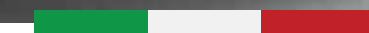
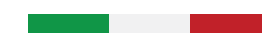




PINTINOX

PINTI INOX S.p.A.
Via Antonini, 87
25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351 r.a.
Fax +39 030 8935250
+39 030 8901163
www.pinti.it
pintinox@pinti.it

PINTI INOX GMBH
DEUTSCHLAND
Römerstraße 91
73066 Uhingen
Tel +49 07161 93343-0
Fax +49 07161 352789
www.pinti.de
muehlmeier@pinti.de
info@pinti.de

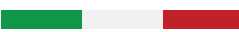


| | |
|------|--|
| 0001 | Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafelöffel - Cuchara mesa |
| 0002 | Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa |
| 0003 | Colt. tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa |
| 000C | Colt. tav. m.v. lama forg. - Table knife H.H and forg. blade - Cout. de table à m.c. et lame forg. - Tafelohhheftm. mit geschm. Klinge - Cuch. mesa con m.h. y hoja forj. |
| 00CA | Colt. tav. senza bilancio - Special table knife - Couteau de table spécial - Tafelmesser spezial - Cuchillo mesa |
| 00L3 | Colt. tav. stamp. - Stamp. table knife - Cout. de table estampé - Tafelmesser - Gestantz Cuc. mesa estampado |
| 0067 | Coltello bistecca - Steak knife - Couteau à steak - Steakmesser - Cuchillo chuleta |
| 0004 | Cucchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertöffel - Cuchara postre |
| 0005 | Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre |
| 0006 | Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre |
| 00L6 | Colt. frutta stamp. - Stamp. dessert knife - Cout. dess. estampé - Dessertmess. gestantz - Cuc. postre estamp. |
| 00CD | Colt. frutta m.v. lama forg. - Des. knife H.H and forg. blade - Cout. des. à m.c. et lame forg. - Dessertrohheftm. mit geschm. Klinge - Cuch. postre con m.h. y hoja forj. |
| 00CB | Colt. frut. senza bilancio - Special dessert knife - Cout. dessert spécial - Dessertmess. spezial - Cuc. postre |
| 0007 | Cucchiaino caffè - Tea-coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café |
| 0008 | Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cuchara moka |
| 0010 | Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa |
| 0011 | Cucchiaione - Serving spoon - Cuiller de service - Gemüselöffel - Cuchara servir |
| 0012 | Forchettone - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir |
| 0013 | Mestolo salsa - Sauce ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel- Cacillo salsa |
| 0014 | Cucchiaio insalata - Salad spoon - Cuiller à salade - Salatöffel - Cuchara ensalada |
| 0015 | Forchetta insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada |
| 0016 | Forchettina dolce 4 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 4 Zinken - Tenedor postre 4 púas |
| 0059 | Cucchiaione risotto - Rice spoon - Cuiller à "risotto" - Reislöffel - Cuchara de arroz |
| 00AW | Mestolo Zakouski - Zakouski ladle - Louche Zakouski - Zakouski schöpfer - Cacillo Zakouski |
| 0017 | Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas |
| 0018 | Cucchiaino dolce - Tea-cake spoon - Cuiller à gateau - Kuchenlöffel - Cuchara postre |
| 00L9 | Cottellino stamp. - Stamp. cake knife - Cout. à gateau estampé - Kuchenmess. gestantz - Cuch. estampado |
| 0019 | Cottellino dolce - Pastry knife - Couteau à gateau - Kuchenmesser - Cachillo postre |
| 0020 | Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pastel |
| 0052 | Cucchiaino bebè - Baby spoon - Cuiller à bébé - Babyoeffel - Cucharita bebè |
| 00CR | Cucchiaio crema - Cream spoon - Cuiller à crème - Sahnelöffel - Cuchara crema |
| 0009 | Forchetta carne - Meat fork - Fourchette à viande - Vorlegegabel - Tenedor carne |
| 0022 | Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado |
| 0023 | Cucchiaio formaggio - Grated-cheese spoon - Cuiller à parmesan - Käselöffel - Cuchara para queso |
| 0025 | Spalma burro - Butter spreader - Couteau à beurre - Buttermesser - Pala mantequilla |
| 00CS | Colt. burro m.v. lama forg. - Butter spr. H.H. & forg blade - Cout. à beurre à m.c. et lame forg. - Hohlheft-Butter messer mit geschm. Klinge - Pala manteq. m.h. y hoja forj. |
| 0026 | Forchetta lumache - Snail fork - Fourchette à escargots - Schneckengabel - Tenedor caracoles |
| 0027 | Forchetta ostriche - Oyster fork - Fourchette à huîtres - Austerngabel - Tenedor ostras |
| 00FM | Forchetta molluschi - Shellfish fork - Fourchette à crustacés - Austerngabel - Tenedor marisco |
| 0035 | Sessola zucchero - Sugar spoon - Cuiller à sucre - Zuckerlöffel - Cuchara para azucarera |
| 0036 | Cucchiaino bibita - Long drink spoon - Cuiller à drink - Limolöffel - Cuchara refresco |
| 0038 | Cucchiaio gourmet/salsa - Gourmet spoon - Cuiller gourmet - Gourmetlöffel - Cuchara gourmet/salsa |
| 0039 | Cucchiaio brodo - Soup spoon - Cuiller à soupe - Fleischbrühelöffel - Cuchara caldo |
| 00AT | Cucchiaio Zakouski - Zakouski spoon - Cuiller Zakouski - Zakousklöffel - Cuchara Zakouski |
| 0028 | Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado |
| 0029 | Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado |
| 0030 | Forc. pesce servire - Fish serving fork - Fourc. à servir poisson - Fischserviergabel - Tenedor servir pescado |
| 0031 | Colt. pesce servire - Fish serving knife - Cout. à servir poisson - Fischserviermesser - Cuchillo servir pescado |

| | |
|--|------|
| Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiler de table - Tafelöffel - Cuchara mesa | 0001 |
| Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa | 0002 |
| Colt. tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa | 0003 |
| Colt. tav. m.v. lama forg. - Table knife H.H and forg. blade - Cout. de table à m.c. et lame forg. - Tafelohhheftm. mit geschm. Klinge - Cuch. mesa con m.h. y hoja forj. | 000C |
| Colt. tav. senza bilancio - Spécial table knife - Couteau de table spécial - Tafelmesser spezial - Cuchillo mesa | 00CA |
| Colt. tav. stamp. - Stamp. table knife - Cout. de table estampé - Tafelmesser - Gestantz Cuc. mesa estampado | 00L3 |
| Coltello bistecca - Steak knife - Couteau à steak - Steakmesser - Cuchillo chuleta | 0067 |
| Cucchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertöffel - Cuchara postre | 0004 |
| Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre | 0005 |
| Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre | 0006 |
| Colt. frutta stamp. - Stamp. dessert knife - Cout. dess. estampé - Dessertmess. gestantz - Cuc. postre estamp. | 00L6 |
| Colt. frutta m.v. lama forg. - Des. knife H.H and forg. blade - Cout. des. à m.c. et lame forg. - Dessertrohheftm. mit geschm. Klinge - Cuch. postre con m.h. y hoja forj. | 00CD |
| Colt. frut. senza bilancio - Special dessert knife - Cout. dessert spécial - Dessertmess. spezial - Cuc. postre | 00CB |
| Cucchiaino caffè - Tea-coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café | 0007 |
| Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cuchara moka | 0008 |
| Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa | 0010 |
| Cucchiaione - Serving spoon - Cuiller de service - Gemüselöffel - Cuchara servir | 0011 |
| Forchettone - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir | 0012 |
| Mestolo salsa - Sauce ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel- Cacillo salsa | 0013 |
| Cucchiaio insalata - Salad spoon - Cuiller à salade - Salatöffel - Cuchara ensalada | 0014 |
| Forchetta insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada | 0015 |
| Forchettina dolce 4 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 4 Zinken - Tenedor postre 4 púas | 0016 |
| Cucchiaione risotto - Rice spoon - Cuiller à "risotto" - Reislöffel - Cuchara de arroz | 0059 |
| Mestolo Zakouski - Zakouski ladle - Louche Zakouski - Zakouski schöpfer - Cacillo Zakouski | 00AW |
| Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas | 0017 |
| Cucchiaino dolce - Tea-cake spoon - Cuiller à gateau - Kuchenlöffel - Cuchara postre | 0018 |
| Cottellino stamp. - Stamp. cake knife - Cout. à gateau estampé - Kuchenmess. gestantz - Cuch. estampado | 00L9 |
| Cottellino dolce - Pastry knife - Couteau à gateau - Kuchenmesser - Cachillo postre | 0019 |
| Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pastel | 0020 |
| Cucchiaino bebè - Baby spoon - Cuiller à bébé - Babyoeffel - Cucharita bebè | 0052 |
| Cucchiaio crema - Cream spoon - Cuiller à crème - Sahnelöffel - Cuchara crema | 00CR |
| Forchetta carne - Meat fork - Fourchette à viande - Vorlegegabel - Tenedor carne | 0009 |
| Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado | 0022 |
| Cucchiaio formaggio - Grated-cheese spoon - Cuiller à parmesan - Käselöffel - Cuchara para queso | 0023 |
| Spalma burro - Butter spreader - Couteau à beurre - Buttermesser - Pala mantequilla | 0025 |
| Colt. burro m.v. lama forg. - Butter spr. H.H. & forg blade - Cout. à beurre à m.c. et lame forg. - Hohlheft-Butter messer mit geschm. Klinge - Pala manteq. m.h. y hoja forj. | 00CS |
| Forchetta lumache - Snail fork - Fourchette à escargots - Schneckengabel - Tenedor caracoles | 0026 |
| Forchetta ostriche - Oyster fork - Fourchette à huîtres - Austerngabel - Tenedor ostras | 0027 |
| Forchetta molluschi - Shellfish fork - Fourchette à crustacés - Austerngabel - Tenedor marisco | 00FM |
| Sessola zucchero - Sugar spoon - Cuiller à sucre - Zuckerlöffel - Cuchara para azucarera | 0035 |
| Cucchiaino bibita - Long drink spoon - Cuiller à drink - Limolöffel - Cuchara refresco | 0036 |
| Cucchiaio gourmet/salsa - Gourmet spoon - Cuiller gourmet - Gourmetlöffel - Cuchara gourmet/salsa | 0038 |
| Cucchiaio brodo - Soup spoon - Cuiller à soupe - Fleischbrühelöffel - Cuchara caldo | 0039 |
| Cucchiaio Zakouski - Zakouski spoon - Cuiller Zakouski - Zakousklöffel - Cuchara Zakouski | 00AT |
| Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado | 0028 |
| Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado | 0029 |
| Forc. pesce servire - Fish serving fork - Fourc. à servir poisson - Fischserviergabel - Tenedor servir pescado | 0030 |
| Colt. pesce servire - Fish serving knife - Cout. à servir poisson - Fischserviermesser - Cuchillo servir pescado | 0031 |

Cod. **98900452**

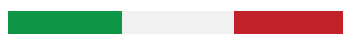
Graphic Design **Elena Maccabiani**
Ph **Claudio Sambinelli**



HORECA 2017/2018

PINTINOX

MADE IN ITALY



HORECA
2017/2018



HOtellerie REstaurant CAterring

Il catalogo HO.RE.CA. è la raccolta più esauriente di prodotti in acciaio inossidabile destinati alla moderna ristorazione. Il capitolo posate offre l'immagine in scala 1/1 dei pezzi per un'immediata visualizzazione. Lo sviluppo in cucina segue rigorosamente il percorso del cibo dalla preparazione al trasporto sino alla presentazione.

The HO.RE.CA. catalogue is the most exhaustive collection of stainless steel products for today's catering. The catalogue dedicated to cutlery shows a 1/1 scale reproduction of the pieces for quick view. The kitchen development follows the food journey from preparation to transport and packaging.

Le catalogue HO.RE.CA. est la collection la plus complète de produits en acier inox destinés à la restauration moderne. Le chapitre "Couverts" présente l'image des pièces à l'échelle 1/1 pour une visualisation immédiate. Le développement à la cuisine suit rigoureusement le parcours des aliments, de la préparation à la présentation en passant par le transport.

Der HO.RE.CA.-Katalog ist die ausführlichste Sammlung an Produkten aus nichtrostendem Stahl, bestimmt für das moderne Gaststättengewerbe. Das Kapitel Besteck zeigt die maßstabgetreue Abbildung der Teile für eine sofortige Darstellung. Die Entwicklung in der Küche verfolgt rigoros den Weg der Speisen von der Vorbereitung über den Transport bis zum Servieren.

El catálogo HO.RE.CA. es la recopilación más completa de los productos de acero inoxidable dirigidos a la restauración moderna. El capítulo "Cubiertos" presenta la imagen de las piezas a escala 1/1 para una visualización inmediata. El desarrollo en la cocina sigue rigurosamente el recorrido de los alimentos, de la preparación a la presentación pasando por el transporte.



INDICE

Index

| | |
|--|------------|
| POSATE | 23 |
| <i>Cutlery</i> - <i>Couverts</i> - <i>Bestecke</i> - <i>Cubiertos</i> | |
| COTTURA | 169 |
| <i>Cooking</i> - <i>Cuisson</i> - <i>Küchen</i> - <i>Cocción</i> | |
| GASTRONORM | 227 |
| <i>Gastronorm</i> - <i>Gastronorm</i> - <i>Gastronorm</i> - <i>Gastronorm</i> | |
| PREPARAZIONE | 259 |
| <i>Preparation</i> - <i>La préparation</i> - <i>Vorbereitung</i> - <i>Preparaciòn</i> | |
| PRESENTAZIONE | 269 |
| <i>Presentation</i> - <i>Présentation</i> - <i>Präsentation</i> - <i>Presentaciòn</i> | |
| UTENSILI | 283 |
| <i>Tools</i> - <i>Utensiles</i> - <i>Zubehör</i> - <i>Uensilos</i> | |
| BAR/GELATERIA | 319 |
| <i>Bar/Icecream</i> - <i>Bar/Crème glacée</i> - <i>Bar/Eis</i> - <i>Bar/Helado</i> | |
| BUFFET | 347 |
| <i>Buffet</i> - <i>Buffet</i> - <i>Buffet</i> - <i>Buffet</i> | |
| RICAMBI | 366 |
| <i>Spare parts</i> - <i>Pièces de rechanges</i> - <i>Ersatzteile</i> - <i>Piezas de repuesto</i> | |
| ESPOSITORI | 376 |
| <i>Display</i> - <i>Présentoir</i> - <i>Wandaussteller</i> - <i>Expositor</i> | |
| SEZIONE ESPLICATIVA | 387 |
| <i>Technical Information</i> - <i>Information Technique</i> - <i>Technische Informationen</i> - <i>Información Técnica</i> | |
| FINITURE SPECIALI | 398 |
| <i>Technical Information</i> - <i>Finitions Spéciales</i> - <i>Sonderausführungen</i> - <i>Acabados Especiales</i> | |
| INDICE GENERALE | 411 |
| <i>Index</i> - <i>Index</i> - <i>Inhaltsverzeichnis</i> - <i>Índice</i> | |

LA STORIA

History

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. Oggi siamo alla terza 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. È dal 1929 che la nostra azienda è leader nella posateria ed offre numerose linee complete (classiche, moderne, di tendenza). Le gamme si abbinano perfettamente a tutti gli stili delle porcellane esistenti per creare un insieme armonioso sulle tavole eleganti. Le linee sono sempre complete di tutte le pezzature necessarie ed alcune versioni hanno anche il coltello manico cavo, lama forgiata.

***Pinti Inox S.p.A.** is situated in an area known as "Valtrompia" which has always been linked strongly with the metal-working sector. Since the days of the Ancient Romans, 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 metallurgy 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. Nowadays the third generation of the family runs the company. Each member oversees a key role in the company. Considerable modernisation has led the company to acquire industrial automated systems and fully renew the product ranges. Our company has been a leader in the cutlery market since 1929. We offer a variety of complete ranges in classic, modern and fashionable styles that make a perfect match with all styles of tableware and go together to create a harmonious ensemble for elegant tabletop. Our lines offer all the accessories you may require to beautifully set your table and some of them have hollow handle knives with forged blades.*



L'AZIENDA

The company

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

- 1.SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000 m² 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 has two production units and three distribution units:

- 1.SAREZZO (ITALY): *Pintinox S.p.A. with the Sarezzo plant, occupying an indoor area of 15,000 m², housing production of: all the group's moulds and equipment, complete cycle cutlery, forged cutlery, knives, tableware and accessories, professional pans, buffet line and professional articles.*
- 2.GERMANY: *In Germany, Pinti inox GmbH handles distribution throughout German territory.*



PINTI1929

MADE IN ITALY

E' la linea più prestigiosa che racchiude quasi 90 anni di storia. Identifica la gamma più importante della ns. produzione. In cui qualità, ricerca e innovazione si fondono in prodotti unici ed esemplari.

It is the most prestigious line that includes nearly 90 years of history. *This brand identifies the most important range of our production: quality, design, research and innovation come together in unique products.*



PINTINOX

MADE IN ITALY

E' il nostro Marchio, la nostra identità.

I prodotti raggruppati sotto questo marchio sono tutti i prodotti di uso quotidiano, strumenti e accessori che caratterizzano maggiormente la nostra azienda che ottimizzano il rapporto qualità prezzo nella vita di tutti i giorni.

This is our brand , our identity.

The products grouped under this brand are for a daily use. Tools and accessories that most characterize our company willing to produce value for money products for everyday life.





Marchio storico del mercato spagnolo identificato con prodotti di ottima qualità e finiture superiori. Prodotti ispirati da un design raffinato e ricercato, dedicati ad un mercato esigente.

Historical brand of the Spanish market known for high quality products and superior finishes. Products inspired by a refined and sophisticated design , dedicated to a demanding market.



Marchio storico Spagnolo, ma ormai riconosciuto a livello europeo, che definisce prodotti dedicati ad un mercato di largo consumo che si prefissa l'obiettivo di fornire ai propri clienti, prodotti con fasce prezzo estremamente accessibili, ma senza mai rinunciare alla qualità che contraddistingue e che ha sempre contraddistinto l'intero ventaglio di proposte del Gruppo Pinti.

Historical Spanish brand, it is nowadays widely recognized in Europe. The brand Monix defines products dedicated to a large consumer market. In recognition of the continued need for value options this collection offers items at affordable price whilst ensuring good quality, meeting the consumer market requirements.



EFFICIENT pag.216



MINERAL





FINITURE SPECIALI

Special finished

ON
DEMAND

TREASURE - GOLD, BRONZE, TITANIUM

Titanio, bronzo e oro: le nostre posate diventano dei pezzi unici, inimitabili e indimenticabili. Grazie a sofisticate tecnologie all'avanguardia, trasformiamo le nostre più belle posate classiche e di design in veri e propri tesori per la tavola. Le posate Treasure sono rivestite in PVD (acronimo di Physical Vapour Deposition), depositi metallici superficiali, sotto forma di film molto sottili, ottenuti con tecnologie altamente innovative che permettono di ottenere durezza superficiale molto elevate. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio né l'atocissità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti. Ordine minimo 500 pz.

Titanium, bronze, gold: our cutlery comes alive and becomes unique and unforgettable. Thanks to our sophisticated and avant-garde technologies, our most beautiful and classic cutlery becomes design cutlery and a real treasure for the table. The Treasure cutlery describes a variety of vacuum deposition methods used to deposit this films by the condensation of vaporized form of the desired film material onto various workpiece surfaces. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel. Minimum order 500 pcs.

STONE WASHED

La Collezione Stone Washed nasce dal desiderio di esaltare la propria tavola in perfetto stile retrò con articoli ricercati e di ottima fattura. I prodotti, attentamente selezionati nelle gamme Pintinox e Pinti 1929, sono antichizzati con uno speciale processo detto Stone Wash: il risultato è un prodotto unico nell'aspetto e qualitativamente perfetto. Per garantire un elevato standard di qualità, tutti i coltelli sono stati riaffilati dopo avere subito il trattamento Stone Wash. Tutte le serie proposte sono complete di tutte le pezzature e già disponibili per la vendita. Ordine minimo 120 pz per pezzatura.

