

PINTINOX

SINCE 1929

FINE
DINING

20
24

PINTINOX

SINCE 1929

FINE
DINING

20
24

HORECA
PREMIUM
SELECTION

6

INTRODUZIONE

8

POSATE

10

AUDREY

18

HIVE

22

HEAVEN

26

BRAMANTE

32

ELLADE

38

INFINITO

44

DUCALE

50

RIALTO

56

NUMA

60

WESTMINSTER

66

CAPITOLIUM

72

COLISEUM

78

STILE

84

NEW YORK

88

ARGENTATURA

90

SHOW COOKING

92

3.0

96

PADELLA AUDREY

100

COLTELLI BISTECCA

102

APPOGGIO PER POSATE

104

CLOCHE

106

ACCESSORI

108

EXECUTIVE

112

SPUC

INTRODUCTION

CUTLERY

AUDREY

HIVE

HEAVEN

BRAMANTE

ELLADE

INFINITO

DUCALE

RIALTO

NUMA

WESTMINSTER

CAPITOLIUM

COLISEUM

STILE

NEW YORK

SILVER PLATED

SHOW COOKING

3.0

AUDREY FRYING PAN

STEAK KNIVES

CUTLERY REST

CLOCHE

ACCESSORIES

EXECUTIVE

SPUC



INTRODUZIONE

Introduction Fine Dining

“

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

”

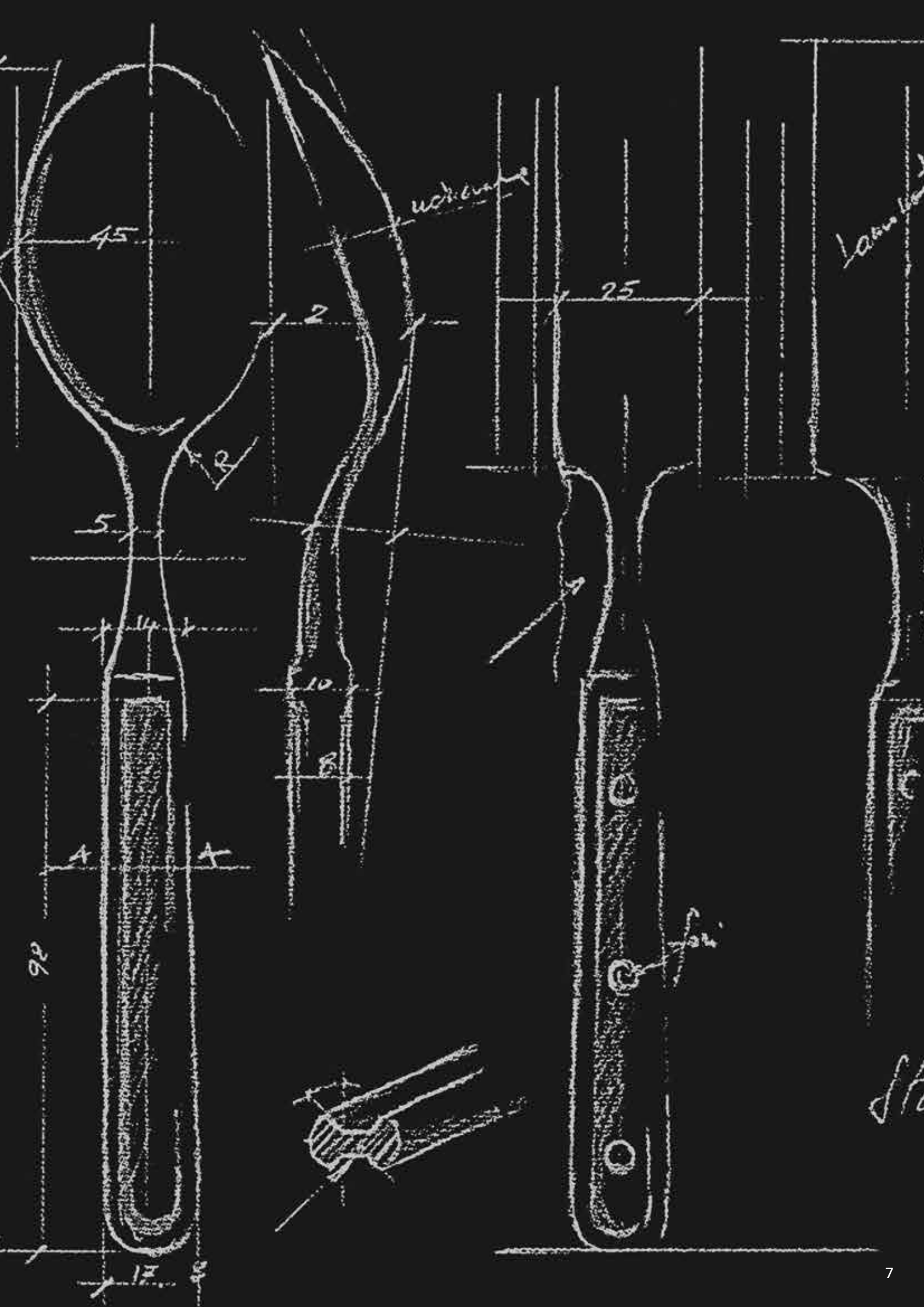
“

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

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

”





“

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

”

“

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

”



POSATE

AUDREY

forged

Design Marcello Ziliani.

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

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

Design Marcello Ziliani.

