

PINTINOX | RETAIL 2026



PINTINOX  
RETAIL  
2026

PINTI INOX S.p.A.  
Via Antonini, 87  
25068 Sarezzo (BS) Italia  
Tel. +39 030 89351  
www.pintinox.com  
pintinox@pinti.it

PINTI INOX GMBH  
DEUTSCHLAND  
Römerstraße 91  
73066 Uhingen  
Tel +49 07161 93343-0  
www.pinti.de  
info@pinti.de

PINTINOX  
RETAIL  
2026

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

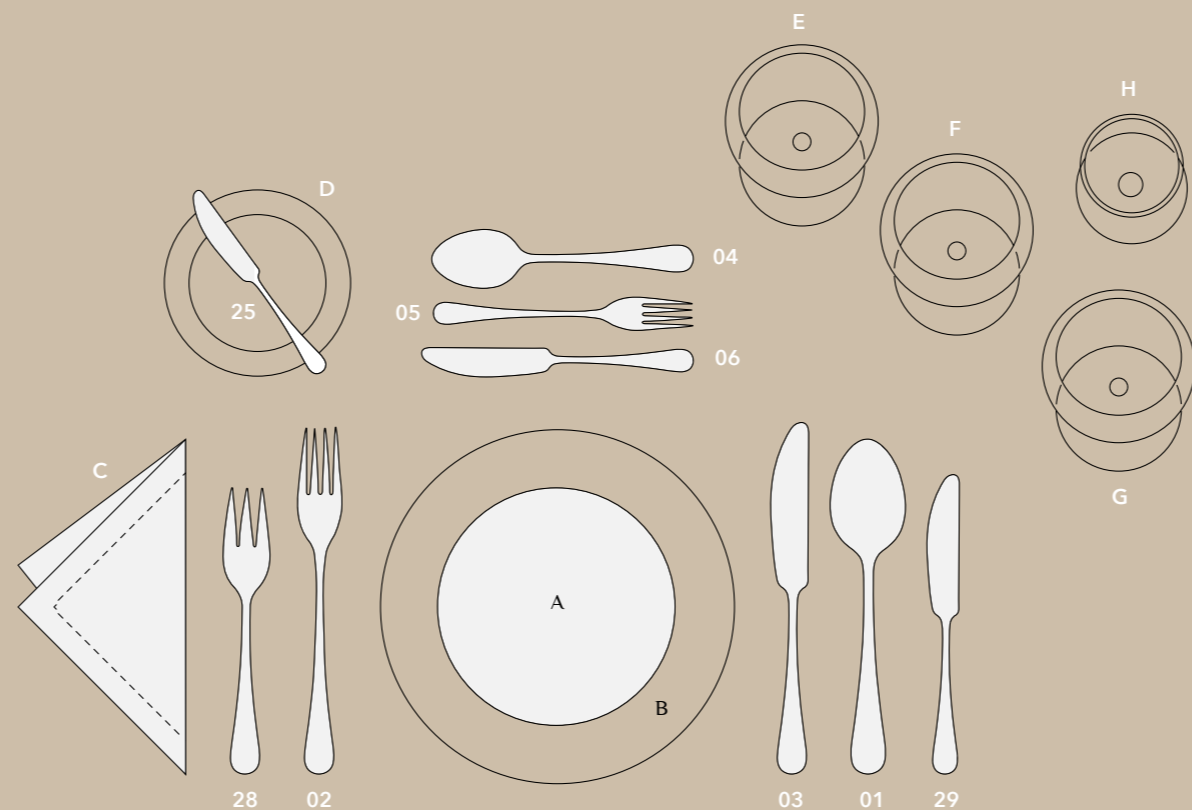
# LEGENDA POSATE

CUTLERY LEGENDA

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

# MISE EN PLACE

MISE EN PLACE



- A. piatto per il primo salad plate
- B. piatto per il secondo dinner plate
- C. tovagliolo napkin
- 28. forchetta pesce fish fork
- 02. forchetta tavola table fork
- 03. coltello tavola table knife
- 01. cucchiaino tavola table spoon
- 29. coltello pesce fish knife
- 06. coltello dessert dessert knife
- 05. forchetta dessert dessert fork
- 04. cucchiaino dessert dessert spoon
- 25. coltello burro butter knife
- D. piatto per il pane bread plate
- E. bicchiere dell'acqua water glass
- F. bicchiere vino rosso red wine glass
- G. bicchiere vino bianco white wine glass
- H. flute spumante champagne flute

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

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

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

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

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

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

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

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

98900718

GRAPHIC DESIGN  
Elena Maccabiani  
Beatrice Isca

PH  
Claudio Sambinelli  
Matteo Marioli  
Mirko Fiorelli

PINTINOX  
RETAIL  
2026

---

# INDICE

## INDEX

<b>POSATE CUTLERY</b>	<b>pag. 10</b>
AIDA	pag. 62
AMERICA	pag. 52
AUSTRALIA 2	pag. 63
BERNINI	pag. 36
BETA	pag. 56
BRASILIA	pag. 55
BRISTOL	pag. 54
BYRON	pag. 26
CAMBRIDGE	pag. 66
CAPITOLIUM	pag. 35
CASALI	pag. 43
COLISEUM	pag. 34
CONCEPT	pag. 19
DOLPHIN	pag. 61
DUCALE	pag. 21
ECOBAGUETTE	pag. 71
EUCLIDE	pag. 28
EXPO	pag. 44
FILET	pag. 47
GAMMA	pag. 57
HOTEL	pag. 53
INFINITO	pag. 20
ISCHIA	pag. 58
LEONARDO	pag. 27
LIBERTY	pag. 39
MAITRE	pag. 51
MARTE	pag. 68
MILLENIUM	pag. 30
OCTAVIA	pag. 16
PALACE	pag. 40
PALACE MARTELLATO	pag. 41
PALLADIUM	pag. 24
PUNTO	pag. 70
RIALTO	pag. 22
RITZ	pag. 29
ROMA	pag. 50
ROMANINO	pag. 33
SABRINA	pag. 48
SAVOY	pag. 42
SIRIO	pag. 46
SNAKE	pag. 72
SOLARIS	pag. 49
SPATEN	pag. 17
STILE	pag. 32
SUPERGA	pag. 65
TECNA	pag. 23
TEMA	pag. 59
TREND	pag. 45
TRUMPET	pag. 38
TUBE	pag. 73
UNO	pag. 67
VALENCIA	pag. 64
VITTORIALE	pag. 18
WAVE	pag. 60
<b>LE TENDENZE</b>	<b>pag. 74</b>
AGRICOLA	pag. 80
AGRICOLA EXTRA	pag. 81
ALBERI D'INVERNO	pag. 83
ARCHI	pag. 82
DROP	pag. 88
DROP SATIN	pag. 87
DUKE	pag. 86
FLOWER COLLECTION	pag. 89
GOCCIA	pag. 77
LUNA	pag. 84
PRINCESS	pag. 85
TRECCIA	pag. 76
TULIPANI	pag. 78
TULIPANI EXTRA	pag. 79
WILD COLLECTION	pag. 89
<b>COLORE COLOUR</b>	<b>pag. 90</b>
ARCA DI NOÈ	pag. 98
CANALETTO	pag. 92
CANALETTO SFUSO CANALETTO UNPACKED	pag. 93
MATITE	pag. 96
MATITE BABY	pag. 97
VENICE	pag. 95
VENICE MYSTIQUE	pag. 94
<b>USE&amp;REUSE</b>	<b>pag. 100</b>
CANNUCCE STRAWS	pag. 103

CUTLERY + CASE SET	pag. 103
HAPPY HOUR	pag. 103
PIATTO PLATE	pag. 103

POSATE CUTLERY	pag. 103
-------------------	----------

### **SPECIALI TAVOLA** SPECIAL ACCESSORIES pag. 104

BACCHETTE IN ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL CHOPSTICKS	pag. 111
---	----------

CATERÌ	pag. 112
--------	----------

COLTELLI BISTECCA STEAK KNIFE	pag. 109
----------------------------------	----------

ESCLUSIVI	pag. 106
-----------	----------

GELATO ICE-CREAM	pag. 110
---------------------	----------

SET ESCLUSIVI	pag. 108
---------------	----------

STRESA COLOUR	pag. 113
---------------	----------

WINE PLUS	pag. 114
-----------	----------

### **ACCESSORI TAVOLA** TABLE ACCESSORIES pag. 116

ACCESSORI ACCESSORIES	pag. 122
--------------------------	----------

BERNINI	pag. 121
---------	----------

EXECUTIVE	pag. 123
-----------	----------

NOUVELLE CUISINE	pag. 120
------------------	----------

PITAGORA	pag. 121
----------	----------

PROGETTO	pag. 118
----------	----------

TASTE	pag. 119
-------	----------

### **COTTURA** COOKING pag. 124

DOMUS	pag. 140
-------	----------

CHALET	pag. 152
--------	----------

CHALET ECOTECH	pag. 154
----------------	----------

EVO	pag. 146
-----	----------

EXCALIBUR	pag. 144
-----------	----------

GARDENA	pag. 155
---------	----------

K-BLACK ECOTECH	pag. 156
-----------------	----------

MATERIC	pag. 150
---------	----------

PENTOLA A PRESSIONE POWER PRESSURE COOKER POWER	pag. 169
--	----------

POWER	pag. 158
-------	----------

RAME COPPER	pag. 142
----------------	----------

SERIE FORNO OVEN SERIES	pag. 168
----------------------------	----------

ST1-PRO	pag. 148
---------	----------

ST-ALU	pag. 149
--------	----------

TENDER ALU	pag. 166
------------	----------

TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION	pag. 147
-------------------------------------	----------

TENDER ECLISSE	pag. 164
----------------	----------

TENDER TOTAL BLACK	pag. 162
--------------------	----------

X-BLACK	pag. 160
---------	----------

### **CAFFETTERIE MOKA** COFFEE MAKERS pag. 170

BLACK & WOOD	pag. 175
--------------	----------

CAPRI	pag. 172
-------	----------

CAPRI FULL INDUCTION	pag. 173
----------------------	----------

CHALET	pag. 174
--------	----------

### **ACCESSORI PREPARAZIONE** PREPARATION TOOLS pag. 176

ACCESSORI ACCESSORIES	pag. 196
--------------------------	----------

ASTRA	pag. 178
-------	----------

CHALET	pag. 202
--------	----------

COMET	pag. 182
-------	----------

ELLISSE	pag. 184
---------	----------

FAMILY FEELING	pag. 188
----------------	----------

LIVING	pag. 207
--------	----------

MOLLETTE BUFFET BUFFET TONGS	pag. 194
---------------------------------	----------

PITAGORA	pag. 181
----------	----------

PROFESSIONAL	pag. 204
--------------	----------

SILICONE ORANGE	pag. 200
-----------------	----------

### **RICAMBI** SPARE PARTS pag. 208

### **SCATOLE & ESPOSITORI** PACKAGING & DISPLAY pag. 210

### **SET POSATE** CUTLERY SET pag. 218

FILO ORO GOLD	pag. 221
------------------	----------

# LA STORIA

## THE HISTORY

since 1929

L'azienda Pinti Inox S.p.A. è localizzata in un'area "la Valtrompia" che da sempre è stata dedicata alla lavorazione dei metalli.

Dai tempi degli antichi Romani, le miniere di ferro, i monti boscosi per la produzione di carbone di legna, e la forza motrice dell'acqua dei torrenti hanno favorito l'industria metallurgica.

Già dal Medio Evo la zona era conosciuta come centro di produzione di armi e lame. Nel 1929, dopo la grande crisi, Giacomo Pinti decide di mettersi in proprio e costruire la sua prima officina in Lumezzane per la lavorazione di posate in ottone cromato e coltelleria. Successivamente l'azienda è cresciuta fino a diventare un'importante entità industriale. In questi anni di storia l'azienda si è evoluta ed è diventata leader nel settore della posateria.

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

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

Oggi siamo alla quarta generazione, con ogni membro della famiglia a presiedere un ruolo chiave nell'azienda. Lo sforzo di modernizzazione ha portato la società a dotarsi di automatismi industriali ed al rinnovamento delle gamme di prodotti.

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





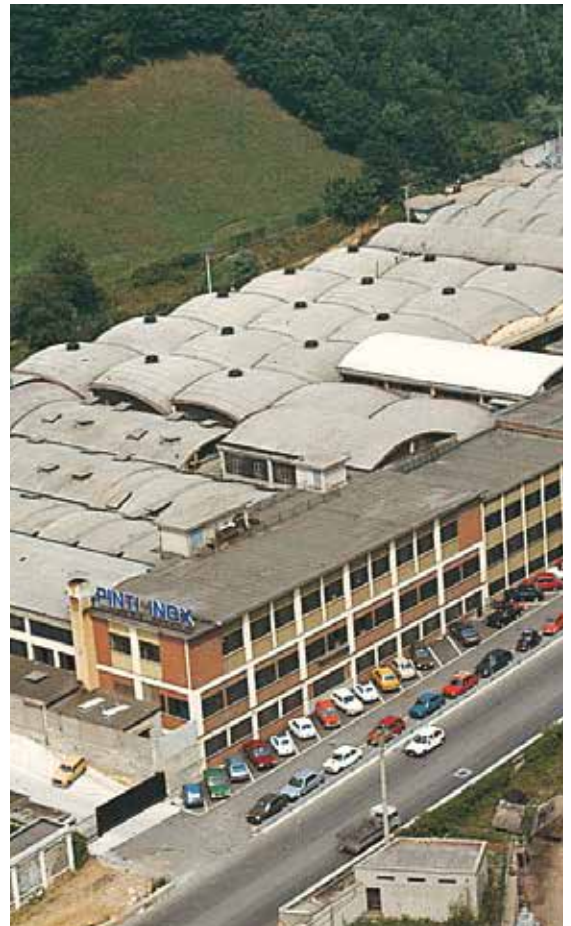
# L'AZIENDA

THE COMPANY

**PRODUZIONE  
ANNUA  
10+ MILIONI  
DI PRODOTTI**

ANNUAL  
PRODUCTION  
OF OVER  
10 MILLION  
PRODUCTS

PINTINOX



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

1.SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000 m<sup>2</sup> coperti, in cui vi sono le produzioni di: tutti gli stampi ed attrezzature del gruppo, posateria con cicli completi, posateria forgiata, coltelleria, vasellame e accessori, pentolame professionale, linee buffet ed articoli professionali.

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

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

1.SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A., in its Sarezzo plant that occupies 15,000 m<sup>2</sup> indoors, overseeing the production of:

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

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

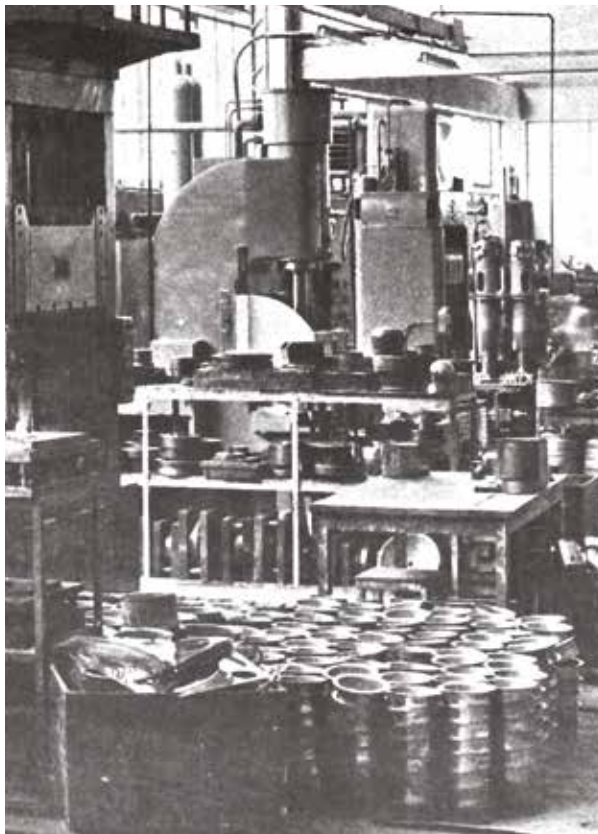
# LA PRODUZIONE

## THE PRODUCTION



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

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



# POSATE

CUTLERY



## PINTI1929

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

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


## PINTINOX


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


AIDA	p. 62	CAPITOLIUM	p. 35
AMERICA	p. 52	CASALI	p. 43
AUSTRALIA 2	p. 63	COLISEUM	p. 34
BERNINI	p. 36	DOLPHIN	p. 61
BETA	p. 56	ECOBAGUETTE	p. 71
BRASILIA	p. 55	EXPO	p. 44
BRISTOL	p. 54	FILET	p. 47
CAMBRIDGE	p. 66	GAMMA	p. 57




HOTEL	p. 53	ROMANINO	p. 33	UNO	p. 67
ISCHIA	p. 58	SABRINA	p. 48	VALENCIA	p. 64
LIBERTY	p. 39	SAVOY	p. 42	WAVE	p. 60
MAITRE	p. 51	SIRIO	p. 46		
MARTE	p. 68	SNAKE	p. 72		
MILLENIUM	p. 30	SOLARIS	p. 49		
PALACE	p. 40	STILE	p. 32		
PALACE MARTELLATO	p. 41	SUPERGA	p. 65		
PUNTO	p. 70	TEMA	p. 59		
RITZ	p. 29	TREND	p. 45		
ROMA	p. 50	TRUMPET	p. 38		
		TUBE	p. 73		

 Scatola regalo 24 pz  
Gift box 24 pcs  
92062036

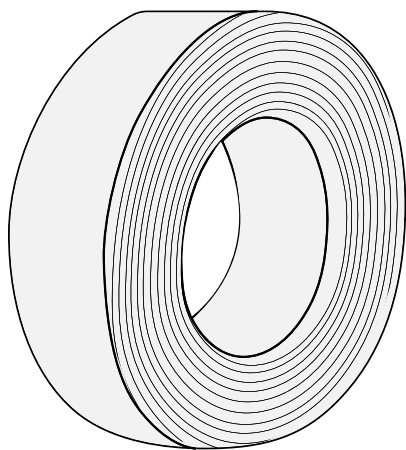
 Scatola Compact Pintinox 24 pz  
Pintinox Compact box 24 pcs  
90511002  
Scatola Compact Pinti1929 24 pz  
Pinti1929 Compact box 24 pcs  
90580002

 Scatola regalo 30 pz  
Gift box 30 pcs

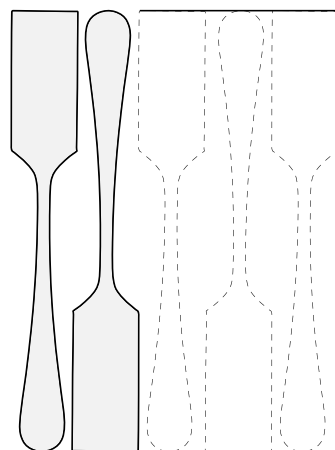
 Scatola regalo 60 pz  
Gift box 60 pcs

# LA COSTRUZIONE DELLE POSATE

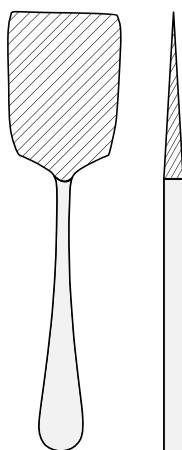
## CUTLERY MANUFACTURING PROCESS



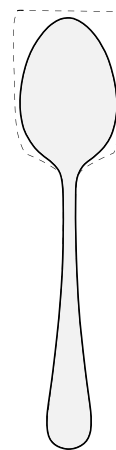
1.  
LAMIERA DA COILS  
COILS SHEET



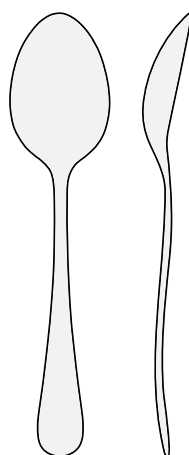
2.  
TRANCIATURA  
BLANKING



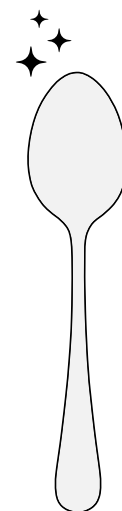
3.  
LAMINAZIONE  
ROLLING



4.  
RITRANCIO TAZZA  
BOWL CUTTING

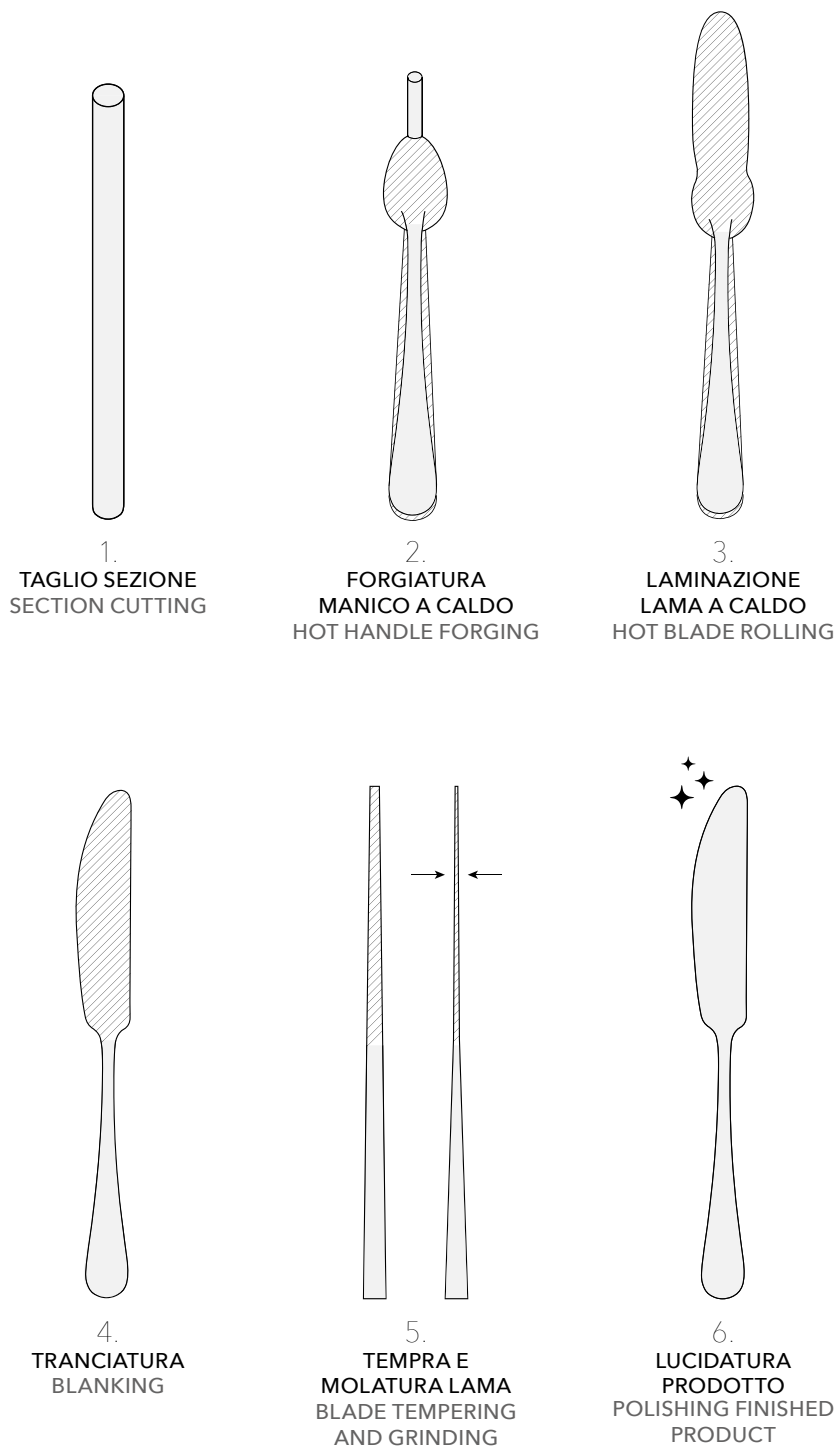


5.  
CONIATURA  
EMBOSSING

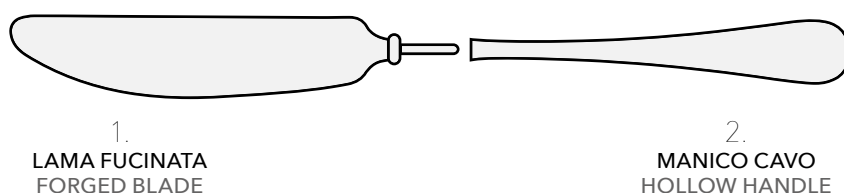


6.  
LUCIDATURA PRODOTTO  
POLISHING FINISHED PRODUCT

**COLTELLO MONOBLOCCO CON LAMA TEMPERATA**  
SOLID KNIFE WITH HARDENED BLADE



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



# L'ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL



## **ACCIAIO INOX 18/10 E ACCIAIO INOX 18/0**

STAINLESS STEEL 18/10  
AND STAINLESS STEEL 18/0

### **Le diverse qualità di acciai per posate.**

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

### **The different steel grade used for cutlery.**

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



## INOSSIDABILITÀ DELL'ACCIAIO RUST-PROOF CHARACTERISTICS OF STEEL

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



















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

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

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

# OCTAVIA

PINTI1929

	Cod.	cm	Euro
	01	20,5	7,76
	02	20,7	7,76
	03	23,5	8,00
	04	18,1	7,22
	05	18,3	7,22
	06	20,5	7,40
	07	13,9	3,64
	08	12	3,30
	10	29,5	24,92
	11	24	12,36
	12	24	12,36
	13	17,3	14,58
	17	15,5	4,04
	20	24,3	13,88
	28	18,2	7,22
	29	20,7	7,40
	\$091	Set 24 pcs	181,18
	0091	Set 24 pcs	166,54



**Cod. 086000**

18/10  
4 mm





















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

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



PINTI1929



	Cod.	cm	Euro
	01	20,9	5,80
	02	20,9	5,80
	03	24	8,98
	CC	24,5	14,54
	04	18,8	5,60
	05	18,6	5,60
	06	21,5	8,84
	CD	21,5	14,40
	07	14,5	2,90
	08	12	2,90
	10	27,5	20,34
	11	24,2	10,04
	12	24	10,04
	13	17,8	11,66
	17	16	3,72
	20	24,8	14,00
	28	18,7	6,08
	29	21	6,08
	\$091	Set 24 pcs	159,10
	0091	Set 24 pcs	144,46

# SPATTEN



## Cod. 163000






















18/10  
3 mm

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

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

# VITTORIALE

PINTI1929

	Cod.	cm	Euro
	01	20,9	5,80
	02	20,9	5,80
	03	24	8,98
	CC	24,5	14,54
	04	18,8	5,60
	05	18,6	5,60
	06	21,5	8,84
	CD	21,5	14,40
	07	14,5	2,90
	08	12	2,90
	10	27,5	20,34
	11	24,2	10,04
	12	24	10,04
	13	17,8	11,66
	17	16	3,72
	20	24,8	14,00
	39	17,7	5,60
	28	18,7	6,08
	29	21	6,08
	\$091	Set 24 pcs	159,10
	0091	Set 24 pcs	144,46



## Cod. 164000

18/10  
3 mm



















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

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



PINTI1929



	Cod.	cm	Euro
	01	23,2	5,60
	02	23,2	5,60
	03	24,5	8,26
	04	20	5,50
	05	20,1	5,50
	06	21,4	8,00
	07	17,2	3,56
	08	11,1	3,44
	10	29	20,20
	11	26	9,20
	12	26	9,20
	13	15	11,52
	17	17,2	4,00
	20	23	14,00
	28	20	5,90
	29	22,2	5,90
	\$091	Set 24 pcs	156,34
	0091	Set 24 pcs	141,70

# CONCEPT



## Cod. 045000

18/10  
3 mm

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

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

# INFUNTO



PINTI1929

	Cod.	cm	Euro
	01	21	5,22
	02	21	5,22
	03	23,5	6,88
	04	18	5,10
	05	18,1	5,10
	06	21,2	6,44
	07	14,9	3,92
	08	11	3,78
	17	16,5	3,92
	25	19,6	5,22
	38	19,2	4,90
	39	18,1	4,82
	FB	18	4,82
	28	19	5,14
	29	21,7	5,14
	\$091	Set 24 pcs	145,66
	0091	Set 24 pcs	131,02



**Cod. 085000**

18/0

forged

**Design Daniele Ardisone**












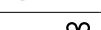
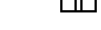


Il design Italiano concentrato in una posata, in grado di elevare la mise en place, al pari di un ristorante stellato.

