



**mopita**<sup>®</sup>  
SMART LIVING

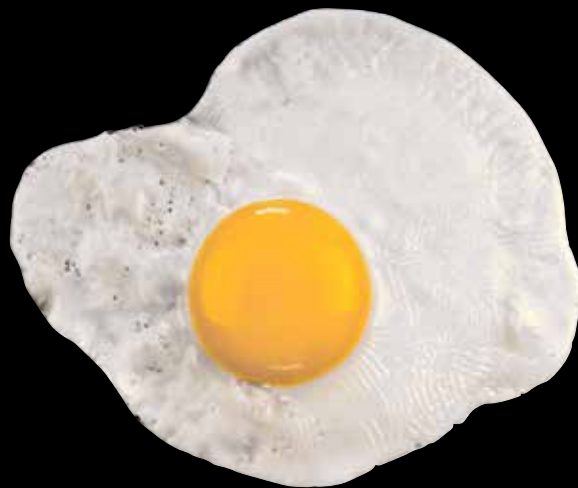
2024

---

## SIAMO IL FUTURO DELLE PENTOLE ITALIANE, CON TRENT'ANNI DI PASSATO E D'ESPERIENZA ALLE SPALLE.

Pare semplice se non banale, ma mai sottovalutare le difficoltà di cucinare un uovo fritto senza bianco molliccio o tuorlo stracotto. Il tuorlo deve essere in parte ancora liquido e il bianco saporito e persino un po' croccante. I prodotti Mopita nascono dall'innovazione e l'esperienza, sono essenziali e semplici nelle forme. Proprio come per un uovo cucinato ad arte ciò che sembra facile da realizzare richiede grandi capacità.

---



### **WE ARE THE FUTURE OF ITALIAN POTS, WITH THIRTY YEARS OF PAST AND EXPERIENCE.**

It seems simple if not trivial, but never underestimate the difficulties of cooking a fried egg without a soggy white or overcooked yolk. The yolk must be partly still liquid and the white is tasty and even a little crunchy. Mopita products are born from innovation and experience, are essential and simple in shape. Just as for an artfully cooked egg, what seems easy to achieve, requires great skills.

### **AVEC TRENTE ANS D'EXPÉRIENCE DERRIÈRE NOUS, NOUS SOMMES L'AVENIR DES CASSEROLES ITALIENNES.**

Cela peut paraître simple, sinon trivial, mais ne sous-estimez jamais la difficulté de préparer un œuf sur le plat sans que le blanc reste mou ou le jaune trop cuit. Le jaune doit rester en partie encore liquide et le blanc savoureux, voire même croquant. Essentiels et simples dans les formes, les produits Mopita sont nés de l'innovation et de l'expérience. Tout comme pour un œuf cuisiné avec art, ce qui semble facile à réaliser nécessite de grandes compétences.

# Il passato è la nostra storia. Il presente un nostro dono. Il futuro... la nostra immaginazione!

Siamo un'azienda italiana specializzata nella progettazione, produzione e commercializzazione di articoli per la cucina e per la tavola. Per noi il buon gusto estetico italiano, intuizioni creative e funzionali, cura per i dettagli e selezione dei materiali sono elementi determinanti per soddisfare i nostri clienti. Siamo consapevoli di avere la grande responsabilità di poter entrare nelle case di tutto il mondo, perciò lo facciamo con prodotti di alta qualità.

L'obiettivo è quello di dare agli amanti della cucina utensili dall'alto profilo estetico e dall'indiscussa efficienza. Per noi italiani la cucina è un ambiente importante.

**M MODERN** Pensiamo e realizziamo prodotti per l'oggi. Forse anche per domani. Senza però dimenticare chi siamo stati: i sapori che abbiamo amato da bambini, le forme impresse nella nostra memoria. Questo è per noi essere moderni: mantenere radici profonde, per innovare senza paura.

**O ORIGINAL** Studiamo a fondo i mercati, nutriamo la nostra curiosità, guardiamo cosa succede nel mondo, senza fretta. Non certo per fare ciò che fanno gli altri. Ma per essere consapevoli di come evolve il gusto collettivo. Magari per anticiparlo.

**P PASSIONATE** La conoscenza delle materie prime e delle tecniche costruttive, l'esperienza maturata in decenni di lavoro, le capacità produttive e organizzative non servirebbero a nulla, senza questo fuoco che arde: non sotto pentole, casseruole e padelle, ma dentro di noi.

**I ITALIAN** Siamo italiani: nel gusto per il bello, nell'amore per la tradizione, nel piacere della fantasia, nella voglia di percorrere strade nuove. Per tutto il resto, siamo un po' svizzeri.

**T TRANSPARENT** Un'azienda o è etica, o non è. O è corretta con i suoi collaboratori, con i suoi clienti, con i suoi partner, o non è. Non c'è molto altro da aggiungere.

**A AMUSING** Un buon prodotto pensato per la cucina dovrebbe essere di qualità. Bello, utile, pratico. Facile da usare. E mai, ma proprio mai mai mai noioso.





EN

**The past is our history. The present our gift. The future... our imagination.**

We are an Italian company specialized in the design, production and marketing of products for kitchen and tableware. For us the good Italian aesthetic taste, creative and functional insights, attention to detail and selection of materials are essential elements to satisfy our customers.

We are aware that we have a great responsibility to be able to enter the homes all over the world, so we do it with high-quality products.

The aim is to provide to kitchen lovers tools with a high aesthetic profile and undisputed efficiency. For us Italians the kitchen is an important place.

**M**  
**O**  
**P**  
**I**  
**T**  
**A**

**MODERN** We project and create items for Today. Maybe for tomorrow too, without forgetting who we have been, the tastes we liked as children, the shapes we can recollect. This is what we think about being modern: maintain deep roots, to renew fearlessly.

**ORIGINAL** We deeply analyse markets, we feed our curiosity, we look at what happens all over the world, with no hurry. Not to act as others do, but to be aware of the evolution of people's taste. Maybe moving it up.

**PASSIONATE** The knowledge of raw materials and manufacturing techniques, the experience developed in many years of work, production and organizational abilities would be useless without this fire that burns: not under pots, pans or casseroles, but inside us.

**ITALIAN** We are Italian in our taste for beauty, in our love for tradition, in our pleasure for creativity, in our desire to travel on new roads. In all other things we are a little bit Swiss.

**TRANSPARENT** A company or it is ethical, or it is nothing. Or it is fair to its co-workers, customers and partners, or it is nothing. Nothing more to be added.

**AMUSING** Good cookware should be of quality. Beautiful, useful and practical. Easy to use. And never, never boring.



FR

**Le passé est notre histoire. Le présent est notre don. L'avenir... notre imagination!**

Nous sommes une entreprise italienne spécialisée dans la conception, la production et la commercialisation des produits pour la cuisine et pour la table. Pour nous, le bon goût esthétique italien, les idées créatives et fonctionnelles, l'attention aux détails et la sélection des matériaux sont des éléments essentiels pour satisfaire nos clients.

Nous sommes conscients d'avoir la grande responsabilité de pouvoir entrer dans les foyers du monde entier, nous le faisons donc avec des produits de haute qualité. L'objectif est celui de donner aux amateurs de la cuisine des outils à la fois esthétiques et d'une efficacité incontestable.

Pour nous italiens, la cuisine est une ambiance importante. Mopita vous offre les outils, c'est à vous de penser aux goûts.

**M** **MODERN** Nous pensons et fabriquons des produits pour aujourd'hui. Peut-être même pour demain. Mais sans oublier qui nous étions: les saveurs que nous aimions en tant qu'enfants, les formes imprimées dans notre mémoire. C'est notre manière d'être moderne: maintenir des racines profondes pour innover sans crainte.

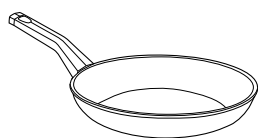
**O** **ORIGINAL** Nous étudions les marchés en profondeur, nous nourrissons notre curiosité, nous regardons ce qui se passe dans le monde, sans hâte. Bien sûr, pas pour faire ce que font les autres. Mais pour être conscients de l'évolution du goût collectif, et pour l'anticiper.

**P** **PASSIONATE** La connaissance des matières premières et des techniques de construction, l'expérience acquise au cours des décennies de travail, les compétences productives et organisationnelles seraient inutiles sans ce feu qui brûle: pas sous les casseroles, les cocottes et les marmites, mais à l'intérieur de nous.

**I** **ITALIAN** Nous sommes Italiens: dans le goût pour la beauté, dans l'amour pour la tradition, dans le plaisir de la fantaisie, dans le désir de parcourir de nouveaux chemins. Pour le reste, nous sommes un peu Suisses.

**T** **TRANSPARENT** Une entreprise est soit éthique, soit elle ne l'est pas. Soit elle est correcte avec ses collaborateurs, avec ses clients, avec ses partenaires, soit elle ne l'est pas. Il n'y a pas grand-chose d'autre à ajouter.

**A** **AMUSING** Un bon produit conçu pour la cuisine devrait être de qualité, beau, utile, pratique, facile à utiliser, et jamais ennuyeux.