The Stone Washed Collection is a selection from Pintinox cutlery assortment. The aim is to offer quality cutlery to the customers willing to create a retro atmosphere when laying their tables. This cutlery has been stone washed to create a vintage effect on the stainless steel, intentionally creating a finish with a non-uniform appearance; each piece is therefore unique. All our knives have been resharpened after the Stone Wash process to ensure the usual high quality standard. Minimum order quantity 120 pcs per item.

ALCHIMIQUE - GOLD, BRONZE, TITANIUM

Alchimique una preziosa finitura PVD che conferisce tre tonalità esclusive e pregiate alle posate della Collezione Stone Washed: Gold, gioielli sulla tavola; Bronze, metallo naturale; Titanium, la forza unita allo stile. Ordine minimo 500 pz assortiti per colore.

Alchimique is a precious PVD coating made in 3 different special colors for an astonish Stone Washed Cutlery Collection. Gold, jewellery on the table. Bronze, pure metal. Titanium, power and style. Minimum order quantity 500 pcs mixed per colour.

MYSTIQUE

Finitura raffinata ed elegante, delicatamente ruvida al tatto. Grazie a un processo di sabbiatura profonda ogni articolo è resistente ad urti e abrasioni ed è adatto all'utilizzo anche nella ristorazione professionale. Ordine minimo 120 pz.

Sandblasted stainless steel for an elegant mat finishing. Thanks to a deep sandblasting process, every item is strike and abrasion resistant and suitable for using in Horeca. Minimum order 120 pcs.

ARGENTATURA - SILVER PLATED EN1=10 MIC.

L'argentatura della nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e su una tecnologia avanzata. Il materiale base è l'acciaio al 18/10, sul quale viene applicato uno strato di argento spesso 10 micron tramite processo galvanico. Sulle parti esposte ad un'usura maggiore, come le punte della forchetta ed i punti di appoggio, viene apportato un doppio strato al fine di garantire all'argentatura una durata omogenea nel tempo. Sebbene possibile si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

Our silver plating process for cutlery is based on 50 years of experience and state-of-art technology. The basic material is stainless steel 18/10 to which a 10-micron layer of silver is applied by galvanisation. The parts most exposed to wear, such as the tips and resting points are given a double layer to guarantee long-lasting plating. Thick plate silverware can't be washed in the dishwasher.

ARGENTATURA 30 MICRON SU RICHIESTA - SILVER PLATING 30 MICRON ON REQUEST

MINIMO 1200 PEZZI ASSORTITI (es: 300 cucchiaini, 500 forchette, 200 coltelli, 200 caffè). Per quantitativi inferiori a 1200 pz. addebito fisso per gestione ordine Euro 60,00 netti. In ogni caso non verranno accettati ordini inferiori a 120 pz assortiti - 1200 ASSORTED PIECES, MINIMUM (ex: 300 pieces, spoons 500 pieces, forks 200 pieces, knives 200 pieces, tea spoons). For orders of less than 1200 assorted pieces we will debit Euro 60,00 net. In any case orders under 120 assorted pieces will be not accepted.

Aggiungere al prezzo dello sfuso - Add to the price of the unpacked item - Ajouter au prix des pièces en vrac - Dem Preis des nicht verpackten Artikels - Adicionar al precio del artículo no acondicionado

Per griglie Finiture Speciali vedi pag 398 / For Special Finished tables see page 398

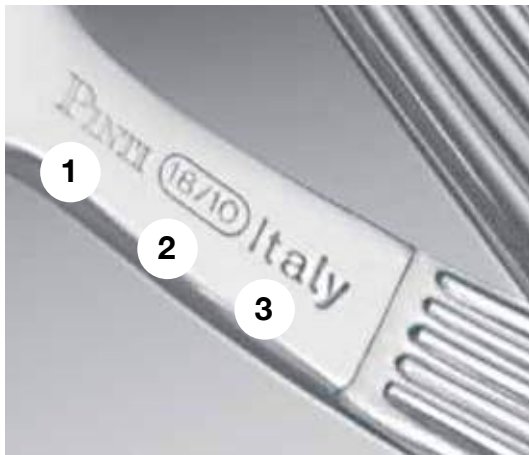
LISTINO FINITURE SPECIALI PER VARIANTI ON DEMAND

Special Finished on demand price list

| Cod. | Descrizione - Description | Treasure Gold | Treasure Bronze Titanium | Stone Washed | Alchimique Gold | Alchimique Bronze Titanium | Mystique | Argentatura Silver Plated (10 µ) |
|------|---|---------------|--------------------------|--------------|-----------------|----------------------------|----------|----------------------------------|
| 01 | Cucch. tavola - <i>Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa</i> | | | | | | | |
| 02 | Forch. tavola - <i>Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa</i> | | | | | | | |
| 03 | Colt. tavola - <i>Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa</i> | | | | | | | |
| CC | Colt. tavola m.v. lama forg. - <i>Table knife H.H and forged blade - Couteau de table à m.c. et lame forgée - Tafelhohlheftmesser mit geschmiedeter Klinge - Cuchillo mesa con m.h. y hoja forjada</i> | - | - | | | | | |
| 04 | Cucch. frutta - <i>Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre</i> | | | | | | | |
| 05 | Forch. frutta - <i>Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre</i> | | | | | | | |
| 06 | Colt. frutta - <i>Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre</i> | | | | | | | |
| CD | Colt. frutta m.v. lama forg. - <i>Dessert knife H.H and forged blade Couteau dessert à m.c. et lame forgée - Dessertlöffelmesser mit geschmiedeter Klinge - Cuchillo postre con m.h. y hoja forjada</i> | - | - | | | | | |
| 07 | Cucch. caffè - <i>Tea-coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café</i> | | | | | | | |
| 08 | Cucch. moka - <i>Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cuchara moka</i> | | | | | | | |
| 10 | Mestolo - <i>Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa</i> | | | | | | | |
| 11 | Cucchiaione - <i>Serving spoon - Cuiller de service - Gemüselöffel - Cuchara servir</i> | | | | | | | |
| 12 | Forchettone - <i>Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir</i> | | | | | | | |
| 13 | Mestolo salsa - <i>Sauce ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel - Cacillo salsa</i> | | | | | | | |
| 15 | Forch. insalata - <i>Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada</i> | | | | | | | |
| 16 | Forch. dolce 4 spine - <i>Pastry fork - Fourchette gateau - Kuchengabel 4 Zinken - Tenedor postre 4 p as</i> | | | | | | | |
| 17 | Forch. 3 spine - <i>Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas</i> | | | | | | | |
| 18 | Cucch. dolce - <i>Tea-cake spoon - Cuiller à gateau - Kuchenlöffel - Cuchara postre</i> | | | | | | | |
| 19 | Colt. dolce - <i>Pastry knife - Couteau à gateau - Kuchenmesser - Cachillo postre</i> | | | | | | | |
| 20 | Pala torta - <i>Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pastel</i> | | | | | | | |
| CR | Cucch. crema - <i>Cream spoon - Cuiller à crème - Sahnelöffel - Cuchara crema</i> | | | | | | | |
| 39 | Cucch. brodo - <i>Soup spoon - Cuiller à soupe - Fleischbrüהלöffel - Cuchara caldo</i> | | | | | | | |
| 22 | Paletta gelato - <i>Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado</i> | | | | | | | |
| 36 | Cucch. bibita - <i>Long drink spoon - Cuiller à drink - Limolöffel - Cuchara refresco</i> | | | | | | | |
| 28 | Forch. pesce - <i>Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado</i> | | | | | | | |
| 29 | Colt. pesce - <i>Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado</i> | | | | | | | |
| 30 | Forch. pesce servire - <i>Fish serving fork - Fourchette à servir poisson - Fischserviergabel - Tenedor servir pescado</i> | | | | | | | |
| 31 | Colt. pesce servire - <i>Fish serving knife - Couteau à servir poisson - Fischserviermesser - Cuchillo servir pescado</i> | | | | | | | |

PUNZONATURA

Marking



La punzonatura consiste nel simbolo di identificazione delle parti ed ha il seguente significato:

- 1.Nome del costruttore
- 2.Materiale utilizzato
- 3.Paese d'origine del costruttore

Marking is the identification mark of pieces and means:

- 1.Name of manufacturer*
- 2.Material*
- 3.Manufacturer's place of origin*



Punzonatura Meccanica:

Cod. S0001000 - Si ottiene quando il logo viene stampato durante la produzione dell'articolo.

Mechanical Stamped:

Cod. S0001000 - This process is reached when a logo is stamped during the production of the article.



Punzonatura Laser:

quando il logo viene applicato con questa tecnica non vengono accettati ordini per quantitativi inferiori ai 240 pz. per pezzatura.

Laser Stamping:

when laser stamping is used, we only accept orders for more than 240 pcs for each item.



TRICIANA
MACARONI E FORMAGGI



P O S A T E

C u t l e r y

C o u v e r t s

B e s t e c k e

C u b i e r t o s

PINTI1929
MADE IN ITALY

Relais
Chateaux

PINTINOX
MADE IN ITALY

Hotel
Division



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spelmaschinenfest
Apto para lavavajillas



POSATE 1:1

Size cutlery 1:1

Come scegliere una posata.

È la cosa più facile del mondo!

Basta definire il piatto e facilmente si trova l'abbinamento più efficace, sfogliando il catalogo. Le foto delle posate sono in scala 1/1: accostando il piatto alla fotografia della posata si può verificare immediatamente l'aspetto scenico e definire la scelta.

How to choose cutlery.

Nothing could be easier!

All you have to do is select a plate and you can then find the best match by simply flicking through our catalogue. The photos of our cutlery are on a 1/1 scale which means that by placing your plate next to the photo of the cutlery you can immediately see how well they go together and make your choice.

Comment choisir un couvert.

C'est la chose la plus simple du monde!

Il suffit de définir l'assiette et de feuilleter le catalogue pour trouver aisément l'association la plus efficace. Les photos des couverts sont à l'échelle 1/1: en associant la vaisselle à la photographie du couvert, vous pouvez vérifier immédiatement l'effet et définir votre choix.

Und so wählen Sie ein Besteck aus.

Es ist kinderleicht!

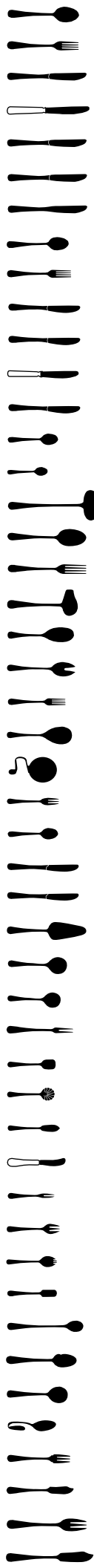
Sie brauchen nur einen Teller festzulegen und schon erscheint beim Blättern im Katalog die wirksamste Zusammenstellung. Das Besteck ist 1:1 abgebildet: Wenn Sie einen Teller neben das Bild stellen, können Sie sofort feststellen, ob dieses passt, und Ihre Wahl treffen.

Cómo elegir un cubierto.

¡Es la cosa más fácil del mundo!

Basta describir el plato y se encuentra siempre la combinación más eficaz, hojeando el catálogo. Las fotos de los cubiertos son en escala 1/1: acercando el plato a la fotografía del cubierto se puede comprobar inmediatamente el efecto y definir la elección.

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,8 |
| 0002 | 21,1 |
| 0003 | 23,5 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,4 |
| 0005 | 18,4 |
| 0006 | 21,3 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 15,5 |
| 0008 | 12,4 |
| 0010 | 27,2 |
| 0011 | 23,8 |
| 0012 | 24,0 |
| 0013 | 17,5 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 16,4 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 25,2 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | 18,2 |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,6 |
| 0029 | 20,6 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



BRAMANTE

0780

PINTI1929

inox 18/10
forgiato - forged



ELLADE

















































0790

PINTI1929

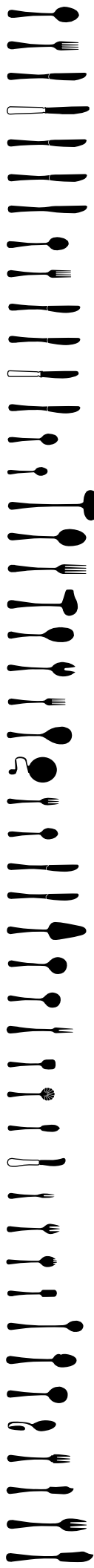
inox 18/10

forgiato - forged



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 21,2 |
|  | 0002 | 21,1 |
|  | 0003 | 24,0 |
|  | 00CC | - |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | - |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | 18,7 |
|  | 0005 | 18,4 |
|  | 0006 | 21,7 |
|  | 00L6 | - |
|  | 00CD | - |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 15,5 |
|  | 0008 | 12,5 |
|  | 0010 | 27,2 |
|  | 0011 | 24,4 |
|  | 0012 | 24,5 |
|  | 0013 | 18,9 |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | - |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | 16,4 |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | 24,6 |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | - |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | 17,9 |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | 18,6 |
|  | 0029 | 20,6 |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,4 |
| 0002 | 20,3 |
| 0003 | 23,5 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | - |
| 0005 | 18,3 |
| 0006 | 21,2 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,3 |
| 0008 | 11,4 |
| 0010 | 27,7 |
| 0011 | 23,1 |
| 0012 | 24,1 |
| 0013 | 17,2 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,3 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 24,1 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | 18,4 |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,4 |
| 0029 | 20,1 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



HERMITAGE

0870

PINTI1929

inox 18/10
forgiato - *forged*



PRIVILEGE

















































0510

PINTI1929

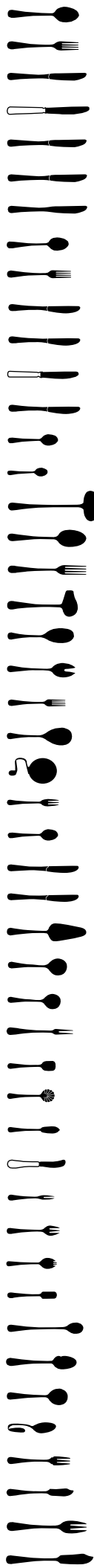
inox 18/10

mm 4,0



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 21,0 |
|  | 0002 | 21,4 |
|  | 0003 | 23,0 |
|  | 00CC | - |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | - |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | 18,5 |
|  | 0005 | 18,7 |
|  | 0006 | 21,0 |
|  | 00L6 | - |
|  | 00CD | - |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 14,5 |
|  | 0008 | 12,5 |
|  | 0010 | 27,8 |
|  | 0011 | 23,6 |
|  | 0012 | 24,0 |
|  | 0013 | 18,5 |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | - |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | 16,6 |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | 26,0 |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | - |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | 18,2 |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | 18,9 |
|  | 0029 | 21,2 |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,5 |
| 0002 | 20,7 |
| 0003 | 23,5 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,1 |
| 0005 | 18,3 |
| 0006 | 20,5 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 13,9 |
| 0008 | 12,0 |
| 0010 | 29,5 |
| 0011 | 24,0 |
| 0012 | 24,0 |
| 0013 | 17,3 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,5 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 24,3 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,2 |
| 0029 | 20,7 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



OCTAVIA 0860

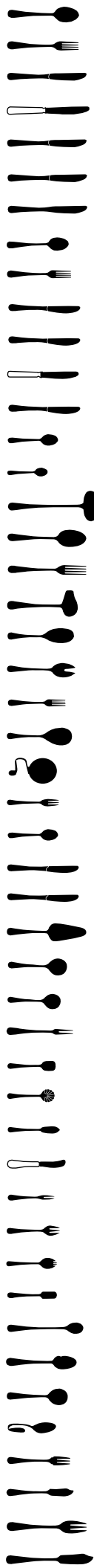
PINTI1929

inox 18/10
mm 4,0





| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,9 |
| 0002 | 20,9 |
| 0003 | 24,0 |
| 00CC | 24,5 |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,8 |
| 0005 | 18,6 |
| 0006 | 21,5 |
| 00L6 | - |
| 00CD | 21,5 |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,5 |
| 0008 | 12,0 |
| 0010 | 28,2 |
| 0011 | 24,2 |
| 0012 | 24,0 |
| 0013 | 17,8 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,9 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 24,8 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | 17,7 |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,7 |
| 0029 | 21,0 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



VITTORIALE

1640

PINTI1929

inox 18/10
mm 3,0



SPATEN 1630

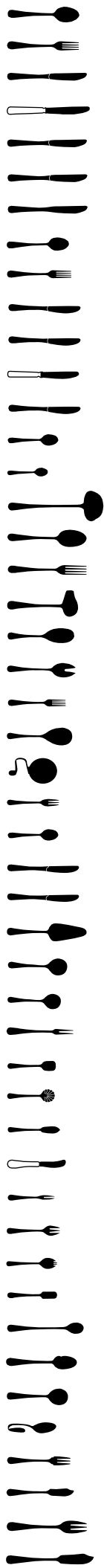
PINTI1929

inox 18/10
mm 3,0



| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,9 |
| 0002 | 20,9 |
| 0003 | 24,0 |
| 00CC | 24,5 |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,8 |
| 0005 | 18,6 |
| 0006 | 21,5 |
| 00L6 | - |
| 00CD | 21,5 |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,5 |
| 0008 | 12,0 |
| 0010 | 27,5 |
| 0011 | 24,2 |
| 0012 | 24,0 |
| 0013 | 17,8 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 16,0 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 24,8 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,7 |
| 0029 | 21,0 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 23,2 |
| 0002 | 23,2 |
| 0003 | 24,5 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 20,0 |
| 0005 | 20,1 |
| 0006 | 21,4 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 17,2 |
| 0008 | 11,1 |
| 0010 | 29,0 |
| 0011 | 26,0 |
| 0012 | 26,0 |
| 0013 | 15,0 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 17,2 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 23,0 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 20,0 |
| 0029 | 22,2 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



CONCEPT 0450

PINTI1929

inox 18/10
mm 3,0



CONCEPT 0450



Cod. 0011
cm 26,0
cucchiione servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



Cod. 0003
cm 24,5
coltello tavola
table knife



Cod. 0001
cm 23,2
cucchiaino tavola
table spoon



Cod. 0002
cm 23,2
forchetta tavola
table fork



Cod. 0029
cm 22,2
coltello pesce
fish knife



Cod. 0004
cm 20,0
cucchiaino frutta
dessert spoon



Cod. 0005
cm 20,1
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0007
cm 17,2
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



Cod. 0028
cm 20,0
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0017
cm 17,2
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 23,0
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle

Cod. cm

0001 21,0

0002 21,0

0003 23,5

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,0

0005 18,1

0006 21,2

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 14,9

0008 11,0

0010 -

0011 -

0012 -

0013 -

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 16,5

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 -

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 19,6

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 19,2

0039 18,1

00AT -

0028 19,0

0029 21,7

0030 -

0031 -

INFINITO 0850

PINTI1929

inox 18/0

forgiato/forged

Design *Daniele Ardisson*



085000FB cm 18,0 cucch. alta cucina alta cucina spoon

INFINITO 0850



Cod. 0001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0003
cm 23,5
coltello tavola
table knife



Cod. 0038
cm 22,1
cucchiaio gourmet
gourmet spoon



Cod. 0028
cm 19,0
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0029
cm 21,7
coltello pesce
fish knife



Cod. 0039
cm 18,1
cucchiaio brodo
soup spoon



Cod. 0005
cm 18,1
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0006
cm 21,2
coltello frutta
dessert knife



Cod. 00FB
cm 18,0
cucchiaio alta cucina
alta cucina spoon



Cod. 0017
cm 16,5
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0025
cm 19,6
coltello spalmaburro
butter spreader



Cod. 0004
cm 18,0
cucchiaio frutta
dessert spoon

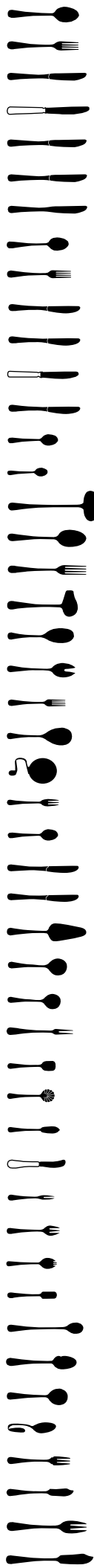


Cod. 0007
cm 14,9
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



Cod. 0008
cm 11,0
cucchiaino moka
moka spoon

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 23,0 |
| 0002 | 23,0 |
| 0003 | 24,0 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 20,0 |
| 0005 | 19,9 |
| 0006 | 21,0 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 17,0 |
| 0008 | 10,9 |
| 0010 | 29,0 |
| 0011 | 26,0 |
| 0012 | 26,0 |
| 0013 | 15,0 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 17,0 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 23,0 |
| 0052 | - |
| 00CR | 15,0 |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 19,9 |
| 0029 | 21,8 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