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



PINTI1929



	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	5,00
	02	20,5	5,00
	03	25,6	8,04
	04	19	4,84
	05	19	4,84
	06	23,2	7,94
	07	14,1	2,90
	08	10,7	2,62
	17	16,9	3,64
	25	19	6,04
	39	17,6	5,00
	28	19	5,00
	29	20,6	5,00
	\$091	Set 24 pcs	143,86
	0091	Set 24 pcs	129,22

# DUCCALE



## Cod. 291000












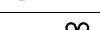



18/10  
3,5 mm

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

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

# RIALTO

PINTI1929

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	5,00
	02	20,5	5,00
	03	25,6	8,04
	04	19	4,84
	05	19	4,84
	06	23,2	7,94
	07	14,1	2,90
	08	10,7	2,62
	17	16,9	3,64
	25	19	6,04
	39	17,6	5,00
	28	19	5,00
	29	20,6	5,00
	\$091	Set 24 pcs	143,86
	0091	Set 24 pcs	129,22



**Cod. 292000**

















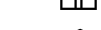


18/10  
3,5 mm

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

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

PINTI1929



	Cod.	cm	Euro
	01	23	4,96
	02	23	4,96
	03	24	8,26
	04	20	4,96
	05	19,9	4,96
	06	21	8,00
	07	17	2,90
	08	10,9	2,90
	10	29	20,34
	11	26	9,20
	12	26	9,20
	13	15	11,66
	17	17	3,72
	20	23	14,00
	CR	15	2,90
	28	19,9	5,36
	29	21,8	5,36
	\$091	Set 24 pcs	144,70
	0091	Set 24 pcs	130,06

# TECNA



## Cod. 047000



















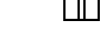
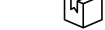




18/10  
3 mm

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

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

# PALLADIUM

PINTI1929

Cod.	cm	Euro
 01	20,8	4,96
 02	20,6	4,96
 03	23,6	8,26
 CC	24,9	14,54
 04	18,1	4,96
 05	18,2	4,96
 06	21,2	8,00
 CD	22,2	14,40
 07	14,6	2,74
 08	11	2,62
 10	27,2	20,34
 11	24,1	9,20
 12	24	9,20
 13	17	11,66
 17	15,5	3,72
 20	24	14,00
 22 *	14,2	2,74
 39	17,2	4,80
 28	18,8	5,36
 29	20,1	5,36
 \$091	Set 24 pcs	143,74
 0091	Set 24 pcs	129,10
 7ASE	Set 30 pcs	119,90
 7ASX	Set 60 pcs	229,00

\*IN ESAURIMENTO  
\*DISCONTINUED



**Cod. 059000**

18/10  
3 mm





































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

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



# BYRON

PINTI1929

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	4,96
	02	20,6	4,96
	03	24	8,26
	CC	25,2	14,54
	67	22,8	8,26
	04	17,9	4,96
	05	18,5	4,96
	06	21,6	8,00
	CD	21,6	14,40
	07	14,6	2,74
	08	11,8	2,62
	10	28	20,34
	11	23,5	9,20
	12	23,8	9,20
	13	17,9	11,66
	15	22,8	11,14
	17	15	3,72
	19	17,6	6,40
	20	24	14,00
	CR	15,2	4,64
	09	19,7	4,96
	22	13,6	2,74
	23	13,5	2,90
	25	15	3,50
	26	15,3	3,18
	27	15,5	4,00
	35	12,1	3,44
	36	22	4,00
	38	20,4	4,80
	39	17,8	4,80
	28	18	5,36
	29	19,6	5,36
	30	22,5	9,20
	31	25	9,20
	\$091	Set 24 pcs	143,74
	0091	Set 24 pcs	129,10



**Cod. 080000**

18/10  
3 mm

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

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

PINTI1929



Cod.	cm	Euro
01	20,8	4,96
02	20,7	4,96
03	24	8,26
CC	23,8	14,54
67	23	8,26
04	17,5	4,96
05	17,7	4,96
06	21,5	8,00
CD	20,6	14,40
07	14,5	2,74
08	11,8	2,62
10	28	20,34
11	23,5	9,20
12	23,8	9,20
13	18	11,66
17	16,7	3,72
20	23,2	14,00
39	17,3	4,80
28	19,5	5,36
29	21,3	5,36
091	Set 24 pcs	143,74
0091	Set 24 pcs	129,10
7ASE	Set 30 pcs	119,90
7ASX	Set 60 pcs	229,00

# LEONARDO



## Cod. 050000













18/10  
3 mm

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

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

# EUCLIDE

PINTI1929

	Cod.	cm	Euro
	01	22	4,96
	02	22	4,96
	03	24	8,26
	05	19,3	4,96
	06	21	8,00
	07	15,8	2,90
	08	11	2,90
	10	29	20,34
	11	25	9,20
	12	25	9,20
	\$091	Set 24 pcs	144,70
	0091	Set 24 pcs	130,06



IN ESAURIMENTO  
DISCONTINUED

**Cod. 048000**

18/10  
3 mm

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

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



Cod.	cm	Euro
01	20,8	5,26
02	20,8	5,26
03	23,5	8,48
CC	24	14,98
67	22,8	8,48
04	17,8	5,26
05	18,1	5,26
06	21,5	8,26
CD	21,5	14,84
07	14,3	3,26
08	11,1	2,98
10	27,5	20,94
11	24	10,22
12	24	10,22
13	17	12,14
17	14,8	3,52
20	23,6	15,56
22	13,8	3,26
36	19,5	3,84
39	17,8	5,10
28	19	5,10
29	19,7	5,10
\$091	Set 24 pcs	151,78
0091	Set 24 pcs	137,14
7ASE	Set 30 pcs	119,90
7ASX	Set 60 pcs	229,00



**Cod. 228000**

























18/10  
4 mm

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

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

**RITZ**

# MILLENNIUM

	Cod.	cm	Euro
	01	20,8	5,26
	02	20,8	5,26
	03	23,5	8,48
	CC	23,8	14,98
	67	23,6	8,48
	04	18,7	5,26
	05	18,7	5,26
	06	21,5	8,26
	CD	21,5	14,84
	07	14,7	3,26
	08	10,7	2,98
	10	27,4	20,94
	11	23,5	10,22
	12	23,8	10,22
	13	17,6	12,14
	17	15,5	3,52
	20	23,5	15,56
	39	18,1	5,10
	28	18,7	5,10
	29	19,8	5,10
	\$091	Set 24 pcs	151,78
	0091	Set 24 pcs	137,14
	7ASE	Set 30 pcs	119,90
	7ASX	Set 60 pcs	229,00



## Cod. 227000

18/10  
4 mm

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

















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



# MILLENNIUM BOX CONFEZIONI MILLENNIUM

Cod.			Euro
22707608	<p>Scatola 6 pezzi cucchiaino moka Box 6 pieces moka spoon</p> <p>6 pz   6 pcs</p>	mm 170x60x25h	17,58
22707607	<p>Scatola 6 pezzi cucchiaino caffè Box 6 pieces coffee spoon</p> <p>6 pz   6 pcs</p>	mm 170x60x25h	19,56
22707617	<p>Scatola 6 pezzi forchettina dolce 3 spine Box 6 pieces pastry fork</p> <p>6 pz   6 pcs</p>	mm 170x60x25h	21,12
22707120	<p>Scatola 1 pezzo pala torta Box 1 piece cake server</p> <p>1 pz   1 pcs</p>	mm 250x60x30h	15,56
22707112	<p>Scatola 1 pezzo forchettone Box 1 piece serving fork</p> <p>1 pz   1 pcs</p>	mm 250x60x30h	10,22
22707111	<p>Scatola 1 pezzo cucchiaione Box 1 piece serving spoon</p> <p>1 pz   1 pcs</p>	250x60x30h	10,22
22707113	<p>Scatola 1 pezzo mestolo salsa Box 1 piece sauce ladle</p> <p>1 pz   1 pcs</p>	mm 195x72x35h	12,14
22707110	<p>Scatola 1 pezzo mestolo Box 1 piece soup ladle</p> <p>1 pz   1 pcs</p>	mm 275x95x70h	20,94

# STILE

	Cod.	cm	Euro
	01	21	4,36
	02	21	4,36
	03	22,5	6,94
	04	18	4,32
	05	18	4,32
	06	19,2	6,64
	07	14,7	2,84
	08	11	2,82
	10	29	22,72
	11	26	10,22
	12	26	10,22
	17	15,2	3,40
	28	19,1	4,90
	29	20,5	4,90
	\$091	Set 24 pcs	129,22
	0091	Set 24 pcs	114,58



## Cod. 240000



















18/10  
4 mm

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

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





	Cod.	cm	Euro
	01	20,8	4,30
	02	20,8	4,30
	03	23	7,22
	04	18,7	4,30
	05	18,7	4,30
	06	21,5	7,22
	07	14,4	2,26
	08	11,6	2,26
	10	29	19,14
	11	24	7,70
	12	23,5	7,70
	13	18,8	8,74
	17	15,3	2,84
	20	24	9,56
	28	18,7	4,30
	29	19,8	4,40
	\$091	Set 24 pcs	126,70
	0091	Set 24 pcs	112,06

# ROMANINO




















## Cod. 065000

18/10  
3,5 mm

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

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

# COLISEUM

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	4,10
	02	20,7	4,10
	03	23	6,68
	53	23,5	8,48
	04	17,8	4,10
	05	18,6	4,10
	06	20	6,68
	56	21	8,26
	07	14,5	2,54
	08	11,8	2,38
	17	15	2,70
	28	18,1	4,56
	29	19,4	4,56
	\$091	Set 24 pcs	122,74
	0091	Set 24 pcs	108,10
	7ASE	Set 30 pcs	119,90
	7ASX	Set 60 pcs	229,00



## Cod. 234000
















18/10  
3,5 mm

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

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





	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	4,10
	02	20,7	4,10
	03	23	6,68
	53	23,5	8,48
	04	17,8	4,10
	05	18,6	4,10
	06	20	6,68
	56	21	8,26
	07	14,5	2,54
	08	11,8	2,38
	17	15	2,70
	28	18,1	4,56
	29	19,4	4,56
	\$091	Set 24 pcs	122,74
	0091	Set 24 pcs	108,10

# CAPITOLIUM



## Cod. 235000

















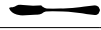
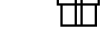



18/10  
3,5 mm

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

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

# BERNINI

PINTINOX

	Cod.	cm	Euro
	01	20	4,10
	02	20	4,10
	03	22,5	7,22
	CC	25	14,98
	04	17,1	4,10
	05	17,1	4,10
	06	20	7,22
	CD	24	14,84
	07	14,3	2,44
	08	11,5	2,44
	10	26,5	19,80
	11	23,1	8,34
	12	23,5	8,34
	13	16,5	10,60
	15	22,8	10,32
	17	15	2,70
	20	22,7	13,72
	28	19,4	4,64
	29	20,9	4,64
	\$091	Set 24 pcs	125,38
	0091	Set 24 pcs	110,74



## Cod. 206000

18/10  
3 mm

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

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





# TRUMPET



PINTINOX

	Cod.	cm	Euro
	01	20,4	4,22
	02	20,4	4,22
	03	23	5,72
	04	18	4,04
	05	18	4,04
	06	20	5,72
	07	13,7	3,06
	08	11	2,88
	17	15,4	3,20
	25*	16	4,88
	36	18	4,02
	39	19	3,98
	29	20,5	4,08
	\$091	Set 24 pcs	121,54
	0091	Set 24 pcs	106,90

\*IN ESAURIMENTO

\*DISCONTINUED





















**Cod. 207000**  
18/0  
forged  
**Design Daniele Ardisone**

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

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





	Cod.	cm	Euro
	01	21,2	4,10
	02	21	4,10
	03	23	7,22
	04	18,1	4,10
	05	18	4,10
	06	20	7,22
	07	15,1	2,56
	08	11,1	2,56
	10	29	22,76
	11	24	8,90
	12	24	8,90
	13	16,5	12,14
	17	17	3,66
	20	24	13,72
	28*	19,5	4,10
	29	21,5	4,10
	\$091	Set 24 pcs	126,10
	0091	Set 24 pcs	111,46

\*IN ESAURIMENTO  
\*DISCONTINUED

# LIBERTY






































## Cod. 166000

18/10  
3 mm

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

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

# PALACE

	Cod.	cm	Euro
	01	21	3,98
	02	21	3,98
	03	23,4	7,22
	F3	22,4	3,74
	CC	23,8	7,78
	D3	23	7,78
	67	23	7,22
	04	18,2	3,98
	05	18,2	3,98
	06	21	7,22
	F6	20	3,54
	CD	21,5	14,98
	F7	22,4	3,96
	07	14,7	2,44
	08	10,8	2,44
	10	28,8	22,76
	11	24,1	8,90
	12	24,1	8,90
	13	14	12,14
	14	24	9,20
	15	25	9,20
	59	26	13,14
	17	14,6	2,70
	20	22,9	13,72
	09	15	2,70
	22	14,5	13,72
	25	18	7,16
	27	14,5	2,70
	36	22	3,26
	38	21,5	3,98
	39	18,5	3,98
	28	18,2	3,98
	29	20,3	3,98
	\$091	Set 24 pcs	123,94
	0091	Set 24 pcs	109,30

















## Cod. 169000

18/10  
3 mm

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

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



	Cod.	cm	Euro
	01	21	3,36
	02	21	3,36
	03	22	4,36
	L3	22,2	3,44
	04	18,2	3,36
	05	18,2	3,36
	06	20	4,24
	07	14,7	2,04
	08	10,8	2,04
	17	14,6	2,46
	\$091	Set 24 pcs	96,94
	0091	Set 24 pcs	82,30
	7ASE	Set 30 pcs	99,00
	7ASX	Set 60 pcs	199,00

# PALACCE MARTELLATO

























## Cod. 168000

18/10  
2,5 mm

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

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

# SAVOY

	Cod.	cm	Euro
	01	20,8	3,98
	02	20,9	3,98
	03	23	7,22
	F3	21,8	3,74
	CC	24,5	14,98
	04	18	3,98
	05	18,1	3,98
	06	20	7,22
	F7	22	3,96
	CD	21,3	14,84
	07	14,9	2,44
	08	11	2,44
	10	28	22,76
	11	25,5	8,90
	12	25,5	8,90
	13	17,4	12,14
	17	16,1	2,70
	20	23	13,72
	28	18,1	3,98
	29	20	3,98
	\$091	Set 24 pcs	123,94
	0091	Set 24 pcs	109,30





## Cod. 170000

18/10  
3 mm

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

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



Cod.	cm	Euro
01	19,5	3,98
02	19,5	3,98
03	21,6	6,74
04	16,6	3,98
05	16,6	3,98
06	19,8	6,74
07	13,8	2,22
08	11,6	2,22
10	27	19,80
11	22,8	8,90
12	22,8	8,90
13	16,7	10,48
15	22,5	10,90
17	14,6	2,70
20	23,2	13,72
39	17,2	3,66
28	19,2	4,52
29	20,7	4,52
 091	Set 24 pcs	119,74
 0091	Set 24 pcs	105,10

# CASALI















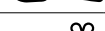
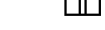


## Cod. 210000

18/10  
3 mm

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

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

# EXPO

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	3,66
	02	20,9	3,66
	03	24,3	7,64
	04	18,5	3,52
	05	18,9	3,52
	06	21,4	7,50
	07	15	2,08
	08	11,6	2,08
	11	23,9	7,92
	12	24	7,92
	13	17,6	9,88
	17	15,2	2,56
	28	18,9	4,38
	29	19,7	4,38
	\$091	Set 24 pcs	120,46
	0091	Set 24 pcs	105,82












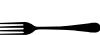





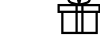


## Cod. 204000

18/10  
2,5 mm

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

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



	Cod.	cm	Euro
	01	21,2	3,66
	02	21,2	3,66
	03	23	7,22
	04	18	3,66
	05	18	3,66
	06	20	7,22
	07	15	2,22
	08	11	2,22
	10	28,6	19,80
	11	24	8,90
	12	24	8,90
	13	16,4	10,32
	17	16,1	2,70
	20	24,3	13,72
	28	18	3,66
	29	19,9	3,66
	\$091	Set 24 pcs	118,78
	0091	Set 24 pcs	104,14

# TREND





































**IN ESAURIMENTO**  
DISCONTINUED  
**Cod. 167000**  
18/10  
3 mm

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

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

# SIRIO

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	3,52
	02	20,6	3,52
	03	24,1	7,78
	F3	22	3,74
	CC	25	14,98
	CA	23,5	7,06
	L3	22	3,24
	04	18,5	3,52
	05	18,5	3,52
	06	22	7,78
	L6	19,4	3,24
	CD	22	14,84
	CB	21,4	6,92
	07	14,6	2,22
	08	11,6	2,08
	10	27,2	18,94
	11	23,2	7,92
	12	23,6	7,92
	13	17,5	10,32
	15	22,3	9,88
	16	14,7	2,70
	17	15,2	2,56
	19	17,8	6,06
	20	23,7	9,88
	25	17,0	1,58
	22	13,7	2,22
	FM	12,5	2,56
	39	17,9	3,40
	28	18	4,38
	29	19,4	4,38
	30	22,7	7,92
	31	25,1	7,92
	\$091	Set 24 pcs	120,46
	0091	Set 24 pcs	105,82























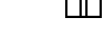


## Cod. 226000

18/10  
2,5 mm

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

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



	Cod.	cm	Euro
	01	20,9	3,52
	02	20,7	3,52
	03	23,4	7,78
	CC	23,4	14,98
	04	18,5	3,52
	05	18,5	3,52
	06	21,5	7,78
	CD	21,5	14,84
	07	14,6	2,22
	08	12	2,08
	10	27,5	18,94
	11	24	7,92
	12	24,1	7,92
	13	18	10,32
	17	15,2	2,56
	20	24	9,88
	22	13,6	2,22
	25	19,6	7,60
	38	20,4	3,40
	28	18	4,38
	29	19,6	4,38
	\$091	Set 24 pcs	120,46
	0091	Set 24 pcs	105,82

# FILLET






















## Cod. 054000

18/10  
2,5 mm

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

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

# SABRINA

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	3,52
	02	20,9	3,52
	03	22,6	7,22
	67	22,5	7,22
	04	18,3	3,52
	05	18,5	3,52
	06	19,9	7,22
	07	15,1	2,08
	08	11,6	2,08
	10	29,3	18,94
	11	23,5	7,92
	12	23,5	7,92
	13	17,1	9,88
	17	15,3	2,56
	20	23,9	9,88
	28	18,6	4,38
	29	19,6	4,38
	\$091	Set 24 pcs	116,26
	0091	Set 24 pcs	101,62



## Cod. 209000




















18/10  
2,5 mm

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

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





	Cod.	cm	Euro
	01	19,7	3,52
	02	20	3,52
	03	21,5	6,60
	04	18,1	3,52
	05	17,6	3,52
	06	18,4	6,60
	07	13,8	2,22
	08	12,1	2,08
	10	27,2	18,94
	11	22,3	7,92
	12	22,4	7,92
	13	17,8	10,32
	15	22,3	9,64
	17	15,7	2,56
	20	23,6	9,88
	28	19,1	4,38
	29	19,4	4,38
	\$091	Set 24 pcs	113,38
	0091	Set 24 pcs	98,74

# SOLARIS























## Cod. 217000

18/10  
2,5 mm

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

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

# ROMA

	Cod.	cm	Euro
	01	20,6	3,52
	02	20,6	3,52
	03	24,1	7,78
	CC	25,3	14,98
	04	18,5	3,52
	05	18,5	3,52
	06	22	7,78
	CD	22,5	14,84
	07	14,6	2,22
	08	11,8	2,08
	10	28	18,94
	11	23,5	7,92
	12	23,6	7,92
	13	17,5	10,32
	17	15,1	2,56
	20	24	9,88
	28	18	4,38
	29	19,4	4,38
	\$091	Set 24 pcs	120,46
	0091	Set 24 pcs	105,82



## Cod. 220000























18/10  
2,5 mm

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

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





	Cod.	cm	Euro
	01	20,8	3,40
	02	20,8	3,40
	03	23	7,22
	F3	21,8	3,74
	CC	24,5	14,98
	04	17,9	3,40
	05	17,9	3,40
	06	20	7,22
	F7	22	3,96
	CD	21,3	14,84
	07	14,9	2,00
	08	11	2,00
	10	28	18,94
	11	25,3	7,92
	12	25,3	7,92
	13	16,5	10,32
	17	16	2,22
	20	22,7	9,88
	28	17,9	3,40
	29	20,1	3,40
	\$091	Set 24 pcs	114,34
	0091	Set 24 pcs	99,70

# MATRÉE





























## Cod. 201000

18/10  
2,5 mm

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

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

# AMERICA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,5	3,12
	02	19,5	3,12
	03	21	6,06
	L3	21,5	3,24
	04	17,8	2,98
	05	17,1	2,98
	06	18,7	6,06
	L6	18,9	3,24
	07	13,3	1,74
	08	11,6	1,54
	10	28	18,22
	11	22	7,64
	12	22,3	7,64
	13	16,8	10,32
	15	21,4	9,48
	17	15,9	2,08
	18	15,2	2,22
	20	24	9,20
	22	13,1	1,86
	36	22	2,82
	28	18,9	3,66
	29	22,2	3,66
	30	22,3	7,64
	31	24,5	7,64
	\$091	Set 24 pcs	102,46
	0091	Set 24 pcs	87,82



## Cod. 224000






















18/10  
2,5 mm

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

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





	Cod.	cm	Euro
	01	19,3	3,12
	02	19,4	3,12
	03	21,1	6,06
	F3	21,8	3,74
	04	17,8	2,98
	05	16,6	2,98
	06	18	6,06
	F7	22	3,96
	07	13,2	1,74
	08	11,6	1,74
	10	27,2	18,22
	11	22,2	7,64
	12	22,1	7,64
	13	16	10,32
	17	15,5	2,22
	20	23	9,20
	39	17,2	2,98
	28	17,7	3,66
	29	18,6	3,66
	\$091	Set 24 pcs	102,46
	0091	Set 24 pcs	87,82

# HOTTEL





















## Cod. 202000

18/10  
2,5 mm

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

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

# BRISTOL

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	3,12
	02	19,4	3,12
	03	22,2	6,46
	04*	17,8	2,98
	05	17,4	2,98
	06	19,6	6,46
	07	13,4	1,86
	08	11,5	1,86
	10	26,2	18,22
	11	22,7	7,64
	12	23,2	7,64
	13	17,1	10,32
	17	14,4	2,22
	20	23,2	12,14
	28	18,3	4,10
	29	19,7	4,10
	\$091	Set 24 pcs	105,58
	0091	Set 24 pcs	90,94

\*IN ESAURIMENTO  
\*DISCONTINUED



## Cod. 214000

18/10  
2,5 mm

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

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



	Cod.	cm	Euro
	01	19,5	3,12
	02	19,5	3,12
	03	21	6,06
	04	17,8	2,98
	05	17,1	2,98
	06	18,7	6,06
	07	13,3	1,74
	08	11,6	1,54
	10	28	18,22
	11	22	7,64
	12	22,3	7,64
	13	16,8	10,32
	15	21,4	9,48
	17	15,9	2,08
	20	24	9,20
	22*	13,1	1,86
	36	22	2,82
	28	18,9	3,66
	29	22,2	3,66
	\$091	Set 24 pcs	102,46
	0091	Set 24 pcs	87,82