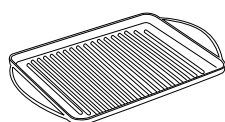
CLASSICO \_\_\_\_\_ 6



AD HOC \_\_\_\_\_ 10



AMERICAN DINER \_\_\_\_\_ 15



COTTURE SPECIALI \_\_\_\_\_ 19



COLTELLI \_\_\_\_\_ 22

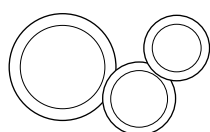
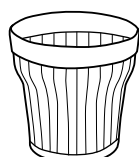
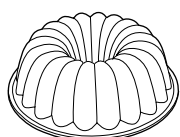


TAVOLA \_\_\_\_\_ 25



PLISSÉ \_\_\_\_\_ 29



DOLCIDEA \_\_\_\_\_ 33



# CLASSICO

---

*Design*

R & D Mopita

Un nome, una garanzia. Cucinare con Classico Induzione offre la possibilità di preparare le proprie ricette al meglio anche sui fornelli a induzione. La finitura interna, antiaderente, ed esterna con effetto pietra oltre a conferire all'intera linea un aspetto naturale, classico e senza tempo, non deluderà dal punto di vista delle performance.

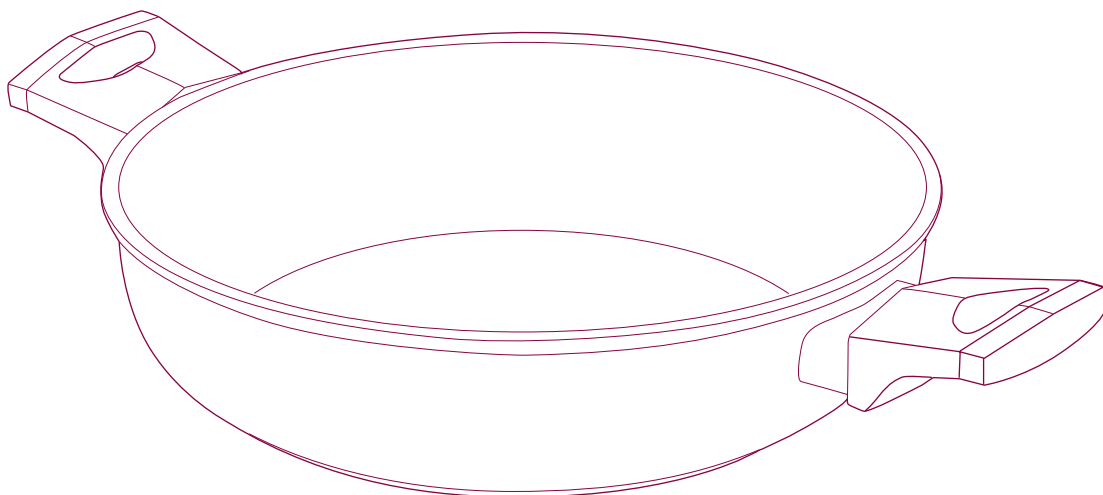
### EN

A name, a guarantee. Cooking with Classico Induzione offers the possibility of preparing your own recipes in the best way possible even on induction hobs. The non-stick interior and stone-effect exterior finish, not only give to the entire line a natural, classic and timeless look, but also will not disappoint in terms of performance.

### FR

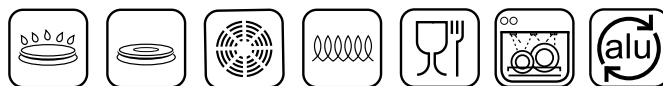
Un nom, une garantie. Cuisiner avec Classico Induzione offre la possibilité de préparer au mieux vos propres recettes, même sur des plaques à induction. La finition intérieure anti-adhérente et celle extérieure à effet pierre, non seulement donnent à toute la ligne un aspect naturel, classique et intemporel, mais ne décevront pas non plus en termes de performance.





**Materiale:** alluminio forgiato  
**Raw material:** forged aluminium  
**Matière première:** aluminium forgé

|                                                                                                                                                                        | Codice Articolo<br>Item code<br>Code Article | Diametro<br>Diameter<br>Diamètre | Altezza<br>Height<br>Hauteur | Capacità<br>Capacity<br>Capacité | Spessore<br>Thickness<br>Épaisseur |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| Padella / <i>Frying pan</i> / <i>Poêle</i><br>                                      | <b>CLIP20MO101</b>                           | 20 cm - 8"                       | 5,00 cm - 1,97"              | 1,2 L                            | 3 mm                               |
|                                                                                                                                                                        | <b>CLIP24MO101</b>                           | 24 cm - 9 ½"                     | 5,4 cm - 2,12"               | 1,9 L                            | 3 mm                               |
|                                                                                                                                                                        | <b>CLIP28MO101</b>                           | 28 cm - 11"                      | 5,8 cm - 3,15"               | 2,9 L                            | 3 mm                               |
|                                                                                                                                                                        | <b>CLIP30MO101</b>                           | 30 cm - 11 ¾"                    | 6,00 cm - 2,36"              | 3,5 L                            | 3 mm                               |
| Tegame / <i>Shallow casserole</i> / <i>Faitout bas</i><br>                          | <b>CLIT24MO101</b>                           | 24 cm - 9 ½"                     | 5,4 cm - 2,12"               | 1,9 L                            | 3 mm                               |
|                                                                                                                                                                        | <b>CLIT28MO101</b>                           | 28 cm - 11"                      | 5,8 cm - 3,15"               | 2,9 L                            | 3 mm                               |
| Casseruola un manico / <i>One handle Casserole</i> / <i>Casserole un manche</i><br> | <b>CLIS16MO101</b>                           | 16 cm - 6 ½"                     | 7,5 cm - 2,95"               | 1,3 L                            | 3 mm                               |
| Casseruola / <i>Casserole</i> / <i>Casserole</i><br>                                | <b>CLIS20MO101</b>                           | 20 cm - 8"                       | 9,5 cm - 3,74"               | 2,5 L                            | 3 mm                               |
|                                                                                                                                                                        | <b>CLIS24MO101</b>                           | 24 cm - 9 ½"                     | 11,5 cm - 4,53"              | 4,5 L                            | 3 mm                               |
| Wok / <i>Wok</i> / <i>Wok</i><br>                                                   | <b>CLIW28MO101</b>                           | 28 cm - 11"                      | 8,00 cm - 3,14"              | 3,6 L                            | 3 mm                               |



**1 ANTIADERENTE WHITFORD QUANTANIUM**  
estremamente resistente composto da 5 strati,  
preceduto da processo di sabbiatura. Senza PFOA  
e Nichel

**WHITFORD QUANTANIUM NON-STICK COATING**  
extremely resistant, 5 layers, preceded by  
sandblasting process. PFOA and NICKEL FREE

**ANTI-ADHÉRENT WHITFORD QUANTANIUM**  
revêtement à haute résistance composé de 5  
couches, précédé d'un processus de sablage.  
SANS PFOA et nickel

**2 GHIERA IN ALLUMINIO**  
per garantire stabilità ed evitare ruggine

**ALUMINIUM FLAMEGUARD**  
to guarantee stability and to avoid rust

**VIROLE EN ALUMINIUM**  
pour assurer la stabilité et éviter la rouille



**3 FONDO PER INDUZIONE VERNICIATO**  
consente di utilizzare il prodotto su  
qualsiasi piano cottura

**PAINTED INDUCTION BOTTOM**  
allows using the product on any hob

**FOND PEINT ADAPTÉ À L'INDUCTION**  
permet d'utiliser le produit  
sur toutes les plaques de  
cuisson



**4 ESTERNO**  
rivestito in PTFE grigio puntinato  
resistente ad alte temperature e facile  
da pulire

**EXTERIOR**  
PTFE grey speckled coating, resistant to  
high temperatures and easy to clean

**EXTÉRIEUR**  
recouvert de PTFE gris moucheté,  
résistant aux températures élevées et  
facile à nettoyer



**5 MANICO ERGONOMICO**  
con finitura soft touch antiscivolo per  
una presa sicura

**ERGONOMIC HANDLE**  
with non-slip soft touch finish for a  
secure grip

**MANCHE ERGONOMIQUE**  
Antidérapant avec finition soft touch  
pour une prise en main sûre



# AD HOC

---

*Design*

—  
Paolo Grasselli



---

La linea Ad hoc rappresenta l'incontro tra la tradizione e l'innovazione, tra le forme archetipe dei tegami e la ricercatezza delle linee e delle proporzioni.

I coperchi sono studiati per adattarsi sia ai tegami che alle padelle in modo armonioso. La cura dei dettagli, la scelta delle finiture e delle superfici rendono la linea Ad hoc essenziale ed elegante, vicino a quell'idea di oggetto senza tempo che rappresentano l'essenza del buon design.

---

## EN

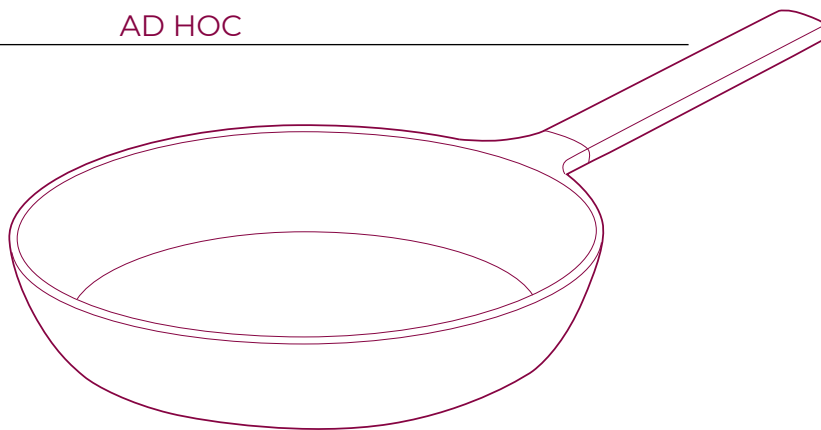
Ad hoc line represents the encounter between tradition and innovation, between the archetypal shapes of shallow casseroles and the refinement of lines and proportions. The lids are designed to fit both pots and pans harmoniously. The attention to details, the choice of such finishes and surfaces make Ad hoc line essential and elegant, close to the idea of timeless objects that represent the essence of good design.

