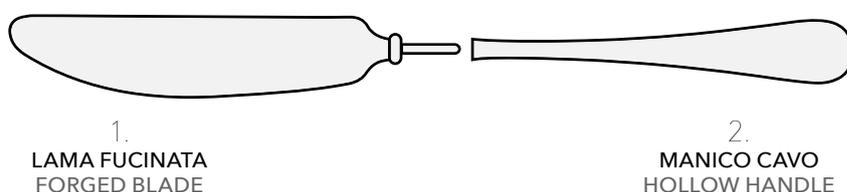


6.
LUCIDATURA PRODOTTO
POLISHING FINISHED PRODUCT

COLTELLO MONOBLOCCO CON LAMA TEMPERATA
SOLID KNIFE WITH HARDENED BLADE



COLTELLO CON MANICO CAVO E LAMA FUCINATA
HOLLOW HANDLE KNIFE WITH FORGED BLADE



L'ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL



ACCIAIO INOX 18/10 E ACCIAIO INOX 18/0

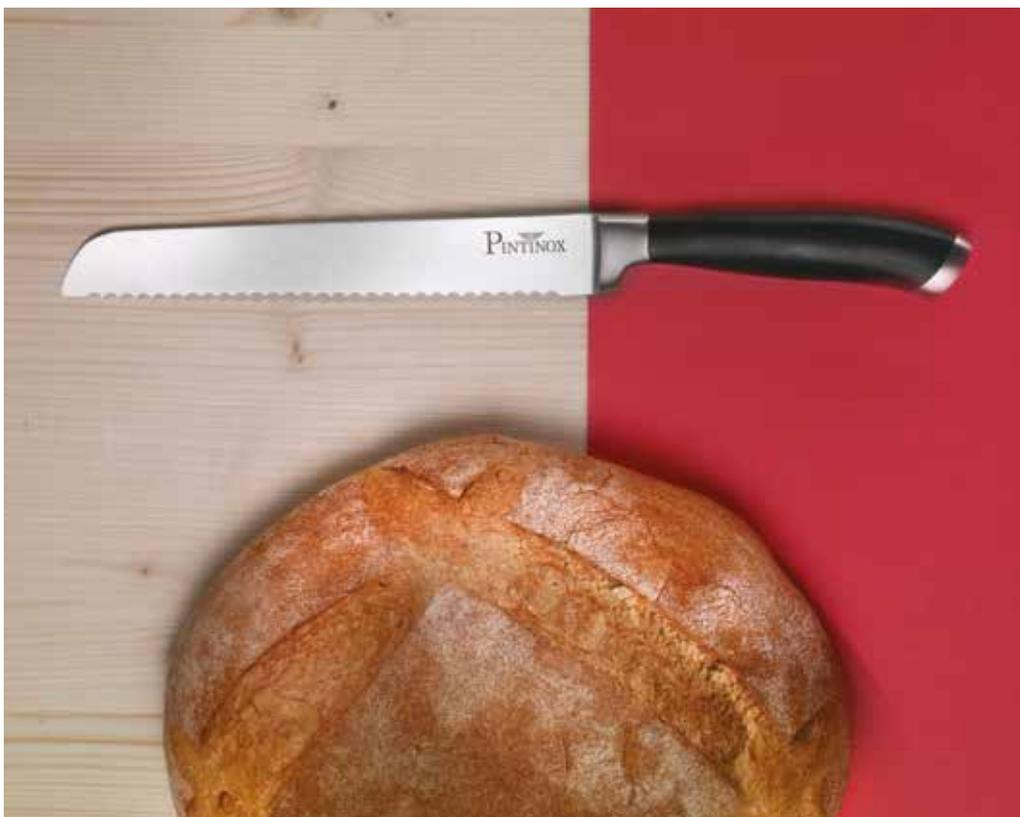
STAINLESS STEEL 18/10
AND STAINLESS STEEL 18/0

Le diverse qualità di acciai per posate.

L'acciaio inox 18/10 AISI 304 e l'acciaio inox 18/0 AISI 430, vengono forniti esclusivamente dalle principali acciaierie. La loro eccezionale resistenza alla ruggine, la brillantezza e le caratteristiche igieniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia; essi infatti resistono agli acidi contenuti nei generi alimentari e nei detersivi ed sono antiurto. Gli acciai AISI 304 e 430 sono particolarmente adatti al lavaggio in lavastoviglie.

The different steel grade used for cutlery.

Pinti 18/10 AISI 304 and 18/0 AISI 430 stainless steel are supplied almost exclusively by the main steelworks. Their exceptional rust resistance, their brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, they resist the acids contained in foodstuffs, detergents and they are shockproof. 18/10 and 18/0 stainless steel are dishwasher safe.



INOSSIDABILITÀ DELL'ACCIAIO RUST-PROOF CHARACTERISTICS OF STEEL

In ottemperanza alla legge n° 126 del 10/04/91 "Norme per l'informazione del consumatore" si informano gli utilizzatori di lame e coltelleria circa l'uso corretto del prodotto per evitare fenomeni corrosivi.

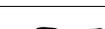
- Lavare le lame immediatamente dopo l'uso.
- Utilizzare detergenti neutri o debolmente alcalini.
- Evitare di strofinare lame e coltelli con:
 - a) prodotti abrasivi soprattutto se contenenti cloro.
 - b) pagliette metalliche o sintetiche.
- Non impiegare per il lavaggio ipocloriti (candeggina), né detergenti contenenti cloro o cloruri liberi.
- Asciugare subito dopo il lavaggio con panni morbidi e assorbenti.
- L'asciugatura in lavastoviglie non è in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, è pertanto necessario effettuare una accurata asciugatura a mano immediatamente dopo il ciclo di lavaggio. Le precauzioni succitate sono indispensabili per evitare danni irreparabili a lame e coltelli.

In compliance with the Law no. 126 of 10/04/1991 "Information to Consumer", we hereby advise users of blades and knives on proper use of these products to prevent their rusting.

- Wash blades immediately after use.
- Use neutral or slightly alkaline detergents.
- Do not rub blades and knives with:
 - a) abrasive products (mainly those containing chlorine)
 - b) metal or synthetic wools.
- Do not wash with hypochlorites (bleach) or detergents containing chlorine or free chlorides.
- Dry immediately after washing with a soft or absorbing cloth.
- Generally, drying in dish-washers does not prevent rusting; therefore, dry manually immediately after washing in dish-washers. Strictly follow these advices to prevent blades and knives from being irreparably damaged.

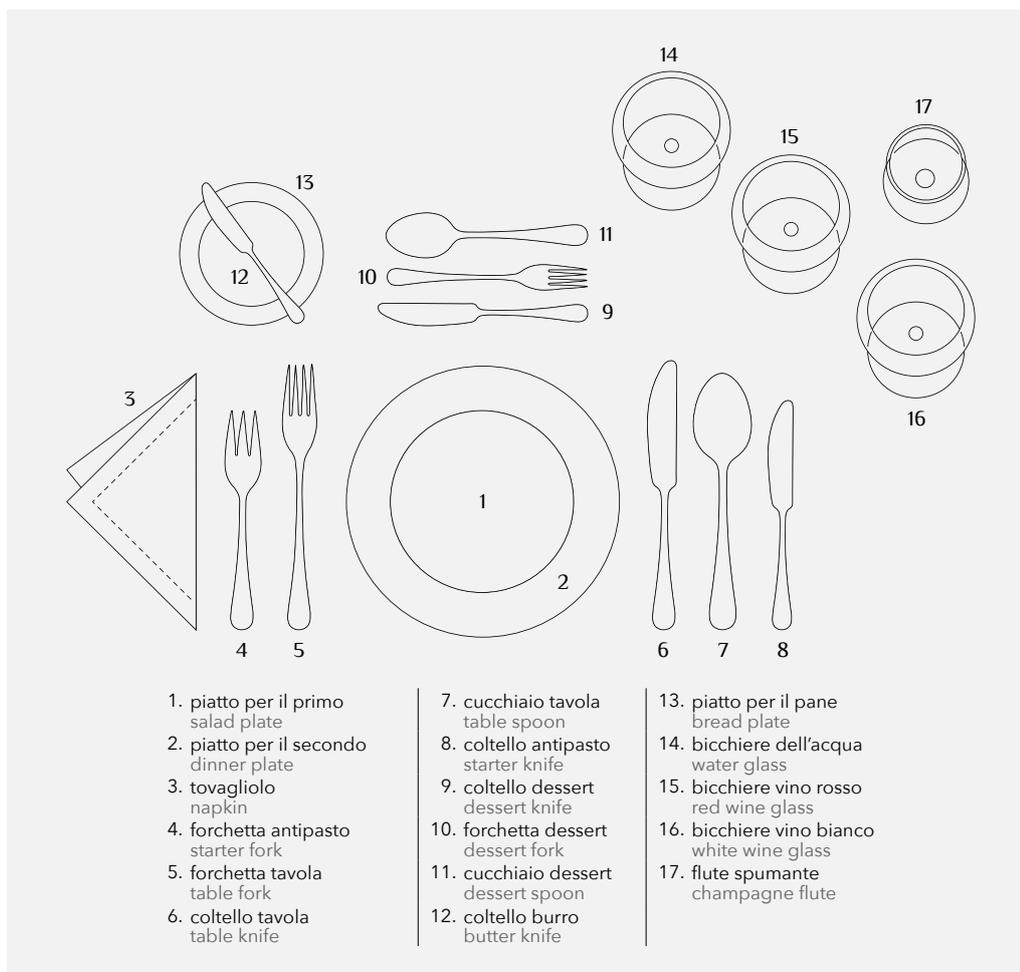
LEGENDA POSATE

CUTLERY LEGENDA

	01	cucchiaino tavola • table spoon
	02	forchetta tavola • table fork
	03	coltello tavola • table knife
	D3	coltello standing knife • standing knife
	CC	coltello tavola m. v. lama forgiata • table knife h. h. and forged blade
	CA	coltello tavola senza bilancino • special table knife
	F3	coltello tavola stampato ad alto spessore • high thickness stamped table knife
	L3	coltello tavola stampato • stamped table knife
	67	coltello bistecca • steak knife
	04	cucchiaino frutta • dessert spoon
	05	forchetta frutta • dessert fork
	06	coltello frutta • dessert knife
	L6	coltello frutta stampato • stamped dessert knife
	CD	coltello frutta m. v. lama forgiata • dessert knife h. h. and forged blade
	CB	coltello frutta senza bilancino • special dessert knife
	07	cucchiaino caffè • tea-coffee spoon
	08	cucchiaino moka • moka spoon
	10	mestolo • soup ladle
	11	cucchiaino • serving spoon
	12	forchettone • serving fork
	13	mestolo salsa • sauce ladle
	14	cucchiaino insalata • salad spoon
	15	forchetta insalata • salad fork
	16	forchettina dolce 4 spine • pastry fork
	59	cucchiaino risotto • rice spoon
	17	forchettina dolce 3 spine • pastry fork
	18	cucchiaino dolce • tea-cake spoon
	L9	coltellino dolce stampato • stamped cake knife
	19	coltellino dolce • pastry knife
	20	pala torta • cake server
	52	cucchiaino bebè • baby spoon
	CR	cucchiaino crema • cream spoon
	09	forchetta carne • meat fork
	22	paletta gelato • ice cream spoon
	23	cucchiaino formaggio • grated-cheese spoon
	25	spalma burro • butter spreader
	CS	coltello burro m. v. vuoto lama forgiata • butter spreader h.h. and forged blade
	26	forchetta lumache • snail fork
	27	forchetta ostriche • oyster fork
	FM	forchetta molluschi • shellfish fork
	35	sessola zucchero • sugar spoon
	36	cucchiaino bibita • long drink spoon
	38	cucchiaino gourmet e salsa • gourmet spoon
	39	cucchiaino brodo • soup spoon
	28	forchetta pesce • fish fork
	29	coltello pesce • fish knife
	30	forchetta pesce servire • fish serving fork
	31	coltello pesce servire • fish serving knife
	FA	cucchiaino antipasto piccolo • small starter spoon
	FB	cucchiaino antipasto grande • large starter spoon
	E3	coppia di bacchette • chopsticks

REGOLE DI GALATEO

GALATEO RULES



Le indicazioni seguenti delineano le pratiche di apparecchiatura della tavola secondo il galateo, assicurando un servizio impeccabile e un'esperienza culinaria raffinata.

Per le portate principali, si raccomanda l'impiego di tre tipi di piatti: un piatto piccolo per l'antipasto, un piatto fondo per la prima portata e un piatto piano per la seconda portata. Si inizia con il piatto piccolo, da rimuovere al termine dell'antipasto, procedendo poi al piatto fondo per il primo e al piatto piano per il secondo.

Per quanto concerne la disposizione delle posate, si suggerisce la seguente sequenza: forchette sul lato sinistro, coltello con la lama rivolta verso il piatto a destra, e cucchiaio posizionato esterno a destra. In caso di più portate, si dispongono le posate dall'esterno verso l'interno, utilizzando le posate più lontane dal piatto per prime. Le posate destinate al servizio del dolce possono essere collocate in alto rispetto al piatto, ma spesso sono presentate in contemporanea al dessert. In alternativa, il cucchiaio e il coltello da frutta devono avere il manico rivolto verso destra, con la forchettina al centro con il manico rivolto verso sinistra.

Per quanto riguarda gli elementi accessori, come il tovagliolo, si consiglia una piegatura accurata e, ove possibile, un tocco decorativo con un ferma tovagliolo. In contesti informali, posizionare il tovagliolo a sinistra del piatto, accanto alla forchetta. In contesti più formali, posizionarlo al centro del piatto. I bicchieri vanno sistemati sul lato destro, con il bicchiere più alto distante rispetto a quello più basso. Nel caso dell'utilizzo del piattino del pane, posizionarlo a sinistra delle forchette, in alto.

The following indications outline tableware practices according to etiquette, ensuring an impeccable service and a refined dining experience.

For the main courses, it is recommended to use three types of plates: a small plate for the starter, a bowl for the first course and a dinner plate for the second course. Start with the small plate to be removed at the end of the starter, then proceed to the bowl for the first course and the dinner plate for the second course.

For arrangement of the cutlery, the following sequence is suggested: forks on the left hand side, the knife with the blade facing the plate on the right and the spoon positioned on the outer right. If there are several courses, cutlery is arranged from the outside inwards, using the cutlery furthest from the salad plate. The cutlery intended for the dessert service can be placed over the plate, however it is often presented at the same time as the dessert. Alternatively, the spoon and the fruit knife should have the handle facing right, with the fork in the centre with the handle facing left.

For accessory elements, such as the napkin, accurate folding is recommended and, where possible, a decorative touch with a napkin ring. In informal contexts, place the napkin on the left of the dish, next to the fork. In more formal contexts place it in the centre of the plate. Glasses should be placed on the right hand side, with the tallest one distanced from the smallest one. If a small bread plate is used, position it on the left of the forks, over them.

OCTAVIA

PINTI1929

Cod.	cm	
01	20,5	
02	20,7	
03	23,5	
04	18,1	
05	18,3	
06	20,5	
07	13,9	
08	12	
10	29,5	
11	24	
12	24	
13	17,3	
17	15,5	
20	24,3	
28	18,2	
29	20,7	
 \$091		Set 24 pcs
 0091		Set 24 pcs



Cod. 086000

18/10
4 mm

È una riedizione in grandi dimensioni dell'ottagonale Inglese. Le curve e lo spessore conferiscono importanza alla tavola moderna.

This is the new larger version of the octagonal English pattern. Its curves and thickness make for a desirable, modern tabletop.



PINTI1929



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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs

SPATTEN



Cod. 163000

18/10
3 mm

Grande classico di notevoli dimensioni.
La posata perfetta per le tavole regali.

This is a classic of considerable dimensions.
It's the perfect cutlery for regal tabletops.

VITTORIALE

PINTI1929

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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs



Cod. 164000

18/10
3 mm

Il modello VITTORIALE riprende in chiave moderna la serie di posate presenti al "Vittoriale degli Italiani" del raffinato poeta Gabriele D'Annunzio.

The VITTORIALE model is a modern rendering of the cutlery presented to the "Vittoriale degli Italiani", home of refined poet Gabriele D'Annunzio.



PINTI1929



Cod.	cm
01	23,2
02	23,2
03	24,5
04	20
05	20,1
06	21,4
07	17,2
08	11,1
10	29
11	26
12	26
13	15
17	17,2
20	23
28	20
29	22,2
 \$091	Set 24 pcs
 0091	Set 24 pcs

CONCEPT



Cod. 045000

18/10
3 mm

Posata d'autore disegnata da Teseo Berghella in uno dei suoi migliori slanci creativi. Tutte le pezzature si differenziano dalle altre per forma e dimensione.

Famous designer Teseo Berghella create this long special item. Every piece is different from the other for a perfect combination of style.

INFINITO



PINTI1929

Cod.	cm
01	21
02	21
03	23,5
04	18
05	18,1
06	21,2
07	14,9
08	11
17	16,5
25	19,6
38	19,2
39	18,1
FB	18
28	19
29	21,7



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs



Cod. 085000

18/0

forged

Design Daniele Ardisson

Il design Italiano concentrato in una posata, in grado di elevare la mise en place, al pari di un ristorante stellato.

Italian design concentrated in cutlery, to elevate the table setting to star-rated restaurant levels.

PINTI1929



Cod.	cm
01	20,6
02	20,5
03	25,6
04	19
05	19
06	23,2
07	14,1
08	10,7
17	16,9
25	19
39	17,6
28	19
29	20,6

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

DUCCALE



Cod. 291000

18/10
3,5 mm

Serie di posate in stile classico veneziano di alto spessore, con decoro su tutto il manico, ideale per mise en place eleganti. Ottimo anche l'abbinamento con porcellane in stile moderno.

Cutlery series in Venetian style with high thickness and decoration on the handle. Perfect for smart mise en place and for match with modern porcelain.

RIALTO

PINTI1929

Cod.	cm
01	20,6
02	20,5
03	25,6
04	19
05	19
06	23,2
07	14,1
08	10,7
17	16,9
25	19
39	17,6
28	19
29	20,6
 \$091	Set 24 pcs
 0091	Set 24 pcs



Cod. 292000

18/10
3,5 mm

Serie di posate in stile classico veneziano di alto spessore: l'assenza di decoro esalta e attualizza le eleganti forme classiche, creando un piacevole contrasto sulla tavola.

Very thick, Venetian style cutlery series: the essential decoration emphasises and reinforces classic, elegant shapes, creating a pleasant contrast on the table.

PINTI1929



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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

TECNA



Cod. 047000

18/10
3 mm

Apprezzata anche dagli chef stellati, questa collezione si integra con facilità nelle tavole di design in ogni contesto, conferendo un tocco distintivo e raffinato.

Appreciated by star-rated chefs, this collection easily merges with design tables in every context, giving a touch of distinction and elegance.

OLIVIA

PINTI1929

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



\$091

Set
24 pcs



0091

Set
24 pcs



Cod. 049000

18/10
3 mm

È la posata che nel mondo ha inventato il concetto di "lunga e snella" e rimane una regina incontrastata per ristoranti e cucine "cult".

This is the history in the world for "long & slim" cutlery and still a "cult" in the kingdom of the restaurant and home style.



PINTI1929



BACQUETTE

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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs



Cod. 083000

18/10
3 mm

La classica posata adatta alla tradizione italiana con rebbi molto lunghi e tazze molto capienti. Un classico intramontabile.

Classical traditional Italian cutlery with very long tines and very capacious bowls. An eternal classic.

BYRON

PINTI1929

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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs



Cod. 080000

18/10
3 mm

Classica posata di gusto "Inglese" perfetta in tutti i particolari, coniata nei due lati.

Classic "English" style cutlery, perfect in all details, embossed on both sides.

PINTI1929



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

 \$091	Set 24 pcs
 0091	Set 24 pcs

PALLADIUM



Cod. 059000

18/10
3 mm

Semplice e raffinata nelle linee, elegante e slanciata nello stile, può soddisfare anche il gusto squisito di abbinamenti di tendenza.

Plain and elegant lines, refined and precious style, Palladium meets the exquisite taste of fashion combinations.

PITAGORA

PINTI1929

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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs



Cod. 081000

18/10
3 mm

Un'elegante posata di tradizione milanese, universalmente riconosciuta.
Caratterizzata da un design classico, semplice e al tempo stesso ricercato per le sue curve morbide.

Very elegant cutlery according to Milanese tradition.
Characterised by classic, yet simple design while at the same time sought-after due to its soft curves.

PINTI1929



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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

LEONARDO



Cod. 050000

18/10

3 mm

Le forme geometriche sono messe in evidenza da un taglio "smeraldo" impreziosito da un raffinato anellino sul collare.

The geometric shapes are accentuated by an "emerald" cut, decorated with an elegant ring on the neck.

EUCLIDE

PINTI1929

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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs



IN ESAURIMENTO
OUT OF STOCK

Cod. 048000

18/10
3 mm

L'asimmetrico va in tavola, ci si può innamorare a prima vista!

Not symmetric line finally on the table, you can be in love immediately
after see this!



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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs



Cod. 228000

18/10
4 mm

Posate caratterizzate da linee armoniose che si restringono e si espandono, culminando in un'elegante convergenza sulla punta del manico. Una posata classica ideale per tavole dall'atmosfera raffinata.

Cutlery characterised by harmonious, narrow and expanding lines, culminating in an elegant convergence at the tip of the handle. Classic cutlery ideal for table settings in a refined atmosphere.

RITZ

MILLENNIUM

PINTINOX

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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs



Cod. 227000

18/10
4 mm

Una posata dalle linee essenziali e manico dal profilo rettangolare.
Perfetta per una tavola dal design sobrio e senza eccessi.

Cutlery with essential lines and rectangular handle.
Perfect for tabletops with discrete and understated design.





Cod.	cm
01	21
02	21
03	22,5
04	18
05	18
06	19,2
07	14,7
08	11
10	29
11	26
12	26
17	15,2
28	19,1
29	20,5
 \$091	Set 24 pcs
 0091	Set 24 pcs

STILE



Cod. 240000

18/10
4 mm

Serie in acciaio 18/10 di alto spessore e stile moderno. Questa collezione dalla particolare forma affusolata ed elegante si abbina perfettamente con porcellane in stile classico e moderno.

Series in 18/10 very thick steel with modern style. This collection with a particularly slender and elegant shape perfectly combines with classic and modern porcelain.

SETTECENTO

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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs



Cod. 205000

18/10
3 mm

Una posata dal design essenziale che si permette solo il lusso di un decoro lungo il perimetro dell'impugnatura. Una scelta formale che conferisce alle posate SETTECENTO un carattere sia classico che moderno.

Cutlery with an essential design that allows only the luxury of decoration along the perimeter of the grip. A formal choice which gives SETTECENTO cutlery both a classic and modern flair.





Cod.	cm
01	20,8
02	20,8
03	23
04	18,7
05	18,7
06	21,5
07	14,4
08	11,6
10	29
11	24
12	23,5
13	18,8
17	15,3
20	24
28	18,7
29	19,8
 \$091	Set 24 pcs
 0091	Set 24 pcs

ROMANINO



Cod. 065000

18/10
3,5 mm

Posate dalla forma slanciata che evoca eleganza. Raffinate e sofisticate.

Cutlery with a slender shape that evokes elegance.
Refined and sophisticated.

COLISEUM

Cod.	cm	
01	20,6	
02	20,7	
03	23	
53	23,5	
04	17,8	
05	18,6	
06	20	
56	21	
07	14,5	
08	11,8	
17	15	
28	18,1	
29	19,4	
 \$091		Set 24 pcs
 0091		Set 24 pcs



Cod. 234000

18/10
3,5 mm

Serie Made in Italy in acciaio inossidabile 18/10 in 3,5 mm con coltello a lama lunga per hotellerie.

Made in Italy seires, stainless steel 18/10 3,5 mm with long-blade knife for hotels.





Cod.	cm
01	20,6
02	20,7
03	23
53	23,5
04	17,8
05	18,6
06	20
56	21
07	14,5
08	11,8
17	15
28	18,1
29	19,4



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs

CAPITOLIUM



Cod. 235000

18/10
3,5 mm

Posate rifinite a mano, in acciaio inossidabile 18/10 di elevato spessore, per l'hotellerie. Made in Italy.

Cutlery finished by hand, in 18/10 thick stainless steel, for the hospitality industry. Made in Italy.

WESTMINSTER

PINTINOX

Cod.	cm
01	20,6
02	20,7
03	23
53	23,5
04	17,8
05	18,6
06	20
56	21
07	14,5
08	11,8
17	15
28	18,1
29	19,4

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs



Cod. 231000

18/10
3,5 mm

Serie di posate Made in Italy dall'inconfondibile stile classico inglese. Caratterizzata da elevati spessori e da un'ottima profondità di gamma.

Made in Italy series, Westminster is a classical English style cutlery. High thickness, complete range, perfect for smart.





Cod.	cm
01	20
02	20
03	22,5
CC	25
04	17,1
05	17,1
06	20
CD	24
07	14,3
08	11,5
10	26,5
11	23,1
12	23,5
13	16,5
15	22,8
17	15
20	22,7
28	19,4
29	20,9
 \$091	Set 24 pcs
 0091	Set 24 pcs

BERNINI



Cod. 206000

18/10
3 mm

Collezione di posate in acciaio 18/10 dallo stile classico, con un manico elegantemente inciso.

Classic style, 18/10 steel cutlery collection, with an elegantly engraved handle.

TRUMPET



PINTINOX

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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs



Cod. 207000
18/0
forged
Design Daniele Ardisone

TRUMPET si caratterizza per la sua forma affusolata e tondeggiante. Il manico, leggermente svasato e arrotondato, conferisce a questa posata uno stile inconfondibile.

TRUMPET is characterised by its slender, rounded shape. The handle, which is slightly flared and rounded, gives this cutlery its unmistakable style.





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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

LIBERTY



Cod. 166000

18/10
3 mm

Collezione di posate Made in Italy in acciaio inox 18/10. Le forme fuoriescono dagli schemi convenzionali per esprimere modernità e progresso, attraverso uno stile ispirato alla vita e alla natura.

