

PINTINOX | FINE DINING



FINE  
DINING



PINTINOX

SINCE 1929

FINE  
DINING

20  
23

HORECA  
PREMIUM  
SELECTION

6 INTRODUZIONE

**8 POSATE**

10 AUDREY

18 HIVE

22 HEAVEN

26 BRAMANTE

32 ELLADE

38 INFINITO

44 DUCALE

50 RIALTO

56 NUMA

60 WESTMINSTER

66 CAPITOLIUM

72 COLISEUM

78 STILE

84 NEW YORK

88 ARGENTATURA

**90 SHOW COOKING**

92 3.0

96 PADELLA AUDREY

100 COLTELLI BISTECCA

102 APPOGGIO PER POSATE

104 CLOCHE

106 ACCESSORI

108 EXECUTIVE

112 SPUC

INTRODUCTION

**CUTLERY**

AUDREY

HIVE

HEAVEN

BRAMANTE

ELLADE

INFINITO

DUCALE

RIALTO

NUMA

WESTMINSTER

CAPITOLIUM

COLISEUM

STILE

NEW YORK

SILVER PLATED

**SHOW COOKING**

3.0

AUDREY FRYING PAN

STEAK KNIVES

CUTLERY REST

CLOCHE

ACCESSORIES

EXECUTIVE

SPUC



# INTRODUZIONE

## Introduction Fine Dining

“

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

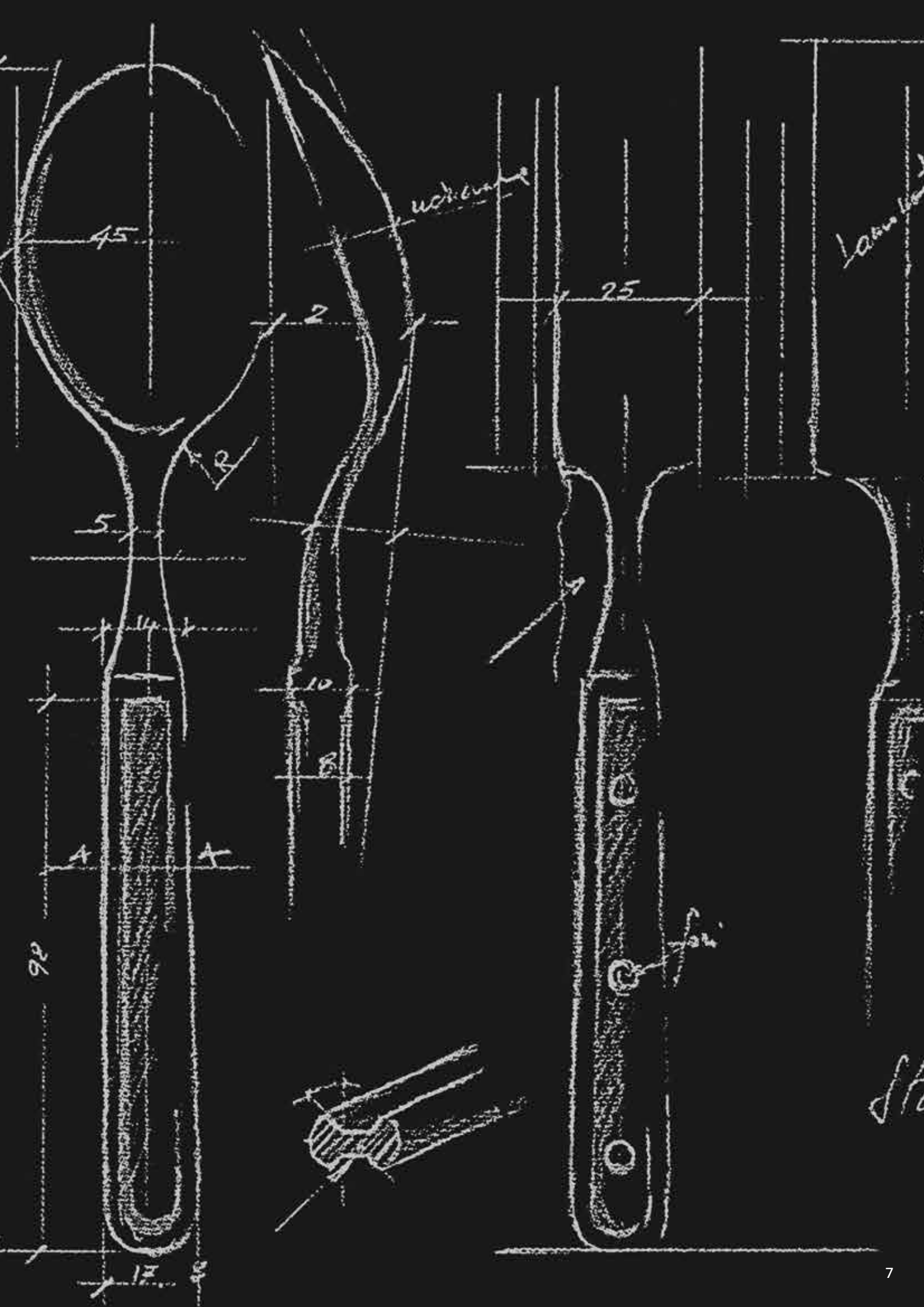
”

“

Since 1929, Pinti Inox has produced items for the table and kitchen, dedicated to the home and catering worlds. Our brand has always been synonymous with quality materials, innovative technology, research and development. These characteristics take form and substance in the products contained in the Fine Dining collection, dedicated to the Professional Catering sphere and, in particular, to all Professionals seeking excellence.

”





# POSATE

Cutlery  
Fine Dining

“

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

”

“

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

”



# POSATE



# AUDREY

forged

## Design Marcello Ziliani.

Con Audrey si ha la sensazione di avere in mano degli oggetti preziosi ma che non intimidiscono, che anzi comunicano una sensazione di piacevolezza e di confort. L'obiettivo era trovare la risposta efficace a ogni singola istanza senza che questa comportasse ricadute negative sulle altre. Il linguaggio formale trasmette eleganza e raffinatezza, caratteristiche esaltate dalle linee fluide, morbide e allungate che trovano nella sezione laterale la nota di originalità grazie alla variazione di spessore chiaramente percepibile in prossimità del colletto.

## Design Marcello Ziliani.

Audrey offers the feeling of holding precious but unthreatening objects, which actually convey a sense of pleasantness and comfort. The goal was to find a response to each need without the latter affecting the others negatively. These features are heightened by the fluid and soft lines whose uniqueness lies in the lateral section due to the change of thickness in proximity of the collar.





# AUDREY



Forchetta tavola  
*Table fork*  
cod. 16500002  
cm  
21,1

Coltello tavola  
*Table knife*  
cod. 16500003  
cm  
23,5

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

Cucchiaino tavola  
*Table spoon*  
cod. 16500001  
cm  
21,5

Forchetta frutta  
*Dessert fork*  
cod. 16500005  
cm  
18,0

Coltello frutta  
*Dessert knife*  
cod. 16500006  
cm  
20,0

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

Cucchiaino frutta  
*Dessert spoon*  
cod. 16500004  
cm  
18,0



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

Cucchiaino moka  
*Moka spoon*  
cod. 16500008  
cm  
11,0



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

# AUDREY



Forchetta dolce  
*Pastry fork*  
cod. 16500017  
cm  
15,6

Coltello burro  
*Butter spreader*  
cod. 16500025  
cm  
15,9

Cucchiaio brodo/riso  
*Soup/rice spoon*  
cod. 16500039  
cm  
18,0

Coltello pesce\*  
*Fish knife*  
cod. 16500029  
cm  
19,2

Coltello bistecca  
lama liscia  
*Fine edge*  
*steak knife*  
cod. 165000EY  
cm  
23,5

Coltello bistecca  
lama seghettata  
*Full serration*  
*steak knife*  
cod. 165000EU  
cm  
23,5



Coppia di bacchette  
*Chopsticks*  
cod. 165000E3  
cm  
24,0



Appoggio per bacchette  
e cucchiaio  
*Rest*  
cod. 57010500  
cm  
8,4x3,3x1,2 h