## FR

La ligne Ad hoc représente la rencontre entre tradition et innovation, entre les formes archétypales des sauteuses et le raffinement des lignes et des proportions. Les couvercles sont conçus pour s'adapter harmonieusement aux sauteuses et aux poêles. L'attention aux détails, le choix des finitions et des surfaces rendent la ligne Ad hoc essentielle et élégante, proche de cette idée d'un objet intemporel qui représente l'essence du design.

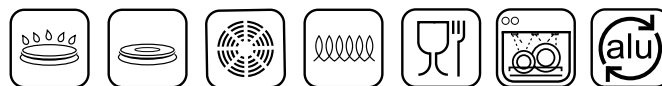






**Materiale:** alluminio pressofuso  
**Raw material:** die-casting aluminium  
**Matière première:** fonte d'aluminium

|                                                                                                                                                                         | Codice Articolo<br>Item code<br>Code Article | Diametro<br>Diameter<br>Diamètre | Altezza<br>Height<br>Hauteur | Spessore<br>Thickness<br>Épaisseur |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| Padella / <i>Frying pan</i> / <i>Poêle</i><br>                                         | <b>ADHP20MO101</b>                           | 20 cm - 7,87"                    | 5,5 cm - 2,16"               | 4 mm                               |
|                                                                                                                                                                         | <b>ADHP24MO101</b>                           | 24 cm - 9, 45"                   | 5,5 cm - 2,16"               | 4 mm                               |
|                                                                                                                                                                         | <b>ADHP28MO101</b>                           | 28 cm - 11"                      | 5,7 cm - 2,24"               | 4 mm                               |
|                                                                                                                                                                         | <b>ADHP32MO101</b>                           | 32 cm - 12,60"                   | 5,9 cm - 2,32"               | 4 mm                               |
| Tegame / <i>Shallow Casserole</i> / <i>Faitout bas</i><br>                            | <b>ADHT28MO101</b>                           | 28 cm - 11"                      | 8 cm - 3,15"                 | 4 mm                               |
| Casseruola / <i>Casserole</i> / <i>Casserole</i><br>                                 | <b>ADHS24MO101</b>                           | 24 cm - 9 ½"                     | 12 cm - 4,72"                | 4 mm                               |
| Casseruola un manico<br><i>One handle Casserole</i> / <i>Casserole un manche</i><br> | <b>ADHS16MO101</b>                           | 16 cm - 6,30"                    | 7,5 cm - 2,95"               | 4 mm                               |
| Wok / <i>Wok</i> / <i>Wok</i><br>                                                    | <b>ADHW30MO101</b>                           | 30 cm - 11,80"                   | 9 cm - 3,54"                 | 4 mm                               |
| Coperchio / <i>Lid</i> / <i>Couvercle</i><br>                                        | <b>ADHL16MO101</b>                           | 16 cm - 6,30"                    | 2,5 cm - 0,98"               | 4 mm                               |
|                                                                                                                                                                         | <b>ADHL24MO101</b>                           | 24 cm - 9,45"                    | 2,5 cm - 0,98"               | 4 mm                               |
|                                                                                                                                                                         | <b>ADHL28MO101</b>                           | 28 cm - 11"                      | 2,7 cm - 1,06"               | 4 mm                               |
| Bistecchiera / <i>Grill pan</i> / <i>Gril</i><br>                                    | <b>ADHB30MO101</b>                           | 30 X 25 cm<br>11,80 x 9,84"      | 4 cm - 1,57"                 | 4 mm                               |



- 1 ANTIADERENTE WHITFORD ECLIPSE HB**  
estremamente resistente ed antiaderente, preceduto da processo di sabbiatura. Senza PFOA e Nichel. Colore nero. 5 anni di garanzia

**WHITFORD ECLIPSE HB NON-STICK COATING**

Extremely resistant and non-stick, preceded by sandblasting process. PFOA and NICKEL FREE. Black color. 5 years warranty

**ANTI-ADHÉRENT WHITFORD ECLIPSE HB**

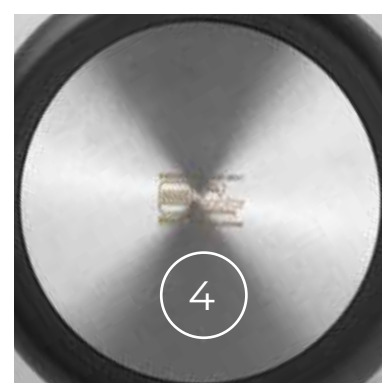
anti-adhérent extrêmement résistant et anti-adhérent, précédé d'un processus de sablage. SANS PFOA ET NICKEL. Couleur noir. 5 ans de garantie



- 2 POMOLO**  
in alluminio verniciato  
**KNOB**  
made of painted aluminium  
**BOUTON**  
en aluminium peint



- 3 MANICO ERGONOMICO**  
per una presa sicura e confortevole  
Maniglie fuse al corpo per garantire massimo equilibrio delle forme  
**ERGONOMIC HANDLE**  
for a secure and comfortable grip  
Handles fused to the body to ensure maximum balance of forms  
**MANCHE ERGONOMIQUE**  
pour une prise en main sûre et confortable  
Poignées fusionnées au corps pour assurer un maximum d'équilibre des formes



- 4 FONDO PER INDUZIONE SALDOBRASATO**  
consente di utilizzare il prodotto su qualsiasi piano cottura  
**BRAZE-WELDED INDUCTION BOTTOM**  
allows you to use the product on any hob  
**FOND BRASÉ ADAPTÉ À L'INDUCTION**  
permet d'utiliser le produit sur toutes les plaques de cuisson



# AMERICAN DINER

*Design*

---

R & D

Contenitori in acciaio galvanizzato per conservare e organizzare:  
Biscotti, Tè, Pasta, Zucchero, Caffè e Utensili.  
Disponibili nei colori bianco vintage e nero, dotati di scritta cromata  
che aggiunge un tocco di stile alla tua cucina.

### EN

Galvanized steel containers for storing and organizing: Biscuits, Tea, Pasta, Sugar and Utensils.

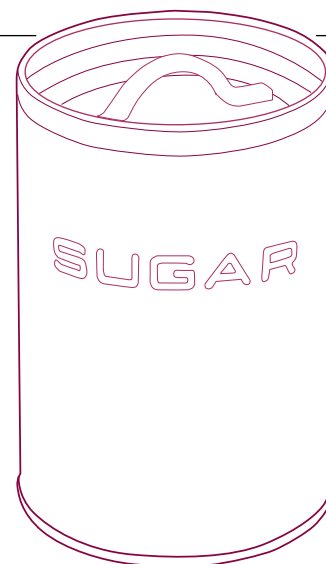
Available in colours vintage white and black, provided with chromed writing, which gives a stylish touch to your kitchen.

### FR

Récipient de stockage en acier galvanisé pour stocker et organiser: Biscuits, Thé, Pâtes, Café, Sucre et Ustensiles.

Disponibles de couleurs blanc vintage et noir, dotés d'une écriture chromée, qui donne une touche élégante à votre cuisine.





**Materiale:** acciaio galvanizzato  
**Raw material:** galvanized steel  
**Matière première:** acier galvanisé

|                                                                                                                                                                         |   | Codice Articolo<br>Item code<br>Code Article | Diametro<br>Diameter<br>Diamètre | Altezza<br>Height<br>Hauteur | Misure<br>Seizes<br>Mesures |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Zucchero / Sugar / Sucre                                                                                                                                                |   |                                              |                                  |                              |                             |
|       | ① | <b>AMDC01MO101</b>                           | 11 cm - 4,3 "                    | 15,5 cm - 6,5"               | -                           |
|                                                                                                                                                                         | ② | <b>AMDC01MO102</b>                           | 11 cm - 4,3 "                    | 15,5 cm - 6,5"               | -                           |
| Caffè / Coffee / Café                                                                                                                                                   |   |                                              |                                  |                              |                             |
|   | ③ | <b>AMDC02MO101</b>                           | 11 cm - 4,3 "                    | 15,5 cm - 6,5"               | -                           |
|                                                                                                                                                                         | ④ | <b>AMDC02MO102</b>                           | 11 cm - 4,3 "                    | 15,5 cm - 6,5"               | -                           |
| Utensili / Tools / Ustensiles                                                                                                                                           |   |                                              |                                  |                              |                             |
|   | ⑤ | <b>AMDC03MO101</b>                           | 11 cm - 4,3 "                    | 15,5 cm - 6,5"               | -                           |
|                                                                                                                                                                         | ⑥ | <b>AMDC03MO102</b>                           | 11 cm - 4,3 "                    | 15,5 cm - 6,5"               | -                           |
| Biscotti / Biscuits / Biscuits                                                                                                                                          |   |                                              |                                  |                              |                             |
|   | ⑦ | <b>AMDC04MO101</b>                           | 11 cm - 4,3 "                    | 15,5 cm - 6,5"               | -                           |
|                                                                                                                                                                         | ⑧ | <b>AMDC04MO102</b>                           | 11 cm - 4,3 "                    | 15,5 cm - 6,5"               | -                           |
| Pasta / Pasta / Pâtes                                                                                                                                                   |   |                                              |                                  |                              |                             |
|   | ⑨ | <b>AMDC05MO101</b>                           | 11 cm - 4,3 "                    | 29 cm - 11,4"                | -                           |
|                                                                                                                                                                         | ⑩ | <b>AMDC05MO102</b>                           | 11 cm - 4,3 "                    | 29 cm - 11,4"                | -                           |
| Bustine da tè / Tea bags / Sachets de thé                                                                                                                               |   |                                              |                                  |                              |                             |
|   | ⑪ | <b>AMDC06MO101</b>                           | -                                | 6,5 cm - 2,6"                | 18,5x15,5 cm<br>7x6"        |
|                                                                                                                                                                         | ⑫ | <b>AMDC06MO102</b>                           | -                                | 6,5 cm - 2,6"                | 18,5x15,5 cm<br>7x6"        |