\*IN ESAURIMENTO  
\*DISCONTINUED

# BRASILIA


















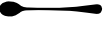


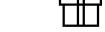


## Cod. 223000

18/10  
2,5 mm

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

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

# BETA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	2,82
	02	19,6	2,82
	03	21	6,06
	04	17,8	2,70
	05	17,9	2,70
	06	19,2	6,06
	07	13,7	2,00
	08	12,3	1,86
	10	27,5	18,22
	11	22	7,64
	12	22,4	7,64
	13	18	10,32
	15	21,8	9,48
	17	15,9	2,00
	20	21,7	12,14
	22	13,6	1,74
	36	22	2,70
	28	19,8	3,84
	29	22,3	3,84
	\$091	Set 24 pcs	100,42
	0091	Set 24 pcs	85,78



## Cod. 171000



18/10  
2,5 mm

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

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





Cod.	cm	Euro
01	19,6	2,82
02	19,6	2,82
03	21	6,06
F3	22,4	3,74
L3	21,6	3,24
04	17,8	2,70
05	17,9	2,70
06	19,1	6,06
F6	20	3,54
L6	19,5	3,24
F7	22,4	3,96
07	13,7	2,00
08	12,3	1,86
10	27,5	18,22
11	22	7,64
12	22,4	7,64
13	18	10,32
15	21,8	9,48
17	15,9	2,00
20	21,7	12,14
22	13,6	1,74
36	22	2,70
39	18,2	2,70
28	19,8	3,84
29	22,3	3,84
 \$091	Set 24 pcs	<b>100,42</b>
 0091	Set 24 pcs	<b>85,78</b>

# GAMMA





















## Cod. 215000

18/10  
2,5 mm

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

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

# ISCHIA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,7	2,98
	02	19,3	2,98
	03	21,2	6,46
	04	18,6	2,82
	05	17,4	2,82
	06	19,9	6,46
	07	13,8	1,74
	08	11,8	1,74
	10	26,9	18,22
	11	21,9	7,92
	12	22,5	7,92
	13	17,6	10,32
	17	17,5	1,74
	20	21,6	12,02
	28	19,1	3,84
	29	20,6	3,84
	\$091	Set 24 pcs	103,18
	0091	Set 24 pcs	88,54




















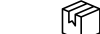


## Cod. 225000

18/10  
2,5 mm

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

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



	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	2,76
	02	19,8	2,76
	03	21,2	6,60
	L3	21,4	3,30
	04	17	2,76
	05	17,1	2,76
	06	19,1	6,60
	L6	19,5	3,30
	07	14,8	1,44
	08	11,2	1,44
	10	27,7	18,58
	11	22,3	7,22
	12	22,7	7,22
	13	17,6	10,50
	16	14,9	1,76
	20	23,6	10,82
	28	17,4	2,76
	29	19,5	2,76
	\$091	Set 24 pcs	<b>99,58</b>
	0091	Set 24 pcs	<b>84,94</b>

# TEMA



## Cod. 212000











18/10  
2,5 mm

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

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

# WAVE

PINTINOX

	Cod.	cm	Euro
	01	21	2,76
	02	21	2,76
	03	22,6	4,04
	05	18,5	2,60
	06	20,3	3,92
	07	14,7	1,76
	08	11	1,44
	17	16	1,76
	\$091	Set 24 pcs	86,14
	0091	Set 24 pcs	71,50



## Cod. 261000









18/0  
3 mm

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

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





	Cod.	cm	Euro
	01	21,1	2,48
	02	20,9	2,48
	03	23	5,82
	07	15,1	1,76
	08	11	1,58
	17	17,2	2,04
	\$091	Set 24 pcs	93,46
	0091	Set 24 pcs	78,82

# DOLPHIN























## Cod. 136000

18/10  
2 mm

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

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

# AIDA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	2,48
	02	19,6	2,48
	03	21	5,82
	L3	21,5	3,30
	04	17	2,26
	05	16,9	2,26
	06	18,9	5,82
	L6	19,5	3,30
	07	13,4	1,44
	08	11,3	1,44
	10	27,2	17,46
	11	22,7	7,22
	12	22,6	7,22
	13	17,7	10,50
	17	13,5	1,76
	20	24,1	10,06
	28	17,2	3,60
	29	19,6	3,60
	\$091	Set 24 pcs	91,54
	0091	Set 24 pcs	76,90



## Cod. 138000

















18/10  
2 mm

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

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





	Cod.	cm	Euro
	01	19	2,48
	02	18,9	2,48
	03	20,4	5,82
	L3	19,5	3,30
	05	16,9	2,26
	06	18,4	5,82
	L6	19,5	3,30
	07	13,3	1,44
	08	10,8	1,44
	10	28,3	17,46
	11	21,6	6,78
	12	21,6	6,78
	17	16,7	1,76
	20	23	10,68
	\$091	Set 24 pcs	91,54
	0091	Set 24 pcs	76,90

# AUSTRALIA 2





















## Cod. 140000

18/10  
2 mm

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

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

# VALENCIA

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	2,26
	02	19,6	2,26
	L3	22	3,30
	04	17,8	2,26
	05	17,7	2,26
	L6	19,4	3,30
	07	14,1	1,28
	08	11,5	1,28
	10	26,9	16,30
	11	22	6,78
	12	21,9	6,78
	13	17,9	8,78
	17	15,1	1,44
	20	22,8	8,08
	28	18,8	2,88
	29	19,6	2,88
	\$091	Set 24 pcs	72,82
	0091	Set 24 pcs	58,18



## Cod. 035000





















18/10  
2 mm

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

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





	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	2,26
	02	19,6	2,26
	03	22,2	5,26
	L3	22	3,30
	04	17,8	2,26
	05	17,7	2,26
	06	19,5	5,12
	L6	19,4	3,30
	07	14,1	1,28
	08	11,5	1,28
	10	26,9	16,30
	11	22	6,78
	12	21,9	6,78
	13	17,9	8,78
	17	15,1	1,44
	20	22,8	8,08
	28	18,8	2,88
	29	19,6	2,88
	\$091	Set 24 pcs	<b>84,58</b>
	0091	Set 24 pcs	<b>69,94</b>

# SUPERGA





















## Cod. 031000

18/10  
2 mm

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

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

# CAMBRIDGE

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	2,26
	02	19,6	2,26
	L3	22	3,30
	04	17,8	2,26
	05	17,7	2,26
	L6	19,4	3,30
	07	14,1	1,28
	08	11,5	1,28
	10	26,9	16,30
	11	22	6,78
	12	21,9	6,78
	13	17,9	8,78
	17	15,1	1,44
	20	22,8	8,08
	28	18	2,88
	29	19,6	2,88
	\$091	Set 24 pcs	72,82
	0091	Set 24 pcs	58,18



## Cod. 071M00
















18/10  
2 mm

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

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





	Cod.	cm	Euro
	01	18,8	2,26
	02	18,6	2,26
	03	20,5	5,82
	L3	22,1	3,30
	05	16,5	2,26
	06	18,4	5,82
	07	13,4	1,44
	08	10,8	1,44
	10	27,3	17,46
	11	21,5	6,78
	12	21,4	6,78
	17	13,7	1,58
	20	23,5	10,68
	\$091	Set 24 pcs	88,90
	0091	Set 24 pcs	74,26

# UNO



## Cod. 141000








18/10  
2 mm

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

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

# MARTE

PINTINOX

	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	1,86
	02	19,5	1,86
	L3	22	3,30
	07	14,2	1,20
	17	15,3	1,36
	\$091	Set 24 pcs	67,54
	0091	Set 24 pcs	52,90



**Cod. 015000**

18/0  
2 mm

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

















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





# PUNTO

PINTINOX

	Cod.	cm	Euro
	01	19,7	2,00
	02	19,9	2,00
	F3	22,4	3,74
	L3	21,6	3,48
	04	17,1	2,00
	05	16,8	2,00
	F6	20	3,54
	L6	19,5	3,48
	F7	22,4	3,96
	07	13,4	1,20
	08	11,4	1,20
	16	14,7	1,36
	17	13,6	1,20
	52	14,7	1,50
	\$091	Set 24 pcs	70,30
	0091	Set 24 pcs	55,66



## Cod. 122000










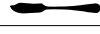
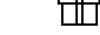


18/0  
2 mm

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

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





	Cod.	cm	Euro
	01	19,6	1,86
	02	19,6	1,86
	L3	22	3,48
	04	17,8	1,86
	05	17,7	1,86
	L6	19,4	3,48
	07	14,1	1,36
	08	11,5	1,20
	17	15,1	1,36
	28	18	2,40
	29	19,6	2,40
	\$091	Set 24 pcs	69,58
	0091	Set 24 pcs	54,94

# ECCOBACQUETTE



## Cod. 028000

18/0









2 mm

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

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

# SNAKE

PINTINOX

	Cod.	cm	Euro
	01	20,8	1,76
	02	21,1	1,76
	03	23	3,92
	L3 *	22,5	1,80
	07	14,9	1,16
	08	11,1	1,04
	\$091	Set 24 pcs	69,82
	0091	Set 24 pcs	55,18

\*IN ESAURIMENTO  
\*DISCONTINUED



**Cod. 114000**









18/10  
1,5 mm

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

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





	Cod.	cm	Euro
	01	20	1,36
	02	20	1,36
	03	22	4,10
	07	14,5	0,92
	08	11	0,92
	17 *	16,1	1,20
	\$091	Set 24 pcs	64,66
	0091	Set 24 pcs	50,02

\*IN ESAURIMENTO  
\*DISCONTINUED

# TUBE



## Cod. 112000

18/0  
1,5 mm

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


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


# LE TENDENZE



AGRICOLA	p. 80	TRECCIA	p. 76
AGRICOLA EXTRA	p. 81	TULIPANI	p. 78
ALBERI D'INVERNO	p. 83	TULIPANI EXTRA	p. 79
ARCHI	p. 82	WILD COLLECTION	p. 89
DROP	p. 88		
DROP SATIN	p. 87		
DUKE	p. 86		
FLOWER COLLECTION	p. 89		
GOCCIA	p. 77		
LUNA	p. 84		
PRINCESS	p. 85		



 Scatola regalo 24 pz  
Gift box 24 pcs  
92062036

 Scatola Compact Pintinox 24 pz  
Pintinox Compact box 24 pcs  
90511002

Scatola Compact Pinti1929 24 pz  
Pinti1929 Compact box 24 pcs  
90580002

# TRECCIA



PINTINOX



24 pcs

**Cod. 24807091**

18/0

forged

**Design Daniele Ardisone**

**Euro 147,60**

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

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





# GOCCIA



24 pcs

**Cod. 24207091**

18/0

forged

**Design Daniele Ardisson**

**Euro 152,00**

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

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

# TULIPANI



PINTI1929

	Cod.	cm	Euro
	01	23	3,86
	02	23	3,84
	03	24,5	4,88
	04	20	3,44
	05	20	3,44
	06	21,5	4,28
	07	17	3,28
	08	11	2,90



**Cod. 044000**

18/0

**Design Daniele Ardisson**

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

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





## TULIPANI

24 pcs

**Cod. 04407091**

18/0

4 mm

Euro 95,10



## TULIPANI EXTRA

24 pcs

**Cod. 02707091**

18/0

3,5 mm









Euro 82,52



# AGRICOLA



PINTI1929

	Cod.	cm	Euro
	01	22	4,08
	02	22	4,08
	03	24	4,96
	04	20	3,66
	05	20	3,66
	06	22	4,36
	07	16	3,50
	08	11	3,08



**Cod. 043000**

18/0

**Design Daniele Ardisson**

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

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





**AGRICOLA**  
24 pcs  
**Cod. 04307091**  
18/0  
3,5 mm  
Euro 98,90



**AGRICOLA EXTRA**  
24 pcs  
**Cod. 02607091**  
18/0  
3,5 mm  
Euro 82,52



# ARCHI

PINTI1929



24 pcs

**Cod. 04207091**

18/0

3,5 mm

**Design Daniele Ardisson**

**Euro 95,10**

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

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



PINTI1929



# ALBERI D'INVERNO



24 pcs

**Cod. 04107091**

18/0

3,5 mm

**Design Daniele Ardisson**

**Euro 95,10**

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

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

# LUNA

PINTINOX



24 pcs

**Cod. 29307091**

18/10

3 mm






**Euro 85,60**

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

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





Cod.	Colour	Euro
0	steel 	46,90
R	sun 	54,88
S	amber 	56,12
T	carbon 	64,50
U	rainbow * 	54,40

\*IN ESAURIMENTO  
\*DISCONTINUED

# PRINCESS



24 pcs

**Cod. 2C\_07091**





18/10

3 mm

Questo modello esprime un'eleganza moderna fatta di linee morbide e superfici luminose. Disponibile anche con finiture PVD Sun, Amber, Carbon e Rainbow, per dare personalità e stile alla tavola.

This model expresses modern elegance with soft lines and shiny surfaces. Also available with PVD Sun, Amber, Carbon, and Rainbow finishes to add personality and style to your table.

# DUKE SATIN

Cod.	Colour	Euro
O	steel 	41,50
R	sun 	47,96
S	amber 	48,88
T	carbon 	56,58



24 pcs

**Cod. 2K\_U7091**

18/0




3 mm



Le posate DUKE esprimono uno stile moderno e rigoroso, fatto di linee pulite ed essenziali valorizzate dalla finitura satinata. Una collezione dal carattere deciso, che porta in tavola un'eleganza sobria e contemporanea.

DUKE cutlery expresses a modern and rigorous style, with clean and essential lines enhanced by a satin finish. A collection with a strong character, bringing sober and contemporary elegance to the table.



Cod.	Colour	Euro
5	steel 	34,90
R	sun 	38,90
T	carbon 	46,90

# DROP SATIN



24 pcs

**Cod. 28\_U0091**

18/0

2 mm

**Design Marcello Ziliani**

DROP SATIN si distingue per le dimensioni compatte e il caratteristico manico a goccia, che dona equilibrio e personalità alla posata. La finitura satinata valorizza uno stile essenziale e moderno, disponibile nelle varianti Steel, Sun e Carbon.

DROP SATIN stands out for its compact dimensions and distinctive drop-shaped handle, which gives the cutlery balance and character. The satin finish enhances a clean, modern style, available in the Steel, Sun, and Carbon variants.

# DROP



24 pcs

**Cod. 28500091**

18/0

2 mm

**Design Marcello Ziliani**

**Euro 34,90**

Le posate DROP con finitura lucida esaltano il caratteristico manico a goccia, che riflette la luce creando raffinati giochi di luci e ombre.

Le dimensioni compatte e le superfici brillanti danno vita a una posata elegante e contemporanea.

DROP cutlery with a polished finish highlights the distinctive drop-shaped handle, which reflects the light, creating refined plays of light and shadow. The compact dimensions and glossy surfaces result in an elegant, contemporary piece of cutlery.

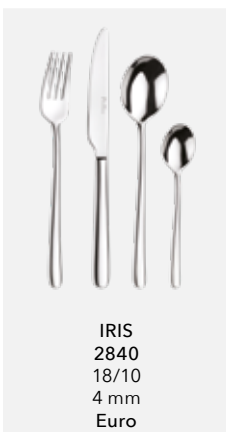


# CONFEZIONI REGALO

## GIFT BOX

PINTINOX

FLOWER COLLECTION  
confezione 24 pz  
box 24 pcs



IRIS  
2840  
18/10  
4 mm  
Euro

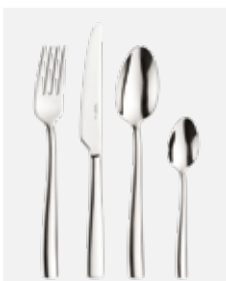


7091

88,02

PINTINOX

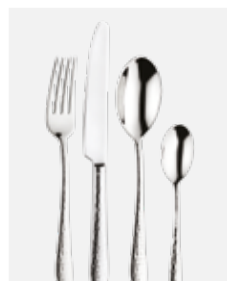
WILD COLLECTION  
confezione 24 pezzi  
box 24 pieces



TIGER  
2820  
18/10  
2,5 mm  
Euro



LION  
2830  
18/10  
2,5 mm  
Euro



LEOPARD  
2810  
18/10  
2,5 mm  
Euro



7091

73,30

73,30

73,30

PRIMA COLLECTION

DROP COLLECTION  
confezione 24 pezzi  
box 24 pieces



DROP  
2850  
18/0  
2 mm  
Euro



DROP SATIN  
285U  
18/0  
2 mm  
Euro



7091

43,90

43,90

# COLORE

COLOUR






ARCA DI NOÈ	p. 98
CANALETTO	p. 92
CANALETTO SFUSO CANALETTO UNPACKED	p. 93
MATITE	p. 96
MATITE BABY	p. 97
VENICE	p. 95
VENICE MYSTIQUE	p. 94



# CANALETTO

PINTINOX

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



24 pcs

**Cod. 09\_07091**

18/10 + ABS

2 mm

**Euro 92,58**

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

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



# CANALETTO





































PINTINOX

Cod. 09\_0

18/10 + ABS

2 mm





Cod.	Colour	Euro
 09A03001	avena oats	3,00
 09A03002		3,00
 09A03003		4,80
 09A03007		2,22
 09A03008		2,18
 09A03017		2,22
 09B03001	fumo di Londra London smoke	3,00
 09B03002		3,00
 09B03003		4,80
 09B03007		2,22
 09B03008		2,18
 09B03017		2,22
 09C03001	carta da zucchero paper sugar	3,00
 09C03002		3,00
 09C03003		4,80
 09C03007		2,22
 09C03008		2,18
 09C03017		2,22
 09D03001	ardesia slate	3,00
 09D03002		3,00
 09D03003		4,80
 09D03007		2,22
 09D03008		2,18
 09D03017		2,22
 09E03001	muschio musk	3,00
 09E03002		3,00
 09E03003		4,80
 09E03007		2,22
 09E03008		2,18
 09E03017		2,22
 09F03001	neve snow	3,00
 09F03002		3,00
 09F03003		4,80
 09F03007		2,22
 09F03008		2,18
 09F03017		2,22

UNPACKED ITEMS WITH EAN LABEL

# SFUSI CON ETICHETTA EAN

# VENICE MYSTIQUE

PINTINOX

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



24 pcs

**Cod. 09\_0Z091**

18/10 + ABS

2 mm

**Euro 119,74**

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

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





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

# VENICE



24 pcs

**Cod. 09\_0Z091**

18/10 + ABS + PVD

2 mm

**Euro 358,42**

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

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

# MATTE



PINTI1929

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



24 pcs

**Cod. 0L\_0B091**

18/0 + ABS

2 mm

**Design Elvis Borghetti**

**Euro 42,76**

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

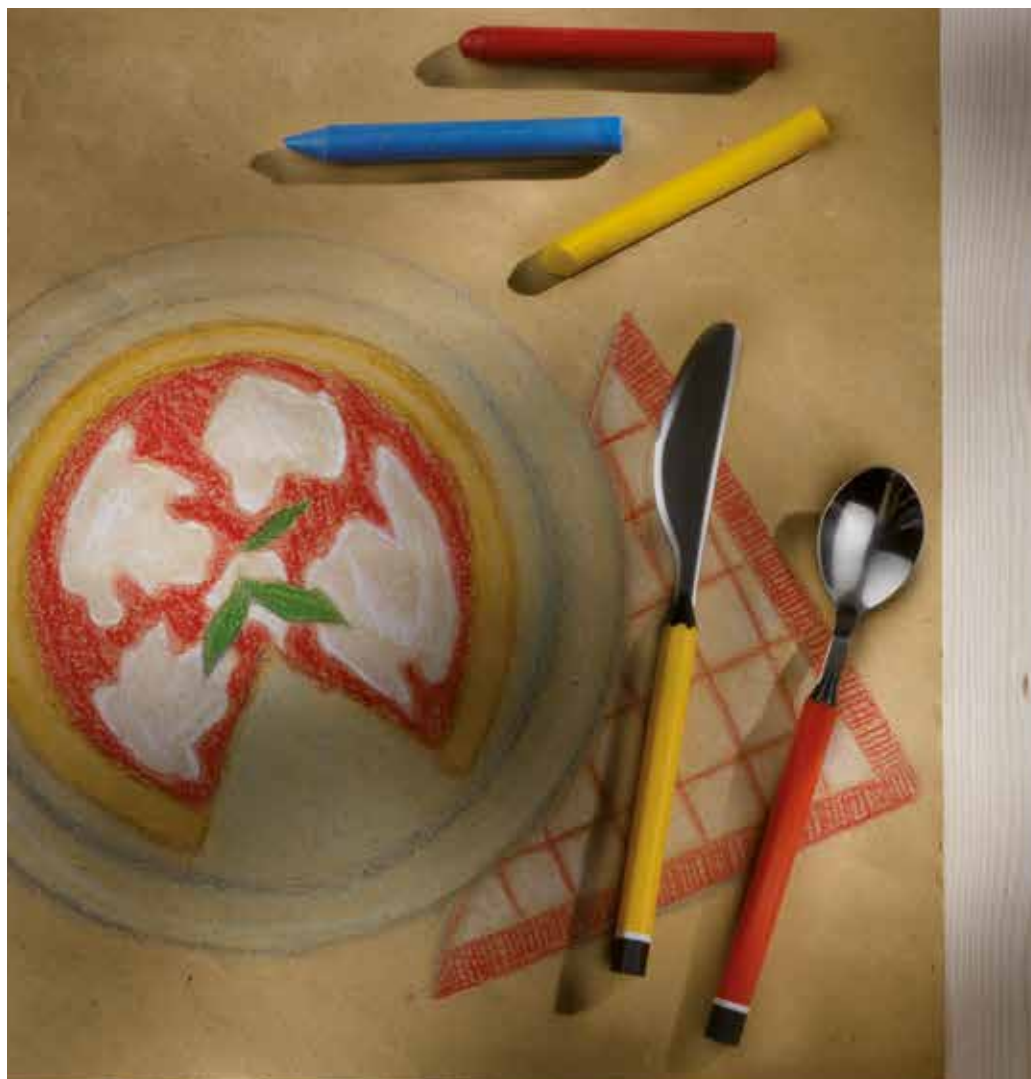
Funny and playful line of cutlery, winner of Brescia University design contest.



cm 22,8

cm 23,8

cm 23



# MATTITE BABY



cm 17,5

cm 19,9

cm 17



3 pcs

**Cod. ORK0T0BN**

18/0 + ABS

2 mm

**Euro 13,58**

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

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

# ARCA DI NOÈ

PINTINOX



4 pcs

**Cod. 105000B6**

18/10

2,5 mm

**Euro 27,44**

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

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



cm 16,5

cm 18

cm 16,5

cm 13,5



# USE & REUSE



- |   |        |
|---|--------|
| CANNUCCE<br>STRAWS                          | p. 103 |
| HAPPY HOUR<br>HAPPY HOUR                    | p. 103 |
| PIATTO<br>PLATE                             | p. 103 |
| POSATE<br>CUTLERY                           | p. 103 |
| SET POSATE + ASTUCCIO<br>CUTLERY + CASE SET | p. 103 |



# USE & REUSE



## ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL

*L'alternativa ecologica all'usa e getta.  
The eco-friendly alternative to disposable items.*

100% ecologico, riciclabile, ecosostenibile, riutilizzabile, resistente.  
Gli articoli si possono lavare e rilavare. Non si piegano, non si rompono.  
Non inquinano l'ambiente.

100% eco-friendly, recyclable, environmentally friendly, reusable, does not break.  
You can wash and rewash the pieces. The pieces do not bend and break.  
They do not pollute.