Made in Italy cutlery collection in 18/10 stainless steel. The shapes escape conventional patterns to express modernity and progress, through a style inspired by life and nature.

PALACE

PINTINOX

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



\$091 Set 24 pcs



0091 Set 24 pcs

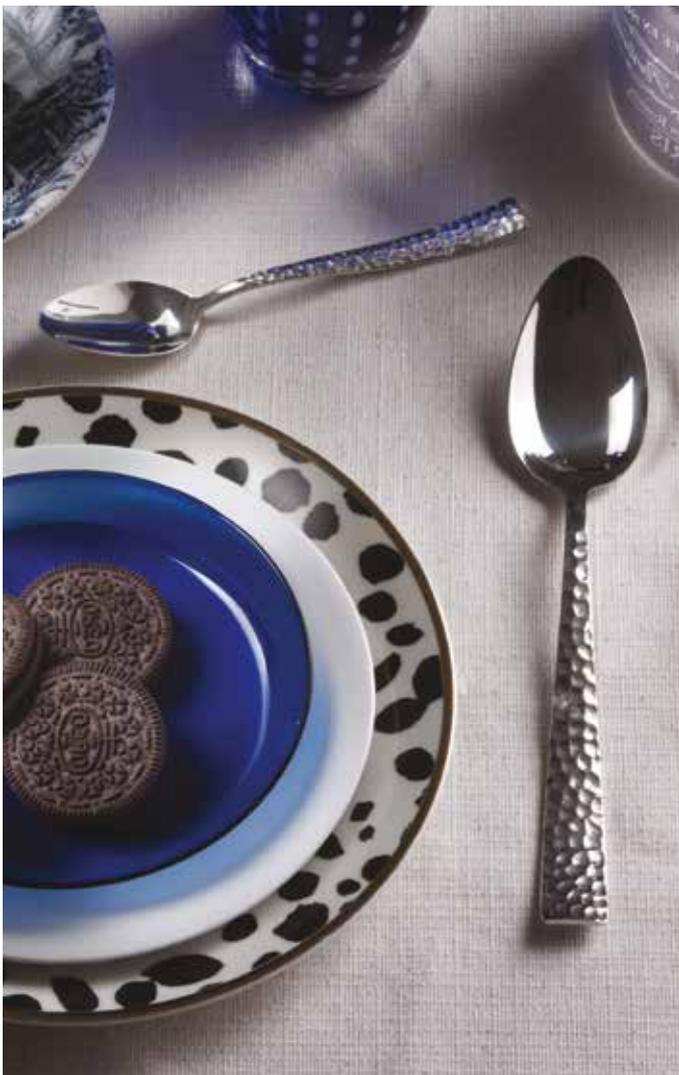


Cod. 169000

18/10
3 mm

Serie di posate dal design moderno fatto di linee rette, le posate di questa linea si abbinano bene a piatti dallo stile classico o con bordo decorato.

Series of cutlery with a modern design with straight lines, this cutlery line goes well with plates with a classic style or with a decorated edge.



Cod.	cm		
01	21		
02	21		
03	22		
L3	22,2		
04	18,2		
05	18,2		
06	20		
07	14,7		
08	10,8		
17	14,6		
 \$091	Set 24 pcs	-	
 0091	Set 24 pcs	-	

PALLACCE MARTELLATO



Cod. 168000

18/10

2,5 mm

Un gioco di risalti e avvallamenti: chiari e scuri si alternano in un elegante susseguirsi di luci e ombre per ricercate mise en place.

Emphasis and little hollows: a turnover of light and dark effect gives birth to a play of smart light and shadows to create polished mise en place.

SAVOY

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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs



Cod. 170000

18/10
3 mm

Serie di posate dallo stile classico e morbido, di elevato spessore.
Perfette per mise en place semplici, ma eleganti.

Series of very thick cutlery with a classic, soft style.
Perfect for simple yet elegant table settings.





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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

CASALI



Cod. 210000

18/10
3 mm

Un grande classico intramontabile che ha distintamente caratterizzato la nostra produzione per molti anni. Si contraddistingue per il particolare manico, che aggiunge un tocco di eleganza senza eccedere.

A great, timeless classic that has characterised our production over the years. It is distinguished by the particular handle, which adds a touch of understated elegance.

SKY

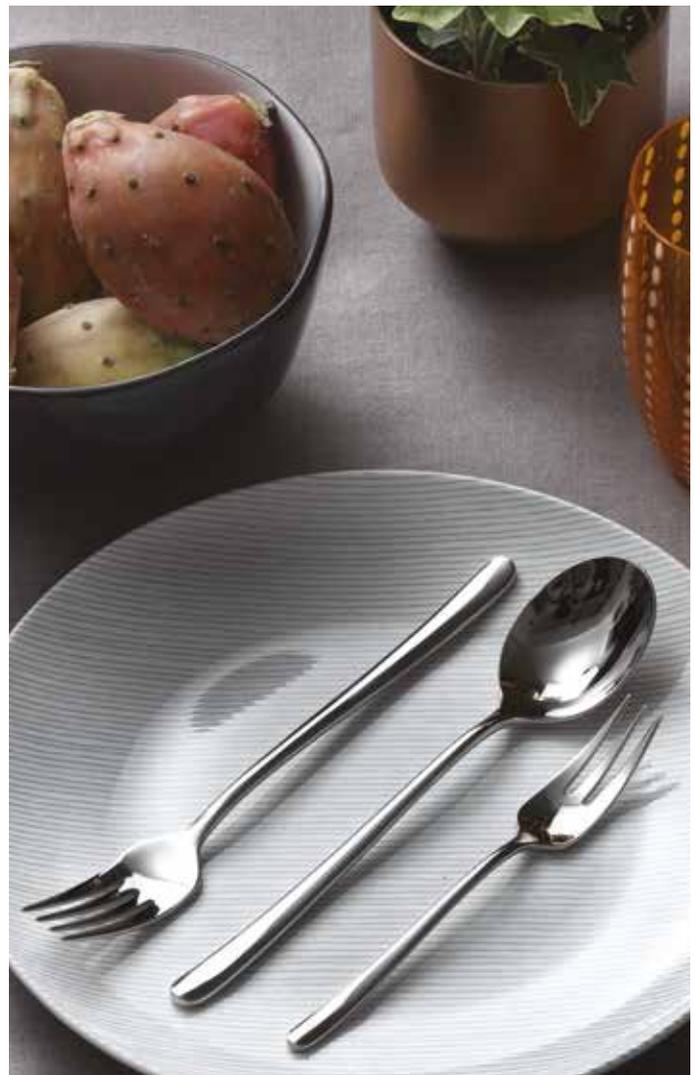
Cod.	cm
01	20
02	20,2
03	22,8
04	18
05	18
06	21
07	14
08	11,4
17	15,5
25	17,5
36	22
39	18,6
67	23



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs



Cod. 294000

18/10
4 mm

Serie completa di posate in acciaio inox 18/10 di alto spessore e di forma allungata ed elegante: ottima per abbinamenti con porcellane in stile classico e moderno e con piatti di qualsiasi forma.

Complete series of cutlery, stainless steel 18/10, high thickness, with extended and smart form: perfect for matches with classical and modern porcelain and with plates of any shapes.





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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs

SKY SATIN



Cod. 294U00

18/10
4 mm

Collezione completa di posate in acciaio inox 18/10 dalla forma allungata ed elegante, caratterizzate da una finitura satinata. Ideali per porcellane moderne dalle forme lineari e dai colori moderni.

Complete collection of cutlery in 18/10 stainless steel with an elongated and elegant shape, characterised by a satin finish. Ideal for modern porcelain with linear shapes and modern colours.

EXCELSIOR

PINTINOX

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

 \$091	Set 24 pcs
 0091	Set 24 pcs



Cod. 146000

18/10
3 mm

Collezione di posate Made in Italy in acciaio inox 18/10. Le forme si discostano dagli schemi convenzionali, proiettando un'immagine di modernità e progresso, pur mantenendo un'eleganza discreta e raffinata.

Made in Italy cutlery collection in 18/10 stainless steel. The shapes deviate from conventional patterns, projecting an image of modernity and progress, while maintaining discreet, sophisticated elegance.





Cod.	cm
01	21,2
02	21,2
03	23
04	18
05	18
06	20
07	15
08	11
10	28,6
11	24
12	24
13	16,4
17	16,1
20	24,3
28	18
29	19,9
 \$091	Set 24 pcs
 0091	Set 24 pcs

TREND



Cod. 167000

18/10
3 mm

Dal design moderno, la gamma di posate TREND è in acciaio inossidabile 18/10, gli elementi hanno uno spessore di 3 mm. Perfetta abbinata a piatti quadrati o ovali.

A modern design, the TREND range of cutlery is made of 18/10 stainless steel with 3 mm thickness. Perfect combined with square or oval plates.

EXPO

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

	0091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs



Cod. 204000

18/10
2,5 mm

Posate che raccontano la storia della tavola nei ricami del manico. La tradizione sulla tavola, per abbinamenti vintage o per allestire tavole di classe.

Cutlery that recalls the story of the table in the handle decoration. Tradition on the table, for vintage combinations or for classy table settings.





Cod.	cm	
01	20,6	
02	20,6	
03	24,1	
CC	25	
CA	23,5	
L3	22	
04	18,5	
05	18,5	
06	22	
L6	19,4	
CD	22	
CB	21,4	
07	14,6	
08	11,6	
10	27,2	
11	23,2	
12	23,6	
13	17,5	
15	22,3	
16	14,7	
17	15,2	
19	17,8	
20	23,7	
25	17,0	
22	13,7	
FM	12,5	
39	17,9	
28	18	
29	19,4	
30	22,7	
31	25,1	
 \$091	Set 24 pcs	
 0091	Set 24 pcs	-

SIRIO

Cod. 226000

18/10
2,5 mm

Serie completa di posate in acciaio inox 18/10, caratterizzate dalla tipica forma a goccia del manico e un ricamo lungo il bordo che richiama il fascino del passato.

Complete series of cutlery in 18/10 stainless steel characterised by the typical drop shape of the handle and edge recalling the charm of times past.

SYNTHESIS

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



\$091

Set
24 pcs



0091

Set
24 pcs



Cod. 203000

18/10
3 mm

La posata SYNTHESIS unisce eleganza moderna e funzionalità innovativa con il suo design pulito e contemporaneo. Realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità, presenta linee slanciate. Perfetta per tavole moderne, offre uno stile distintivo senza compromettere l'eleganza e la praticità.

SYNTHESIS cutlery merges modern elegance and innovative functionality with a crisp, contemporary design. Made in high quality stainless steel, with slender lines. Perfect for modern tables, it offers a distinct style without compromising elegance and practicality.





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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

FILLET



Cod. 054000

18/10
2,5 mm

Un set di posate dal design classico, caratterizzato da delicati intrecci lungo i bordi, che conferiscono un'elevata raffinatezza, perfette per le tavole più eleganti.

Classic designed set of cutlery, characterised by delicate ribbon and bow pattern along the edges, highly sophisticated and perfect for more elegant table settings.

SABRINA

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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs



Cod. 209000

18/10
2,5 mm

L'armonia delle linee, unita alla sapiente lavorazione dell'acciaio, conferisce a queste posate un valore autentico, trasformandole in oggetti preziosi.

The harmony of the lines, combined with the skilful machining of steel, gives this cutlery an authentic value, transforming it into precious objects.





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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs

SOLARIS



Cod. 217000

18/10
2,5 mm

Un set di posate dal design moderno, caratterizzato da linee ampie e curve, con un equilibrio impeccabile tra spessore e dimensioni. Questa combinazione offre un'estetica contemporanea e una piacevole sensazione di peso nella mano.

A set of cutlery with a modern design, characterised by broad lines and curves, with an impeccable balance between thickness and size. This combination offers a contemporary aesthetic and a pleasant sensation of weight in your hand.

ROMA

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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs



Cod. 220000

18/10
2,5 mm

Set posate dal design classico, linee delicate e tondeggianti.
Facilmente abbinabili con qualsiasi tipo di porcellana.

Set of cutlery with a classic design, delicate and rounded lines.
Easily matches any type of porcelain.





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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

MATRÉE



Cod. 201000

18/10
2,5 mm

Un elegante set di posate dal design moderno, caratterizzato da un equilibrio impeccabile tra forma e spessore dell'acciaio. Offre una grande versatilità di utilizzo, per le tavole di tutti i giorni.

An elegant set of cutlery with a modern design, characterised by impeccable balance between the shape and thickness of the steel. Highly versatile use, for everyday table settings.

AMERICA

Cod.	cm
01	19,5
02	19,5
03	21
L3	21,5
04	17,8
05	17,1
06	18,7
L6	18,9
07	13,3
08	11,6
10	28
11	22
12	22,3
13	16,8
15	21,4
17	15,9
18	15,2
L9	17,2
20	24
22	13,1
36	22
28	18,9
29	22,2
30	22,3
31	24,5



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs



Cod. 224000

18/10
2,5 mm

La serie si caratterizza per il manico con un raffinato finale trapezoidale e collo inciso, conferendo un tocco di eleganza. Ideale per tavole dal design sobrio e abbinamenti con porcellane dai colori eleganti.

The series is characterised by the handle with a refined trapezoidal end and engraved neck, giving a touch of elegance. Ideal for table settings with a discrete design and matching elegant coloured porcelain.





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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

HOTTEL



Cod. 202000

18/10
2,5 mm

Posate dal design moderno, caratterizzate da un equilibrio perfetto tra lo spessore e le linee dell'acciaio, offrendo un aspetto gradevole ed elegante.

Cutlery with a modern design, characterised by a perfect balance between the thickness and lines of the steel, offering a pleasant and elegant appearance.

BRISTOL

Cod.	cm	
01	19,6	
02	19,4	
03	22,2	
04	17,8	
05	17,4	
06	19,6	
07	13,4	
08	11,5	
10	26,2	
11	22,7	
12	23,2	
13	17,1	
17	14,4	
20	23,2	
28	18,3	
29	19,7	
 \$091		Set 24 pcs
 0091		Set 24 pcs



Cod. 214000

18/10
2,5 mm

Serie di posate che si contraddistingue per le forme curve e morbide, con il collo elegantemente rifinito da un anello. Perfetta per abbinamenti con porcellane fini dai colori chiari.

Series of cutlery characterised by curved and soft lines, with the neck elegantly finished with a ring. Perfectly matched with light-coloured, fine porcelain.





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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

BRASILIA



Cod. 223000

18/10
2,5 mm

La serie si caratterizza per il manico con un raffinato finale trapezoidale e collo liscio, conferendo un tocco di eleganza. Ideale per tavole dal design sobrio e abbinamenti con porcellane dai colori raffinati.

The series is characterised by the handle with a refined trapezoidal end and smooth neck, giving a touch of elegance. Ideal for table settings with a discrete design and combined with porcelain in refined colours.

BETA

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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs



Cod. 171000

18/10
2,5 mm

Serie di posate che si distinguono per la loro semplicità e lo stile pulito.
Adatte alle tavole di tutti i giorni.

Series of cutlery distinguished by its simplicity and crisp style.
Suitable for everyday table settings.





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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

GAMMA



Cod. 215000

18/10
2,5 mm

La serie di posate GAMMA rappresenta la scelta ideale per un utilizzo quotidiano grazie alla forma del manico rettangolare e semplice. Pensate per resistere a un uso intensivo, queste posate coniugano praticità ed eleganza.

The GAMMA series of cutlery is the ideal choice for daily use thanks to rectangular and simple handle shape. Designed to withstand heavy use, this cutlery combines practicality and elegance.

ISCHIA

PINTINOX

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



\$091

Set
24 pcs



0091

Set
24 pcs



Cod. 225000

18/10
2,5 mm

Le posate ISCHIA incarnano lo spirito contemporaneo, adattandosi perfettamente a tavole moderne. Con forme delicatamente curve, questa collezione unisce design raffinato e funzionalità.

ISCHIA cutlery embodies the contemporary spirit, adapting perfectly to modern table settings. With gently curved shapes, this collection combines refined design and functionality.





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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

TEMA



Cod. 212000

18/10
2,5 mm

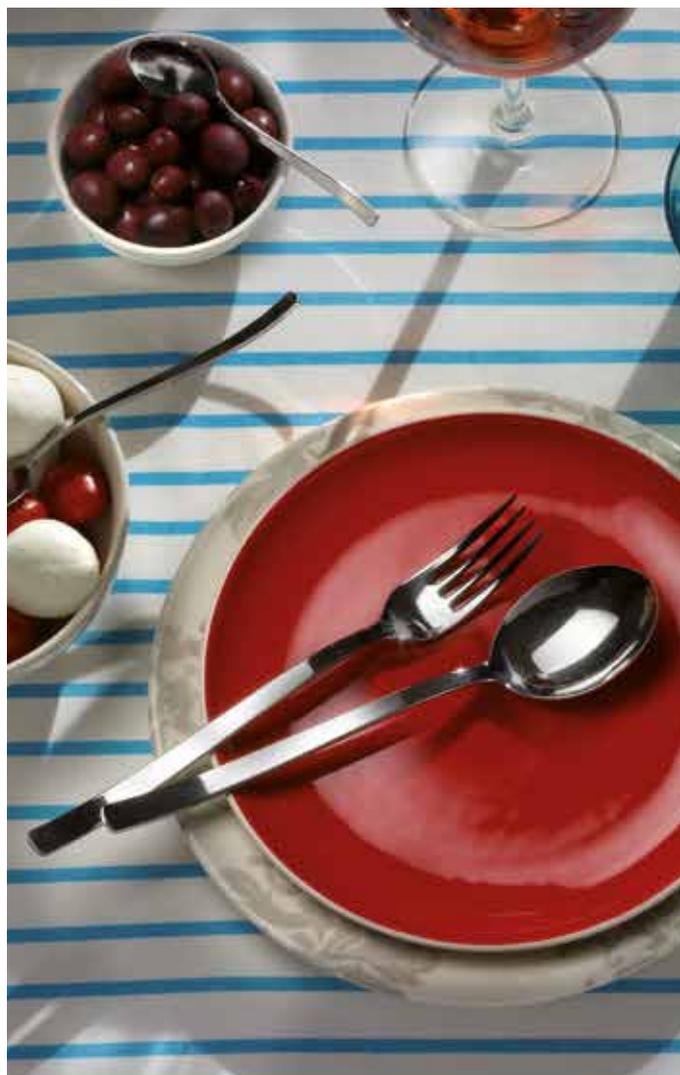
Le posate TEMA distinguono il loro stile con forme semplici e diritte, caratterizzate da manici leggermente incavati che aggiungono un tocco di raffinatezza.

TEMA cutlery is distinguished by its style in simple and straight shapes characterised by slightly hollow handles that add a touch of sophistication.

WAVE

PINTINOX

Cod.	cm	
01	21	
02	21	
03	22,6	
05	18,5	
06	20,3	
07	14,7	
08	11	
17	16	
 \$091	Set	24 pcs
 0091	Set	24 pcs



Cod. 261000

18/0
3 mm

Le posate WAVE sono un omaggio all'estate con il loro design ispirato al movimento ondoso. Sembrano plasmate dall'acqua, con un'incurvatura delicata che si accentua nei coltelli, creando un segno grafico unico.

WAVE cutlery is a tribute to summer with its design inspired by the motion of a wave. Its looks like it was shaped by water, with a delicate curvature, accentuated in the knives, creating a unique graphic distinction.





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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs

DOLPHIN



Cod. 136000

18/10
2 mm

Il design unico di queste posate si ispira alla silhouette di un delfino. Perfette per tavole estive, si abbinano splendidamente con i toni vivaci e i colori del mare, creando un'atmosfera fresca e distinta.

The unique design of this cutlery is inspired by the silhouette of a dolphin. Perfect for summer table settings, it combines splendidly with lively shades and the colours of the sea, creating a fresh and distinct atmosphere.

AIDA

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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs



Cod. 138000

18/10
2 mm

Posate di semplice eleganza, con forme dritte e decori lineari sui lati dell'impugnatura. Questa posata si armonizza perfettamente con porcellane dai colori chiari.

Cutlery with simple elegance, with straight shapes and linear decoration on the sides of the handle. This cutlery perfectly harmonises with light-coloured porcelain.





Cod.	cm
01	19
02	18,9
03	20,4
L3	19,5
05	16,9
06	18,4
L6	19,5
07	13,3
08	10,8
10	28,3
11	21,6
12	21,6
17	16,7
20	23
 \$091	Set 24 pcs
 0091	Set 24 pcs

AUSTRALIA 2



Cod. 140000

18/10
2 mm

La silhouette di queste posate si apre gradualmente dal collo fino alla fine del manico. I decori laterali, sottili e delicati, conferiscono a questa posata eleganza e armonia.

The silhouette of this cutlery gradually opens from the neck to the end of the handle. The side decoration, which is gentle and delicate, gives this cutlery elegance and harmony.

VALENCIA

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



\$091

Set
24 pcs



0091

Set
24 pcs



Cod. 035000

18/10
2 mm

Le posate VALENCIA, con la loro classica forma a goccia, si distinguono per i delicati decori lungo i bordi del manico. Questi dettagli preziosi le rendono perfette per abbinamenti con porcellane eleganti arricchite da decori raffinati.

VALENCIA cutlery, with its classic drop shape, stands out with its delicate decoration along the edges of the handle. Such valuable detail makes it perfect for combinations with elegant porcelain enriched with sophisticated designs.





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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

SUPERGA



Cod. 031000

18/10
2 mm

La posata, con le sue linee morbide e un decoro a cuore sul finale del manico, si presta magnificamente per abbinamenti con porcellane dallo stile regale inglese. Aggiunge un tocco di romanticismo e raffinatezza a ogni tavola.

The cutlery, with its soft lines and a heart-shape on the end of the handle, merges magnificently with Royal English style porcelain. It adds a touch of romanticism and elegance to every tabletop.

CAMBRIDGE

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



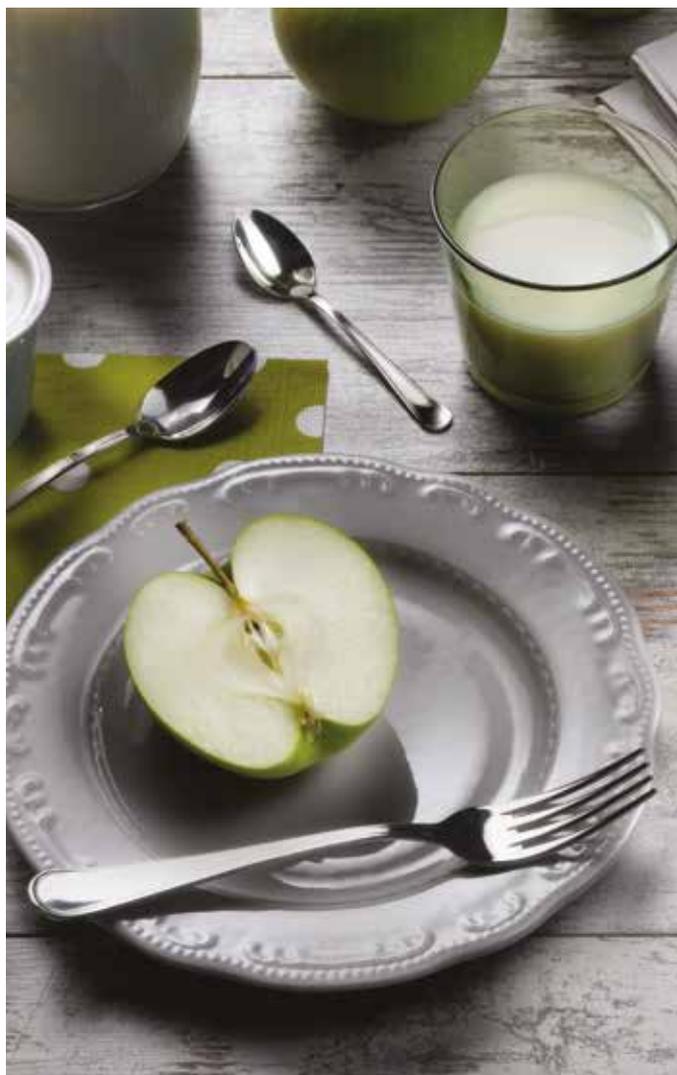
\$091

Set
24 pcs



0091

Set
24 pcs



Cod. 071M00

18/10
2 mm

Le posate della collezione CAMBRIDGE si distinguono per le forme eleganti e per i lineari decori lungo i bordi. L'impugnatura si presenta sottile e si espande gradualmente verso la parte finale con una delicata curva.

The cutlery in the CAMBRIDGE collection is distinguished by the elegant shapes and linear decorations along the edges. The thin handle gradually expands towards the end with a delicate curve.



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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

UNO



Cod. 141000

18/10
2 mm

La serie di posate dalla forma ovale è caratterizzata da un elegante decoro lungo l'impugnatura. Queste posate sono perfette per tavole dall'aspetto pulito e senza eccessi.

The oval cutlery series is characterised by an elegant decoration on the handle. This cutlery is perfect for tables with a crisp, understated appearance.

STRESA

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



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs



Cod. 032000

18/10
2 mm

Le posate della collezione STRESA, dalle eleganti forme sinuose, si distinguono per la loro superficie liscia e brillante. L'impugnatura si presenta sottile e si espande gradualmente verso la parte finale.

The cutlery in the STRESA collection is distinguished by its smooth and shiny surface, with elegant sinuous shapes. The thin handle gradually expands towards the end with a delicate curve.





Cod.	cm
01	19,6
02	19,5
L3	22
07	14,2
17	15,3



\$091 Set
24 pcs



0091 Set
24 pcs

MARTE



Cod. 015000

18/0

2 mm

MARTE si distingue per una raffinata finitura martellata e per linee sinuose ed eleganti. L'impugnatura sottile si sviluppa gradualmente verso la parte finale con una curva delicata.

MARTE is distinguished by its elegant hammered finished and sinuous and elegant lines. The thin handle gradually develops towards the end with a delicate curve.

PUNTO

PINTINOX

Cod.	cm	
01	19,7	
02	19,9	
L3	21,6	
04	17,1	
05	16,8	
L6	19,5	
07	13,4	
08	11,4	
16	14,7	
17	13,6	
52	14,7	
 \$091	Set	24 pcs
 0091	Set	24 pcs



Cod. 122000

18/0
2 mm

PUNTO è una posata dal design sobrio, lineare e privo di eccessi, che esibisce la sua lucentezza in tutta la sua semplicità. Perfetta per tavole dal design nordico, aggiunge un tocco moderno e pulito.