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



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weight</i>	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,5	forged	6,44
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1	forged	6,44
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	forged	8,50
D3	colt. tav. standing kinfe <i>table standing knife</i>	23,4	forged	8,50
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	forged	6,32
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	forged	6,32
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged	8,38
F6	colt. frutta standing kinfe <i>dessert standing knife</i>	19,8	forged	8,38
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	forged	5,00
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	forged	4,30
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,6	forged	5,16
25	coltello burro <i>spreader</i>	15,9	forged	8,18
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	18,6	forged	6,44
39	cucchiaino brodo/riso <i>soup/rice spoon</i>	18,0	forged	6,44
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,2	forged	6,44
EY	coltello bistecca lama liscia <i>fine edge steak knife</i>	23,5	forged	10,12
EU	colt. bist. lama seghettata <i>full serration steak knife</i>	23,5	forged	10,12
E3	coppia di bacchette <i>chopsticks</i>	24,0	forged	6,20
Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro	
57010500	appoggio per bacchette e cucchiaino <i>rest</i>	8,4x3,3x1,2 h	2,78	



AUDREY

**Set Orientale:**

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

**Asian Set:**

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

cod. 165000F5

Euro 31,72

# AUDREY

Design  
Marcello Ziliani

“

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

Marcello Ziliani

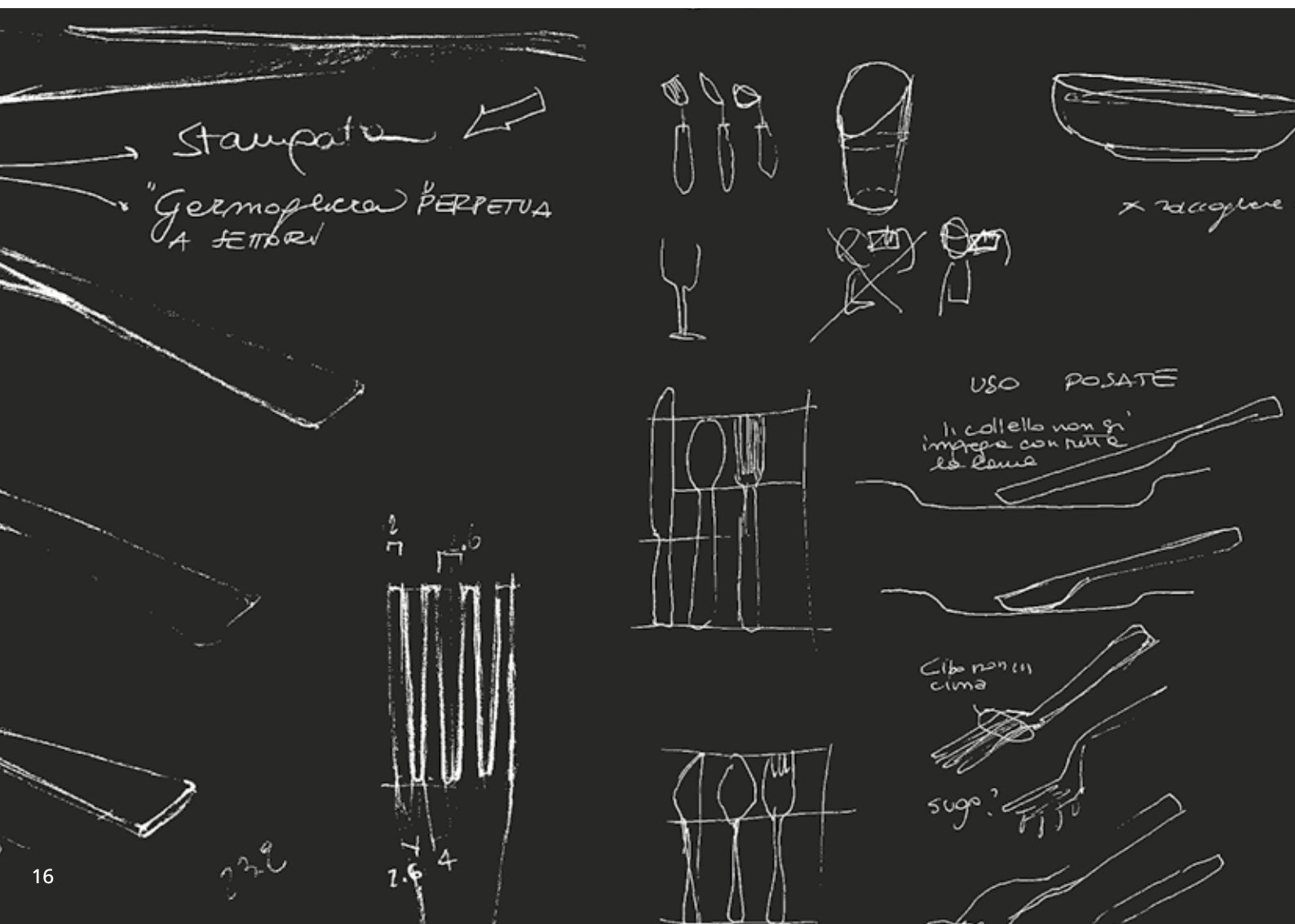
“

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

Marcello Ziliani

“

“







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

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

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

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





# HIVE



Forchetta tavola  
*Table fork*  
cod. 2L\_00002  
cm  
21,0

Coltello tavola  
*Table knife*  
cod. 2L\_00003  
cm  
23,0

Cucchiaino tavola  
*Table spoon*  
cod. 2L\_00001  
cm  
21,0

Forchetta frutta  
*Dessert fork*  
cod. 2L\_00005  
cm  
18,0

Coltello frutta  
*Dessert knife*  
cod. 2L\_00006  
cm  
20,0

Cucchiaino frutta  
*Dessert spoon*  
cod. 2L\_00004  
cm  
18,0






Cucchiaino caffè  
*Tea-coffee spoon*  
cod. 2L\_00007  
cm  
16,0

Forchetta dolce  
*Pastry fork*  
cod. 2L\_00017  
cm  
16,0

Spalmaburro  
*Butter spreader*  
cod. 2L\_00025  
cm  
11,0

Coppia bacchette  
*Chopstick*  
cod. 2L\_000E3  
cm  
22,0



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

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,0	forged	9,06
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	forged	9,06
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged	9,06
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	forged	8,90
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	forged	8,90
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,7	forged	8,90
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	forged	7,56
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0	forged	7,64
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	11,0	forged	8,74
E3	coppia di bacchette <i>chopstick</i>	22,0	forged	7,40

# HEAVEN

forged

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

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





# HEAVEN



Forchetta tavola  
*Table fork*

cod. 00700002

cm

21,0



Coltello tavola  
*Table knife*

cod. 00700003

cm

23,0



Cucchiaino tavola  
*Table spoon*

cod. 00700001

cm

21,0

Cucchiaino brodo  
*Soup spoon*

cod. 00700039

cm

18,0



Forchetta frutta

*Dessert fork*

cod. 00700005

cm

18,0

Coltello frutta

*Dessert knife*

cod. 00700006

cm

20,0



Cucchiaino frutta

*Dessert spoon*

cod. 00700004

cm

18,0



Cucchiaino caffè

*Tea-coffee spoon*

cod. 00700007

cm

15,0



Cucchiaino moka

*Moka spoon*

cod. 00700008

cm

11,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	forged	4,44
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	forged	4,44
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged	6,90
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	forged	4,34
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	forged	4,34
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged	6,80
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	forged	3,50
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	forged	3,30
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,0	forged	4,44



# BRAMANTE

forged

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

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

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

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





# BRAMANTE



Forchetta tavola  
*Table fork*  
cod. 07800002  
cm  
21,1

Coltello tavola  
*Table knife*  
cod. 07800003  
cm  
23,5



Cucchiaino tavola  
*Table spoon*  
cod. 07800001  
cm  
20,8

Cucchiaino brodo  
*Soup spoon*  
cod. 07800039  
cm  
18,2



Forchetta frutta  
*Dessert fork*  
cod. 07800005  
cm  
18,4

Coltello frutta  
*Dessert knife*  
cod. 07800006  
cm  
21,3



Cucchiaino frutta  
*Dessert spoon*  
cod. 07800004  
cm  
18,4



Cucchiaino caffè  
*Tea-coffee spoon*  
cod. 07800007  
cm  
15,5



Cucchiaino moka  
*Moka spoon*  
cod. 07800008  
cm  
12,4

# BRAMANTE

Forchetta dolce  
*Pastry fork*  
cod. 07800017  
cm  
16,4

Pala torta  
*Cake server*  
cod. 07800020  
cm  
25,2

Forchetta pesce  
*Fish fork*  
cod. 07800028  
cm  
18,6

Coltello pesce  
*Fish knife*  
cod. 07800029  
cm  
20,6

Mestolo  
*Soup ladle*  
cod. 07800010  
cm  
27,2

Forchettone  
*Serving fork*  
cod. 07800012  
cm  
24,0

Cucchiaione  
*Serving spoon*  
cod. 07800011  
cm  
23,8

Mestolo salsa  
*Sauce ladle*  
cod. 07800013  
cm  
17,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,8	forged	14,16
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1	forged	14,16
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	forged	14,16
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,4	forged	13,04
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,4	forged	13,04
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,3	forged	13,24
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,5	forged	11,60
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,4	forged	11,34
10	mestolo <i>soup ladle</i>	27,2	forged	33,32
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	23,8	forged	20,84
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0	forged	20,84
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5	forged	17,50
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,4	forged	12,84
20	pala torta <i>cake server</i>	25,2	forged	27,98
39	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	18,2	forged	13,30
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,6	forged	13,98
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6	forged	13,98