**set posate**  
cutlery set

Cod.	cm	Set	Euro	
00300\$01	16	Set 18 pezzi 18 pieces set 	<b>3,84</b>	
00300\$02	16		<b>3,84</b>	
00300\$L3	16		<b>3,84</b>	
00300\$07	12		<b>3,84</b>	
00300\$08	9,5		<b>3,38</b>	
00300\$22	11		<b>3,84</b>	
00300\$36	18,5		<b>4,58</b>	
00300&01	16		Set 50 pezzi 50 pieces set 	<b>10,22</b>
00300&02	16			<b>10,22</b>
00300&L3	16			<b>10,22</b>
00300&07	12			<b>10,22</b>
00300&08	9,5			<b>8,90</b>
00300&22	11			<b>10,22</b>
00300&36	18,5			<b>12,26</b>

SOLO VENDITA INNER: 18 set x 50 pezzi, 50 set x 20 pezzi  
ONLY INNER SELLING: 18 sets x 50 pieces, 50 sets x 20 pieces



**piatto**  
plate

cod.	57M16122	57M16A22
descr.	master 10 set da 6 piatti (60 piatti) master carton of 60 plates (10 inner cases of 6 plates each inside the master carton)	master 10 set da 6 piatti (60 piatti) master carton of 60 plates (10 inner cases of 6 plates each inside the master carton)
colour		
Ø cm	22	22
Euro	<b>94,80</b>	<b>94,80</b>



**set posate + astuccio**  
stainless steel + polypropylene  
cutlery + case set

cod.	00307085	003070SN
descr.	set 1 forchetta, 1 cucchiaino, 1 coltello, 1 cucchiaino. set 1 fork, 1 spoon, 1 knife, 1 coffee spoon.	set 4 forchette, 4 cucchiaini, 4 coltelli, 4 cucchiaini. set 4 forks, 4 spoons, 4 knives, 4 coffee spoon.
pcs	4	16
Euro	<b>3,44</b>	<b>5,76</b>



**cannucce**  
straws

cod.	55737908	55737906
descr.	cannucce dritte con scovolino straw with pipe cleaner	cannucce dritte con scovolino straw with pipe cleaner
Ø cm	0,8	0,5
cm	16	24
pcs	6	6
Euro	<b>10,32</b>	<b>8,76</b>



**happy hour**  
happy hour

cod.	06210YUE	06210YUT	06210YUL	06210YUA
descr.	tridente trident	spillo pin	cucchiaio spoon	paletta paddle
cm	10	10	10	10
pcs	40	40	40	40
Euro	<b>10,50</b>	<b>10,50</b>	<b>11,66</b>	<b>11,42</b>

# GLI SPECIALI TAVOLA

## SPECIAL ACCESSORIES



BACCHETTE IN ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL CHOPSTICKS	p. 111
CATERÌ	p. 112
COLTELLI BISTECCA STEAK KNIFE	p. 109
ESCLUSIVI	p. 106
GELATO ICE-CREAM	p. 110
SET ESCLUSIVI	p. 108
STRESA COLOUR	p. 113
WINE PLUS	p. 114



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



cucchiaio tavola 18/10  
table spoon  
07400001

cm | 20  
Euro | 6,08



forchetta tavola 18/10  
fork spoon  
07400002

cm | 19,5  
Euro | 6,08



coltello bistecca  
steak knife  
07400067

cm | 21,1  
Euro | 7,56



cucchiaino caffè 18/10  
tea-coffee spoon  
07400007

cm | 14,6  
Euro | 3,02



pala lasagne 18/10  
lasagne server  
074000AE

cm | 28  
Euro | 27,42



forchettone arrosto 18/10  
carving fork  
07400068

cm | 25,7  
Euro | 23,12



coltello arrosto 18/10  
tacarving knife  
07400069

cm | 28  
Euro | 21,68



trinciapollo  
poultry shears  
074000AN

cm | 25  
Euro | 57,34



scavino aragosta  
lobster pick  
074000AF

cm | 18,8  
Euro | 8,42



pinza per aragosta  
lobster-seafood cracker  
074000AG

cm | 18,8  
Euro | 43,52



coltello pizza-crostacei  
pizza-seafood knife  
07400051

cm | 21  
Euro | 7,70



pala servire pizza 18/10  
pizza server  
074000AI

cm | 21,5  
Euro | 27,96



coltello taglio pizza  
pizza serving knife  
074000AD

cm | 25,9  
Euro | 15,00



schiaccianoci  
nutcracker  
074000AH

cm | 18,7  
Euro | 39,08



coltello formaggio 2 punte  
cheese knife

074000AA

cm | 21,8  
Euro | 8,98



coltello pane  
bread knife

074000AC

cm | 31,8  
Euro | 18,96



pala dolce 18/10  
cake server

074000AP

cm | 27,8  
Euro | 27,42



coltello grana  
parmesan pick

074000AB

cm | 18,2  
Euro | 10,42



coltello agrumi  
lemon-bar knife

074000AM

cm | 23  
Euro | 9,14



coltello formaggio duro  
parmesan knife

074000AD

cm | 25,9  
Euro | 15,00



cavatappi  
cork screw

074000AR

cm | 15,5  
Euro | 67,20



coltello formaggio tenero  
soft cheese knife

074000AL

cm | 21,5  
Euro | 8,98

# SET ESCLUSIVI



set 6 pz cucchiaino tavola  
6 pcs table spoon set  
07409601  
Euro 42,42



set 6 pz forchetta tavola  
6 pcs table fork set  
07409602  
Euro 41,84



set 6 pz coltello bistecca  
6 pcs steak knife set  
07409667  
Euro 55,88



set 6 pz cucchiaino caffè  
6 pcs tea-coffee spoon set  
074090BW  
Euro 46,10



set 2 pz carne  
2 pcs carving set  
07409079  
Euro 55,04



set 24 pz tavola bauletto legno  
24 pcs set wooden box  
0740S091  
Euro 171,22



set 3 pz crostacei  
3 pcs seafood set  
074090BI  
Euro 69,86



set 6 pz scavino aragosta  
6 pcs lobster pick set  
074096AF  
Euro 61,74



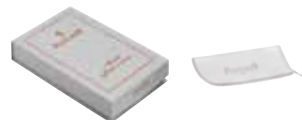
set 7 pz crostacei  
7 pcs seafood set  
074090BT  
Euro 99,96



set 2 pz crostacei  
2 pcs seafood set  
074090BH  
Euro 63,48



pinza aragosta  
lobster/seafood cracker  
074090BU  
Euro 50,76



confezione singola per ogni pezzo  
packaging in individual gift bag



set 3 pz formaggio  
3 pcs cheese  
074090BA  
Euro 34,80



set 2 pz pizza  
2 pcs pizza set  
074090BC  
Euro 53,48



set 2 pz dolce  
2 pcs cake set  
074090BB  
Euro 53,08



set 6 pz coltello  
pizza/crostacei  
6 pcs seafood/pizza  
knife set  
07409651  
Euro 57,92

## ACCIAIO STAINLESS STEEL



CLASSIC (ABS handle)  
749000..

cod.	EU	EY
blade	seghettata full serration	liscia fine edge
cm	23	23
<b>Euro</b>	<b>8,18</b>	<b>8,18</b>



PROFESSIONALE (ABS handle)  
076000EU

cm	22,3
<b>Euro</b>	<b>8,74</b>



PROFESSIONAL  
07600067

cm	23
<b>Euro</b>	<b>8,28</b>



STRESA  
03200067

cm	22,9
<b>Euro</b>	<b>5,26</b>



BYRON  
08000067

cm	23
<b>Euro</b>	<b>8,26</b>



BAGUETTE  
08300067

cm	23
<b>Euro</b>	<b>8,26</b>



RITZ  
22800067

cm	22,8
<b>Euro</b>	<b>8,48</b>



MILLENIUM  
22700067

cm	23,6
<b>Euro</b>	<b>8,48</b>



SABRINA  
20900067

cm	22,5
<b>Euro</b>	<b>7,22</b>



PALACE  
16900067

cm	22
<b>Euro</b>	<b>7,22</b>



LEONARDO  
05000067

cm	23
<b>Euro</b>	<b>8,26</b>



SYNTHESIS  
20300067

cm	22,5
<b>Euro</b>	<b>5,72</b>

# COLTELLI BISTECCA

## STEAK KNIVES

# GELATO

## ICE-CREAM



**dosatore gelato**  
ice-cream goblet

cod.	78500396	78500397
size	medium	big
<b>Euro</b>	<b>19,08</b>	<b>20,14</b>



**spatola gelato**  
ice-cream spatula  
50952800

cm	18,5
<b>Euro</b>	<b>5,44</b>



**paletta gelato SIRIO**  
ice-cream spoon  
22600022

cm	13,7
<b>Euro</b>	<b>2,22</b>



**paletta gelato PALACE**  
ice-cream spoon  
16900022

cm	14,4
<b>Euro</b>	<b>2,44</b>



**coppa gelato conica**  
conical ice-cream goblet  
50950685

∅ cm	8,5
<b>Euro</b>	<b>14,78</b>



**coppa gelato gambo basso**  
ice-cream goblet  
50950210

∅ cm	10
<b>Euro</b>	<b>10,68</b>



**piattino liscio**  
ice-cream plate  
50952013

∅ cm	13
<b>Euro</b>	<b>10,48</b>

## ACCIAIO STAINLESS STEEL



**dosatore gelato**  
ice-cream goblet

cod.	79004018	79004020	79004022
cm	4,1	5	6,3
<b>Euro</b>	<b>24,66</b>	<b>25,40</b>	<b>26,04</b>



**IN ESAURIMENTO**  
DISCONTINUED

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

cm	13,2
<b>Euro</b>	<b>1,36</b>



**IN ESAURIMENTO**  
DISCONTINUED

**paletta gelato BRASILIA**  
ice-cream spoon  
22300022

cm	13,1
<b>Euro</b>	<b>1,86</b>



**paletta gelato BAGUETTE**  
ice-cream spoon  
08300022

cm	13,7
<b>Euro</b>	<b>2,74</b>



**coppa gelato gambo alto**  
ice-cream goblet

cod.	50950409	50950410
∅ cm	9	10
<b>Euro</b>	<b>12,86</b>	<b>13,00</b>



**piattino per coppa bordato**  
edge plate  
50952113

∅ cm	13
<b>Euro</b>	<b>8,68</b>

## ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

*“Linee essenziali, stile universale.*

*“Essential lines, universal style.*

Le bacchette si distinguono per un design essenziale e versatile, pensato per adattarsi con naturalezza a diverse collezioni di posate. Disponibili con sezione quadrata o tonda, in finitura lucida o satinata, uniscono semplicità formale e cura del dettaglio.

The chopsticks stand out for their simple and versatile design, created to naturally complement different cutlery collections. Available with a square or round cross-section, in a polished or satin finish, they combine formal simplicity with attention to detail.



**bacchette a base quadrata**  
chopsticks with square section

cod.	29000QE3	29006QE3
descr.	coppia pair	set 6 pz 6 pcs set
cm	23,0	-
Euro	1,86	12,44



**bacchette a base tonda**  
chopsticks with round section

cod.	29000TE3	29006TE3
descr.	coppia pair	set 6 pz 6 pcs set
cm	22,5	-
Euro	1,52	10,40



**bacchette satin a base quadrata**  
satin chopsticks with square section

cod.	29060QE3	29066QE3
descr.	coppia pair	set 6 pz 6 pcs set
cm	23,0	-
Euro	1,86	12,44



**bacchette satin a base tonda**  
satin chopsticks with round section

cod.	29060TE3	29066TE3
descr.	coppia pair	set 6 pz 6 pcs set
cm	22,5	-
Euro	1,52	10,40

# CHOPSTICKS BACCHELETTE



coltello bistecca  
steak knife  
07500067

cm | 23  
Euro | 4,76



coltello pizza  
pizza knife  
07500051

cm | 21  
Euro | 4,48



forchetta pizza 18/10  
pizza fork  
07500066

cm | 19,5  
Euro | 2,26



cucchiaio lungo 18/10  
long spoon  
07500057

cm | 22  
Euro | 3,72



forchetta lunga 18/10  
long fork  
07500058

cm | 22  
Euro | 3,72



coltello pizza CATERÌ SMART  
stainless steel + ABS  
pizza knife

cod.	75200651	75200P51
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister	Scatola bianca 12 pz 12 pcs set white box
cm	21	21
Euro	8,40	15,92



## ACCIAIO+POLIPROPILENE

STAINLESS STEEL+ POLYPROPYLENE



# STRESA COLOUR



coltello STRESA COLOUR tortora  
knife taupe

cod.	0320G6EK
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister
cm	21,8
Euro	5,90



coltello STRESA COLOUR rosso  
knife red

cod.	0320R6EK	0320RPEK
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister	Scatola bianca 12 pz 12 pcs set white box
cm	21,8	21,8
Euro	5,90	11,60



coltello STRESA COLOUR salvia  
knife sage

cod.	0320V6EK
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister
cm	21,8
Euro	5,90



coltello STRESA COLOUR nero  
knife black

cod.	0320N6EK	0320NPEK
descr.	blister 6 pz 6 pcs blister	Scatola bianca 12 pz 12 pcs set white box
cm	21,8	21,8
Euro	5,90	11,60

# WINE PLUS



## ACCIAIO STAINLESS STEEL

*“La serie completa per servire vino e cocktail  
come dei veri professionisti  
“The complete series for serving wine and cocktails  
like a true professional.*

Wine Plus è la linea ideale per chi ama servire vino, cocktail e aperitivi con un tocco professionale anche a casa. Gli accessori sono realizzati in acciaio inox: resistenti, pratici e pensati per durare nel tempo. I modelli con manico sono dotati di un'impugnatura in ABS, comoda e antiscivolo, per un utilizzo pratico e sicuro. Una collezione essenziale, perfetta per chi vuole unire funzionalità, qualità e stile in ogni occasione, dall'aperitivo con gli amici alla cena speciale.

Wine Plus is the ideal line for those who like to serve wine, cocktails and aperitifs with a professional touch even at home. The accessories are made of stainless steel: resistant, practical and designed to last. The models with handle are equipped with an ABS handle, comfortable and non-slip, for practical and safe use. An essential collection, perfect for those who want to combine functionality, quality and style for every occasion, from an aperitif with friends to a special dinner.





cavatappi a una leva  
one lever corkscrew  
78400001

Euro | 19,52



tappo versatore  
wine pourer  
78400006

Euro | 2,42



cavatappi professionale  
professional corkscrew  
78400004

Euro | 2,86



glacette  
wine gel pack  
78400007

Euro | 5,62



shaker  
shaker  
78400016

ml | 550  
Euro | 11,14



cucchiaio miscelatore  
mixing spoon for cocktail  
78400017

cm | 20,5  
Euro | 4,82



set whisky (pinza, sacchetto, pietre)  
whisky set (tongs, bag, stones)  
78400014

Euro | 5,42



cavatappi 2 leve  
corkscrew winged  
78400002

Euro | 11,28



cavatappi apribottiglie  
corkscrew bottle opener  
78400005

Euro | 3,40



taglia capsule  
foil cutter  
78400009

Euro | 2,02



tappo champagne  
champagne cork  
78400012

Euro | 3,54



jigger  
jigger  
78400015

ml | 50/25  
Euro | 3,26



pestello  
cocktail pestle  
78400019

cm | 20,5  
Euro | 4,82



set 3 pezzi vino  
3 pieces wine set  
78400013

Euro | 3,70



secchiello champagne  
champagne bucket  
78400011

ø cm | 19,3  
Euro | 7,88



cavatappi a lame  
bladed corkscrew  
78400008

Euro | 5,42



coppia anelli salvagoccia  
2 pcs wine collar  
78400010

Euro | 1,92



pinza ghiaccio  
ice tongs  
78400020

Euro | 2,76



cocktail strainer  
cocktail strainer  
78400021

Euro | 4,68

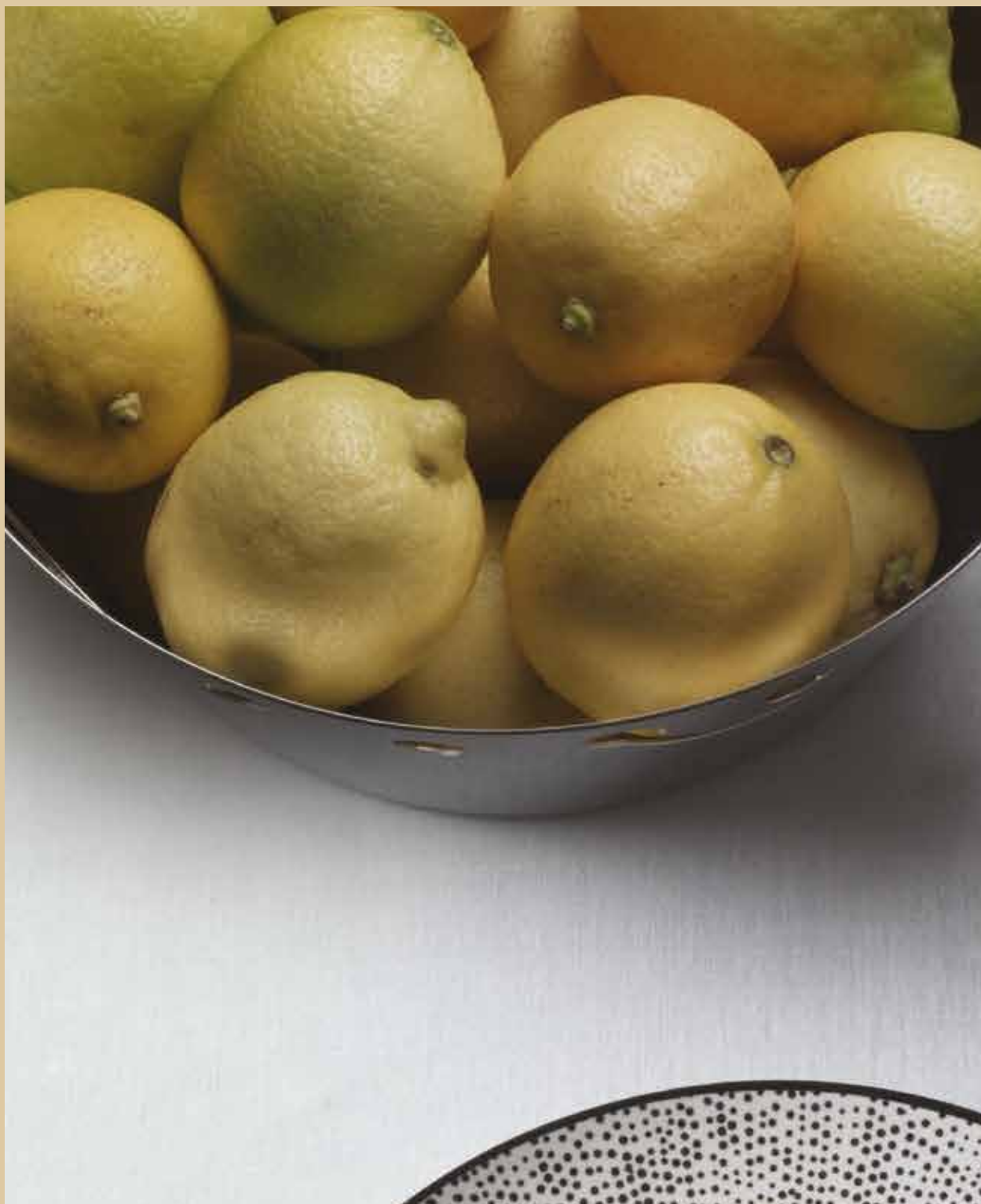


tappo versatore cocktail  
cocktail pourer  
78400018

Euro | 2,86

# ACCESSORI TAVOLA

TABLE ACCESSORIES



ACCESSORI ACCESSORIES	p. 122
BERNINI	p. 121
EXECUTIVE	p. 123
NOUVELLE CUISINE	p. 120
PITAGORA	p. 121
PROGETTO	p. 118
TASTE	P. 119





porta grissini  
bread-stick holder  
50914309

Ø cm | 9,5x16h  
**Euro** | 52,70



sottopiatto  
underplate  
50932831

Ø cm | 31  
**Euro** | 49,00



cestino frutta  
fruit basket  
50914425

Ø cm | 25x10h  
**Euro** | 77,76



cestino pane  
bread basket  
50914225

Ø cm | 25x7h  
**Euro** | 72,54



formaggera  
cheese bowl  
50944600

cm | 10x8h  
**Euro** | 41,24

**ACCIAIO** STAINLESS STEEL



**TASTE**



set oliera 2 posti TASTE  
2 pcs cruet set  
573A5000

ml	200
<b>Euro</b>	<b>23,80</b>



set oliera 4 posti TASTE  
4 pcs cruet set  
573A5100

ml	200+58
<b>Euro</b>	<b>32,06</b>

## ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

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



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

cm | 11,5x10x12h  
Euro | 60,94



formaggera con cucchiaino  
cheese bowl with cheese spoon  
50943400

cm | 11,6x6,8h  
Euro | 35,98



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

cm | 20x12,2x20,5h  
Euro | 82,08



sale/pepe  
salt and pepper set  
50943500

cm | 11x6,8x13,5h  
Euro | 37,28



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

cm | 20x12,2x20,5h  
Euro | 78,20



sale/portastecchi  
salt/toothpick set  
509435A0

cm | 11x6,8x13,5h  
Euro | 36,16



oliera 2 pezzi  
2 pcs cruet set  
50943302

cm | 15x9,2x20,5h  
Euro | 60,78

## ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

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



sottopiatto PITAGORA  
underplate

57122231

ø cm | 31  
Euro | 42,52



piattino porta pane PITAGORA  
bread coaster

57121714

ø cm | 14  
Euro | 10,80



secchiello champagne PITAGORA  
champagne bucket

50954100

ø cm | 18x20h  
Euro | 104,12



secchiello ghiaccio con molla PITAGORA  
ice bucket with ice tongs

50954000

ø cm | 12x12h  
Euro | 71,04



oliera completa 4 pezzi PITAGORA  
4 pcs cruet set

50942600

ø cm | 17,3x24,3h  
Euro | 105,58



sottopiatto BERNINI  
underplate

50932531

ø cm | 31  
Euro | 37,42



sottobottiglia/piattino pane BERNINI  
bottle coaster

50913714

ø cm | 14  
Euro | 16,60



sottobicchiere BERNINI  
coaster

50913611

ø cm | 11  
Euro | 11,62



cloche burro  
butter dish

50933111

ø cm | 12,5x8,7h  
Euro | 29,56

# PITAGORA & BERNINI

# ACCESSORI

## ACCESSORIES

**ACCIAIO** STAINLESS STEEL



**coperchio per zuppiera**  
lid for soup bowl  
308775..

Ø cm	18	22	24
<b>Euro</b>	<b>24,70</b>	<b>28,28</b>	<b>30,34</b>



**zuppiera**  
soup bowl  
308772..

Ø cm	18x10h	22x12h	24x13h
lt	1,5	3	4
<b>Euro</b>	<b>42,08</b>	<b>50,74</b>	<b>54,22</b>



**cloche semisferica**  
semispheric cloche  
509322..

Ø cm	22x12h	24x13h
for tray Ø cm	30	30
<b>Euro</b>	<b>40,58</b>	<b>43,10</b>



**vassoio tondo bordato con maniglie**  
round edged tray with handles  
50932742

Ø cm	42
<b>Euro</b>	<b>135,56</b>

## ACCIAIO STAINLESS STEEL



# EXECUTIVE



**caffettiera**  
coffee pot

cod.	55400005	55400007	55400010
lt	0,50	0,75	1
<b>Euro</b>	<b>54,32</b>	<b>61,88</b>	<b>68,86</b>



**teiera**  
tea pot

cod.	55404005	55404007
lt	0,50	0,75
<b>Euro</b>	<b>54,78</b>	<b>62,86</b>



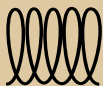
**lattiera**  
milk pot

cod.	55407001	55407002	55407005	55407007
lt	0,15	0,25	0,50	0,75
<b>Euro</b>	<b>32,20</b>	<b>37,48</b>	<b>43,48</b>	<b>51,08</b>
cod.	55407010	55407013	55407020	
lt	1	1,35	2	
<b>Euro</b>	<b>56,38</b>	<b>65,12</b>	<b>72,70</b>	

# COTTURA



GAS  
GAS



INDUZIONE  
INDUCTION



ELETTRICO  
ELECTRIC



ALOGENO  
HALOGEN



CERAMICO  
CERAMIC



FORNO  
OVEN



## ACCIAIO STAINLESS STEEL

DOMUS

p. 140

## RAME COPPER

RAME

p. 142

## FERRO IRON

EXCALIBUR

p. 144

## ALLUMINIO ALUMINUM

CHALET

CHALET ECOTECH 

EVO

GARDENA

K-BLACK ECOTECH 

MATERIC

POWER

ST1-PRO

ST-ALU

TENDER ALU

p. 152

p. 154

p. 146

p. 155

p. 156

p. 150

p. 158

p. 148

p. 149

p. 166



TENDER ALU EXPERT p. 147  
FULL INDUCTION  
TENDER ECLISSE p. 164  
TENDER TOTAL BLACK p. 162  
X-BLACK p. 160

**PENTOLE A PRESSION**  
**PRESSURE COOKER**

POWER p. 169

**SERIE FORNO**  
**OVEN SERIES**

p.168

 Senza PFAS  
PFAS free

## COME SCEGLIERE IL PRODOTTO GIUSTO

### HOW TO CHOOSE THE RIGHT PRODUCT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# PREGI, DIFETTI E MANUTENZIONE

## PROS, CONS AND MAINTENANCE



### ACCIAIO INOSSIDABILE

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

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

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

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

### STAINLESS STEEL

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

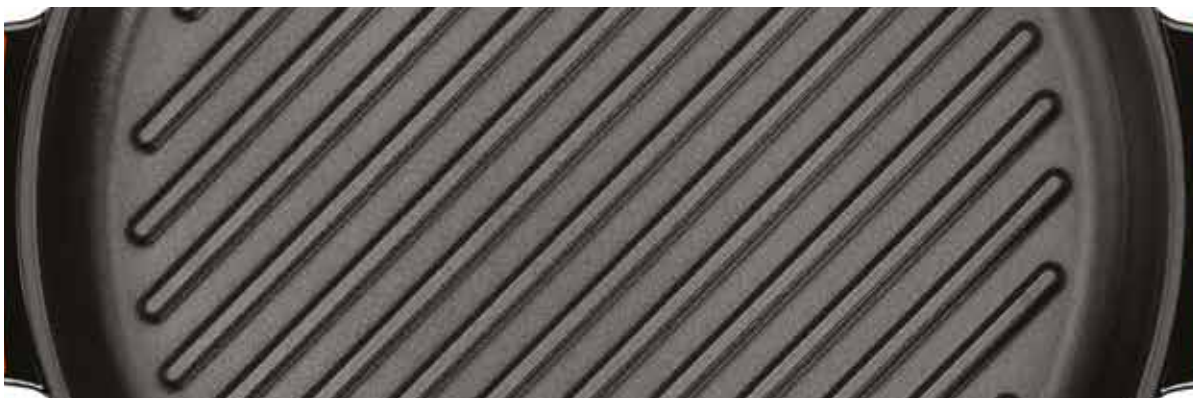
It does not absorb odours and aromas from food it comes into contact with: you can therefore cook and store food inside it for a long time.

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

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

It can switch from fire to oven and vice versa.