PUNTO, with its discrete, linear and understated design, shines in all its simplicity. Perfect for modern Nordic design table settings, giving a crisp, modern touch.





Cod.	cm
01	19,6
02	19,6
L3	22
04	17,8
05	17,7
L6	19,4
07	14,1
08	11,5
17	15,1
28	18
29	19,6
 \$091	Set 24 pcs
 0091	Set 24 pcs

ECCOBAGUETTE



Cod. 028000

18/0

2 mm

Classica posata della tradizione italiana, si presenta con rebbi molto lunghi e tazze ampie, rappresentando un intramontabile classico.

This classic cutlery, of Italian tradition, presents very long tines and ample bowls, representing an unbeatable classic.

SNAKE

PINTINOX

Cod.	cm	
01	20,8	
02	21,1	
03	23	
L3	22,5	
07	14,9	
08	11,1	
 \$091		Set 24 pcs
 0091		Set 24 pcs



Cod. 114000

18/10
1,5 mm

Le posate SNAKE hanno un design singolare che richiama la sinuosa eleganza di un serpente. Versatili e accattivanti, si adattano a ogni tipo di piatto.

SNAKE cutlery has a unique design that recalls the sinuous elegance of a snake. Versatile and attractive, it adapts to any type of plate.





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

	\$091	Set 24 pcs
	0091	Set 24 pcs

TUBE



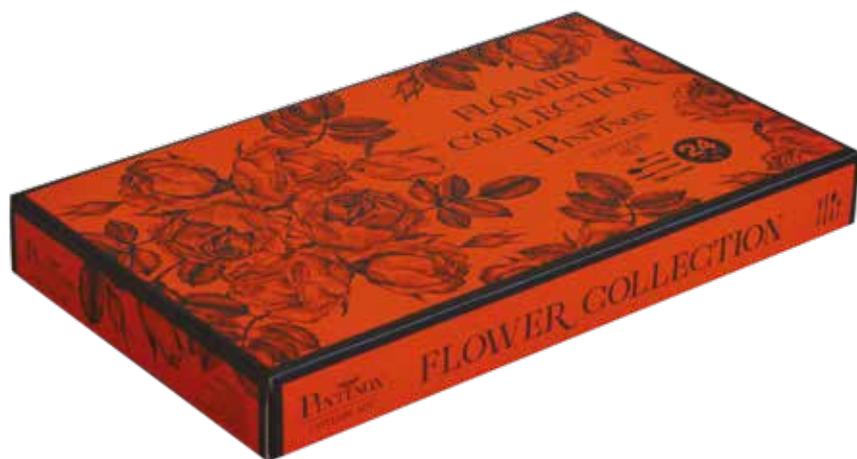
Cod. 112000

18/10
1,5 mm

Le posate TUBE si distinguono per la loro forma incavata, ispirata proprio alla struttura di un tubo. Questa particolarità conferisce un design unico e contemporaneo, aggiungendo un tocco distintivo e moderno a ogni tavola.

TUBE cutlery is distinguished by its hollow shape, actually inspired by the structure of a tube. This feature gives a unique and contemporary design, adding a distinctive and modern touch to every table setting.

FLOWER COLLECTION



IRIS

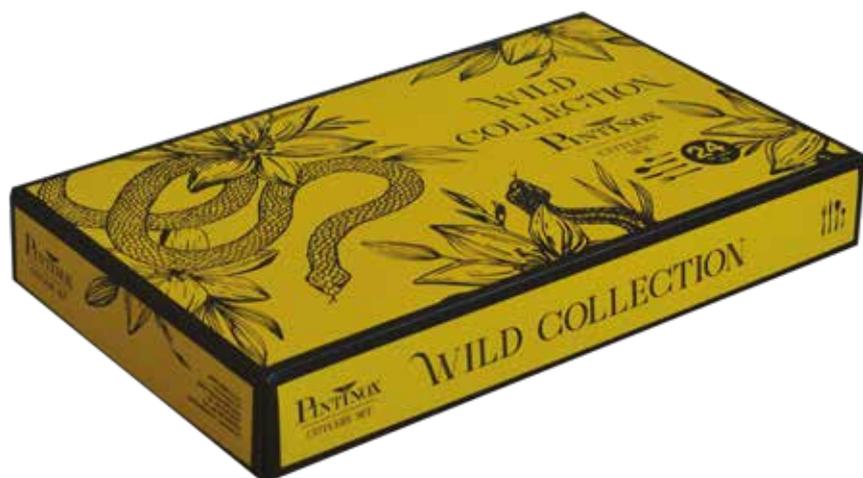
18/10

4 mm

28407091

set | 24 pcs

WILD COLLECTION



TIGER
18/10
2,5 mm
28207091

set | 24 pcs



LION
18/10
2,5 mm
28307091

set | 24 pcs



LEOPARD
18/10
2,5 mm
28107091

set | 24 pcs

LE TENDENZE



AGRICOLA	p.88
AGRICOLA EXTRA	p.89
ALBERI D'INVERNO	p.91
ARCHI	p.90
FILO ORO GOLD	p.93
GOCCIA	p.85
LUNA	p.92
TRECCIA	p.84
TULIPANI	p.86
TULIPANI EXTRA	p.87



 Scatola regalo 24 pz
Gift box 24 pcs
92062036

 Scatola Compact Pintinox 24 pz
Pintinox Compact box 24 pcs
90511002

Scatola Compact Pinti1929 24 pz
Pinti1929 Compact box 24 pcs
90580002

TRECCIA



PINTINOX



24 pcs

Cod. 24807091

18/0

forged

Design Daniele Ardisone

La posata TRECCIA, forgiata con maestria, si presenta solida e dalla realizzazione complessa. Le sfaccettature arcuate conferiscono un'elevata luminosità, rendendola un'elegante aggiunta a ogni tavola.

TRECCIA cutlery, which is masterfully forged, is solid and complex. The arched sides elevate brightness, making it an elegant addition to every table setting.





GOCCIA



24 pcs

Cod. 24207091

18/0

forged

Design Daniele Ardisson

La posata GOCCIA, con il suo design asimmetrico, si adatta perfettamente a piatti di grandi dimensioni, ovali o dalle linee morbide. Una scelta ideale per un tocco di originalità sulla tavola.

GOCCIA cutlery, with its asymmetrical design, perfectly adapts to large, oval plates or those with soft lines. An ideal choice for a touch of originality on the table.

TULIPANI



PINTI1929

Cod.	cm
01	23
02	23
03	24,5
04	20
05	20
06	21,5
07	17
08	11



Cod. 044000
18/0

Design Daniele Ardisson

È la serie che ha destato la più forte curiosità, segue il filone "nature". Particolarmente apprezzata per le sue forme allungate e delicate.

This is an unexpected successful design of our "nature" series. A curious "flowers" lines with long and soft shapes.





TULIPANI

24 pcs

Cod. 04407091

18/0

4 mm



TULIPANI EXTRA

24 pcs

Cod. 02707091

18/0

3,5 mm



AGRICOLA



PINTI1929

Cod.	cm
01	22
02	22
03	24
04	20
05	20
06	22
07	16
08	11



Cod. 043000
18/0

Design Daniele Ardisson

Le posate AGRICOLA reinterpretano antichi attrezzi agricoli con un tocco simpatico e giocoso, aggiungendo allegria e originalità alla tavola.

AGRICOLA cutlery reinterprets ancient farm equipment with a cute, playful touch, bringing cheer and originality to every table setting.



01

04

07

08

02

05

03

06



AGRICOLA
24 pcs
Cod. 04307091
18/0
3,5 mm



AGRICOLA EXTRA
24 pcs
Cod. 02607091
18/0
3,5 mm



ARCHI

PINTI1929



24 pcs

Cod. 04207091

18/0

3,5 mm

Design Daniele Ardisson

Le posate ARCHI presentano una forma irregolare studiata ergonomicamente, garantendo un'esperienza di utilizzo confortevole.

ARCHI cutlery presents an irregular shape and ergonomic design, guaranteeing comfortable use.



PINTI1929



ALBERI D'INVERNO



24 pcs

Cod. 04107091

18/0

3,5 mm

Design Daniele Ardisson

La collezione di posate ALBERI D'INVERNO si contraddistingue per un design unico e originale, ispirato ai rami degli alberi invernali. Le forme naturali conferiscono un aspetto distintivo, ideale per chi ama distinguersi in modo elegante a tavola.

The ALBERI D'INVERNO cutlery collection is distinguished by unique and original design, inspired by the branches of trees in winter. The natural shapes give a distinctive appearance, ideal for lovers of elegant table settings.

LUNA

PINTINOX



24 pcs

Cod. 29307091

18/10

3 mm

Ispirata alla superficie lunare, la delicata martellatura esalta la lucentezza delle sue forme.

Cutlery inspired by the moon surface, the light hammering brings out the brightness of its forms.



FILLO ORO

GOLD

ON STOCK

						
	LEONARDO 0509	BERNINI 2069	SIRIO 2269	AMERICA 2249	SETTECENTO 2059	FILET 0549
Cod.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
01	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 S091	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 0091	✓	✓	✓	✓	✓	✓

COLORE

COLOUR



ARCA DI NOÈ	p.102
CANALETTO	p.97
CANALETTO SFUSO CANALETTO UNPACKED	p.103
MATITE	p.100
MATITE BABY	p.101
RIVA	p.96
RIVA SFUSO RIVA UNPACKED	p.103
VENICE	p.99
VENICE MYSTIQUE	p.98



Cod.	Colour	
A	betulla birch	
B	mogano mahogany	
C	ebano ebony	
D	wenge wenge	



16 pcs

Cod. 22_070SN

18/0 + ABS

2 mm

Design Daniele Ardisson

Elegante e accattivante, la posata presenta un manico con guancette in ABS dalle colorazioni effetto legno.

Elegant and captivating, the cutlery has a handle with ABS grips with wood effect colours.





Cod.	Colour	
A	avena oats	
B	fumo di Londra London smoke	
C	carta da zucchero paper sugar	
D	ardesia slate	
E	muschio musk	
F	neve snow	

CANNALETTO



24 pcs

Cod. 09_07091

18/10 + ABS

2 mm

Il meglio del Made in Italy. Classica nelle forme, moderna nei colori. La posata è costruita totalmente in acciaio inox 18/10 con le guancette in ABS saldate a ultrasuoni.

Made in Italy at its best. Classic shapes, modern colours. Every single cutlery piece is totally made in 18/10 stainless steel, with ultrasonic welded ABS handle plastic-sides.

VENICE MYSTIQUE

Cod.	Colour	
C	carta da zucchero paper sugar	
E	muschio musk	



24 pcs

Cod. 09_0Z091

18/10 + ABS

2 mm

VENICE MYSTIQUE rappresenta il connubio perfetto tra colore e stile. La tenue luminosità dell'acciaio con effetto mystique si fonde armoniosamente con i vivaci toni di azzurro e verde, donando un tocco di colore raffinato alla tua tavola.

VENICE MYSTIQUE represents the perfect combination of colour and style. The bright hues of the steel with Mystique effect harmoniously blends with the lively blue and green tones, giving a touch of refined colour to your table setting.





Cod.	Colour	
V	ardesia & titanium slate & titanium	
W	neve & titanium snow & titanium	
X	avena & bronze oats & bronze	
Y	fumo di Londra & bronze London smoke & bronze	

VENICE



24 pcs

Cod. 09_0Z091

18/10 + ABS + PVD

2 mm

La posata si distingue per gli accostamenti raffinati tra le finiture dell'acciaio e le guancette in ABS dai colori tenui, conferendole uno stile moderno e fresco, ideale per dare un tocco contemporaneo sulla tavola.

The cutlery is distinguished by the refined combinations of the steel finishes and ABS grips in soft colours, giving a modern and fresh style, ideal to give a contemporary touch to the table setting.

MATTE



PINTI1929

Cod.	Colour	
A	giallo yellow	
B	lilla lilac	
C	turchese blue	
D	corallo coral	



24 pcs

Cod. 0L_0B091

18/0 + ABS

2 mm

Design Elvis Borghetti

Simpatica e spiritosa linea di posate, adatta ad un utilizzo di tutti i giorni e ideale come articolo da regalo.

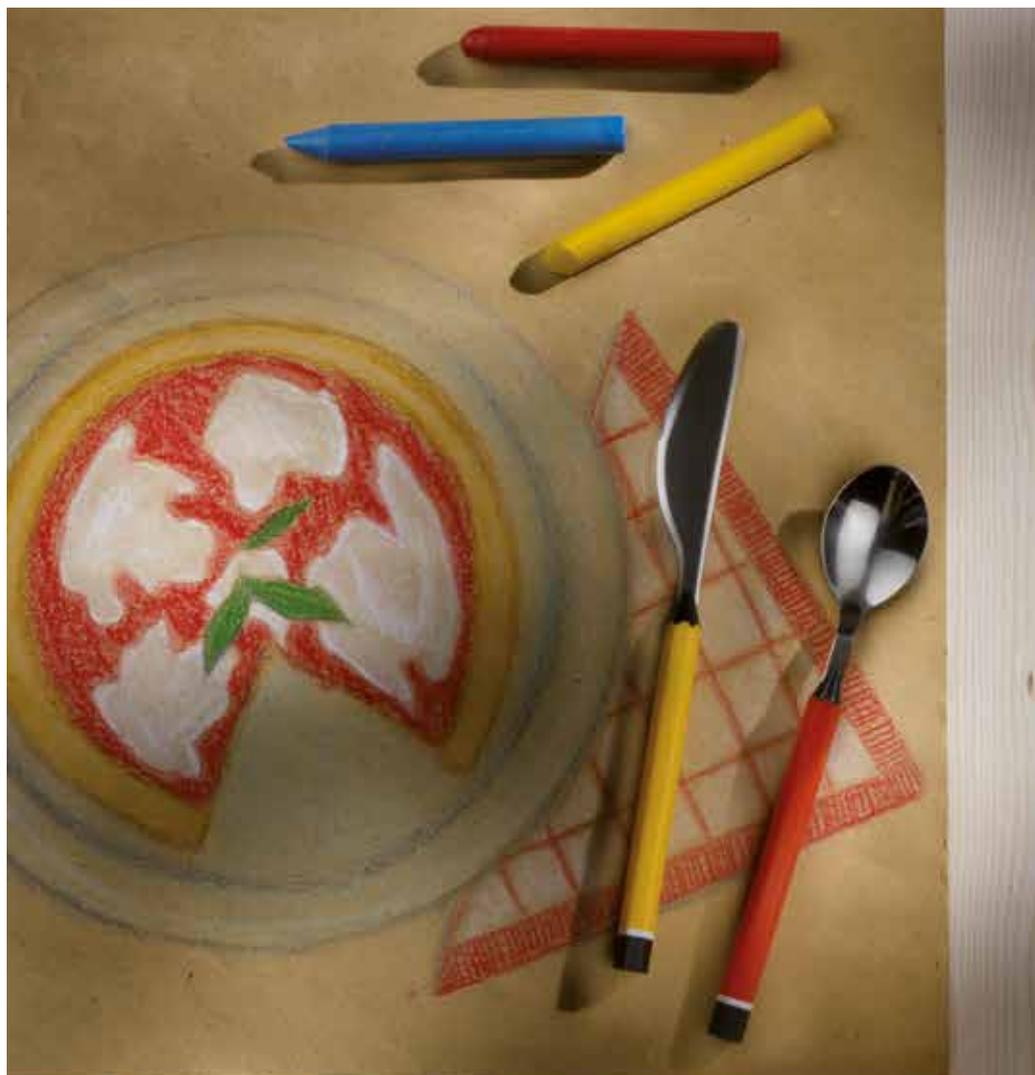
Funny and playful line of cutlery, winner of Brescia University design contest.



cm 22,8

cm 23,8

cm 23



MATTITE BABY



cm 17,5

cm 19,9

cm 17



3 pcs

Cod. ORK0T0BN

18/0 + ABS

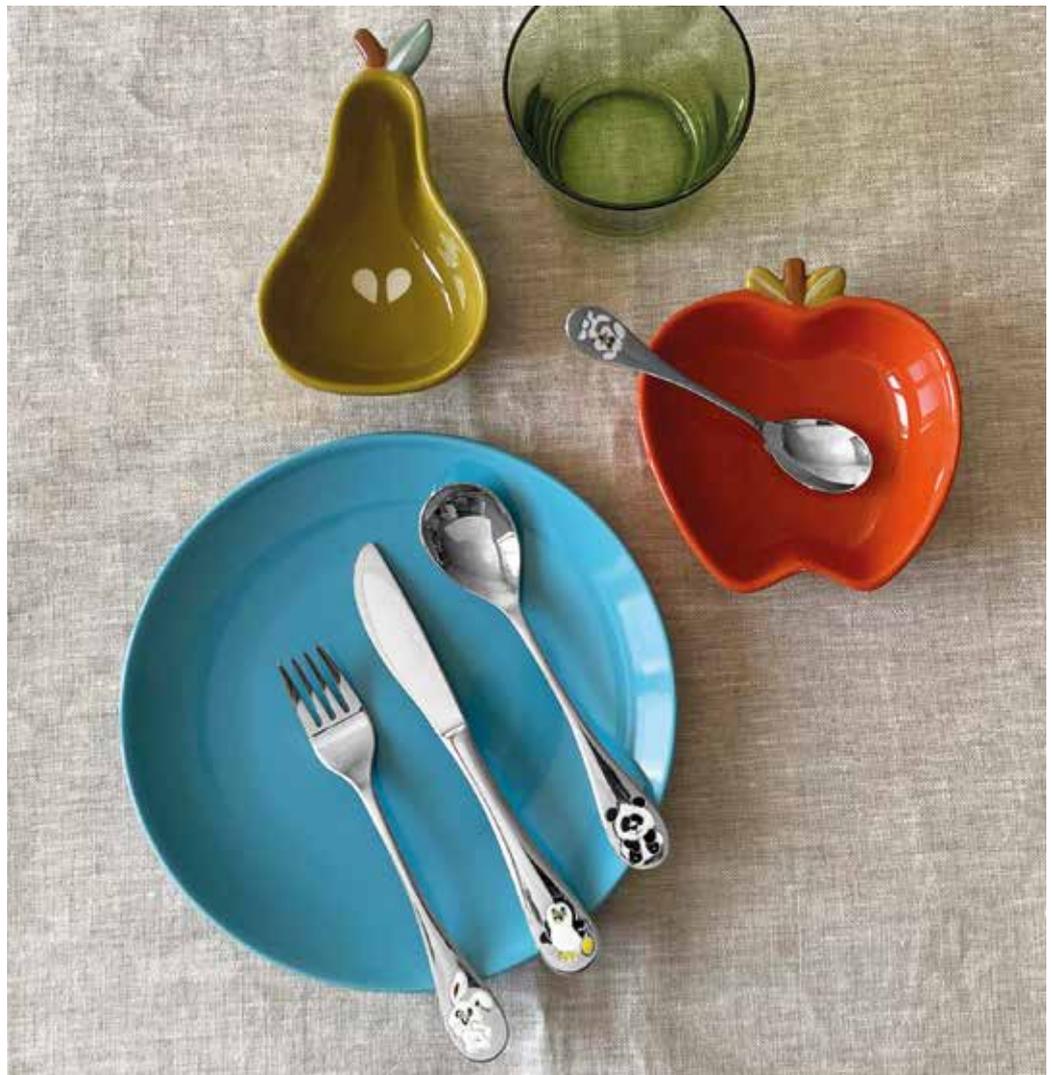
2 mm

La simpatica e spiritosa linea di posate pensata per un uso quotidiano, con dimensioni ridotte perfette per i più piccoli. Un'opzione ideale anche come articolo da regalo per bambini.

The cute and lively cutlery line designed for daily use has small dimensions, making it perfect for children. An ideal option also as a gift item for children.

ARCA DI NOÈ

PINTINOX



4 pcs

Cod. 105000B6

18/10

2,5 mm

Set di posate dedicato ai bambini: facili da impugnare e studiate per accompagnarli nel percorso di crescita.

Cutlery set dedicated to the world of childhood. Easy to hold, projected for the children.



cm 16,5

cm 18

cm 16,5

cm 13,5

CANALETTO

PINTINOX

Cod. 09_0

18/10 + ABS

2 mm



Cod.	Colour	
09A03001		
09A03002		
09A03003	avena oats	
09A03007		
09A03008		
09A03017		
09B03001		
09B03002		
09B03003	fumo di Londra London smoke	
09B03007		
09B03008		
09B03017		
09C03001		
09C03002		
09C03003	carta da zucchero paper sugar	
09C03007		
09C03008		
09C03017		
09D03001		
09D03002		
09D03003	ardesia slate	
09D03007		
09D03008		
09D03017		
09E03001		
09E03002		
09E03003	muschio musk	
09E03007		
09E03008		
09E03017		
09F03001		
09F03002		
09F03003	neve snow	
09F03007		
09F03008		
09F03017		

RIVA

PINTI1929

Cod. 22_0

18/0 + ABS

2 mm



Cod.	Colour	
22A03001		
22A03002	betulla birch	
22A030L3		
22A03007		
22B03001		
22B03002	mogano mahogany	
22B030L3		
22B03007		
22C03001		
22C03002	ebano ebony	
22C030L3		
22C03007		
22D03001		
22D03002	wenge wenge	
22D030L3		
22D03007		

UNPACKED ITEMS WITH EAN LABEL

SFUSI CON ETICHETTA EAN

GLI SPECIALI TAVOLA

SPECIAL ACCESSORIES



CATERÌ	p.112
COLTELLI BISTECCA STEAK KNIFE	p.109
ESCLUSIVI	p.106
GELATO ICE-CREAM	p.110
SET ESCLUSIVI	p.108
STRESA COLOUR	p.113



*"Eleganza in acciaio di alta qualità per un servizio raffinato.
"Elegance in high quality steel for a sophisticated service."*



cucchiaio tavola 18/10
table spoon
07400001

cm | 20



forchetta tavola 18/10
fork spoon
07400002

cm | 19,5



coltello bistecca
steak knife
07400067

cm | 21,1



cucchiaino caffè 18/10
tea-coffee spoon
07400007

cm | 14,6



pala lasagne 18/10
lasagne server
074000AE

cm | 28



forchettone arrosto 18/10
carving fork
07400068

cm | 25,7



coltello arrosto 18/10
tacarving knife
07400069

cm | 28



trinciapollo
poultry shears
074000AN

cm | 25



scavino aragosta
lobster pick
074000AF

cm | 18,8



pinza per aragosta
lobster-seafood cracker
074000AG

cm | 18,8



coltello pizza-crostacei
pizza-seafood knife
07400051

cm | 21



pala servire pizza 18/10
pizza server
074000AI

cm | 21,5



coltello taglio pizza
pizza serving knife
074000AD

cm | 25,9



schiaccianoci
nutcracker
074000AH

cm | 18,7



coltello formaggio 2 punte
cheese knife

074000AA

cm | 21,8



coltello pane
bread knife

074000AC

cm | 31,8



pala dolce 18/10
cake server

074000AP

cm | 27,8



coltello grana
parmesan pick

074000AB

cm | 18,2



coltello agrumi
lemon-bar knife

074000AM

cm | 23



coltello formaggio duro
parmesan knife

074000AD

cm | 25,9



cavatappi
cork screw

074000AR

cm | 15,5



coltello formaggio tenero
soft cheese knife

074000AL

cm | 21,5

SET ESCLUSIVI



set 6 pz cucchiaio tavola
6 pcs table spoon set
07409601



set 6 pz forchetta tavola
6 pcs table fork set
07409602



set 6 pz coltello bistecca
6 pcs steak knife set
07409667



set 6 pz cucchiaio caffè
6 pcs tea-coffee spoon set
074090BW



set 2 pz carne
2 pcs carving set
07409079



set 24 pz tavola bauletto legno
24 pcs set wooden box
0740S091



set 3 pz crostacei
3 pcs seafood set
074090BI



set 6 pz scavino aragosta
6 pcs lobster pick set
074096AF



set 7 pz crostacei
7 pcs seafood set
074090BT



set 2 pz crostacei
2 pcs seafood set
074090BH



pinza aragosta
lobster/seafood cracker
074090BU



confezione singola per ogni pezzo
packaging in individual gift bag



set 3 pz formaggio
3 pcs cheese
074090BA



set 2 pz pizza
2 pcs pizza set
074090BC



set 2 pz dolce
2 pcs cake set
074090BB



set 6 pz coltello
pizza/crostacei
6 pcs seafood/pizza
knife set
07409651

ACCIAIO STAINLESS STEEL



CLASSIC (ABS handle)
749000..