# ELLADE

forged

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

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

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

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

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

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







# ELLADE



Forchetta tavola  
*Table fork*  
cod. 07900002  
cm  
21,1

Coltello tavola  
*Table knife*  
cod. 07900003  
cm  
24,0



Cucchiaino tavola  
*Table spoon*  
cod. 07900001  
cm  
21,2

Cucchiaino brodo  
*Soup spoon*  
cod. 07900039  
cm  
17,9



Forchetta frutta  
*Dessert fork*  
cod. 07900005  
cm  
18,4

Coltello frutta  
*Dessert knife*  
cod. 07900006  
cm  
21,7



Cucchiaino frutta  
*Dessert spoon*  
cod. 07900004  
cm  
18,7

Cucchiaino caffè  
*Tea-coffee spoon*  
cod. 07900007  
cm  
15,5



Cucchiaino moka  
*Moka spoon*  
cod. 07900008  
cm  
12,5



# ELLADE



Forchetta dolce  
*Pastry fork*  
cod. 07900017  
cm  
16,4

Pala torta  
*Cake server*  
cod. 07900020  
cm  
24,6

Spalmaburro  
*Butter spreader*  
cod. 07900025  
cm  
15,9

Forchetta pesce  
*Fish fork*  
cod. 07900028  
cm  
18,6

Coltello pesce  
*Fish knife*  
cod. 07900029  
cm  
20,6



Mestolo salsa  
*Sauce ladle*  
cod. 07900013  
cm  
18,9



Mestolo  
*Soup ladle*  
cod. 07900010  
cm  
27,2

Cucchiaione  
*Serving spoon*  
cod. 07900011  
cm  
24,4

Forchettone  
*Serving fork*  
cod. 07900012  
cm  
24,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,2	forged	13,88
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1	forged	13,88
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0	forged	14,40
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,7	forged	12,78
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,4	forged	12,78
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,7	forged	13,24
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,5	forged	11,40
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,5	forged	11,14
10	mestolo <i>soup ladle</i>	27,2	forged	32,66
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,4	forged	20,46
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,5	forged	20,46
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,9	forged	17,12
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,4	forged	12,36
20	pala torta <i>cake server</i>	24,6	forged	27,46
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	15,9	forged	11,02
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,9	forged	13,16
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,6	forged	13,72
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6	forged	13,72



# INFINITO

forged

## Design Daniele Ardisson.

La massima espressione del design italiano concentrata in una posata. La particolare sezione a otto rovesciato, simbolo matematico di "infinito", toglie peso alla struttura, rendendo la posata leggera e bilanciata nonostante l'elevatissimo spessore.

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

## Design Daniele Ardisson.

The ultimate expression of Italian design concentrated in cutlery. The particular inverted figure eight profile, as the mathematical symbol for infinity, takes the weight off the structure, rendering the cutlery light and balanced despite the great thickness.

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





# INFINITO



Forchetta tavola  
*Table fork*  
cod. 08500002  
cm  
21,0

Coltello tavola  
*Table knife*  
cod. 08500003  
cm  
23,5

Cucchiaino tavola  
*Table spoon*  
cod. 08500001  
cm  
21,0

Forchetta frutta  
*Dessert fork*  
cod. 08500005  
cm  
18,1

Coltello frutta  
*Dessert knife*  
cod. 08500006  
cm  
21,2

Cucchiaino frutta  
*Dessert spoon*  
cod. 08500004  
cm  
18,0



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



Cucchiaino moka  
*Moka spoon*  
cod. 08500008  
cm  
11,0

# INFINITO



Cucchiaio brodo  
*Soup spoon*  
cod. 08500039  
cm  
18,1

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

Cucchiaio gourmet  
*Gourmet spoon*  
cod. 08500038  
cm  
22,1

Coltello pesce  
*Fish knife*  
cod. 08500029  
cm  
21,7



Forchetta pesce  
*Fish fork*  
cod. 08500028  
cm  
19,0



Coltello  
spalmaburro  
*Spreader*  
cod. 08500025  
cm  
19,6



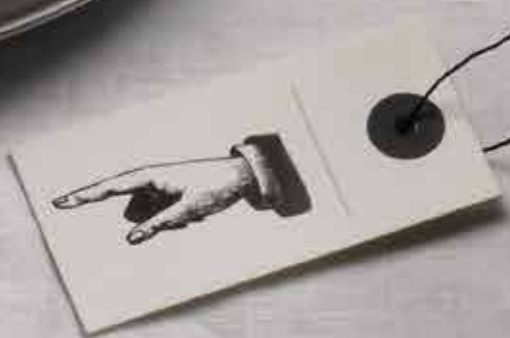
Forchetta dolce  
*Pastry fork*  
cod. 08500017  
cm  
16,6







Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weight</i>	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	forged	5,22
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	forged	5,22
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	forged	6,88
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	forged	5,10
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,1	forged	5,10
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,2	forged	6,44
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,9	forged	3,92
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	forged	3,78
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,5	forged	3,92
25	coltello spalmaburro <i>spreader</i>	19,6	forged	5,22
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	22,1	forged	4,90
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,1	forged	4,82
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,0	forged	5,14
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,2	forged	5,14
FB	cucchiaino alta cucina <i>alta cucina spoon</i>	18,0	forged	4,82



# DUCALE

3,5 mm

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

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

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





# DUCALE



Forchetta tavola  
*Table fork*  
cod. 29100002  
cm  
20,2

Coltello tavola  
*Table knife*  
cod. 29100003  
cm  
24,6



Cucchiaino tavola  
*Table spoon*  
cod. 29100001  
cm  
20,5

Cucchiaino brodo  
*Soup spoon*  
cod. 29100039  
cm  
17,3



Forchetta frutta  
*Dessert fork*  
cod. 2910005  
cm  
18,8

Coltello frutta  
*Dessert knife*  
cod. 29100006  
cm  
22,7



Cucchiaino frutta  
*Dessert spoon*  
cod. 29100004  
cm  
19,3

Cucchiaino caffè  
*Tea-coffee spoon*  
cod. 29100007  
cm  
15,1



Cucchiaino moka  
*Moka spoon*  
cod. 29100008  
cm  
11,1

# DUCALE



Forchetta dolce  
*Pastry fork*  
cod. 29100017  
cm  
14,9

Spalmaburro  
*Butter spreader*  
cod. 29100025  
cm  
18,5

Forchetta pesce  
*Fish fork*  
cod. 29100028  
cm  
18,5



Coltello pesce  
*Fish knife*  
cod. 29100029  
cm  
19,9



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,5	3,5	5,00
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2	3,5	5,00
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,6	forged	8,04
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	19,3	3,0	4,84
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,8	3,0	4,84
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,7	forged	7,94
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1	3,0	2,90
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1	2,5	2,62
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0	3,0	3,64
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	18,5	forged	6,04
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,3	3,0	5,00
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,2	3,0	5,00
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,8	3,0	5,00





