

Lingue - Languages



HO.RE.CA



Salvinelli
italian cutlery concept

POSATERIA
CUTLERY

MADE IN ITALY

WWW.SALVINELLI.IT



SU DI NOI

Salvinelli è specializzata nella produzione e vendita di posate nel settore HO.RE.CA, dove è conosciuta con gli aggettivi "qualità", "professionalità" e "affidabilità".

Negli ultimi anni si è perfezionata nella rapidità di produzione grazie all'introduzione di linee di macchinari a controllo numero servite da robot e sta soddisfacendo molti clienti grazie ad un magazzino automatizzato e a linee veloci di spedizione.

ABOUT US

Salvinelli specializes in the production and sale of cutlery in the HO.RE.CA sector, where it is known with the adjectives "quality", "professionalism" and "reliability".

In recent years, it has improved its speed of production thanks to the introduction of lines of number-controlled machinery served by robots and is satisfying many customers thanks to an automated warehouse and fast shipping lines.



58anniMADEinITALY
58yearsMADEinITALY

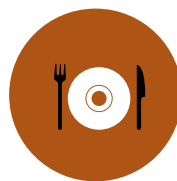
SETTORE DI VENDITA SECTOR OF SALE



HOtel

Tutti i modelli di posateria sono studiati per andare incontro alle esigenze di praticità ed ergonomia del settore ristorazione. L'acciaio inox 18-10 è scelto per la maggior parte delle linee di posate per durare nel tempo e mantenere inalterate le caratteristiche di forma e decoro.

All cutlery models are designed to meet the practical and ergonomic needs of the catering sector. 18-10 stainless steel is chosen for most of the cutlery lines to last over time and keep the characteristics of shape and decoration unchanged.



REstaurant

Le linee di posate sono di produzione continua per permettere il riassortimento anche dopo anni. Parallelamente Salvinelli crea ogni anno nuovi modelli e assortimenti nel settore della cucina e tavola per soddisfare le esigenze delle diverse tipologie di ristorazione.

The cutlery lines are of continuous production to allow restocking even after years. At the same time Salvinelli creates every year new models and assortments in the kitchen and table sector to meet the needs of different types of catering.



CAtering

Salvinelli pone particolare attenzione anche alla sezione "servire" con accessori in inox adatti al servizio in banchetti, ricevimenti e allestimenti buffet.

Salvinelli also pays particular attention to the "serve" section with stainless steel accessories suitable for serving in banquets, receptions and buffet arrangements.





Princess
5 mm



250
5 mm



250 XL
5 mm



LUXURY LINES



MATERIA PRIMA EUROPEA DELLE POSATE
Europe raw material for cutlery



DESIGN MADE IN ITALY DEI PRODOTTI
Made in Italy design of products



DREAM
4 mm




VIP
4 mm




FOREVER
4 mm




CLICCA SUL PRODOTTO
PER ULTERIORI DETTAGLI

CLICK ON THE PRODUCT
FOR MORE DETAILS

RIVISTA INTERATTIVA INTERACTIVE MAGAZINE



GRAND
HOTEL
4 mm



BAGUETTE
3,5 mm



TREND
4 mm



"Anche se una grande esperienza di ristorazione deve includere ottimo cibo, una cattiva esperienza di ristorazione può essere raggiunta solo attraverso un cattivo servizio. Idealmente, il servizio è invisibile. Lo noti solo quando qualcosa va storto."
Dana Spiotta

"While a great restaurant experience must include great food, a bad restaurant experience can only be achieved through bad service. Ideally, the service is invisible. You only notice it when something goes wrong."
Dana Spiotta



HO.RE.CA

LINES



RICHIEDI IL
CATALOGO
COMPLETO

PRESIDENT
3,5 mm





Un colore brillante e lucente per regalare
alla tua tavola un tocco di originalità.

*A shining colour to give to your table
a touch of originality.*



PVD
Physical
Vapor
Deposition

La lucentezza dell'acciaio Inox è unita a colori di tendenza, regalando alle posate vigore e sfumature pregiate.