cod.	EU	EY
blade	seghettata full serration	liscia fine edge
cm	23	23



PROFESSIONALE (ABS handle)
076000EU

cm | 22,3



PROFESSIONAL
07600067

cm | 23



STRESA
03200067

cm | 22,9



BYRON
08000067

cm | 23



BAGUETTE
08300067

cm | 23



RITZ
22800067

cm | 22,8



MILLENIUM
22700067

cm | 23,6



SABRINA
20900067

cm | 22,5



PALACE
16900067

cm | 22



LEONARDO
05000067

cm | 23



SYNTHESIS
20300067

cm | 22,5

COLTELLI BISTECCA

STEAK KNIVES

GELATO

ICE-CREAM

ACCIAIO STAINLESS STEEL



dosatore gelato
ice-cream goblet

cod.	78500396	78500397
size	medium	big



spatola gelato
ice-cream spatula
50952800

cm	18,5
----	------



dosatore gelato
ice-cream goblet

cod.	79004018	79004020	79004022
cm	4,1	5	6,3



paletta gelato 50/P 18/0
ice-cream spoon
19900022

cm	13,2
----	------



IN ESAURIMENTO
OUT OF STOCK

paletta gelato BRASILIA
ice-cream spoon
22300022

cm | 13,1



paletta gelato SIRIO
ice-cream spoon
22600022

cm | 13,7



paletta gelato PALACE
ice-cream spoon
16900022

cm | 14,4



paletta gelato BAGUETTE
ice-cream spoon
08300022

cm | 13,7



coppa gelato conica
conical ice-cream goblet
50950685

Ø cm | 8,5



coppa gelato gambo basso
ice-cream goblet
50950210

Ø cm | 10



coppa gelato gambo alto
ice-cream goblet

cod. | 50950409 | 50950410

Ø cm | 9 | 10



piattino liscio
ice-cream plate
50952013

Ø cm | 13



piattino per coppa bordato
edge plate

50952113

Ø cm | 13

CATERÌ

ACCIAIO STAINLESS STEEL



coltello bistecca
steak knife

07500067

cm | 23



coltello pizza
pizza knife

07500051

cm | 21



forchetta pizza 18/10
pizza fork

07500066

cm | 19,5



cucchiaio lungo 18/10
long spoon

07500057

cm | 22



forchetta lunga 18/10
long fork

07500058

cm | 22



coltello pizza CATERÌ SMART
stainless steel + ABS
pizza knife

cod. | 75200651 | 75200P51

descr. | blister 6 pz | Scatola bianca 12 pz
6 pcs blister | 12 pcs set white box

cm | 21 | 21



ACCIAIO+POLIPROPILENE

STAINLESS STEEL+ POLYPROPYLENE



STRESA COLOUR



coltello STRESA COLOUR tortora
knife taupe

cod.	0320G6EK
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister
cm	21,8



coltello STRESA COLOUR salvia
knife sage

cod.	0320V6EK
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister
cm	21,8



coltello STRESA COLOUR rosso
knife red

cod.	0320R6EK	0320RPEK
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister	Scatola bianca 12 pz 12 pcs set white box
cm	21,8	21,8



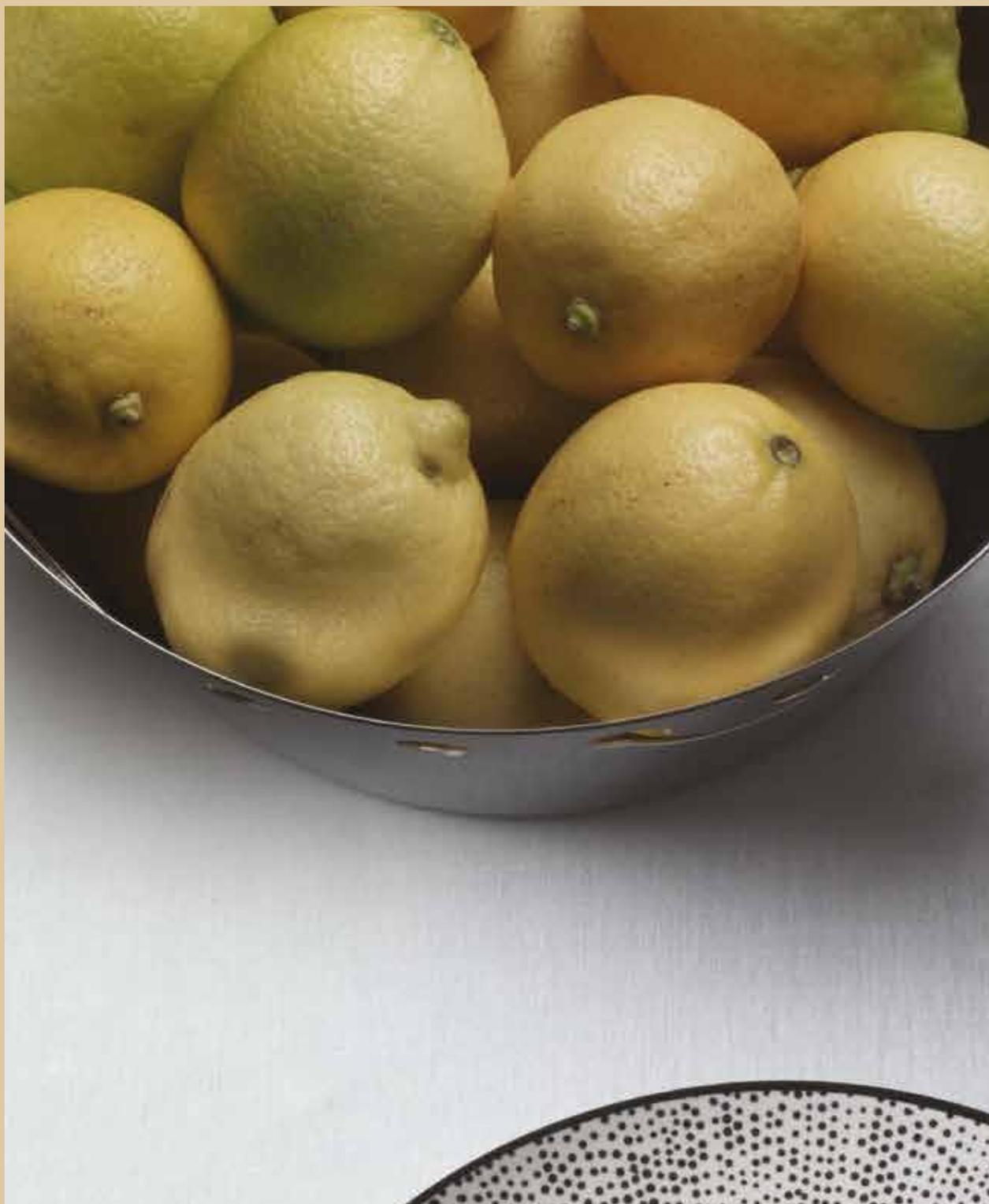
coltello STRESA COLOUR nero
knife black

cod.	0320N6EK	0320NPEK
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister	Scatola bianca 12 pz 12 pcs set white box
cm	21,8	21,8



ACCESSORI TAVOLA

TABLE ACCESSORIES



ACCESSORI ACCESSORIES	p.120
BERNINI	p.119
EXECUTIVE	p.121
NOUVELLE CUISINE	p.118
PITAGORA	p.119
PROGETTO	p.116
TASTE	p.117



PROGETTO

ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10



porta grissini
bread-stick holder
50914309

Ø cm | 9,5x16h



sottopiatto
underplate
50932831

Ø cm | 31



cestino frutta
fruit basket
50914425

Ø cm | 25x10h



cestino pane
bread basket
50914225

Ø cm | 25x7h



formaggera
cheese bowl
50944600

cm | 10x8h

ACCIAIO STAINLESS STEEL



TASTE



set oliera 2 posti TASTE
2 pcs cruet set
573A5000

ml | 200



set sale e pepe TASTE
salt and pepper set
573A7200

ml | 58



set oliera 4 posti TASTE
4 pcs cruet set
573A5100

ml | 200+58

ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

*"Non possono mai mancare nel tuo servizio.
"You should always have it on your table.*



sale/pepe e portastecchi
salt/pepper and toothpicks set
50943510

cm | 11,5x10x12h



formaggera con cucchiaino
cheese bowl with cheese spoon
50943400

cm | 11,6x6,8h



oliera sale/portastecchi 4 pezzi
4 pcs cruet salt/toothpick set
509433A4

cm | 20x12,2x20,5h



sale/pepe
salt and pepper set
50943500

cm | 11x6,8x13,5h



oliera sale/pepe 4 pezzi
4 pcs cruet salt/pepper set
50943304

cm | 20x12,2x20,5h



sale/portastecchi
salt/toothpick set
509435A0

cm | 11x6,8x13,5h



oliera 2 pezzi
2 pcs cruet set
50943302

cm | 15x9,2x20,5h

ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

*“L'acciaio che farà risplendere la tua tavola.
“Steel to make your table shine.*



sottopiatto PITAGORA
underplate
57122231
ø cm | 31



piattino porta pane PITAGORA
bread coaster
57121714
ø cm | 14



secchiello champagne PITAGORA
champagne bucket
50954100
ø cm | 18x20h



secchiello ghiaccio con molla PITAGORA
ice bucket with ice tongs
50954000
ø cm | 12x12h



oliera completa 4 pezzi PITAGORA
4 pcs cruet set
50942600
ø cm | 17,3x24,3h



sottopiatto BERNINI
underplate
50932531
ø cm | 31



sottobottiglia/piattino pane BERNINI
bottle coaster
50913714
ø cm | 14



sottobicchiere BERNINI
coaster
50913611
ø cm | 11



cloche burro
butter dish
50933111
ø cm | 12,5x8,7h

PITAGORA & BERNINI

ACCESSORI

ACCESSORIES

ACCIAIO STAINLESS STEEL



copercchio per zuppiera
lid for soup bowl
308775..

ø cm	18	22	24
------	----	----	----



zuppiera
soup bowl
308772..

ø cm	18x10h	22x12h	24x13h
lt	1,5	3	4



cloche semisferica
semispheric cloche
509322..

ø cm	22x12h	24x13h
for tray ø cm	30	30



vassoio tondo bordato con maniglie
round edged tray with handles
50932742

ø cm	42
------	----

ACCIAIO STAINLESS STEEL

EXECUTIVE



caffettiera
coffee pot

cod.	55400005	55400007	55400010
lt	0,50	0,75	1



teiera
tea pot

cod.	55404005	55404007
lt	0,50	0,75



lattiera
milk pot

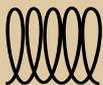
cod.	55407001	55407002	55407005	55407007
lt	0,15	0,25	0,50	0,75
cod.	55407010	55407013	55407020	
lt	1	1,35	2	

COTTURA

COOKING



GAS
GAS



INDUZIONE
INDUCTION



ELETTRICO
ELECTRIC



ALOGENO
HALOGEN



CERAMICO
CERAMIC



FORNO
OVEN



PENTOLE A PRESSIONE PRESSURE COOKER

POWER p.139

SERIE FORNO OVEN SERIES

p.138

RAME COPPER

RAME p.140

FERRO IRON

EXCALIBUR p.142

ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

CHALET p.148

CHALET ECOTECH  p.150

GARDENA p.152

K-BLACK ECOTECH  p.151

MATERIC p.146

POWER p.154

ST1-PRO p.144

ST-ALU p.145

STARDUST p.153



ALLUMINIO STAMPATO
PRESSED ALUMINUM

- TENER ALU p.160
- TENDER ECLISSE p.158
- TENDER TOTAL BLACK p.156

 Senza PFAS
PFAS free

COME SCEGLIERE IL PRODOTTO GIUSTO

HOW TO CHOOSE THE RIGHT PRODUCT

Quando si acquista un prodotto per cucinare, si ha a disposizione un'ampia gamma di articoli che possono variare per forme, dimensioni, colori e materiali. Solo due di questi sono però fondamentali per la buona riuscita di un piatto: il tipo di recipiente e il materiale di cui è costituito. Ogni materiale ha infatti delle caratteristiche proprie in grado di influenzare la qualità e il gusto dei nostri piatti. Determina in oltre il peso dell'oggetto, la sua durata media e il tipo di cottura, poiché materiali diversi presentano differenti conduttività termiche.

La CONDUZIONE TERMICA è la capacità di un materiale di reagire in modo uniforme e veloce alle variazioni di temperatura. Un materiale dotato di alta conduttività termica consente di regolare in modo efficace la temperatura nelle varie fasi di cottura e di distribuire il calore in modo omogeneo su tutta la superficie del recipiente, evitando il rischio di bruciature e surriscaldamenti locali. Un'ulteriore caratteristica da non sottovalutare è il risparmio energetico: un materiale con buona conduttività termica permette di ridurre i tempi di cottura e, di conseguenza, di risparmiare energia.

When you buy a product for cooking, you have a wide range of items available that may vary in shape, size, colour and material. Only two of these are however fundamental for the success of a dish: the type of container and the material it is made from.

In fact, every material has its own characteristics that influence the quality and flavour of our dishes. It also determines the weight of the object, its average life and the type of cooking, since different materials present different thermal conductivity.

THERMAL CONDUCTIVITY is the ability of a material to uniformly and quickly react to changes in temperature. Material with high thermal conductivity allows you to efficiently adjust the temperature in the various cooking phases and evenly distribute heat on all surfaces of the container, avoiding the risk of burning and localised overheating. A further characteristic which should not be underestimated is energy saving; a good thermal conductive material allows you to reduce cooking times and, as a result, save energy.

MATERIALE MATERIAL	PESO SPECIFICO SPECIFIC WEIGHT	CONDUZIONE TERMICA THERMAL CONDUCTIVITY
TERRACOTTA EARTHENWARE	2,20	0,80 W/m°K
PYREX PYREX	2,23	1,17 W/m°K
ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL	7,90	16,00 W/m°K
GHISA CAST IRON	7,15	58,00 W/m°K
FERRO IRON	7,85	60,00 W/m°K
ALLUMINIO (99%) ALUMINUM (99%)	2,70	225,00 W/m°K
RAME COPPER	8,90	392,00 W/m°K

La tabella illustra le caratteristiche più rilevanti dei materiali comunemente disponibili sul mercato:

- PESO SPECIFICO: Valutando il peso di un materiale rispetto a un altro, si nota che, a parità di spessore e dimensioni, una pentola in acciaio peserà circa il triplo rispetto a una in alluminio.
- CONDUZIONE TERMICA: Questo parametro influisce sull'utilizzo del prodotto in cucina:
 - > Un valore basso è ideale per cotture lente e prolungate, adatte a fiamma bassa o in forno.
 - > Il rame, indicato come il miglior conduttore di calore nella tabella, è ottimo sia per cotture veloci che lente (a fiamma bassa). La sua elevata reattività alle variazioni di temperatura lo rende indispensabile in pasticceria.

The table illustrates the most relevant characteristics of the materials commonly available on the market:

- SPECIFIC WEIGHT: Assessing the weight of a material compared to another with equal thickness and dimensions, you note that a steel pot will weigh approximately three-times an aluminium one.
- THERMAL CONDUCTIVITY: This parameter affects use of the product in the kitchen:
 - > A low value is ideal for slow and prolonged cooking, suitable for low heat or in the oven.
 - > Copper, indicated as the best heat conductor in the table, is excellent for both fast and slow cooking (low flame). Its high reactivity to temperature changes makes it indispensable in pastry making.



PREGI, DIFETTI E MANUTENZIONE

PROS, CONS AND MAINTENANCE



ACCIAIO INOSSIDABILE

PREGI E VANTAGGI. L'acciaio inox è sempre stato un materiale ambito per la sua brillantezza. Pregi di questo materiale sono l'igienicità, la facilità di pulizia, la resistenza meccanica alle deformazioni, agli urti e all'ossidazione, che rende i prodotti decisamente duraturi. Non assorbe gli odori e gli aromi dagli alimenti con cui entra in contatto: si possono quindi cucinare e conservare a lungo gli alimenti al suo interno.

DIFETTI. L'acciaio inox ha una bassissima conduttività termica e un costo elevato rispetto ad altri materiali.

UTILIZZO. L'acciaio inox è particolarmente indicato per cucine a piastra radiante e ad induzione e per tutte quelle cotture che non hanno particolari esigenze di conduzione del calore (pasta, riso, minestre, brodi, bolliti, lessi, etc.) in quanto la conducibilità viene data dal liquido interno e non direttamente dal materiale. Ottimo per cotture a bagnomaria, per immersione, per marinature e salamoie. Può passare dal fuoco al forno e viceversa.

MANUTENZIONE. Si può lavare in lavastoviglie o semplicemente con acqua calda e detergente.

STAINLESS STEEL

PROS AND ADVANTAGES. Stainless steel has always been a material coveted for its brilliance. The qualities of this material are hygiene, ease of cleaning, mechanical strength against deformation, shock and oxidation, which makes the products decisively durable.

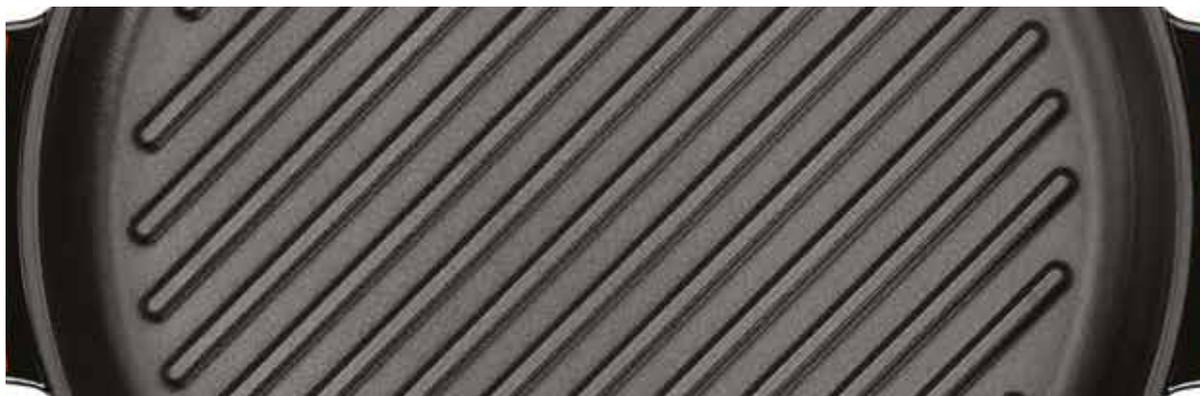
It does not absorb odours and aromas from food it comes into contact with: you can therefore cook and store food inside it for a long time.

CONS. Stainless steel has very low thermal conductivity and is expensive compared to other materials.

USE. Stainless steel is particularly suitable for radiant plates and induction plates and for all cooking without special heat conduction requirements (pasta, rice, soups, broths, boiled food, etc.) as conductivity is obtained from the internal liquid and not directly from the material. Great for cooking with bain-marie, sous-vide, for marinades and pickles.

It can switch from fire to oven and vice versa.

MAINTENANCE. It can be washed in the dishwasher or simply with hot water and detergent.



GHISA

PREGI E VANTAGGI. È un materiale molto robusto che trattiene a lungo il calore e modera il contatto con la fonte di calore. Non teme surriscaldamenti, anzi la distribuzione del calore avviene su tutta la superficie del recipiente: è inoltre in grado di sigillare la superficie delle carni, evitandone la dispersione dei liquidi interni.

DIFETTI. È molto pesante e richiede una manutenzione accurata.

UTILIZZO. Ottima per cotture lunghe su fuoco medio/basso come salse, ragù, brasati e arrostiti; per cotture in forno e per cottura alla piastra di carne, pesce e verdure. Si può utilizzare su tutti i tipi di cucina, dal gas all'induzione.

MANUTENZIONE. Le pentole in ghisa richiedono un lavaggio manuale immediato seguito da un'asciugatura tempestiva per prevenire la formazione di ruggine. Nel caso di ghisa smaltata, è consentito l'utilizzo della lavastoviglie, evitando comunque urti che potrebbero danneggiarla.

CAST IRON

PROS AND ADVANTAGES. It is very robust material that retains heat for a long time and moderates contact with the heat source. It does not have overheating issues. In fact, heat distribution takes place over the entire surface of the container: it is also able to seal the surface of meat, avoiding dispersion of internal liquids.

CONS. It is very heavy and requires thorough maintenance.

USE. Excellent for long cooking on medium/ low heat such as for sauces, Bolognese sauce, braised and roasted food; for cooking in the oven and on the grill for meat, fish and vegetables. It can be used on all types of cookers, from gas to induction.

MAINTENANCE. Cast iron pots require immediate washing by hand followed by prompt drying to prevent rust formation. Enamelled cast iron is dishwasher safe, however shocks that could damage it should be avoided.



FERRO

PREGI E VANTAGGI: è un materiale economico con un'alta resistenza agli urti e al calore, anche molto elevato. Non teme surriscaldamenti: il metallo regola il calore evitando che bruschi innalzamenti della temperatura si ripercuotano all'interno del recipiente, bruciando le sostanze grasse: per queste caratteristiche è ideale per le frittore, in quanto limita l'innalzamento dell'olio al punto di fumo. È in grado di sigillare la superficie delle carni, evitandone la dispersione dei liquidi interni (reazione di Maillard). Il suo rendimento migliora con l'uso e con il tempo: acquisisce doti di antiaderenza in seguito al trattamento di brunitura.

DIFETTI: è molto pesante e necessita di una manutenzione accurata per evitarne l'ossidazione.

UTILIZZO: eccellente per tutti i tipi di frittura e per la cottura di carne, pesce e verdure alla piastra.

MANUTENZIONE: Prima dell'uso iniziale, si consiglia di eseguire un trattamento di brunitura per potenziare la resistenza e sviluppare un'antiaderenza efficace. Dopo l'utilizzo iniziale, è fondamentale rimuovere i residui di cottura con uno straccio o carta assorbente. Nel caso di pulizia più approfondita, è possibile utilizzare sale grosso e uno straccio robusto o detersivi comuni; in quest'ultimo caso, è consigliabile applicare un sottile strato di olio per prevenire l'ossidazione della superficie.

IRON

PROS AND ADVANTAGES: it is cheap material with high strength against knocks and heat, even if very high. It has no issue with overheating; the metal adjusts the heat avoiding sudden rises in temperature with repercussions inside the container, burning greasy substances: these characteristics make it ideal for fried food, since it restricts a rise in oil temperature to smoking point. It can seal the surface of the meat, avoiding the dispersion of liquids inside (Maillard reaction). Its performance improves with use and over time: it acquires non-stick qualities following a burnishing treatment.

CONS: it is very heavy and requires thorough maintenance to avoid oxidation.

USE: excellent for all types of frying and cooking meat, fish and vegetables on the grill.

MAINTENANCE: Before initial use, it is recommended you perform a burnishing treatment to enhance endurance and develop an effective non-stick effect. After initial use, it is fundamental to remove cooking residue with a rag or kitchen paper. For more thorough cleaning, you can use coarse salt and a strong rag or common detergents; in the latter case, it is advisable to apply a thin layer of oil to prevent oxidation of the surface.



ALLUMINIO PURO AL 99%

PREGI E VANTAGGI: è un materiale poco costoso, leggero e maneggevole. È resistente agli urti se lo spessore è adeguato. Ha un'ottima conduttività termica a beneficio del risparmio energetico: evita inoltre surriscaldamenti locali e la conseguente alterazione dei sapori. Se sul fondo esterno si applica un disco di acciaio inox magnetico, può essere usato su tutti i tipi di piano cottura, compresa l'induzione.

99% PURE ALUMINUM

PROS AND ADVANTAGES: it is rather cheap material, light and easy to manage. It is shock resistant if thickness is adequate. It has excellent thermal conductivity to benefit energy saving: it also avoids localised overheating and resulting change in flavours. If on the outer bottom you apply a magnetic stainless steel disc, it can be used on all types of hob, including induction hobs.

FULL INDUCTION o HOLE INDUCTION?

Le tecniche di applicazione del fondo su un recipiente in alluminio sono sostanzialmente due:

- **FULL INDUCTION.** Permette di ricevere tutta l'energia prodotta dalla piastra ad induzione: il costo maggiore viene interamente ripagato dal rendimento più efficiente, che si traduce in maggior risparmio energetico fin dal primo utilizzo. Il fondo FULL INDUCTION si presenta completamente liscio e omogeneo, senza soluzioni di continuità.
- **HOLE INDUCTION.** È la tecnica meno costosa di applicazione del fondo: comporta minor resistenza agli shock termici e un maggior dispendio di energia, in quanto la resa è inferiore del 70% rispetto a un fondo full induction. Il fondo HOLE INDUCTION si presenta liscio, con piccoli cerchi contenenti alluminio, non magnetici e quindi inadatti a ricevere energia dall'induzione.

FULL INDUCTION or HOLE INDUCTION?

There are basically two techniques of applying the bottom to a container in aluminium:

- **FULL INDUCTION.** It allows energy to be received, produced by the induction plate: the higher cost is fully repaid by the more efficient yield, which results in greater energy savings from first use. The FULL INDUCTION bottom is completely smooth, even and seamless.
- **HOLE INDUCTION.** It is the least expensive application technique of the bottom: it has less resistance to thermal shock and greater energy expenditure, with yield 70% lower than a full induction bottom. The HOLE INDUCTION bottom is smooth, with small circles containing aluminium, which is not magnetic and therefore not suitable to receive energy from induction.

Può essere lavorato in più modi:

- **PER STAMPAGGIO A FREDDO.** È la lavorazione più economica: il risultato è un recipiente di spessore uniforme sui bordi, fondo e pareti.

- **PER CONIATURA, FORGIATO (o STAMPAGGIO A CALDO).** Permette di ottenere un prodotto più performante, resistente agli urti e alle cadute accidentali. Grazie ai bordi più spessi migliora la resa sulla fonte di calore. Di contro, le pareti sono meno spesse per migliorare la distribuzione del calore su tutta la superficie del recipiente.

- **PER PRESSOFUSIONE.** È il top di gamma, ottenuto iniettando il metallo fuso in appositi stampi.

Rispetto a un prodotto coniato, si riescono a ottenere spessori maggiori per bordo e fondo e pareti più snelle a totale vantaggio della resistenza agli urti e della distribuzione ottimale del calore.

DIFETTI. Si incide facilmente in quanto l'alluminio è un materiale tenero. Altera il sapore e l'odore degli alimenti in caso di permanenza prolungata (cipolla, pomodoro, carciofi, spinaci, etc.). Alcuni cibi non si possono usare con l'alluminio crudo, altri si possono conservare solo a temperature refrigerate, ed altri si possono tenere a temperature non refrigerate per massimo 24 ore.

UTILIZZO. L'alluminio è indicato per tutti i tipi di cottura, soprattutto se con tempi prolungati e temperatura costante. Grazie alla sua leggerezza, è ottimo anche per le cotture veloci e al salto.

Non si può usare per gli alimenti acidi, come spinaci, derivanti del pomodoro e a base di vini.

MANUTENZIONE: L'alluminio non è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Nel corso dell'utilizzo, potrebbe svilupparsi una leggera patina scura dovuta all'ossidazione del metallo, la quale, tuttavia, non è motivo di preoccupazione e non necessita di rimozione in quanto non influisce sulle prestazioni.

Per alluminio crudo si intendono tutti gli articoli prodotti in alluminio NON rivestito. Solo gli articoli prodotti con alluminio puro al 99% sono idonei al contatto alimentare.

It can be worked in two ways:

- **COLD MOULDING.** It is the cheapest process:

The result is a container with an even thickness on the rims, bottom and sides.