# RIALTO

3,5 mm

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

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





# RIALTO



Forchetta tavola  
*Table fork*  
cod. 29200002  
cm  
20,2

Coltello tavola  
*Table knife*  
cod. 29200003  
cm  
24,6

Cucchiaino tavola  
*Table spoon*  
cod. 29200001  
cm  
20,5

Cucchiaino brodo  
*Soup spoon*  
cod. 29200039  
cm  
17,3

Forchetta frutta  
*Dessert fork*  
cod. 29200005  
cm  
18,8

Coltello frutta  
*Dessert knife*  
cod. 29200006  
cm  
22,7

Cucchiaino frutta  
*Dessert spoon*  
cod. 29200004  
cm  
19,3



Cucchiaino caffè  
*Tea-coffee spoon*  
cod. 29200007  
cm  
15,1



Cucchiaino moka  
*Moka spoon*  
cod. 29200008  
cm  
11,1

# RIALTO



Forchetta dolce  
*Pastry fork*  
cod. 29200017  
cm  
14,9

Spalmaburro  
*Butter spreader*  
cod. 29200025  
cm  
18,5

Forchetta pesce  
*Fish fork*  
cod. 29200028  
cm  
18,5

Coltello pesce  
*Fish knife*  
cod. 29200029  
cm  
19,9



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,5	3,5	5,00
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2	3,5	5,00
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,6	forged	8,04
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	19,3	3,0	4,84
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,8	3,0	4,84
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,7	forged	7,94
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1	3,0	2,90
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1	2,5	2,62
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0	3,0	3,64
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	18,5	forged	6,04
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,3	3,0	5,00
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,2	3,0	5,00
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,8	3,0	5,00



# NUMA

4,0 mm

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

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

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

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







# NUMA



Forchetta tavola  
*Table fork*  
cod. 00900002  
cm  
21,0

Coltello tavola  
*Table knife*  
cod. 00900003  
cm  
23,0



Cucchiaino tavola  
*Table spoon*  
cod. 00900001  
cm  
21,0

Cucchiaino brodo  
*Soup spoon*  
cod. 00900039  
cm  
18,0



Forchetta frutta  
*Dessert fork*  
cod. 00900005  
cm  
18,0

Coltello frutta  
*Dessert knife*  
cod. 00900005  
cm  
20,0



Cucchiaino frutta  
*Dessert spoon*  
cod. 00900004  
cm  
18,0

Cucchiaino caffè  
*Tea-coffee spoon*  
cod. 00900007  
cm  
15,0



Cucchiaino moka  
*Moka spoon*  
cod. 00900008  
cm  
11,0





Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	4,0	4,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	4,0	4,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged	6,68
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	4,0	4,62
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	4,0	4,62
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged	6,56
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	3,0	2,84
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	3,0	2,44
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,0	4,0	4,74

# WESTMINSTER

3,5 mm

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

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

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

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

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

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





# WESTMINSTER



Forchetta tavola  
*Table fork*  
cod. 23100002  
cm  
20,7

Coltello tavola  
*Table knife*  
cod. 23100003  
cm  
23,0

Cucchiaino tavola  
*Table spoon*  
cod. 23100001  
cm  
20,6

Forchetta frutta  
*Dessert fork*  
cod. 23100005  
cm  
18,6

Coltello frutta  
*Dessert knife*  
cod. 23100006  
cm  
20,0

Cucchiaino frutta  
*Dessert spoon*  
cod. 23100004  
cm  
17,8



Cucchiaino caffè  
*Tea-coffee spoon*  
cod. 23100007  
cm  
14,5

Cucchiaino moka  
*Moka spoon*  
cod. 23100008  
cm  
11,8



Forchetta dolce  
*Pastry fork*  
cod. 23100017  
cm  
15,0

# WESTMINSTER



Forchetta pesce

*Fish fork*

cod. 23100028

cm

18,1

Coltello pesce

*Fish knife*

cod. 23100029

cm

19,4

Coltello tavola

manico vuoto

*Table knife H.H.*

cod. 23100053

cm

23,5

Coltello frutta

manico vuoto

*Dessert knife H.H.*

cod. 23100056

cm

21,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,5	4,10
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	3,5	4,10
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged	6,68
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5	79 gr	8,48
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	3,5	4,10
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	3,5	4,10
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged	6,68
56	colt. frutta m. vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0	63 gr	8,26
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	3,0	2,54
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	3,0	2,38
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	3,0	2,70
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	3,5	4,56
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,5	4,56

in abbinamento con /  
in combination with

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
080000CC	colt. tav. m. v. lama forg. <i>table knife H.H. forg. blade</i>	25,2	forged	14,54
080000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forg. blade</i>	21,6	forged	14,40
08000019	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,6	forged	6,40
08000020	pala torta <i>cake server</i>	24,0	3,0	14,00
080000CR	cucchiaio crema <i>cream spoon</i>	15,2	2,5	4,64
08000009	forchetta carne <i>meat fork</i>	19,7	2,0	4,96
08000022	paletta gelato <i>dessert knife-ice-cream spoon</i>	13,6	2,0	2,74
08000023	cucchiaio formaggio <i>grated-cheese spoon</i>	13,5	2,0	2,90
08000025	spalmaburro <i>butter spreader</i>	15,0	2,0	3,50
08000026	forchetta lumache <i>snail fork</i>	15,3	2,0	3,18
08000027	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	15,5	2,5	4,00
08000035	sessola zucchero <i>sugar spoon</i>	12,1	2,0	3,44
08000036	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	2,0	4,00
08000038	cucchiaio gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	2,5	4,80
08000039	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	17,8	2,5	4,80
08000030	forchetta pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,5	3,0	9,20
08000031	coltello pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,0	3,0	9,20



# CAPITOLIUM

3,5 mm

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

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

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

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





# CAPITOLIUM



Forchetta tavola  
*Table fork*  
cod. 23500002  
cm  
20,7

Coltello tavola  
*Table knife*  
cod. 23500003  
cm  
23,0

Cucchiaino tavola  
*Table spoon*  
cod. 23500001  
cm  
20,6

Forchetta frutta  
*Dessert fork*  
cod. 23500005  
cm  
18,6

Coltello frutta  
*Dessert knife*  
cod. 23500006  
cm  
20,0

Cucchiaino frutta  
*Dessert spoon*  
cod. 23500004  
cm  
17,8



Cucchiaino caffè  
*Tea-coffee spoon*  
cod. 23500007  
cm  
14,5

Cucchiaino moka  
*Moka spoon*  
cod. 23500008  
cm  
11,8



Forchetta dolce  
*Pastry fork*  
cod. 23500017  
cm  
15,0

# CAPITOLIUM



Forchetta pesce

*Fish fork*

cod. 23500028

cm

18,1

Coltello pesce

*Fish knife*

cod. 23500029

cm

19,4

Coltello tavola  
manico vuoto

*Table knife H.H.*

cod. 23500053

cm

23,5

Coltello frutta  
manico vuoto

*Dessert knife H.H.*

cod. 23500056

cm

21,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,5	4,10
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	3,5	4,10
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged	6,68
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5	82 gr	8,48
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	3,5	4,10
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	3,5	4,10
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged	6,68
56	colt. frutta m. vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0	64 gr	8,26
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	3,0	2,54
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	3,0	2,38
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	3,0	2,70
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	3,5	4,56
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,5	4,56

in abbinamento con /  
in combination with

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
083000CC	colt. tav. m. v. lama forg. <i>table knife H.H. forg. blade</i>	25,3	forged	14,54
08300067	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,0	forged	8,26
083000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forg. blade</i>	22,5	forged	14,40
08300010	mestolo <i>ladle</i>	28,0	3,0	20,34
08300011	cucchiiaone <i>serving spoon</i>	23,5	3,0	9,20
08300012	forchettone <i>serving fork</i>	23,6	3,0	9,20
08300013	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5	2,5	11,66
08300019	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,7	forged	6,40
08300020	pala torta <i>cake server</i>	24,0	3,0	14,00
08300022	paletta gelato <i>dessert knife ice-cream spoon</i>	13,7	2,0	2,74
08300038	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	2,5	4,80
08300039	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,9	2,5	4,80
08300030	forchetta pesce servire <i>fish serving fork</i>	23,0	3,0	9,20
08300031	coltello pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,0	3,0	9,20