TECNA
0470

PINTI1929

inox 18/10
mm 3,0



TECNA 0470



Cod. 0011
cm 26,0
cucchiaine servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



Cod. 0003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



Cod. 0001
cm 23,0
cucchiaino tavola
table spoon



Cod. 0002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



Cod. 0004
cm 20,0
cucchiaino frutta
dessert spoon



Cod. 0005
cm 19,9
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0007
cm 17,0
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



Cod. 0028
cm 19,9
forchetta pesce
fish fork



Cod. 00CR
cm 15,0
cucchiaino crema
cream spoon



Cod. 0017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

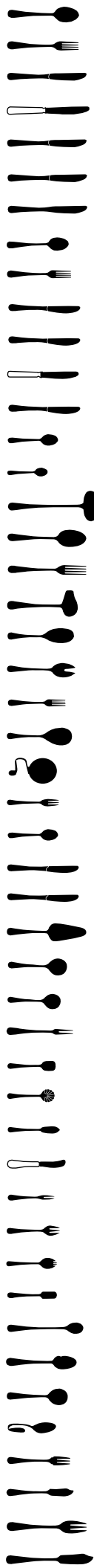


Cod. 0020
cm 23,0
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,8 |
| 0002 | 20,9 |
| 0003 | 22,5 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,7 |
| 0005 | 18,7 |
| 0006 | 20,5 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,6 |
| 0008 | 11,8 |
| 0010 | 28,0 |
| 0011 | 25,5 |
| 0012 | 25,5 |
| 0013 | 17,4 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,4 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 23,0 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,1 |
| 0029 | 19,8 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



SWING 0880

PINTI1929

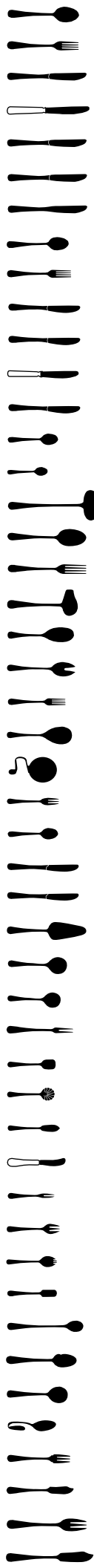
inox 18/10
mm 3,0



088000FA 14,6 cucch. antipasto piccolo *small starter spoon*
088000FB 18,7 cucch. antipasto grande *large starter spoon*



| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 23,0 |
| 0002 | 23,0 |
| 0003 | 24,5 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 19,8 |
| 0005 | 19,7 |
| 0006 | 21,4 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 16,5 |
| 0008 | 11,0 |
| 0010 | 29,0 |
| 0011 | 26,0 |
| 0012 | 26,0 |
| 0013 | 14,9 |
| 0014 | 26,0 |
| 0015 | 26,0 |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 17,0 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 23,1 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 19,7 |
| 0029 | 21,8 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



OLIVIA 0490

PINTI1929

inox 18/10
mm 3,0



OLIVIA 0490



Cod. 0011
cm 26,0
cucchiaine servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



Cod. 0003
cm 24,5
coltello tavola
table knife



Cod. 0014
cm 26,0
cucchiaino insalata
salad spoon



Cod. 0015
cm 26,0
forchetta insalata
salad fork



Cod. 0029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



Cod. 0001
cm 23,0
cucchiaino tavola
table spoon



Cod. 0002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0004
cm 19,8
cucchiaino frutta
dessert spoon



Cod. 0005
cm 19,7
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0007
cm 16,5
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



Cod. 0028
cm 19,7
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0008
cm 11
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

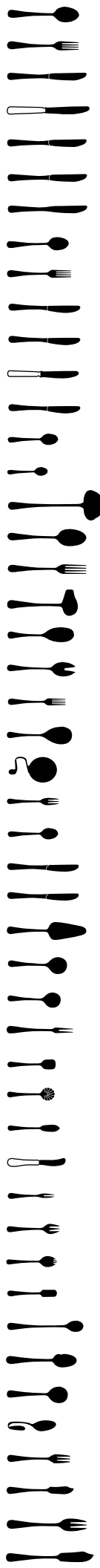


Cod. 0020
cm 23,1
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 14,9
mestolo salsa
sauce ladle

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,6 |
| 0002 | 20,6 |
| 0003 | 24,1 |
| 00CC | 25,3 |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | 23,0 |
| 0004 | 17,8 |
| 0005 | 18,5 |
| 0006 | 22,0 |
| 00L6 | - |
| 00CD | 22,5 |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,6 |
| 0008 | 11,8 |
| 0010 | 28,0 |
| 0011 | 23,5 |
| 0012 | 23,6 |
| 0013 | 17,5 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,1 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | 17,7 |
| 0020 | 24,0 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | 13,7 |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | 20,4 |
| 0039 | 17,9 |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,0 |
| 0029 | 19,4 |
| 0030 | 23,0 |
| 0031 | 25,0 |



BAGUETTE

0830

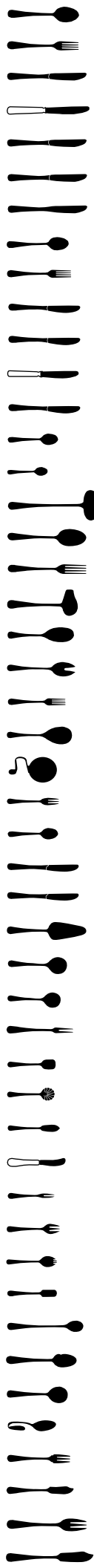
PINTI1929

inox 18/10
mm 3,0





| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,6 |
| 0002 | 20,6 |
| 0003 | 24,0 |
| 00CC | 25,2 |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | 22,8 |
| 0004 | 17,9 |
| 0005 | 18,5 |
| 0006 | 21,6 |
| 00L6 | - |
| 00CD | 21,6 |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,6 |
| 0008 | 11,8 |
| 0010 | 28,0 |
| 0011 | 23,5 |
| 0012 | 23,8 |
| 0013 | 17,9 |
| 0014 | - |
| 0015 | 22,8 |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,0 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | 17,6 |
| 0020 | 24,0 |
| 0052 | - |
| 00CR | 15,2 |
| 0009 | 19,7 |
| 0022 | 13,6 |
| 0023 | 13,5 |
| 0025 | 15,0 |
| 00CS | - |
| 0026 | 15,3 |
| 0027 | 15,5 |
| 00FM | - |
| 0035 | 12,1 |
| 0036 | 22,0 |
| 0038 | 20,4 |
| 0039 | 17,8 |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,0 |
| 0029 | 19,6 |
| 0030 | 22,5 |
| 0031 | 25,0 |



BYRON 0800

PINTI1929

inox 18/10
mm 3,0



BYRON 0800



Cod. 0011
cm 23,5
cucchiaione servire
serving spoon



Cod. 0036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



Cod. 0001
cm 20,6
cucchiaino tavola
table spoon



Cod. 0038
cm 20,4
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



Cod. 0004
cm 17,9
cucchiaino frutta
dessert spoon



Cod. 0039
cm 17,8
cucchiaino brodo
soup spoon



Cod. 00CR
cm 15,2
cucchiaino crema
cream spoon



Cod. 0007
cm 14,6
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



Cod. 0022
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon



Cod. 0035
cm 12,1
sessola zucchero
sugar spoon



Cod. 0008
cm 11,8
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0012
cm 23,8
forchettone servire
serving fork



Cod. 0015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



Cod. 0030
cm 22,5
forchetta pesce servire
fish serving fork



Cod. 0002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



Cod. 0009
cm 19,7
forchetta carne
meat fork



Cod. 0005
cm 18,5
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0028
cm 18,0
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



Cod. 0026
cm 15,3
forchetta lumache
snail fork



Cod. 0017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0031
cm 25,0
coltello pesce servire
fish serving knife



Cod. 00CC
cm 25,2
colt. tav manico vuoto
table knife H. H.



Cod. 0003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



Cod. 0067
cm 22,8
coltello bistecca
steak knife



Cod. 00CD
cm 21,6
colt. frutta manico vuoto
dessert knife H. H.



Cod. 0006
cm 21,6
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0029
cm 19,6
coltello pesce
fish knife



Cod. 0019
cm 17,6
coltello dolce
pastry knife



Cod. 0025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



Cod. 0010
cm 28,0
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 24,0
pala torta
cake server

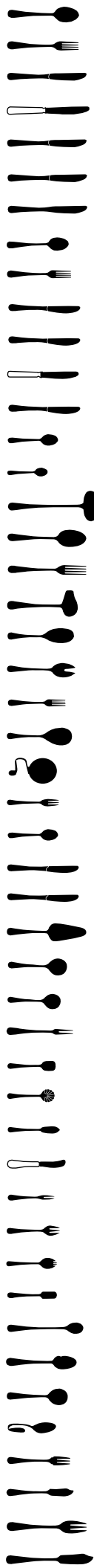


Cod. 0013
cm 17,9
mestolo salsa
sauce ladle



Cod. 0023
cm 13,5
cucchiaino formaggio
grated-cheese spoon

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,8 |
| 0002 | 20,6 |
| 0003 | 23,6 |
| 00CC | 24,9 |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,1 |
| 0005 | 18,2 |
| 0006 | 21,2 |
| 00L6 | - |
| 00CD | 22,2 |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,6 |
| 0008 | 11,0 |
| 0010 | 27,2 |
| 0011 | 24,1 |
| 0012 | 24,0 |
| 0013 | 17,0 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,5 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 24,0 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | 14,2 |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | 17,2 |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,8 |
| 0029 | 20,1 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



PALLADIUM 0590

PINTI1929

inox 18/10
mm 3,0



EUCLIDE

















































0480

PINTI1929

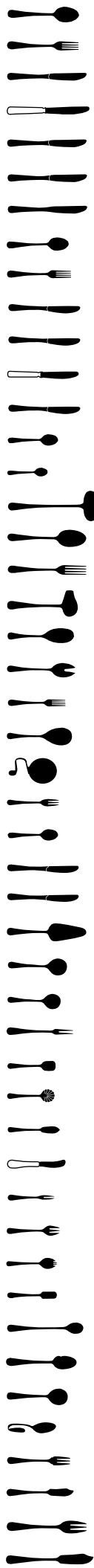
inox 18/10

mm 3,0



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 22,0 |
|  | 0002 | 22,0 |
|  | 0003 | 24,0 |
|  | 00CC | - |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | - |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | - |
|  | 0005 | 19,3 |
|  | 0006 | 21,0 |
|  | 00L6 | - |
|  | 00CD | - |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 15,8 |
|  | 0008 | 11,0 |
|  | 0010 | 29,0 |
|  | 0011 | 25,0 |
|  | 0012 | 25,0 |
|  | 0013 | - |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | - |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | - |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | - |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | - |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | - |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | - |
|  | 0029 | - |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,4 |
| 0002 | 20,6 |
| 0003 | 23,2 |
| 00CC | 24,5 |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 17,7 |
| 0005 | 18,4 |
| 0006 | 21,0 |
| 00L6 | - |
| 00CD | 21,3 |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,5 |
| 0008 | 11,9 |
| 0010 | 27,7 |
| 0011 | 23,5 |
| 0012 | 23,7 |
| 0013 | 17,4 |
| 0014 | - |
| 0015 | 22,8 |
| 0016 | - |
| 0059 | 23,8 |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,0 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | 17,7 |
| 0020 | 24,0 |
| 0052 | - |
| 00CR | 15,5 |
| 0009 | 19,5 |
| 0022 | 13,6 |
| 0023 | 13,5 |
| 0025 | 15,0 |
| 00CS | 18,7 |
| 0026 | 15,4 |
| 0027 | 15,5 |
| 00FM | 12,5 |
| 0035 | 12,0 |
| 0036 | 22,0 |
| 0038 | 20,4 |
| 0039 | 17,7 |
| 00AT | - |
| 0028 | 17,8 |
| 0029 | 19,5 |
| 0030 | 22,6 |
| 0031 | 25,1 |



PITAGORA

0810

PINTI1929

inox 18/10
mm 3,0



07600067 cm 23,0 colt. bist. profess. *profess. meat knife.*

PITAGORA 0810



Cod. 0059
cm 23,8
cucchiaine risotto
rice spoon



Cod. 0011
cm 23,5
cucchiaine servire
servicing spoon



Cod. 0036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



Cod. 0001
cm 20,4
cucchiaino tavola
table spoon



Cod. 0038
cm 20,4
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



Cod. 0004
cm 17,7
cucchiaino frutta
dessert spoon



Cod. 0039
cm 17,7
cucchiaino brodo
soup spoon



Cod. 00CR
cm 15,5
cucchiaino crema
cream spoon



Cod. 0007
cm 14,5
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



Cod. 0022
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon



Cod. 0035
cm 12,0
sessola zucchero
sugar spoon



Cod. 0008
cm 11,9
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0012
cm 23,7
forchettone servire
servicing fork



Cod. 0015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



Cod. 0030
cm 22,6
forchetta pesce servire
fish serving fork



Cod. 0002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



Cod. 0009
cm 19,5
forchetta carne
meat fork



Cod. 0005
cm 18,4
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0028
cm 17,8
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



Cod. 0026
cm 15,4
forchetta lumache
snail fork



Cod. 0017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 00FM
cm 12,5
forchetta molluschi
shellfish fork



Cod. 0031
cm 25,1
coltello pesce servire
fish serving knife



Cod. 00CC
cm 24,5
colt. tav manico vuoto
table knife H. H.



Cod. 0003
cm 23,2
coltello tavola
table knife



Cod. 00CD
cm 21,3
colt. frutta manico vuoto
dessert knife H. H.



Cod. 0006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0029
cm 19,5
coltello pesce
fish knife



Cod. 00CS
cm 18,7
colt. burro manico vuoto
butter spreader H. H.



Cod. 0019
cm 17,7
coltello dolce
pastry knife



Cod. 0025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



Cod. 0010
cm 27,7
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 24,0
pala torta
cake server

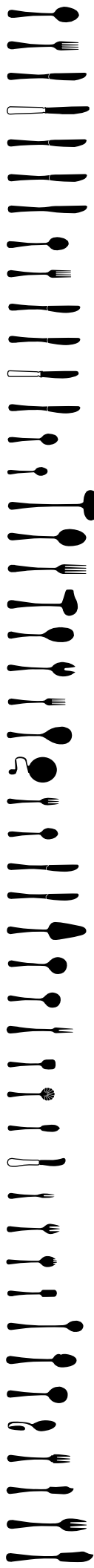


Cod. 0013
cm 17,4
mestolo salsa
sauce ladle



Cod. 0023
cm 13,5
cucchiaino formaggio
grated-cheese spoon

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,8 |
| 0002 | 20,7 |
| 0003 | 24,0 |
| 00CC | 23,8 |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | 23,0 |
| 0004 | 17,5 |
| 0005 | 17,7 |
| 0006 | 21,5 |
| 00L6 | - |
| 00CD | 20,6 |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,5 |
| 0008 | 11,8 |
| 0010 | 28,0 |
| 0011 | 23,5 |
| 0012 | 23,8 |
| 0013 | 18,0 |
| 0014 | - |
| 0015 | 23,0 |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 16,7 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 23,2 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | 17,3 |
| 00AT | - |
| 0028 | 19,5 |
| 0029 | 21,3 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



LEONARDO 0500

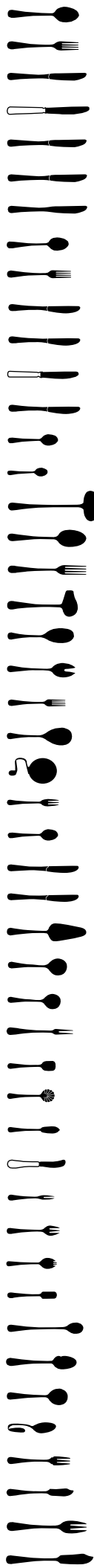
PINTI1929

inox 18/10
mm 3,0





| Cod. | cm |
|------|-------|
| 0001 | 20,8 |
| 0002 | 20,8 |
| 0003 | 23,5 |
| 00CC | 23,8 |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | 23,6 |
| 0004 | 18,7 |
| 0005 | 18,7 |
| 0006 | 21,15 |
| 00L6 | - |
| 00CD | 21,5 |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,7 |
| 0008 | 10,7 |
| 0010 | 27,4 |
| 0011 | 23,5 |
| 0012 | 23,8 |
| 0013 | 17,6 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,5 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 23,5 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | 18,1 |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,7 |
| 0029 | 19,8 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



MILLENIUM 2270

PINTINOX

inox 18/10
mm 4,0



RITZ 2280

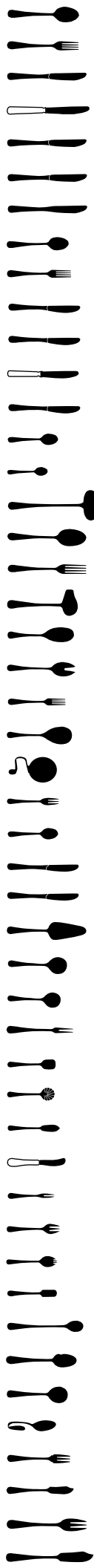
PINTINOX

inox 18/10
mm 4,0



| Cod. | cm |
|------|-------|
| 0001 | 20,8 |
| 0002 | 20,8 |
| 0003 | 23,5 |
| 00CC | 24,0 |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | 22,8 |
| 0004 | 17,8 |
| 0005 | 18,1 |
| 0006 | 21,15 |
| 00L6 | - |
| 00CD | 21,5 |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,3 |
| 0008 | 11,1 |
| 0010 | 27,5 |
| 0011 | 24,0 |
| 0012 | 24,0 |
| 0013 | 17,0 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 14,8 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 23,6 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | 13,8 |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | 19,5 |
| 0038 | - |
| 0039 | 17,8 |
| 00AT | - |
| 0028 | 19,0 |
| 0029 | 19,7 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 21,0 |
| 0002 | 21,0 |
| 0003 | 22,5 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,0 |
| 0005 | 18,0 |
| 0006 | 19,2 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,7 |
| 0008 | 11,0 |
| 0010 | 29,0 |
| 0011 | 26,0 |
| 0012 | 26,0 |
| 0013 | - |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,2 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | - |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 19,1 |
| 0029 | 20,5 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



STILE 2400

PINTINOX

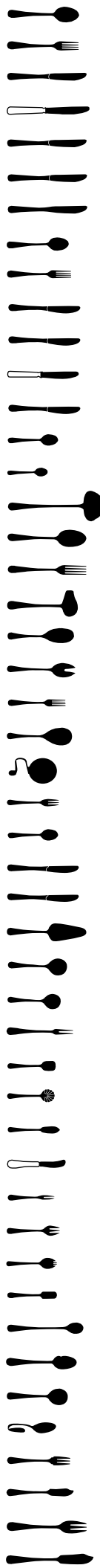
inox 18/10
mm 4,0

NEW





| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 21,0 |
| 0002 | 20,9 |
| 0003 | 23,0 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | 23,0 |
| 0004 | - |
| 0005 | 18,0 |
| 0006 | 21,0 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 15,0 |
| 0008 | 11,0 |
| 0010 | 29,0 |
| 0011 | 25,0 |
| 0012 | 25,0 |
| 0013 | - |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | - |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | - |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 20,0 |
| 0029 | 22,0 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