Il trattamento PVD, a differenza dell'argentatura, non è una pellicola che riveste l'articolo ma è uno speciale processo galvanico realizzato in ambiente ad atmosfera controllata che permette al colore di penetrare nelle microporosità dell'acciaio. Il risultato è una maggior durezza della superficie e la possibilità di ottenere colori diversi lasciando inalterata la lucidità dell'acciaio.

The brightness of the steel united to fashion colours gives to the cutlery particular nuances.

PVD treatment is different from silver-plated, that is a film that recovers the surface, but is a special galvanic process realized in an ambient with controlled atmosphere. The process permits to colour to penetrate into microporosity of the steel. The result is a more hardness surface and the possibility to choose different colours maintaining the shine of the steel.



Attraverso microsfere di ceramica, viene asportata la superficie dell'acciaio creando una finitura omogenea e decorativa.

Questo trattamento di micropallinatura ha il vantaggio di permettere il lavaggio con detergenti senza nessuna controindicazione, anzi la pulibilità è superiore rispetto a superfici satinata o lucide inoltre questo trattamento permette al colore di penetrare nelle microporosità dell'acciaio fissandosi meglio. Il risultato è una maggior durezza della superficie e la possibilità di ottenere colori diversi lasciando inalterata la lucidità dell'acciaio.

Through ceramic microspheres is removed the steel surface creating a smooth and decorative finishing.

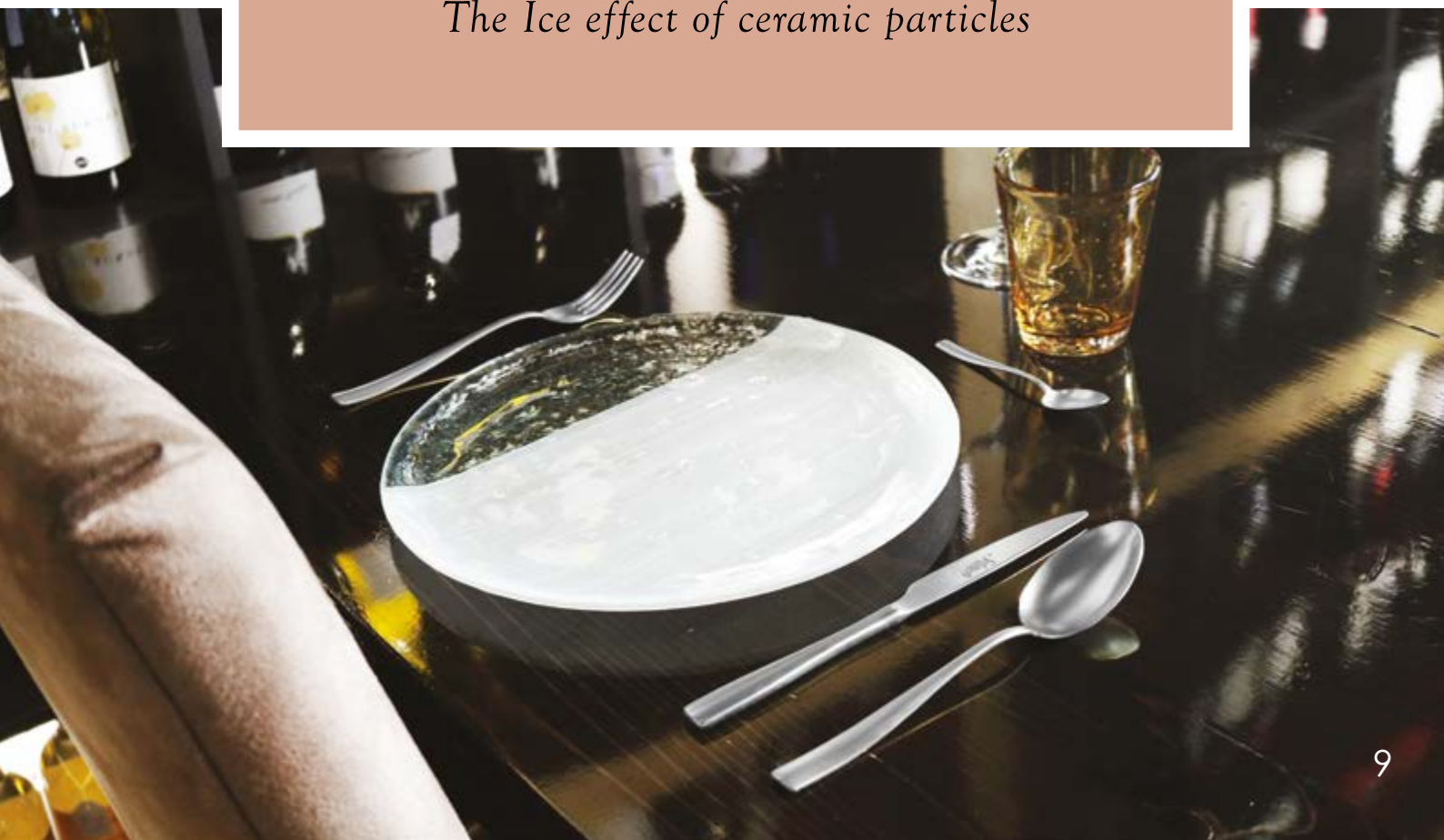
Thanks for this treatment of micro peening there is the advantage of washing with detergents without any contraindication.