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



### GHISA

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

**DIFETTI.** È molto pesante e richiede una manutenzione accurata.

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

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

### CAST IRON

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

**CONS.** It is very heavy and requires thorough maintenance.

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

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



## FERRO

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

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

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

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

## IRON

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

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

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

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



## ALLUMINIO PURO AL 99%

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

## 99% PURE ALUMINUM

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

### FULL INDUCTION o HOLE INDUCTION?

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

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

### FULL INDUCTION or HOLE INDUCTION?

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

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

Può essere lavorato in più modi:

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

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

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

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

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

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

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

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

It can be worked in two ways:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## ALLUMINIO ANTIADERENTE

**PREGI E VANTAGGI.** Come per l'alluminio crudo.

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

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

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

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

## NON-STICK COATING ALUMINUM

**PROS AND ADVANTAGES.** As for raw aluminium.

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

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

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

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

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



## TRIMETALLO

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

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

**UTILIZZO.** Per tutti i tipi di cottura.

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

## 3PLY

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

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

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

**USE.** For all types of cooking.

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



## RAME

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

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

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

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

Bisogna inoltre:

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

## COPPER

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

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

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

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

You must also:

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

# LA GAMMA COMPLETA

THE COMPLETE SERIES



PENTOLA  
POT



CASSERUOLA FONDA  
DEEP CASSEROLE



CASSERUOLA FONDA 1 MANICO  
DEEP SAUCEPAN



TEGAME  
FRYING PAN



CASSERUOLA CONICA  
CONICAL CASSEROLE



COLAPASTA  
COLANDER



PENTOLA A PRESSIONE  
PRESSURE COOKER



COPERCHIO  
LID



PENTOLA BASSA  
LOW POT



CASSERUOLA BASSA  
LOW CASSEROLE



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO  
LOW SAUCEPAN



PADELLA  
FRYING PAN



BOLLILATTE  
MILK POT



COLABRODO  
COLANDER



TEGLIA  
ROASTING PAN



COPERCHIO PER TEGLIA  
LID FOR ROASTING PAN

## COME SCEGLIERE L'ARTICOLO GIUSTO

### HOW TO CHOOSE THE RIGHT ITEM

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

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



#### PENTOLA

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

#### POT

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

#### PENTOLA A PRESSIONE

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

#### PRESSURE COOKER

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



#### CASSERUOLA

Possono essere di 2 tipi in base all'altezza:

#### CASSERUOLA FONDA o ALTA

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

#### CASSEROLE

There are 2 types, based on height:

#### DEEP SAUCEPAN

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

#### CASSERUOLA BASSA

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

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

#### LOW CASSEROLE

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

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

## CASSERUOLA OVALE

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

### OVAL CASSEROLE

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



## CASSERUOLA A 1 MANICO

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

### SAUCEPAN

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

## PADELLA

Le tipologie di padella sono varie:

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



## FRYING PAN

There are various types of frying pan:

- LYONNAISE, with low, countersunk sides.

Used for FRYING, CREAMING and for FINISHING first courses.

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



## TEGAME

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

### FRYING PAN

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

## TEGLIA

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

### ROASTING PAN

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



## BISTECCHIERA O PIASTRA

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

### GRILL PAN OR FLAT GRILL

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



## WOK

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

### WOK

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



## TORTIERA

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

### CAKE TIN


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



# RECIPIENTI & COTTURE

COOKING VASSELS & COOKING

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

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

# RIVESTIMENTI ANTIADERENTI NON-STICK COATING

## PPG



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



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



N° DI STRATI: **3**  
RESISTENZA: 80.000 cicli  
NO. OF PLY: **3**  
RESISTANCE: 80.000 cycles



N° DI STRATI: **3**  
RESISTENZA: 60.000 cicli  
NO. OF PLY: **3**  
RESISTANCE: 60.000 cycles



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

## INTERNATIONAL



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



N° DI STRATI: **2**  
RESISTENZA: 10.000 cicli  
NO. OF PLY: **2**  
RESISTANCE: 10.000 cycles

## ECOTECH

CERAMICO SENZA PFAS

CERAMIC WITHOUT PFAS

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

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

### ALLUMINIO PRESSOFUSO DIE-CAST ALUMINUM

EVO

antiaderente  
non-stick coating

V-Plus

### ALLUMINIO STAMPATO PRESSED ALUMINUM

antiaderente  
non-stick coating

TENDER ALU EXPERT.  
TENDER ECLISSE  
TENDER TOTAL BLACK

Eclipse  
Eclipse HB  
Eclipse HB

### ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

CHALET

CHALET ECOTECH 

GARDENA

K-BLACK ECOTECH 

MATERIC

POWER

ST1-PRO

ST-ALU

X-BLACK

antiaderente  
non-stick coating

Natura  
EcoTech  
Natura  
EcoTech  
Quantanium  
Xylan Plus  
Quantanium  
Quantanium  
V-Plus

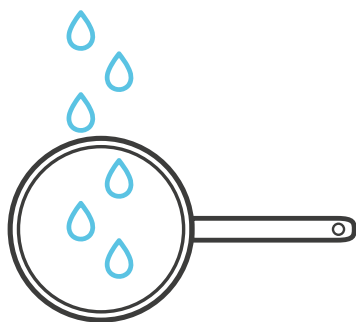
## SENZA PFOA PFOA FREE

Tutti i nostri prodotti con rivestimento antiaderente non prevedono l'uso di PFOA.  
All our products with non-stick coating are PFOA-free.

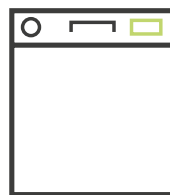


# MANUTENZIONE ANTIADERENTE

## NON-STICK COATING CARE ADVISE



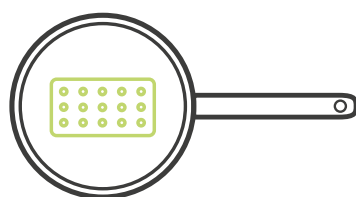
Lavare la padella nuova, per pulire è sufficiente acqua calda e detersivo.  
Clean the new frying-pan, clean with hot water and detergent.



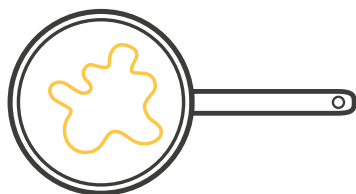
Adatta al lavaggio in lavastoviglie.  
Can be washed in dish-washer.



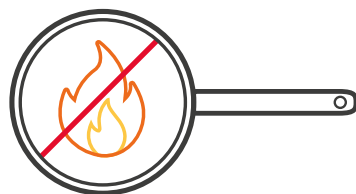
Permette di cucinare anche senza grassi.  
No-fat cooking.



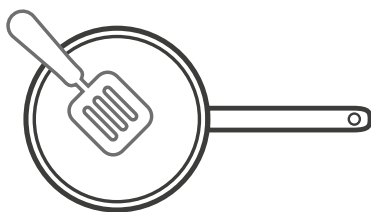
Usare detersivi e pagliette abrasivi solo se l'etichetta ne indica la compatibilità con i rivestimenti antiaderenti.  
Use detergents or abrasive steel wools only if the label indicates they are compatible with non-stick coatings.



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



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



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

# DIAMETRO & PORZIONI

DIAMETER & PROPORTIONS



## RAPPORTO DIAMETRO/ PORZIONI PADELLA

FRYING PAN DIAMETER/  
PORTIONS RATIO

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

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

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

# DOMUS



## ACCIAIO INOX 18/10 18/10 STAINLESS STEEL

*“Una linea essenziale e affidabile, capace di adattarsi con eleganza a ogni cucina.”*

*“A simple and reliable line that blends elegantly into any kitchen.”*

La serie DOMUS è pensata per la cucina di ogni giorno, dove praticità e stile convivono con naturalezza. Il corpo in acciaio inox 18/10 garantisce resistenza, igiene e brillantezza nel tempo, mentre il fondo termodiffusore assicura una distribuzione uniforme del calore, ideale anche per l'induzione. Le maniglie in acciaio completano il design con solidità e comfort d'uso.

The DOMUS series is designed for everyday cooking, where practicality and style coexist naturally. The 18/10 stainless steel body provides durability, hygiene, and shine over time, while the heat-diffusing base ensures even heat distribution, ideal for induction cooktops. The steel handles complete the design with solidity and comfort of use.





**casseruola**  
casserole  
420005..

Ø cm	20	24	28
Lt	3,10	5,40	8,60
<b>Euro</b>	<b>23,00</b>	<b>31,40</b>	<b>40,60</b>



**pentola**  
pot  
420003..

Ø cm	24	28
Lt	8,60	14,20
<b>Euro</b>	<b>38,50</b>	<b>54,00</b>



**tegame**  
frying pan two handles  
420023..

Ø cm	28
Lt	3,70
<b>Euro</b>	<b>31,80</b>



**casseruola 1 manico**  
saucepan  
420006..

Ø cm	16
Lt	1,60
<b>Euro</b>	<b>20,18</b>



**padella**  
frying pan  
420025..

Ø cm	24	28
Lt	1,80	2,80
<b>Euro</b>	<b>23,78</b>	<b>29,88</b>



**padella antiaderente**  
non stick-coating frying pan  
420125..

Ø cm	24	28
Lt	1,80	2,80
<b>Euro</b>	<b>28,90</b>	<b>35,90</b>



**coperchio**  
lid  
42003A..

Ø cm	20	24	28
<b>Euro</b>	<b>8,82</b>	<b>9,96</b>	<b>11,42</b>



**batteria**  
set of pots

cod.	42000105	42000107
	casseruola 1M cm 16 casseruola cm 24 pentola cm 24 padella cm 28 coperchio cm 24	casseruola 1M cm 16 casseruola cm 20/24 padella antiaderente cm 24/28 coperchio cm 20/24
	saucepan cm 16 casserole cm 24 pot cm 24 frying pan cm 28 lid cm 24	saucepan cm 16 casserole cm 20/24 non stick-coating frying pan cm 24/28 lid cm 20/24
pcs	5	7
<b>Euro</b>	<b>119,90</b>	<b>134,90</b>

# RAME



## RAME COPPER

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

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

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

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

MADE IN ITALY





**casseruola alta**  
deep casserole  
364005..

Ø cm	14	16	20	24
<b>Euro</b>	<b>72,60</b>	<b>81,20</b>	<b>213,24</b>	<b>252,98</b>



**casseruola bassa**  
low casserole  
364009..

Ø cm	20	24	30	36
<b>Euro</b>	<b>182,64</b>	<b>197,08</b>	<b>266,58</b>	<b>272,00</b>



**tegame**  
frying pan two handles  
364023..

Ø cm	18	24	28	32	36
<b>Euro</b>	<b>77,70</b>	<b>108,88</b>	<b>129,64</b>	<b>151,00</b>	<b>251,54</b>



**casseruola 1 manico**  
saucepan  
364006..

Ø cm	8	10	12	14	16
Lt	0,25	0,40	-	-	1,75
<b>Euro</b>	<b>41,30</b>	<b>45,46</b>	<b>52,46</b>	<b>72,60</b>	<b>81,20</b>



**padella**  
frying pan  
364025..

Ø cm	18	22	24	26
<b>Euro</b>	<b>77,70</b>	<b>91,14</b>	<b>108,44</b>	<b>118,80</b>
Ø cm	28	32	36	
<b>Euro</b>	<b>130,10</b>	<b>151,48</b>	<b>252,02</b>	



**paiolo con manico in acciaio**  
cauldron with stainless steel handle  
36407026

Ø cm	26
<b>Euro</b>	<b>105,76</b>



**coperchio**  
lid  
364035..

Ø cm	12	14	16	20	24
<b>Euro</b>	<b>28,88</b>	<b>35,90</b>	<b>42,94</b>	<b>50,74</b>	<b>58,58</b>
Ø cm	28	30	32	36	
<b>Euro</b>	<b>75,96</b>	<b>80,54</b>	<b>91,12</b>	<b>123,78</b>	

**ristagnatura per casseruole**  
copper casseroles retinning

Ø cm	14	16	20
<b>Euro</b>	<b>34,66</b>	<b>42,08</b>	<b>54,46</b>
Ø cm	24	30	36
<b>Euro</b>	<b>74,02</b>	<b>89,12</b>	<b>103,96</b>

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

Ø cm	18	20	24	26
<b>Euro</b>	<b>29,71</b>	<b>46,91</b>	<b>39,61</b>	<b>49,50</b>
Ø cm	28	32	36	
<b>Euro</b>	<b>55,71</b>	<b>59,41</b>	<b>69,32</b>	

# EXCALIBUR



## FERRO IRON

MADE IN ITALY

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

Linea in ferro ad alto spessore, idonea al contatto alimentare, con manici ergonomici in acciaio rivettati. Compatibile con induzione e tutte le fonti di calore. Le padelle in ferro sono strumenti di cottura versatili, capaci di sopportare elevate temperature e un utilizzo intensivo. Ideali per frittura, cottura alla piastra, arrostitura e caramellatura. Per preservare le prestazioni nel tempo è consigliato un corretto trattamento iniziale.

Thick iron line, suitable for food contact, with ergonomic riveted steel handles. Compatible with induction and all hobs. Iron pans are versatile cooking tools, capable of withstanding high temperatures and intensive use. Ideal for frying, grilling, roasting, and caramelizing. To preserve performance over time, proper initial treatment is recommended.





**\*IN ESAURIMENTO**  
**\*DISCONTINUED**

**padella**  
frying pan  
361054..

Ø cm	12	18*	20	22	24
Lt	0,20	-	0,85	1,07	1,35
<b>Euro</b>	<b>22,60</b>	<b>27,64</b>	<b>28,52</b>	<b>31,22</b>	<b>31,40</b>
Ø cm	26	28	30	32	34
Lt	1,75	2,20	2,74	3,30	4,03
<b>Euro</b>	<b>36,08</b>	<b>38,80</b>	<b>43,64</b>	<b>45,76</b>	<b>47,74</b>



**padella fonda**  
deep frying pan  
3610C5..

Ø cm	24	28
Lt	2,70	4,15
<b>Euro</b>	<b>40,84</b>	<b>52,22</b>



**crepiere**  
crêpe frying pan  
361045..

Ø cm	20	24	28
Lt	0,36	0,60	0,90
<b>Euro</b>	<b>26,46</b>	<b>29,08</b>	<b>33,82</b>



**tegame**  
frying pan two handles  
36102332

Ø cm	32
Lt	3,30
<b>Euro</b>	<b>53,72</b>



**wok 2 maniglie**  
wok with 2 handles  
36109M36

Ø cm	36
Lt	7,10
<b>Euro</b>	<b>101,94</b>



**wok**  
wok  
36109F34

Ø cm	34
Lt	4,75
<b>Euro</b>	<b>95,06</b>

# EVO



## ALLUMINIO PRESSOFUSO DIE-CAST ALUMINUM

*“Design elegante e look total black  
“Elegant design and total black look.”*

Serie in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente di ultima generazione, privo di PFOA, per una cottura sana e sicura. Adatta a tutti i piani cottura, grazie al fondo hole induction. Il manico in bakelite soft-touch delle padelle garantisce comfort e sicurezza durante l'utilizzo.

Cast aluminum cookware series with a state-of-the-art non-stick coating, PFOA-free, for healthy and safe cooking. Suitable for all types of cooktops, thanks to the hole induction bottom. The soft-touch bakelite handle of the frying pans ensures comfort and safety during use.



**casseruola alta**  
deep casserole  
406005..

Ø cm	20	24	28
Lt	2,50	4,25	6,60
<b>Euro</b>	<b>23,04</b>	<b>30,48</b>	<b>37,96</b>



**casseruola 1 manico**  
saucepan  
40600616

Ø cm	16
Lt	1,40
<b>Euro</b>	<b>21,98</b>



**padella**  
frying pan  
406025..

Ø cm	20	24	28
Lt	1,20	1,95	2,90
<b>Euro</b>	<b>21,18</b>	<b>25,46</b>	<b>30,76</b>



**crepiere**  
crêpe frying pan  
40604528

Ø cm	28
Lt	0,90
<b>Euro</b>	<b>31,90</b>

NEW



**bistecchiera grill**  
grill pan  
40605328

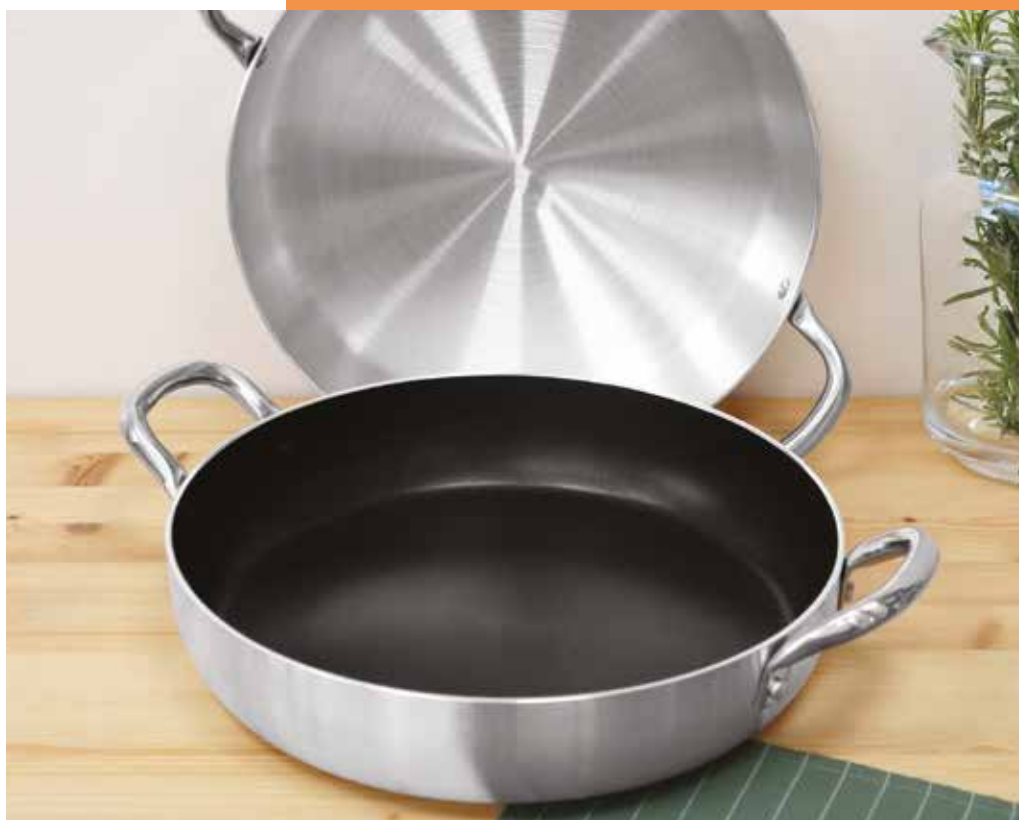
cm	28x28
Lt	1,60
<b>Euro</b>	<b>37,82</b>



**coperchi in vetro**  
glass lids  
971009..

Ø cm	20	24
<b>Euro</b>	<b>9,34</b>	<b>9,84</b>
Ø cm	28	30
<b>Euro</b>	<b>10,80</b>	<b>11,50</b>

# TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION



## ALLUMINIO PURO 99,5% 99,5% PURE ALUMINUM



*“Come uno chef anche a casa.  
“Like a chef, even at home.*

La serie TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION è progettata per offrire prestazioni elevate e un controllo preciso della cottura. Il manico tubolare professionale in acciaio inox, proporzionato al diametro, assicura ergonomia, stabilità e sicurezza durante l'uso.

The TENDER ALU EXPERT FULL INDUCTION series is designed to offer high performance and cooking control. The professional stainless steel tubular handle, which is proportionate to the diameter, ensures ergonomics, stability, and safety during use.



**padella alta**  
deep frying pan  
3110D5..

Ø cm	24	28	32	36
Lt	2,20	3,30	4,70	6,50
<b>Euro</b>	<b>23,02</b>	<b>26,59</b>	<b>31,88</b>	<b>44,25</b>



**padella alta con antiaderente**  
non stick-coating deep frying pan  
3119D5..

Ø cm	24	28	32	36	40
Lt	2,20	3,30	4,70	6,50	8,60
<b>Euro</b>	<b>29,88</b>	<b>37,28</b>	<b>43,84</b>	<b>56,84</b>	<b>64,24</b>



**tegame**  
frying pan 2 handles  
3110D3..

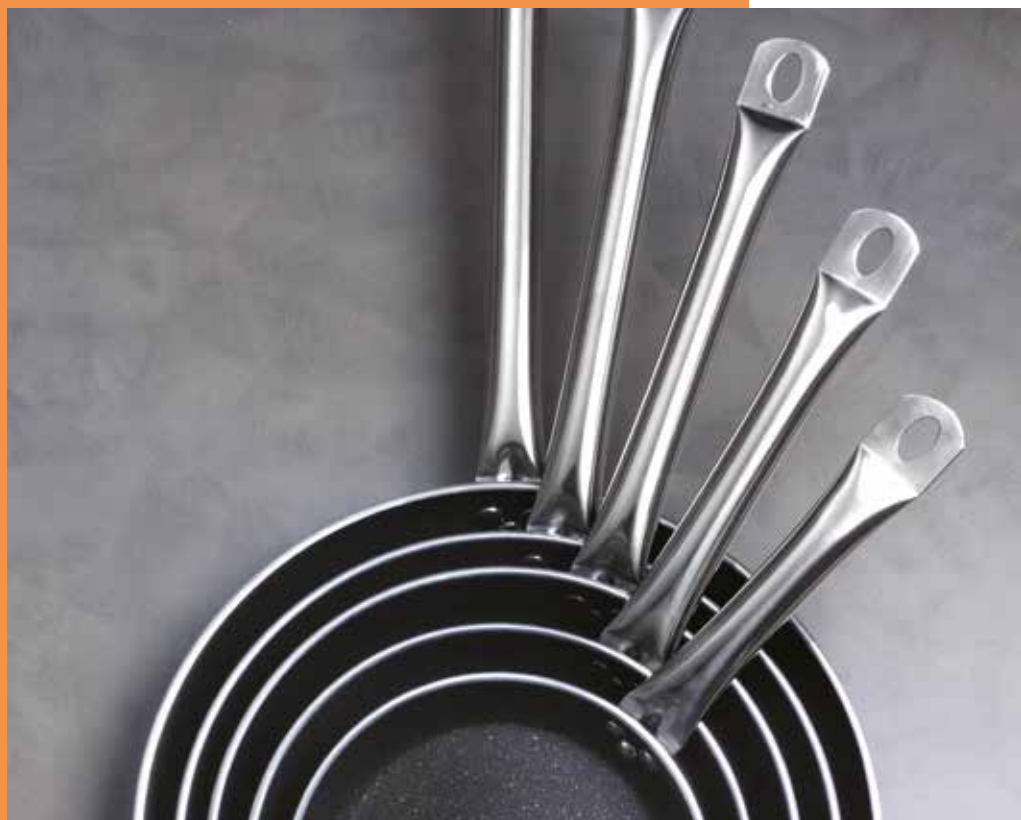
Ø cm	24	28	32	36
Lt	2,20	3,20	4,30	6,00
<b>Euro</b>	<b>22,00</b>	<b>27,73</b>	<b>32,58</b>	<b>39,76</b>



**tegame con antiaderente**  
non stick-coating frying pan 2 handles  
3119D3..

Ø cm	24	28	32	36
Lt	2,20	3,20	4,30	6,00
<b>Euro</b>	<b>27,00</b>	<b>33,02</b>	<b>38,56</b>	<b>46,73</b>

# ST1-PRO



## ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

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

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

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



padella  
frying pan  
397025..

Ø cm	20	24	26	28	32	36
Lt	1,70	1,90	2,40	3,00	3,60	5,00
Euro	28,28	36,10	40,88	46,44	52,42	61,86

# ST-ALU



## ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

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

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

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



padella  
frying pan  
398025..

Ø cm	24	28	32	36
Lt	1,90	3,00	3,60	5,00
Euro	37,22	48,02	54,30	64,50

# MATERIC



## ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

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

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

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





**wok con coperchio**  
wok with lid  
38309528

Ø cm	28
Lt	3,60
<b>Euro</b>	<b>68,42</b>



**crepiere**  
crêpe frying pan  
38304525

Ø cm	25
Lt	0,80
<b>Euro</b>	<b>45,10</b>



**padella**  
frying pan  
383025..

Ø cm	20	22	24	26
Lt	1,10	1,50	1,90	2,40
<b>Euro</b>	<b>32,36</b>	<b>37,86</b>	<b>40,86</b>	<b>45,66</b>
Ø cm	28	30	32	
Lt	3,00	3,30	3,80	
<b>Euro</b>	<b>51,46</b>	<b>56,50</b>	<b>57,90</b>	



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

Ø cm	20	24	28
Lt	2,40	5,00	7,00
<b>Euro</b>	<b>54,56</b>	<b>74,18</b>	<b>89,20</b>



**casseruola 1 manico**  
saucepan  
38300616

Ø cm	16
Lt	1,20
<b>Euro</b>	<b>31,80</b>



**bistecchiera grill**  
grill pan  
38305326

cm	26x26
Lt	2,10
<b>Euro</b>	<b>53,36</b>



**coperchio**  
lid  
38203A..

Ø cm	16	20	22	24
<b>Euro</b>	<b>9,98</b>	<b>10,88</b>	<b>11,28</b>	<b>11,86</b>
Ø cm	26	28	30	
<b>Euro</b>	<b>12,60</b>	<b>13,28</b>	<b>13,98</b>	

# CHALET



## ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

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

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

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



CHALET FAMILY





**casseruola alta con coperchio**  
deep casserole with lid

3890V1..

Ø cm	20	24	26	28
Lt	2,42	4,40	5,20	6,60
<b>Euro</b>	<b>39,98</b>	<b>48,12</b>	<b>50,04</b>	<b>56,50</b>



**casseruola alta**  
deep casserole

38900526

Ø cm	26
Lt	5,20
<b>Euro</b>	<b>42,52</b>



**casseruola bassa con coperchio**  
low casserole with lid

3890V726

Ø cm	26
Lt	2,90
<b>Euro</b>	<b>41,48</b>



**casseruola bassa**  
low casserole

38900926

Ø cm	26
Lt	2,90
<b>Euro</b>	<b>34,64</b>



**casseruola 1 manico**  
saucepan

38900616

Ø cm	16
Lt	1,18
<b>Euro</b>	<b>23,88</b>



**wok con coperchio**  
wok with lid

38909528

Ø cm	28
Lt	3,65
<b>Euro</b>	<b>46,36</b>



**padella fonda**  
deep frying pan

3890C528

Ø cm	28
Lt	3,00
<b>Euro</b>	<b>33,64</b>



**padella**  
frying pan

389025..