CARLTON 1780

PINTINOX

inox 18/10
mm 3,0



SETTECENTO

2050

PINTINOX

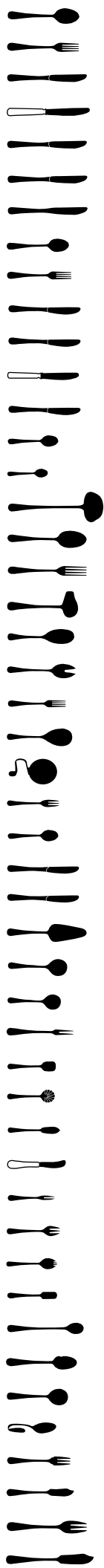
inox 18/10

mm 3,0



| | Cod. | cm |
|--|------|------|
| | 0001 | 20,1 |
| | 0002 | 20,1 |
| | 0003 | 22,7 |
| | 00CC | 25,0 |
| | 00CA | - |
| | 00L3 | - |
| | 0067 | - |
| | 0004 | 17,1 |
| | 0005 | 17,1 |
| | 0006 | 20,2 |
| | 00L6 | - |
| | 00CD | 22,5 |
| | 00CB | - |
| | 0007 | 14,6 |
| | 0008 | 11,8 |
| | 0010 | 28,0 |
| | 0011 | 23,1 |
| | 0012 | 23,6 |
| | 0013 | 16,5 |
| | 0014 | - |
| | 0015 | - |
| | 0016 | - |
| | 0059 | - |
| | 00AW | - |
| | 0017 | 14,8 |
| | 0018 | - |
| | 00L9 | - |
| | 0019 | - |
| | 0020 | 22,7 |
| | 0052 | - |
| | 00CR | - |
| | 0009 | - |
| | 0022 | - |
| | 0023 | - |
| | 0025 | - |
| | 00CS | - |
| | 0026 | - |
| | 0027 | - |
| | 00FM | - |
| | 0035 | - |
| | 0036 | - |
| | 0038 | - |
| | 0039 | 16,9 |
| | 00AT | - |
| | 0028 | 19,4 |
| | 0029 | 20,9 |
| | 0030 | - |
| | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|-------|
| 0001 | 20,8 |
| 0002 | 20,8 |
| 0003 | 23,0 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,7 |
| 0005 | 18,7 |
| 0006 | 21,15 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,4 |
| 0008 | 11,6 |
| 0010 | 29,0 |
| 0011 | 24,0 |
| 0012 | 23,5 |
| 0013 | 18,8 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,3 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 24,0 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,7 |
| 0029 | 19,8 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



ROMANINO 0650

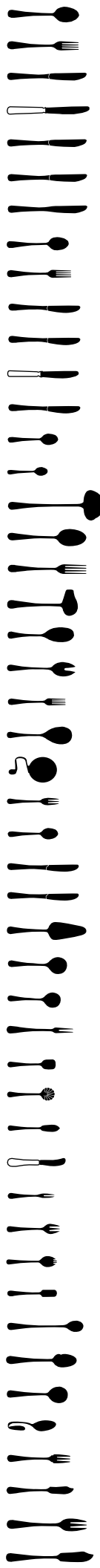
PINTINOX

inox 18/10
mm 3,5





| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,4 |
| 0002 | 20,4 |
| 0003 | 23,0 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,0 |
| 0005 | 18,0 |
| 0006 | 20,0 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 13,7 |
| 0008 | 11,0 |
| 0010 | - |
| 0011 | - |
| 0012 | - |
| 0013 | - |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | - |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | - |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | - |
| 0029 | - |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



TRUMPET 2070

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
forgiato - *forged*

Design *Daniele Ardisson*

R

NICKEL
FREE



















































BERNINI 2060

PINTINOX

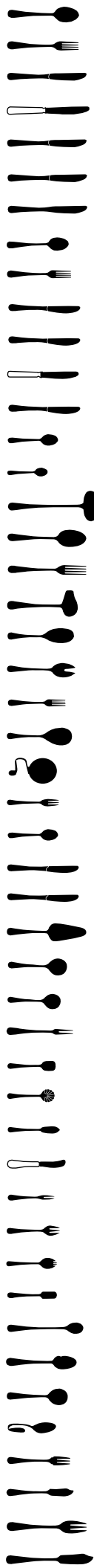
inox 18/10

mm 3,0



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 20,0 |
|  | 0002 | 20,0 |
|  | 0003 | 22,5 |
|  | 00CC | 25,0 |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | - |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | 17,1 |
|  | 0005 | 17,1 |
|  | 0006 | 20,0 |
|  | 00L6 | - |
|  | 00CD | 24,4 |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 14,3 |
|  | 0008 | 11,5 |
|  | 0010 | 26,5 |
|  | 0011 | 23,1 |
|  | 0012 | 23,5 |
|  | 0013 | 16,5 |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | 22,8 |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | 15,0 |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | 22,7 |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | - |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | - |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | 19,4 |
|  | 0029 | 20,9 |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 21,2 |
| 0002 | 21,0 |
| 0003 | 23,0 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,1 |
| 0005 | 18,0 |
| 0006 | 20,0 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 15,1 |
| 0008 | 11,1 |
| 0010 | 29,0 |
| 0011 | 24,0 |
| 0012 | 24,0 |
| 0013 | 16,5 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 17,0 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 24,0 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 19,5 |
| 0029 | 21,5 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



LIBERTY

1660

PINTINOX

inox 18/10
mm 3,0



LIBERTY 1660



Cod. 0011
cm 24,0
cucchiaine servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 24,0
forchettone servire
serving fork



Cod. 0003
cm 23,0
coltello tavola
table knife



Cod. 0001
cm 21,2
cucchiaino tavola
table spoon



Cod. 0002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0029
cm 21,5
coltello pesce
fish knife



Cod. 0004
cm 18,1
cucchiaino frutta
dessert spoon



Cod. 0028
cm 19,5
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0006
cm 20,0
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0007
cm 15,1
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



Cod. 0005
cm 18,0
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

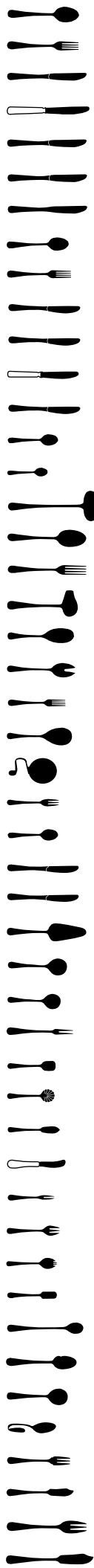


Cod. 0020
cm 24,0
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 16,5
mestolo salsa
sauce ladle

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 21,0 |
| 0002 | 21,0 |
| 0003 | 23,4 |
| 00CC | 23,8 |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | 23,0 |
| 0004 | 18,2 |
| 0005 | 18,2 |
| 0006 | 21,0 |
| 00L6 | - |
| 00CD | 21,5 |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,7 |
| 0008 | 10,8 |
| 0010 | 28,8 |
| 0011 | 24,1 |
| 0012 | 24,1 |
| 0013 | 14,0 |
| 0014 | 25,0 |
| 0015 | 25,0 |
| 0016 | - |
| 0059 | 26,0 |
| 00AW | - |
| 0017 | 14,6 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 22,9 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | 15,0 |
| 0022 | 14,5 |
| 0023 | - |
| 0025 | 18,0 |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | 14,5 |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | 22,0 |
| 0038 | 21,5 |
| 0039 | 18,5 |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,2 |
| 0029 | 20,3 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



PALACE 1690

PINTINOX

inox 18/10
mm 3,0



169000D3 cm 23,0 coltello verticale *standing knife*

PALACE 1690



Cod. 0059
cm 26,0
cucchiaione risotto
rice spoon



Cod. 0014
cm 25,0
cucchiaio insalata
salad spoon



Cod. 0011
cm 24,1
cucchiaione servire
servicing spoon



Cod. 0036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



Cod. 0038
cm 21,5
cucchiaio gourmet
gourmet spoon



Cod. 0001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0039
cm 18,5
cucchiaio brodo
soup spoon



Cod. 0004
cm 18,2
cucchiaino frutta
dessert spoon



Cod. 0007
cm 14,7
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



Cod. 0022
cm 14,5
paletta gelato
ice cream spoon



Cod. 0008
cm 10,8
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0015
cm 25,0
forchetta insalata
salad fork



Cod. 0012
cm 24,1
forchettone servire
servicing fork



Cod. 0002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0028
cm 18,2
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0009
cm 15,0
forchetta carne
meat fork



Cod. 0017
cm 14,6
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0027
cm 14,5
forchetta ostriche
oyster fork



Cod. 0003
cm 23,4
coltello tavola
table knife



Cod. 00D3
cm 23,0
coltello verticale
standing knife



Cod. 0067
cm 23,0
coltello bistecca
steak knife



Cod. 0006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0029
cm 20,3
coltello pesce
fish knife



Cod. 0025
cm 18,0
spalma burro
butter spreader



Cod. 0010
cm 28,8
mestolo
soup ladle

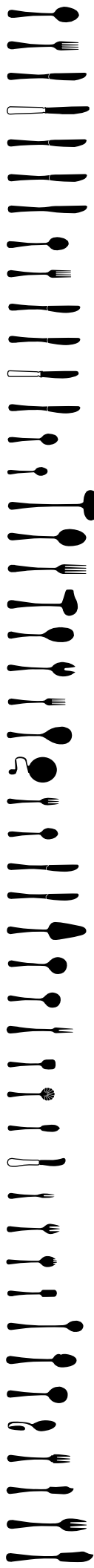


Cod. 0020
cm 22,9
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 14,0
mestolo salsa
sauce ladle

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 19,5 |
| 0002 | 19,5 |
| 0003 | 21,6 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 16,6 |
| 0005 | 16,6 |
| 0006 | 19,8 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 13,8 |
| 0008 | 11,6 |
| 0010 | 27,0 |
| 0011 | 22,8 |
| 0012 | 22,8 |
| 0013 | 16,7 |
| 0014 | - |
| 0015 | 22,5 |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 14,6 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 23,2 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | 17,2 |
| 00AT | - |
| 0028 | 19,2 |
| 0029 | 20,7 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



CASALI 2100

PINTINOX

inox 18/10
mm 3,0



SAVOY 1700

PINTINOX

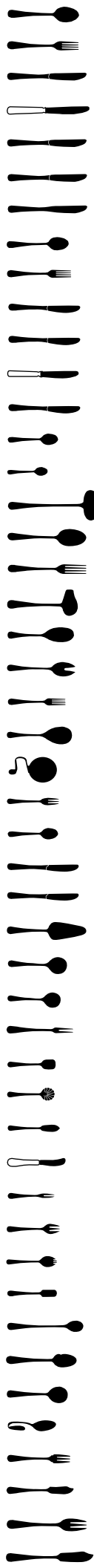
inox 18/10

mm 3,0



| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,8 |
| 0002 | 20,9 |
| 0003 | 23,0 |
| 00CC | 24,5 |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,0 |
| 0005 | 18,1 |
| 0006 | 20,0 |
| 00L6 | - |
| 00CD | 21,3 |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,9 |
| 0008 | 11,0 |
| 0010 | 28,0 |
| 0011 | 25,5 |
| 0012 | 25,5 |
| 0013 | 17,4 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 16,1 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 23,0 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,1 |
| 0029 | 20,0 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 21,0 |
| 0002 | 20,8 |
| 0003 | 23,3 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | 23,3 |
| 0004 | 18,0 |
| 0005 | 18,0 |
| 0006 | 21,2 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 15,0 |
| 0008 | 11,0 |
| 0010 | 29,0 |
| 0011 | 25,0 |
| 0012 | 25,0 |
| 0013 | - |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | - |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | - |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | - |
| 0029 | - |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



EXCELSIOR 1460

PINTINOX

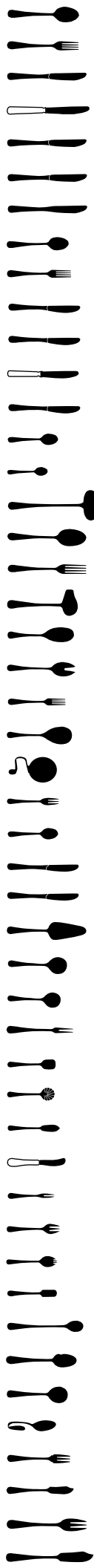
inox 18/10
mm 3,0

NEW





| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 21,2 |
| 0002 | 21,2 |
| 0003 | 23,0 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,0 |
| 0005 | 18,0 |
| 0006 | 20,0 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 15,0 |
| 0008 | 11,0 |
| 0010 | 28,6 |
| 0011 | 24,0 |
| 0012 | 24,0 |
| 0013 | 16,4 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 16,1 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 24,3 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,0 |
| 0029 | 19,9 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



TREND 1670

PINTINOX

inox 18/10
mm 3,0



EXPO

















































2040

PINTINOX

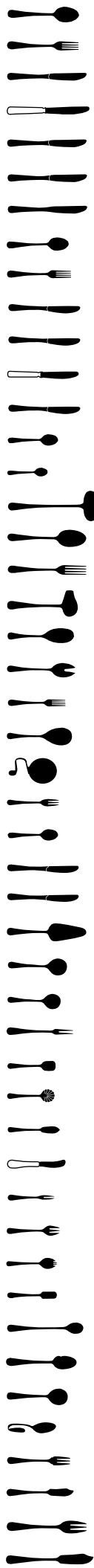
inox 18/10

mm 2,5



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 20,6 |
|  | 0002 | 20,9 |
|  | 0003 | 24,3 |
|  | 00CC | - |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | - |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | 18,5 |
|  | 0005 | 18,9 |
|  | 0006 | 21,4 |
|  | 00L6 | - |
|  | 00CD | - |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 15,0 |
|  | 0008 | 11,6 |
|  | 0010 | 28,2 |
|  | 0011 | 23,9 |
|  | 0012 | 24,0 |
|  | 0013 | 17,6 |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | - |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | 15,2 |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | 23,8 |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | - |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | - |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | 18,9 |
|  | 0029 | 19,7 |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 21,0 |
| 0002 | 21,2 |
| 0003 | 22,5 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | 22,5 |
| 0004 | 18,3 |
| 0005 | 18,2 |
| 0006 | 20,1 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,8 |
| 0008 | 10,9 |
| 0010 | 26,9 |
| 0011 | 24,9 |
| 0012 | 25,1 |
| 0013 | 16,4 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 16,1 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 22,8 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | 22,1 |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,5 |
| 0029 | 20,7 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



SYNTHESIS 2030

PINTINOX

inox 18/10
mm 3,0



203000D3 cm 22,6 coltello curvo curved knife

SYNTHESIS 2030



Cod. 0011
cm 24,9
cucchiaine servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 25,1
forchettone servire
serving fork



Cod. 00D3
cm 22,6
coltello curvo
curved knife



Cod. 0036
cm 22,1
cucchiaino bibita
long drink spoon



Cod. 0002
cm 21,2
forchetta tavola
table fork



Cod. 0003
cm 22,5
coltello tavola
table knife



Cod. 0001
cm 21,0
cucchiaino tavola
table spoon



Cod. 0028
cm 18,5
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0067
cm 22,5
coltello bistecca
steak knife



Cod. 0004
cm 18,3
cucchiaino frutta
dessert spoon



Cod. 0005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0029
cm 20,7
coltello pesce
fish knife



Cod. 0007
cm 14,8
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



Cod. 0017
cm 16,1
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0006
cm 20,1
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0010
cm 26,9
mestolo
soup ladle

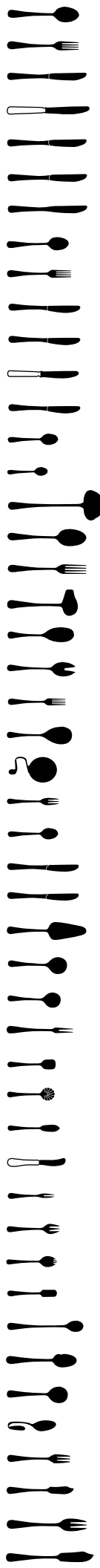


Cod. 0020
cm 22,8
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 16,4
mestolo salsa
sauce ladle

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,0 |
| 0002 | 20,0 |
| 0003 | 22,0 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,0 |
| 0005 | 18,0 |
| 0006 | 20,0 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,0 |
| 0008 | 11,0 |
| 0010 | - |
| 0011 | - |
| 0012 | - |
| 0013 | - |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | - |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | - |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | - |
| 0029 | - |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



TIE 2080

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato

forgiato - *forged*

Design *Daniele Ardisson*

R

NICKEL
FREE



SOLARIS

















































2170

PINTINOX

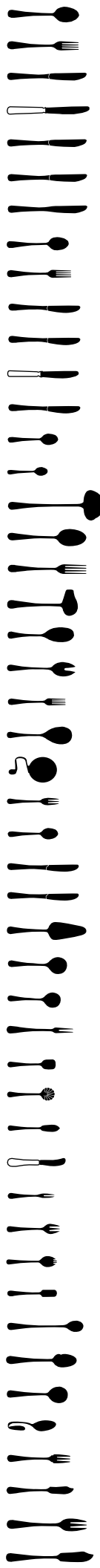
inox 18/10

mm 2,5



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 19,7 |
|  | 0002 | 20,0 |
|  | 0003 | 21,5 |
|  | 00CC | - |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | - |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | 18,1 |
|  | 0005 | 17,6 |
|  | 0006 | 18,4 |
|  | 00L6 | - |
|  | 00CD | - |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 13,8 |
|  | 0008 | 12,1 |
|  | 0010 | 27,2 |
|  | 0011 | 22,3 |
|  | 0012 | 22,4 |
|  | 0013 | 17,8 |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | 22,3 |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | 15,7 |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | 23,6 |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | - |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | - |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | 19,1 |
|  | 0029 | 19,4 |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,6 |
| 0002 | 20,6 |
| 0003 | 24,1 |
| 00CC | 25,0 |
| 00CA | 23,5 |
| 00L3 | 22,0 |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,5 |
| 0005 | 18,5 |
| 0006 | 22,0 |
| 00L6 | 19,4 |
| 00CD | 22,0 |
| 00CB | 21,4 |
| 0007 | 14,6 |
| 0008 | 11,6 |
| 0010 | 27,2 |
| 0011 | 23,2 |
| 0012 | 23,6 |
| 0013 | 17,5 |
| 0014 | - |
| 0015 | 22,3 |
| 0016 | 14,7 |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,2 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | 17,8 |
| 0020 | 23,7 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | 13,7 |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | 12,5 |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | 17,9 |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,0 |
| 0029 | 19,4 |
| 0030 | 22,7 |
| 0031 | 25,1 |



SIRIO 2260

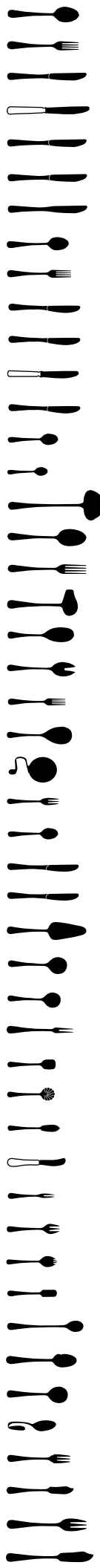
PINTINOX

inox 18/10
mm 2,5





| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,6 |
| 0002 | 20,6 |
| 0003 | 24,1 |
| 00CC | 25,3 |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,5 |
| 0005 | 18,5 |
| 0006 | 22,0 |
| 00L6 | - |
| 00CD | 22,5 |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,6 |
| 0008 | 11,8 |
| 0010 | 28,0 |
| 0011 | 23,5 |
| 0012 | 23,6 |
| 0013 | 17,5 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,1 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 24,0 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,0 |
| 0029 | 19,4 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



ROMA 2200

PINTINOX

inox 18/10
mm 2,5



FILET

















































0540

PINTINOX

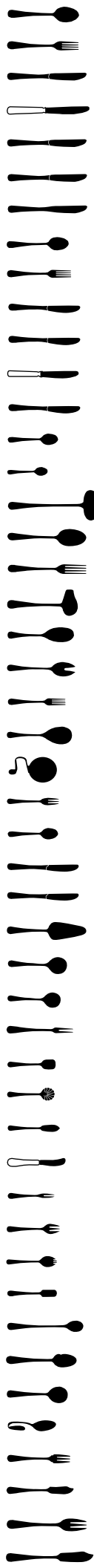
inox 18/10

mm 2,5



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 20,9 |
|  | 0002 | 20,7 |
|  | 0003 | 23,4 |
|  | 00CC | 23,4 |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | - |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | 18,5 |
|  | 0005 | 18,5 |
|  | 0006 | 21,5 |
|  | 00L6 | - |
|  | 00CD | 21,5 |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 14,6 |
|  | 0008 | 12,0 |
|  | 0010 | 27,5 |
|  | 0011 | 24,0 |
|  | 0012 | 24,1 |
|  | 0013 | 18,0 |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | - |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | 15,2 |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | 24,0 |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | 13,6 |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | 20,4 |
|  | 0039 | - |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | 18,0 |
|  | 0029 | 19,6 |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,6 |
| 0002 | 20,9 |
| 0003 | 22,6 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | 22,5 |
| 0004 | 18,3 |
| 0005 | 18,5 |
| 0006 | 19,9 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 15,1 |
| 0008 | 11,6 |
| 0010 | 29,3 |
| 0011 | 25,3 |
| 0012 | 23,5 |
| 0013 | 17,1 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,3 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 23,9 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,6 |
| 0029 | 19,6 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