The surface is easy to clean than the satin and bright ones.

ICE
Satin
Effect

L'effetto ghiaccio delle particelle di ceramica

The Ice effect of ceramic particles



OCEANIA
3,5 mm



FASHION - ECONOMIC - DECOR - SHAPE - TOUCH - CONSISTENCY



CHARME
3,5 mm



PRONTA CONSEGNA

Salvinelli vanta un magazzino di 5.000 mq per garantire la pronta consegna di tutti i prodotti a catalogo.

FAST DELIVERY

Salvinelli boasts a warehouse of 5,000 square meters to ensure prompt delivery of all products in the catalog.

FASHION LINES

OLIMPIA
3,0 mm



PETRA
3,0 mm



DOUBLE CHOISE

LISCIO o DECORATO?
SMOOTH or DECORATED?

MONET
3,0 mm



GALILEO
3,0 mm





TIME
1/2 ICE
3,0 mm



Finitura lucida con trattamento ICE sul manico. Una proposta raffinata che rende le posate protagoniste della tavola.

Mirror finish with ICE treatment on the handle. A refined proposal that makes cutlery the protagonists of the table.



PRONTA CONSEGNA
PROMPT DELIVERY

STEEL



TIME
3,0 mm





REQUIRE
THE FULL
CATALOGUE

Salvinelli
italian cutlery concept

COLOUR



FAST
2,5 mm



FLOW
2,5 mm



PVD + ICE



NERO CANNA DI FUCILE
METALGUN BLACK

ORO
GOLD

RAMÉ
COPPER



PRONTA CONSEGNA
PROMPT DELIVERY



PROGETTAZIONE INTERNA DEGLI STAMPI

Internal planning of moulds



LINEE DI PRODUZIONE AUTOMATIZZATE

Automated production line

PUNTI DI FORZA Strengths

Per migliorare l'efficienza del reparto produttivo i macchinari sono a controllo numerico e serviti da robot.

To improve the efficiency of the production department, the machines are numerically controlled and served by robots.



FAST XL
2,5 mm



ELISA
2,5 mm





CANADA
2,5 mm



LARA
2,5 mm



EXPORT
2,5 mm





MAGAZZINO
AUTOMATIZZATO
Automated warehouse



LINEA DI SPEDIZIONE RAPIDA

Fast shipping line



PUNTI DI FORZA Strengths

In un'era dove la velocità di consegna è diventata una prepotenza fondamentale, Salvinelli ha realizzato un magazzino automatizzato e linee di spedizioni veloci. Oggi la Salvinelli è rinomata anche per la velocità di spedizione.

In an era where the speed of delivery has become a fundamental prepotence, Salvinelli has created an automated warehouse and fast shipping lines. Today Salvinelli is also renowned for the speed of shipping.

INGLESE
2,5 mm



ELISA
2,5 mm



GIADA
2,5 mm





PORTOFINO
2,5 mm



LIBERTY
2,5 mm





L'acciaio che torna indietro nel tempo e riporta l'unicità del gusto retrò

Le sfaccettature dei colori dell'acciaio vengono risaltate da questo trattamento che conferisce alla posata un effetto anticato. Piccole microsfere entrano a contatto con la superficie delle posate e la modellano per conferirgli quel gusto vintage di anni fa. Punto di forza: non vengono lasciate impronte sulla superficie.