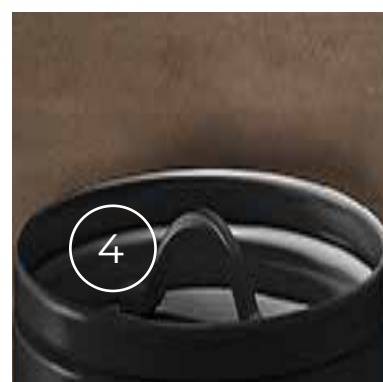
- ① **CONTENITORE IN ACCIAIO GALVANIZZATO**  
disponibile in due colori: bianco vintage e nero
- GALVANIZED STEEL CONTAINER**  
available in two colours: vintage white and black
- CONTENEUR EN ACIER GALVANISÉ**  
couleurs disponibles: blanc vintage et noir



- ② **SCRITTA CROMATA**  
per uno stile vintage
- CHROMED WRITING**  
for a vintage style
- ÉCRITURE CHROMÉE**  
pour un style vintage



- ③ **TAPPI CON GUARNIZIONE IN SILICONE**  
per salvare la freschezza dei tuoi alimenti  
(contenitore per le bustine del tè senza guarnizione in silicone)
- LIDS WITH SILICONE GASKET**  
to keep your food fresh (container for tea bags without silicone gasket)
- BOUCHONS AVEC JOINT EN SILICONE**  
pour conserver la fraîcheur de vos aliments (sachets de thé sans joint en silicone)



- ④ **COMODA MANIGLIA**  
per l'apertura
- COMFORTABLE HANDLE**  
for opening
- POIGNÉE CONFORTABLE**  
pour l'ouverture

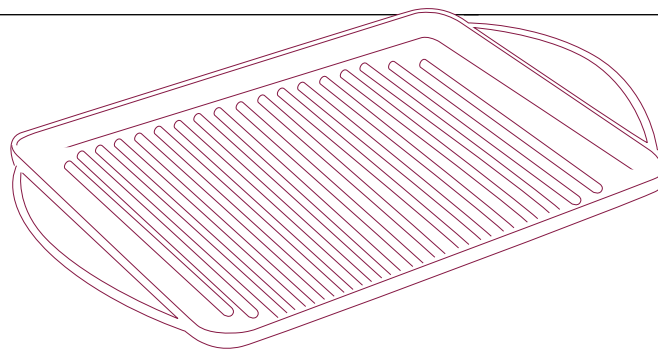


# COTTURE SPECIALI

---

*Design*

—  
R & D Mopita



Cotture speciali per piatti speciali. In forno o sul piano cottura potrete cucinare le ricette più svariate, dalle piadine alle omelette, dalle lasagne agli arrostiti. Grigliare carne o verdure in modo sano e naturale sarà semplice ed immediato. La gamma di prodotti che compongono la nostra linea di cotture speciali consentono di preparare una semplice piadina o un ricco pranzo domenicale.

### EN

Special cooking for special dishes. In the oven or on the hob you can cook a wide variety of recipes, from piadina to omelettes, from lasagna to roasts. Grilling meat or vegetables in a healthy and natural way will be simple and immediate. The range of products that constitute our line of special cookings allows you to prepare a simple piadina or a rich Sunday lunch.

### FR

Cuissons spéciales pour des plats spéciaux. Au four ou sur la plaque de cuisson, vous pouvez cuisiner les recettes les plus variées, des wraps aux omellettes, des lasagnes aux rôtis. Griller de la viande ou des légumes de manière saine et naturelle sera simple et immédiat. La gamme de produits qui composent notre ligne de cuissons spéciales vous permet de préparer un wrap simple ou un riche déjeuner dominical.

**Materiale:** alluminio pressofuso  
**Raw material:** die-cast aluminium  
**Matière première:** fonte d'aluminium

Codice Articolo  
 Item code  
 Code Article

Misure  
 Sizes  
 Mesures

Altezza  
 Height  
 Hauteur

Capacità  
 Capacity  
 Capacité

Spessore  
 Thickness  
 Épaisseur

Grill platter / Grill platter / Gril



**MGMVXXKA101**

30X30 cm - 11,81x11,81"

2,5 cm - 0,98"

—

5 mm

**MGMVXXKA102**

40X30 cm - 15,75x11,81"

2,5 cm - 0,98"

—

5 mm

Piastra per piadine / Crêpes pan / Crêpière



**MAJX24MO103**

24 cm - 9 ½"

1 cm - 0,39"

—

5 mm

**MAJX28MO103**

28 cm - 11"

1 cm - 0,39"

—

5 mm

**MAJX32MO103**

32 cm - 12 ¾"

1 cm - 0,39"

—

5 mm

Piastra per piadine con manico pieghevole  
 / Crêpes pan with folding handle / Crêpière  
 avec manche pliable



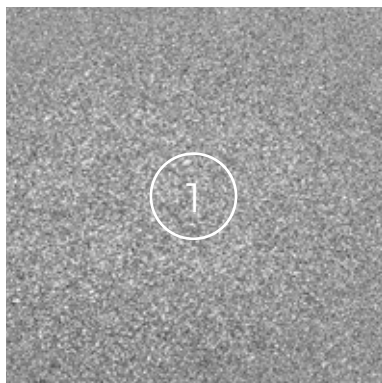
**MAJX32MO104**

32 cm - 12 ¾"

1 cm - 0,39"

—

5 mm



**1 ANTIADERENTE WHITFORD QUANTANIUM**  
estremamente resistente composto da 5 strati;  
senza PFOA e Nichel

**WHITFORD QUANTANIUM NON-STICK COATING**  
extremely resistant, 5 layers, PFOA and  
NICKEL-FREE

**ANTI-ADHÉRENT WHITFORD QUANTANIUM**  
revêtement à haute résistance composé de  
5 couches; sans PFOA et NICKEL

**2 ANTIADERENTE DI ALTA QUALITÀ**  
resistente e facile da pulire

**HIGH-QUALITY NON-STICK COATING**  
resistant and easy to clean

**ANTI-ADHÉRENT DE HAUTE QUALITÉ**  
résistant et facile à nettoyer



**3 MANICO PIEGHEVOLE**  
permette di occupare meno spazio

**FOLDING HANDLE**  
with space saving purpose

**MANCHE PLIABLE**  
permet d'économiser de l'espace



**4 MANIGLIE INTEGRATE AL CORPO**  
**INTEGRATED HANDLES**  
**POIGNÉES INTÉGRÉES**



**5 MANICO ERGONOMICO**  
per una presa sicura

**ERGONOMIC HANDLE**  
for a secure grip

**MANCHE ERGONOMIQUE**  
pour une prise en main sûre



# COLTELLI

---

*Design*

R & D Mopita

La gamma di coltelli proposti da Mopita copre tutte le necessità di lavorazione in cucina unendo l'aspetto funzionale a quello estetico. Dall'uso quotidiano alla preparazione dei piatti più stravaganti potrete trovare il coltello giusto, da quelli con una linea più tradizionale a quelli minimali e dalle forme essenziali.

**EN**

The range of knives offered by Mopita can help you with every creation in the kitchen combining functionality and beauty. From everyday use to the preparation of the most extravagant dishes, you will be able to find the right knife: from those with a more traditional line, to those with minimal and essential shapes.

**FR**

La gamme de couteaux proposée par Mopita couvre tous les besoins en combinant les aspects fonctionnels et esthétiques. De l'utilisation quotidienne à la préparation des plats les plus extravagants, vous pourrez trouver le bon couteau, de ceux avec une ligne plus traditionnelle à ceux avec des formes minimales et essentielles.



**Materiale:** acciaio inox  
**Raw material:** stainless steel  
**Matière première:** acier inoxydable

Codice Articolo  
 Item code  
 Code Article

Lunghezza Lama  
 Blade Length  
 Longueur de la lame

Lunghezza  
 Length  
 Longueur

Spessore lama  
 Blade thickness  
 Épaisseur de la lame

Set 4 coltelli bistecca lama microdentata /  
 4 piece steak knife set - micro serrated blade / Set de 4 couteaux à  
 steak - lame micro-dentelée



**COLXB4MO101**

11,25 cm

22 cm

1,5 mm



- ① **LAMA MICRODENTATA IN ACCIAIO INOX**  
 spessore: 1,5 mm, consente di tagliare facilmente tutti i tipi di carne e la pizza.

**STAINLESS STEEL AND MICRO SERRATED BLADE**  
 thickness: 1,5 mm, it allows you to cut all types of meat and pizza easily.

**LAME MICRO-DENTELÉE EN ACIER INOXYDABLE**  
 épaisseur: 1,5 mm, permet de couper facilement tous les types de viandes et des pizzas.



- ② **IMPUGNATURA ERGONOMICA CON MANICO RIVETTATO IN PAKKAWOOD**

**ERGONOMIC AND RIVETED VARNISHED PAKKAWOOD HANDLE**

**MANCHE ERGONOMIQUE ET RIVETÉ EN PAKKAWOOD**



# TAVOLA

---

*Design*

R & D Mopita

---

Eleganza e gusto.  
Set da 18 pezzi di piatti in porcellana decorati, perfetti per ogni  
occasione e ogni tavola.