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

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





AUDREY



Forchetta tavola
Table fork
cod. 16500002
cm
21,1

Coltello tavola
Table knife
cod. 16500003
cm
23,5

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

Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 16500001
cm
21,5

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 16500005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 16500006
cm
20,0

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

Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 16500004
cm
18,0



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

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 16500008
cm
11,0

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

AUDREY



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 16500017

cm

15,6

Coltello burro

Butter spreader

cod. 16500025

cm

15,9

Cucchiaino brodo/riso

Soup/rice spoon

cod. 16500039

cm

18,0

Coltello pesce*

Fish knife

cod. 16500029

cm

19,2

Coltello bistecca

lama liscia

Fine edge

steak knife

cod. 165000EY

cm

23,5

Coltello bistecca

lama seghettata

Full serration

steak knife

cod. 165000EU

cm

23,5



Coppia di bacchette

Chopsticks

cod. 165000E3

cm

24,0



Appoggio per bacchette

e cucchiaino

Rest

cod. 57010500

cm

8,4x3,3x1,2 h



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



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weight</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,5	forged
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1	forged
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	forged
D3	colt. tav. standing kinfe <i>table standing knife</i>	23,4	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	forged
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	forged
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
F6	colt. frutta standing kinfe <i>dessert standing knife</i>	19,8	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	forged
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	forged
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,6	forged
25	coltello burro <i>spreader</i>	15,9	forged
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	18,6	forged
39	cucchiaino brodo/riso <i>soup/rice spoon</i>	18,0	forged
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,2	forged
EY	coltello bistecca lama liscia <i>fine edge steak knife</i>	23,5	forged
EU	colt. bist. lama seghettata <i>full serration steak knife</i>	23,5	forged
E3	coppia di bacchette <i>chopsticks</i>	24,0	forged
Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	
57010500	appoggio per bacchette e cucchiaino <i>rest</i>	8,4x3,3x1,2 h	



AUDREY

Set Orientale:

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

Asian Set:

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

AUDREY

Design
Marcello Ziliani

"

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

Marcello Ziliani

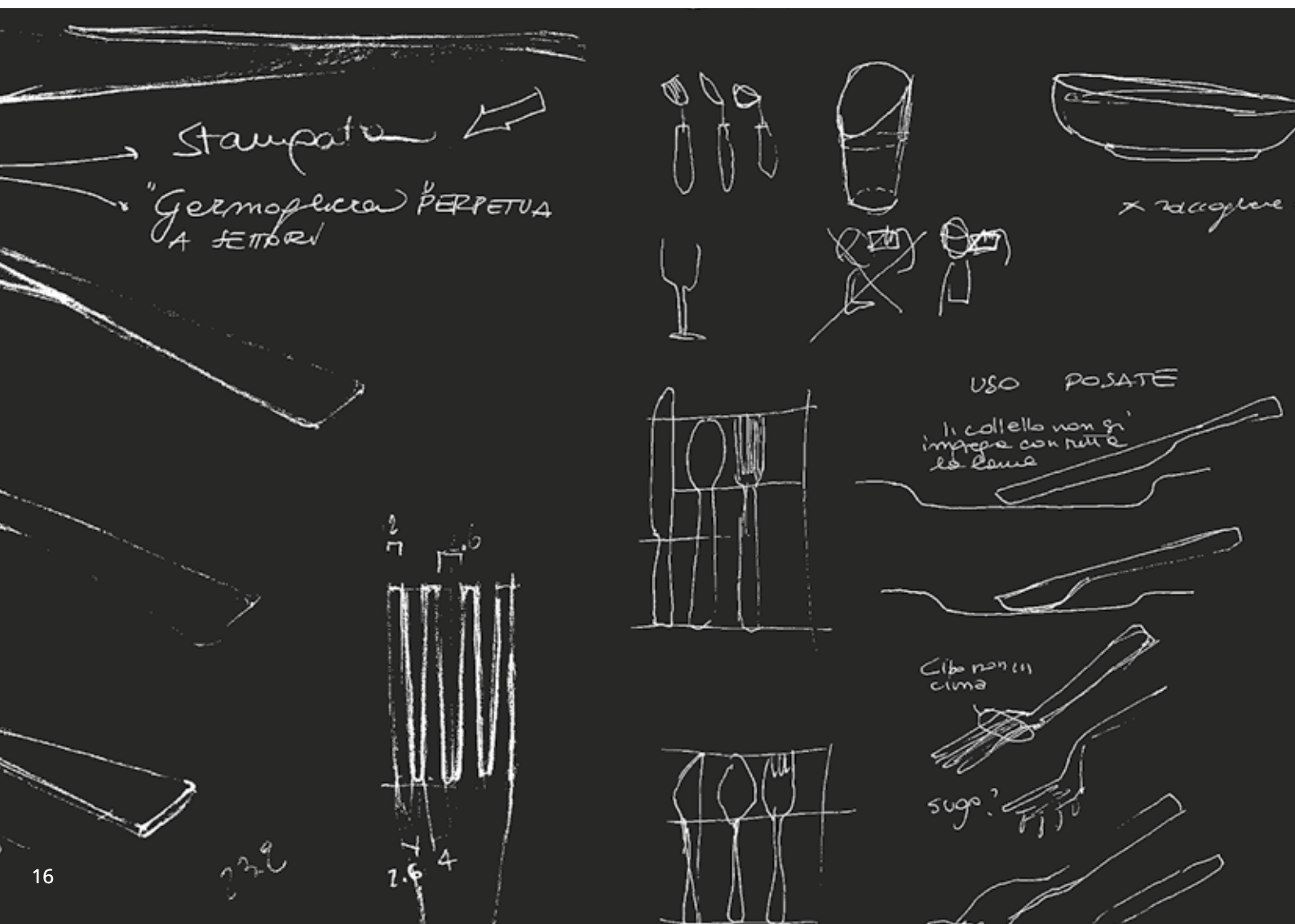
"