DEMODÈ
Old
Effect



REQUIRE
THE FULL
CATALOGUE

The steel that comes back in the past and takes the unique taste of retrò

The facets of the colours of the steel are bringh out from this treatment which gives to the cutlery an antique effect. Small microspheres come in contact with the surface of the cutlery and it confers a vintaae style of years ago. Strong point: no finger prints on the !





STYLE
2,5 mm



SIRE
2,5 mm



SAHARA
2,5 mm





Spatola Triangolare pizza
Triangular spatola pizza



Rotella pizza
Pizza cutter



Spatola pizza
Pizza spatula



Molla pizza
Pizza tong



Forbice pizza
Pizza scissor



Coltello pizza bistrot
Pizza knife bistrot

TUTTO PER PIZZA ALL FOR PIZZA



Salvinelli propone per la maggior parte delle sue linee di posate coltelli pizza dalla seghettatura a passo largo. Inoltre arricchisce le proposte per la pizza con utensili adatti ad ogni esigenza.

Salvinelli offers for most of its lines of cutlery pizza knives with wide pitch serrations. It also enriches the proposals for pizza with tools suitable for every need



COOK



CUT



EAT



PERPIZZA
2,5 mm





ZEN
2,2 mm



"Per noi le posate non sono solo complementi che accompagnano piatti e bicchieri, ma sono un vero e proprio arredo della tavola che crea l'atmosfera giusta per ogni occasione"

"For us, the cutlery is not just accessories that accompany dishes and glasses, but they are a real piece of furniture that creates the right atmosphere for every occasion"

ZEN PHILOSOPHY
RELAXING
PAC

PANTHEON
2,2 mm



LIGHT LINES

LINEE LEGGERE E PIACEVOLI AL TATTO



EURO
2,0 mm



SYMBOL
1,8 mm



TWIST
1,8 mm



DORATURA

Gold Plating



Il colore puro del lusso

Per gli amanti dello sfarzo Salvinelli offre la possibilità di arricchire di valore la posateria con un trattamento di doratura da 24 carati.

L'applicazione avviene attraverso un bagno in una soluzione che in pochi minuti conferisce ai metalli una vera e propria placcatura d'oro persistente e resistente ai graffi.

The pure color of luxury

For lovers of opulence, Salvinelli offers the possibility of enriching the cutlery with a 24-carat gold plating treatment.

The application takes place through a bath in a solution that in a few minutes gives the metals a real persistent and scratch-resistant gold plating.



SOLO PER
ONLY FOR



24 carati

ARGENTATURA

Silver Plating



Il sinonimo di eleganza a prestigio è nell'argento Salvinelli impreziosisce queste caratteristiche con la qualità che da sempre la contraddistingue. Il prodotto, infatti, dopo un accurato lavaggio, viene lavorato con l'applicazione di argento a 15 micron tramite processo di elettrolisi garantendo così un rivestimento certificato nello spessore e duraturo nel tempo.

The synonym of elegance and prestige is in silver

Salvinelli embellishes these characteristics with the quality that has always distinguished.

The product, in fact, after a thorough washing, is processed with the application of silver at 15 microns through an electrolysis process, thus ensuring a certified thick and long-lasting coating.



SOLO PER
ONLY FOR



15 micron



YouTube
CHANNEL



NICKELFREE LINE



CINZIA
2,0 mm



Adatte a persone allergiche al nickel

Design semplice, lineare e sobrio.

Linee economiche per mense e ospedali



LORY
2,0 mm



CAPRI
1,5 mm



RICHIEDI IL
CATALOGO
COMPLETO

CUCCHIAIO BIBITA
LONG DRINK SPOON



MIX
1,8 mm

CUCCHIAINO CAFFÈ
COFFEE SPOON



PALETTA
1,8 mm

CUCCHIAINO MOKA
MOKA SPOON



GOCCIA
1,8 mm



GEOMETRICO
1,8 mm

COFFEE BREAK





BUFFET LINE

GRAND HOTEL



Happy Hour Degustazioni

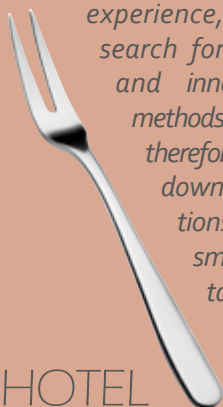
Il nuovo appuntamento degli amanti della cucina è l'happy hour, una proposta che unisce la voglia di soft drink con l'assaggio di piatti della tradizione culinaria. Si passa da sfiziosi finger food a veri primi e secondi piatti serviti a buffet. Salvinelli ha ideato una serie di posate da buffet adatte per i diversi tipi di piatti e anche dolci.