---

*EN*

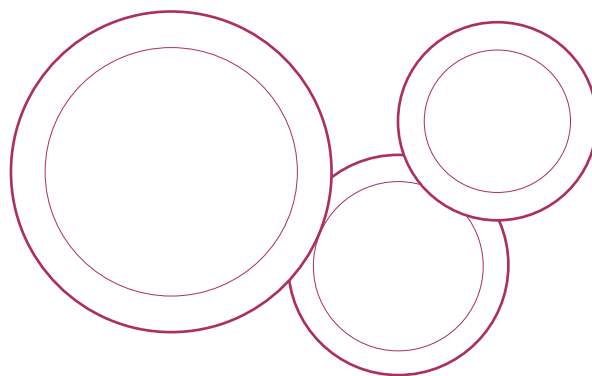
Elegance and taste.  
18 piece set of decorated porcelain plates, perfect for every  
occasion and table.

*FR*

Service d'assiettes de 18 pièces décorées en porcelaine,  
parfaites pour chaque occasion et chaque table.



## TAVOLA



| <b>Materiale:</b> porcellana<br><b>Raw material:</b> porcelain<br><b>Matière première:</b> porcelaine | <b>Codice Articolo</b><br><b>Item code</b><br><b>Code Article</b> | <b>Misure piatto piano</b><br><b>Sizes dinner plate</b><br><b>Mesures assiette plate</b> | <b>Misure piatto fondo</b><br><b>Sizes soup</b><br><b>Mesures plate</b> | <b>Misure piatto dessert</b><br><b>Sizes dessert plate</b><br><b>Mesures assiette à dessert</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Maiolica floreale</b><br>                                                                          | <b>TAVX01MO101</b>                                                | 27 cm - 10,5"                                                                            | 21 cm - 8,25"                                                           | 19 cm - 7,5"                                                                                    |
| <b>Arlecchino</b><br>                                                                                 | <b>TAVX02MO101</b>                                                | 27 cm - 10,5"                                                                            | 21 cm - 8,25"                                                           | 19 cm - 7,5"                                                                                    |
| <b>Tulipano</b><br>                                                                                   | <b>TAVX03MO101</b>                                                | 27 cm - 10,5"                                                                            | 21 cm - 8,25"                                                           | 19 cm - 7,5"                                                                                    |
| <b>Maiorca</b><br>                                                                                    | <b>TAVX04MO101</b>                                                | 27 cm - 10,5"                                                                            | 21 cm - 8,25"                                                           | 19 cm - 7,5"                                                                                    |
| <b>Leaves</b><br>                                                                                     | <b>TAVX05MO101</b>                                                | 27 cm - 10,5"                                                                            | 2,5 cm - 8,25"                                                          | 19 cm - 7,5"                                                                                    |
| <b>Azulejo</b><br>                                                                                    | <b>TAVX06MO101</b>                                                | 27 cm - 10,5"                                                                            | 21 cm - 8,25"                                                           | 19 cm - 7,5"                                                                                    |



- ① **Set piatti da 18 pezzi in porcellana.**  
Decori assortiti in 6 pezzi di piatti piani, 6 pezzi di piatti fondi e 6 pezzi di piatti dessert.

**18 piece set porcelain plates.**

Assorted decoration in 6 piece dinner plates, 6 piece soup plates and 6 piece dessert plates.

**Service d'assiettes de 18 pièces en porcelaine.**

Décors assortis: 6 assiettes plates, 6 assiettes creuses, 6 assiettes à dessert.



- ② **Design artistico.**  
Ogni piatto è decorato per aggiungere un tocco di colore alla tua tavola.

**Artistic design.**

Each plate is decorated to add a colorful touch to your table.

**Design artistique**

Chaque assiette est décorée pour ajouter une touche colorée à votre table.



- ③ **Porcellana di qualità,**  
lavabile in lavastoviglie e utilizzabili anche in microonde.

**Quality porcelain,**  
washmachine and microwave safe.

**Porcelaine de qualité,**  
passe au lave-vaisselle et au micro-ondes.



# PLISSÉ

*Design*

R & D Mopita

Plissé incarna la fusione tra funzionalità e design, donando un tocco di colore alla tua tavola e cucina.  
Troverai set di bicchieri e di calici, porta frutta e contenitori.

### EN

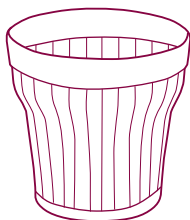
Plissé embodies the combination between functionality and design, providing a colorful touch to your table and kitchen. You will find tumblers and goblets sets, fruit bowls and containers.

### FR

Plissé incarne la fusion entre fonctionnalité et design, donnant une touche de couleur à votre table et votre cuisine. Vous y trouverez des ensembles de verres et gobelets, des porte-fruits et des récipients.



# PLISSÉ



| <b>Materiale:</b> acrilico<br><b>Raw material:</b> acrylic<br><b>Matière première:</b> acrylique | Codice Articolo<br>Item code<br>Code Article | Diametro<br>Diameter<br>Diamètre | Altezza<br>Height<br>Hauteur | Capacità<br>Capacity<br>Capacité |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| Bicchieri / Tumblers / Verres<br>                                                                | <b>PLIX01MO101</b>                           | 9,1 h                            | 9,2 cm                       | 300 ml                           |
| Calici / Gobelets / Verres à pied<br>                                                            | <b>PLIX02MO101</b>                           | 9,1 h                            | 9,2 cm                       | 300 ml                           |
| Ciotola frutta trasparente / Transparent fruit bowl<br>Bol à fruits transparent<br>              | <b>PLI01MO101</b>                            | 34,5 h                           | 11,5 cm                      | -                                |
| Ciotola frutta grigia / Gray fruit bowl<br>Bol à fruits gris<br>                                 | <b>PLI01MO102</b>                            | 34,5 h                           | 11,5 cm                      | -                                |
| Ciotola frutta azzurra / Light blue fruit bowl<br>Bol à fruits bleu<br>                          | <b>PLI01MO103</b>                            | 34,5 h                           | 11,5 cm                      | -                                |
| Contenitore grande trasparente / Large transparent container<br>Grand récipient transparent<br>  | <b>PLI02MO101</b>                            | 14,3 h                           | 18 cm                        | 1900 ml                          |
| Contenitore grande grigio / Large gray container<br>Grand récipient gris<br>                     | <b>PLI02MO102</b>                            | 14,3 h                           | 18 cm                        | 1900 ml                          |
| Contenitore grande bianco / Large white container<br>Grand récipient blanc<br>                   | <b>PLI02MO103</b>                            | 14,3 h                           | 18 cm                        | 1900 ml                          |
| Contenitore piccolo trasparente / Small transparent container<br>Petit récipient transparent<br> | <b>PLI03MO101</b>                            | 11,5 h                           | 14 cm                        | 950 ml                           |
| Contenitore piccolo grigio / Small gray container<br>Petit récipient gris<br>                    | <b>PLI03MO102</b>                            | 11,5 h                           | 14 cm                        | 950 ml                           |
| Contenitore piccolo bianco / Small white container<br>Petit récipient blanc<br>                  | <b>PLI03MO103</b>                            | 11,5 h                           | 14 cm                        | 950 ml                           |



- ① **Bicchieri e calici in acrilico.**  
Colorati, leggeri e con linee verticali in rilievo. Perfetti per dare un tocco di colore alle tavole estive.

**Acrylic tumblers and goblets.**

Colorful, light and with vertical line in relief. Perfect for giving a colorful touch to summer tables.

**Verres et verres à pied en acrylique.**

Colorés, légers et avec des lignes verticales en relief. Parfaits pour donner une touche de couleur aux tables estivales.



- ② **La ciotola porta frutta**  
è disponibile in tre colori, da poter usare anche come centrotavola.

**The fruit bowl**

is available in three colours, for being used also as a centerpiece.

**Le bol à fruits**

est disponible en trois couleurs et peut également être utilisé comme centre de table.



- ③ **Contentitori**  
disponibili in due dimensioni e tre colorazioni differenti per contenere i tuoi alimenti.

**Containers**

available in two dimensions and three different colours to store your food.

**Récipients**

disponibles en deux dimensions et trois couleurs différentes pour contenir vos aliments.



# DOLCIDEA

---

*Design*

R & D Mopita

Forme geometriche, bordi scanalati e lavorati da riempire con creme, glasse e decorazioni golose. Con gli stampi Dolcidea in alluminio pressofuso potrai realizzare torte spettacolari, dai dettagli raffinati, come quelle di pasticceria. Ideali per la cottura di dolci lievitati o torte salate e farcite.

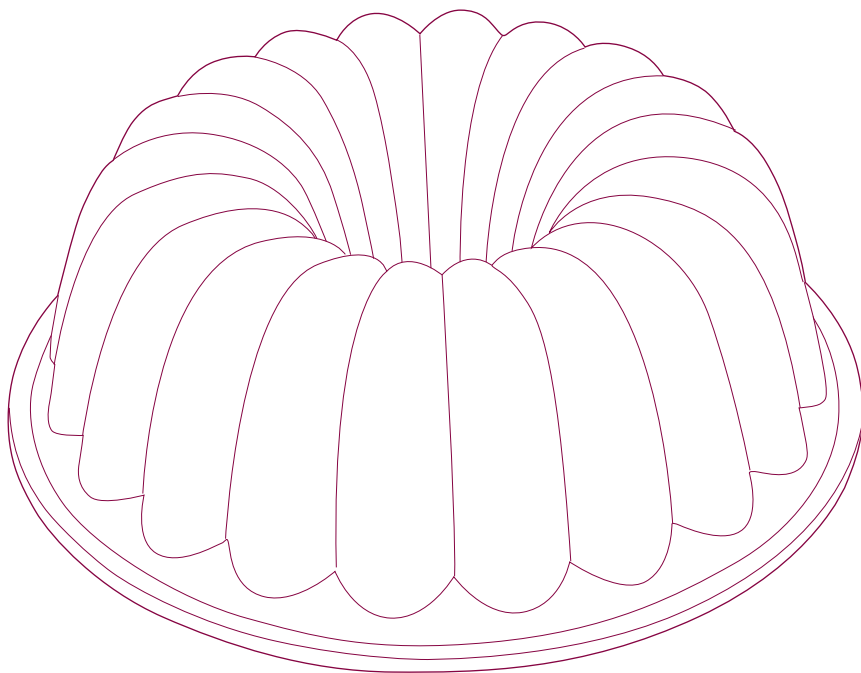
### EN

Geometrical shapes, fluted and wrought edges to fill with creams, icings and delicious decorations. With Dolcidea's die-cast aluminum molds you can make spectacular cakes with fine details, like those made by pastry chefs. Ideal for baking leavened cakes or savory and filled cakes.