- **FOR EMBOSSING, FORGED (or HOT MOULDED).**

It allows you to obtain a more performing product, shock and accidental fall resistant. The thicker rims improve the yield on the heat source. On the other hand, the walls are thinner to improve heat distribution over the entire surface of the container.

- **FOR DIE-CASTING.** It is the top of the range, obtained by injecting molten metal in special moulds. Compared to an embossed product, greater thickness can be obtained for the rim and bottom and slimmer sides to fully benefit shock resistance and optimum heat distribution.

CONS. It is easily etched as aluminium is a soft material. It alters the taste and smell of food if left for prolonged periods (onion, tomato, artichokes, spinach, etc.). Some foods cannot be used with raw aluminium, others can be stored only at chilled temperatures and others can keep in non-refrigerated temperatures for a maximum of 24 hours.

USE. Aluminium is suitable for all types of cooking, especially if with prolonged times and constant temperature. Thanks to its lightness, is also great for quick cooking and sauté. It cannot be used for acidic foods, such as spinach, with a tomato or wine base.

MAINTENANCE: Aluminium is not dishwasher safe. During use, a slight dark film due to oxidation of the metal may occur, however it is no cause for concern and does not need to be removed as it does not affect performance.

Raw aluminium means all items produced in uncoated aluminium. Only items made from 99% pure aluminium are suitable for food contact.



ALLUMINIO ANTIADERENTE

PREGI E VANTAGGI. Come per l'alluminio crudo.

DIFETTI. Teme il surriscaldamento e si incide facilmente. Con il tempo il rivestimento antiaderente tende a usarsi: per aumentarne la longevità è meglio evitare di utilizzare strumenti metallici e preferire utensili in legno, silicone o nylon.

Attualmente esistono sul mercato varie tipologie di rivestimenti, con doti diverse di robustezza (misurate in cicli) e antiaderenza, e il cui prezzo è direttamente proporzionale alla qualità: un prodotto di basso prezzo in genere comporta un antiaderente di scarsa qualità.

UTILIZZO. Vale quanto detto per l'alluminio crudo con un'importante differenza: il rivestimento antiaderente permette di cucinare con un apporto minimo o addirittura senza grassi. Ciò lo rende eccellente per cotture veloci al salto, per preparare frittate e cucinare alimenti delicati come il pesce. **MANUTENZIONE.** È consigliabile effettuare la pulizia a mano, utilizzando acqua calda e un sapone neutro. Dopo la pulizia, asciugare immediatamente le pentole per prevenire la formazione di macchie. Utilizzare utensili delicati in legno, nylon o silicone durante la cottura per evitare danni al rivestimento antiaderente. Evitare temperature eccessivamente elevate e cotture a fuoco alto, poiché potrebbero compromettere la qualità del rivestimento.

Per motivi di sicurezza e per preservare gli articoli quanto più possibile, non si deve mai lasciare il recipiente vuoto sulla fonte di calore.

NON-STICK COATING ALUMINUM

PROS AND ADVANTAGES. As for raw aluminium.

CONS. It should not be overheated and is easily etched. Over time, the non-stick coating tends to wear: to increase longevity you should avoid using metal utensils and prefer wood, silicone or nylon ones.

Currently there are various types of coatings on the market, with different strengths (measured in cycles) and non-stick levels, the price of which is directly proportional to the quality: a low priced product typically results in poor non-stick quality.

USE. The same applies as for raw aluminium with an important difference: the non-stick coating allows you to cook with a minimum input or even no fat. This makes it excellent for quick cooking, to prepare omelettes and cook delicate food such as fish.

MAINTENANCE. Cleaning by hand is recommended, using hot water and neutral soap. After cleaning, dry pots immediately to prevent stain formation. Use delicate utensils in wood, nylon or silicone during cooking to avoid damage to the non-stick coating. Avoid excessively high temperatures and cooking over a hot flame, since this could compromise the quality of the coating.

For safety reasons and to preserve the items as much as possible, never leave the container empty on a heat source.



TRIMETALLO

PREGI E VANTAGGI. Il TRIMETALLO o 3-PLY è un laminato a 3 strati composto da acciaio inox 18/10, alluminio e acciaio inox ferritico. I prodotti in trimetallo si presentano con una parete interna in acciaio inox 18/10, che assicura la massima igienicità e idoneità alimentare, e una parete esterna in acciaio inox ferritico, che permette il funzionamento su tutti i tipi di cucina compresa l'induzione: all'interno dei 2 strati di acciaio, si trova l'alluminio che, grazie alle sue doti di conduttività termica, distribuisce la temperatura in modo uniforme su tutto il recipiente. Un prodotto in trimetallo prende tutti i pregi dell'acciaio e dell'alluminio, eliminandone i difetti:

- Massima idoneità alimentare.
 - Non assorbe gli odori e gli aromi dagli alimenti con cui entra in contatto: si possono quindi cucinare e conservare a lungo gli alimenti al suo interno.
 - Conduttività termica decisamente migliorata rispetto all'acciaio.
 - Peso contenuto, grazie al peso specifico intermedio tra quello dell'alluminio e quello dell'acciaio.
 - Ottima resistenza agli urti, alla deformazione, agli shock termici e all'ossidazione.
- DIFETTI.** Più costoso rispetto all'alluminio e all'acciaio inossidabile, sebbene la sua longevità ne ripaghi appieno l'acquisto.

UTILIZZO. Per tutti i tipi di cottura.

MANUTENZIONE. Estremamente semplice: si può lavare in lavastoviglie o semplicemente con acqua calda e detergente.

3PLY

PROS AND ADVANTAGES. 3-PLY is a laminate made of 3 layers of 18/10 stainless steel, aluminium and ferritic stainless steel. 3-ply products are presented with a 18/10 stainless steel inner side, which ensures maximum hygiene and food suitability, and an outer steel side in ferritic stainless steel, which allows operation on all types of cookers including induction: inside the 2 layers of steel, there is aluminium which, thanks to its thermal conductivity qualities, distributes the temperature evenly over the entire container. A 3-ply product benefits from all the advantages of steel and aluminium, eliminating defects:

- Maximum food suitability.
- Does not absorb odours and aromas from the foods with which it comes in contact: you can then cook and preserve the food for a long time inside it.
- Significantly improved thermal conductivity compared to steel.
- Low weight due to intermediate specific weight between the aluminium and the steel weight.
- Excellent resistance to shock, deformation, thermal shock and oxidation.

CONS. More expensive than aluminium and stainless steel, even if its longevity fully repays the purchase.

USE. For all types of cooking.

MAINTENANCE. Extremely simple: can be washed in a dishwasher or simply with hot water and detergent.



RAME

PREGI E VANTAGGI. Ottimo conduttore di calore, resistente agli urti e agli shock termici; ha una durata praticamente illimitata nel tempo e permette un notevole risparmio energetico. Indispensabile per la perfetta riuscita di pietanze a lunga cottura e per le preparazioni di zucchero caramellato e creme in pasticceria.

DIFETTI. Costoso e pesante, non funziona su piastre ad induzione. Necessita di un controllo minuzioso e puntuale della stagnatura.

UTILIZZO. Per tutti i tipi di cottura e per tutti gli alimenti.

MANUTENZIONE. L'interno stagnato si lava con un pannospugna o spazzola non metallica e acqua calda addizionata con (poco) bicarbonato di sodio. Per l'esterno si possono utilizzare prodotti specifici per il rame.

Bisogna inoltre:

- Evitare di porre o dimenticare il recipiente vuoto sulla fonte di calore.
- Non esporre mai i recipienti ad alte temperature, bensì usare a calore moderato.
- Utilizzare solo strumenti in legno o silicone per evitare di scalfire lo stagno.

COPPER

PROS AND ADVANTAGES. Excellent heat conductor, resistant to shock and thermal shock; it practically lasts forever and allows considerable energy savings. Indispensable for perfectly successful long cooking and for preparations of caramelised sugar and creams in pastry making.

CONS. Expensive and heavy, it does not work on induction hobs. It requires thorough and precise control of tinning.

USE. For all types of cooking and for all food.

MAINTENANCE. The tinned interior is washed with a pad or brush in non-metallic material and hot water, with added bicarbonate of soda (just a little). For the exterior, you may use specific products for copper.

You must also:

- Avoid placing or forgetting the empty container on the heat source.
- Never expose containers to high temperatures, but use medium heat.
- Only use wood or silicone utensils to avoid scratching the tinning.

LA GAMMA COMPLETA

THE COMPLETE SERIES



PENTOLA
POT



CASSERUOLA FONDA
DEEP CASSEROLE



CASSERUOLA FONDA 1 MANICO
DEEP SAUCEPAN



TEGAME
FRYING PAN



CASSERUOLA CONICA
CONICAL CASSEROLE



COLAPASTA
COLANDER



PENTOLA A PRESSIONE
PRESSURE COOKER



COPERCHIO
LID



PENTOLA BASSA
LOW POT



CASSERUOLA BASSA
LOW CASSEROLE



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO
LOW SAUCEPAN



PADELLA
FRYING PAN



BOLLILATTE
MILK POT



COLABRODO
COLANDER



TEGLIA
ROASTING PAN



COPERCHIO PER TEGLIA
LID FOR ROASTING PAN

COME SCEGLIERE L'ARTICOLO GIUSTO

HOW TO CHOOSE THE RIGHT ITEM

Oltre al materiale, un elemento estremamente importante da tenere considerazione nella scelta di un prodotto è il tipo di recipiente in cui si vuole cucinare. Esiste infatti tutta una serie di prodotti di forme e dimensioni differenti, in grado di svolgere al meglio la funzione per cui sono stati creati.

In addition to the material, an extremely important thing to consider when choosing a product is the type of container to cook in. In fact, there is a whole series of different shapes and sizes, capable of best performing the function for which they were created.



PENTOLA

La pentola è il recipiente ideale per le cotture a lungo termine che richiedono una grande quantità di liquido, come bolliti, zuppe e minestre. Grazie al suo design, riduce al minimo l'evaporazione del liquido contenuto. Inoltre, a parità di diametro, le pentole offrono il massimo volume possibile rispetto ad altri recipienti. Di solito, l'altezza della pentola corrisponde alla lunghezza del suo diametro. Le pentole vengono usate per AFFOGARE, BOLLIRE, SBIANCHIRE, MARINARE e per le SALAMOIE.

POT

The pot is the ideal container for long cooking that requires a large amount of liquid, such as for boiling or soup-making. Thanks to its design, it reduces to the minimum the evaporation of the liquid contained. In addition, with equal diameter, pots offer the highest possible volume compared to other containers. Usually, the height of the pot corresponds to the length of its diameter. Pots are used to POACH, BOIL, BLANCH, MARINATE and for PICKLES.

PENTOLA A PRESSIONE

Permette di cucinare con un notevole risparmio di tempo ed energia, conservando le proprietà degli alimenti. Le nostre pentole a pressione sono adatte all'uso su tutti i tipi di cucina, comprese le piastre ad induzione.

PRESSURE COOKER

It allows you to cook with considerable saving in time and energy, preserving the properties of the food. Our pressure cookers are suitable for use on all cooker types, including induction hobs.



CASSERUOLA

Possono essere di 2 tipi in base all'altezza:

CASSERUOLA FONDA o ALTA

Con altezza superiore o uguale a metà del diametro. Adatta per: SBIANCHITURA, PRECOTTURA, BRASATURA, STUFATURA e AFFOGATURA, ossia per cotture con fiamma medio-bassa.

CASSEROLE

There are 2 types, based on height:

DEEP SAUCEPAN

With height higher or equal to half the diameter. Suitable for: BLANCHING, PARBOILING, BRAISING, STEWING and POACHING, or rather cooking with medium-low flame.

CASSERUOLA BASSA

Con altezza inferiore a metà del diametro. Si usano per le preparazioni che necessitano di veloce evaporazione (risotti) e per la cottura di alimenti di piccole dimensioni (spezzatini, legumi, ortaggi) secondo le seguenti tecniche di cottura:

- COTTURA AL SALTO (per rapprensione) a casseruola scoperta. Gli alimenti si caramellano in poco grasso affinché mantengano i loro succhi: scaloppe, èntrecote, bistecche, spezzatini, piccoli pesci, volatili a pezzi, patate, etc.
- STUFATURA, cottura per scambio a casseruola coperta: ossibuchi, patate in umido, etc.
- ARROSTITURA IN FORNO, cottura per calore, senza umidità, rigirando frequentemente gli alimenti dopo averli rosolati.

LOW CASSEROLE

With height lower than half the diameter. They are used to prepare food requiring fast evaporation (risotto) and for cooking small-sized food (stews, pulses, vegetables) according to the following cooking techniques:

- STIR-FRYING (for caramelising) with open casserole. The food is caramelised in little fat to retain its juices: scallops, rib steak, steak, stew, small fish, poultry in pieces, potatoes, etc.
- STEWING, cooking by exchange in a covered casserole: sliced veal shank, potatoes, etc.
- GRILL ROASTING IN THE OVEN, cooking by heat, without humidity, turning the food quickly after browning.

CASSERUOLA OVALE

Ideale per la cottura di pollame o selvaggina di grandi dimensioni, la griglia interna facilita il sollevamento del contenuto. Adatta per BRASARE, BOLLIRE, STUFARE, GRATINARE, ARROSTIRE e CUOCERE AL FORNO e AL VAPORE.

OVAL CASSEROLE

Ideal for cooking large chicken or game, the internal grill facilitates lifting of the content. Suitable for BRAISING, BOILING, STEWING COOKING AU GRATIN, ROASTING and COOKING BY OVEN or STEAM.



CASSERUOLA A 1 MANICO

Un recipiente progettato per l'uso con una sola mano, consentendo di sorreggere la casseruola mentre si mescola. Serve per BRASARE, ARROSTIRE, STUFARE e GRATINARE.

SAUCEPAN

A container designed for use with one hand, allowing you to hold the saucepan as you mix. Used for BRAISING, ROASTING, STEWING and COOKING AU GRATIN.

PADELLA

Le tipologie di padella sono varie:

- LIONESE, con parete svasata bassa. Serve per FRIGGERE, MANTECARE e per la FINITURA dei primi piatti.
- PADELLA PER CREPES: questa padella è progettata specificatamente per preparare crepes sottili. Di solito presenta una superficie piana e ampia, ideale per stendere l'impasto in maniera uniforme, e i bordi bassi che facilitano il giramento e il sollevamento delle crepes senza rovinarle.
- PADELLA CILINDRICA, in genere usata per FRIGGERE, CUOCERE AL SALTO (per rapprensione), per COTTURE VELOCI (uova, etc.) e per CARAMELLARE.
- PADELLA ALTA. Ideale per cotture AL SALTO, MANTECARE, FRIGGERE e per la finitura dei primi piatti.



FRYING PAN

There are various types of frying pan:

- LYONNAISE, with low, countersunk sides.

Used for FRYING, CREAMING and for FINISHING first courses.

- PANCAKE FRYING PAN: this frying pan is designed specifically to prepare thin pancakes. It usually has a flat, broad surface, ideal for even pouring of the mix, with low sides to facilitate turning and lifting the pancake without damaging it.
- CYLINDRICAL FRYING PAN, generally used for FRYING, SAUTÉING (caramelising), for SLOW COOKING (eggs, etc.) and for CAMELISING.
- HIGH FRYING PAN. Ideal for SAUTÉING, CREAMING, FRYING and for FINISHING first courses.



TEGAME

È un recipiente rotondo a fondo piatto e pareti basse, usato per cotture veloci (uova, etc.). Può essere usato per ARROSTIRE, BRASARE e STUFARE.

FRYING PAN

It is a round container with a flat bottom and low sides, used for fast cooking (eggs, etc.). It can be used for ROASTING, BRAISING and STEWING.

TEGLIA

È una placca di forma rettangolare adatta per BRASARE, STUFARE, ARROSTIRE e cuocere al FORNO e al VAPORE.

ROASTING PAN

It is a rectangular tin suitable for BRAISING, STEWING, ROASTING and COOKING by OVEN or STEAM.



BISTECCHIERA O PIASTRA

Le bistecchiere e le piastre con griglia sono generalmente di forma quadrata o rettangolare e presentano al loro interno delle incavature, la cui funzione è quella di aumentare la regolarità del riscaldamento. La bistecchiera si rivela un utensile ideale per grigliare cibi con precisione, ottenendo risultati uniformi grazie alla disposizione delle incavature e alla distribuzione omogenea del calore sulla sua ampia superficie.

GRILL PAN OR FLAT GRILL

Grill or flat grills are generally square or rectangular shaped and have grooves inside them, whose function is to increase heat regulation. The grill is an ideal tool for grilling food with precision, achieving uniform results thanks to the arrangement of the grooves and the homogeneous heat distribution over its large surface.



WOK

Il wok è uno strumento di cottura molto versatile, tipico della cucina asiatica. Ha una forma a mezzaluna conca e una parete alta inclinata. Questa forma permette di distribuire uniformemente il calore sulla superficie di cottura e consente una preparazione rapida. È uno strumento in grado di svolgere diversi tipi di cottura, principalmente la FRITTURA.

WOK

A wok is a very versatile cooking tool, typical of Asian cuisine. It has a concave crescent shape and high sloped sides. This shape allows even heat distribution on the cooking surface and allows quick preparation. It is a tool capable of performing different types of cooking, mainly FRYING.



TORTIERA

La tortiera di solito è rotonda, ma può avere anche forme particolari ed è adatta per cuocere torte, dolci e pasticcini al forno.

CAKE TIN

Cake tins are usually round shaped, but can have particular shapes and are suitable for baking cakes, desserts and pastries in the oven.



RECIPIENTI & COTTURE

COOKING VASSELS & COOKING

	BOLLIRE • BOIL	SBOLLIRE • SIMMER	SBIANCARE • BLANCH	AL VAPORE • STEAM	AFFOGARE • POACH	A BAGNOMARIA • BAIN-MARIE	BRASARE • BRAISE	STUFARE • STEW	ARROSTIRE • ROAST	SALTARE • SAUTE	SALSA • SAUCES	ROSOLARE • BROWN	GRIGLIARE • GRILL	GLASSARE • GLAZE	SPEZZATI • CASSEROLE	GRATINARE • AU GRATIN
PENTOLA POT	☞	☞	☞	☞												
PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER	☞	☞	☞	☞												
BAGNOMARIA BAIN-MARIE						☞										
CASSERUOLA BASSA LOW CASSEROLE					☞	☞			☞					☞	☞	☞
CASSERUOLA 1/2 ALTA 1/2 DEEP CASSEROLE					☞	☞					☞			☞	☞	
CASSERUOLA ALTA DEEP CASSEROLE	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞			☞					
SAUTER SAUTER									☞			☞		☞	☞	☞
SAUTEUSE CONICA CONICAL SAUTER											☞	☞		☞		☞
SAUTEUSE BOMBATA ROUND SAUTER											☞	☞		☞		☞
TEGAME FRYING PAN									☞					☞	☞	☞
TEGAME OVALE OVAL FRYING PAN									☞					☞		☞
PADELLA FRYING PAN									☞	☞		☞		☞		☞
CASSERUOLA BASSA 1 M LOW SAUCEPAN					☞						☞	☞		☞	☞	
CASSERUOLA ALTA 1 M DEEP SAUCEPAN		☞	☞		☞						☞					
ROSTIERA OVEN DISH									☞							☞
BRASIERA BRASING PAN							☞	☞	☞							
CASSERUOLA OVALE OVAL CASSEROLE							☞	☞	☞							
PESCIERA FISH PAN	☞	☞														
GRIGLIA GRILL PAN													☞			
PIASTRA FLAT GRILL													☞			

☞
 “Per ogni
 recipiente la
 sua cottura
 “To each
 container its
 own cooking

RIVESTIMENTI ANTIADERENTI NON-STICK COATING

PPG



N° DI STRATI: **3**
RESISTENZA: 25.000 cicli
NO. OF PLY: **3**
RESISTANCE: 25.000 cycles



N° DI STRATI: **2**
RESISTENZA: 50.000 cicli
NO. OF PLY: **2**
RESISTANCE: 50.000 cycles



N° DI STRATI: **4**
RESISTENZA: 80.000 cicli
NO. OF PLY: **4**
RESISTANCE: 80.000 cycles



N° DI STRATI: **4**
RESISTENZA: 60.000 cicli
NO. OF PLY: **4**
RESISTANCE: 60.000 cycles



N° DI STRATI: **3**
RESISTENZA: 8.000 cicli
NO. OF PLY: **3**
RESISTANCE: 8.000 cycles

INTERNATIONAL



N° DI STRATI: **3**
RESISTENZA: 10.000 cicli
NO. OF PLY: **3**
RESISTANCE: 10.000 cycles



N° DI STRATI: **2**
RESISTENZA: 3.000 cicli
NO. OF PLY: **2**
RESISTANCE: 3.000 cycles

ECOTECH

CERAMICO SENZA PFAS

CERAMIC WITHOUT PFAS

Rivestimento antiaderente ecosostenibile ceramico Sol-Gel senza PFAS, PFOA, PTFE e nickel.

Sol-Gel ceramic eco-friendly and non-stick coating without PFAS, PFOA, PTFE and nickel.

ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

CHALET

CHALET ECOTECH 

K-BLACK ECOTECH 

MATERIC

POWER

ST1-PRO

ST-ALU

STARDUST

antiaderente
non-stick coating

Natura

EcoTech

EcoTech

Quantanium

Xylan Plus

Quantanium

Quantanium

Thunder

ALLUMINIO STAMPATO PRESSED ALUMINUM

TENDER ECLISSE

TENDER TOTAL BLACK

antiaderente
non-stick coating

Eclipse HB

Eclipse HB

SENZA PFOA PFOA FREE

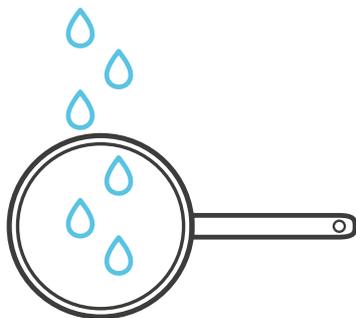
Tutti i nostri prodotti con rivestimento antiaderente non prevedono l'uso di PFOA.

All our products with non-stick coating are PFOA-free.



MANUTENZIONE ANTIADERENTE

NON-STICK COATING CARE ADVISE



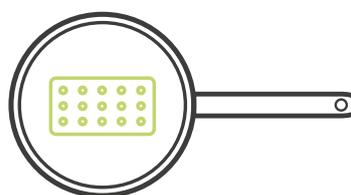
Lavare la padella nuova, per pulire è sufficiente acqua calda e detersivo.
Clean the new frying-pan, clean with hot water and detergent.



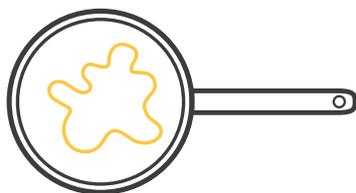
Adatta al lavaggio in lavastoviglie.
Can be washed in dish-washer.



Permette di cucinare anche senza grassi.
No-fat cooking.



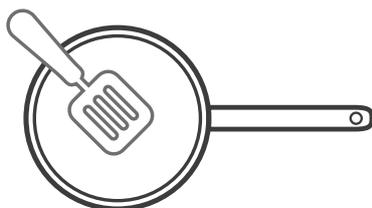
Usare detersivi e pagliette abrasivi solo se l'etichetta ne indica la compatibilità con i rivestimenti antiaderenti.
Use detergents or abrasive steel wools only if the label indicates they are compatible with non-stick coatings.



Prima dell'uso condizionare con olio.
Brush with oil before use.



Evitare le temperature estreme durante la cottura (non superate i 260°C).
Avoid extreme temperatures during cooking (do not exceed 260°C).



I marchi dei rivestimenti antiaderenti più avanzati tecnologicamente permettono l'utilizzo di utensili metallici.
The most technologically advanced trademarks of non-stick coatings can be used with metal utensils.

DIAMETRO & PORZIONI

DIAMETER & PROPORTIONS



RAPPORTO DIAMETRO/ PORZIONI PADELLA

FRYING PAN DIAMETER/
PORTIONS RATIO

*“A ognuno la sua!
“To each their own!*

Un suggerimento per scegliere la padella della giusta dimensione adatta alla vostra famiglia.
A suggestion when choosing the right size frying pan for your family.

consigliato per suitable for	Ø cm
	20
	22
	24
	26
	28
	30

FORNO

OVEN



ACCIAIO 18/10

STAINLESS STEEL 18/10



“Pasta, patate e pesce...tutto al forno!
“Pasta, potatoes and fish...all in the oven!”

Articoli per il forno in acciaio inossidabile 18/10. Disponibili in diverse forme e dimensioni per ogni tipo di pietanza.

Ovenware in 18/10 stainless steel. Available in different shapes and sizes for every dish.



teglia rettangolare
roasting pan

548106..

cm | 25x18 | 30x21 | 35x25



coperchio per teglia rettangolare
lid for roasting pan

548128..

cm | 25x18 | 30x21 | 35x25



vassoio gratin
serving tray gratin

509368..

cm | 40x21 | 45x23 | 50x27



legumiera ovale
vegetable dish

509046..

cm | 30x20* | 50x32*

***IN ESAURIMENTO**
***OUT OF STOCK**



ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

*“Una linea nuova e di qualità.
“A new, quality line.*

Linea di pentole a pressione in acciaio inox 18/10 con chiusura a baionetta. I manici ergonomici sono prodotti in bakelite nera con dettagli gialli. Il corpo delle pentole presenta un fondo termodiffusore a 3 strati adatto per la cottura a induzione. Ha una valvola di regolazione della pressione a 2 livelli e possiede 3 sistemi di sicurezza.

Line of pressure cookers in 18/10 stainless steel with Bayonet closure. The ergonomic handles are made of black Bakelite with yellow detail. The body of the pots has a 3-ply heat diffusing bottom suitable for induction cooking. It has a 2-level pressure adjustment valve and 3 safety systems.



pentola a pressione
pressure cooker

38005106

lt | 6

RAME



RAME COPPER

*“Tipologia di prodotto indispensabile per la pasticceria.
“Indispensable type of product for pastry making.”*

Linea in rame puro al 99% con interno in stagno puro al 99% prodotta con materiali idonei al contatto alimentare. Manici e maniglie in fusione di ottone e rifiniti a mano.