La ristorazione si sta evolvendo verso una filosofia incentrata sull'esperienza culinaria, la ricerca raffinata delle materie prime e metodi di cottura innovativi. Questa ideologia porta quindi a ridimensionare le porzioni che diventano piccoli assaggi gastronomici. La posateria si rimpicciolisce per accompagnare queste monoporzioni.



The new appointment for cooking lovers is happy hour, a proposal that combines the desire for soft drinks with the tasting of traditional culinary dishes. We go from delicious finger food to real first and second courses served buffet style. Salvinelli has created a series of buffet cutlery suitable for different types of dishes and even desserts.

Catering is evolving towards a philosophy centered on the culinary experience, the refined search for raw materials and innovative cooking methods. This ideology therefore leads to downsizing the portions that become small gastronomic tastings. The cutlery shrinks to accompany these single portions.



GRAND HOTEL
FORCHETTA ANTIPASTO



GEOMETRICO
SET FORCHETTINE

APERITIV SET

GRAND HOTEL
CUCCHIAIO GOURMET



SPRITZ
CUCCHIAINO
FORCHETTINA



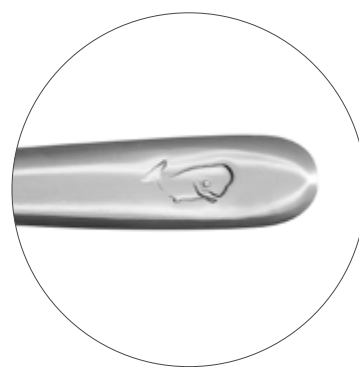


Laser

Nulla di piú raffinato che vedere il logo o marchio del proprio hotel o ristorante sulla tavola; Salvinelli vi propone una personalizzazione su misura a seconda delle vostre esigenze.

Per piccoli servizi proponiamo la marcatura a laser che garantisce tempi veloci di consegna.

Nothing is more special than watching the logo of own hotel or restaurant on the table; Salvinelli proposes to you a personalization studied on your request. For little series we propose laser marking that guarantee fast delivery time.



Punching

Per i clienti che hanno l'esigenza di personalizzare un'intera linea per la grande distribuzione, Salvinelli propone la punzonatura meccanica, una lavorazione automatizzata realizzata durante il processo di sviluppo delle posate.

For customers who need to customize an entire line for large-scale distribution, Salvinelli offers mechanical punching, an automated processing carried out during the cutlery development process.

PERSONALIZZAZIONI

PERSONALIZATION



REQUIRE
THE FULL
CATALOGUE



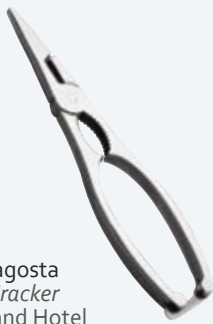
G.D.O. PACKAGING

SHOP PACKAGING



GIFT PACKAGING

MARIE & SIE &



Pinza Aragosta
Lobster Cracker
mod. Grand Hotel



Stiletto Aragosta
Lobster Fork
mod. Grand Hotel



Forchettina Crostacei
Shellfish Fork
mod. Grand Hotel



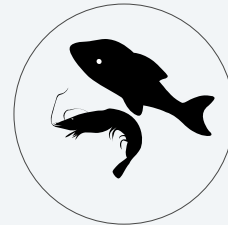
Molla Lumaca
Snail Tong
mod. Grand Hotel



Forchettina Lumaca
Snail Fork
mod. Grand Hotel



Molla Pesce
Fish Tong
mod. Cucina Novella



Salvinelli propone per la maggior parte delle sue linee di posate la forchetta e il coltello pesce da abbinare alle portate di mare. Inoltre la linea Grand Hotel presenta delle posate particolari per i piatti più ricercati.