### FR

Formes géométriques, bords rainurés et travaillés à garnir de crèmes, glaçages et décorations gourmandes. Avec les moules Dolcidea en fonte d'aluminium, vous pouvez créer des gâteaux spectaculaires, avec des détails raffinés, comme ceux de la pâtisserie. Idéals pour la cuisson des desserts au levain ou des gâteaux salés et farcis.





**Materiale:** alluminio pressofuso  
**Raw material:** die-casting aluminium  
**Matière première:** fonte d'aluminium

|                                                                                                                                  | Codice Articolo<br>Item code<br>Code Article | Diametro<br>Diameter<br>Diamètre | Altezza<br>Height<br>Hauteur | Capacità<br>Capacity<br>Capacité |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| Stella / Star bundt pan / Étoile<br>          | <b>DLI01MO101</b>                            | 26 cm - 10 1/3 "                 | 9,3 cm - 3,66 "              | 2,5 L                            |
| Diadema / Crown bundt pan / Diadème<br>       | <b>DLI02MO101</b>                            | 24 cm - 9 1/2 "                  | 8,6 cm - 3,38 "              | 2,05 L                           |
| Vortice / Vortex bundt pan / Vortex<br>       | <b>DLI03MO101</b>                            | 26 cm - 10 1/3 "                 | 8,6 cm - 3,38 "              | 2,3 L                            |
| Margherita / Daisy bundt pan / Marguerite<br> | <b>DLI04MO101</b>                            | 25,4 cm - 10 "                   | 9,0 cm - 3,54 "              | 2,5 L                            |
| Intrecci / Braided bundt pan / Tresse<br>     | <b>DLI05MO101</b>                            | 26 cm - 10 1/3 "                 | 9,0 cm - 3,54 "              | 2,5 L                            |



- 1 **ESTERNO** rivestimento color oro, resistente alle alte temperature  
**EXTERIOR** gold coating, resistant to high temperatures  
**EXTÉRIEUR** revêtement de couleur or, résistant aux températures élevées



- 2 **ANTIADERENTE DI ALTA QUALITÀ** multistrato facilita la sfornatura e la pulizia; senza PFOA  
**HIGH-QUALITY NON-STICK COATING** multilayer to unmold easily the cake and clean quickly the mold; PFOA free  
**ANTI-ADHÉRENT DE HAUTE QUALITÉ** facilite le démoulage et le nettoyage; sans PFOA



- 3 **ALLUMINIO AD ALTO SPESSORE** per ottimi risultati di cottura  
**THICK ALUMINIUM** for excellent cooking results  
**ALUMINIUM DE FORTE ÉPAISSEUR** pour d'excellents résultats de cuisson





Ambiênte  
by mopita®  
2024

# PERCHÈ ACQUISTARE AMBIENTE



Questi oggetti esprimono un'unione fra creatività e materia, un insieme fatto di istinto, abilità e inventiva febbrile, miscuglio di coscienza e incoscienza, di paura e piacere, un po' come amare l'atto fisico dell'amare. Ambiente è la punta estrema dell'atto pratico, poiché nella sua rappresentazione tutto è reso il più semplice possibile.

Gli oggetti di questa linea acquistano vita autonoma, una personalità che diventa soggetto indipendente, animato da un respiro intellettuale, di idee buone e utili, piene di grazia e bellezza.

Tutto dovrebbe essere il più semplice possibile, ma non più semplice di così.



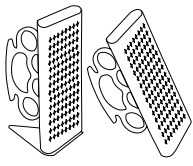
## *EN*

These objects express an union between creativity and matter, a combination of instinct, feverish skill and creativity, a mixture of consciousness and unconsciousness, of fear and pleasure, a bit like loving the physical act of loving. Ambiente is the extreme point of the practical act, since in its representation everything is made as simple as possible. The objects of this line acquire autonomous life, a personality that becomes an independent subject, animated by an intellectual breath, of good and useful ideas, full of grace and beauty. Everything should be as simple as possible, but not more simple than that.

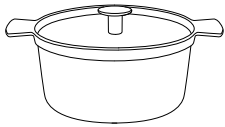
## *FR*

Ces objets expriment l'union entre la créativité et la matière, une combinaison d'instinct, d'habileté et d'inventivité, un mélange de conscience et d'inconscience, de peur et de plaisir, un peu comme aimer l'acte physique d'aimer. Ambiente est la pointe extrême de l'acte pratique, puisque dans sa représentation tout est rendu aussi simple que possible. Les objets de cette ligne acquièrent une vie propre, une personnalité qui devient un sujet indépendant, animé par un souffle intellectuel, d'idées bonnes et utiles, pleines de grâce et de beauté. Tout devrait être le plus simple possible, mais pas plus.

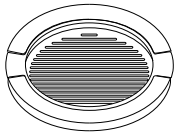




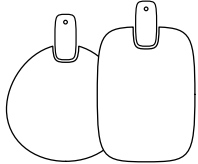
BAD CHEESE \_\_\_\_\_ 41



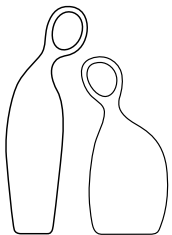
SIX O'CLOCK \_\_\_\_\_ 43



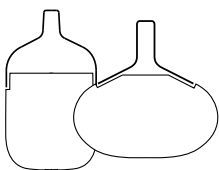
SIX O'CLOCK BISTECCHIERE \_\_\_\_\_ 44



NOVECENTO \_\_\_\_\_ 49



AMEDEO \_\_\_\_\_ 51



MEZZOPIENO \_\_\_\_\_ 53

---

# BAD CHEESE

---

*Design*

—  
Paolo Grasselli



L'ironia incontra il design.  
Guardare il mondo da un diverso punto di vista, mescolare segni, forme e  
funzioni per nuovi significati.

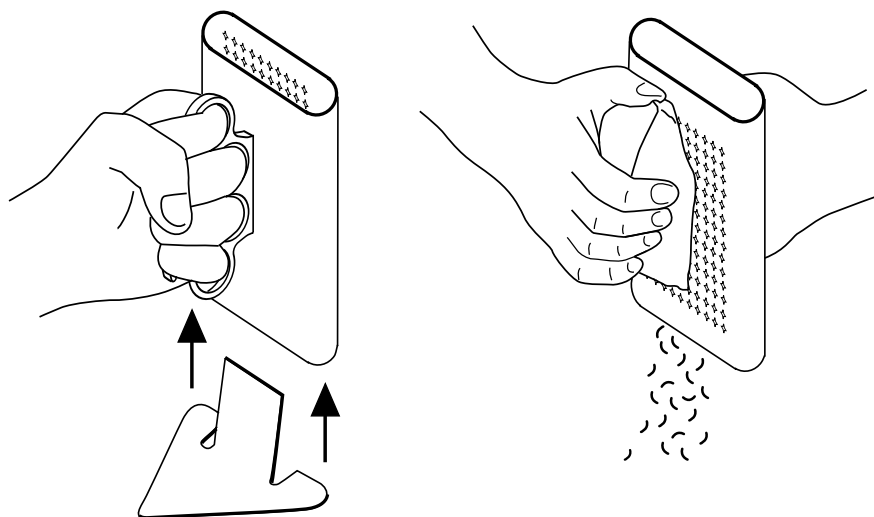


### EN

Irony meets design. Looking at the world from another point of view, mixing signs, shapes and functions for new meanings.

### FR

L'ironie rencontre le design. Regarder le monde d'un autre point de vue, mélanger les signes, les formes, les fonctions pour de nouvelles significations.



**Materiale:** acciaio inox  
**Raw material:** stainless steel  
**Matière première:** acier inoxydable

Grattugia / Grater / Râpe



Codice Articolo  
 Item code  
 Code Article

**BADG01AM101**

Misure  
 Sizes  
 Mesures

80x85x160 mm

---

# SIX O'CLOCK

---

*Design*

—  
Paolo Grasselli



Avvertirai gradualmente un arricchimento interiore, percepirai dentro di te il formarsi di un'esperienza speciale. Quando cucinerai con le pentole SIX O'CLOCK capirai che la vera soddisfazione non è frutto di un lavoro facile, ma del bagliore di appagamento che sentirai dopo aver raggiunto un risultato inaspettato, che richiedeva solo il meglio di te.



*EN*

You will gradually feel an inner enrichment, you will perceive within yourself the formation of a special experience. When you cook with Six O'Clock pots, you will understand that true satisfaction is not the result of an easy job, but the glow of satisfaction that you will feel after having reached an unexpected result, which required only the best of you.