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

Marcello Ziliani

"

"





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

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

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

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





HIVE



Forchetta tavola

Table fork

cod. 2L_00002

cm

21,0

Coltello tavola

Table knife

cod. 2L_00003

cm

23,0

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 2L_00001

cm

21,0

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 2L_00005

cm

18,0

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 2L_00006

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 2L_00004

cm

18,0



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 2L_00007

cm

16,0

Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 2L_00017

cm

16,0



Spalmaburro

Butter spreader

cod. 2L_00025

cm

11,0

Coppia bacchette

Chopstick

cod. 2L_000E3

cm

22,0



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

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

HEAVEN

forged

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

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





HEAVEN



Forchetta tavola

Table fork

cod. 00700002

cm

21,0



Coltello tavola

Table knife

cod. 00700003

cm

23,0



Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 00700001

cm

21,0

Cucchiaino brodo

Soup spoon

cod. 00700039

cm

18,0



Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 00700005

cm

18,0

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 00700006

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 00700004

cm

18,0



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 00700007

cm

15,0



Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 00700008

cm

11,0



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

BRAMANTE

forged

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

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

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

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





BRAMANTE



Forchetta tavola

Table fork

cod. 07800002

cm

21,1

Coltello tavola

Table knife

cod. 07800003

cm

23,5

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 07800001

cm

20,8

Cucchiaino brodo

Soup spoon

cod. 07800039

cm

18,2

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 07800005

cm

18,4

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 07800006

cm

21,3

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 07800004

cm

18,4



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 07800007

cm

15,5



Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 07800008

cm

12,4

BRAMANTE

Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 07800017

cm

16,4

Pala torta

Cake server

cod. 07800020

cm

25,2

Forchetta pesce

Fish fork

cod. 07800028

cm

18,6

Coltello pesce

Fish knife

cod. 07800029

cm

20,6

Mestolo

Soup ladle

cod. 07800010

cm

27,2

Forchettone

Serving fork

cod. 07800012

cm

24,0

Cucchiaione

Serving spoon

cod. 07800011

cm

23,8

Mestolo salsa

Sauce ladle

cod. 07800013

cm

17,5

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



ELLADE

forged

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

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

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

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

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

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





ELLADE



Forchetta tavola

Table fork

cod. 07900002

cm

21,1

Coltello tavola

Table knife

cod. 07900003

cm

24,0

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 07900001

cm

21,2

Cucchiaino brodo

Soup spoon

cod. 07900039

cm

17,9

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 07900005

cm

18,4

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 07900006

cm

21,7

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 07900004

cm

18,7



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 07900007

cm

15,5



Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 07900008

cm

12,5



ELLADE



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 07900017
cm
16,4

Pala torta
Cake server
cod. 07900020
cm
24,6

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 07900025
cm
15,9

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 07900028
cm
18,6

Coltello pesce
Fish knife
cod. 07900029
cm
20,6



Mestolo salsa
Sauce ladle
cod. 07900013
cm
18,9



Mestolo
Soup ladle
cod. 07900010
cm
27,2

Cucchiaione
Serving spoon
cod. 07900011
cm
24,4

Forchettone
Serving fork
cod. 07900012
cm
24,5

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



INFINITO

forged

Design Daniele Ardisson.

La massima espressione del design italiano concentrata in una posata.

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

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

Design Daniele Ardisson.

The ultimate expression of Italian design concentrated in cutlery.

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

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





INFINITO



Forchetta tavola
Table fork
cod. 08500002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 08500003
cm
23,5

Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 08500001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 08500005
cm
18,1

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 08500006
cm
21,2

Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 08500004
cm
18,0



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

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 08500008
cm
11,0



INFINITO



Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 08500039
cm
18,1

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

Cucchiaio gourmet
Gourmet spoon
cod. 08500038
cm
22,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 08500029
cm
21,7