Salvinelli offers for most of its cutlery lines the fish fork and knife to match the seafood dishes.

In addition, the Grand Hotel line presents special cutlery for the most refined dishes.



MONTI MOUNTAINS



Macina Sale&Pepe
Salt&Pepper Mill

Forchettina Manzo
Beef Fork
mod. Bistrot



Coltello Manzo
Beef Knife
mod. Bistrot



Coltello Bistecca
Steak Knife
mod. Bistrot



UNIVERSAL



Manaretta
Little Manner
mod. Bistrot



Forchettone
Big Fork
mod. Classic



Ogni piatto ha la sua posata compresa la carne che necessita di coltelli a lama liscia o ben seghettata.

Each plate has its own cutlery including the meat that needs smooth or well serrated knives.

Spatola
Fiorentina
Big meat Spatula

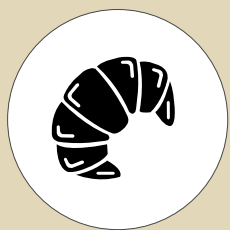


Molla Arrosto
Roasted Tong
mod. Grand Hotel



Mannaia
Manner
mod. Classic





COLAZIONE

Breakfast

Spatola
Pancake
Pancake Spatula



Spatola Torta
Cake Spatula

Caraffa Termica
Thermal Caraffe
mod. Jet



MANTIENE IL CALDO PER 12 H
KEEPS HOT FOR 12 H



MANTIENE IL FREDDO PER 12 H
KEEPS COLD FOR 12 H



Cestino frittura conico
Conical Fry Basket



Spremiagrumi
Orange squeezer



Cucchiaio Dolce
Dessert spoon
mod. Grand Hotel

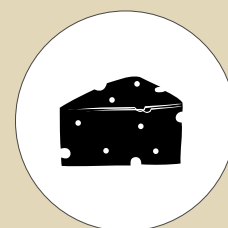
Spatola Ricotta
Soft Cheese Spatula
mod. Grand Hotel



UNIVERSAL



Spalmaburro
Butter Spreader
mod. Grand Hotel



FORMAGGI

Cheese

Grattugie
Graters
mod. Grand Hotel



Molla Universale
Universal Tong
mod. Grand Hotel



RICHIEDI IL
CATALOGO
COMPLETO

BBQ



Una linea studiata appositamente per le cotture su piastre da barbecue. Manico lungo e impugnatura ergonomica garantiscono la buona riuscita dei cibi senza scottarsi.

A line specifically designed for cooking on barbecue plates. Long handle and ergonomic handle guarantee the success of food without burning yourself.



Non adatto in lavastoviglie
No Dishwasher



Spatola Hamburger
Hamburger Spatula



Spatola
Hamburger forata
Hamburger Spatula with holes

HAMBURGER



Raschietto Piastra
Small Desk Cleaner



FRENCH FRIES
CHICKEN WINGS
ONION RINGS
FISH STICKS



Spatola Fritto
Fried Spatula
mod. Cucina Novella



Schiumarola
Skimmer
mod. Cucina Novella



Spatola Friggere
Fried Spatula

L'arte della Pasticceria...

Frusta
Whisk



Molla Pasticceria
Pastry Tong



Utensili da pasticceria in Acciaio Inox studiati per tutte le preparazioni e per l'allestimento nei buffet.

Pastry utensils in stainless steel designed for all preparations and for setting up in buffets.