Ø cm	20	22	24	26	28	30
Lt	1,05	1,24	1,75	2,10	2,65	3,23
<b>Euro</b>	<b>22,10</b>	<b>24,34</b>	<b>25,60</b>	<b>27,82</b>	<b>30,60</b>	<b>33,38</b>



**crepiere**  
crêpe frying pan

38904525

Ø cm	25
Lt	0,70
<b>Euro</b>	<b>26,04</b>



**bistecchiera grill**  
grill pan

38905328

cm	28x28
Lt	2,50
<b>Euro</b>	<b>36,94</b>



**set padelle**  
frying pans set

cod.	38902500	38902503	38902504
Ø cm	20/24/28	20/24	24/28
pcs	3	2	2
<b>Euro</b>	<b>77,42</b>	<b>46,42</b>	<b>55,00</b>



**coperchio**  
lid

38903A..

Ø cm	16	20	22	24
<b>Euro</b>	<b>7,24</b>	<b>8,02</b>	<b>8,06</b>	<b>8,86</b>
Ø cm	26	28	30	
<b>Euro</b>	<b>9,52</b>	<b>10,56</b>	<b>11,68</b>	

# CHALET ECOTECH



## ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM



PFAS  
PFOA  
FREE

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

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

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



padella  
frying pan  
412025..

Ø cm	20	24	28
Lt	1,05	1,75	2,65
Euro	19,44	22,52	26,92



NEW

casseruola con coperchio  
casserole with lid  
4120V1..

Ø cm	24	28
Lt	4,20	6,60
Euro	42,00	48,90



NEW

casseruola 1 manico  
saucepan  
412006..

Ø cm	16
Lt	1,20
Euro	18,90

# GARDENA



## ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

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

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

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



**padella**  
frying pan  
402025..

Ø cm	20	24	28
Lt	1,00	1,65	2,45
Euro	17,60	19,90	23,50



NEW

**casseruola con coperchio**  
casserole with lid  
4020V1..

Ø cm	24	28
Lt	4,20	6,60
Euro	35,90	49,90



NEW

**casseruola 1 manico**  
saucepan  
402006..

Ø cm	16
Lt	1,20
Euro	17,90

# K-BLACK ECOTECH



## ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

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

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

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





**wok con coperchio**  
wok with lid  
40409528

Ø cm	28
Lt	3,50
<b>Euro</b>	<b>35,00</b>



**crepiere**  
crêpe frying pan  
40404525

Ø cm	25
Lt	0,50
<b>Euro</b>	<b>22,90</b>



**padella**  
frying pan  
404025..

Ø cm	20	22	24
Lt	1,00	1,20	1,65
<b>Euro</b>	<b>14,90</b>	<b>15,90</b>	<b>16,90</b>
Ø cm	26	28	
Lt	2,00	2,45	
<b>Euro</b>	<b>18,90</b>	<b>20,90</b>	



**casseruola con coperchio**  
casserole with lid  
4040V120..

Ø cm	20	24	28
Lt	2,30	4,20	6,60
<b>Euro</b>	<b>26,90</b>	<b>31,90</b>	<b>45,90</b>



**casseruola 1 manico**  
saucepan  
40400616

Ø cm	16
Lt	1,20
<b>Euro</b>	<b>16,90</b>



**bistecchiera grill**  
grill pan  
40405328

cm	28x28
Lt	2,20
<b>Euro</b>	<b>28,00</b>



**coperchio**  
lid  
40403A..

Ø cm	20	22	24
<b>Euro</b>	<b>8,02</b>	<b>8,06</b>	<b>8,86</b>
Ø cm	26	28	
<b>Euro</b>	<b>9,52</b>	<b>10,56</b>	

# POWER



## ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

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

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

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





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

Ø cm	20	24
Lt	2,60	4,30
<b>Euro</b>	<b>44,26</b>	<b>54,88</b>



**casseruola 1 manico**  
saucepan  
38000616

Ø cm	16
Lt	1,30
<b>Euro</b>	<b>23,26</b>



**wok con coperchio**  
wok with lid  
38009528

Ø cm	28
Lt	3,70
<b>Euro</b>	<b>52,88</b>



**crepiere**  
crêpe frying pan  
38004526

Ø cm	26
Lt	0,70
<b>Euro</b>	<b>28,68</b>



**bistecchiera grill**  
grill pan  
38005328

cm	28
Lt	2,30
<b>Euro</b>	<b>40,48</b>



**padella**  
frying pan  
380025..

Ø cm	20	22	24
Lt	1,20	1,40	1,80
<b>Euro</b>	<b>21,90</b>	<b>25,18</b>	<b>27,14</b>
Ø cm	26	28	30
Lt	2,20	2,80	3,60
<b>Euro</b>	<b>28,68</b>	<b>33,62</b>	<b>37,66</b>



**coperchio**  
lid  
38003A..

Ø cm	16	20	22	24
<b>Euro</b>	<b>7,56</b>	<b>8,62</b>	<b>9,20</b>	<b>10,00</b>
Ø cm	26	28	30	
<b>Euro</b>	<b>10,54</b>	<b>11,74</b>	<b>12,76</b>	



**set padelle**  
frying pans set

cod.	38002501	38002502	38002503
Ø cm	20/24/28	20/24	24/28
pcs	3	2	2
<b>Euro</b>	<b>80,52</b>	<b>48,26</b>	<b>58,92</b>

# X-BLACK



## ALLUMINIO FORGIATO FORGED ALUMINUM

*“Una serie completa, pensata per chi cerca funzionalità e stile in cucina.  
“A complete series, designed for those looking for functionality and style in the kitchen.*

La serie X-BLACK interpreta la cucina contemporanea con un design minimal e total black, essenziale e deciso. Realizzata in alluminio forgiato garantisce solidità e ottime prestazioni in cottura, mentre il fondo in acciaio Hole Induction assicura una distribuzione uniforme del calore su tutti i piani, inclusa l'induzione. Il manico in bakelite antiscottatura offre comfort e sicurezza durante l'uso.

The X-BLACK series embodies contemporary cuisine with a minimalist, total black design that is both essential and bold. Made of forged aluminum, it guarantees solidity and excellent cooking performance, while the Hole Induction steel base ensures even heat distribution across all hobs, including induction. The heat-resistant bakelite handle offers comfort and safety during use.





**casseruola con coperchio**  
casserole with lid

4180V1..

Ø cm	20	24	28
Lt	2,30	4,20	6,60
<b>Euro</b>	<b>28,34</b>	<b>34,12</b>	<b>47,90</b>



**casseruola**  
casserole

418005..

Ø cm	20	24	28
Lt	2,30	4,20	6,60
<b>Euro</b>	<b>21,04</b>	<b>25,54</b>	<b>36,54</b>



**casseruola 1 manico**  
saucepan

41800616

Ø cm	16
Lt	1,20
<b>Euro</b>	<b>16,08</b>



**wok con coperchio**  
wok with lid

41809528

Ø cm	28
Lt	3,50
<b>Euro</b>	<b>26,36</b>



**wok**  
wok

41809S28

Ø cm	28
Lt	3,50
<b>Euro</b>	<b>26,36</b>



**padella**  
frying pan

418025..

Ø cm	20	24	26	28	30
Lt	1,00	1,65	2,00	2,45	3,30
<b>Euro</b>	<b>15,30</b>	<b>17,84</b>	<b>19,54</b>	<b>21,90</b>	<b>24,36</b>



**crepiere**  
crêpe frying pan

41805328

Ø cm	25
Lt	0,50
<b>Euro</b>	<b>24,14</b>



**bistecchiera grill**  
grill pan

41805328

cm	28x28
Lt	2,20
<b>Euro</b>	<b>29,06</b>



**set padelle**  
frying pans set

cod.	41802504
Ø cm	24/28
pcs	2
<b>Euro</b>	<b>42,30</b>



**coperchio**  
lid

40403A..

Ø cm	20	22	24
<b>Euro</b>	<b>8,02</b>	<b>8,06</b>	<b>8,86</b>
Ø cm	26	28	
<b>Euro</b>	<b>9,52</b>	<b>10,56</b>	

# TENDER TOTAL BLACK



## ALLUMINIO STAMPATO PRESSED ALUMINUM

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

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

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

MADE IN ITALY



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

Ø cm	20	24	28
Lt	0,95	-	-
<b>Euro</b>	<b>45,82</b>	<b>55,70</b>	<b>62,72</b>
Ø cm	32	36	40
Lt	-	-	7,40
<b>Euro</b>	<b>73,24</b>	<b>94,20</b>	<b>104,86</b>



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

Ø cm	20	24	28
Lt	1,20	1,85	2,75
<b>Euro</b>	<b>50,08</b>	<b>59,22</b>	<b>66,24</b>
Ø cm	32	36	40
Lt	4,30	7,00	9,75
<b>Euro</b>	<b>83,74</b>	<b>97,78</b>	<b>111,72</b>



# TENDER ECLISSE



## ALLUMINIO STAMPATO PRESSED ALUMINUM

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

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

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

MADE IN ITALY

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





**\*IN ESAURIMENTO**  
**\*DISCONTINUED**

**casseruola alta**  
deep casserole  
350905..

Ø cm	20	24	28	32*
<b>Euro</b>	<b>60,38</b>	<b>79,06</b>	<b>90,48</b>	<b>111,46</b>



**\*IN ESAURIMENTO**  
**\*DISCONTINUED**

**casseruola bassa**  
low casserole  
350909..

Ø cm	20	24	28	32	36*
<b>Euro</b>	<b>63,44</b>	<b>68,50</b>	<b>84,02</b>	<b>100,76</b>	<b>115,46</b>



**tegame**  
frying pan two handles  
350923..

Ø cm	28	32	36	40
Lt	3,15	4,25	6,35	8,50
<b>Euro</b>	<b>69,66</b>	<b>83,20</b>	<b>94,94</b>	<b>107,20</b>



**casseruola alta 1 manico**  
deep saucepan  
350906..

Ø cm	16	20	24	28
<b>Euro</b>	<b>51,58</b>	<b>54,52</b>	<b>70,02</b>	<b>80,20</b>



**\*IN ESAURIMENTO**  
**\*DISCONTINUED**

**casseruola bassa 1 manico**  
low saucepan  
350910..

Ø cm	16*	20	24	28	32
<b>Euro</b>	<b>47,26</b>	<b>51,04</b>	<b>61,48</b>	<b>73,68</b>	<b>91,12</b>



**padella bassa (4 mm)**  
low frying pan (4 mm)  
374925..

Ø cm	20	24	28
<b>Euro</b>	<b>41,70</b>	<b>49,06</b>	<b>54,58</b>
Ø cm	32	36	40
<b>Euro</b>	<b>69,74</b>	<b>90,76</b>	<b>101,22</b>



**padella alta (4 mm)**  
deep frying pan (4 mm)  
3749C5..

Ø cm	20	24	28
<b>Euro</b>	<b>42,72</b>	<b>49,74</b>	<b>61,30</b>
Ø cm	32	36	40
<b>Euro</b>	<b>73,24</b>	<b>92,54</b>	<b>103,38</b>

# TENDER ALU



## ALLUMINIO STAMPATO PRESSED ALUMINUM

MADE IN ITALY



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

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

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



pentola  
pot  
350003..

Ø cm	20	24	28	30	32
<b>Euro</b>	<b>50,28</b>	<b>54,72</b>	<b>65,50</b>	<b>71,30</b>	<b>73,68</b>



casseruola alta  
deep casserole  
350005..

Ø cm	20	24	28	30	32
<b>Euro</b>	<b>39,54</b>	<b>45,08</b>	<b>49,50</b>	<b>62,22</b>	<b>66,48</b>



casseruola bassa  
low casserole  
350009..

Ø cm	20	24	28	32	36
<b>Euro</b>	<b>35,30</b>	<b>40,96</b>	<b>48,90</b>	<b>59,78</b>	<b>66,86</b>



casseruola alta 1 manico  
deep saucepan  
350006..

Ø cm	16	20	24	28
<b>Euro</b>	<b>27,66</b>	<b>31,60</b>	<b>36,70</b>	<b>42,94</b>



casseruola bassa 1 manico  
low saucepan  
350010..

Ø cm	16	20	24	28
<b>Euro</b>	<b>25,54</b>	<b>28,20</b>	<b>32,86</b>	<b>40,96</b>



padella bassa (4 mm)  
low frying pan (4 mm)  
374025..

Ø cm	20	24	28
<b>Euro</b>	<b>26,36</b>	<b>32,98</b>	<b>39,52</b>
Ø cm	32	36	40
<b>Euro</b>	<b>47,00</b>	<b>66,10</b>	<b>74,08</b>



padella alta (4 mm)  
deep frying pan (4 mm)  
3740C5..

Ø cm	20	24	28
<b>Euro</b>	<b>28,80</b>	<b>34,14</b>	<b>41,32</b>
Ø cm	32	36	40
<b>Euro</b>	<b>52,54</b>	<b>68,90</b>	<b>76,40</b>



coperchio  
lid  
350030..

Ø cm	16	20	24	28
<b>Euro</b>	<b>11,04</b>	<b>12,26</b>	<b>13,48</b>	<b>15,28</b>
Ø cm	30	32	36	40
<b>Euro</b>	<b>19,34</b>	<b>20,06</b>	<b>25,50</b>	<b>29,98</b>

# FORNO

OVEN



## ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10



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

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

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



teglia rettangolare  
roasting pan

548106..

cm	25x18	30x21	35x25
Euro	46,16	51,60	60,90



coperchio per teglia rettangolare  
lid for roasting pan

548128..

cm	25x18	30x21	35x25
Euro	29,22	33,58	41,76



vassoio gratin  
serving tray gratin

509368..

cm	40x21	45x23	50x27
Euro	43,66	52,10	67,82



legumiera ovale  
vegetable dish

509046..

cm	30x20*	50x32*
Euro	37,72	79,20

**\*IN ESAURIMENTO**  
**\*DISCONTINUED**



## ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

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

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

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



pentola a pressione  
pressure cooker  
38005106

lt	6
Euro	124,74

# CAFFETTIERE MOKA

COFFEE MAKERS



## ALLUMINIO

## ALUMINUM

BLACK & WOOD	p. 175
CAPRI	p. 172
CAPRI FULL INDUCTION	p. 173
CHALET	p. 174



# CAPRI



## ALLUMINIO ALUMINUM



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

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

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



caffettiera  
coffee maker  
552404..

cups	½	1	2	3	6	9	12
Euro	9,30	9,54	11,90	12,78	15,88	20,54	26,28

# CAPRI FULL INDUCTION



## ALLUMINIO ALUMINUM

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

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

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



caffettiera  
coffee maker  
552514..

cups	3	6
Euro	19,30	22,00

# CHALET



## ALLUMINIO ALUMINUM



CHALET FAMILY

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

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

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



caffettiera  
coffee maker

552604..

cups	1	3	6
Euro	12,70	16,16	19,62

# BLACK & WOOD



## ALLUMINIO ALUMINUM

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



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

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



caffettiera  
coffee maker  
552704..

cups	1	3	6
Euro	11,52	14,98	18,46

# ACCESSORI PREPARAZIONE

PREPARATION TOOLS



ACCESSORI ACCESSORIES	p. 196
ASTRA	p. 178
CHALET	p. 202
COMET	p. 182
ELLISSE	p. 184
FAMILY FEELING	p. 188
LIVING	p. 207
MOLLE BUFFET BUFFET TONGS	p. 194
PITAGORA	p. 181
PROFESSIONAL	p. 204
SILICONE ORANGE	p. 200



# ASTRA



## ACCIAIO 18/10 STAINLESS STEEL 18/10

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

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

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





**forchetta 5 punte**  
5 prong fork  
07600143

cm | 30  
**Euro | 11,64**



**cucchiaine risotto**  
rice spoon  
07600280

cm | 28  
**Euro | 12,64**



**cucchiaine forato**  
perforated spoon  
07600260

cm | 26  
**Euro | 10,10**



**coltello servire**  
serving knife  
07600069

cm | 32  
**Euro | 15,62**



**cucchiaine servire**  
serving spoon  
07600060

cm | 26  
**Euro | 10,10**



**pala lasagne**  
spatula lasagne  
07600080

cm | 28  
**Euro | 12,78**



**pala torta**  
cake server  
07600081

cm | 30  
**Euro | 15,20**



**pala uovo**  
egg lifter  
07600082

cm | 28  
**Euro | 16,92**



**cucchiaine pizzaiolo**  
tomato spoon  
07600014

cm | 28  
**Euro | 10,60**



**forchettone 3 punte multiuso**  
3 prong fork  
07600288

cm | 30  
**Euro | 11,34**



**pala fritto**  
spatula  
07600083

cm | 30  
**Euro | 16,20**



**servispaghetti**  
spaghetti server  
07600018

cm | 30  
**Euro | 17,50**



**cucchiaine ghiaccio**  
ice spoon  
07600289

cm | 24  
**Euro | 9,52**



**mestolo salsa**  
sauce ladle  
0760007..

Ø cm | 5 | 6 | 8  
**Euro | 16,74 | 17,90 | 20,08**

# ASTRA



forchettone  
carving fork  
07600016

cm | 34  
Euro | 16,50



forchettone curvo  
curved carving fork  
07600017

cm | 33  
Euro | 16,50



forchettone insalata  
salad fork  
07600015

cm | 28  
Euro | 12,64



cucchiataione multiuso  
serving spoon  
07600059

cm | 30  
Euro | 12,64



cucchiataione multiuso forato  
perforated spoon  
07600259

cm | 30  
Euro | 13,48



forchetta per vassoio  
serving fork  
07600033

cm | 20  
Euro | 6,60



forchettone servire per vassoio  
serving fork  
07600088

cm | 24  
Euro | 8,76



cucchiataione servire  
serving spoon  
07600087

cm | 24  
Euro | 8,76



forchettone insalata  
salad fork  
076000CF

cm | 24  
Euro | 10,78



cucchiataione multiuso forato  
perforated spoon  
07600287

cm | 24  
Euro | 9,88



cucchiataione marmellata - miele  
jam - honey spoon  
076000CN

cm | 19  
Euro | 3,34



cucchiataione  
serving spoon  
07600040

cm | 20  
Euro | 6,60

**ACCIAIO 18/10** STAINLESS STEEL 18/10



**PIAGORA**



**forchetta servire**  
serving fork  
08100033

cm | 20  
**Euro | 7,40**



**cucchiato servire**  
serving spoon  
08100040

cm | 20  
**Euro | 7,40**



**forchettone servire**  
serving fork  
08100088

cm | 24  
**Euro | 9,58**



**cucchiato servire**  
serving spoon  
08100087

cm | 24  
**Euro | 9,58**



**cucchiato multuso**  
multipurpose spoon  
08100159

cm | 30  
**Euro | 12,36**

# COMET



## **ACCIAIO 18/10** STAINLESS STEEL 18/10

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

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

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



**mestolo**  
ladle  
509203B0  
cm | 34,5  
**Euro | 16,12**



**schiumarola**  
skimmer  
509218B0  
cm | 36,2  
**Euro | 16,12**



**pala fritto**  
spatula  
509226B0  
cm | 34  
**Euro | 12,58**



**asta appendimestoli (senza ganci)**  
kitchen tools rack (without hooks)  
50928102  
cm | 40  
**Euro | 13,90**



**cucchiaine**  
serving spoon  
509210B0  
cm | 34,5  
**Euro | 10,90**



**forchettone**  
serving fork  
509217B0  
cm | 34,5  
**Euro | 10,34**



**servispaghetti**  
spaghetti server  
509222B0  
cm | 33  
**Euro | 15,32**

**quintiglia con asta**  
(forchettone, cucchiaine, pala fritto, schiumarola, mestolo)  
5 pcs kitchen tools set with rack  
(serving fork, serving spoon, spatula, skimmer, ladle)  
509247B0  
pcs | 5  
**Euro | 103,68**

# ELLISSE



## ACCIAIO STAINLESS STEEL

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

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

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





mestolo  
ladle  
7805211B  
cm | 30  
Ø cm | 9  
Euro | 17,60



forchettone  
serving fork  
7805215B  
cm | 32  
Euro | 11,90



cucchiaione  
serving spoon  
7805217B  
cm | 32,5  
Euro | 12,34



pala fritto  
spatula  
7805214B  
cm | 33  
Euro | 13,90

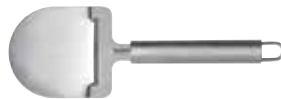


schiumarola  
skimmer  
7805213B  
cm | 36,5  
Ø cm | 11  
Euro | 15,56



appendino 5 posti  
hanger 5 hooks  
71000013  
cm | 33  
Euro | 9,28

quintiglia con asta  
5 pcs kitchen tools set with rack  
7805219B  
Euro 82,54



pala taglia formaggi  
cheese slicer  
78000265  
cm | 21  
Euro | 3,00



pala torta seghettata  
cake server  
78000259  
cm | 26  
Euro | 7,86



pala pizza seghettata  
pizza pie-server  
78000232  
cm | 27  
Euro | 8,12



pala uovo  
egg lifter  
78000256  
cm | 25  
Euro | 7,86



grattugia piccola da tavolo  
fine handy grater  
78002806  
cm | 26  
Euro | 6,30



passa the  
tea stainer  
78000238  
cm | 22  
Euro | 8,62



grattugia piatta da tavolo  
fine handy grater  
78002807  
cm | 24  
Euro | 6,90



taglia pasta  
pastry cutter  
78000242  
cm | 18,5  
Euro | 8,26



frusta piatta  
flat whisk  
790414..  
cm | 20 | 25  
Euro | 5,80 | 6,14



taglia pizza  
pizza pie-cutter  
78000243  
cm | 18,5  
Euro | 6,56



taglia pasta/pizza 2 ruote  
2 wheels pastry/pizza cutter  
78000244  
cm | 17  
Euro | 9,72



spatola lunga  
long spatula  
78000264  
cm | 34  
Euro | 10,62



**spatola larga**  
gig spatula  
78000270

cm | 26,5  
**Euro | 10,74**



**schiazza patate**  
potato masher  
78000549

cm | 30  
**Euro | 13,86**



**cucchiaino forato**  
slotted spoon  
7805218B

cm | 32,5  
**Euro | 12,76**



**cucchiaino arriccio burro**  
butter cutter  
78000233

cm | 18  
**Euro | 5,44**



**forketta carne 2 punte**  
utility fork  
78000230

cm | 18,5  
**Euro | 5,64**



**arriccio burro**  
butter cutter  
78000269

cm | 19  
**Euro | 5,30**



**dosatore gelato**  
ice-cream spoon  
78000268

cm | 23,5  
**Euro | 7,84**



**mestolo**  
ladle  
7805212B

cm | 28  
Ø cm | 6  
**Euro | 15,04**



**forketta patate**  
potato fork  
78000234

cm | 16  
**Euro | 6,22**



**pela patate**  
peeler  
78000271

cm | 18,5  
**Euro | 5,38**



**riga limoni**  
lemon zester  
78002805

cm | 15,5  
**Euro | 5,42**



**pela patate multiuso**  
peeler  
78000225

cm | 18,5  
**Euro | 5,90**



**apribottiglie/fora lattina**  
bottle opener  
78000255

cm | 18,5  
**Euro | 7,40**



**separatore uova**  
egg divider  
78000266

cm | 20,5  
**Euro | 6,14**



**scavino melone**  
melon baller

cod.	78000228	78000229
cm	18	18,5
Ø cm	22	28
<b>Euro</b>	<b>6,08</b>	<b>5,94</b>



**apribarattoli universale**  
jar opener  
78000901

cm	23,5
<b>Euro</b>	<b>19,00</b>



**apricatole**  
can opener  
78000682

cm	20
<b>Euro</b>	<b>21,06</b>



**spremi aglio**  
garlic press  
78000868

cm	28,5
<b>Euro</b>	<b>19,00</b>



**cannula leva torsolo**  
apple corer  
78000227

cm	18,5
<b>Euro</b>	<b>5,38</b>



**gratta carote**  
vegetable scraper  
78000267

cm	23,5
<b>Euro</b>	<b>5,14</b>



**manaretta**  
meat cleaver  
78000251

cm	23,5
<b>Euro</b>	<b>9,94</b>



**manaretta piccola**  
meat cleaver  
78000250

cm	20,5
<b>Euro</b>	<b>8,72</b>



**coltello formaggio 2 punte**  
cheese knife  
78002803

cm	24,5
<b>Euro</b>	<b>6,22</b>



**coltello cucina seghettato**  
kitchen knife  
78002801

cm	29
cm blade	17
<b>Euro</b>	<b>6,80</b>



**coltello medio seghettato**  
kitchen knife  
78002804

cm	24
<b>Euro</b>	<b>5,44</b>



**coltello spelucchino**  
paring knife  
78002800

cm	19,5
cm blade	7,5
<b>Euro</b>	<b>5,10</b>

# FAMILY FEELING



**ACCIAIO, PBT, LEGNO**  
STAINLESS STEEL, PBT, WOOD

*“Tutto ciò che serve in cucina.  
“Everything you need in the kitchen.*

Strumenti funzionali e versatili, adatti a diverse tipologie di preparazioni, pensati per facilitare ogni fase del lavoro, dalla preparazione alla cottura e al servizio. Il design essenziale privilegia la praticità d'uso e la maneggevolezza, rendendo questi utensili affidabili per un utilizzo quotidiano.

Functional and versatile tools, suitable for different types of preparations, designed to facilitate every stage of the process, from preparation to cooking and serving. The minimalist design prioritizes practicality and ease of use, making these utensils reliable for everyday use.