Forchetta pesce
Fish fork
cod. 08500028
cm
19,0



Coltello
spalmaburro
Spreader
cod. 08500025
cm
19,6



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 08500017
cm
16,6





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



DUCALE

3,5 mm

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

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

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





DUCALE



Forchetta tavola

Table fork

cod. 29100002

cm

20,2

Coltello tavola

Table knife

cod. 29100003

cm

24,6



Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 29100001

cm

20,5

Cucchiaino brodo

Soup spoon

cod. 29100039

cm

17,3



Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 29100005

cm

18,8

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 29100006

cm

22,7

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 29100004

cm

19,3



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 29100007

cm

15,1



Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 29100008

cm

11,1



DUCALE



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 29100017

cm

14,9

Spalmaburro

Butter spreader

cod. 29100025

cm

18,5

Forchetta pesce

Fish fork

cod. 29100028

cm

18,5



Coltello pesce

Fish knife

cod. 29100029

cm

19,9



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



RIALTO

3,5 mm

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

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





RIALTO



Forchetta tavola

Table fork

cod. 29200002

cm

20,2

Coltello tavola

Table knife

cod. 29200003

cm

24,6

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 29200001

cm

20,5

Cucchiaino brodo

Soup spoon

cod. 29200039

cm

17,3

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 29200005

cm

18,8

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 29200006

cm

22,7

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 29200004

cm

19,3



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 29200007

cm

15,1



Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 29200008

cm

11,1

RIALTO



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 29200017
cm
14,9

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 29200025
cm
18,5

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 29200028
cm
18,5



Coltello pesce
Fish knife
cod. 29200029
cm
19,9



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



NUMA

4,0 mm

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

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

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

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





NUMA



Forchetta tavola

Table fork

cod. 00900002

cm

21,0

Coltello tavola

Table knife

cod. 00900003

cm

23,0



Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 00900001

cm

21,0

Cucchiaino brodo

Soup spoon

cod. 00900039

cm

18,0



Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 00900005

cm

18,0

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 00900005

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 00900004

cm

18,0



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 00900007

cm

15,0



Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 00900008

cm

11,0





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

WESTMINSTER

3,5 mm

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

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

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

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

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

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





WESTMINSTER



Forchetta tavola

Table fork

cod. 23100002

cm

20,7

Coltello tavola

Table knife

cod. 23100003

cm

23,0

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 23100001

cm

20,6

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 23100005

cm

18,6

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 23100006

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 23100004

cm

17,8



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 23100007

cm

14,5

Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 23100008

cm

11,8



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 23100017

cm

15,0

WESTMINSTER



Forchetta pesce

Fish fork

cod. 23100028

cm

18,1

Coltello pesce

Fish knife

cod. 23100029

cm

19,4

Coltello tavola

manico vuoto

Table knife H.H.

cod. 23100053

cm

23,5

Coltello frutta

manico vuoto

Dessert knife H.H.

cod. 23100056

cm

21,0



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

in abbinamento con /
in combination with

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

CAPITOLIUM

3,5 mm

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

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

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

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





CAPITOLIUM



Forchetta tavola

Table fork

cod. 23500002

cm

20,7

Coltello tavola

Table knife

cod. 23500003

cm

23,0

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 23500001

cm

20,6

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 23500005

cm

18,6

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 23500006

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 23500004

cm

17,8



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 23500007

cm

14,5

Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 23500008

cm

11,8



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 23500017

cm

15,0

CAPITOLIUM



Forchetta pesce

Fish fork

cod. 23500028

cm

18,1

Coltello pesce

Fish knife

cod. 23500029

cm

19,4

Coltello tavola

manico vuoto

Table knife H.H.

cod. 23500053

cm

23,5

Coltello frutta

manico vuoto

Dessert knife H.H.

cod. 23500056

cm

21,0



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

in abbinamento con /
in combination with

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

COLISEUM

3,5 mm

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

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





COLISEUM



Forchetta tavola

Table fork

cod. 23400002

cm

20,7

Coltello tavola

Table knife

cod. 23400003

cm

23,0

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 23400001

cm

20,6

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 23400005

cm

18,6

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 23400006

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 23400004

cm

17,8



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 23400007

cm

14,5

Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 23400008

cm

11,8



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 23400017

cm

15,0

COLISEUM



Forchetta pesce

Fish fork

cod. 23400028

cm

18,1



Coltello pesce

Fish knife

cod. 23400029

cm

19,4

Coltello tavola
manico vuoto

Table knife H.H.

cod. 23400053

cm

23,5



Coltello frutta
manico vuoto

Dessert knife H.H.

cod. 23400056

cm

21,0



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

in abbinamento con /
in combination with

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

STILE

4,0 mm

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

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

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

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

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

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

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





STILE



Forchetta tavola

Table fork

cod. 24000002

cm

21,0

Coltello tavola

Table knife

cod. 24000003

cm

22,5



Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 24000001

cm

21,0

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 24000005

cm

18,0

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 24000006

cm

19,2



Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 24000004

cm

18,0



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 24000007

cm

14,7

Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 24000008

cm

11,0



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 24000017

cm

15,2

STILE



Forchetta pesce
Fish fork
cod. 24000028
cm
19,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 24000029
cm
20,5

Mestolo
Soup ladle
cod. 24000010
cm
29,0

Cucchiiaione
Serving spoon
cod. 24000011
cm
26,0



Forchettone
Serving fork
cod. 24000012
cm
26,0



Cucchiaio insalata
Salad spoon
cod. 24000014
cm
26,0



Forchetta insalata
Salad fork
cod. 24000015
cm
26,0

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



NEW YORK

3,0 mm

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

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

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

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





NEW YORK



Forchetta tavola

Table fork

cod. 01400002

cm

21,0

Coltello tavola

Table knife

cod. 01400003

cm

23,0

Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 01400001

cm

21,0

Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 01400005

cm

18,0

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 01400006

cm

20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 01400004

cm

18,0



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 01400007

cm

15,0

Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 01400008

cm

11,0



Forchetta dolce

Pastry fork

cod. 01400017

cm

17,0



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

in abbinamento con /
in combination with

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

ARGENTATURA

Silver Plated
on demand

EN1 = 10μ al 3° titolo

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

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

EN1 = 10μ

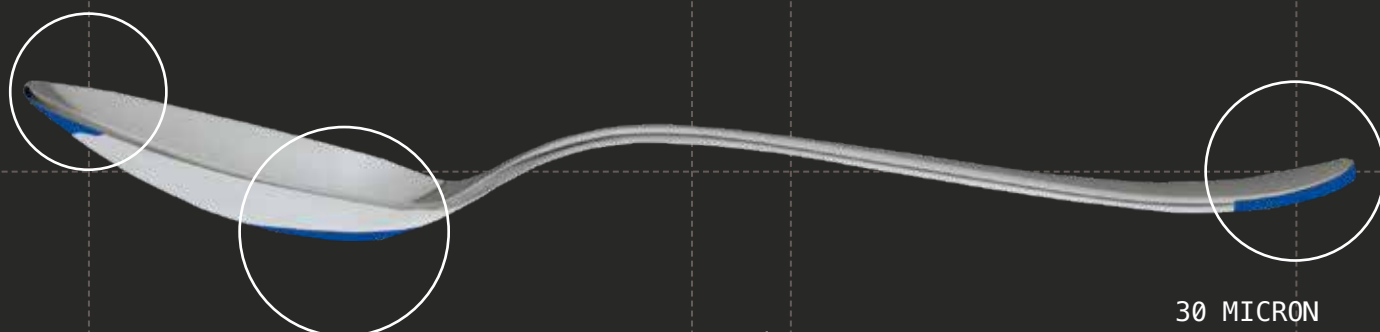
EN3 = 30μ (90 gr)

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

10 MICRON

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

Minimum order quantity 600 pcs. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.