SABRINA 2090

PINTINOX

inox 18/10
mm 2,5



SUPERAMERICA

















































2380

PINTINOX

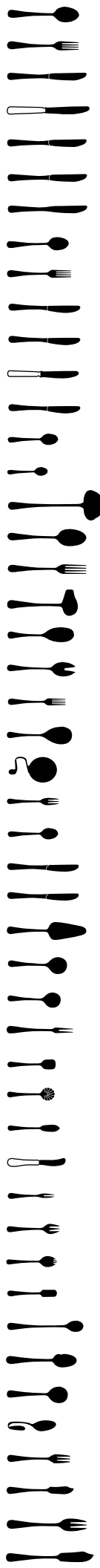
inox 18/10

mm 2,5



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 20,8 |
|  | 0002 | 20,8 |
|  | 0003 | 23,0 |
|  | 00CC | - |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | - |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | - |
|  | 0005 | - |
|  | 0006 | - |
|  | 00L6 | - |
|  | 00CD | - |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | - |
|  | 0008 | - |
|  | 0010 | - |
|  | 0011 | - |
|  | 0012 | - |
|  | 0013 | - |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | - |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | - |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | - |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | - |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | - |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | - |
|  | 0029 | - |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,8 |
| 0002 | 20,8 |
| 0003 | 23,0 |
| 00CC | 24,5 |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 17,9 |
| 0005 | 17,9 |
| 0006 | 20,0 |
| 00L6 | - |
| 00CD | 21,3 |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,9 |
| 0008 | 11,0 |
| 0010 | 28,0 |
| 0011 | 25,3 |
| 0012 | 25,3 |
| 0013 | 16,5 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 16,0 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 22,7 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 17,9 |
| 0029 | 20,1 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



MAITRE 2010

PINTINOX

inox 18/10
mm 2,5



















































PAGAIA 2470

PINTINOX

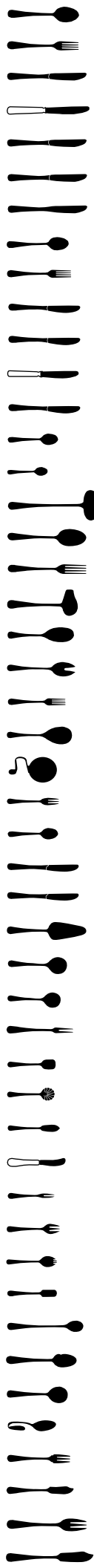
inox 18/10

mm 2,5



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 21,5 |
|  | 0002 | 21,5 |
|  | 0003 | 23,5 |
|  | 00CC | - |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | - |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | - |
|  | 0005 | 18,5 |
|  | 0006 | 20,3 |
|  | 00L6 | - |
|  | 00CD | - |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 15,0 |
|  | 0008 | 11,2 |
|  | 0010 | 29,0 |
|  | 0011 | 25,0 |
|  | 0012 | 25,0 |
|  | 0013 | - |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | - |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | 17,2 |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | - |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | - |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | - |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | - |
|  | 0029 | - |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 19,6 |
| 0002 | 19,4 |
| 0003 | 22,2 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 17,8 |
| 0005 | 17,4 |
| 0006 | 19,6 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 13,4 |
| 0008 | 11,5 |
| 0010 | 26,2 |
| 0011 | 22,7 |
| 0012 | 23,2 |
| 0013 | 17,1 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 14,4 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 23,2 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,3 |
| 0029 | 19,7 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



BRISTOL 2140

PINTINOX

inox 18/10
mm 2,5



AMERICA

2240

PINTINOX

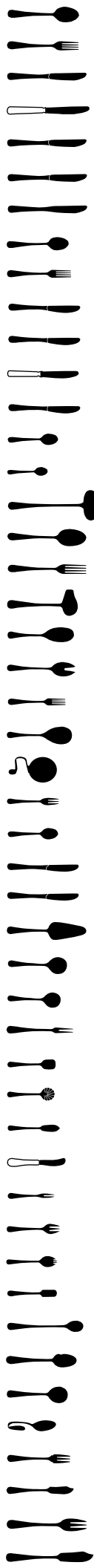
inox 18/10

mm 2,5



| | Cod. | cm |
|--|------|------|
| | 0001 | 19,5 |
| | 0002 | 19,5 |
| | 0003 | 21,0 |
| | 00CC | - |
| | 00CA | - |
| | 00L3 | 21,5 |
| | 0067 | - |
| | 0004 | 17,8 |
| | 0005 | 17,1 |
| | 0006 | 18,7 |
| | 00L6 | 18,9 |
| | 00CD | - |
| | 00CB | - |
| | 0007 | 13,3 |
| | 0008 | 11,6 |
| | 0010 | 28,0 |
| | 0011 | 22,0 |
| | 0012 | 22,3 |
| | 0013 | 16,8 |
| | 0014 | - |
| | 0015 | 21,4 |
| | 0016 | - |
| | 0059 | - |
| | 00AW | - |
| | 0017 | 15,9 |
| | 0018 | 15,2 |
| | 00L9 | 17,2 |
| | 0019 | - |
| | 0020 | 24,0 |
| | 0052 | - |
| | 00CR | - |
| | 0009 | - |
| | 0022 | 13,1 |
| | 0023 | - |
| | 0025 | - |
| | 00CS | - |
| | 0026 | - |
| | 0027 | - |
| | 00FM | - |
| | 0035 | - |
| | 0036 | 22,0 |
| | 0038 | - |
| | 0039 | - |
| | 00AT | - |
| | 0028 | 18,9 |
| | 0029 | 22,2 |
| | 0030 | 22,3 |
| | 0031 | 24,5 |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 19,3 |
| 0002 | 19,4 |
| 0003 | 21,1 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 17,8 |
| 0005 | 16,6 |
| 0006 | 18,0 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 13,2 |
| 0008 | 11,6 |
| 0010 | 27,2 |
| 0011 | 22,2 |
| 0012 | 22,1 |
| 0013 | 16,0 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,5 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 23,0 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | 17,2 |
| 00AT | 12,4 |
| 0028 | 17,7 |
| 0029 | 18,6 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



HOTEL 2020

PINTINOX

inox 18/10
mm 2,5



BRASILIA












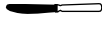




































2230

PINTINOX

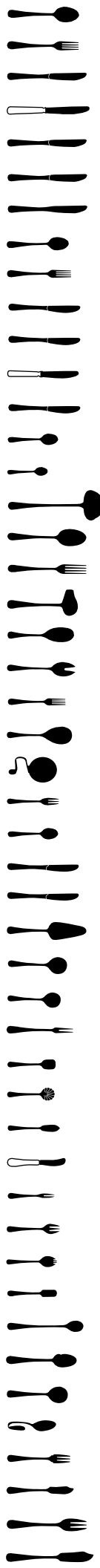
inox 18/10

mm 2,5



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 19,5 |
|  | 0002 | 19,5 |
|  | 0003 | 21,0 |
|  | 00CC | - |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | - |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | 17,8 |
|  | 0005 | 17,1 |
|  | 0006 | 18,7 |
|  | 00L6 | - |
|  | 00CD | - |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 13,3 |
|  | 0008 | 11,6 |
|  | 0010 | 28,0 |
|  | 0011 | 22,0 |
|  | 0012 | 22,3 |
|  | 0013 | 16,8 |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | 21,4 |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | 15,9 |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | 24,0 |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | 13,1 |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | 22,0 |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | - |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | 18,9 |
|  | 0029 | 22,2 |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 19,6 |
| 0002 | 19,6 |
| 0003 | 21,0 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 17,8 |
| 0005 | 17,9 |
| 0006 | 19,2 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 13,7 |
| 0008 | 12,3 |
| 0010 | 27,5 |
| 0011 | 22,0 |
| 0012 | 22,4 |
| 0013 | 18,0 |
| 0014 | - |
| 0015 | 21,8 |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,9 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 21,7 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | 13,6 |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | 22,0 |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 19,8 |
| 0029 | 22,3 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



BETA 1710

PINTINOX

inox 18/10
mm 2,5



GAMMA 2150

PINTINOX

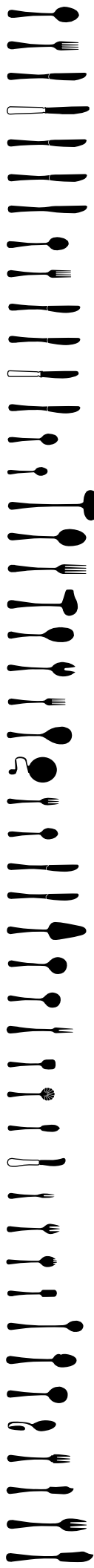
inox 18/10

mm 2,5



| | Cod. | cm |
|--|------|------|
| | 0001 | 19,6 |
| | 0002 | 19,6 |
| | 0003 | 21,0 |
| | 00CC | - |
| | 00CA | - |
| | 00L3 | 21,6 |
| | 0067 | - |
| | 0004 | 17,8 |
| | 0005 | 17,9 |
| | 0006 | 19,1 |
| | 00L6 | 19,5 |
| | 00CD | - |
| | 00CB | - |
| | 0007 | 13,7 |
| | 0008 | 12,3 |
| | 0010 | 27,5 |
| | 0011 | 22,0 |
| | 0012 | 22,4 |
| | 0013 | 18,0 |
| | 0014 | - |
| | 0015 | 21,8 |
| | 0016 | - |
| | 0059 | - |
| | 00AW | - |
| | 0017 | 15,9 |
| | 0018 | - |
| | 00L9 | - |
| | 0019 | - |
| | 0020 | 21,7 |
| | 0052 | - |
| | 00CR | - |
| | 0009 | - |
| | 0022 | 13,6 |
| | 0023 | - |
| | 0025 | - |
| | 00CS | - |
| | 0026 | - |
| | 0027 | - |
| | 00FM | - |
| | 0035 | - |
| | 0036 | 22,0 |
| | 0038 | - |
| | 0039 | 18,2 |
| | 00AT | 11,7 |
| | 0028 | 19,8 |
| | 0029 | 22,3 |
| | 0030 | - |
| | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 19,7 |
| 0002 | 19,3 |
| 0003 | 21,2 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | 18,6 |
| 0005 | 17,4 |
| 0006 | 19,9 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 13,8 |
| 0008 | 11,8 |
| 0010 | 26,9 |
| 0011 | 21,9 |
| 0012 | 22,5 |
| 0013 | 17,6 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 17,5 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 21,6 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 19,1 |
| 0029 | 20,6 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



ISCHIA 2250

PINTINOX

inox 18/10
mm 2,5



TEMA

















































2120

PINTINOX

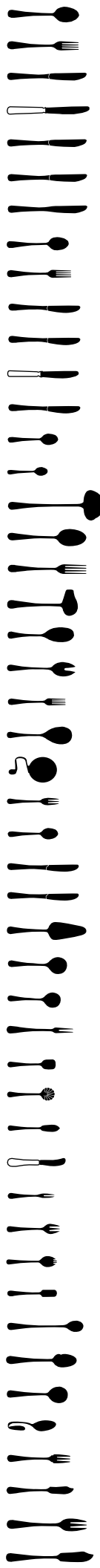
inox 18/10

mm 2,5



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 19,6 |
|  | 0002 | 19,8 |
|  | 0003 | 21,2 |
|  | 00CC | - |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | 21,4 |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | 17,0 |
|  | 0005 | 17,1 |
|  | 0006 | 19,1 |
|  | 00L6 | 19,5 |
|  | 00CD | - |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 14,8 |
|  | 0008 | 11,2 |
|  | 0010 | 27,7 |
|  | 0011 | 22,3 |
|  | 0012 | 22,7 |
|  | 0013 | 17,6 |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | - |
|  | 0016 | 14,9 |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | - |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | 23,6 |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | - |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | - |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | 17,4 |
|  | 0029 | 19,5 |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 21,0 |
| 0002 | 21,0 |
| 0003 | 22,6 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | - |
| 0005 | 18,5 |
| 0006 | 20,3 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,7 |
| 0008 | 11,0 |
| 0010 | - |
| 0011 | - |
| 0012 | - |
| 0013 | - |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 16,0 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | - |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | - |
| 0029 | - |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



WAVE 2610

PINTINOX

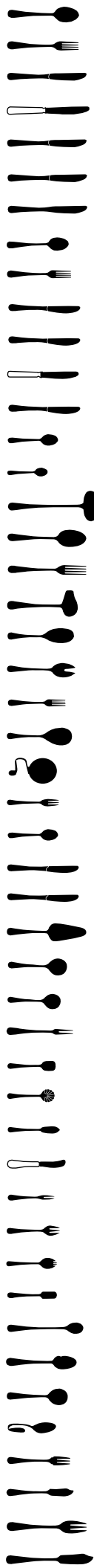
inox 18% cromo/spazzolato
mm 3,0

NICKEL
FREE





| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 19,6 |
| 0002 | 19,6 |
| 0003 | 21,0 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | 21,5 |
| 0067 | - |
| 0004 | 17,0 |
| 0005 | 16,9 |
| 0006 | 18,9 |
| 00L6 | 19,5 |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 13,4 |
| 0008 | 11,3 |
| 0010 | 27,2 |
| 0011 | 22,7 |
| 0012 | 22,6 |
| 0013 | 17,7 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 13,5 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 24,1 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 17,2 |
| 0029 | 19,6 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



AIDA 1380

PINTINOX

inox 18/10
mm 2,0



AUSTRALIA 2

















































1400

PINTINOX

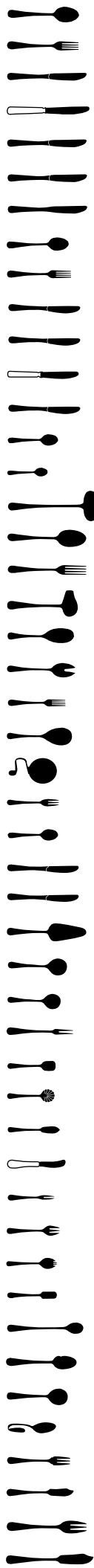
inox 18/10

mm 2,0



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 19,0 |
|  | 0002 | 18,9 |
|  | 0003 | 20,4 |
|  | 00CC | - |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | 19,5 |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | - |
|  | 0005 | 16,9 |
|  | 0006 | 18,4 |
|  | 00L6 | 19,5 |
|  | 00CD | - |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 13,3 |
|  | 0008 | 10,8 |
|  | 0010 | 28,3 |
|  | 0011 | 21,6 |
|  | 0012 | 21,6 |
|  | 0013 | - |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | - |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | 16,7 |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | 23,0 |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | - |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | - |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | - |
|  | 0029 | - |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 21,1 |
| 0002 | 20,9 |
| 0003 | 23,0 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | - |
| 0005 | - |
| 0006 | - |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 15,1 |
| 0008 | 11,0 |
| 0010 | - |
| 0011 | - |
| 0012 | - |
| 0013 | - |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 17,2 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | - |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | - |
| 0029 | - |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



DOLPHIN 1360

PINTINOX

inox 18/10
mm 2,0



VALENCIA

















































0350

PINTINOX

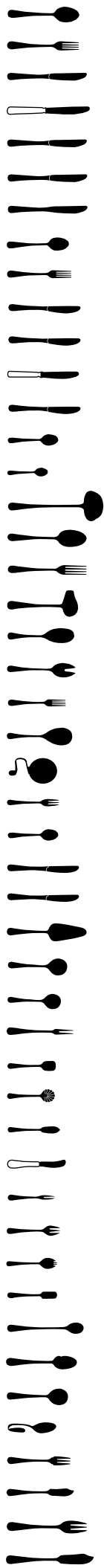
inox 18/10

mm 2,0



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 19,6 |
|  | 0002 | 19,6 |
|  | 0003 | - |
|  | 00CC | - |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | 22,0 |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | 17,8 |
|  | 0005 | 17,7 |
|  | 0006 | - |
|  | 00L6 | 19,4 |
|  | 00CD | - |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 14,1 |
|  | 0008 | 11,5 |
|  | 0010 | 26,9 |
|  | 0011 | 22,0 |
|  | 0012 | 21,9 |
|  | 0013 | 17,9 |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | - |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | 15,1 |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | 22,8 |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | - |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | - |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | 18,8 |
|  | 0029 | 19,6 |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 18,8 |
| 0002 | 18,6 |
| 0003 | 20,5 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | 22,1 |
| 0067 | - |
| 0004 | - |
| 0005 | 16,5 |
| 0006 | 18,4 |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 13,4 |
| 0008 | 10,8 |
| 0010 | 27,3 |
| 0011 | 21,5 |
| 0012 | 21,4 |
| 0013 | - |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 13,7 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 23,5 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | - |
| 0029 | - |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



UNO
1410

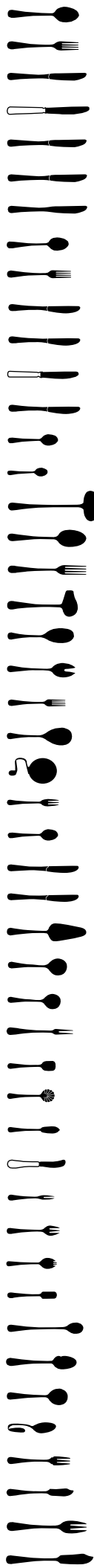
PINTINOX

inox 18/10
mm 2,0





| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 19,6 |
| 0002 | 19,6 |
| 0003 | 22,2 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | 22,0 |
| 0067 | 22,9 |
| 0004 | 17,8 |
| 0005 | 17,7 |
| 0006 | 19,5 |
| 00L6 | 19,4 |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,1 |
| 0008 | 11,5 |
| 0010 | 26,9 |
| 0011 | 22,0 |
| 0012 | 21,9 |
| 0013 | 17,9 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,1 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 22,8 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | 21,0 |
| 0038 | - |
| 0039 | 17,8 |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,0 |
| 0029 | 19,6 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



STRESA 0320

PINTINOX

inox 18/10
mm 2,0



03200051 cm 21,3 coltello pizza pizza knife

SUPERGA

















































0310

PINTINOX

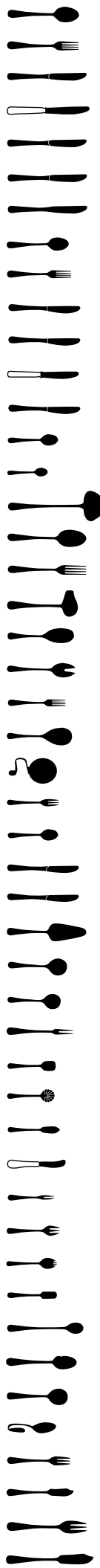
inox 18/10

mm 2,0



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 19,6 |
|  | 0002 | 19,6 |
|  | 0003 | 22,2 |
|  | 00CC | - |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | 22,0 |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | 17,8 |
|  | 0005 | 17,7 |
|  | 0006 | 19,5 |
|  | 00L6 | 19,4 |
|  | 00CD | - |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 14,1 |
|  | 0008 | 11,5 |
|  | 0010 | 26,9 |
|  | 0011 | 22,0 |
|  | 0012 | 21,9 |
|  | 0013 | 17,9 |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | - |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | 15,1 |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | 22,8 |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | - |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | - |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | 18,8 |
|  | 0029 | 19,6 |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 19,6 |
| 0002 | 19,6 |
| 0003 | - |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | 22,0 |
| 0067 | - |
| 0004 | 17,8 |
| 0005 | 17,7 |
| 0006 | - |
| 00L6 | 19,4 |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,1 |
| 0008 | 11,5 |
| 0010 | 26,9 |
| 0011 | 22,0 |
| 0012 | 21,9 |
| 0013 | 17,9 |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,1 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | 22,8 |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,0 |
| 0029 | 19,6 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