**grattugia semicircolare**  
semi-circular grater  
78600001

cm | 8x22  
**Euro | 1,94**



**spremi limone a leva**  
lemon juicer  
78600004  
**Euro 8,06**



**pinza per insalata**  
salad tong  
78600007

cm | 20,5  
**Euro | 2,62**



**cucchiaione in PBT**  
PBT cleaning scraper  
78600010  
**Euro 2,62**



**frusta piccola per uova**  
egg whisk  
78600014  
**Euro 2,42**



**tagliauovo**  
eggslicer  
78600017

cm | 16x9,5  
**Euro | 5,30**



**pinza multiuso**  
multipurpose tweezers food tongs  
78600002  
**Euro 3,26**



**grattugia lima doppio taglio**  
etching grater double-cut  
78600005

cm | 40,2  
**Euro | 6,06**



**pinza universale tonda**  
salad tong  
78600008

cm | 20  
**Euro | 2,42**



**mestolo in PBT**  
PBT ladle  
78600011  
**Euro 2,62**



**macina sale/pepe**  
pepper/salt mill  
78600015

cm | 5x11,5  
**Euro | 8,54**



**grattugia**  
grater  
78600018

cm | 6,5x18  
**Euro | 1,60**



**rotella tagliapizza**  
pizza cutter  
78600003  
**Euro 2,42**



**grattugia lima taglio fine**  
etching grater  
78600006

cm | 40,2  
**Euro | 6,06**



**pala forata in PBT**  
PBT slotted turner  
78600009

**Euro 2,62**



**spatola in PBT**  
PBT solid turner  
78600012  
**Euro 2,62**



**macina sale/pepe**  
pepper/salt mill  
78600016

cm | 6x21,5  
**Euro | 12,82**



**frusta**  
whisk  
78600019

cm | 28,5  
**Euro | 3,40**

# FAMILY FEELING



**schiumarola**  
skimmer  
78600020

cm | 35,5  
**Euro** | **4,96**



**schiacciapate**  
potato masher  
78600022

cm | 26,8  
**Euro** | **4,70**



**cucchiaione**  
solid spoon  
78600024

cm | 31,5  
**Euro** | **4,70**



**schiacciapate**  
potato masher  
78600026

cm | 24,3  
**Euro** | **3,26**



**grattugia**  
grater  
78600028

cm | 24  
**Euro** | **3,10**



**spremiaglio**  
garlic press  
78600030

cm | 18,5  
**Euro** | **5,44**



**sbucciatore orizzontale**  
Y peeler  
78600032

cm | 18  
**Euro** | **3,00**



**pala forata**  
slotted turner  
78600021

cm | 33,5  
**Euro** | **4,70**



**mestolo**  
ladle  
78600023

cm | 26,8  
**Euro** | **4,70**



**pala lasagne**  
solid turner  
78600025

cm | 33,5  
**Euro** | **4,70**



**rotella tagliapizza**  
pizza wheel  
78600027

cm | 18,5  
**Euro** | **3,26**



**apricatole con levacapsule**  
can opener  
78600029

cm | 20  
**Euro** | **6,16**



**pala dolce**  
cake server  
78600031

cm | 26,5  
**Euro** | **3,34**



**levatorsoli**  
apple corer  
78600033

cm | 20  
**Euro** | **2,52**



**pelapatate**  
peeler  
78600034  
cm | 19  
**Euro** | **2,34**



**pennello da cucina**  
brush  
78600036  
cm | 27,5  
**Euro** | **3,26**



**cestello cottura a vapore**  
steamer  
cod. | 78600038 | 78600039  
Ø cm | 14 | 18  
**Euro** | **6,22** | **6,94**



**spargifarina**  
flour sifter  
78600041  
Ø cm | 10  
**Euro** | **4,62**



**affetta mela**  
apple divider  
78002804  
cm | 17,5x10,5  
**Euro** | **3,00**



**grattugia piatta multitaglio**  
grater  
78600045  
**Euro** **4,08**



**rotella tagliapasta**  
pastry wheel  
78600035  
cm | 17,5  
**Euro** | **2,68**



**riduttore gas**  
pot mat  
78600037  
cm | 13x13  
**Euro** | **2,28**



**porzionatore gelato**  
ice cream spoon  
78600040  
Ø cm | 5,5  
**Euro** | **6,40**



**schiumarola a ragno**  
skimmer  
78600042  
Ø cm | 16  
**Euro** | **6,12**



**filtro con manico**  
tea ball infuser  
78600044  
cm | 17  
**Euro** | **2,52**



**grattugia multitaglio**  
grater  
78600046  
cm | 10,5x8x24,5h  
**Euro** | **5,78**

# FAMILY FEELING



imbuto  
funnel  
78600047  
**Euro 5,38**



sbucciatore orizzontale  
peeler  
78600049  
**Euro 2,52**



grattugia multitaglio  
grater  
78600051  
cm | 9x6,5x21h  
**Euro 5,54**



pinza  
tong  
78600053  
cm | 30,5  
**Euro 4,70**



cucchiaio in legno  
wood solid spoon  
78600055  
**Euro 4,12**



schiumarola in legno  
wood skimmer  
78600057  
**Euro 5,72**



affetta mela  
apple divider  
78600048  
**Euro 6,12**



termometro da cottura  
cooking thermometer  
78600050  
cm | 14  
**Euro 6,50**



grattugia a manovella  
cheese grater  
78600052  
cm | 20  
**Euro 12,86**



cucchiaio forato in legno  
wood slotted spoon  
78600054  
**Euro 4,22**



pala stretta in legno  
wood solid turner  
78600056  
**Euro 4,12**



colino  
strainer  
cod. | 78600058 | 78600059 | 78600060  
Ø cm | 12 | 16 | 20  
**Euro 5,10 | 7,62 | 10,72**



# MOLLE BUFFET

## BUFFET TONGS



### ACCIAIO 18/10

STAINLESS STEEL 18/10

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

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

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





**molla insalata**  
salad tongs  
58136620

cm | 20  
**Euro | 6,06**



**molla multuso**  
multi purpose tongs  
58137524

cm | 24  
**Euro | 6,44**



**molla dolce**  
cake tongs  
58136124

cm | 24  
**Euro | 6,44**



**molla spaghetti**  
spaghetti tongs  
58136924

cm | 24  
**Euro | 6,44**



**molla verdure**  
vegetables tongs  
58137424

cm | 24  
**Euro | 6,44**



**molla servizio**  
serving tongs  
58137224

cm | 24  
**Euro | 6,44**



**molla arrosto**  
roast meat tongs  
58136024

cm | 24  
**Euro | 6,44**



**molla universale**  
all purpose tongs  
58137324

cm | 24  
**Euro | 6,44**



**molla pane**  
bread tongs  
58136824

cm | 24  
**Euro | 6,44**



**forbice dolce**  
cake tongs  
581307..

cm | 16 | 20  
**Euro | 11,20 | 13,00**

# ACCESSORI

ACCESSORIES



## ACCIAIO

STAINLESS STEEL

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

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

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



**molla zucchero**  
sugar tongs  
50919100

cm | 11  
**Euro | 1,70**



**molla ghiaccio ELITE**  
ice tongs  
50918900

cm | 15  
**Euro | 7,08**



**molla ghiaccio dentata 18/10**  
ice tongs  
50919300

cm | 16  
**Euro | 9,04**



**molla ghiaccio**  
ice tongs  
50919200

cm | 13  
**Euro | 3,04**



**pinza affettati**  
sliced meat tongs  
50907100

cm | 10  
**Euro | 8,64**



**batticarne**  
meat mallet

cod.	50907306	50907315
gr	600	1500
<b>Euro</b>	<b>31,48</b>	<b>66,12</b>



**pinza cuoco punte piegate**  
german ton bend  
78500440

cm | 35  
**Euro | 9,76**



**pinza cuoco**  
chef bend

cod.	58818330	58818335	58818340
cm	30	35	40
<b>Euro</b>	<b>5,64</b>	<b>6,24</b>	<b>6,72</b>



**forbice professionale**  
professional scissor  
58734621  
**Euro 5,66**



**trinciapollo professionale**  
professional poultry shears  
58730923  
**Euro 9,86**



**frusta**  
whisk  
509164..

cm	25	30	35	40
<b>Euro</b>	<b>8,28</b>	<b>8,76</b>	<b>9,30</b>	<b>10,22</b>



**imbuto**  
funnel  
50907820

Ø cm | 20  
**Euro | 28,66**

# ACCESSORI

## ACCESSORIES



grattugia BARI  
cheese grater  
50908400  
**Euro 22,44**



coppetta  
bowl  
509117..  
Ø cm | 12x7,2h  
lt | 0,6  
**Euro 13,38**



passaverdura  
vegetable mill  
50905000  
**Euro 31,68**



mattarello **IN ESAURIMENTO**  
rolling **DISCONTINUED**  
50908148  
cm | 48  
**Euro 52,08**



colapasta  
colander  
301062..  
Ø cm | 22 | 24  
**Euro 52,96 | 56,70**  
Ø cm | 26\* | 28  
**Euro 65,72 | 75,06**

\*IN ESAURIMENTO  
\*DISCONTINUED



grattugia completa  
cheese grater  
50908700  
**Euro 11,98**



cono cinese  
chinois  
cod. | 78500350 | 78500351 | 78500352 | 78500353  
Ø cm | 13 | 17 | 19 | 20  
**Euro 14,80 | 22,12 | 24,66 | 28,52**



passabrodo  
strainer  
cod. | 71000106 | 71000114 | 71000116 | 71000118  
Ø cm | 6,3 | 13 | 16,5 | 18,5  
**Euro 6,00 | 11,28 | 20,32 | 23,24**



base per bastardella  
foot for mixing bowl  
50904022  
Ø cm | 22/28  
**Euro 15,04**



bastardella semisferica con maniglie  
semispheric-mixing bowl with handles  
509039..  
Ø cm | 22x12h | 28x15h  
lt | 3 | 6  
**Euro 40,34 | 59,92**



insalatiera base piana  
conical salad bowl  
509038..

Ø cm	16x7h	18x8h	22x10h
lt	1	1½	2½
<b>Euro</b>	<b>17,18</b>	<b>25,14</b>	<b>31,12</b>
Ø cm	24x11h	26x12h	28x13
lt	3½	4½	5½
<b>Euro</b>	<b>35,34</b>	<b>44,04</b>	<b>49,84</b>



vassoio ovale bordato TENDER  
edged oval tray  
538219..

cm	26x19	31x21	36x25	42x29	47x34
<b>Euro</b>	<b>11,64</b>	<b>14,18</b>	<b>17,62</b>	<b>23,68</b>	<b>30,40</b>



setaccio  
strainer

descr.	velo sugar		farina flour	
cod.	50905621	50905630	50905521	50905530
Ø cm	21	30	21	30
mm	1,5x1	1,5x1	2,5x1,4	2,5x1,4
<b>Euro</b>	<b>22,50</b>	<b>29,48</b>	<b>21,22</b>	<b>28,98</b>

descr.	pane bread			
cod.	50905730			
Ø cm	30			
mm	4x3			
<b>Euro</b>	<b>28,60</b>			



insalatiera conica bordata  
conical salad bowl  
509037..

Ø cm	16x6h	18x6,8h	20x7,2h
lt	½	¾	1
<b>Euro</b>	<b>9,76</b>	<b>12,60</b>	<b>15,22</b>
Ø cm	22x7,6h	24x9h	28x10h
lt	1¼	1¾	2¾
<b>Euro</b>	<b>18,20</b>	<b>21,20</b>	<b>27,04</b>



vassoio rettangolare TENDER  
rectangular tray  
538272..

cm	25x20	32x25	36x29	40x33	45x35
<b>Euro</b>	<b>13,32</b>	<b>18,40</b>	<b>21,90</b>	<b>24,36</b>	<b>32,98</b>



vassoio tondo cameriere TENDER  
round tray  
538259..

Ø cm	24	28	32	36
<b>Euro</b>	<b>10,10</b>	<b>12,90</b>	<b>14,96</b>	<b>16,98</b>

# SILICONE ORANGE



## ACCIAIO + SILICONE STAINLESS STEEL + SILICON

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

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

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



**cucchiaine**  
spoon  
72000255

cm | 33  
**Euro** | 9,54



**cucchiaine forato**  
slotted spoon  
72000256

cm | 33  
**Euro** | 9,54



**spatola forata**  
slotted spatula  
72000250

cm | 36  
**Euro** | 10,18



**pinza**  
tong  
72000251

cm | 30  
**Euro** | 10,02



**frusta**  
whisk  
72000252

cm | 30  
**Euro** | 5,26



**spatola**  
spatula  
72000253

cm | 28  
**Euro** | 5,84



**pennello**  
brush  
72000260

cm | 23  
**Euro** | 5,70



**mestolo**  
sauce ladle  
72000257

Ø cm | 8,4  
**Euro** | 9,88



**servispaghetti**  
spaghetti server  
72000259

cm | 32  
**Euro** | 9,08



**schiumarola**  
skimmer  
72000258

Ø cm | 10,6  
**Euro** | 9,68

# CHALET



## NYLON+ABS



CHALET FAMILY

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

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

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

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





**mestolo**  
sauce ladle  
524A20A0  
cm | 29,5  
**Euro** | 5,42



**cucchiaio forato**  
slotted spoon  
524A01A0  
cm | 31  
**Euro** | 5,42



**spatola forata**  
slotted spatula  
524A30A0  
cm | 31  
**Euro** | 5,42



**cucchiaio**  
spoon  
524A00A0  
cm | 31  
**Euro** | 5,42



**servispaghetti**  
spaghetti server  
524A70A0  
cm | 29,5  
**Euro** | 5,42

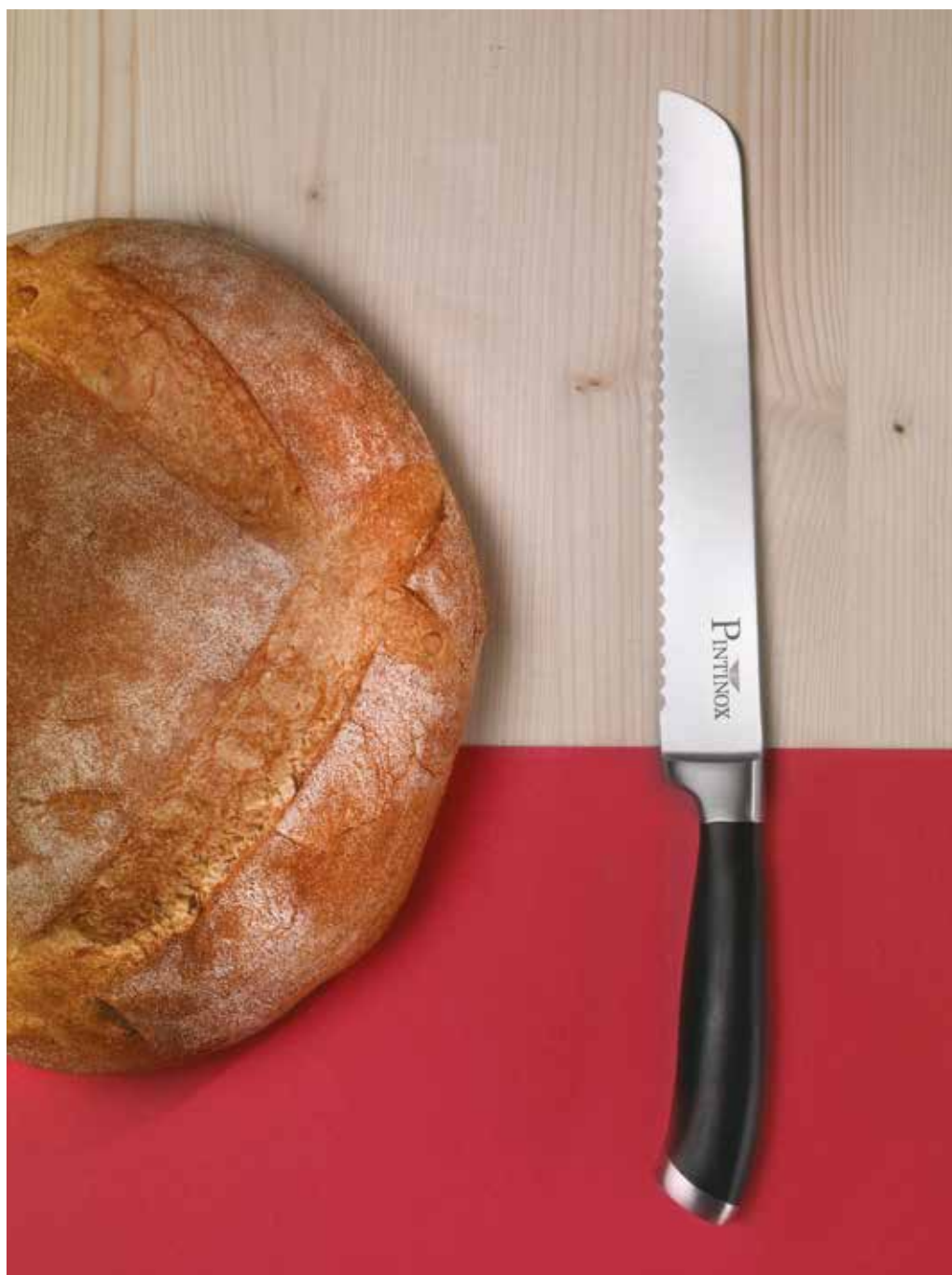


**spatola**  
spatula  
524A06A0  
cm | 31,5  
**Euro** | 5,42



**frusta**  
whisk  
524A80A0  
cm | 31,5  
**Euro** | 5,42

# PROFESSIONAL



## ACCIAIO STAINLESS STEEL

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

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

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





**manaretta**  
cleaver  
741000EG

blade cm | 18  
**Euro** | **25,00**



**coltello macellaio lama grande**  
buche's knife

cod.	741000E6	741000E7
blade cm	20	25
<b>Euro</b>	<b>22,42</b>	<b>27,18</b>



**coltello cucina orientale**  
japanese cook  
741000EI

blade cm | 18  
**Euro** | **23,82**



**coltello affettati**  
slicer knife  
741000EN

blade cm | 20  
**Euro** | **17,02**



**coltello bistecca con sega**  
full serration steak knife  
741000EU

blade cm | 12  
**Euro** | **11,52**



**coltello per filettare**  
fillet knife  
741000EP

blade cm | 20  
**Euro** | **17,02**



**coltello cucina**  
chef knife  
741000ET

blade cm | 12  
**Euro** | **11,52**



**coltello cucina**  
chef knife

cod.	741000EH	741000E1
blade cm	20	25
<b>Euro</b>	<b>20,40</b>	<b>23,82</b>



**coltello cucina**  
chef knife  
741000EL

blade cm | 15  
**Euro** | **19,06**



**coltello pane**  
bread knife

cod.	741000EM	741000E5
blade cm	20	28
<b>Euro</b>	<b>17,02</b>	<b>23,82</b>



**coltello disossatore**  
boning knife  
741000EO

blade cm | 15  
**Euro** | **17,02**



**coltello bistecca senza sega**  
fine edge steak knife  
741000EY

blade cm | 12  
**Euro** | **11,52**



**coltello spelucchino**  
paring knife

cod.	741000EV	741000E2
blade cm	9	10
<b>Euro</b>	<b>11,24</b>	<b>11,52</b>



**coltello verdura**  
peeling knife  
741000EZ

blade cm | 7,5  
**Euro** | **11,24**

# PROFESSIONAL



coltello salmone  
salmon knife  
741000ER

blade cm | 26  
**Euro** | **19,74**



coltello prosciutto  
ham-slicer

cod.	741000EQ	741000E4
blade cm	26	33
<b>Euro</b>	<b>18,24</b>	<b>21,78</b>



forchettone arrosto  
carving fork  
741000ES

blade cm | 18  
**Euro** | **16,38**



mezzaluna  
mancing knife  
741000EB

blade cm | 26  
**Euro** | **31,92**



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

6 knives with wood block:  
chef knife cm 20, bread knife cm 20,  
slicer knife cm 20, chef knife cm 12,  
paring knife cm 9, peeling knife cm 7,5  
741000EE  
**Euro 125,80**



punta grana  
parmesan cheese knife  
741000EX

blade cm | 12  
**Euro** | **16,38**



acciaino  
sharpener  
741000E3

cm | 24,5  
**Euro** | **21,10**



appendino magnetico  
aluminum magnet hanger  
741000ED

cm | 45  
**Euro** | **21,78**



ceppo legno con 6 coltelli bistecca  
senza sega  
6 steak knives with wood block  
741000EW  
**Euro 54,60**



ceppo legno con 6 coltelli bistecca  
con sega  
6 serrated steak knives with wood block  
741000EF  
**Euro 54,60**

## ACCIAIO+TPR STAINLESS STEEL+TPR

*Funzionalità e design nella cucina di tutti i giorni.*  
*Functionality and design in the everyday kitchen.*

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

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

Hardened and forged steel blade, ground with conical section.

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



coltello spelucchino  
paring knife  
748000EV

blade cm | 9  
**Euro** | **8,90**



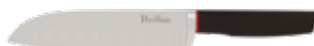
coltello multiuso  
multi-purpose knife  
748000ET

blade cm | 12  
**Euro** | **8,90**



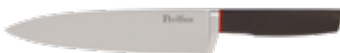
coltello affettati  
slicer knife  
748000EN

blade cm | 20  
**Euro** | **12,26**



coltello santoku  
santoku knife  
748000EI

blade cm | 17  
**Euro** | **14,80**



coltello cuina  
chef knife  
748000EL

blade cm | 19  
**Euro** | **14,32**



coltello pane  
bread knife  
748000EM

blade cm | 20  
**Euro** | **12,26**



# LIVING

# RICAMBI

SPARE PARTS



BLACK & WOOD	p. 209
CAPRI	p. 209
CAPRI FULL INDUCTION	p. 209
CHALET	p. 209
POWER	p. 209



pentola a pressione POWER  
pressure cooker

descr.	guarnizione lid rubber-ring
cod.	97100275
<b>Euro</b>	<b>5,30</b>
descr.	coperchio completo lid for pressure cooker
cod.	38005000
<b>Euro</b>	<b>41,32</b>
descr.	manico lid handle
cod.	97150845
<b>Euro</b>	<b>3,40</b>
descr.	maniglia pot handle
cod.	97150846
<b>Euro</b>	<b>1,80</b>
descr.	selettore selector
cod.	97100276
<b>Euro</b>	<b>1,32</b>



caffettiere CAPRI, CHALET, BLACK & WOOD  
coffee makers

descr.	imbuto loader		
cod.	97150640	97150641	97150642
mod.	1/2	1	3
<b>Euro</b>	<b>1,50</b>	<b>1,50</b>	<b>1,50</b>
cod.	97150644	97150646	97150647
mod.	6	9	12
<b>Euro</b>	<b>2,50</b>	<b>2,50</b>	<b>2,50</b>
descr.	guarnizione rubber ring		
cod.	97150650	97150651	97150652
mod.	1/2	1	3
<b>Euro</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>
cod.	97150653	97150654	97150655
mod.	6	9	12
<b>Euro</b>	<b>2,00</b>	<b>2,00</b>	<b>2,00</b>
descr.	filtro filter		
cod.	97150660	97150661	97150662
mod.	1/2	1	3
<b>Euro</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>
cod.	97150663	97150664	97150665
mod.	6	9	12
<b>Euro</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>



caffettiera CAPRI FULL INDUCTION  
coffee maker

descr.	imbuto loader	
cod.	97150643	97150645
mod.	3	6
<b>Euro</b>	<b>1,50</b>	<b>2,50</b>
descr.	guarnizione rubber ring	
cod.	97150652	97150653
mod.	3	6
<b>Euro</b>	<b>1,00</b>	<b>2,00</b>
descr.	filtro filter	
cod.	97150662	97150663
mod.	3	6
<b>Euro</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>

# RICAMBI

SPARE PARTS

# CONFEZIONI ESPOSITORI

PACKAGING DISPLAY



CONFEZIONI  
PACKAGING

p. 212

ESPOSITORI  
DISPLAY

p. 215



# CONFEZIONI

## PACKAGING



scatola regalo rossa  
red gift box  
92062036

pcs	16/24/30
cm	20x28x7h
<b>Euro</b>	<b>18,22</b>



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

descr.	cucch. moka moka spoon	cucch. caffè coffee spoon
pcs	6	6
<b>Euro</b>	<b>10,18</b>	<b>10,18</b>
descr.	forch. 3 spine pastry fork	
pcs	6	
<b>Euro</b>	<b>10,18</b>	



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

descr.	cucch. tav. table spoon	forch. tav. table fork
pcs	6	6
<b>Euro</b>	<b>12,04</b>	<b>12,04</b>
descr.	colt. tav. table knife	
pcs	6	
<b>Euro</b>	<b>12,04</b>	