30 MICRON

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

Minimum order quantity 600 pcs. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

ARGENTATURA

Silver Plated
on demand

10 MICRON

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

30 MICRON

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

SHOW COOKING

Fine Dining

“

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

”

“

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

”



SHOW COOKING

3.0

3ply

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

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





3.0



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

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



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

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



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

3.0

Made in Italy

3ply



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AUDREY

Design
Marcello Ziliani

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

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



AUDREY

aluminum



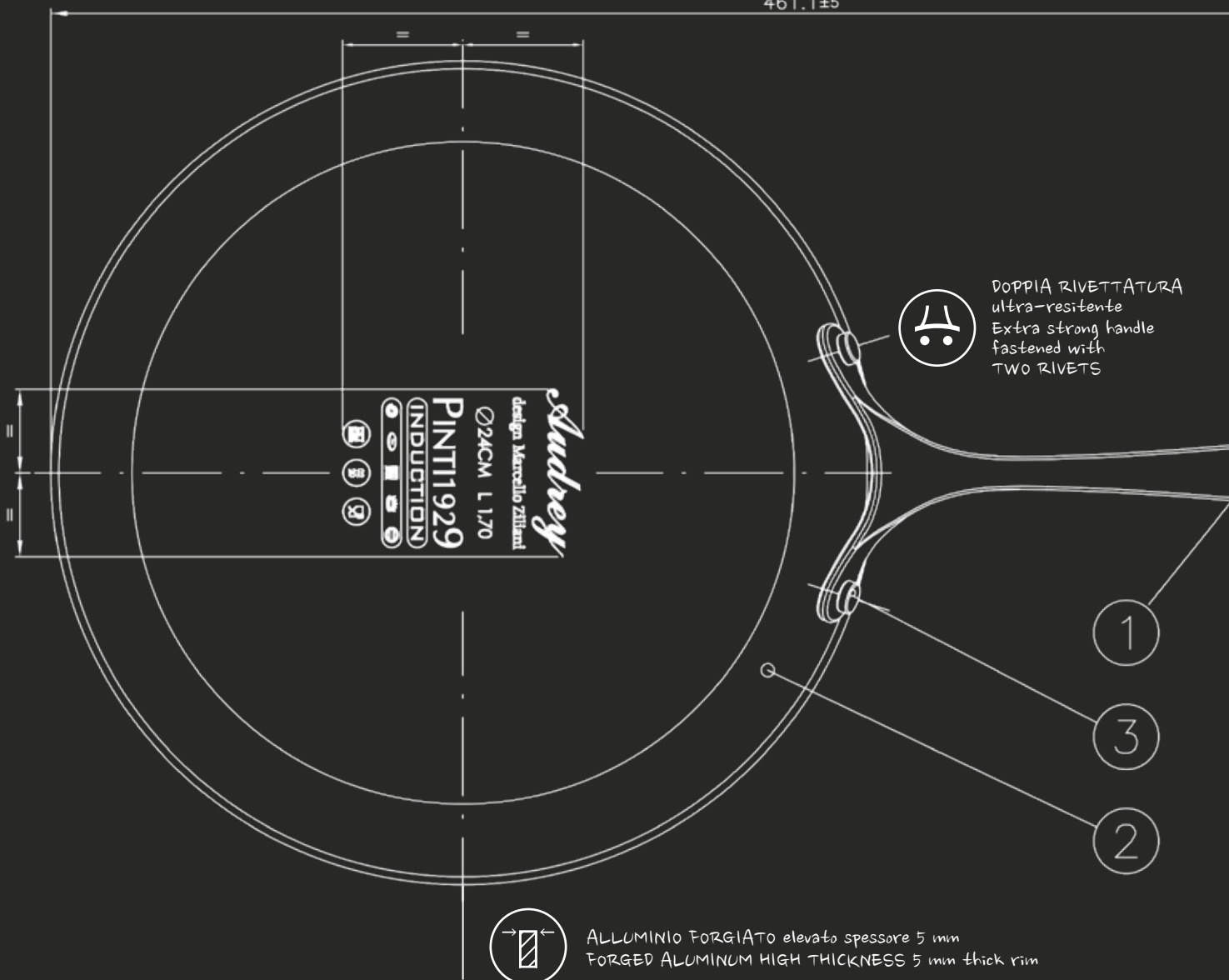
Padella
Frying pan
cod. 370025..
Alluminio forgiato
Forged aluminum
Ø cm
20/24/28