Una linea di pentolame che fa del Made in Italy il suo punto di forza. L'assenza di nickel la rende utilizzabile per cucinare pietanze destinate a coloro che ne sono allergici. L'altissima conducibilità termica del rame garantisce un'ottima precisione nella regolazione della temperatura, oltre all'altissimo risparmio energetico.

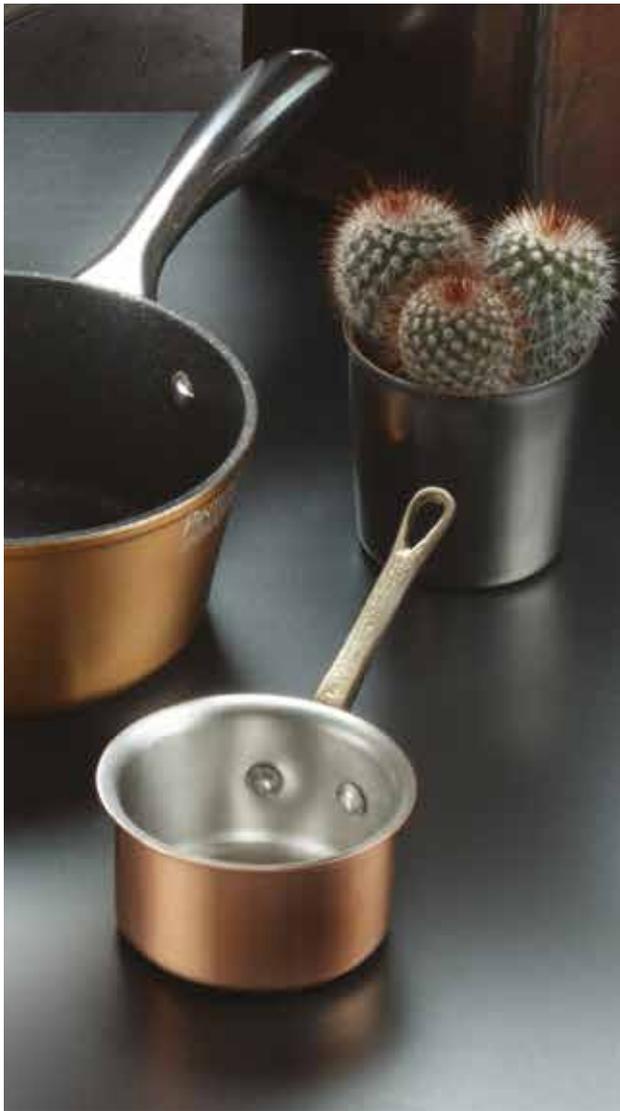
99% pure copper line in 99% pure tin manufactured with materials suitable for contact with food. Handles in cast brass and finished by hand. A line of pots Made in Italy, its strength. The absence of Nickel means it can be used to cook dishes for those with allergies. The very high thermal conductivity of copper guarantees excellent temperature adjustment precision, as well as optimum energy savings.

MADE IN ITALY



NICKEL
FREE





casseruola alta
deep casserole
364005..

Ø cm	14	16	20	24
------	----	----	----	----



casseruola bassa
low casserole
364009..

Ø cm	20	24	30	36
------	----	----	----	----



tegame
frying pan two handles
364023..

Ø cm	18	24	28	32	36
------	----	----	----	----	----



casseruola 1 manico
saucepan
364006..

Ø cm	8	10	12	14	16
------	---	----	----	----	----



padella
frying pan
364025..

Ø cm	18	22	24	26
Ø cm	28	32	36	



paiolo con manico in acciaio
cauldron with stainless steel handle
36407026

Ø cm	26
------	----



coperchio
lid
364035..

Ø cm	12	14	16	20	24
Ø cm	28	30	32	36	

ristagnatura per casseruole
copper casseroles retinning

Ø cm	14	16	20
Ø cm	24	30	36

ristagnatura per padelle e tegami
copper frying pans and roasting pans retinning

Ø cm	18	20	24	26
Ø cm	28	32	36	

EXCALIBUR



FERRO IRON

*“Produzione Italiana e versatilità in una linea unica.
“Italian production and versatility in a single line.*

Linea in ferro ad alto spessore idoneo al contatto alimentare. Manici ergonomici in acciaio rivettati. Il ferro rende il prodotto ottimo per un utilizzo su induzione, oltre che per gli altri utilizzi. L'assenza di nickel la rende utilizzabile per cucinare pietanze destinate a coloro che ne sono allergici. L'utilizzo è particolarmente indicato per frittura, cottura alla piastra, arrostitura, brasatura, caramellatura.

Very thick iron line suitable for contact with food. Ergonomic handles in riveted steel. The iron makes the product excellent for use on induction, as well as for other uses. The absence of nickel means it can be used to cook dishes for those with allergies. It is particularly indicated for frying, grill cooking, grill roasting, braising and caramelising.

MADE IN ITALY



NICKEL
FREE





crepiere
crêpe frying pan
361045..

Ø cm	20	24	28
------	----	----	----



tegame
frying pan two handles
36102332

Ø cm	32
------	----



wok 2 maniglie
wok with 2 handles
36109M36

Ø cm	36
------	----



wok
wok
36109F34

Ø cm	34
------	----



padella
frying pan
361054..

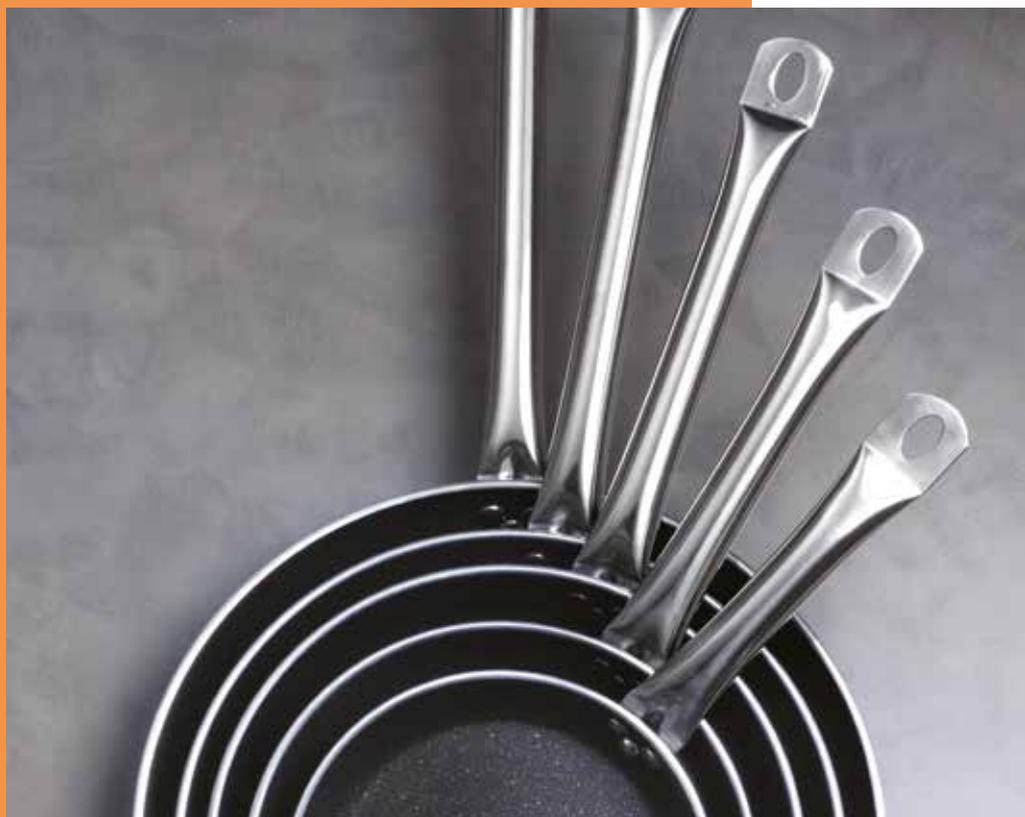
Ø cm	12	18	20	22	24
Ø cm	26	28	30	32	34



padella fonda
deep frying pan
3610C5..

Ø cm	24	28
------	----	----

ST1-PRO



ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

*“Dai professionisti ai cuochi più esigenti.
“For professionals to the most demanding cooks.*

Le padelle ST1-PRO offrono un'antiaderenza eccezionale grazie alla finitura ruvida degli interni. Realizzate in alluminio forgiato ad alto spessore con bordo di 5 mm, rivestimento esterno verniciato nero e rivestimento interno antiaderente a tre strati long-life. Manico tubolare professionale anti-scottatura. Tripla rivettatura in acciaio inox per una resistenza duratura.

ST1-PRO frying pans offer exceptional non-stick properties thanks to their coarse interior finish. Made of very thick forged aluminium with 5 mm rim, black painted exterior coating and three, non-stick interior long-life ply. Professional, scald-proof tubular handle. Triple riveting in stainless steel for durable strength.



padella
frying pan
397025..

Ø cm	20	24	26	28	32	36
------	----	----	----	----	----	----

ST-ALU



ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

*“Il meglio dell’alluminio forgiato per una cottura professionale.
“The best forged aluminium for professional cooking.*

La linea di padelle ST-ALU, realizzata in alluminio forgiato con bordo rinforzato ad alto spessore (4 mm), è la scelta preferita dai professionisti della ristorazione. I manici in acciaio inox tubolare sono saldamente fissati al corpo della padella mediante tripla rivettatura. Il fondo full induction garantisce la massima versatilità su tutti i piani di cottura, inclusa l'induzione. L'interno antiaderente di ultima generazione, a 3 strati e privo di PFOA, assicura una resistenza eccezionale.

The ST-ALU range of frying pans, made of forged aluminium with reinforced, very thick (4 mm) reinforced rim is the preferred choice of catering professionals. The tubular stainless steel handles are firmly attached to the body of the pan by means of triple riveting. The FULL INDUCTION bottom guarantees maximum versatility on all hobs, including induction. The latest generation, non-stick interior with 3 ply and PFOA-free ensures exceptional strength.



padella
frying pan
398025..

Ø cm	24	28	32	36
------	----	----	----	----

MATERIC



ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

*“Accattivante che non passa inosservata.
“Captivation that doesn’t go unnoticed.*

I manici delle padelle MATERIC PINTI1929 sono di tipo air flow in acciaio inox, leggero, ergonomico ed anti scottatura, fissate con doppia rivettatura in acciaio inox ad alta resistenza. Fondo adatto all’induzione full induction. Interno antiaderente a 3 strati, senza PFOA, con finitura ruvida per un’antiaderenza eccezionale.

The handles of the MATERIC Pinti1929 frying pans are an AIR FLOW Type in stainless steel. They are light, economic and scald-proof, fastened with double high strength, stainless steel riveting. Bottoms suitable for full induction. Three-ply, non-stick interior, PFOA-free, with coarse finish for exceptional non-stick coating.





wok con coperchio
wok with lid
38309528
Ø cm | 28



crepiere
crêpe frying pan
38304525
Ø cm | 25



padella
frying pan
383025..

Ø cm	20	22	24	26
Ø cm	28	30	32	



bistecchiera grill
grill pan
38305326
cm | 26x26



casseruola alta con coperchio
deep casserole with lid
3830V1..

Ø cm	20	24	28
------	----	----	----



casseruola 1 manico
saucepan
38300616

Ø cm	16
------	----



coperchio
lid
38203A..

Ø cm	16	20	22	24
Ø cm	26	28	30	

CHALET



ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

*“Tradizione e innovazione.
“Tradition and innovation.*

Linea in alluminio forgiato con bordo rinforzato, manici soft-touch con un elegante effetto legno e fondo adatto all'induzione hole induction. Interno antiaderente effetto pietra, senza PFOA. La serie è completa di coperchi in vetro con anello di acciaio, valvola di sfogo e pomolo in bakelite soft-touch effetto legno.

Forged aluminium line with reinforced rim, soft touch handles with an elegant wood effect, suitable for hole induction. Non-stick interior, with wood effect, PFOA-free. The series come with glass lids with steel ring, vent valve and soft touch knob in Bakelite with wood effect.



CHALET FAMILY





casseruola alta con coperchio
 deep casserole with lid
 3890V1..

Ø cm	20	24	26	28
------	----	----	----	----



casseruola alta
 deep casserole
 38900526

Ø cm	26
------	----



casseruola bassa con coperchio
 low casserole with lid
 3890V726

Ø cm	26
------	----



casseruola bassa
 low casserole
 38900926

Ø cm	26
------	----



casseruola 1 manico
 saucepan
 38900616

Ø cm	16
------	----



wok con coperchio
 wok with lid
 38909528

Ø cm	28
------	----



padella fonda
 deep frying pan
 3890C528

Ø cm	28
------	----



padella
 frying pan
 389025..

Ø cm	20	22	24	26	28	30
------	----	----	----	----	----	----



crepiere
 crêpe frying pan
 38904525

Ø cm	25
------	----



bistecchiera grill
 grill pan
 38905328

cm	28x28
----	-------



set padelle
 frying pans set
 389025..

Ø cm	20/24	24/28	20/24/28
pcs	2	2	3



coperchio
 lid
 38903A..

Ø cm	16	20	22	24
Ø cm	26	28	30	



ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM



PFAS
PFOA
FREE

*“Tradizione, innovazione, ecologia.
“Tradition, innovation, ecology.*

Serie CHALET ECOTECH realizzata in alluminio forgiato con manici soft-touch effetto legno. Presenta un rivestimento interno antiaderente ceramico, garantendo massima sostenibilità ambientale senza PFAS, PFOA, nickel e PTFE.

The CHALET ECOTECH series is made of forged aluminium with soft touch handles with wood effect. With an internal, ceramic, non-stick coating guaranteeing maximum environmental sustainability, PFAS, FFOA, nickel and PTFE-free.



padella
frying pan
412025..

Ø cm	20	24	28
------	----	----	----

NEW



ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

*“La sostenibilità in cucina si veste di nero.
“Sustainability in the kitchen dressed in black.”*

Padelle K-BLACK con rivestimento antiaderente ceramico, queste padelle in alluminio forgiato sono una scelta sostenibile, priva di PFAS, PFOA, nickel e PTFE. Il fondo hole induction, il manico in bakelite nera e la verniciatura esterna nera le rendono non solo ecologiche ma anche eleganti e funzionali.

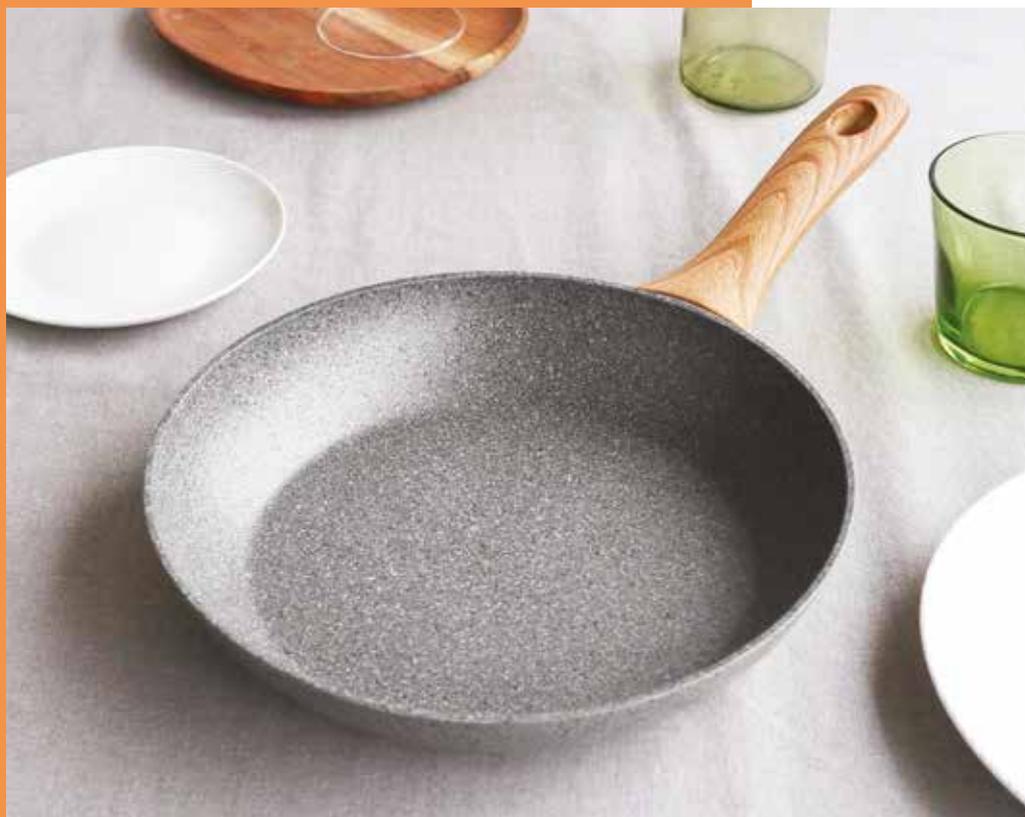
K-BLACK frying pans with ceramic, non-stick coating. These frying pans are a sustainable choice, being PFAS, PFOA, nickel and PTFE-free. The hole induction bottom, the black Bakelite handle and the external, black enamel not only make them ecological, but also elegant and functional.



padella
frying pan
404025..

Ø cm	20	24	28
------	----	----	----

K-BLACK ECOTECH



ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM



*“Per una cottura sana senza grassi.
“For healthy, fat-free cooking.*

Il corpo in alluminio forgiato offre robustezza (spessore 2,5 mm, bordo rinforzato 3,5 mm), mentre il rivestimento antiaderente effetto pietra assicura prestazioni superiori. Il fondo hole induction, il parafiamma grigio e il manico in bakelite effetto legno completano il design.

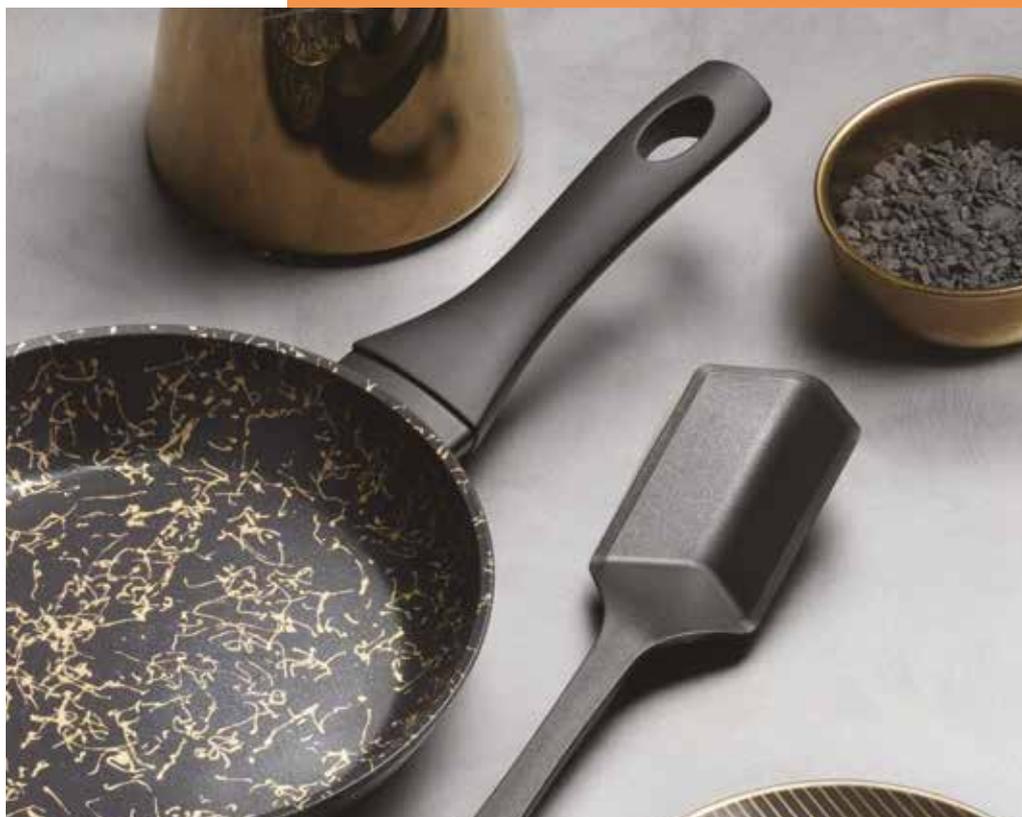
The forged aluminium body offers robustness (2.5 mm thick, reinforced rim 3.5 mm), while the stone effect, reinforced coating ensures superior performance. The hole induction bottom, the flame-proof base in grey and the handle in wood effect Bakelite complete the design.



padella
frying pan
402025..

Ø cm	20	24	28
------	----	----	----

STARDUST



THUNDER
NON-STICK COATING
3 LAYERS
Abrasion resistance
≥ 10000 cycles



ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

*“Un tocco di originalità nella cucina.
“A touch of originality in the kitchen.*

Linea in alluminio forgiato, manici soft-touch, fondo adatto all'induzione hole induction. Interno antiaderente di ultima generazione, senza PFOA, con una particolare trama che rende ogni pezzo unico.

Forged aluminium line with soft touch handles, bottom suitable for hole induction. The latest generation, non-stick, PFOA-free interior, with a particular texture that makes each piece unique.



IN ESAURIMENTO
OUT OF STOCK

padella
frying pan
390025..

Ø cm	20	24	28	30
------	----	----	----	----



coperchi in vetro
glass lids
971009..

Ø cm	20	24
Ø cm	28	30

POWER



ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

*“Utilizzo affidabile e duraturo.
“Reliable and long-lasting use.*

Linea in alluminio forgiato, manici in bakelite soft-touch, e fondo adatto all'induzione hole induction. Interno antiaderente Xylan Plus, senza PFOA. La serie è completa di coperchi in vetro con anello di acciaio, valvola di sfiato e pomolo in bakelite soft-touch.

Line in forged aluminium, handles in soft touch Bakelite and bottom suitable for hole induction. Xylan Plus, non-stick interior, PFOA-free. The series come with glass lids with steel ring, vent valve and knob in soft touch Bakelite.





casseruola alta con coperchio
deep casserole with lid
3800V1..

Ø cm | 20 | 24



casseruola 1 manico
saucepan
38000616

Ø cm | 16



wok con coperchio
wok with lid
38009528

Ø cm | 28



crepiere
crêpe frying pan
38004526

Ø cm | 26



bistecchiera grill
grill pan
38005328

cm | 28



padella
frying pan
380025..

Ø cm	20	22	24
Ø cm	26	28	30



coperchio
lid
38003A..

Ø cm	16	20	22	24
Ø cm	26	28	30	



set padelle
frying pans set

cod.	38002501	38002502	38002503
Ø cm	20/24/28	20/24	24/28
pcs	3	2	2

TENDER TOTAL BLACK



ALLUMINIO STAMPATO PRESSED ALUMINUM

*“Professionale e domestico si incontrano.
“Where professionalism and domesticity combine.*

Linea in alluminio con manici tubolari in acciaio inox 18/10 con guaina protettiva in silicone. Interno con rivestimento antiaderente Eclipse HB, adatto all'uso professionale, senza PFOA. Una linea di pentolame che fa del Made in Italy il suo punto di forza. L'assenza di nickel permette di soddisfare le esigenze di tutti. Ottima per cotture al salto, a parete, lente e a fuoco moderato.

Aluminium line with tubular 18/10 stainless steel handles with protective sheath in silicone. Internal Eclipse HB, non-stick coating suitable for professional use, PFOA-free. A cookware line Made in Italy, its strength. The absence of nickel means it meets all needs. Excellent for sautéing, browning, slow cooking and at medium heat.

MADE IN ITALY

PPG Eclipse™ HB
High-build reinforced non-stick coating



NICKEL
FREE



padella bassa (4 mm)
low frying pan (4 mm)
374L25..

Ø cm	20	24	28
Ø cm	32	36	40



padella alta (4 mm)
deep frying pan (4 mm)
374LC5..

Ø cm	20	24	28
Ø cm	32	36	40



TENDER ECLISSE



ALLUMINIO STAMPATO PRESSED ALUMINUM

*“Per piatti gustosi come quelli dei migliori ristoranti.
“For dishes as tasty as those in the best restaurants.”*

Linea in alluminio con manici e maniglie tubolari in acciaio inox 18/10 applicati con rivetti. Interno antiaderente con ricopertura Eclipse HB, adatto all'uso professionale, senza PFOA. Una linea di pentolame che fa del Made in Italy il suo punto di forza. L'assenza di nickel permette di soddisfare le esigenze di tutti. Ottima per cotture al salto, a parete, lente e a fuoco moderato.

Aluminium line with 18/10 stainless steel tubular handles applied with rivets. Internal Eclipse HB, non-stick coating suitable for professional use, PFOA-free. A cookware line Made in Italy, its strength. The absence of nickel means it meets all needs. Excellent for sautéing, browning, slow cooking and at medium heat.

MADE IN ITALY

PPG Eclipse™ HB
High-build reinforced non-stick coating



NICKEL
FREE



casseruola alta
deep casserole

350905..

Ø cm	20	24	28	32
------	----	----	----	----



casseruola bassa
low casserole

350909..

Ø cm	20	24	28	32	36
------	----	----	----	----	----



tegame
frying pan two handles

350923..

Ø cm	28	32	36	40
------	----	----	----	----



casseruola alta 1 manico
deep saucepan

350906..

Ø cm	16	20	24	28
------	----	----	----	----



casseruola bassa 1 manico
low saucepan

350910..

Ø cm	16	20	24	28	32
------	----	----	----	----	----



padella bassa (4 mm)
low frying pan (4 mm)

374925..

Ø cm	20	24	28
Ø cm	32	36	40



padella alta (4 mm)
deep frying pan (4 mm)

3749C5..

Ø cm	20	24	28
Ø cm	32	36	40

TENDER ALU



ALLUMINIO STAMPATO PRESSED ALUMINUM

*“Serie professionale per piatti da chef.
“Professional series for chef-like dishes.*

La serie TENDER ALU rappresenta una collezione completa pensata per il settore professionale. Privi di nickel, tutti i prodotti della serie sono realizzati in alluminio puro al 99,5%, sicuro per il contatto alimentare. Le maniglie e i manici, realizzati in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico, offrono praticità e resistenza. Questa linea, interamente Made in Italy, è la scelta ideale per cotture lente a fuoco moderato e per la cottura al salto.