*FR*

Vous allez progressivement ressentir un enrichissement intérieur, vous percevrez qu'une expérience spéciale se forme à l'intérieur de vous. En cuisinant avec les pièces de la batterie de cuisine Six O'Clock, vous allez comprendre que la véritable satisfaction n'est pas le fruit d'un travail facile. Au contraire, elle jaillit avec cette lueur d'accomplissement qui passe quand on rejoint un résultat inattendu, qui n'attendait qu'une chose: que vous donniez le mieux de vous-même.





**Materiale:** ghisa  
**Raw material:** cast iron  
**Matière première:** fonte

Codice Articolo  
 Item code  
 Code Article

Diametro  
 Diameter  
 Diamètre

Altezza  
 Height  
 Hauteur

Capacità  
 Capacity  
 Capacité

Spessore  
 Thickness  
 Épaisseur

Casseruola / Casserole / Casserole



**SIXS24MO101**

24 cm - 9 ½"

12 cm - 4,72"

3,6 L

3,5 mm

Tegame ovale / Oval shallow casserole /  
 Faitout bas ovale



**SIXT29MO101**

29 x 21 cm  
 11,02" x 8,27"

9 cm - 3,54"

2,7 L

3,5 mm

Tegame / Shallow Casserole / Faitout bas



**SIXT30MO101**

30 cm - 11,81"

8 cm - 3,15"

3,2 L

3,5 mm

# SIX O'CLOCK BISTECCHIERE

---

*Design*

Paolo Grasselli



C'è un rito in cucina, come c'è quello della tavola. Le due cose hanno bisogno, per riuscire, di tutta quanta la nostra attenzione, dal gesto raffinato all'ancor più delicato socchiudere delle labbra. Non si può compiere un rito parlando: lo si guasta o lo si dissipa, come un alito di vento rompe la nuvola profumata.

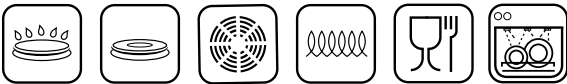
Six O'Clock esalta una perfetta combinazione di forme che richiama all'armonia. Questo oggetto semplice, ma dalla forte personalità, evoca concetti di archeologia industriale, che sfumano in una sempiterna modernità.

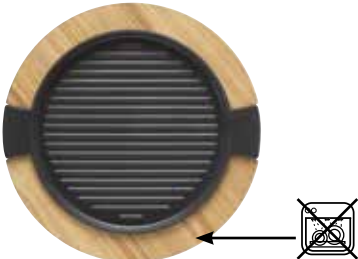
EN

There is a ritual in the kitchen, just as there is in the table. The two things need all our attention in order to to succeed, from the refined gesture to the even more delicate opening of the lips. A ritual cannot be accomplished by talking: it will be spoiled or dissipated, as a breath of wind dissipate the perfumed cloud. Six O'Clock enhances a perfect combination of shapes that recalls harmony. This simple object, but with a strong personality, evokes concepts of industrial archeology, that fade into an eternal modernity.

FR

Tout comme il y a un rite de la table, il existe un rite de la cuisine. Pour donner pleine satisfaction, les deux ont besoin de toute notre attention, des gestes recherchés aux lèvres gourmandes qui s'entrouvrent délicatement. On ne peut pas accomplir un rite en parlant: cela risquerait de le gâcher ou de le dissiper, tout comme un souffle de vent brise un nuage parfumé. Six O'Clock est une combinaison parfaite de formes harmonieuses. Cet objet simple, mais à la forte personnalité, évoque des concepts d'archéologie industrielle qui se fondent dans une modernité intemporelle.



| <b>Materiale:</b> ghisa e frassino olivato<br><b>Raw material:</b> cast iron and olive ash wood<br><b>Matière première:</b> fonte et frêne olivier | Codice Articolo<br>Item code<br>Code Article | Misure<br>Sizes<br>Mesures | Altezza<br>Height<br>Hauteur | Capacità<br>Capacity<br>Capacité | Spessore<br>Thickness<br>Épaisseur |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| Bistecchiera / Grill pan / Gril<br>                             | SIXB30MO101                                  | ø 30 cm - 11,02"           | 2 cm - 0,78"                 | —                                | 3,5 mm                             |

---

# NOVECENTO

---

*Design*

—  
Paolo Grasselli



Le forme della tradizione contadina vengono recuperate e reinterpretate con linee pulite ed essenziali. Taglieri rassicuranti e dal sapore antico portatori di memoria e cultura. Eternamente giovani.

**EN**

The shapes of the peasant tradition are recovered and reinterpreted with clean and essential lines. Reassuring cutting boards with an ancient taste, bearers of memory and culture.

**FR**

Les formes de la tradition paysanne sont récupérées et réinterprétées avec des lignes essentielles et nettes. Des planches à découper rassurantes à la saveur antique, porteuses de mémoire et de culture.



**Materiale:** frassino olivato, manico in noce  
**Raw material:** olive ash wood, walnut wood handle  
**Matière première:** frêne olivier, poignée en bois de noyer

Codice Articolo  
 Item code  
 Code Article

Misure  
 Sizes  
 Mesures

Tagliere con manico / Cutting board with handle / Planche à découper avec poignée



**NOVT01AM101**

37 x 22 x 1.8 cm  
 14.57 x 8.66 x 0.7"

Novecento1

Tagliere con manico / Cutting board with handle / Planche à découper avec poignée



**NOVT02AM101**

33.5 x 26.5 x 1.8 cm  
 13.18 x 10.43 x 0.7"

Novecento2

---

# AMEDEO

---

*Design*

—  
Paolo Grasselli



Forme sinuose, monomateriche, dove la lavorazione del legno è protagonista. Forme armoniose quasi antropomorfe che si combinano tra loro con complicità affettiva. Un tagliere, un banale pezzo di legno che prego di rimandi artistici, da Modigliani a Paladino, si eleva a oggetto di design.



### EN

Sinuous, mono-material forms, where woodworking is the protagonist. Harmonious, almost anthropomorphic shapes that combine with each other with emotional complicity. A chopping board is elevated to an object of design, a banal piece of wood full of artistic references, from Modigliani to Paladino.

### FR

Des formes sinueuses, monomatériques, où le travail du bois joue le premier rôle. Des formes harmonieuses, presque anthropomorphes, qui se combinent entre elles avec une complicité affective. Une planche à découper, un morceau de bois tout simple qui, revêtu d'évocations artistiques, de Modigliani à Paladino, devient une véritable pièce de design.



**Materiale:** frassino olivato  
**Raw material:** olive ash wood  
**Matière première:** frêne olivier

Codice Articolo  
Item code  
Code Article

Misure  
Sizes  
Mesures

Tagliere lei / Cutting board / Planche à découper



**AMET01MO101**

45 x 23 x 1,8 cm  
17,7 x 9,05 x 0,7"

Tagliere lui / Cutting board / Planche à découper



**AMET01MO102**

57 x 20 x 1,8 cm  
22,4 x 7,87 x 0,7"

# MEZZOPIENO

---

*Design*

Paolo Grasselli



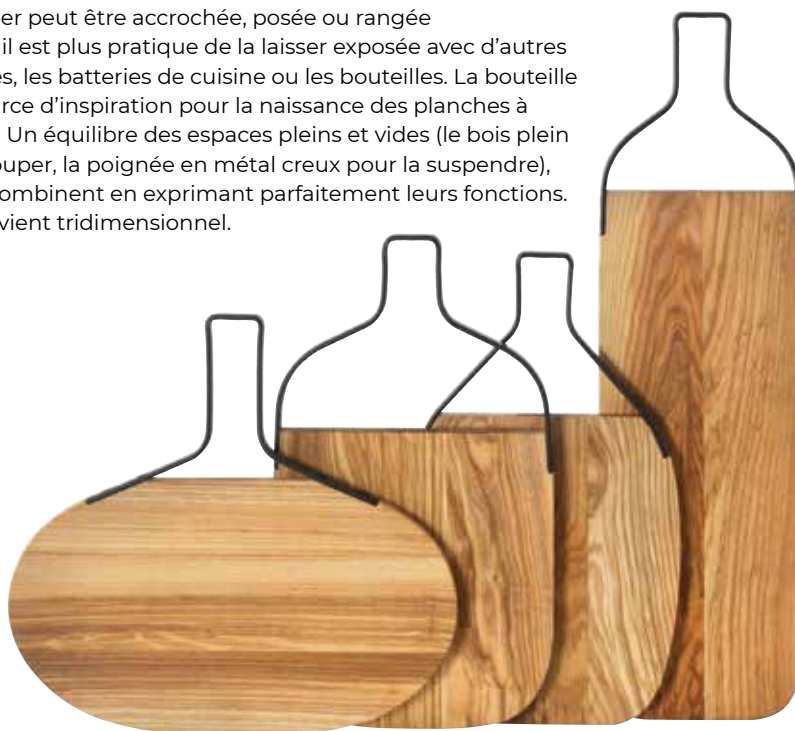
“Un tagliere può essere appeso, appoggiato o riposto verticalmente. Può capitare di tenerlo in vista insieme ad altri oggetti, vasi, pentole o bottiglie. Proprio la bottiglia è stata la fonte d’ispirazione per la nascita di Mezzopieno. Un equilibrio di pieni e vuoti, materiali diversi che si combinano perfettamente esprimendo la propria funzione (il legno pieno per tagliere, il filo di metallo vuoto per appendere) in un gioco nel quale la grafica si fa tridimensionale.”

## EN

A tray can be hung up, leaned or replaced vertically. You can keep it in view together with other objects, vases, pots or bottles. The bottle was the source of inspiration that gave birth to Mezzopieno. A balance of 'full' and 'empty' ('full' wood to cut on, 'empty' metal strings to hang up). Different materials that perfectly combine and express their function, a play where graphics become three-dimensional.