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

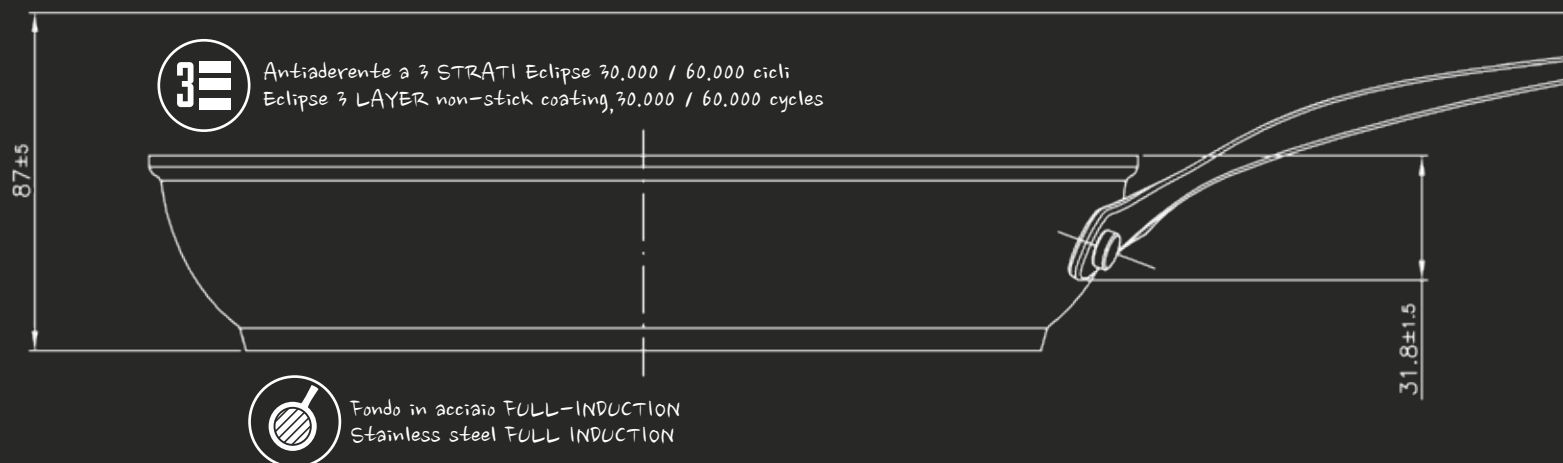


Adatta a tutti i piani cottura, anche INDUZIONE
Suitable for all kind of cook-tops, perfect for INDUCTION use

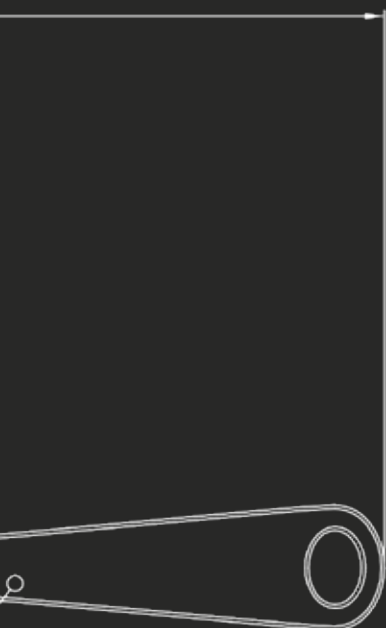
461.1±5



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



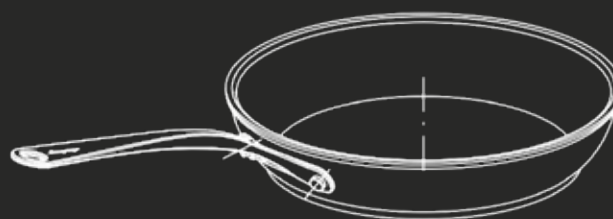
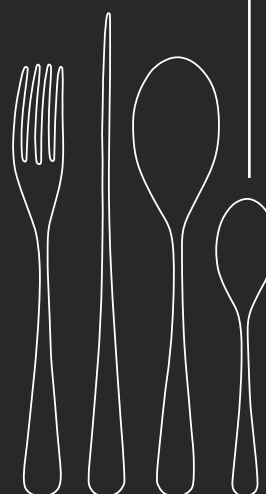
Fondo in acciaio FULL-INDUCTION
Stainless steel FULL INDUCTION



MANICO in acciaio FORGIATO
FORGED stainless steel HANDLE



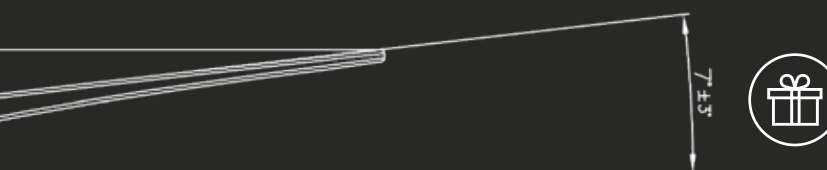
FAMILY FEELING
con posate
with cutlery



Vista trimetrica
SCALA 1:5



DESIGN by
MARCELLO ZILIANI



PACKAGING DEDICATO
DEDICATED PACKAGING

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

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

COLTELLI BISTECCA

steak knives

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

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

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

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

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

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



COLTELLI BISTECCA

steak knives



CLASSIC

Coltello bistecca lama seghettata

Full serration steak knife

cod. 749000EU

Stainless steel + ABS

cm 23,0

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



Design
Marcello Ziliani

AUDREY

Coltello bistecca lama seghettata

Full serration steak knife

cod. 165000EU

Stainless steel + POM

cm 23,5

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



Design
Marcello Ziliani

KOBE

Coltello bistecca lama seghettata

Full serration steak knife

cod. 753000EU

Stainless steel + POM

cm 23,5

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



APPOGGIO PER POSATE

rest

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

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

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

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



APPOGGIO PER POSATE

rest

AUDREY

Appoggio per bacchette
e cucchiaio

Rest

cod. 57010500

18/10

cm

8,4x3,1x1,2 h



Disponibile anche in versione PVD
Also available in a PVD version



LUCIDO / MIRROR POLISH

Appoggio posate

Cutlery rest

cod. 57010400

18/10

cm

9x3x0,9 h

STONE WASHED

Appoggio posate

Cutlery rest

cod. 570S0400

Stainless steel

cm

9x3x0,9 h



MYSTIQUE

Appoggio posate

Cutlery rest

cod. 570M0400

Stainless steel

cm

9x3x0,9 h

CLOCHE

18/10

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

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



CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO

Semispheric cloche with knob

cod.509322..