The TENDER ALU series is a complete collection designed for the professional sector. Nickel-free, all the products in the series are manufactured in 99.5% pure aluminium, safe for contact with food. The handles are manufactured in “stay cool” 18/10 tubular stainless steel, offering practicality and strength. This line, which is entirely Made in Italy, is the ideal choice for slow cooking at medium heat and for sautéing.

MADE IN ITALY



NICKEL
FREE



pentola
pot

350003..

Ø cm	20	24	28	30	32
------	----	----	----	----	----



casseruola alta
deep casserole

350005..

Ø cm	20	24	28	30	32
------	----	----	----	----	----



casseruola bassa
low casserole

350009..

Ø cm	20	24	28	32	36
------	----	----	----	----	----



casseruola alta 1 manico
deep saucepan

350006..

Ø cm	16	20	24	28
------	----	----	----	----



casseruola bassa 1 manico
low saucepan

350010..

Ø cm	16	20	24	28
------	----	----	----	----



padella bassa (4 mm)
low frying pan (4 mm)

374025..

Ø cm	20	24	28
Ø cm	32	36	40



padella alta (4 mm)
deep frying pan (4 mm)

3740C5..

Ø cm	20	24	28
Ø cm	32	36	40



coperchio
lid

350030..

Ø cm	16	20	24	28
Ø cm	30	32	36	40

CAFFETTIERE MOKA

COFFEE MAKERS



ALLUMINIO

ALUMINUM

BLACK & WOOD	p.167
CAPRI	p.164
CAPRI FULL INDUCTION	p.165
CHALET	p.166



CAPRI



ALLUMINIO ALUMINUM



*“Per un caffè più buono e più profumato.
“For the best, most scented coffee.*

Manici e pomoli in resina fenolica termoindurente anticottatura con le guarnizioni in silicone. La struttura e la progettazione permettono un' estrazione totale di tutte le sostanze aromatiche, oltre che un importante risparmio energetico.

Handles and knobs in thermosetting, scald-proof phenolic resin with silicone gaskets. The structure and design fully draw out all the aromatic substances, as well as considerable energy savings.



caffettiera
coffee maker
552404..

cups	½		1		3		6		9		12
------	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	----

CAPRI FULL INDUCTION



ALLUMINIO ALUMINUM

*“Il sapore del caffè ricco e avvolgente.
“The flavour of rich and enticing coffee.”*

La Moka CAPRI FULL INDUCTION unisce eleganza e funzionalità. Realizzata in alluminio con fondo in acciaio per poter essere utilizzata su tutti i piani cottura, compresa l'induzione. I manici sono antiscottatura e le guarnizioni in silicone garantiscono un'estrazione completa delle sostanze aromatiche, offrendo un caffè ricco e appagante.

The Moka CAPRI FULL INDUCTION combines elegance and functionality. Made in Aluminium with a steel base for use on all hobs, including induction. The handles are scald-proof and the silicone gaskets guarantee complete extraction of the aromatic substances, offering rich and fulfilling coffee.



caffettiera
coffee maker
552514..

cups | 3 | 6

CHALET



ALLUMINIO ALUMINUM



CHALET FAMILY

*“Il vero gusto del caffè.
“The right taste of coffee.”*

CHALET è un'opzione versatile per soddisfare le esigenze di ogni amante del caffè, garantendo un risultato delizioso in pochi minuti. La moka è realizzata con corpo in alluminio verniciato effetto pietra, manico e pomolo in polipropilene antiscottatura con rivestimento effetto legno, guarnizioni in silicone. Design pratico con manico ergonomico per una presa facile e sicura.

CHALET is a versatile option to meet the needs of every coffee enthusiast, providing delicious coffee in a few minutes. The Moka is made in a stone effect, painted aluminium body, handle and knob in scald-proof, polypropylene with wood effect coating and silicone gaskets. Practical design with ergonomic handle for easy and safe grip.



caffettiera
coffee maker

552604..

cups | 1 | 3 | 6

BLACK & WOOD



ALLUMINIO ALUMINUM

*“Tradizione nel gusto, modernità nel design.
“Traditional flavour, modern design.*



La linea BLACK&WOOD, in alluminio verniciato nero opaco, con manici e pomoli in polipropilene antiscottatura e rivestimento soft-touch effetto legno, unisce un design classico a uno stile contemporaneo. La sua struttura consente un'estrazione completa degli aromi per un caffè dal gusto ricco e avvolgente.

The BLACK&WOOD line, in matt black painted aluminium, with scald-proof, polypropylene handles and knobs wood effect, soft touch coating combines a classic design and contemporary style. Its structure allows complete extraction of the aromas for rich tasting and enticing coffee.



caffettiera
coffee maker
552704..

cups	1	3	6
------	---	---	---

ACCESSORI PREPARAZIONE

PREPARATION TOOLS



ACCESSORI ACCESSORIES	p.182
ASTRA	p.170
CHALET	p.188
COMET	p.174
ELLISSE	p.176
LIVING	p.193
MOLLE BUFFET BUFFET TONGS	p.180
PITAGORA	p.173
PROFESSIONAL	p.190
SILICONE ORANGE	p.186



ASTRA



ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

*“Una gamma completa di utensili in acciaio.
“A complete range of steel utensils.*

Scopri la perfezione culinaria con la nostra serie di utensili ASTRA, realizzata interamente in acciaio inox 18/10. Una collezione completa di mestoli e utensili che soddisfa ogni tua esigenza per un servizio impeccabile a tavola e in cucina. Eleva la tua esperienza culinaria con ASTRA, la scelta ideale per gli amanti della qualità.

Discover culinary perfection with our series of ASTRA utensils, made entirely in 18/10 stainless steel. A complete collection of ladles and utensils to meet every need for an impeccable table and kitchen service. Elevate your culinary experience with ASTRA, the ideal choice for lovers of quality.





forchetta 5 punte
5 prong fork
07600143

cm | 30



cucchiaine risotto
rice spoon
07600280

cm | 28



cucchiaine forato
perforated spoon
07600260

cm | 26



coltello servire
serving knife
07600069

cm | 32



cucchiaine servire
serving spoon
07600060

cm | 26



pala lasagne
spatula lasagne
07600080

cm | 28



pala torta
cake server
07600081

cm | 30



pala uovo
egg lifter
07600082

cm | 28



cucchiaine pizzaiolo
tomato spoon
07600014

cm | 28



forchettone 3 punte multiuso
3 prong fork
07600288

cm | 30



pala fritto
spatula
07600083

cm | 30



servispaghetti
spaghetti server
07600018

cm | 30



cucchiaine ghiaccio
ice spoon
07600289

cm | 24



mestolo salsa
sauce ladle
0760007..

Ø cm | 5 | 6 | 8

ASTRA



forchettone
carving fork
07600016

cm | 34



forchettone curvo
curved carving fork
07600017

cm | 33



forchettone insalata
salad fork
07600015

cm | 28



cucchiataione multiuso
serving spoon
07600059

cm | 30



cucchiataione multiuso forato
perforated spoon
07600259

cm | 30



forchetta per vassoio
serving fork
07600033

cm | 20



forchettone servire per vassoio
serving fork
07600088

cm | 24



cucchiataione servire
serving spoon
07600087

cm | 24



forchettone insalata
salad fork
076000CF

cm | 24



cucchiataione multiuso forato
perforated spoon
07600287

cm | 24



cucchiataione marmellata - miele
jam - honey spoon
076000CN

cm | 19



cucchiataione
serving spoon
07600040

cm | 20

ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10



PITAGORA



forchetta servire
serving fork
08100033

cm | 20



cucchiato servire
serving spoon
08100040

cm | 20



forchettone servire
serving fork
08100088

cm | 24



cucchiato servire
serving spoon
08100087

cm | 24



cucchiato multuso
multipurpose spoon
08100159

cm | 30

COMET



ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

*“Serie completa, dal design pulito ed elegante.
“Complete series, with clean and elegant design.*

Composta da cucchiaino, forchettone, servispaghetti, mestolo schiumarola, pala fritto. Tutti gli articoli terminano con una leggera piega per poter essere comodamente appesi.

Composed of a serving spoon, servicing fork, spaghetti server, ladle, skimmer, spatula. All the items terminate with a slight hook for easy hanging.



mestolo
ladle
509203B0
cm | 34,5



schiumarola
skimmer
509218B0
cm | 36,2



pala fritto
spatula
509226B0
cm | 34



asta appendimestoli (senza ganci)
kitchen tools rack (without hooks)
50928102
cm | 40



cucchiaine
serving spoon
509210B0
cm | 34,5



forchettone
serving fork
509217B0
cm | 34,5



servispaghetti
spaghetti server
509222B0
cm | 33

quintiglia con asta
(forchettone, cucchiaine, pala fritto, schiumarola, mestolo)
5 pcs kitchen tools set with rack
(serving fork, serving spoon, spatula, skimmer, ladle)
509247B0
pcs | 5

ELLISSE



ACCIAIO STAINLESS STEEL

*“Serie di utensili professionali.
“Series of professional utensils.*

Seri di utensili ELLISSE, caratterizzata da una gamma completa di strumenti e attrezzi professionali in acciaio inox 18/10. Ogni pezzo è progettato con cura, offrendo prestazioni impeccabili in cucina. La praticità incontra l'eleganza. I pratici ganci sui manici permettono di appendere gli utensili per averli sempre a portata di mano. La scelta perfetta per chi cerca qualità e professionalità.

The ELLISSE series of utensils, characterised by a complete range of professional instruments and equipment in 18/10 stainless steel. Each piece was carefully designed, offering impeccable performance in the kitchen. Practicality meets elegance. The practical hooks on the handles allows you to hang the utensils and have them always within reach. The perfect choice for those seeking quality and professionalism.





mestolo
ladle
7805211B
cm | 30
Ø cm | 9



forchettone
serving fork
7805215B
cm | 32



cucchiatore
serving spoon
7805217B
cm | 32,5



pala fritto
spatula
7805214B
cm | 33



schiumarola
skimmer
7805213B
cm | 36,5
Ø cm | 11



appendino 5 posti
hanger 5 hooks
71000013
cm | 33

quintiglia con asta
5 pcs kitchen tools set with rack
7805219B



pala taglia formaggi
cheese slicer
78000265
cm | 21



pala torta seghettata
cake server
78000259
cm | 26



pala pizza seghettata
pizza pie-server
78000232
cm | 27



pala uovo
egg lifter
78000256
cm | 25



grattugia piccola da tavolo
fine handy grater
78002806
cm | 26



passa the
tea stainer
78000238
cm | 22



grattugia piatta da tavolo
fine handy grater
78002807
cm | 24



taglia pasta
pastry cutter
78000242
cm | 18,5



frusta piatta
flat whisk
790414..
cm | 20 | 25



taglia pizza
pizza pie-cutter
78000243
cm | 18,5



taglia pasta/pizza 2 ruote
2 wheels pastry/pizza cutter
78000244
cm | 17



spatola lunga
long spatula
78000264
cm | 34

ELLISSE



spatola larga
gig spatula
78000270

cm | 26,5



schiazza patate
potato masher
78000549

cm | 30



cucchiaino forato
slotted spoon
7805218B

cm | 32,5



cucchiaino arriccio burro
butter cutter
78000233

cm | 18



forchetta carne 2 punte
utility fork
78000230

cm | 18,5



arriccio burro
butter cutter
78000269

cm | 19



dosatore gelato
ice-cream spoon
78000268

cm | 23,5



mestolo
ladle
7805212B

cm | 28
Ø cm | 6



forchetta patate
potato fork
78000234

cm | 16



pela patate
peeler
78000271

cm | 18,5



riga limoni
lemon zester
78002805

cm | 15,5



pela patate multiuso
peeler
78000225

cm | 18,5



apribottiglie/fora lattina
bottle opener
78000255

cm | 18,5



separatore uova
egg divider
78000266

cm | 20,5



scavino melone
melon baller

cod.	78000228	78000229
cm	18	18,5
Ø cm	22	28



apribarattoli universale
jar opener
78000901

cm	23,5
----	------



apriscatole
can opener
78000682

cm	20
----	----



spremi aglio
garlic press
78000868

cm	28,5
----	------



cannula leva torsolo
apple corer
78000227

cm	18,5
----	------



gratta carote
vegetable scraper
78000267

cm	23,5
----	------



manaretta
meat cleaver
78000251

cm	23,5
----	------



manaretta piccola
meat cleaver
78000250

cm	20,5
----	------



coltello formaggio 2 punte
cheese knife
78002803

cm	24,5
----	------



coltello cucina seghettato
kitchen knife
78002801

cm	29
cm blade	17



coltello medio seghettato
kitchen knife
78002804

cm	24
----	----



coltello spelucchino
paring knife
78002800

cm	19,5
cm blade	7,5

MOLLE BUFFET

BUFFET TONGS



ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

*“Molle buffet per un servizio impeccabile.
“Buffet tongs for an impeccable service.*

Serie di molle specializzate per ogni esigenza nel servizio a buffet: insalata, multiuso, dolce, spaghetti e verdure. Ogni molla è progettata per garantire prestazioni eccellenti e per elevare l'esperienza del servizio buffet con stile e funzionalità.

Series of specialist tongs for every need in the buffet service: salad, multi-purpose, cake, spaghetti and vegetables. Each tong was designed to guarantee excellent performance and elevate the buffet service experience with style and functionality.





molla insalata
salad tongs
58136620

cm | 20



molla multuso
multi purpose tongs
58137524

cm | 24



molla dolce
cake tongs
58136124

cm | 24



molla spaghetti
spaghetti tongs
58136924

cm | 24



molla verdure
vegetables tongs
58137424

cm | 24



molla servizio
serving tongs
58137224

cm | 24



molla arrosto
roast meat tongs
58136024

cm | 24



molla universale
all purpose tongs
58137324

cm | 24



molla pane
bread tongs
58136824

cm | 24



forbice dolce
cake tongs
581307..

cm | 16 | 20

ACCESSORI

ACCESSORIES



ACCIAIO

STAINLESS STEEL

*“I piccoli utensili che fanno la differenza in cucina.
“Small utensils making a difference in the kitchen.*

Tutti gli accessori in acciaio inox, sicuri per il contatto alimentare, per facilitarti nella preparazione dei piatti. Dalla pinza per affettati al passaverdura, fino al mattarello: tutto ciò di cui hai bisogno.

All the accessories in stainless steel, which are suitable for contact with food, facilitate dish preparation. From the sliced meat tongs to the vegetable mill, to the rolling pin: everything you need.



molla zucchero
sugar tongs
50919100

cm | 11



molla ghiaccio ELITE
ice tongs
50918900

cm | 15



molla ghiaccio dentata 18/10
ice tongs
50919300

cm | 16



molla ghiaccio
ice tongs
50919200

cm | 13



pinza affettati
sliced meat tongs
50907100

cm | 10



batticarne
meat mallet

cod.	50907306	50907315
gr	600	1500



pinza cuoco punte piegate
german ton bend
78500440

cm | 35



pinza cuoco
chef bend

cod.	58818330	58818335	58818340
cm	30	35	40



schiaccianoci 2 nicchie
nutcracker
50916001



forbice professionale
professional scissor
58734621



trinciapollo professionale
professional poultry shears
58730923



frusta
whisk
509164..

cm	25	30	35	40
----	----	----	----	----

ACCESSORI

ACCESSORIES



grattugia BARI
cheese grater
50908400



imbuto
funnel
50907820
Ø cm | 20



passaverdura
vegetable mill
50905000



mattarello
rolling
50908148
cm | 48



colapasta
colander
301062..

Ø cm	22	24
Ø cm	26	28



grattugia completa
cheese grater
50908700



cono cinese
chinois

cod.	78500350	78500351	78500352	78500353
Ø cm	13	17	19	20



passabrodo
strainer

cod.	71000106	71000114	71000116	71000118
Ø cm	6,3	13	16,5	18,5



base per bastardella
foot for mixing bowl
50904022
Ø cm | 22/28



bastardella semisferica con maniglie
semispheric-mixing bowl with handles
509039..

Ø cm	22x12h	28x15h
lt	3	6



insalatiera base piana
conical salad bowl
509038..

Ø cm	16x7h	18x8h	22x10h
lt	1	1½	2½
Ø cm	24x11h	26x12h	28x13
lt	3½	4½	5½



coppetta
bowl
509117..

Ø cm	12x7,2h
lt	0,6



vassoio ovale bordato TENDER
edged oval tray
538219..

cm	26x19	31x21	36x25	42x29	47x34
----	-------	-------	-------	-------	-------



setaccio
strainer

descr.	velo sugar		farina flour	
cod.	50905621	50905630	50905521	50905530
Ø cm	21	30	21	30
mm	1,5x1	1,5x1	2,5x1,4	2,5x1,4
descr.	pane bread			
cod.	50905730			
Ø cm	30			
mm	4x3			



insalatiera conica bordata
conical salad bowl
509037..

Ø cm	16x6h	18x6,8h	20x7,2h
lt	½	¾	1
Ø cm	22x7,6h	24x9h	28x10h
lt	1½	1¾	2¾



vassoio rettangolare TENDER
rectangular tray
538272..

cm	25x20	32x25	36x29	40x33	45x35
----	-------	-------	-------	-------	-------



vassoio tondo cameriere TENDER
round tray
538259..

Ø cm	24	28	32	36
------	----	----	----	----

SILICONE ORANGE



ACCIAIO + SILICONE STAINLESS STEEL + SILICON

*“Il silicone arancio dona alla linea un tocco di colore.
“Orange silicone giving the line a touch of colour.*

Linea di mestolame in acciaio inox e silicone idonei al contatto alimentare. Perfetta per l'utilizzo con pentolame in alluminio antiaderente. Il silicone, oltre a non rovinare la superficie, garantisce il grip fondamentale alla manipolazione del cibo.

Stainless steel and silicone ladle line suitable for contact with food. Perfect for use with non-stick aluminium cookware. The silicone, in addition to not damaging the surface, guarantees grip fundamental for handling food.



cucchiaine
spoon
72000255

cm | 33



cucchiaine forato
slotted spoon
72000256

cm | 33



spatola forata
slotted spatula
72000250

cm | 36



pinza
tong
72000251

cm | 30



frusta
whisk
72000252

cm | 30



spatola
spatula
72000253

cm | 28



pennello
brush
72000260

cm | 23



mestolo
sauce ladle
72000257

Ø cm | 8,4



servispaghetti
spaghetti server
72000259

cm | 32



schiumarola
skimmer
72000258

Ø cm | 10,6

CHALET



NYLON+ABS



CHALET FAMILY

“Una linea che richiama alle cucine tradizionali ma con tutte le caratteristiche dei prodotti più innovativi.

“A line that recalls traditional kitchens but with all the features of the most innovative products.

Linea di mestolame in nylon idoneo al contatto alimentare. I prodotti presentano un'impugnatura in ABS soft-touch effetto legno, antiscivolo e self standing. Perfetta per l'utilizzo con pentolame in alluminio antiaderente.

Nylon ladle line suitable for contact with food. The products present a soft-touch ABS handle with wood effect, non-slip and self-standing. Perfect for use with non-stick aluminium cookware.





mestolo
sauce ladle
524A20A0
cm | 29,5



cucchiaio forato
slotted spoon
524A01A0
cm | 31



spatola forata
slotted spatula
524A30A0
cm | 31



cucchiaio
spoon
524A00A0
cm | 31



servispaghetti
spaghetti server
524A70A0
cm | 29,5

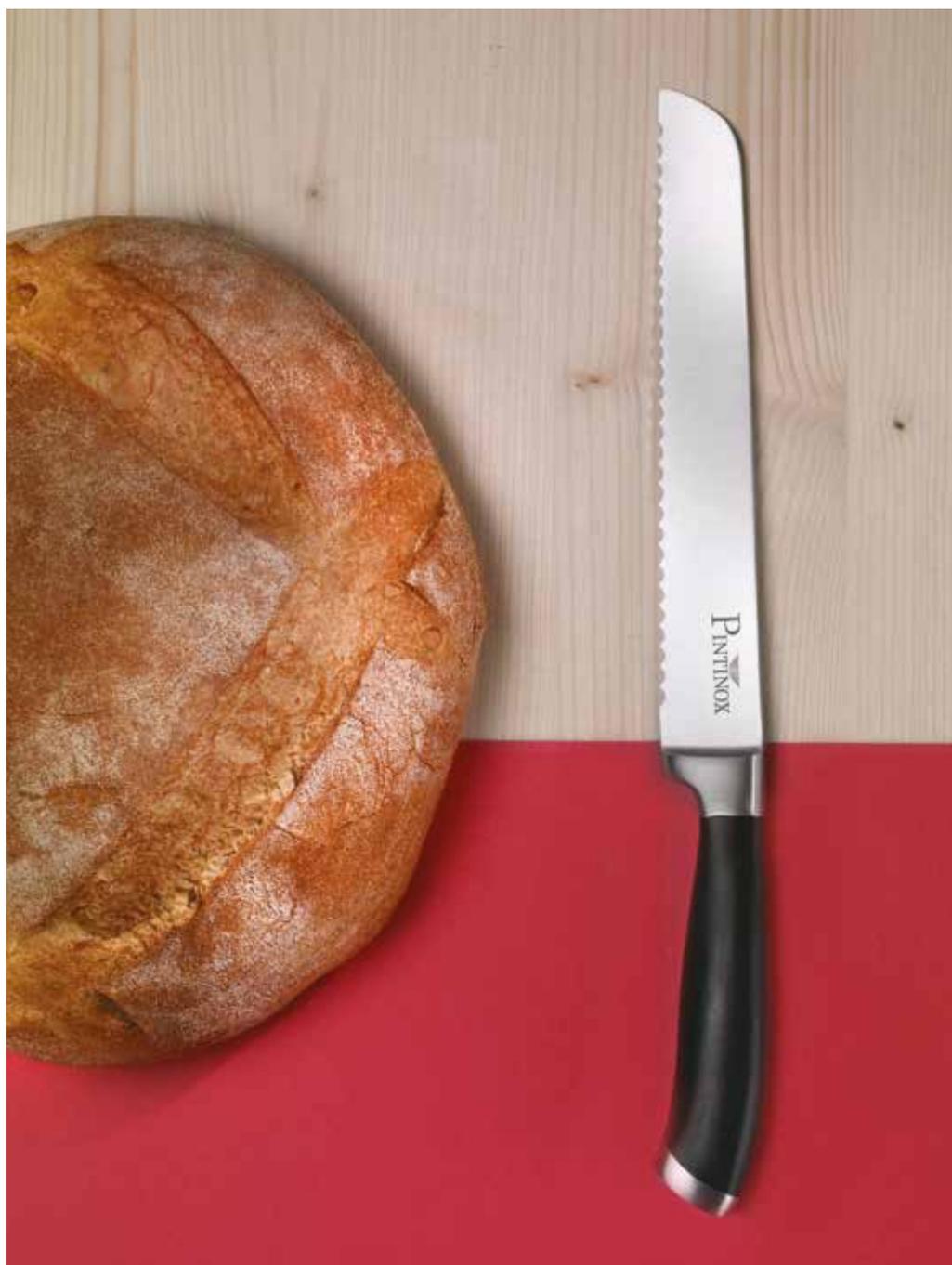


spatola
spatula
524A06A0
cm | 31,5



frusta
whisk
524A80A0
cm | 31,5

PROFESSIONAL



ACCIAIO STAINLESS STEEL

*“Precisione da chef, taglio impeccabile.
“Chef’s precision, impeccable cut.*

Una linea di coltelli estremamente completa, di derivazione professionale. Le lame sono in acciaio inox di altissima qualità avvolte da impugnature ergonomiche e perfettamente bilanciate.
Solo vendita master (6 pezzi)

An extremely complete line of knives, with professional origins. The blades are made from high quality stainless steel with surrounding ergonomic and perfectly balanced handles.
Only master selling (6 pieces)





manaretta
cleaver
741000EG

blade cm | 18



coltello macellaio lama grande
buche's knife

cod.	741000E6	741000E7
blade cm	20	25



coltello cucina orientale
japanese cook
741000EI

blade cm | 18



coltello affettati
slicer knife
741000EN

blade cm | 20



coltello bistecca con sega
full serration steak knife
741000EU

blade cm | 12



coltello per filettare
fillet knife
741000EP

blade cm | 20



coltello cucina
chef knife
741000ET

blade cm | 12



coltello cucina
chef knife

cod.	741000EH	741000E1
blade cm	20	25



coltello cucina
chef knife
741000EL

blade cm | 15



coltello pane
bread knife

cod.	741000EM	741000E5
blade cm	20	28



coltello disossatore
boning knife
741000EO

blade cm | 15



coltello bistecca senza sega
fine edge steak knife
741000EY

blade cm | 12



coltello spelucchino
paring knife

cod.	741000EV	741000E2
blade cm	9	10



coltello verdura
peeling knife
741000EZ

blade cm | 7,5

PROFESSIONAL



coltello salmone
salmon knife
741000ER

blade cm | 26



coltello prosciutto
ham-slicer

cod.	741000EQ	741000E4
blade cm	26	33



forchettone arrosto
carving fork
741000ES

blade cm | 18



mezzaluna
mancing knife
741000EB

blade cm | 26



ceppo legno con 6 coltelli,
composto da:
coltello cucina cm 20, coltello pane
cm 20, coltello affettati cm 20, coltello
cucina cm 12, spelucchino cm 9,
coltello verdura cm 7,5

6 knives with wood block:
chef knife cm 20, bread knife cm 20,
slicer knife cm 20, chef knife cm 12,
paring knife cm 9, peeling knife cm 7,5
741000EE



punta grana
parmesan cheese knife
741000EX

blade cm | 12



acciaino
sharpener
741000E3

cm | 24,5



appendino magnetico
aluminum magnet hanger
741000ED

cm | 45



ceppo legno con 6 coltelli bistecca
senza sega
6 steak knives with wood block
741000EW



ceppo legno con 6 coltelli bistecca
con sega
6 serrated steak knives with wood block
741000EF

ACCIAIO+TPR STAINLESS STEEL+TPR

“Funzionalità e design nella cucina di tutti i giorni.