# COLISEUM

3,5 mm

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

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







# COLISEUM



Forchetta tavola  
*Table fork*  
cod. 23400002  
cm  
20,7

Coltello tavola  
*Table knife*  
cod. 23400003  
cm  
23,0

Cucchiaino tavola  
*Table spoon*  
cod. 23400001  
cm  
20,6

Forchetta frutta  
*Dessert fork*  
cod. 23400005  
cm  
18,6

Coltello frutta  
*Dessert knife*  
cod. 23400006  
cm  
20,0

Cucchiaino frutta  
*Dessert spoon*  
cod. 23400004  
cm  
17,8



Cucchiaino caffè  
*Tea-coffee spoon*  
cod. 23400007  
cm  
14,5

Cucchiaino moka  
*Moka spoon*  
cod. 23400008  
cm  
11,8



Forchetta dolce  
*Pastry fork*  
cod. 23400017  
cm  
15,0

# COLISEUM



Forchetta pesce

*Fish fork*

cod. 23400028

cm

18,1



Coltello pesce

*Fish knife*

cod. 23400029

cm

19,4

Coltello tavola  
manico vuoto

*Table knife H.H.*

cod. 23400053

cm

23,5



Coltello frutta  
manico vuoto

*Dessert knife H.H.*

cod. 23400056

cm

21,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,5	4,10
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	3,5	4,10
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged	6,68
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5	82 gr	8,48
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	3,5	4,10
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	3,5	4,10
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged	6,68
56	colt. frutta m. vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0	64 gr	8,26
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	3,0	2,54
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	3,0	2,38
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	3,0	2,70
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	3,5	4,56
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,5	4,56

in abbinamento con /  
in combination with

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
081000CC	colt. tav. m. v. lama forg. <i>table knife H.H. forg. blade</i>	24,5	forged	14,54
081000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forg. blade</i>	21,3	forged	14,40
08100059	cucchiaione risotto <i>rice spoon</i>	23,8	3,0	12,48
08100019	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,7	forged	6,40
08100020	pala torta <i>cake server</i>	24,0	3,0	14,00
081000CR	cucchiaino crema <i>cream spoon</i>	15,5	2,5	4,64
08100009	forchetta carne <i>meat fork</i>	19,5	3,0	4,96
08100022	paletta gelato <i>dessert knife/ice-cream spoon</i>	13,6	2,0	2,74
08100023	cucchiaino formaggio <i>grated-cheese spoon</i>	13,5	2,0	2,90
08100025	spalmaburro <i>butter spreader</i>	15,0	2,0	3,50
081000CS	colt. burro m. v. lama forg. <i>butter spreader H.H. forg. blade</i>	18,7	forged	12,60
08100026	forchetta lumache <i>snail fork</i>	15,4	2,0	3,18
08100027	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	15,5	2,5	4,00
081000FM	forchetta molluschi <i>shellfish fork</i>	12,5	2,0	3,02
08100035	sessola zucchero <i>sugar spoon</i>	12,0	2,0	3,44
08100036	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	2,0	4,00
08100038	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	2,5	4,80
08100039	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,7	2,5	4,80
08100030	forchetta pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,6	3,0	9,20
08100031	coltello pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,1	3,0	9,20

# STILE

4,0 mm

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

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

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

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

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

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

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





# STILE



Forchetta tavola  
*Table fork*  
cod. 24000002  
cm  
21,0

Coltello tavola  
*Table knife*  
cod. 24000003  
cm  
22,5



Cucchiaino tavola  
*Table spoon*  
cod. 24000001  
cm  
21,0

Forchetta frutta  
*Dessert fork*  
cod. 24000005  
cm  
18,0

Coltello frutta  
*Dessert knife*  
cod. 24000006  
cm  
19,2



Cucchiaino frutta  
*Dessert spoon*  
cod. 24000004  
cm  
18,0



Cucchiaino caffè  
*Tea-coffee spoon*  
cod. 24000007  
cm  
14,7

Cucchiaino moka  
*Moka spoon*  
cod. 24000008  
cm  
11,0



Forchetta dolce  
*Pastry fork*  
cod. 24000017  
cm  
15,2

# STILE



Forchetta pesce  
*Fish fork*  
cod. 24000028  
cm  
19,1

Coltello pesce  
*Fish knife*  
cod. 24000029  
cm  
20,5

Mestolo  
*Soup ladle*  
cod. 24000010  
cm  
29,0

Cucchiiaione  
*Serving spoon*  
cod. 24000011  
cm  
26,0



Forchettone  
*Serving fork*  
cod. 24000012  
cm  
26,0



Cucchiaino insalata  
*Salad spoon*  
cod. 24000014  
cm  
26,0



Forchetta insalata  
*Salad fork*  
cod. 24000015  
cm  
26,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	4,0	4,36
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	4,0	4,36
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	forged	6,94
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	4,0	4,32
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	4,0	4,32
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,2	forged	6,64
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7	3,0	2,84
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,2	2,82
10	mestolo <i>soup ladle</i>	29,0	4,0	22,72
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	26,0	4,0	10,22
12	forchettone <i>serving fork</i>	26,0	4,0	10,22
14	cucchiaino insalata <i>salad spoon</i>	26,0	4,0	11,80
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	26,0	4,0	11,80
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2	3,0	3,40
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1	4,0	4,90
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,5	4,0	4,90



# NEW YORK

3,0 mm

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

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

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

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





# NEW YORK



Forchetta tavola  
*Table fork*  
cod. 01400002  
cm  
21,0

Coltello tavola  
*Table knife*  
cod. 01400003  
cm  
23,0

Cucchiaio tavola  
*Table spoon*  
cod. 01400001  
cm  
21,0

Forchetta frutta  
*Dessert fork*  
cod. 01400005  
cm  
18,0

Coltello frutta  
*Dessert knife*  
cod. 01400006  
cm  
20,0

Cucchiaio frutta  
*Dessert spoon*  
cod. 01400004  
cm  
18,0



Cucchiaino caffè  
*Tea-coffee spoon*  
cod. 01400007  
cm  
15,0

Cucchiaino moka  
*Moka spoon*  
cod. 01400008  
cm  
11,0

Forchetta dolce  
*Pastry fork*  
cod. 01400017  
cm  
17,0

# NEW YORK

Cod. 014000..

18/10



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	3,0	3,86
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	3,0	3,86
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged	5,52
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	3,0	3,86
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	3,0	3,86
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged	5,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	2,5	2,62
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,0	2,62
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0	2,5	2,90

in abbinamento con /  
in combination with

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>	Euro
04500011	cucchiaino <i>serving spoon</i>	26,0	4,0	9,20
04500012	forchettone <i>serving fork</i>	26,0	4,0	9,20
04500020	pala torta <i>cake server</i>	23,0	4,0	14,00

# ARGENTATURA

Silver Plated  
on demand

EN1 = 10μ al 3° titolo

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

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

EN1 = 10μ

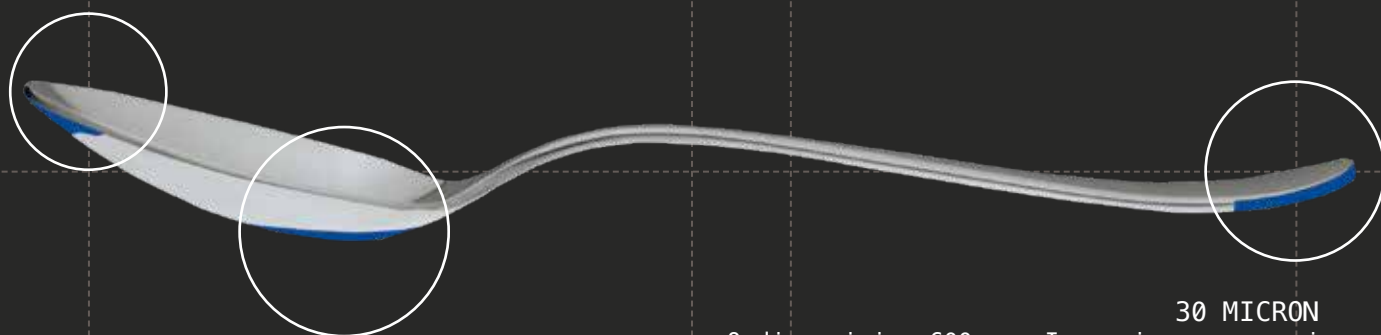
EN3 = 30μ (90 gr)