Ø cm IN

22/24/26/28



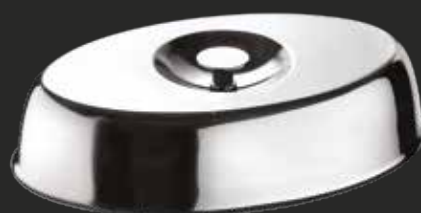
CLOCHE ROTONDA CON POMOLO

Round cloche with knob

cod. 509323..

Ø cm IN

25/30



CLOCHE OVALE CON POMOLO

Oval cloche with knob

cod.509321..

cm IN

32/42



MINI CLOCHE

cod. 50932210

Ø cm IN

9,5

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

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

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

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



BERNINI
Sottopiatto
Underplate
cod. 50932531
Ø cm
31



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

BERNINI
sottobicchiere
Coaster
cod. 50913611
Ø cm
11



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

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

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

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

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

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

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





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

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



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

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

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

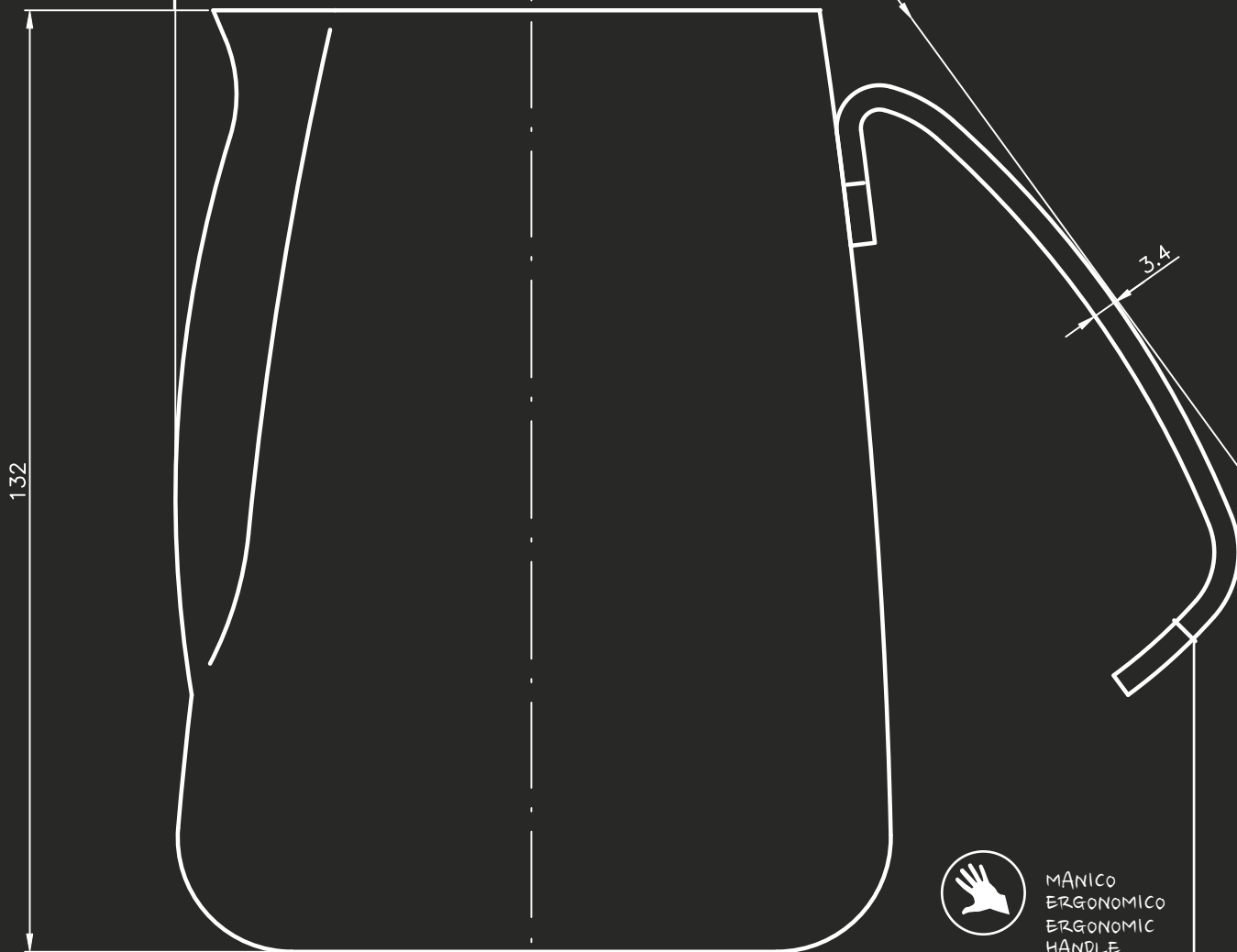


INCLINAZIONE del MANICO ottimizzata per il "POURING" (migliora il CONTROLLO e la PRECISIONE)
INCLINED HANDLE to optimise POURING (improves CONTROL and PRECISION)