CAMBRIDGE 071M

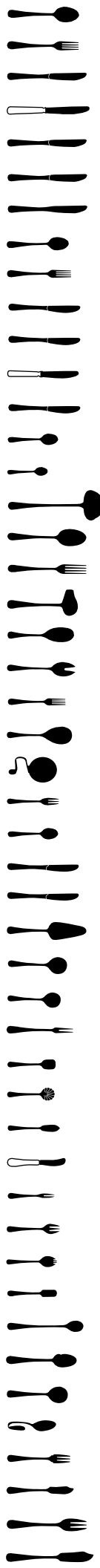
PINTINOX

inox 18/10
mm 2,0





| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 19,7 |
| 0002 | 19,9 |
| 0003 | - |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | 21,6 |
| 0067 | - |
| 0004 | 17,1 |
| 0005 | 16,8 |
| 0006 | - |
| 00L6 | 19,5 |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 13,4 |
| 0008 | 11,4 |
| 0010 | - |
| 0011 | - |
| 0012 | - |
| 0013 | - |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | 14,7 |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 13,6 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | - |
| 0052 | 14,7 |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | - |
| 0029 | - |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



PUNTO 1220

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
mm 2,0

NICKEL
FREE



SNAKE

















































1140

PINTINOX

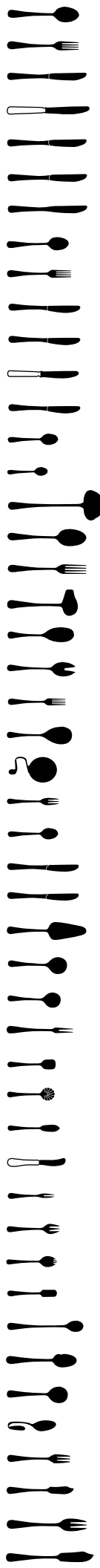
inox 18/10

mm 1,5



| | Cod. | cm |
|---|------|------|
|  | 0001 | 20,8 |
|  | 0002 | 21,1 |
|  | 0003 | 23,0 |
|  | 00CC | - |
|  | 00CA | - |
|  | 00L3 | 22,5 |
|  | 0067 | - |
|  | 0004 | - |
|  | 0005 | - |
|  | 0006 | - |
|  | 00L6 | - |
|  | 00CD | - |
|  | 00CB | - |
|  | 0007 | 14,9 |
|  | 0008 | 11,1 |
|  | 0010 | - |
|  | 0011 | - |
|  | 0012 | - |
|  | 0013 | - |
|  | 0014 | - |
|  | 0015 | - |
|  | 0016 | - |
|  | 0059 | - |
|  | 00AW | - |
|  | 0017 | - |
|  | 0018 | - |
|  | 00L9 | - |
|  | 0019 | - |
|  | 0020 | - |
|  | 0052 | - |
|  | 00CR | - |
|  | 0009 | - |
|  | 0022 | - |
|  | 0023 | - |
|  | 0025 | - |
|  | 00CS | - |
|  | 0026 | - |
|  | 0027 | - |
|  | 00FM | - |
|  | 0035 | - |
|  | 0036 | - |
|  | 0038 | - |
|  | 0039 | - |
|  | 00AT | - |
|  | 0028 | - |
|  | 0029 | - |
|  | 0030 | - |
|  | 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 19,6 |
| 0002 | 19,6 |
| 0003 | - |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | 22,0 |
| 0067 | - |
| 0004 | 17,8 |
| 0005 | 17,7 |
| 0006 | - |
| 00L6 | 19,4 |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,1 |
| 0008 | 11,5 |
| 0010 | - |
| 0011 | - |
| 0012 | - |
| 0013 | - |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 15,1 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | - |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | 18,0 |
| 0029 | 19,6 |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



ECO BAGUETTE

0280

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
mm 2,0

NICKEL
FREE



TOURING

1250

PINTINOX

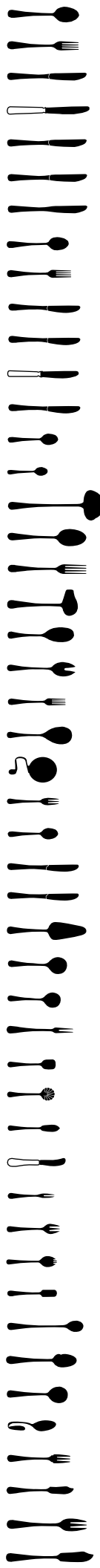
inox 18% cromo/spazzolato
mm 2,0

NICKEL
FREE



| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 21,0 |
| 0002 | 21,0 |
| 0003 | 22,0 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | 22,0 |
| 0067 | - |
| 0004 | - |
| 0005 | - |
| 0006 | - |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 15,2 |
| 0008 | 11,1 |
| 0010 | - |
| 0011 | - |
| 0012 | - |
| 0013 | - |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 14,7 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | - |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | - |
| 0029 | - |
| 0030 | - |
| 0031 | - |

| Cod. | cm |
|------|------|
| 0001 | 20,0 |
| 0002 | 20,0 |
| 0003 | 22,0 |
| 00CC | - |
| 00CA | - |
| 00L3 | - |
| 0067 | - |
| 0004 | - |
| 0005 | - |
| 0006 | - |
| 00L6 | - |
| 00CD | - |
| 00CB | - |
| 0007 | 14,5 |
| 0008 | 11,0 |
| 0010 | - |
| 0011 | - |
| 0012 | - |
| 0013 | - |
| 0014 | - |
| 0015 | - |
| 0016 | - |
| 0059 | - |
| 00AW | - |
| 0017 | 16,1 |
| 0018 | - |
| 00L9 | - |
| 0019 | - |
| 0020 | - |
| 0052 | - |
| 00CR | - |
| 0009 | - |
| 0022 | - |
| 0023 | - |
| 0025 | - |
| 00CS | - |
| 0026 | - |
| 0027 | - |
| 00FM | - |
| 0035 | - |
| 0036 | - |
| 0038 | - |
| 0039 | - |
| 00AT | - |
| 0028 | - |
| 0029 | - |
| 0030 | - |
| 0031 | - |



TUBE 1120

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
mm 1,5



98800860 set 100 anelli in plastica set 100 plastic rings





C O N F E Z I O N I

P a c k a g i n g

POSATE CON CRAVATTA












DISPONIBILE
SUBITO A
MAGAZZINO
AVAILABLE
IN STOCK
IMMEDIATELY

Cutlery packed with "cravatta"



Cod. 2240E... Cod. 1380E... Cod. 1250E...
America Aida Touring

Descrizione Description

| | | | | | | |
|---|------|-----|---|--|---|---|
|  | N° 1 | 001 | Cucchiaino tavola Table spoon - Cuiller de table Tafellöffel - Cuchara mesa | | | |
|  | N° 1 | 002 | Forchetta tavola Table fork - Fourchette de table Tafelgabel - Tenedor mesa | | | |
|  | N° 1 | 003 | Coltello tavola Table knife - Couteau de table Tafelmesser - Cuchillo mesa | | | - |
|  | N° 1 | 0L3 | Coltello tavola stampato Stamped table knife - Couteau de table estampé Tafelmesser gestanzt - Cuchillo mesa estampado | | | |
|  | N° 1 | 005 | Forchetta frutta Dessert fork - Fourchette dessert Dessertgabel - Tenedor postre | | - | - |
|  | N° 1 | 006 | Coltello frutta Dessert knife - Couteau dessert Dessertmesser - Cuchillo postre | | - | - |
|  | N° 1 | 0L6 | Coltello frutta stampato Stamped dessert knife - Couteau dessert estampé Dessertmesser gestanzt - Cuchillo postre estamp. | | - | - |
|  | N° 1 | 007 | Cucchiaino caffè Tea/coffee spoon - Cuiller à café Kaffeelöffel - Cuchara café | | | |
|  | N° 1 | 008 | Cucchiaino moka Moka spoon - Cuiller à moka Mokkalöffel - Cucharita moka | | | - |
|  | N° 1 | 022 | Paletta gelato Ice cream spoon - Cuiller à glace Eislöffel - Cuchara para helado | | - | - |
|  | N° 1 | 036 | Cucchiaino bibita Soda spoon - Cuiller à cocktail Limolöffel - Cuchara refresco | | - | - |

Imballi per posate e coltelli: master da 48 "cravatte" - Packaging for cutlery - knives: outher carton including 48 "cravatte" - Emballages pour couverts - couteaux: carton de 48 "cravatte" - Verpackungen für Messer: Kartonverpackung zu 48 "Cravatte" - Embalajes para Tenedores: embalaje de 48 "cravatte"
Imballi per caffè e moka: master da 60 "cravatte" - Packaging for moka coffee maker: outher carton including 60 "cravatte" - Emballages pour café-moka: carton de 60 "cravatte" - Verpackung für Kaffee - Mokkalöffel : Kartonverpackung zu 60 "Cravatte" - Embalajes para café-moka: embalaje de 60 "cravatte"

POSATE CON CHIAVE

Cutlery packed with "chiave" pack























Cod. 2260C...
Sirio



Cod. 2030C...
Synthesis



Cod.2010C...
Maitre

| | | Descrizione | Description | | | |
|---|------|-------------|--|---|---|---|
|  | GR 3 | 301 | Cucchiaino tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa | | | |
|  | GR 3 | 302 | Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafel gabel - Tenedor mesa | | | |
|  | GR 2 | 203 | Coltello tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa | | | |
|  | GR 2 | 2L3 | Colt. tav. stamp. - Stamp. table knife - Cout. de table estampé - Tafelmesser gest. - Cuch. mesa estam. | - | - | - |
|  | GR 3 | 304 | Cucchiaino frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre | - | - | - |
|  | GR 3 | 305 | Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre | - | - | - |
|  | GR 2 | 206 | Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre | - | - | - |
|  | GR 2 | 2L6 | Colt. frutta stamp. - Stamp. dessert knife - Cout. dessert estampé - Dessertmes. gest. - Cuch. postre estam. | - | - | - |
|  | GR 6 | 607 | Cucchiaino caffè - Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café | | | |
|  | GR 6 | 608 | Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka | | - | - |
|  | GR 6 | 617 | Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas | - | - | - |
|  | GR 3 | 322 | Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado | - | - | - |
|  | GR 3 | 336 | Cucchiaino bibita - Soda spoon - Cuiller à cocktail - Limolöffel - Cuchara refresco | - | - | - |
|  | GR 3 | 328 | Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado | - | - | - |
|  | GR 3 | 329 | Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado | - | - | - |
|  | GR 1 | 010 | Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa | - | - | - |
|  | GR 1 | 011 | Cucchiaino servire - Serving spoon - Cuiller de service - Servierlöffel - Cuchara servir | - | - | - |
|  | GR 1 | 012 | Forchettone servire - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir | - | - | - |
|  | GR 1 | 015 | Forchettone insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada | - | - | - |
|  | GR 1 | 020 | Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala paste | - | - | - |












Imballi per posate e coltelli: pezzi servire: master da 24 chiavi - Packaging for cutlery - knives - serving items outer carton: including 24 "Chiave" - Emballages pour couverts - couteaux - service: carton de 24 "Chiave" - Verpackungen für Besteck - Serviermesser: Kartonverpackung zu 24 - "Chiave" - Embalajes para cubiertos - cuchillos - servir: embalaje de 24 "Chiave"

POSATE CON SCATOLA 11+1

Cutlery packed with 11+1 box



Cod. 17007... Cod. 22607... Cod. 22407... Cod. 21507... Cod. 20307...
Savoy Sirio America Gamma Synthesis

| | Descrizione | Description | Euro | Euro | Euro | Euro | Euro |
|---|-------------|---|------|------|------|------|------|
|  N° 12 | C01 | Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa | | | | | |
|  N° 12 | C02 | Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa | | | | | |
|  N° 12 | C03 | Coltello tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelhohlheftmesser - Cuchillo mesa | | | | | |
|  N° 12 | C04 | Cucchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre | - | | | | - |
|  N° 12 | C05 | Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre | - | | | | - |
|  N° 12 | C06 | Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre | - | | | | - |
|  N° 12 | C07 | Cucchiaino caffè - Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café | | | | | |
|  N° 12 | C08 | Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka | - | | | | - |
|  N° 12 | C17 | Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas | - | | | | - |
|  N° 12 | C28 | Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado | - | | - | - | - |
|  N° 12 | C29 | Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado | - | | - | - | - |

POSATE CON SCATOLA 11+1 TRASP.












DISPONIBILE
SUBITO A
MAGAZZINO
AVAILABLE
IN STOCK
IMMEDIATELY

Cutlery packed with transparent 11+1 box



Cod.0450K... Cod.1700K... Cod.2260K... Cod.2240K... Cod.2150K... Cod.2030K...
Concept Savoy Sirio America Gamma Synthesis

Descrizione *Description*

|  | N° 12 | C01 Cucchiaino tavola - <i>Table spoon</i> - <i>Cuiller de table</i> - <i>Tafellöffel</i> - <i>Cuchara mesa</i> | | | | | | | |
|---|-------|--|---|---|---|---|---|---|---|
|  | N° 12 | C02 Forchetta tavola - <i>Table fork</i> - <i>Fourchette de table</i> - <i>Tafelgabel</i> - <i>Tenedor mesa</i> | | | | | | | |
|  | N° 12 | C03 Coltello tavola - <i>Table knife</i> - <i>Couteau de table</i> - <i>Tafelhohlheftmesser</i> - <i>Cuchillo mesa</i> | | | | | | | |
|  | N° 12 | C04 Cucchiaino frutta - <i>Dessert spoon</i> - <i>Cuiller dessert</i> - <i>Dessertlöffel</i> - <i>Cuchara postre</i> | - | - | - | - | - | - | - |
|  | N° 12 | C05 Forchetta frutta - <i>Dessert fork</i> - <i>Fourchette dessert</i> - <i>Dessertgabel</i> - <i>Tenedor postre</i> | | - | | | | | - |
|  | N° 12 | C06 Coltello frutta - <i>Dessert knife</i> - <i>Couteau dessert</i> - <i>Dessertmesser</i> - <i>Cuchillo postre</i> | | - | | | | | - |
|  | N° 12 | C07 Cucchiaino caffè - <i>Tea/coffee spoon</i> - <i>Cuiller à café</i> - <i>Kaffeelöffel</i> - <i>Cuchara café</i> | | | | | | | |
|  | N° 12 | C08 Cucchiaino moka - <i>Moka spoon</i> - <i>Cuiller à moka</i> - <i>Mokkalöffel</i> - <i>Cucharita moka</i> | | - | | | | | - |
|  | N° 12 | C17 Forchettina dolce 3 spine - <i>Pastry fork</i> - <i>Fourchette à gateau</i> - <i>Kuchengabel 3 Zinken</i> - <i>Tenedor postre 3 púas</i> | | - | | | | | - |
|  | N° 12 | C28 Forchetta pesce - <i>Fish fork</i> - <i>Fourchette à poisson</i> - <i>Fischgabel</i> - <i>Tenedor pescado</i> | - | - | - | - | - | - | - |
|  | N° 12 | C29 Coltello pesce - <i>Fish knife</i> - <i>Couteau à poisson</i> - <i>Fischmesser</i> - <i>Cuchillo pescado</i> | - | - | - | - | - | - | - |

CONFEZIONAMENTO E LIBERO SERVIZIO

Packaging

CHIAVE

....C...

Aggiungere al prezzo dello sfuso

Add to the price of the unpacked item for each package

Ajouter au prix des pièces en vrac

Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del artículo no acondicionado



Quantità minima di 120 Chiavi per singolo articolo.

Tutte le posate possono essere confezionate con la Chiave.

The minimum quantity is 120 Chiave units per reference. All cutlery models can be packed with Chiave.

CRAVATTA

....E...

Aggiungere al prezzo dello sfuso

Add to the price of the unpacked item for each package

Ajouter au prix des pièces en vrac

Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del artículo no acondicionado



Quantità minima di 240 Cravatte per singolo articolo.

Tutte le posate possono essere confezionate con la Cravatta.

The minimum quantity is 120 Cravatta units per reference. All cutlery models can be packed with Cravatta.

CARTELLE PINTINOX

Pintinox coloured hang blister

| Cod. | Colour |
|----------|--------|
| 90530016 | green |
| 90530017 | lillac |
| 90530018 | fucsia |
| 90530019 | blue |



CONFEZIONAMENTO E LIBERO SERVIZIO

BOX 5+1 CASH & CARRY

....V6...

Aggiungere al prezzo dello sfuso. Minimo pz 240

Add to the price of the unpacked item for each package. Minimum order quantity 240 pcs

Ajouter au prix des pièces en vrac

Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del artículo no acondicionado



SCATOLE 11+1

....7C..

Aggiungere al prezzo dello sfuso

Add to the price of the unpacked item for each package.

Ajouter au prix des pièces en vrac

Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del artículo no acondic.



Quantita'minima 144 pezzi per singolo articolo. Tutte le posate possono essere confezionate in Scatole 11+1.
The minimum quantity 144 units per reference. All cutlery models can be packed in box 11+1.

BOX 11+1 TRASPARENTE

....KC..

Aggiungere al prezzo dello sfuso

Add to the price of the unpacked item for each package.

Ajouter au prix des pièces en vrac

Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del artículo no acondicionado



Quantita'minima 240 pezzi per singolo articolo. Tutte le posate possono essere confezionate in Scatole 11+1 Trasparenti.

The minimum quantity 240 units per reference. All cutlery models can be packed in transparent box 11+1.

CONFEZIONAMENTO E LIBERO SERVIZIO

VALVE



ETICHETTA BAR CODE SINGOLA

....3...

Aggiungere al prezzo dello sfuso

Add to the price of the unpacked item for each package.

Ajouter au prix des pièces en vrac

Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del articulo no acondicionado



Quantita'minima 1200 pezzi.

The minimum quantity 1200 units.

Imballi per posate - coltelli: master da 48 "bar code label" - Packaging for cutlery- knives: outhter carton including 48 "bar code label" - Emballages pour couverts - couteaux: carton de 48 "bar code label" - Verpackungen für Messer: Kartonverpackung zu 48 "bar code label" - Embalajes para Tenedores: embalaje de 48 "bar code label"

Imballi x caffè - moka: master da 60 "bar code label" - Packaging for moka coffee maker: outhter carton including 60 "bar code label" - Emballages pour café-moka: carton de 60 "bar code label" - Verpackung für Kaffee - Mokkalöffel : Kartonverpackung zu 60 "bar code label" - Embalajes para café-moka: embalaje de 60 "bar code label"





G L I S P E C I A L I

Special cutlery



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spuelmaschinenfest
Apto para lavavajillas

TAVOLA - Table

CUCCHIAIO TAVOLA 18/10

Table spoon 18/10 - Cuiller de table 18/10

Tafellöffel 18/10 - Cuchara de mesa 18/10

Cod. 07400001

cm

20



FORCHETTA TAVOLA 18/10

Table fork 18/10 - Fourchette de table 18/10

Gabel mit 18/10 - Tenedor de mesa 18/10

Cod. 07400002

cm

19,5



COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau steak

Steakmesser - Cuchillo chuletero

Cod. 07400067

cm

21,1



CUCCHIAINO CAFFÈ 18/10

Tea-coffee spoon 18/10 - Cuiller a cafe 18/10

Kaffeelöffel 18/10 - Cuchara café 18/10

Cod. 07400007

cm

14,6



PASTA - Pasta

PALA LASAGNE 18/10

Lasagne server 18/10 - Pelle a lasagnes 18/10

Lasagneheber 18/10 - Paleta lasañas 18/10

Cod. 074000AE

cm

28



SERVISPAGHETTI 18/10

Spaghetti server 18/10 - Cuiller spaghetti 18/10

Spaghettischöpfer 18/10 - Cuchara de servir para espaguetis 18/10

Cod. 074000AS

cm

29,5



ARROSTO - *Roast meat*

FORCHETTONE ARROSTO 18/10

Carving fork 18/10 - Fourchette a roti 18/10

Vorlegegabel tenedor 18/10 - Trinchante asado 18/10

Cod. 07400068

cm

25,7



COLTELLONE ARROSTO cm 28

Carving knife - Couteau a roti

Vorlegemesser - Cuchillo grande asado

Cod. 07400069

cm

28



TRINCIAPOLLO

Poultry shears - Coupe-volailles

Geflügelschere - Tijeras para aves

Cod. 074000AN

cm

25



PESCE - *Fish*

SCAVINO PER ARAGOSTA 18/10

Lobster pick 18/10 - Curette a homard 18/10

Langustengabel 18/10 - Utensilio para langosta 18/10

Cod. 074000AF

cm

18,8

PINZA PER ARAGOSTA 18/10

Lobster/seafood cracker - Pince a crustaces

Langustenzange - Pinza para langosta

Cod. 074000AG

cm

18,8**FORMAGGIO** - *Cheese*

COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE

Cheese knife - Couteau a fromage

Käsemesser 2 zinken - Cuchillo queso 2 puntas

Cod. 074000AA

cm

21,8

COLTELLO GRANA

Parmesan pick - Couteau a parmesan

Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro

Cod. 074000AB

cm

18,2

COLTELLO FORMAGGIO DURO
Parmesan knife - Couteau fromage
Käsemesser - Cuchillo queso
Cod. 074000AD

cm

25,9



COLTELLO FORMAGGIO TENERO
Soft cheese knife - Couteau fromage pate molle
Messer für Weichkäse - Cuchillo queso blando
Cod. 074000AL

cm

21,5



PIZZA - Pizza

COLTELLO PIZZA/CROSTACEI
Pizza / seafood knife - Couteau a pizza/crustaces
Pizza/krustentiere messer - Cuchillo pizza/marisco
Cod. 07400051

cm

21



COLTELLO TAGLIO PIZZA
Pizza serving knife - Couteau a pizza
Serviermesser für pizza - Cuchillo corte pizza
Cod. 074000AD

cm

25,9



PALA SERVIRE PIZZA 18/10
Pizza server 18/10 - Pelle de service pour pizza 18/10
Pizzaschieber 18/10 - Paleta servir pizza 18/10
Cod. 074000AI

cm

21,5



TAVERNA - Party

SCHIACCIANOCI

Nutcraker - Casse-noix

Nussknacker - Cascanueces

Cod. 074000AH

cm

18,7

COLTELLO AGRUMI

Lemon/bar knife - Couteau agrumes

Südfruchtmesser - Cuchillo citricos

Cod. 074000AM

cm

23

CAVATAPPI A CAMPANA

Cork screw - Tirebouchon

Korkenzieher - Sacacorchos a campana

Cod. 074000AR

cm

15,5

DOLCE E PANE - *Cake and Bread*

PALA DOLCE 18/10

Cake server 18/10 - Pelle a tarte 18/10

Tortenheber 18/10 - Paleta postre 18/10

Cod. 074000AP

cm

27,8



COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau a pain

Brotmesser - Cuchillo pan

Cod. 074000AC

cm

31,8



Ogni pezzo è confezionato singolarmente.