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

## 10 MICRON

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

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



## 30 MICRON














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

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














# ARGENTATURA

Silver Plated  
on demand

## 10 MICRON

Articolo Item	Cod. Code	Descrizione Description	HEAVEN Euro	ELLADE BRAMANTE Euro	DUCALE RIALTO Euro	WESTMINSTER COLISEUM CAPITOLIUM Euro	STILE Euro
	01	cucchiaino tavola / <i>table spoon</i>	15,58	22,30	13,42	12,52	12,78
	02	forchetta tavola / <i>table fork</i>	14,26	20,98	12,10	11,20	11,46
	03	coltello tavola / <i>table knife</i>	16,12	22,82	16,46	15,10	15,36
	53	c. tavola m.v. / <i>table knife H.H</i>	-	-	-	16,90	-
	04	cucchiaino frutta / <i>dessert spoon</i>	14,48	20,22	12,28	11,54	11,76
	05	forchetta frutta / <i>dessert fork</i>	13,42	19,16	11,22	10,48	10,70
	06	coltello frutta / <i>dessert knife</i>	16,26	21,90	16,60	15,34	15,30
	56	colt. frutta m.v. / <i>dessert knife H.H.</i>	-	-	-	16,90	-
	07	cucchiaino caffè / <i>tea-coffee spoon</i>	10,32	16,22	7,72	7,36	7,66
	08	cucchiaino moka / <i>moka spoon</i>	8,98	14,74	6,22	5,98	6,42
	17	forchettina dolce 3 spine / <i>pastry fork</i>	-	16,68	7,96	7,02	7,72
	28	forchetta pesce / <i>fish fork</i>	-	20,10	11,38	10,94	11,28
	29	coltello pesce / <i>fish knife</i>	-	20,10	11,38	10,94	11,28

## 30 MICRON

Articolo Item	Cod. Code	Descrizione Description	HEAVEN Euro	ELLADE BRAMANTE Euro	DUCALE RIALTO Euro	WESTMINSTER COLISEUM CAPITOLIUM Euro	STILE Euro
	01	cucchiaino tavola / <i>table spoon</i>	34,08	40,80	31,92	31,02	31,28
	02	forchetta tavola / <i>table fork</i>	30,62	37,34	28,46	27,56	27,82
	03	coltello tavola / <i>table knife</i>	30,18	36,88	30,52	29,16	29,42
	53	c. tavola m.v. / <i>table knife H.H</i>	-	-	-	30,96	-
	04	cucchiaino frutta / <i>dessert spoon</i>	29,26	35,00	27,06	26,32	26,54
	05	forchetta frutta / <i>dessert fork</i>	29,94	32,68	24,74	24,00	24,22
	06	coltello frutta / <i>dessert knife</i>	26,56	32,20	26,90	25,64	25,60
	56	colt. frutta m.v. / <i>dessert knife H.H.</i>	-	-	-	27,22	-
	07	cucchiaino caffè / <i>tea-coffee spoon</i>	17,04	22,94	14,44	14,08	14,38
	08	cucchiaino moka / <i>moka spoon</i>	15,50	21,26	12,74	12,50	12,94
	17	forchettina dolce 3 spine / <i>pastry fork</i>	-	23,90	15,18	14,24	14,94
	28	forchetta pesce / <i>fish fork</i>	-	33,62	24,90	24,46	24,80
	29	coltello pesce / <i>fish knife</i>	-	35,60	26,88	26,44	26,78



# SHOW COOKING

Fine Dining

“

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

”

“

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

”



# SHOW COOKING

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

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





PINTI 1929  
MADE IN ITALY  
**3.0**  
TRIMETALLO  
60000

# 3.0



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

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



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

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



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

3.0

Made in Italy

3ply



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm	lt	Euro
37600520	casseruola alta <i>deep casserole</i>	20,0	3,75	118,34

37600524	casseruola alta <i>deep casserole</i>	24,0	6,25	142,46
----------	--	------	------	--------

37600528	casseruola alta <i>deep casserole</i>	28,0	9,75	169,54
----------	--	------	------	--------

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

37600920	casseruola bassa <i>low casserole</i>	20,0	2,25	103,74
----------	--	------	------	--------

37600924	casseruola bassa <i>low casserole</i>	24,0	4,25	124,42
----------	--	------	------	--------

37600928	casseruola bassa <i>low casserole</i>	28,0	6,75	160,94
----------	--	------	------	--------

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

37613B20	padella sauté con antiaderente <i>sauté frying pan</i>	20,0	1,10	100,22
----------	---	------	------	--------

37613B24	padella sauté con antiaderente <i>sauté frying pan</i>	24,0	1,90	111,76
----------	---	------	------	--------

37613B28	padella sauté con antiaderente <i>sauté frying pan</i>	28,0	3,10	125,80
----------	---	------	------	--------

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

37600616	casseruola fonda 1 manico <i>saucepan</i>	16,0	2,00	92,58
----------	--	------	------	-------

37600620	casseruola fonda 1 manico <i>saucepan</i>	20,0	3,75	111,96
----------	--	------	------	--------

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

37603016	coperchio <i>lid</i>	16,0	39,54
----------	-------------------------	------	-------

37603020	coperchio <i>lid</i>	20,0	43,98
----------	-------------------------	------	-------

37603024	coperchio <i>lid</i>	24,0	49,28
----------	-------------------------	------	-------

37603028	coperchio <i>lid</i>	28,0	60,58
----------	-------------------------	------	-------

# AUDREY

Design  
Marcello Ziliani

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

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



# AUDREY

aluminum



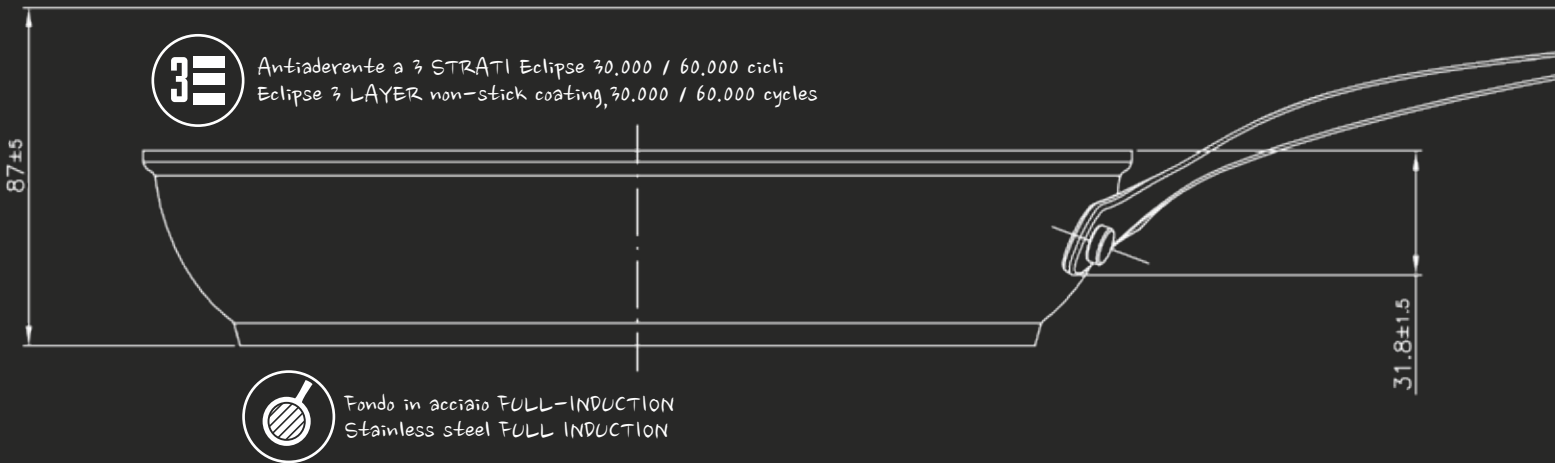
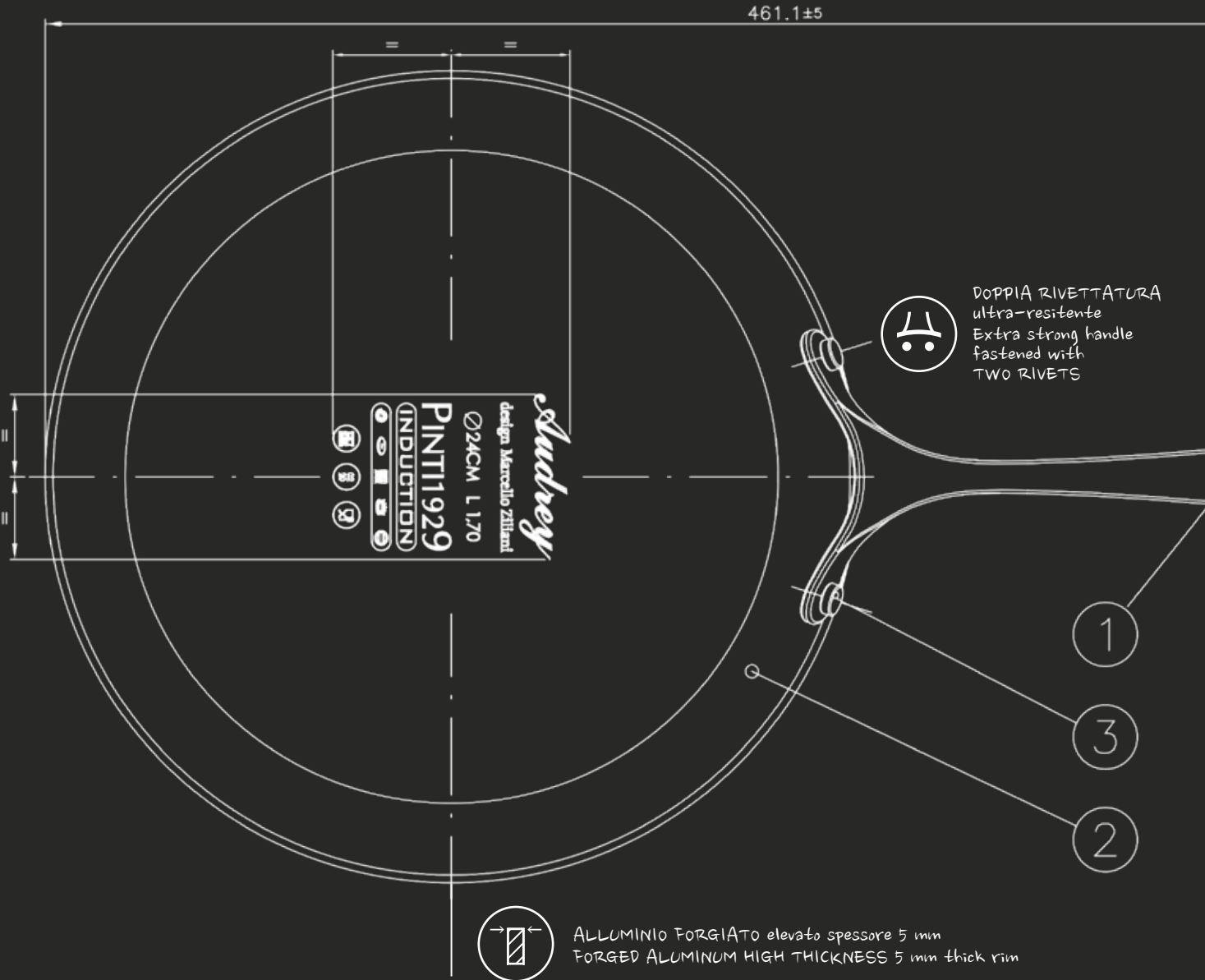
Padella  
*Frying pan*  
cod. 370025..  
Alluminio forgiato  
*Forged aluminum*  
Ø cm  
20/24/28