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

149



132

3.4



MANICO
ERGONOMICO
ERGONOMIC
HANDLE

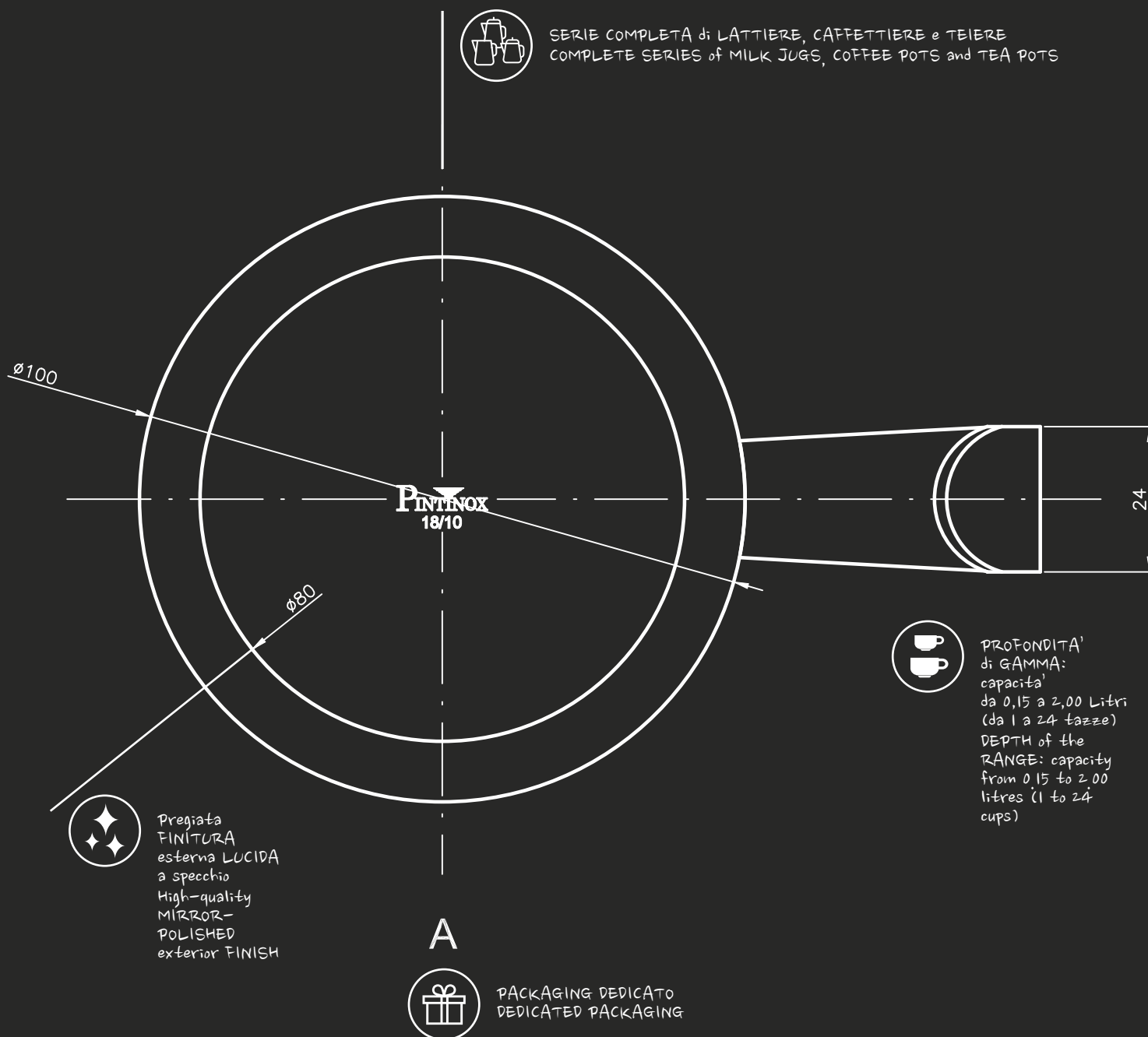


DESIGN studiato appositamente per MILK ART
DESIGN specially developed for MILK ART



ALTO
SPESSORE, indeformabile
GREAT THICKNESS,
non-deformable

A



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

SPUC

Design
C+B LEFEBVRE



SPUC
cod. 58730500
18/10
cm
29,0



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

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



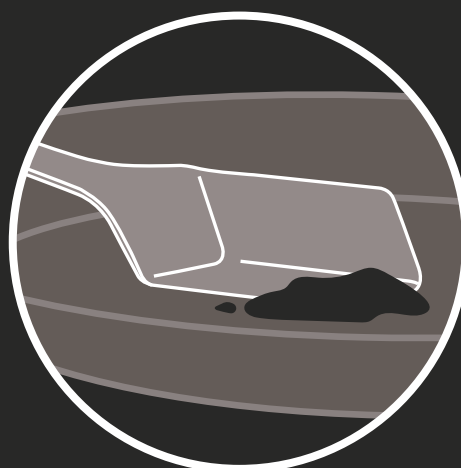
SPUC
cod. 58730501
Nylon
cm
29,0



Watch
the Spuc
video!



1.
SPOSTARE
stirring



2.
RACCOGLIERE
lifting



3.
VERSARE / GUARNIRE
pouring / garnish