“Functionality and design in the everyday kitchen.

Lama in acciaio temprata e forgiata, rettificata a sezione conica.

Il manico è prodotto in gomma termoplastica antiscivolo con un elegante inserto decorativo.

Hardened and forged steel blade, ground with conical section.

The handle is made of non-slip thermoplastic rubber with an elegant decorative insert.



coltello spelucchino
paring knife

748000EV

blade cm | 9



coltello multiuso
multi-purpose knife

748000ET

blade cm | 12



coltello affettati
slicer knife

748000EN

blade cm | 20



coltello santoku
santoku knife

748000EI

blade cm | 17



coltello cuina
chef knife

748000EL

blade cm | 19



coltello pane
bread knife

748000EM

blade cm | 20



LIVING

RICAMBI

SPARE PARTS



BLACK & WOOD	p.195
CAPRI	p.195
CAPRI FULL INDUCTION	p.195
CHALET	p.195
POWER	p.195



pentola a pressione POWER
pressure cooker

descr.	guarnizione lid rubber-ring
cod.	97100275
descr.	coperchio completo lid for pressure cooker
cod.	38005000
descr.	manico lid handle
cod.	97150845
descr.	maniglia pot handle
cod.	97150846
descr.	selettore selector
cod.	97100276



caffettiere CAPRI, CHALET, BLACK & WOOD
coffee makers

descr.	imbuto loader		
cod.	97150640	97150641	97150642
mod.	1/2	1	3
cod.	97150644	97150646	97150647
mod.	6	9	12
descr.	guarnizione rubber ring		
cod.	97150650	97150651	97150652
mod.	1/2	1	3
cod.	97150653	97150654	97150655
mod.	6	9	12
descr.	filtro filter		
cod.	97150660	97150661	97150662
mod.	1/2	1	3
mod.	6	9	12



caffettiera CAPRI FULL INDUCTION
coffee maker

descr.	imbuto loader	
cod.	97150643	97150645
mod.	3	6
descr.	guarnizione rubber ring	
cod.	97150652	97150653
mod.	3	6
descr.	filtro filter	
cod.	97150662	97150663
mod.	3	6

SPARE PARTS RICAMBI

CONFEZIONI ESPOSITORI

PACKAGING DISPLAY



CONFEZIONI
PACKAGING

p.198

ESPOSITORI
DISPLAY

p.201



CONFEZIONI

PACKAGING



scatola regalo rossa
red gift box
92062036

pcs	16/24/30
cm	20x28x7h



scatola regalo rossa SMALL
red gift box
90512008
cm 20x20x2,5h

descr.	cucch. moka moka spoon	cucch. caffè coffee spoon
pcs	6	6
descr.	forch. 3 spine pastry fork	
pcs	6	



scatola regalo rossa MEDIA
red gift box
90512009
cm 20x28x3,5h

descr.	cucch. tav. table spoon	forch. tav. table fork
pcs	6	6
descr.	colt. tav. table knife	
pcs	6	



scatola regalo rossa LARGE
red gift box
90512010
cm 35x16x4,5h

descr.	forch. + cucch. servire serving fork + spoon
pcs	2
descr.	pala torta + 6 forch. 3 spine cake server + 6 pastry forks
pcs	7



scatola COMPACT PINTINOX
box
90511002

pcs	24
cm	25,5x10,5x7h



scatola COMPACT PINTI1929
box
90580002

pcs	24
cm	25,5x10,5x7h



scatola COMPACT LUXURY
box
90540002

pcs	24
cm	28x10,8x7,3h



scatola NEW COMPACT
box
90580086

pcs	49/75
cm	29x21,5x11,5h



astuccio CUTLERY MANUFACTURER
box

cod.	92042226	92042227	92042229
pcs	24	49	75



scatola NEW CANETÈ BORDEAUX
box

90580102

cm 21,2x26x5,7h

pcs | 24



scatola NEW CANETÈ
box

90580100

cm 21,2x26x5,7h

pcs | 24



confezione regalo con panni LUXURY COLLECTION
gift box with cloth holder

92042300

cm 23,5x28,5x7,4h

pcs | 16/24/30



scatola regalo LUXURY
gift box

92062037

cm 20x28x7h

pcs | 16/24/30



bauletto legno wengé
wenge wooden case

92061000

pcs | 24
cm | 40,5x30,5x7,5h



bauletto legno wengé con elastici
wenge wooden case with elastics

92061001

pcs | 24
cm | 35x25x6,5h



bauletto legno wengé
wenge wooden case

92061011

cm 57,5x37x9h

pcs | 49/75



bauletto legno wengé
wenge wooden case

92061010

pcs | 75
cm | 48,5x33x11h



bauletto legno wengé
wenge wooden case

92061020

pcs | 126
cm | 49x40,5x15h



bauletto legno CUTLERY MANUFACTURER
wooden case

92059049

cm 23,5x28,5x7,4h

pcs | 24/30/48

CONFEZIONI PACKAGING



chiaveC...
key

aggiungere al prezzo dello sfuso
add to the price of the unpacked item
for each package

n. keys	120-599
models	qualsiasi whatever
moq	120
timing	12 gg lavorativi 12 working days

n. keys	600-999
models	qualsiasi whatever
moq	600
timing	12 gg lavorativi 12 working days

n. keys	≥1000
models	selez. in griglia selected in line
moq	24
timing	disp. immediata already available



cravattaE...
cravatta

aggiungere al prezzo dello sfuso
add to the price of the unpacked item
for each package

**tutte le posate possono essere
confezionate con la cravatta**
all the cutlery models can be packed
with cravatta

minimum	240 pcs
---------	---------



valve9...
valve

aggiungere al prezzo dello sfuso
add to the price of the unpacked
item for each package

minimum	120 pcs
---------	---------



cartellette PINTINOX
coloured hang blister

cod.	90530016	90530017
colour	green	lillac
minimum	24 pcs	24 pcs

cod.	90530018	90530019
colour	fucsia	blue
minimum	24 pcs	24 pcs



etichetta bar code singola3...
etichetta bar code singola

aggiungere al prezzo dello sfuso
add to the price of the unpacked item
for each package

descr.	posate e coltelli cutlery and knives
pcs x master	48
minimum master	2
minimum pcs	480

descr.	caffè, moka, 3 spine tea-coffee spoons, moka spoons, pastry fork
pcs x master	60
minimum master	2
minimum pcs	480

ESPOSITORI

DYSPLAY



portaquartere PINTI1929
4 pcs display
99900035

pcs	15
cm	18,5x15x27h



portaquartere PINTINOX
4 pcs display
92903052

cm	15,5x14x10,2h
----	---------------



espositore forex nero 5 posti PINTINOX
5 pcs black forex display
92903065

cm	20,5x9,6x29,5h
----	----------------



espositore da banco GDO per accessori
counter display for accessories
9990002A

cm	39,5x30x13,8h
----	---------------



espositore ORANGE SPOT
display
99900053

pcs	45 ganci+ripiano
	45 hooks+shelf
cm	70x50x220h

struttura espositore ORANGE SPOT
display
99900161



ganci ORANGE SPOT
hooks
99900056



modulo portaposate ORANGE SPOT
cutleries shelf display
99900057

pcs	14 nicchie
	14 slot



ripiano ORANGE SPOT
shelf
99900160

ESPOSITORI DISPLAY



struttura espositore GDO
display

cod.	99900120	99900121
cm	66,5x60x220h	100x60x220h
cod.	99900122	
cm	133x60x220h	



ripiano con porta prezzo frontale GDO
shelve with frontal datastrips

cod.	99900177	99900176
cm	66,5x50	100x50
cod.	99900175	
cm	133x50	



barra per ganci GDO
bar for hooks

cod.	99900144	99900145
cm	66,5	100
cod.	99900146	
cm	133	



ganci 10 pezzi GDO
hooks 10 pcs
99900147



porta prezzo 10 pezzi GDO
price holder 10 pcs
99900148



base espositore pall box per posate con
crowners personalizzati
display

99900112

pcs	6 nicchie 6 nicchie
cm	60x40x87h



descr.	crowners pall box	crowners pall box
cod.	99900113	99900114
mod.	PALACE	PRIVILEGE
cm	60x113h	60x113h

descr.	crowners pall box	crowners pall box
cod.	99900115	99900116
mod.	SWING	MAITRE
cm	60x113h	60x113h



espositore per posate sfuse PINTI1929
display

99900049

cm	50x50x181h
----	------------



espositore curvo senza ganci
bent display without hooks
99900027

cm | 100x44x200h

ganci 50 pezzi
hooks 50 pcs
99900032

ripiani piani (3 pezzi) 30 cm
flat shelf 3 pcs
99900036



espositore senza ganci
wall display without hooks
99900028

cm | 100x44x200h

ganci 50 pezzi
hooks 50 pcs
99900032

ripiani piani (3 pezzi) 50 cm
flat shelf 3 pcs
99900033



pall box con bancale e crowner GDO
pall box display
98800911

cm | 60x40x90h



espositore con vassoio per posate
cutlery display with trays
cm 50x50x201,5h

base con crowner
base with crowner
99900164

cm | 50x50x20h

ripiani (4 pezzi)
shelf pcs
99900165

cm | 48x28x4h

colonna
column
99900166



espositore 8x2
8x2 displayer
92062021

pcs | 24
colour | rosa pink



espositore pall box per padelle
pall box display for frying pan
99900014

cm | 40x66x136h

SERVIZI POSATE

CUTLERY SET



COMPOSIZIONI STANDARD SERVIZI
STANDARD CUTLERY SET COMPOSITION p.206

CONFEZIONI FLOWER-WILD COLLECTION
FLOWER-WILD COLLECTION BOXES p.207

SERVIZI POSATE PINTI1929
PINTI1929 CUTLERY SET BOXES p.208

SERVIZI POSATE PINTINOX
PINTINOX CUTLERY SET BOXES p.209

SERVIZI POSATE LUXURY COLLECTION
LUXURY COLLECTION CUTLERY SET BOXES p.217



COMPOSIZIONI STANDARD SERVIZI

STANDARD CUTLERY SET COMPOSITION

PERSONE PEOPLE		6	12		
POSATE TAVOLA TABLE ITEMS					
01	cucchiaino spoon	6	12	12	12
02	forchetta fork	6	12	12	12
03	coltello knife	6	12	12	12
POSATE FRUTTA DESSERT ITEMS					
04	cucchiaino spoon	-	-	-	12
05	forchetta fork	-	-	12	12
06	coltello knife	-	-	12	12
CAFFÈ TEA/COFFEE SPOON					
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	6	12	12	12
08	cucchiaino moka moka spoon	-	-	-	-
SERVIRE SERVING					
10	mestolo ladle	-	1	1	1
11	cucchiaino serving spoon	-	-	1	1
12	forchettone serving fork	-	-	1	1
13	mestolo salsa sauce ladle	-	-	-	1
15*	forchetta insalata salad fork	-	-	-	1
17	forchettine 3 spine pastry fork	-	-	-	12
20	pala torta cake server	-	-	-	1
28	forchetta pesce fish fork	-	-	-	12
29	coltello pesce fish knife	-	-	-	12
TOTALE PEZZI TOT PCS		24	49	75	126

Il codice 15* dove non disponibile verrà sostituito con il cucchiaino servire codice 11.

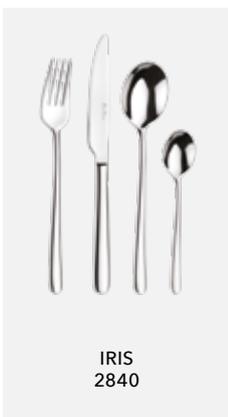
The 15* if not available, will be replaced by serving spoon code 11.

CONFEZIONI FLOWER-WILD COLLECTION

FLOWER-WILD COLLECTION BOXES

PINTINOX

confezione FLOWER COLLECTION 24 pz
box 24 pcs



IRIS
2840



7091

✓

PINTINOX

confezione WILD COLLECTION 24 pz
box



TIGER
2820



LION
2830



LEOPARD
2810



7091

✓

✓

✓

PINTI1929

	OCTAVIA 0860	SPATEN 1630	VITTORIALE 1640	CONCEPT 0450	INFINITO 0850	DUCALE 2910	RIALTO 2992	TECNA 0470	OLIVIA 0490	BAGUETTE 0830	BYRON 0800	PALLADIUM 0590	PIATGORA 0810	LEONARDO 0500	EUCLIDE 0480
 New Canetè Bordeaux 24 pz ...&B91	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 New Canetè 24 pz ...&091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 scatola rossa red box 16 pz ...&0SN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 scatola rossa red box 24 pz ...&091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 new Compact 24 pz ...&0091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 Cutlery Manufacturer 24 pz ...&9091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 Cutlery Manufacturer 49 pz ...&9093	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 Cutlery Manufacturer 75 pz ...&9095	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 nuovo baul. legno new wooden case 24 pz ...&Y091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 nuovo baul. legno new wooden case 30 pz ...&Y0SE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
 nuovo baul. legno new wooden case 48 pz ...&Y098	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 baul. legno wooden case 24 pz ...&S091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 baul. legno wooden case 49 pz ...&S093	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 baul. legno wooden case 75 pz ...&S095	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 baul. legno wooden case 126 pz ...&S0TE	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	-

		MILLENNIUM 2270	RITZ 2280	STILE 2400	SETTECENTO 2050	ROMANINO 0650	COLISEUM 2340	CAPITOLIUM 2350	WESTMINSTER 2310	BERNINI 2060	TRUMPET 2070	LIBERTY 1660	SAVOY 1700	PALACE 1690	CASALI 2100	SKY 2940
	New Canetè Bordeaux 24 pz ...&B91	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	New Canetè 24 pz ...&091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	scatola regalo rossa 16 pz ...\$0SN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	scatola regalo rossa 24 pz ...\$091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	New Compact 24 pz ...0091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	New Compact 49 pz ...0093	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-
	nuovo baul. legno new wooden case 24 pz ...Y091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo baul. legno new wooden case 30 pz ...Y0SE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo baul. legno new wooden case 48 pz ...Y098	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	baul. legno wooden case 24 pz ...S091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	baul. legno wooden case 49 pz ...S093	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-
	baul. legno wooden case 75 pz ...S095	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-
	baul. legno wooden case 126 pz ...SOTE	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	✓	-

		SKY SATIN 294U	EXCELSIOR 1460	TREND 1670	EXPO 2040	SYNTHESIS 2030	SIRIO 2260	ROMA 2200	SOLARIS 2170	FILET 0540	SABRINA 2090	MAITRE 2010	BRISTOL 2140	AMERICA 2240	HOTEL 2020	BRASILIA 2230
	New Canetè Bordeaux 24 pz ...&B91	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	New Canetè 24 pz ...&O91	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	scatola regalo rossa 16 pz ...&S0SN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	scatola regalo rossa 24 pz ...&S091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	New Compact 24 pz ...0091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	New Compact 49 pz ...0093	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo baul. legno new wooden case 24 pz ...Y091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo baul. legno new wooden case 30 pz ...Y0SE	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo baul. legno new wooden case 48 pz ...Y098	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	baul. legno wooden case 24 pz ...S091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	baul. legno wooden case 49 pz ...S093	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	baul. legno wooden case 75 pz ...S095	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	baul. legno wooden case 126 pz ...S0TE	-	-	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓

MARTE	BETA 1710	GAMMA 2150	ISCHIA 2250	TEMA 2120	WAVE 2610	AIDA 1380	AUSTRALIA 2 1400	DOLPHIN 1360	VALENICA 0350	UNO 1410	SUPERGA 0310	STRESA 0320	CAMBRIDGE 071M	PUNTO 1220	ECOBAGUETTE 0280	SNAKE 1140	TUBE 1120
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
-	✓	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-

LUXURY COLLECTION

	INFINITO TREASURE GOLD 19A0	INFINITO TREASURE BRONZE 19B0	INFINITO TREASURE TITANIUM 19C0	INFINITO TREASURE TOTAL BLACK 19D0	OLIVIA TREASURE GOLD 14A0	OLIVIA TREASURE BRONZE 14B0	OLIVIA TREASURE TITANIUM 14C0	OLIVIA TREASURE COPPER 14H0	OLIVIA TREASURE GREY 14I0	BAGUETTE TREASURE GOLD 06A0	BAGUETTE TREASURE BRONZE 06B0	BAGUETTE TREASURE TITANIUM 06C0	SETTECENTO TREASURE GOLD 08A0
 nuovo baul. legno new wooden case 24 pz ...Y091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 baul. legno wooden case 24 pz ...S091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 baul. legno wooden case 75 pz ...S095	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
 scat. regalo Luxury Luxury gift box 24 pz ...Z091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 scat. regalo gift box 24 pz ...7091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

↙	↙	↙	↙	↙	SETTECENTO TREASURE BRONZE 08B0
↙	↙	↙	↙	↙	SETTECENTO TREASURE TITANIUM 08C0
↙	↙	↙	↙	↙	SETTECENTO TREASURE TOTAL BLACK 1AD0
↙	↙	↙	↙	↙	SKY TREASURE HONEY 2RG0
↙	↙	↙	↙	↙	SKY TREASURE COPPER 2RH0
↙	↙	↙	↙	↙	SKY TREASURE TOTAL BLACK 2RD0
↙	↙	↙	↙	↙	SKY SATIN TREASURE HONEY 2RGU
↙	↙	↙	↙	↙	SKY SATIN TREASURE COPPER 2RHU
↙	↙	↙	↙	↙	SKY SATIN TREASURE TOTAL BLACK 2RDU
↙	↙	↙	↙	↙	SYNTHESIS TREASURE BRONZE 15B0
↙	↙	↙	↙	↙	SYNTHESIS TREASURE TITANIUM 15C0
↙	↙	↙	↙	↙	PALACE MARTELLATO TREASURE HONEY 1TG0
↙	↙	↙	↙	↙	PALACE MARTELLATO TREASURE COPPER 1TH0
↙	↙	↙	↙	↙	PALACE MARTELLATO TREASURE TOTAL BLACK 1TD0
↙	↙	↙	↙	↙	PALACE MARTELLATO TREASURE GREY 1TI0
↙	↙	↙	↙	↙	SETTECENTO TREASURE TXT GOLD 2AA0
↙	↙	↙	↙	↙	PALACE TREASURE TXT TITANIUM 2BC0

LUXURY COLLECTION

	BRAMANTE TREASURE 50/50 BLACK 1CE0	ELLADE TREASURE 50/50 BLACK 1DF0	VITTORIALE STONE WASHED 1642	BAGUETTE STONE WASHED 0832	LEONARDO STONE WASHED 0502	SETTECENTO STONE WASHED 2054	WESTMINSTER STONE WASHED 2312	PALACE STONE WASHED 1692	CASALI STONE WASHED 2102	STRESA STONE WASHED 0324	SETTECENTO TXT 2053	PALACE TXT 1693	CASALI TXT 2103
 nuovo baul. legno new wooden case 24 pz ...Y091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 baul. legno wooden case 24 pz ...S091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 baul. legno wooden case 75 pz ...S095	-	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 scat. regalo Luxury Luxury gift box 24 pz ...Z091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 scat. regalo gift box 24 pz ...7091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

VITTORIALE ALCHIMIQUE GOLD 0VA2	✓	✓	✓	✓	✓
VITTORIALE ALCHIMIQUE BRONZE 0WB2	✓	✓	✓	✓	✓
SETTECENTO ALCHIMIQUE GOLD 0JA4	✓	✓	✓	✓	✓
SETTECENTO ALCHIMIQUE TITANIUM 0JC4	✓	✓	✓	✓	✓
SETTECENTO ALCHIMIQUE BRONZE 0JB4	✓	✓	✓	✓	✓
WESTMINSTER ALCHIMIQUE BRONZE 2SB2	✓	✓	✓	✓	✓
PALACE ALCHIMIQUE TITANIUM 0ZC2	✓	✓	✓	✓	✓
CASALI ALCHIMIQUE GOLD 0YA2	✓	✓	✓	✓	✓
CASALI ALCHIMIQUE BRONZE 0YB2	✓	✓	✓	✓	✓
CASALI ALCHIMIQUE TITANIUM 0YB2	✓	✓	✓	✓	✓
BAGUETTE ALCHIMIQUE BRONZE 0WB2	✓	✓	✓	✓	✓
SWING MYSTIQUE 0886	✓	✓	✓	✓	✓
OLIVIA MYSTIQUE 0496	✓	✓	✓	✓	✓
PALLADIUM MYSTIQUE 0596	✓	✓	✓	✓	✓
MILLENIUM MYSTIQUE 2276	✓	✓	✓	✓	✓
BERNINI MYSTIQUE 2066	✓	✓	✓	✓	✓
STRESA MYSTIQUE 0326	✓	✓	✓	✓	✓

LUXURY COLLECTION

		TUBE MYSTIQUE 1126	DINNER MYSTIQUE R046
	nuovo baul. legno new wooden case 24 pz ...Y091	✓	✓
	baul. legno wooden case 24 pz ...S091	✓	✓
	baul. legno wooden case 75 pz ...S095	-	-
	scat. regalo Luxury Luxury gift box 24 pz ...Z091	✓	✓
	scat. regalo gift box 24 pz ...7091	✓	✓

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

GENERAL SALES CONDITIONS

Con il conferimento dell'ordine il Cliente accetta integralmente le condizioni di vendita e di consegna di seguito elencate:

PREZZI. L'attuale quotazione a listino si intende per merce resa franco nostro stabilimento. La merce è venduta ai prezzi in Euro in vigore all'atto della spedizione dell'ordine. La ditta si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento i prezzi di vendita. Per imballo e confezionamento addebito 1%.

CONSEGNA. Per giorno di consegna viene inteso quello indicato nella bolla di consegna controfirmata dal corriere. Il termine di consegna, essendo vincolato alle possibilità del momento e potendo variare per motivi indipendenti dalla volontà della ditta, è inteso come approssimativo e non impegnativo. Il mancato rispetto da parte nostra del termine di consegna concordato non dà diritto al Cliente di annullare l'ordine, protrarre il pagamento, richiedere un indennizzo, compenso o penale qualsiasi.

RECLAMI. La merce viaggia a rischio e pericolo del destinatario anche nel caso in cui la merce viaggi in porto franco. Il Cliente deve verificare la merce all'atto della consegna. Tutti i reclami riferentisi alla qualità della merce devono essere comunicati entro otto giorni dal ricevimento della merce pena la decadenza di qualsiasi diritto. Per qualsiasi contestazione è competente esclusivamente il Foro di Brescia.

PAGAMENTO. Da convenirsi all'ordine. La merce rimane di riservato dominio della ditta PINTI INOX fino all'avvenuto pagamento. Per tutto quanto non previsto esplicitamente si fa riferimento a quanto previsto dal Codice Civile. Gli articoli esposti nel presente catalogo si intendono a solo titolo informativo e senza alcun impegno da parte della Pinti Inox.

MISURE E CAPACITÀ. Sono puramente indicative. PINTI INOX si riserva il diritto insindacabile di apportare, anche senza preavviso, tutte le modifiche e le migliorie richieste da esigenze commerciali e/o tecniche di qualsiasi natura.

RESA E TRASPORTO. Su richiesta, saranno addebitati i seguenti importi:
3% del valore della fattura per spedizioni in tutta Italia, isole escluse; 4% del valore della fattura per spedizioni nelle isole.
Per ordini inferiori a 1.000 € di imponibile, saranno addebitati 25 € quali spese di gestione e imballo.

URGENZE. In caso di necessità particolari, è possibile richiedere la spedizione di un ordine nelle 24 ore con corriere espresso in servizio priority: se confermato, il costo del servizio è di 40,00 €, da aggiungere a eventuali spese di trasporto e di gestione/imballo.

SPONDA IDRAULICA. Se richiesta, verrà addebitato il costo del servizio di euro 50,00 per consegna.

PERSONALIZZAZIONI. Per eventuali richieste di personalizzazioni e finiture on demand, salvo diverso accordo, è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% tra i quantitativi ordinati e quelli consegnati.

When the order is conferred, the customer will integrally accept the selling and delivery conditions listed herebelow:

PRICES. The current price list is to be considered ex our factory. The goods are sold with prices in EURO valid at the time of the shipping. We reserve the right to decide about the modification of the current selling prices in every up to moment. For packing and packaging there will be a debit of 1%.

DELIVERY. The delivery day is the one indicated in the delivery note countersigned by the courier. The delivery term is approximate and not binding as it is tied up to the current possibilities and may vary because of reasons not related to the company's will. Should we not observe the agreed delivery terms, the customer has not the right to cancel the order, postpone the payment, require any sort of refund, compensation or penalty.

COMPLAINTS. The goods are carried at consignee's risk. The customer must verify the goods upon receipt. Any sort of complaint concerning the quantity or the quality of the goods must be sent by registered mail within eight days after the receipt of the goods, or any right for complaining will be lost. Any arbitration or disputes will be governed by the Italian laws.

PAYMENT. to be agreed with the order. Pinti Inox is the sole owner of the goods until the full payment is effected. For whatever not explicitly mentioned hereabove, please refer to the Civil Code. The articles shown in the present catalogues have merely an informative function, and do not bind Pinti Inox.

MEASUREMENTS AND CAPACITIES are indicative. Pinti Inox reserves the unquestionable right to either modify or improve any item-even without notice- because of market and/or technical requirements.

DISTRIBUTION AND TRANSPORT. If such services are requested, the following amounts will be charged: 3% of invoice total for shipments throughout Italy, excluding the Italian islands; 4% of the invoice total for shipments to the Italian islands. For orders below the taxable amount of 1,000 euro, a 25-euro handling and packaging fee shall be charged.

URGENCIES. In the event of special requests, it is possible to have an order dispatched within 24 hours by express courier via priority service. If confirmed, the cost of the service is 40.00 euro, in addition to any transport and handling/packaging costs.

HYDRAULIC LIFT. If requested, a service fee of 50.00 euro per delivery shall be charged.

CUSTOMIZATIONS. For any requests for customizations and finishes on demand, unless otherwise agreed, the percentage of tolerance allowed on the quantities is $\pm 10\%$ between the quantities ordered and those delivered.