Packaging in individual gift bag.

En sachet cadeau individuel.

In Geschenkbeutel.

Cada articulo esta presentado en bolsa de regalo.





COLTELLO MANICO VUOTO

Table knife H.H.

00CC coltello tavola m.v. lama forgiata *table knife H.H and forged blade*

00CD coltello frutta m.v. lama forgiata *dessert knife H.H and forged blade*



| | |
|----------|---------------|
| Cod. | |
| 163000CC | Spaten |
| 163000CD | |



| | |
|----------|-------------------|
| Cod. | |
| 164000CC | Vittoriale |
| 164000CD | |



| | |
|----------|-----------------|
| Cod. | |
| 083000CC | Baguette |
| 083000CD | |



| | |
|----------|--------------|
| Cod. | |
| 080000CC | Byron |
| 080000CD | |



| | |
|----------|------------------|
| Cod. | |
| 059000CC | Palladium |
| 059000CD | |



| | |
|----------|-----------------|
| Cod. | |
| 081000CC | Pitagora |
| 081000CD | |



| | |
|----------|-----------------|
| Cod. | |
| 050000CC | Leonardo |
| 050000CD | |



| | |
|----------|------------------|
| Cod. | |
| 227000CC | Millenium |
| 227000CD | |



| | |
|----------|-------------|
| Cod. | |
| 228000CC | Ritz |
| 228000CD | |



| | |
|----------|----------------|
| Cod. | |
| 206000CC | Bernini |
| 206000CD | |



| | |
|----------|-------------------|
| Cod. | |
| 205000CC | Settecento |
| 205000CD | |



| | |
|----------|--------------|
| Cod. | |
| 226000CC | Sirio |
| 226000CD | |



| | |
|----------|-------------|
| Cod. | |
| 220000CC | Roma |
| 220000CD | |



| | |
|----------|--------------|
| Cod. | |
| 054000CC | Filet |
| 054000CD | |



| | |
|----------|---------------|
| Cod. | |
| 201000CC | Maitre |
| 201000CD | |



| | |
|----------|--------------|
| Cod. | |
| 170000CC | Savoy |
| 170000CD | |



COLTELLO BISTECCA

Steak knife

0067 coltello bistecca *steak knife*

| Cod. | cm | |
|----------|----|----------------------|
| 07600067 | 23 | Professionale |



| Cod. | cm | |
|----------|----|--------------|
| 08000067 | 23 | Byron |



| Cod. | cm | |
|----------|----|-----------------|
| 08300067 | 23 | Baguette |



| Cod. | cm | |
|----------|------|-------------|
| 22800067 | 22,8 | Ritz |



| Cod. | cm | |
|----------|------|------------------|
| 22700067 | 23,6 | Millenium |



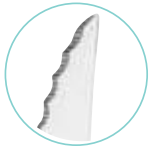
| Cod. | cm | |
|----------|------|----------------|
| 20900067 | 22,5 | Sabrina |



COLTELLI BISTECCA

**INOX
FORGED**

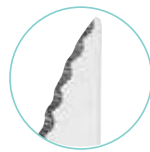
| Cod. | cm | |
|----------|----|---------------|
| 16900067 | 22 | Palace |



| Cod. | cm | |
|----------|----|-----------------|
| 05000067 | 23 | Leonardo |



| Cod. | cm | |
|----------|------|------------------|
| 20300067 | 22,5 | Synthesis |



| Cod. | cm | |
|----------|------|---------------|
| 03200067 | 22,9 | Stresa |

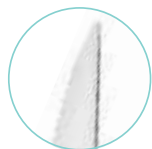


| Cod. | cm | |
|----------|------|--|
| 076000EU | 22,3 | Profess. c/manico in plastica |



SERIE CATERÌ

| Cod. | cm | |
|----------|----|------------------------|
| 07500067 | 23 | bistecca Cateri |



| Cod. | cm | |
|----------|----|---------------------|
| 07500051 | 21 | pizza Cateri |



FORCHETTA LUNGA 18/10
 Long fork 18/10 - Fourchette longue 18/10
 Spaghettigabel 18/10 - Tenedor largo 18/10
 Cod. 07500058

cm

22



FORCHETTA PIZZA CATERÌ 18/10
 Pizza fork 18/10 - Fourchette à pizza 18/10
 Pizza Gabel 18/10 - Tenedor pizza 18/10
 Cod. 07500066

cm

19,51



CUCCHIAIO LUNGO 18/10
 Long spoon 18/10 - Cuiller long 18/10
 Spaghettlöffel 18/10 - Cuchara larga 18/10
 Cod. 07500057

cm

22



Professional cutlery

| Cod. | cm | |
|----------|------|----------------------------|
| 03200051 | 21,3 | <i>pizza Stresa</i> |



SCAVINO CROSTACEI

Lobster pick - Fourchette pour crustacés

Krustentiereregabel - Utensilio para crustáceos

Cod. 076000AF

cm

18,5



PINZA ARAGOSTA PROFESSIONAL CON MOLLA

Lobster cracker - Pince pour crustacés

Langustenzange - Pinza para langosta

Cod. 741000AG

cm

18,7



MULTIUSO CROSTACEI I PROFESSIONALI

Sea food pick - Fourchette pour crustacés

Krustentiereregabe - Utensilio para crustáceos

Cod. 076000MU

cm

23



COLTELLI PROFESSIONAL

Professional knives

MANARETTA

Cleaver - Couperet

Kochmesser - Cuchillo de carnicero

Cod. 741000EG

lama cm

master

18

4



COLTELLO MACELLAIO LAMA GRANDE

Butcher's knife - Boucher

Fleischmesser - Cuchillo carnicero

Cod.

lama cm

master

741000E6

20

6

741000E7

25

6



COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine

Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod.

lama cm

master

741000EH

20

6

741000E1

25

6



COLTELLO CUCINA ORIENTALE

Japanese cook - Couteau de cuisine

Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 741000EI

lama cm

master

18

6



COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine
Küchenmesser - Cuchillo de cocina
Cod. 741000EL

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 15 | 6 |



COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau à pain
Brotmesser - Cuchillo de pan

| Cod. | lama cm | master |
|----------|---------|--------|
| 741000EM | 20 | 6 |
| 741000E5 | 28 | 6 |



COLTELLO AFFETTATI

Slicer knife - Couteau à charcuterie
Ausschnittmesser - Cuchillo para fiambre
Cod. 741000EN

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 20 | 6 |



COLTELLO DISOSSATORE

Boning knife - Couteau désosseur
Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador
Cod. 741000EO

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 15 | 6 |



COLTELLO PER FILETTARE

Fillet knife - Couteau à fileter
Filetiermesser - Cuchillo rebanador
Cod. 741000EP

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 20 | 6 |



COLTELLI PROFESSIONAL

COLTELLO PROSCIUTTO

Ham-Slicer - Couteau à jambon
Schinkenmesser - Cuchillo jamón

| Cod. | lama cm | master |
|----------|---------|--------|
| 741000EQ | 26 | 6 |
| 741000E4 | 33 | 6 |



COLTELLO SALMONE

Salmon knife - Couteau à saumon
Lachsmesser - Cuchillo para salmón
Cod. 741000ER

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 26 | 6 |



FORCHETTONE ARROSTO

Carving fork - Fourchette à rôti
Bratengabel - Tenedor para asado
Cod. 741000ES

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 18 | 6 |



COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine
Küchenmesser - Cuchillo de cocina
Cod. 741000ET

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 12 | 6 |





COLTELLI PROFESSIONAL

COLTELLO BISTECCA CON SEGA

Full serration steak knife - Couteau à viande avec scie

Steakmesser mit Sägeschliff - Cuchillo de carne con dientes

Cod. 741000EU

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 12 | 6 |



COLTELLO BISTECCA SENZA SEGA

Fine edged steak knife - Couteau à viande sans scie

Steakmesser ohne Sägeschliff - Cuchillo de carne sin dientes

Cod. 741000EY

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 12 | 6 |



COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau éplucheur

Spickmesser - Cuchillo pelador

| Cod. | lama cm | master |
|----------|---------|--------|
| 741000EV | 9 | 6 |
| 741000E2 | 10 | 6 |



COLTELLO VERDURA

Peeling knife - Couteau à légumes

Gemüsemesser - Cuchillo para verdura

Cod. 741000EZ

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 7,5 | 6 |



MEZZALUNA

Mincing knife - Berceuse

Gemüsemesser - Media luna

Cod. 741000EB

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 26 | 4 |



PUNTA GRANA

Parmesan cheese knife - Couteau à Parmesan

Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro

Cod. 741000EX

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 12 | 6 |



APPENDINO MAGNETICO

Aluminium magnet hanger - Crochet magnétique

Magnethalter - Colgador magnético

Cod. 741000ED

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 45 | 6 |



ACCIAINO

Sharpener - Fusil aiguiseur

Messerschaerfer - Afilador

Cod. 741000E3

| lama cm | master |
|---------|--------|
| 24,5 | 6 |



Ogni pezzo è confezionato singolarmente.

*Packaging in individual gift bag.**En sachet cadeau individuel.**In Geschenkbeutel.**Cada articulo esta presentado en bolsa de regalo.*

COLTELLI GRAND CHEF

Grand Chef knives

COLTELLO VERDURA

Peeling knife - Couteau à légumes

Gemüsemesser - Cuchillo para verdura

Cod. 745000EZ

lama cm

7,5



COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau éplucheur

Spickmesser - Cuchillo pelador

Cod. 745000EV

lama cm

9



COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine

Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 745000ET

lama cm

12



COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine
 Küchenmesser - Cuchillo de cocina
 Cod. 745000EH

lama cm

20



COLTELLO AFFETTATI

Slicer knife - Couteau à charcuterie
 Ausschnittmesser - Cuchillo para fiambre
 Cod. 745000EN

lama cm

20



COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau à pain
 Brotmesser - Cuchillo de pan
 Cod. 745000EM

lama cm

20



Ogni pezzo è confezionato singolarmente.
Packaging in individual gift bag.
En sachet cadeau individuel.
In Geschenkbeutel.
 Cada artículo esta presentado en bolsa de regalo.



FORCHETTA 5 PUNTE

5 prong fork - Fourchette à 5 dents
Serviergabel 5 zinken - Tenedor 5 púas
Cod. 07600143

| cm | master |
|----|--------|
| 30 | 12 |



CUCCHIAIONE RISOTTO

Rice spoon - Cuiller à "risotto"
Reislöffel - Cuchara de arroz
Cod. 07600280

| cm | master |
|----|--------|
| 28 | 12 |



CUCCHIAIONE RISOTTO FORATO

Perforated rice spoon - Cuiller perforé à "risotto"
Reislöffel gelocht - Cuchara de arroz con agujeros
Cod. 07600260

| cm | master |
|----|--------|
| 26 | 12 |



COLTELLO SERVIRE

Serving knife - Couteau à servir
Serviermesser - Cuchillo servir
Cod. 07600069

| cm | master |
|----|--------|
| 32 | 12 |



CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600060

| cm | master |
|----|--------|
| 26 | 12 |



PALA LASAGNE

Spatula lasagna - Pelle à lasagnes

Lasagneheber - Pala lasaña

Cod. 07600080

| cm | master |
|----|--------|
| 28 | 12 |



PALA TORTA

Cake server - Pelle à torte

Tortenheber - Pala pastel

Cod. 07600081

| cm | master |
|----|--------|
| 30 | 12 |



PALA UOVO

Egg lifter - Pelle à oeuf

Eierheber - Pala huevos

Cod. 07600082

| cm | master |
|----|--------|
| 28 | 12 |



CUCCHIAIONE PIZZAIOLO
Tomato spoon - Cuiller à tomates
Pizza Löffel - Cuchara para pizza
Cod. 07600014

| cm | master |
|----|--------|
| 28 | 12 |



FORCHETTONE 3 PUNTE MULTIUSO
3 prong fork - Fourchette à 3 dents
Mehrzweckgabel mit 3 Zinken - Tenedor 3 púas multiuso
Cod. 07600288

| cm | master |
|----|--------|
| 30 | 12 |



FORCHETTONE INSALATA
Salad fork - Fourchette à salade
Salatgabel - Tenedor ensalada
Cod. 07600015

| cm | master |
|----|--------|
| 28 | 12 |



FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO
Serving fork - Fourchette à servir
Serviergabel - Tenedor servir
Cod. 07600088

| cm | master |
|----|--------|
| 24 | 12 |



ASTRA

**INOX
18/10**

SOLO
VENDITA
MASTER
ONLY
MASTER
SELLING

CUCCHIAIONE MULTIUSO

Serving spoon - Cuiller à servir
Servierlöffel - Cuchara servir multiuso
Cod. 07600059

| cm | master |
|----|--------|
| 30 | 12 |



CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO

Perforated spoon - Cuiller perforé
Servierlöffel mit Loechern - Cuchara servir con agujeros
Cod. 07600259

| cm | master |
|----|--------|
| 30 | 12 |



FORCHETTA PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir
Serviergabel - Tenedor servir
Cod. 07600033

| cm | master |
|----|--------|
| 20 | 12 |



CUCCHIAIO

Serving spoon - Cuiller à servir
Servierlöffel - Cuchara servir
Cod. 07600040

| cm | master |
|----|--------|
| 20 | 12 |



CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600087

| cm | master |
|----|--------|
| 24 | 12 |



FORCHETTONE INSALATA

Salad fork - Fourchette à salade

Salatgabel - Tenedor ensalada

Cod. 076000CF

| cm | master |
|----|--------|
| 24 | 12 |



CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO

Perforated spoon - Cuiller perforé

Servierlöffel mit Lochern - Cuchara servir con agujeros

Cod. 07600287

| cm | master |
|----|--------|
| 24 | 12 |



CUCCHIAIO MARMELLATA/MIELE

Jam/honey spoon - Cuiller confiture/miel

Marmelade/Honig Löffel - Cuchara marmelada/miel

Cod. 076000CN

| cm | master |
|----|--------|
| 19 | 12 |



PITAGORA

Posate antiscivolo - Non slip cutlery

FORCHETTA SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 08100033

| cm | master |
|----|--------|
| 20 | 12 |



CUCCHIAIO SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100040

| cm | master |
|----|--------|
| 20 | 12 |



FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 08100088

| cm | master |
|----|--------|
| 24 | 12 |



CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100087

| cm | master |
|----|--------|
| 24 | 12 |



CUCCHIAIONE MULTIUSO

Multipurpose spoon - Cuiller multi-usage

Mehrzweckservierlöffel - Cuchara multiuso

Cod. 08100159

| cm | master |
|----|--------|
| 30 | 12 |







A C C E S S O R I T A V O L A

T a b l e a c c e s s o r i e s



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spuelmaschinenfest
Apto para lavavajillas

SOTTOPIATTI-CLOCHE

INOX
18/10

Underplate

S O L O
VENDITA
MASTER
O N L Y
MASTER
SELLING

SOTTOPIATTO PROGETTO 1929

Underplate - Sous-assiette

Platzteller - Bajo plato

Cod. 50932831

| Ø cm | Ø cm IN |
|------|---------|
| 31 | 17,8 |



SOTTOPIATTO BERNINI

Underplate - Sous-assiette

Platzteller - Bajo plato

Cod. 50932531

| Ø cm | master |
|------|--------|
| 31 | 20 |



SOTTOBOTTIGLIA BERNINI

Bottle coaster - Dessous de bouteille

Flaschenteller - Posa botellas

Cod. 50913714

| Ø cm | master |
|------|--------|
| 14 | 6 |



SOTTOBICCHIERE BERNINI

Coaster - Dessous de verre

Gläsersteller - Posa vasos

Cod. 50913611

| Ø cm | master |
|------|--------|
| 11 | 6 |



SOTTOPIATTI

SOTTOPIATTO PITAGORA 1929

Underplate - Sous-assiette

Platzteller - Bajo plato

Cod. 57122231

| Ø cm | Ø cm IN |
|------|---------|
| 31 | 20,4 |



PIATTINO PORTAPANE PITAGORA 1929

Bread Coaster - Plat à pain

Brotteller - Plato de pan

Cod. 57121714

| Ø cm |
|------|
| 14 |



CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO

Semispheric cloche with knob - Cloche hémispherique avec pommeau

Speiseglocke kugelförmig mit Griff - Cloche semiesferica con pomo

Cod. 509322..

| Ø cm IN | h cm | for round tray Ø cm |
|---------|------|---------------------|
| 22 | 12 | 30 |
| 24 | 13 | 30 |
| 26 | 14 | 35 |
| 28 | 15 | 35 |





ACCESSORI STONE WASHED

Stone Washed accessories

ZUPPIERA

Soup bowl - Soupière - Suppenterrine - Sopera
Cod. 539905..