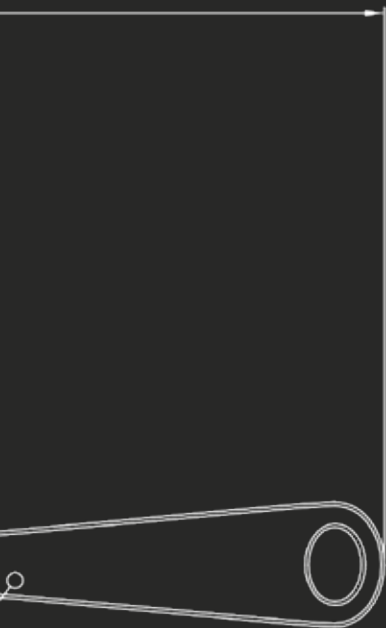
Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm	lt	Euro
37002520	padella <i>frying pan</i>	20,0	1,00	50,74
37002524	padella <i>frying pan</i>	24,0	1,70	60,68
37002528	padella <i>frying pan</i>	28,0	2,60	71,30





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

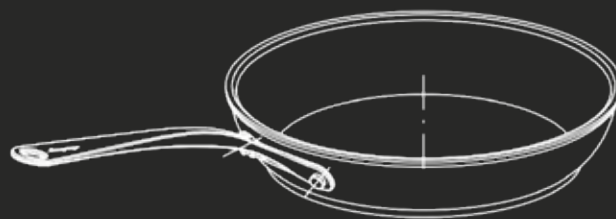
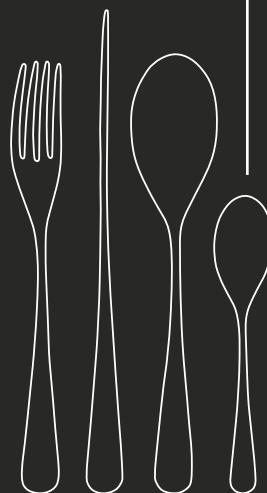




MANICO in acciaio FORGIATO  
FORGED stainless steel HANDLE



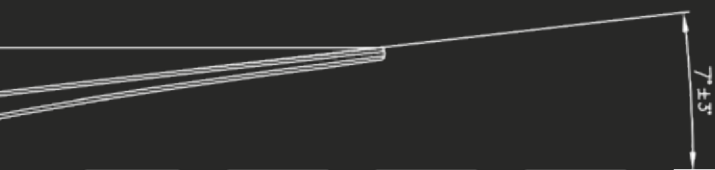
FAMILY FEELING  
con posate  
with cutlery



Vista trimetrica  
SCALA 1:5



DESIGN by  
MARCELLO ZILIANI



PACKAGING DEDICATO  
DEDICATED PACKAGING

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

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

# COLTELLI BISTECCA

steak knives

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

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

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

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

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

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



# COLTELLI BISTECCA

steak knives



CLASSIC  
Coltello bistecca lama seghettata  
*Full serration steak knife*  
cod. 749000EU  
Stainless steel + ABS  
cm 23,0  
Euro 8,18

CLASSIC  
Coltello bistecca lama liscia  
*Fine edge steak knife*  
cod. 749000EY  
Stainless steel + ABS  
cm 23,0  
Euro 8,18



Design  
Marcello Ziliani

AUDREY  
Coltello bistecca lama seghettata  
*Full serration steak knife*  
cod. 165000EU  
Stainless steel + POM  
cm 23,5  
Euro 10,12

AUDREY  
Coltello bistecca lama liscia  
*Fine edge steak knife*  
cod. 165000EY  
Stainless steel + POM  
cm 23,5  
Euro 10,12



Design  
Marcello Ziliani

KOBE  
Coltello bistecca lama seghettata  
*Full serration steak knife*  
cod. 753000EU  
Stainless steel + POM  
cm 23,5  
Euro 8,98

KOBE  
Coltello bistecca lama liscia  
*Fine edge steak knife*  
cod. 753000EY  
Stainless steel + POM  
cm 23,5  
Euro 8,98



# APPOGGIO PER POSATE

rest

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

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

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

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



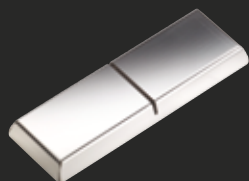
# APPOGGIO PER POSATE

rest

AUDREY  
Appoggio per bacchette  
e cucchiaio  
*Rest*  
cod. 57010500  
18/10  
cm  
8,4x3,3x1,2 h  
Euro 2,78



Disponibile anche in versione PVD  
*Also available in a PVD version*



LUCIDO / MIRROR POLISH  
Appoggio posate  
*Cutlery rest*  
cod. 57010400  
18/10  
cm  
9x3x0,9 h  
Euro 8,14

STONE WASHED  
Appoggio posate  
*Cutlery rest*  
cod. 570S0400  
Stainless steel  
cm  
9x3x0,9 h  
Euro 5,82



MYSTIQUE  
Appoggio posate  
*Cutlery rest*  
cod. 570M0400  
Stainless steel  
cm  
9x3x0,9 h  
Euro 7,56

# CLOCHE

18/10

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

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



# CLOCHE

18/10

CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO  
*Semispheric cloche with knob*  
 cod.509322..  
 Ø cm IN  
 22/24/26/28



CLOCHE ROTONDA CON POMOLO  
*Round cloche with knob*  
 cod. 509323..  
 Ø cm IN  
 25/30

CLOCHE OVALE CON POMOLO  
*Oval cloche with knob*  
 cod.509321..  
 cm IN  
 32/42