## FR

Une planche à découper peut être accrochée, posée ou rangée verticalement. Parfois, il est plus pratique de la laisser exposée avec d'autres objets tels que les vases, les batteries de cuisine ou les bouteilles. La bouteille elle-même a été la source d'inspiration pour la naissance des planches à découper Mezzopieno. Un équilibre des espaces pleins et vides (le bois plein pour la planche à découper, la poignée en métal creux pour la suspendre), des matériaux qui se combinent en exprimant parfaitement leurs fonctions. Un jeu où le design devient tridimensionnel.



**Materiale:** frassino olivato  
**Raw material:** olive ash wood  
**Matière première:** frêne olivier

Codice Articolo  
Item code  
Code Article

Misure  
Sizes  
Mesures

Tagliere A / Cutting board A / Planche à découper A



**MEZT03MO101**

36,5 x 20,5 x 1,5 cm  
14,3" x 8,07" x 0,6"

Tagliere B / Cutting board B / Planche à découper B



**MEZT01MO101**

37 x 21 x 1,5 cm  
14,5" x 8,3" x 0,6"

Tagliere C / Cutting board C / Planche à découper C



**MEZT04MO101**

31 x 33,5 x 1,5 cm  
12,2" x 13,2" x 0,6"

Tagliere D / Cutting board D / Planche à découper D



**MEZT02MO101**

54 x 15 x 1,5 cm  
21,2" x 5,9" x 0,6"

## ISTRUZIONI D'USO GENERALI

Prima del primo utilizzo è importante lavare bene il prodotto e asciugarlo.

### **Prodotti con rivestimento antiaderente:**

I prodotti antiaderenti non vanno mai lavati con detersivi aggressivi o spugne abrasive (tenere presente che il lavaggio in lavastoviglie non è delicato e nel lungo periodo potrebbe rovinare il prodotto). Usare utensili in nylon, plastica o legno durante la cottura. Cuocere a fiamma moderata. Non surriscaldare il prodotto per evitare bruciature del rivestimento antiaderente.

### **Prodotti in alluminio crudo:**

I prodotti in alluminio crudo non vanno lavati in lavastoviglie. Non utilizzare detersivi aggressivi o spugne abrasive. Usare utensili in nylon, plastica o legno durante la cottura. Cuocere a fiamma moderata. Non surriscaldare il prodotto.

### **Prodotti in ghisa:**

Prima del primo utilizzo è importante lavare bene il prodotto e asciugarlo. Usare utensili in nylon, plastica o legno durante la cottura. Non tagliare mai direttamente all'interno della bistecchiera. Cuocere a fiamma moderata. Non surriscaldare il prodotto per evitare bruciature del rivestimento. Durante la cottura, i manici si surriscaldano. Proteggere sempre le mani con guanti o presine. Gli articoli in ghisa smaltata non vanno mai lavati con detersivi aggressivi o spugne abrasive (tenere presente che il lavaggio in lavastoviglie non è delicato e nel lungo periodo potrebbe rovinare il prodotto). Asciugare accuratamente l'utensile dopo ogni lavaggio. Non riporlo mai ancora umido.

### **Prodotti in legno:**

Il prodotto è garantito per difetti riconducibili a vizi di fabbricazione. La garanzia non vale per un utilizzo non conforme all'articolo, per danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni per l'uso o se il prodotto subisce colpi o cadute. Non costituisce ragione di reclamo l'insorgenza di macchie, opacizzazioni, imbrunimenti, graffi del rivestimento interno o esterno. La presenza di graffi non compromette l'utilizzo dell'articolo in particolare sotto l'aspetto della sicurezza d'uso. La garanzia vale a partire dalla data di acquisto provata attraverso lo scontrino da allegare. Per dubbi riguardanti la manutenzione e l'utilizzo dei prodotti potete rivolgervi a [info@mopita.it](mailto:info@mopita.it).

## GARANZIA 2 ANNI

Il prodotto è garantito per difetti riconducibili a vizi di fabbricazione. La garanzia non vale per un utilizzo non conforme all'articolo, per danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni per l'uso o se il prodotto subisce colpi o cadute. Non costituisce ragione di reclamo l'insorgenza di macchie, opacizzazioni, imbrunimenti, graffi del rivestimento interno o esterno. La presenza di graffi non compromette l'utilizzo dell'articolo in particolare sotto l'aspetto della sicurezza d'uso. La garanzia vale a partire dalla data di acquisto provata attraverso lo scontrino da allegare. Per dubbi riguardanti la manutenzione e l'utilizzo dei prodotti potete rivolgervi a [info@mopita.it](mailto:info@mopita.it).

## GENERAL INSTRUCTIONS FOR USE

*Before first use, it is important to thoroughly wash and dry the product.*

### **Products with non-stick coating:**

*Please, do not use aggressive and abrasive detergents or sponges (please, note that dishwasher is not a delicate form of washing and it could ruin the products in the long term). Use utensils made of nylon, plastic or wood while cooking. Cook over moderate heat. Do not overheat the product to avoid non-stick coating burn marks.*

### **Products in raw aluminium:**

*Products made of raw aluminium are not dishwasher safe. Never use aggressive and abrasive detergents or sponges. Use utensils made of nylon, plastic or wood while cooking. Cook over moderate heat. Do not overheat the product.*

### **Products in cast iron:**

*Wash the product and dry it well before first use. When cooking, use utensils made of nylon, plastic or wood. Never cut anything directly inside the grill. Cook with moderate flame. Do not overheat the product, you risk burning the coating. Handles overheat during cooking. Always protect your hands with gloves or potholders. Never wash an enamelled cast iron item with an aggressive detergent or abrasive sponge. Washing in the dishwasher is not a delicate wash and could damage the product in the long run. Dry the product thoroughly after each wash. Never store it still wet.*

### **Products in wood:**

*Wash the product and dry it well before first use. Wooden cutting boards are very porous; therefore it is important to remove food or grease residues immediately after use to prevent the surface from staining. Wash them in hot water with a small amount of neutral detergent. Cutting boards and wooden utensils must be dried upright. Washing in the dishwasher is not recommended.*

## 2 YEARS GUARANTEE

*We guarantee the proper functioning of our product with regard to materials and processing properties. The guarantee is not valid for improper use, non-compliance with the operating instructions and for all defects resulting from accidents. The appearance of stains, dull or brown patches and scratches on the inner or outer coating is not cause for claims. The presence of scratches does not compromise the use of the item, particularly from a safety perspective. The warranty is valid from the purchase date proven by the sales receipt. For any doubts about the maintenance and use of products, you can write at [info@mopita.it](mailto:info@mopita.it).*

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

*Avant la première utilisation, il est important de bien laver et de sécher soigneusement le produit.*

### **Produits avec revêtement anti-adhérent:**

*Les produits anti-adhérents ne doivent jamais être lavés avec de détergents agressifs ou éponges abrasives (il faut tenir compte que le lavage au lave-vaisselle n'est pas une forme délicate de lavage et ce pourrait endommager le produit avec le temps). Utilisez des outils en nylon, plastique ou bois pendant la cuisson. Faire cuire à feu modéré. Ne surchauffez pas le produit pour éviter de brûler le revêtement anti-adhérent.*

### **Produits en aluminium brut:**

*Les produits en aluminium brut ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. N'utilisez pas de détergents agressifs ou d'éponges abrasives. Utilisez des outils en nylon, plastique ou bois pendant la cuisson. Faire cuire à feu modéré. Ne surchauffez pas le produit.*

### **Produits en Fonte:**

*Avant la première utilisation, il est important de bien laver et de sécher soigneusement le produit. Utilisez des outils en nylon, plastique ou bois pendant la cuisson. Ne coupez jamais directement à l'intérieur du gril. Faire cuire à feu modéré. Ne surchauffez pas le produit pour éviter de brûler le revêtement anti-adhérent. Les poignées se surchauffent pendant la cuisson. Protégez toujours les mains avec des gants ou des maniques. Les produits en fonte ne doivent jamais être lavés avec de détergents agressifs ou éponges abrasives (il faut tenir compte que le lavage au lave-vaisselle n'est pas une forme délicate de lavage et ce pourrait endommager le produit avec le temps). Séchez soigneusement le produit après chaque lavage. Il ne faut pas le ranger encore humide.*

### **Produits en bois:**

*Lavez le produit et séchez-le bien avant la première utilisation. Les planches à découper en bois sont très poreuses, c'est pourquoi il est important de retirer les résidus d'aliments ou de graisse juste après l'utilisation afin d'éviter que la surface ne reste tachée. Lavez-les à l'eau chaude avec une petite quantité de détergent neutre. Les planches à découper et les ustensiles en bois doivent sécher en position verticale. Le lavage au lave-vaisselle n'est pas conseillé.*

## GARANTEE 2 ANS

*Le produit est garanti pour défauts reductibles aux vices de fabrication. La garantie ne vaut pas pour une utilisation non conforme de l'article, pour les dommages dus à l'inobservance des modes d'emploi ou si le produit subit des coups ou des chutes. Il ne constitue pas raison de réclamation l'apparition de taches, opacifications, brunissements et rayures du revêtement intérieur ou extérieur. La présence de rayures ne compromet pas l'utilisation de l'article en particulier sous l'aspect de la sûreté d'usage. La garantie vaut à partir de la date d'acquisition prouvée par le ticket de caisse.*

*Pour toute question concernant l'entretien et l'utilisation des produits vous pouvez nous contacter à l'adresse [info@mopita.it](mailto:info@mopita.it).*

**mopita**<sup>®</sup>  
SMART LIVING

**Ambiênte**  
by mopita

NOI s.r.l.

Via Roma 2/1-2/2 25038 Rovato (BS) ITALY

Tel +39 030/7704824 - info@mopita.it - **www.mopita.it**