Molle di Precisione
Precision Tongs



Piatto Pasticceria
Pastry Tray



Vassoio Vetrina
Window Display Tray



Spatole
Spatulas



Stampini Cream Caramel
Cream Caramel Molde



Stampini Budino
Pudding Bowl

... e dei Cocktails

Salvinelli
italian cutlery concept

PER IL GHIACCIO For Ice



Boston Shaker

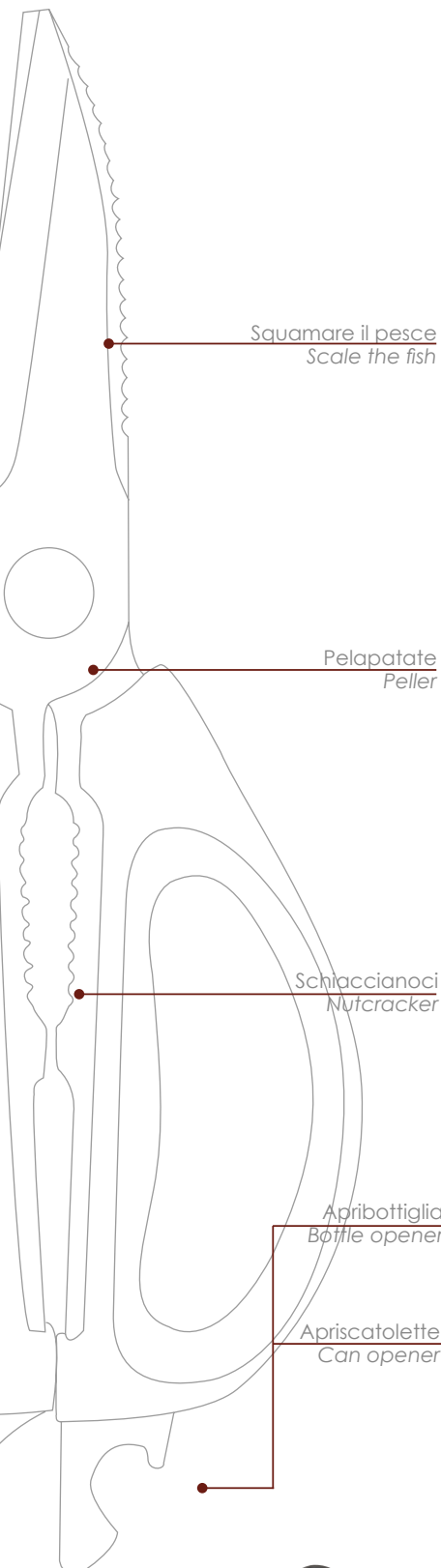
Jigger



Cucchiaini Barman
Barman Spoons



FORBICI DAI MOLTEPLICI USI SCISSOR FROM MANY USES



UN AIUTO UTILE IN CUCINA

Ogni forbice è stata ideata per soddisfare funzioni specifiche e per sostituire molti utensili in cucina come il coltello mezzaluna per sminuzzare erba cipollina e prezzemolo, o pinza trinciapollo per tagliare ali e ossa di pollo, o pelapatate o apribottiglia. Con queste forbici direte "Ciao ciao" a molti utensili che ingombrano solo la cucina.

A USEFUL HELP IN THE KITCHEN

Each scissor was designed to meet specific functions and to replace many kitchen utensils such as the chop knife to chop chives and parsley, or poultry shears to cut chicken wings and bones, or potato peeler or bottle opener. With these scissors you will say "Goodbuy" to many tools that only clutter the kitchen.



NO IN LAVASTOVOGIE
NO GUARANTEED DISHWASER



SMONTABILE
DETACHABLE



Forbice sminuzzare
Chopper scissor



Forbice cucina
Kitchen scissor



Forbice santoku
Santoku scissor



Forbice casa
Home scissor



Forbice spicchi
Colves scissor



Forbice trinciante
Cutting scissor



Affila coltelli manuale a 3 stazioni
3-stages kitchen knives sharpener



Acciarino inox
Hard chrome stainless steel rod



Pietra affila coltelli grana 240/1000
Sharpening stone grain 240/1000



BASIC



BISTROT



DELUXE



CLASSIC



4 LINEE DI COLTELLI DA TAVOLA E CUCINA LINES OF KITCHEN AND TABLE KNIVES



UTENSILI DA CUCINA
KITCHEN TOOLS



VASELLAME DA CUCINA
KITCHEN CROCKERY





ACCESSORI DA TAVOLA
TABLE ACCESSORIES

MESTOLAME DA CUCINA
KITCHEN LADLES



REQUIRE
THE FULL
CATALOGUE





Salvinelli srl
Via Repubblica, 28
cap.25065 Lumezzane P.
(BS) ITALIA
ph. +39 030 871204
fax +39 030 872974

e.mail info@salvinelli.it
website www.salvinelli.it