MINI CLOCHE  
 cod. 50932210  
 Ø cm IN  
 9,5  
 Euro 19,90

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	IN Ø cm	h cm	Euro
50932222	semisferica <i>semispheric</i>	22	12	40,58
50932224	semisferica <i>semispheric</i>	24	13	43,10
50932226	semisferica <i>semispheric</i>	26	14	50,86
50932228	semisferica <i>semispheric</i>	28	15	60,30

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	IN Ø cm	Euro
50932325	rotonda <i>round</i>	25	48,52
50932330	rotonda <i>round</i>	30	64,70
Cod.	Descrizione <i>Description</i>	IN cm	Euro
50932132	ovale <i>oval</i>	32	61,10
50932142	ovale <i>oval</i>	42	80,76



# ACCESSORI

accessories  
18/10

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

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



BERNINI  
Sottopiatto  
*Underplate*  
cod. 50932531  
Ø cm  
31  
Euro 37,42



BERNINI  
Sottobottiglia / Piattino pane  
*Bottle coaster*  
cod. 50913714  
Ø cm  
14  
Euro 16,60

BERNINI  
sottobicchiere  
*Coaster*  
cod. 50913611  
Ø cm  
11  
Euro 11,62



PORTA BURRO CON CLOCHE  
*Butter dish with cloche*  
cod. 50933111  
Ø cm  
12,5  
h cm  
8,7  
Euro 29,56

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

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

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

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

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

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



MILK ART ~ APPROVED



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

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



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

Cod.	Descrizione Description	lt	tz cup	Euro
55407001	lattiera milk pot	0,15	1	32,20
55407002	lattiera milk pot	0,25	2	37,48
55407005	lattiera milk pot	0,50	6	43,48
55407007	lattiera milk pot	0,75	9	51,08
55407010	lattiera milk pot	1,00	12	56,38
55407013	lattiera milk pot	1,35	16	65,12
55407020	lattiera milk pot	2,00	24	72,70

Cod.	Descrizione Description	lt	tz cup	Euro
55400002	caffettiera coffee pot	0,25	3	48,88
55400005	caffettiera coffee pot	0,50	6	54,32
55400007	caffettiera coffee pot	0,75	9	61,88
55400010	caffettiera coffee pot	1,00	12	68,86
55400020	caffettiera coffee pot	2,00	24	86,16
Cod.	Descrizione Description	lt	tz cup	Euro
55404005	teiera tea pot	0,50	4	54,78
55404007	teiera tea pot	0,75	6	62,86



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



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

149

132

3,4



MANICO ERGONOMICO  
 ERGONOMIC HANDLE



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

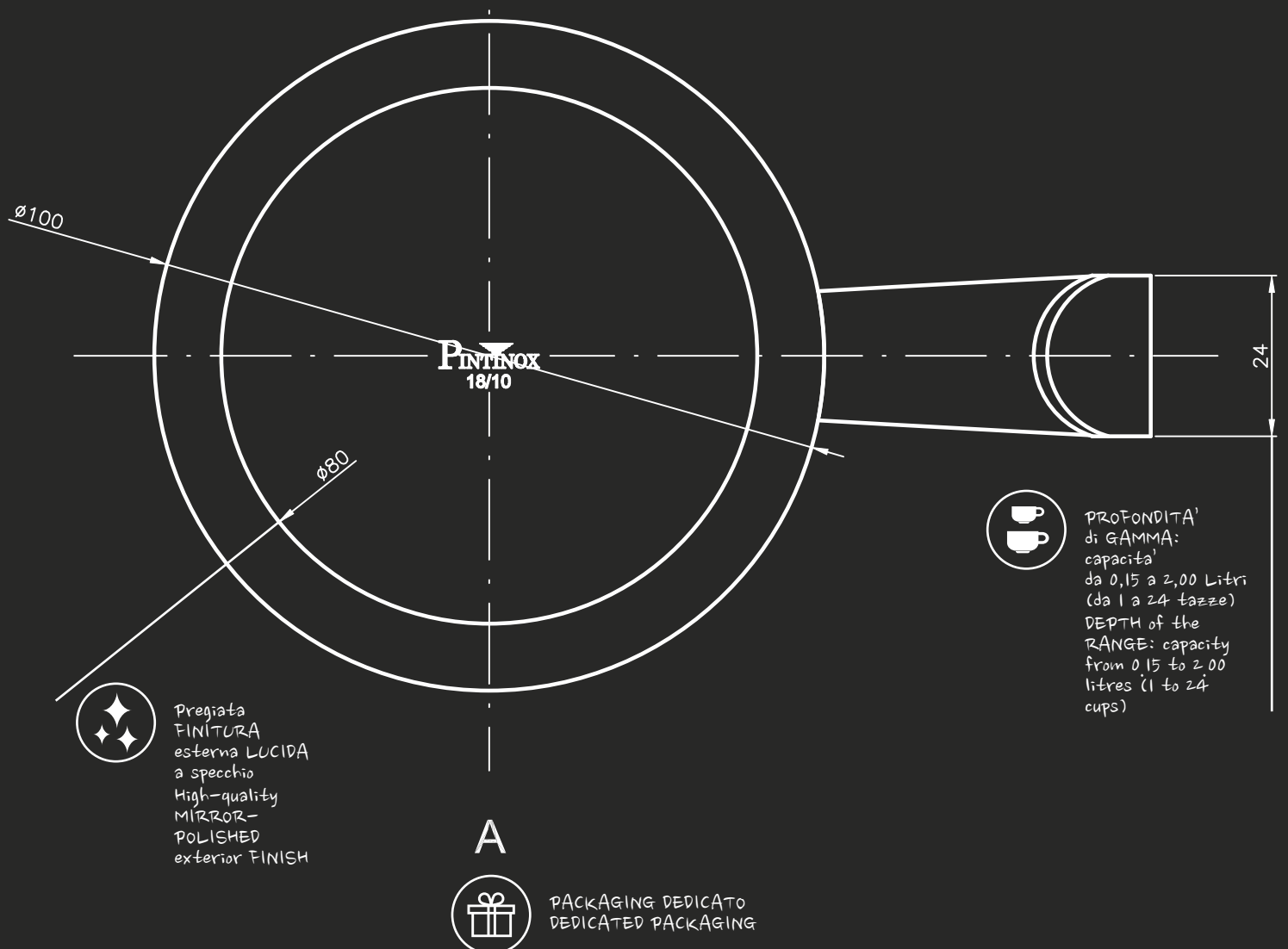


ALTO SPESSORE, indeformabile  
 GREAT THICKNESS, non-deformable

A



SERIE COMPLETA di LATTIERE, CAFFETTIERE e TEIERE  
COMPLETE SERIES of MILK JUGS, COFFEE POTS and TEA POTS



Pregiata  
FINITURA  
esterna LUCIDA  
a specchio  
High-quality  
MIRROR-  
POLISHED  
exterior FINISH



PROFONDITA'  
di GAMMA:  
capacità  
da 0,15 a 2,00 Litri  
(da 1 a 24 tazze)  
DEPTH of the  
RANGE: capacity  
from 0.15 to 2.00  
litres (1 to 24  
cups)



PACKAGING DEDICATO  
DEDICATED PACKAGING

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

SPUC

Design  
C+B LEFEBVRE



SPUC  
cod. 58730500  
18/10  
cm  
29,0  
Euro 22,02



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

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



SPUC  
cod. 58730501  
Nylon  
cm  
29,0  
Euro 5,68



# SPUC

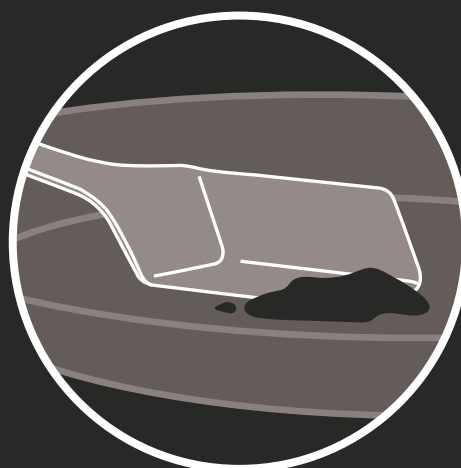
Design  
C+B LEFEBVRE



Watch  
the Spuc  
video!



1.  
SPOSTARE  
stirring



2.  
RACCOGLIERE  
lifting



3.  
VERSARE / GUARNIRE  
pouring / garnish