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

descr.	forch. + cucch. servire serving fork + spoon
pcs	2
<b>Euro</b>	<b>12,04</b>
descr.	pala torta + 6 forch. 3 spine cake server + 6 pastry forks
pcs	7
<b>Euro</b>	<b>12,04</b>



scatola COMPACT PINTINOX  
box  
90511002

pcs	24
cm	25,5x10,5x7h
<b>Euro</b>	<b>3,58</b>



scatola COMPACT PINTI1929  
box  
90580002

pcs	24
cm	25,5x10,5x7h
<b>Euro</b>	<b>3,58</b>



scatola COMPACT LUXURY  
box  
90540002

pcs	24
cm	28x10,8x7,3h
<b>Euro</b>	<b>3,58</b>



IN ESAURIMENTO  
DISCONTINUED

scatola NEW COMPACT  
box  
90580086

pcs	49/75
cm	29x21,5x11,5h
<b>Euro</b>	<b>10,40</b>



astuccio CUTLERY MANUFACTURER  
box

cod.	92042226	92042227	92042229
pcs	24	49	75
<b>Euro</b>	<b>26,50</b>	<b>34,84</b>	<b>47,34</b>



scatola NEW CANETÈ BORDEAUX  
box

90580102

cm 21,2x26x5,7h

pcs | 24

**Euro | 10,02**



scatola NEW CANETÈ  
box

90580100

cm 21,2x26x5,7h

pcs | 24

**Euro | 10,02**



confezione regalo con panni LUXURY COLLECTION  
gift box with cloth holder

92042300

cm 23,5x28,5x7,4h

pcs | 16/24/30

**Euro | 62,08**



scatola regalo LUXURY  
gift box

92062037

cm 20x28x7h

pcs | 16/24/30

**Euro | 18,22**



bauletto legno wengé  
wenge wooden case

92061000

pcs | 24

cm 40,5x30,5x7,5h

**Euro | 43,64**



bauletto legno wengé con elastici  
wenge wooden case with elastics

92061001

pcs | 24

cm 35x25x6,5h

**Euro | 43,64**



bauletto legno wengé  
wenge wooden case

92061011

cm 57,5x37x9h

pcs | 49/75

**Euro | 90,58**



bauletto legno wengé  
wenge wooden case

92061010

pcs | 75

cm 48,5x33x11h

**Euro | 80,40**



bauletto legno wengé  
wenge wooden case

92061020

pcs | 126

cm 49x40,5x15h

**Euro | 117,32**



bauletto legno CUTLERY MANUFACTURER  
wooden case

92059049

cm 23,5x28,5x7,4h

pcs | 24/30/48

**Euro | 30,90**

# CONFEZIONI PACKAGING



chiave ....C...  
key

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

n. keys	120-599
models	qualsiasi whatever
moq	120
timing	12 gg lavorativi 12 working days
<b>Euro</b>	<b>1,68</b>

n. keys	600-999
models	qualsiasi whatever
moq	600
timing	12 gg lavorativi 12 working days
<b>Euro</b>	<b>1,28</b>

n. keys	≥1000
models	selez. in griglia selected in line
moq	24
timing	disp. immediata already available
<b>Euro</b>	<b>0,92</b>



cravatta ....E...  
cravatta

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

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

minimum	240 pcs
<b>Euro</b>	<b>0,30</b>



valve ....9...  
valve

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

minimum	120 pcs
<b>Euro</b>	<b>1,44</b>



cartellette PINTINOX  
coloured hang blister

cod.	90530016	90530017
colour	green	lillac
minimum	24 pcs	24 pcs
<b>Euro</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>

cod.	90530018	90530019
colour	fucsia	blue
minimum	24 pcs	24 pcs
<b>Euro</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>



etichetta bar code singola ....3...  
etichetta bar code singola

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

descr.	posate e coltelli cutlery and knives
pcs x master	48
minimum master	2
minimum pcs	480
<b>Euro</b>	<b>0,30</b>

descr.	caffè, moka, 3 spine tea-coffee spoons, moka spoons, pastry fork
pcs x master	60
minimum master	2
minimum pcs	480
<b>Euro</b>	<b>0,30</b>

# DYSPLAY ESPOSITORI



portaquartere PINTI1929  
4 pcs display  
99900035

pcs	15
cm	18,5x15x27h
<b>Euro</b>	<b>159,30</b>



portaquartere PINTINOX  
4 pcs display  
92903052

cm	15,5x14x10,2h
<b>Euro</b>	<b>15,42</b>



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

cm	20,5x9,6x29,5h
<b>Euro</b>	<b>39,00</b>



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

cm	39,5x30x13,8h
<b>Euro</b>	<b>8,76</b>



espositore ORANGE SPOT  
display  
99900053

pcs	45 ganci+ripiano
	45 hooks+shelf
cm	70x50x220h
<b>Euro</b>	<b>814,74</b>

struttura espositore ORANGE SPOT  
display

99900161  
**Euro 680,86**



ganci ORANGE SPOT  
hooks

99900056  
**Euro 7,46**



modulo portaposate ORANGE SPOT  
cutleries shelf display

99900057

pcs	14 nicchie
	14 slot
<b>Euro</b>	<b>203,70</b>



ripiano ORANGE SPOT  
shelf

99900160  
**Euro 117,68**

# ESPOSITORI

## DISPLAY



struttura espositore GDO  
display

cod.	99900120	99900121
cm	66,5x60x220h	100x60x220h
<b>Euro</b>	<b>447,68</b>	<b>530,16</b>
cod.	99900122	
cm	133x60x220h	
<b>Euro</b>	<b>584,58</b>	



ripiano con porta prezzo frontale GDO  
shelve with frontal datastrips

cod.	99900177	99900176
cm	66,5x50	100x50
<b>Euro</b>	<b>101,20</b>	<b>87,10</b>
cod.	99900175	
cm	133x50	
<b>Euro</b>	<b>100,52</b>	



barra per ganci GDO  
bar for hooks

cod.	99900144	99900145
cm	66,5	100
<b>Euro</b>	<b>39,66</b>	<b>37,96</b>
cod.	99900146	
cm	133	
<b>Euro</b>	<b>51,08</b>	



ganci 10 pezzi GDO  
hooks 10 pcs

99900147  
**Euro 101,48**



porta prezzo 10 pezzi GDO  
price holder 10 pcs

99900148  
**Euro 12,68**



base espositore pall box per posate con  
crowners personalizzati  
display

99900112

pcs	6 nicchie 6 nicchie
cm	60x40x87h
<b>Euro</b>	<b>443,92</b>



descr.	crowners pall box	crowners pall box
cod.	99900113	99900114
mod.	PALACE	PRIVILEGE
cm	60x113h	60x113h
<b>Euro</b>	<b>93,50</b>	<b>93,50</b>
descr.	crowners pall box	crowners pall box
cod.	99900115	99900116
mod.	SWING	MAITRE
cm	60x113h	60x113h
<b>Euro</b>	<b>93,50</b>	<b>93,50</b>



IN ESAURIMENTO  
DISCONTINUED

espositore per posate sfuse PINTI1929  
display

99900049

cm	50x50x181h
<b>Euro</b>	<b>400,28</b>



**IN ESAURIMENTO**  
DISCONTINUED

espositore curvo senza ganci  
bent display without hooks

99900027

cm | 100x44x200h

**Euro | 667,82**

ganci 50 pezzi  
hooks 50 pcs

99900032

**Euro 233,86**

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

99900036

**Euro 233,86**



pall box con bancale e crowner GDO  
pall box display

98800911

cm | 60x40x90h

**Euro | 90,12**



espositore da banco in legno 5 scomparti  
5-compartment wooden counter display

92903049

cm | 36x33x18,5h

**Euro | 22,00**



espositore con vassoio per posate  
cutlery display with trays

cm 50x50x201,5h

base con crowner  
base with crowner

99900193

cm | 50x50x20h

**Euro | 316,40**

ripiano  
shelf

99900169

cm | 48x28x4h

**Euro | 84,20**

colonna  
column

99900166

**Euro 192,30**

mensola lineare  
linear shelf

99900210

cm | 48x34,5

**Euro | 92,12**

mensola con ganci  
shelf with hooks

99900211

cm | 48x17,5

**Euro | 108,14**

ripiano per base  
base shelf

99900212

cm | 52x66

**Euro | 104,14**

vaschetta 5 scomparti  
5-compartment tray

99900213

**Euro 120,16**

# SERVIZI POSATE

## CUTLERY SET



COMPOSIZIONI STANDARD SERVIZI  
STANDARD CUTLERY SET COMPOSITION p. 220

FILO ORO  
GOLD p. 221

SERVIZI POSATE PINTI1929  
PINTI1929 CUTLERY SET BOXES p. 222

SERVIZI POSATE PINTINOX  
PINTINOX CUTLERY SET BOXES p. 223

SERVIZI POSATE LUXURY COLLECTION  
LUXURY COLLECTION CUTLERY SET BOXES p. 226



# COMPOSIZIONI STANDARD SERVIZI

## STANDARD CUTLERY SET COMPOSITION






















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

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
















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

















# GOLD FILLO ORO

ON STOCK

















							
		LEONARDO 0509	BERNINI 2069	SIRIO 2269	AMERICA 2249	SETTECENTO 2059	FILET 0549
	Cod.	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
	01	6,30	5,26	4,64	4,10	5,64	5,70
	02	6,30	5,26	4,64	4,10	5,64	5,70
	03	9,54	8,26	9,00	7,22	8,88	9,74
	04	6,18	5,26	4,64	4,10	5,50	5,50
	05	6,18	5,26	4,64	4,10	5,50	5,50
	06	9,42	8,26	8,82	7,22	8,76	9,74
	07	4,00	3,52	3,40	2,70	3,66	4,24
	08	4,00	3,52	3,26	2,70	3,66	4,06
	10	21,70	20,94	20,20	19,36	21,76	22,36
	11	10,56	9,48	9,20	8,80	9,86	10,42
	12	10,56	9,48	9,20	8,80	9,86	10,42
	17	5,10	3,84	3,66	3,26	3,96	4,48
	20	15,40	14,84	11,02	10,32	15,38	13,58
	S091	200,48	177,44	173,72	152,36	186,56	193,52
	0091	166,86	143,82	140,10	118,74	152,94	159,90

# PINTI1929

















	OCTAVIA 0860	SPATEN 1630	VITTORIALE 1640	CONCEPT 0450	INFINITO 0850	DUCALE 2910	RIALTO 2920	TECNA 0470	BYRON 0800	PALLADIUM 0590	LEONARDO 0500	EUCLIDE 0480
	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
 New Canetè Bordeaux 24 pz ...&B91	172,98	150,90	150,90	148,14	137,46	135,66	135,66	136,50	135,54	135,54	135,54	136,50
 New Canetè 24 pz ...&091	172,98	150,90	150,90	148,14	137,46	135,66	135,66	136,50	135,54	135,54	135,54	136,50
 scatola rossa   red box 16 pz ...&0SN	126,86	112,14	112,14	110,30	103,18	101,98	101,98	102,54	101,90	101,90	101,90	102,54
 scatola rossa   red box 24 pz ...&091	181,18	159,10	159,10	156,34	145,66	143,86	143,86	144,70	143,74	143,74	143,74	144,70
 new Compact 24 pz ...0091	166,54	144,46	144,46	141,70	131,02	129,22	129,22	130,06	129,10	129,10	129,10	130,06
 Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	189,46	167,38	167,38	164,62	153,94	152,14	152,14	152,98	152,02	152,02	152,02	152,98
 Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	385,68	336,94	336,94	331,28	-	-	-	308,14	306,22	306,22	306,22	308,14
 Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	598,34	542,80	542,80	524,18	-	-	-	494,56	492,64	492,64	492,64	494,56
 nuovo baul. legno   new wooden case 24 pz ...Y091	193,86	171,78	171,78	169,02	158,34	156,54	156,54	157,38	156,42	156,42	156,42	157,38
 nuovo baul. legno   new wooden case 30 pz ...Y0SE	218,10	194,10	194,10	193,02	181,86	178,38	178,38	179,70	178,74	178,74	178,74	-
 nuovo baul. legno   new wooden case 48 pz ...Y098	356,82	312,66	312,66	307,14	285,78	282,18	282,18	283,86	281,94	281,94	281,94	283,86
 baul. legno   wooden case 24 pz ...S091	206,60	184,52	184,52	181,76	171,08	169,28	169,28	170,12	169,16	169,16	169,16	170,12
 baul. legno   wooden case 49 pz ...S093	441,42	392,68	392,68	387,02	-	-	-	363,88	361,96	361,96	361,96	363,88
 baul. legno   wooden case 75 pz ...S095	641,58	586,04	586,04	567,42	-	-	-	537,80	535,88	535,88	535,88	537,80
 baul. legno   wooden case 126 pz ...S0TE	1.019,70	906,24	906,24	884,48	-	-	-	-	832,22	-	-	-

		MILLENIUM 2270	RITZ 2280	STILE 2400	ROMANINO 0650	COLISEUM 2340	CAPITOLIUM 2350	BERNINI 2060	TRUMPET 2070	LIBERTY 1660	SAVOY 1700	PALACE 1690	PALACE MARTELLATO 1680	CASALI 2100	EXCELSIOR 1460
		Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
	New Canetè Bordeaux 24 pz ...&B91	143,58	143,58	121,02	118,50	114,54	114,54	117,18	113,34	117,90	115,74	115,74	88,74	111,54	114,66
	New Canetè 24 pz ...&O91	143,58	143,58	121,02	118,50	114,54	114,54	117,18	113,34	117,90	115,74	115,74	88,74	111,54	114,66
	scatola regalo rossa 16 pz ...\$0SN	107,26	107,26	92,22	90,54	87,90	87,90	89,66	87,10	90,14	88,70	88,70	70,70	85,90	87,98
	scatola regalo rossa 24 pz ...\$091	151,78	151,78	129,22	126,70	122,74	122,74	125,38	121,54	126,10	123,94	123,94	96,94	119,74	122,86
	New Compact 24 pz ...0091	137,14	137,14	114,58	112,06	108,10	108,10	110,74	106,90	111,46	109,30	109,30	82,30	105,10	108,22
	New Compact 49 pz ...0093	298,46	298,46	255,12	246,50	-	-	244,52	-	248,92	244,60	244,60	-	233,24	237,86
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	160,06	160,06	137,50	134,98	131,02	131,02	133,66	129,82	134,38	132,22	132,22	105,22	128,02	131,14
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	322,90	322,90	279,56	270,94	-	-	268,96	-	273,36	269,04	269,04	-	257,68	262,30
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	518,08	518,08	444,02	437,08	-	-	433,98	-	439,50	433,74	433,74	-	416,62	422,28
	nuovo baul. legno   new wooden case 24 pz ...Y091	164,46	164,46	141,90	139,38	135,42	135,42	138,06	134,22	138,78	136,62	136,62	109,62	132,42	135,54
	nuovo baul. legno   new wooden case 30 pz ...Y0SE	185,58	185,58	162,30	156,42	151,62	151,62	154,26	153,42	160,74	152,82	152,82	124,38	148,62	-
	nuovo baul. legno   new wooden case 48 pz ...Y098	298,02	298,02	252,90	247,86	239,94	239,94	245,22	237,54	246,66	242,34	242,34	188,34	233,94	240,18
	baul. legno   wooden case 24 pz ...S091	177,20	177,20	154,64	152,12	148,16	148,16	150,80	146,96	151,52	149,36	149,36	122,36	145,16	148,28
	baul. legno   wooden case 49 pz ...S093	378,64	378,64	335,30	326,68	-	-	324,70	-	329,10	324,78	324,78	-	313,42	318,04
	baul. legno   wooden case 75 pz ...S095	561,32	561,32	487,26	480,32	-	-	477,22	-	482,74	476,98	476,98	-	459,86	465,52
	baul. legno   wooden case 126 pz ...S0TE	853,74	853,74	-	723,14	-	-	731,56	-	735,76	-	714,46	-	710,34	-

PINTINOX

	TREND 1670	EXPO 2040	SIRIO 2260	ROMA 2200	SOLARIS 2170	FILET 0540	SABRINA 2090	MAITRE 2010	BRISTOL 2140	AMERICA 2240	HOTEL 2020	BRASILIA 2230	MARTE 0150	BETA 1710
	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
 New Canetè Bordeaux 24 pz ...&B91	110,58	112,26	112,26	112,26	105,18	112,26	108,06	106,14	97,38	94,26	94,26	94,26	59,34	92,22
 New Canetè 24 pz ...&O91	110,58	112,26	112,26	112,26	105,18	112,26	108,06	106,14	97,38	94,26	94,26	94,26	59,34	92,22
 scatola regalo rossa 16 pz ...\$OSN	85,26	86,38	86,38	86,38	81,66	86,38	83,58	82,30	76,46	74,38	74,38	74,38	51,10	73,02
 scatola regalo rossa 24 pz ...\$O91	118,78	120,46	120,46	120,46	113,38	120,46	116,26	114,34	105,58	102,46	102,46	102,46	67,54	100,42
 New Compact 24 pz ...0091	104,14	105,82	105,82	105,82	98,74	105,82	101,62	99,70	90,94	87,82	87,82	87,82	52,90	85,78
 New Compact 49 pz ...0093	231,32	-	233,82	233,82	219,66	233,82	225,42	221,58	203,34	197,10	197,10	197,10	-	193,02
 Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	127,06	128,74	128,74	128,74	121,66	128,74	124,54	122,62	113,86	110,74	110,74	110,74	75,82	108,70
 Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	255,76	-	258,26	258,26	244,10	258,26	249,86	246,02	227,78	221,54	221,54	221,54	-	217,46
 Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	416,62	-	422,20	422,20	393,88	422,20	407,08	401,80	368,84	357,80	357,80	357,80	-	350,36
 nuovo baul. legno   new wooden case 24 pz ...Y091	131,46	133,14	133,14	133,14	126,06	133,14	128,94	127,02	118,26	115,14	115,14	115,14	80,22	113,10
 nuovo baul. legno   new wooden case 30 pz ...Y0SE	147,66	148,50	148,50	148,50	141,42	148,50	144,30	140,34	131,58	127,62	128,46	127,62	88,38	125,10
 nuovo baul. legno   new wooden case 48 pz ...Y098	232,02	235,38	235,38	235,38	221,22	235,38	226,98	223,14	205,62	199,38	199,38	199,38	129,54	195,30
 baul. legno   wooden case 24 pz ...S091	144,20	145,88	145,88	145,88	138,80	145,88	141,68	139,76	131,00	127,88	127,88	127,88	92,96	125,84
 baul. legno   wooden case 49 pz ...S093	311,50	-	314,00	314,00	299,84	314,00	305,60	301,76	283,52	277,28	277,28	277,28	-	273,20
 baul. legno   wooden case 75 pz ...S095	459,86	-	465,44	465,44	437,12	465,44	450,32	445,04	412,08	401,04	401,04	401,04	-	393,60
 baul. legno   wooden case 126 pz ...S0TE	683,70	-	700,34	698,38	671,78	698,38	682,82	648,94	629,72	605,34	-	605,34	-	600,84

PINTINOX

		GAMMA 2150	ISCHIA 2250	TEMA 2120	WAVE 2610	AIDA 1380	AUSTRALIA 2 1400	DOLPHIN 1360	VALENICA 0350	UNO 1410	SUPERGA 0310	CAMBRIDGE 071M	PUNTO 1220	ECOBAGUETTE 0280	SNAKE 1140	TUBE 1120
		Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
	New Canetè Bordeaux 24 pz ...&B91	92,22	94,98	91,38	77,94	83,34	83,34	85,26	64,62	80,70	76,38	64,62	62,10	61,38	61,62	56,46
	New Canetè 24 pz ...&091	92,22	94,98	91,38	77,94	83,34	83,34	85,26	64,62	80,70	76,38	64,62	62,10	61,38	61,62	56,46
	scatola regalo rossa 16 pz ...\$05N	73,02	74,86	72,46	63,50	67,10	67,10	68,38	54,62	65,34	62,46	54,62	52,94	52,46	52,62	49,18
	scatola regalo rossa 24 pz ...\$091	100,42	103,18	99,58	86,14	91,54	91,54	93,46	72,82	88,90	84,58	72,82	70,30	69,58	69,82	64,66
	New Compact 24 pz ...0091	85,78	88,54	84,94	71,50	76,90	76,90	78,82	58,18	74,26	69,94	58,18	55,66	54,94	55,18	50,02
	New Compact 49 pz ...0093	193,02	198,54	191,70	167,18	174,50	174,50	-	135,90	169,22	159,42	135,90	-	-	-	-
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	108,70	111,46	107,86	94,42	99,82	99,82	101,74	81,10	97,18	92,86	81,10	78,58	77,86	78,10	72,94
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	217,46	222,98	216,14	191,62	198,94	198,94	-	160,34	193,66	183,86	160,34	-	-	-	-
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	350,36	362,68	355,40	299,04	322,84	321,96	-	253,12	316,68	298,48	253,12	-	-	-	-
	nuovo baul. legno   new wooden case 24 pz ...Y091	113,10	115,86	112,26	98,82	104,22	104,22	106,14	85,50	101,58	97,26	85,50	82,98	82,26	82,50	77,34
	nuovo baul. legno   new wooden case 30 pz ...Y095	125,10	126,30	-	109,38	114,78	114,78	118,38	94,14	111,06	105,90	94,14	90,18	90,42	-	84,54
	nuovo baul. legno   new wooden case 48 pz ...Y098	195,30	200,82	193,62	166,74	177,54	177,54	181,38	140,10	172,26	163,62	140,10	135,06	133,62	134,10	123,78
	baul. legno   wooden case 24 pz ...S091	125,84	128,60	125,00	111,56	116,96	116,96	118,88	98,24	114,32	110,00	98,24	95,72	95,00	95,24	90,08
	baul. legno   wooden case 49 pz ...S093	273,20	278,72	271,88	247,36	254,68	254,68	-	216,08	249,40	239,60	216,08	-	-	-	-
	baul. legno   wooden case 75 pz ...S095	393,60	405,92	398,64	342,28	366,08	365,20	-	296,36	359,92	341,72	296,36	-	-	-	-
	baul. legno   wooden case 126 pz ...S0TE	600,84	609,80	-	-	555,24	-	-	-	-	505,62	-	-	-	-	-

















## LUXURY COLLECTION

													
	INFINITO TREASURE GOLD 19A0	INFINITO TREASURE BRONZE 19B0	INFINITO TREASURE TITANIUM 19C0	INFINITO TREASURE TOTAL BLACK 19D0	OLIVIA TREASURE BRONZE 14B0	OLIVIA TREASURE TITANIUM 14C0	SETTECENTO TREASURE BRONZE 08B0	SETTECENTO TREASURE TITANIUM 08C0	SETTECENTO TREASURE TOTAL BLACK 1AD0	SYNTHESIS TREASURE BRONZE 15B0	SYNTHESIS TREASURE TITANIUM 15C0	PALACE MARTELLATO TREASURE HONEY 11G0	PALACE MARTELLATO TREASURE COPPER 11H0
	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
 nuovo baul. legno   new wooden case 24 pz ...Y091	315,54	400,38	400,38	282,06	410,94	410,94	393,30	393,30	283,14	388,02	388,02	252,42	252,42
 baul. legno   wooden case 24 pz ...S091	328,28	413,12	413,12	294,80	423,68	423,68	406,04	406,04	295,88	400,76	400,76	265,16	265,16
 baul. legno   wooden case 75 pz ...S095	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
 scat. regalo Luxury   Luxury gift box 24 pz ...Z091	302,86	387,70	387,70	269,38	398,26	398,26	380,62	380,62	270,46	375,34	375,34	239,74	239,74
 scat. regalo   gift box 24 pz ...7091	346,72	431,56	431,56	313,24	442,12	442,12	424,48	424,48	314,32	419,20	419,20	283,60	283,60

## LUXURY COLLECTION

													
	PALACE MARTELLATO TREASURE TOTAL BLACK 1TD0	PALACE MARTELLATO TREASURE GREY 1TI0	PALACE TREASURE TXT TITANIUM 2BC0	BRAMANTE TREASURE 50/50 BLACK 1CE0	ELLADE TREASURE 50/50 BLACK 1DF0	VITTORIALE STONE WASHED 1642	LEONARDO STONE WASHED 0502	PALACE STONE WASHED 1692	CASALI STONE WASHED 2102	PALACE TXT 1693	CASALI TXT 2103	VITTORIALE ALCHIMIQUE GOLD 0VA2	VITTORIALE ALCHIMIQUE BRONZE 0WB2
	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
 nuovo baul. legno   new wooden case 24 pz ...Y091	252,42	252,42	472,50	490,74	487,02	190,86	177,18	155,82	152,22	242,70	200,46	353,22	428,10
 baul. legno   wooden case 24 pz ...S091	265,16	265,16	485,24	503,48	499,76	203,60	189,92	168,56	164,96	255,44	213,20	365,96	440,84
 baul. legno   wooden case 75 pz ...S095	-	-	-	-	-	648,26	603,66	540,44	524,72	836,92	689,16	1.201,60	1.447,48
 scat. regalo Luxury   Luxury gift box 24 pz ...Z091	239,74	239,74	459,82	478,06	474,34	178,18	164,50	143,14	139,54	230,02	187,78	340,54	415,42
 scat. regalo   gift box 24 pz ...7091	283,60	283,60	503,68	521,92	518,20	222,04	208,36	187,00	183,40	273,88	231,64	384,40	459,28

## LUXURY COLLECTION

											
	SETTECENTO ALCHIMIQUE TITANIUM 0JC4	SETTECENTO ALCHIMIQUE BRONZE 0JB4	PALACE ALCHIMIQUE TITANIUM 0ZC2	CASALI ALCHIMIQUE GOLD 0YA2	CASALI ALCHIMIQUE BRONZE 0YB2	CASALI ALCHIMIQUE TITANIUM 0YC2	PALLADIUM MYSTIQUE 0596	MILLENIUM MYSTIQUE 2276	BERNINI MYSTIQUE 2066	TUBE MYSTIQUE 1126	DINNER MYSTIQUE R046
	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
 nuovo baul. legno   new wooden case 24 pz ...Y091	422,22	422,22	414,42	320,10	411,42	411,42	189,54	198,30	172,26	113,94	107,46
 baul. legno   wooden case 24 pz ...S091	434,96	434,96	427,16	332,84	424,16	424,16	202,28	211,04	185,00	126,68	120,20
 baul. legno   wooden case 75 pz ...S095	1.428,68	1.428,68	1.410,08	1.094,92	1.396,52	1.396,52	638,84	666,52	582,78	-	-
 scat. regalo Luxury   Luxury gift box 24 pz ...Z091	409,54	409,54	401,74	307,42	398,74	398,74	176,86	185,62	159,58	101,26	94,78
 scat. regalo   gift box 24 pz ...7091	453,40	453,40	445,60	351,28	442,60	442,60	220,72	229,48	203,44	145,12	138,64

# CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

## GENERAL SALES CONDITIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PINTINOX  
RETAIL  
2026

---