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|------|
| 18 | 10 | 1,5 |
| 22 | 12 | 3 |
| 24 | 13 | 4 |
| 26 | 14 | 4,75 |
| 28 | 15 | 6 |



COPERCHIO PER ZUPPIERA

Lid for soup bowl - Couvercle pour soupière - Deckel für Suppenterrine - Tapa para sopera
Cod. 539906..

| Ø cm |
|------|
| 18 |
| 22 |
| 24 |
| 26 |
| 28 |

CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO

Semispheric cloche with knob - Cloche hémisphérique avec pommeau
Speiseglocke kugelförmig mit Griff - Cloche semiesferica con pomo
Cod. 539992..

| Ø cm IN | h cm | for round tray Ø cm |
|---------|------|---------------------|
| 22 | 12 | 30 |
| 24 | 13 | 30 |
| 26 | 14 | 35 |
| 28 | 15 | 35 |



SALSIERA CON BASE

Sauce boat with foot - Saucière sur pied - Sauciere mit Fuß - Salsera con base
Cod. 53998014

| cl |
|----|
| 14 |



SOTTOPIATTO BERNINI

Underplate - Sous-assiette - Platzteller - Bajo plato

Cod. 57072731

Ø cm

31



SOTTOPIATTO/VASSOIO TONDO CHIPPENDALE

Underplate - Sous-assiette - Platzteller - Bajo plato

Cod. 509W5332

Ø cm

32



SOTTOPIATTO/VASSOIO OVALE CHIPPENDALE

Underplate - Sous-assiette - Platzteller - Bajo plato

Cod. 509W5147

cm

47x32



CESTINO QUADRATO CHIPPENDALE

Bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 509W6022

cm

22



CESTINO TONDO CHIPPENDALE

Bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 509W6225

cm

25



CESTINI

Basket

CESTINO FRUTTA PROGETTO 1929

Fruit basket - Corbeille a agrumes - Obstkorb - Cesto para naranjas

Cod. 50914425

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 25 | 10 |



CESTINO PANE PROGETTO 1929

Bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 50914225

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 25 | 7 |



PORTAGRISINI PROGETTO 1929

Bread-stick holder - Porte-gressins - "Grissini" Halter - Porta colines

Cod. 50914309

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 9,6 | 16 |



CESTINO PANE TONDO BELLA BRA

Round bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 57761221

Ø cm

21



CESTINO PANE OVALE BELLA BRA

Oval bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 57761131

cm

21x31



SECCHIELLI

Bucket

SECCHIELLO CHAMPAGNE PITAGORA 1929

Champagne bucket - Seau à champagne

Sektkübel - Cubo de champan

Cod. 50954100

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 18 | 20 |



SECCHIELLO GHIACCIO CON MOLLA PITAGORA 1929

Ice bucket with ice tongs - Seau à glace avec pince

Eiskübel - Cubo de hielo

Cod. 50954000

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 12 | 12 |



SECCHIELLO CHAMPAGNE 4 Lt

DOPPIA PARETE BELLA BRA

Double walled Champagne bucket - Seau à glacechamp. avec double parois

Sektkübel doppelwandig - Cubo champañã doble pared

Cod. 55765804

| Ø cm | h cm | Lt | Ø cm fondo |
|------|------|----|------------|
| 20,8 | 21 | 4 | 19 |



SECCHIELLO CHAMPAGNE Lt 7

DOPPIA PARETE BELLA BRA

Double walled Champagne bucket - Seau à glacechamp. avec double parois

Sektkübel doppelwandig - Cubo champañã doble pared

Cod. 55765907

| Ø cm | h cm | Lt | Ø cm fondo |
|------|------|----|------------|
| 25,5 | 22,5 | 7 | 19,6 |



SECCHIELLO CHAMPAGNE 4 Lt BELLA BRA
 Champagne bucket - Seau à champagne
 Sektkübel - Cubo de champan
 Cod. 55765004

| Ø cm | h cm | Lt | Ø cm fondo |
|------|------|----|---------------|
| 21 | 20,2 | 4 | 18,8 |



SECCHIELLO CHAMPAGNE 7 Lt BELLA BRA
 Champagne bucket - Seau à champagne
 Sektkübel - Cubo de champan
 Cod. 55765307

| Ø cm | h cm | Lt | Ø cm fondo |
|------|------|----|---------------|
| 25,5 | 22,5 | 7 | 19,5 |



PORTA GHIACCIO DOPPIA PARETE
 CON SEPARATORE BELLA BRA
 Double walled icebox with divider
 Seau à glace double paras avec separateur
 Eiskuebel doppelwandig mit einsatz
 Porta hielo doble pared con separador
 Cod. 55766400

| Ø cm |
|------|
| 15 |



COLONNA PORTA SECCHIELLO BELLA BRA
 Champagne bucket stand - Colonne porte-seau
 Sektkühlerständer - Porta cubos
 Cod. 55765600

| h cm |
|------|
| 62 |



COLONNA PORTA SECCHIELLO PITAGORA 1929
Champagne bucket stand - Colonne porte-seau
Sektküherständer - Porta cubos
Cod. 50954300

| |
|------|
| h cm |
| 64 |



SECCHIELLO CHAMPAGNE LATINA BRA
Champagne bucket - Seau à champagne
Sektkübel - Cubo de champan
Cod. 50955218

| | |
|------|------|
| Ø cm | h cm |
| 18 | 18 |



SEPARATORE BRA
Separator - Separateur
Einsatz für Sektkübel - Separador
Cod. 50955000



SECCHIELLO CHAMPAGNE LATINA BRA
Champagne bucket - Seau à champagne
Sektkübel - Cubo de champan
Cod. 50955222

| | | |
|------|------|---------------|
| Ø cm | h cm | Ø cm fondo |
| 22 | 22 | 17,5 |



SECCHIELLO GHIACCIO LATINA BRA
Ice bucket - Seau à glace
Eiskübel - Cubo de hielo
Cod. 50955300

| | |
|------|------|
| Ø cm | h cm |
| 10 | 11,5 |



OLIERE

INOX
18/10

Cruet

OLIERA 5 PEZZI NOUVELLE CUISINE

5 pc cruet set - Ménagère 5 pièces

Menage 5 Tlg - Vinagreras 5 piezas

Cod. 50943305

cm - h cm

17,1x14,5x20,5



OLIERA 2 PEZZI NOUVELLE CUISINE

2 pc cruet set - Ménagère 2 pièces

Menage 2 Tlg - Vinagreras 2 piezas

Cod. 50943302

cm - h cm

15X9,2X20,5



SALE/PEPE E PORTASTECCHI NOUVELLE CUISINE

Salt /pepper and toothpicks set - Set à sel/poivre et cure dents

Salz und Pfefferstreuer und Zahnstocherf - Salero con palillo

Cod. 50943510

cm - h cm

11,5x10x12



OLIERA SALE/PEPE 4 PEZZI
NOUVELLE CUISINE
4 pc cruet salt/pepper set
Ménagère avec sel et poivre
Menage 4 Tlg mit Pfeffer/Salz
Vinagreras con pimentero y salero
Cod. 50943304

cm - h cm

20x12,2x20,5

OLIERA SALE/PORTASTECCHI 4 PEZZI
NOUVELLE CUISINE
4 pc cruet salt/toothpick set
Ménagère avec saliere et cure-dents
Menage mit Salz und Zahnstocherfl
Vinagreras con salero y palillos
Cod. 509433A4

cm - h cm

20x12,2x20,5



SALE/PEPE NOUVELLE CUISINE
Salt and pepper set - Set à sel et poivre
Menage Salz und Pfefferstreuer - Salero y pimen
Cod. 50943500

cm - h cm

11x6,8x13,5

SALE/PORTASTECCHI NOUVELLE CUISINE
Salt and toothpicks set - Set à sel et cure dents
Menage Salz und Zahnstocherfl - Salero y porta palillos
Cod. 509435A0

cm - h cm

11x6,8x13,5



FORMAGGERA CON CUCCHIAINO NOUVELLE CUISINE

Cheese bowl with cheese spoon - Fromagère avec cuillère à parmesan

Käsedose mit Käselöffel - Quesera con cuchara

Cod. 50943400

Ø cm - h cm

11,6x6,8



OLIERA 4 PEZZI PROGETTO 1929

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces

Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas

Cod. 50944404

cm - h cm

18,5x8,8x21,5



FORMAGGERA PROGETTO 1929

Cheese bowl - Fromagère

Käsedose - Quesera

Cod. 50944600

Ø cm - h cm

10x8



OLIERA 4 PEZZI PITAGORA 1929
4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces
Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas
Cod. 50942600

Ø cm - h cm

17,3x24,3



FORMAGGERA PITAGORA 1929
Cheese bowl - Fromagère
Käsedose - Quesera
Cod. 50942700

Ø cm - h cm

11x12,3



SALE/PEPE BELLA BRA
Salt and pepper set - Set à sel et poivre
Menage Salz und Pfefferstreuer - Salero y pimeno
Cod. 57767202







G A S T R O N O R M



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spelmaschinenfest
Apto para lavavajillas



GASTRONORM



È la rivoluzione in cucina, perché tutte le pezzature sono multipli e sottomultipli tra di loro, permettendo tutte le combinazioni dimensionali richieste dalla ristorazione. La compatibilità con la gamma in policarbonato rende le due serie ancora più performanti nel trasporto, nella presentazione e la conservazione degli alimenti.

This is a kitchen revolution because all the sizes are multiples and submultiples of each other, giving all size combinations as required by the catering industry. Compatibility with the polycarbonate range means the two series perform even better in the transportation, presentation and conservation of food.

BACINELLE SOVRAPPONIBILI

INOX
18/10

Stackable basins

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1

Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BA21200 | 200 | 58,0 |
| 5BA21150 | 150 | 42,8 |
| 5BA21100 | 100 | 30,0 |
| 5BA21065 | 65 | 18,0 |
| 5BA21040 | 40 | - |
| 5BA21020 | 20 | - |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1

Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BA11200 | 200 | 27,5 |
| 5BA11150 | 150 | 20,0 |
| 5BA11100 | 100 | 13,7 |
| 5BA11065 | 65 | 8,8 |
| 5BA11040 | 40 | - |
| 5BA11020 | 20 | - |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/3

Stackable basin model 2/3 - Bac empilable mod 2/3

Stapelbare schüssel mod 2/3 - Bandeja honda apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BA23200 | 200 | 17,0 |
| 5BA23150 | 150 | 13,0 |
| 5BA23100 | 100 | 9,0 |
| 5BA23065 | 65 | 5,8 |
| 5BA23040 | 40 | - |
| 5BA23020 | 20 | - |



BACINELLE SOVRAPPONIBILI

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2

Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BA12200 | 200 | 12,0 |
| 5BA12150 | 150 | 9,2 |
| 5BA12100 | 100 | 6,1 |
| 5BA12065 | 65 | 4,0 |
| 5BA12040 | 40 | - |
| 5BA12020 | 20 | - |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3

Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BA13200 | 200 | 7,2 |
| 5BA13150 | 150 | 5,4 |
| 5BA13100 | 100 | 3,5 |
| 5BA13065 | 65 | 2,4 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4

Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

IN mm 238x137 OUT mm 264x162

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BA14200 | 200 | 4,8 |
| 5BA14150 | 150 | 3,8 |
| 5BA14100 | 100 | 2,5 |
| 5BA14065 | 65 | 1,7 |
| 5BA14040 | 40 | - |
| 5BA14020 | 20 | - |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/4

Stackable basin model 2/4 - Bac empilable mod 2/4

Stapelbare schüssel mod 2/4 - Bandeja honda apilable mod. 2/4

IN mm 500x136 OUT 530x162 mm

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BA24150 | 150 | 8,6 |
| 5BA24100 | 100 | 5,8 |
| 5BA24065 | 65 | 4,0 |
| 5BA24040 | 40 | - |
| 5BA24020 | 20 | - |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/8

Stackable basin model 2/8 - Bac empilable mod 2/8

Stapelbare schüssel mod 2/8 - Bandeja honda apilable mod. 2/8

IN mm300x107 OUT mm325x132

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BA28150 | 150 | 3,9 |
| 5BA28100 | 100 | 2,6 |
| 5BA28065 | 65 | 1,7 |
| 5BA28040 | 40 | - |
| 5BA28020 | 20 | - |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

IN mm153x140 OUT mm 176x162

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BA16200 | 200 | 3,5 |
| 5BA16150 | 150 | 2,3 |
| 5BA16100 | 100 | 1,5 |
| 5BA16065 | 65 | 1,0 |
| 5BA16040 | 40 | - |
| 5BA16020 | 20 | - |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

IN mm 150x93 OUT mm 176x108

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BA19100 | 100 | 0,8 |
| 5BA19065 | 65 | 0,6 |



BACINELLE - TEGLIE

Alluminio con bordo - Interno teflonato

TEGLIA ALLUMINIO CON BORDO. INTERNO TEFLONATO MOD. 1/1

Non-stick aluminium basin, with edge model 1/1

Bac antiadhérent en alu, avec bord mod 1/1

Backform aus alum., antihftbeschichtet mod 1/1

Rustidera alum. con borde, interior teflon mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5TAT1102 | 20 | - |
| 5TAT1104 | 40 | - |
| 5TAT1165 | 65 | 8,8 |



TEGLIA ALLUMINIO CON BORDO. INTERNO TEFLONATO MOD. 2/3

Non-stick aluminium basin, with edge model 2/3

Bac antiadhérent en alu, avec bord mod 2/3

Backform aus alum., antihftbeschichtet mod 2/3

Rustidera alum. con borde, interior teflon mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5TAT2302 | 20 | - |
| 5TAT2304 | 40 | - |
| 5TAT2365 | 65 | 5,8 |



TEGLIA ALLUMINIO CON BORDO. INTERNO TEFLONATO MOD. 1/2

Non-stick aluminium basin, with edge model 1/2

Bac antiadhérent en alu, avec bord mod 1/2

Backform aus alum., antihftbeschichtet mod 1/2

Rustidera alum. con borde, interior teflon mod. 1/2

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5TAT1202 | 20 | - |
| 5TAT1204 | 40 | - |
| 5TAT1265 | 65 | 4,0 |



Perforated stackable basins

BACINELLA FORATA MOD. 2/1

Perforated stackable basin model 2/1 - Bac perforé empilable mod 2/1

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BF21200 | 200 | 58,0 |
| 5BF21150 | 150 | 42,8 |
| 5BF21100 | 100 | 30,0 |
| 5BF21065 | 65 | 18,0 |
| 5BF21040 | 40 | - |
| 5BF21020 | 20 | - |



BACINELLA FORATA MOD. 1/1

Perforated stackable basin model 1/1 - Bac perforé empilable mod 1/1

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BF11200 | 200 | 27,8 |
| 5BF11150 | 150 | 20,0 |
| 5BF11100 | 100 | 13,7 |
| 5BF11065 | 65 | 8,8 |
| 5BF11040 | 40 | - |
| 5BF11020 | 20 | - |



BACINELLA FORATA MOD. 2/3

Perforated stackable basin model 2/3 - Bac perforé empilable mod 2/3

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BF23200 | 200 | 17,0 |
| 5BF23150 | 150 | 13,0 |
| 5BF23100 | 100 | 9,0 |
| 5BF23065 | 65 | 5,8 |
| 5BF23040 | 40 | - |
| 5BF23020 | 20 | - |



BACINELLA FORATA MOD. 1/2

Perforated stackable basin model 1/2 - Bac perforé empilable mod 1/2

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/2 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BF12200 | 200 | 12,0 |
| 5BF12150 | 150 | 9,2 |
| 5BF12100 | 100 | 6,1 |
| 5BF12065 | 65 | 4,0 |
| 5BF12040 | 40 | - |
| 5BF12020 | 20 | - |



BACINELLA FORATA MOD. 1/3

Perforated stackable basin model 1/3 - Bac perforé empilable mod 1/3

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BF13200 | 200 | 7,2 |
| 5BF13150 | 150 | 5,4 |
| 5BF13100 | 100 | 3,5 |
| 5BF13065 | 65 | 2,4 |



BACINELLA FORATA INCASSO MOD. 1/1

Perforated insertable basin model 1/1 - Bac perforé à encastrement mod 1/1

Schüssel mit Löchern, versenkt mod 1/1 - Bandeja honda perforada de Encastrar mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5BI11090 | 90 | 10,6 |
| 5BI11055 | 55 | 6,5 |

foto dimostrativa
sample photo

TEGLIE

INOX
18/10

Trays

TEGLIA MOD. 2/1 BORDO PIANO

Tray 2/1 flat edge - Bac à four 2/1 bord plat

Fleischkasten 2/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/1 bordo llana

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5TI21065 | 65 | 18,0 |
| 5TI21040 | 40 | 11,2 |
| 5TI21020 | 20 | 5,6 |



TEGLIA MOD. 1/1 BORDO PIANO

Tray 1/1 flat edge - Bac à four 1/1 bord plat

Fleischkasten 1/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/1 bordo llana

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5TI11065 | 65 | 8,8 |
| 5TI11040 | 40 | 5,3 |
| 5TI11020 | 20 | 2,6 |



TEGLIA MOD. 2/3 BORDO PIANO

Tray 2/3 flat edge - Bac à four 2/3 bord plat

Fleischkasten 2/3 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/3 bordo llana

IN mm 300x300 OUT mm 355x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5TI23065 | 65 | 5,8 |
| 5TI23040 | 40 | 3,7 |
| 5TI23020 | 20 | 1,7 |



TEGLIA MOD. 1/2 BORDO PIANO

Tray 1/2 flat edge - Bac à four 1/2 bord plat

Fleischkasten 1/2 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/2 bordo llana

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

| Cod. | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|-------------|
| 5TI12065 | 65 | 4,0 |
| 5TI12040 | 40 | 2,4 |
| 5TI12020 | 20 | 1,2 |



BACINELLE

Basins

BACINELLA CON MANIGLIE RIENTRANTI

Basin with retractable handles - Bac avec anses rentrantes

Schüssel mit Fallgriffen - Bandeja honda con mangos entrantes

| Cod. | mod. | IN mm | OUT mm | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|---------|---------|------|-------------|
| 5BR11200 | 1/1 | | | 200 | 27,8 |
| 5BR11150 | 1/1 | 500x295 | 530x325 | 150 | 20,0 |
| 5BR11100 | 1/1 | | | 100 | 13,7 |

| Cod. | mod. | IN mm | OUT mm | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|---------|---------|------|-------------|
| 5BR23200 | 2/3 | | | 200 | 17,0 |
| 5BR23150 | 2/3 | 330x300 | 355x325 | 150 | 13,0 |
| 5BR23100 | 2/3 | | | 100 | 9,0 |

| Cod. | mod. | IN mm | OUT mm | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|---------|---------|------|-------------|
| 5BR12200 | 1/2 | | | 200 | 12,0 |
| 5BR12150 | 1/2 | 298x238 | 325x265 | 150 | 9,2 |
| 5BR12100 | 1/2 | | | 100 | 6,1 |

| Cod. | mod. | IN mm | OUT mm | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|---------|---------|------|-------------|
| 5BR13200 | 1/3 | | | 200 | 7,2 |
| 5BR13150 | 1/3 | 300x150 | 325x175 | 150 | 5,4 |
| 5BR13100 | 1/3 | | | 100 | 3,5 |

| Cod. | mod. | IN mm | OUT mm | h mm | Capacity Lt |
|----------|------|---------|---------|------|-------------|
| 5BR14200 | 1/4 | | | 200 | 4,8 |
| 5BR14150 | 1/4 | 238x137 | 264x162 | 150 | 3,8 |
| 5BR14100 | 1/4 | | | 100 | 2,5 |



particolare
maniglie rientranti
*detail of
retractable handles*

Lids

COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

| Cod. | mod. |
|----------|------|
| 5CO11000 | 1/1 |
| 5CO23000 | 2/3 |
| 5CO12000 | 1/2 |
| 5CO13000 | 1/3 |
| 5CO14000 | 1/4 |
| 5CO24000 | 2/4 |
| 5CO28000 | 2/8 |
| 5CO16000 | 1/6 |
| 5CO19000 | 1/9 |



COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MESTOLO

Normal lid with ladle slot - Couvercle avec fente pour louche

Normaler Deckel mit Schlitz für Suppenschöpfer - Tapa con hendidura para cazo

| Cod. | mod. |
|----------|------|
| 5CSME110 | 1/1 |
| 5CSME230 | 2/3 |
| 5CSME120 | 1/2 |
| 5CSME130 | 1/3 |
| 5CSME140 | 1/4 |
| 5CSME160 | 1/6 |



COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MANIGLIE

Normal lid with handle slot - Couvercle avec fente pour anses

Normaler Deckel mit Schlitz für Griffen - Tapa con hendidura para mangos

| Cod. | mod. |
|----------|------|
| 5CSMA110 | 1/1 |
| 5CSMA230 | 2/3 |
| 5CSMA120 | 1/2 |
| 5CSMA130 | 1/3 |
| 5CSMA140 | 1/4 |
| 5CSMA160 | 1/6 |



COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MESTOLO E MANIGLIE

Normal Lid with ladle and handle slot

Couvercle avec fente pour louche et anses

Normaler Deckel mit Schlitz für Griffen und Suppenschöpfer

Tapa con hendidura para cazo y mangos

| Cod. | mod. |
|----------|------|
| 5CSMM110 | 1/1 |
| 5CSMM230 | 2/3 |
| 5CSMM120 | 1/2 |
| 5CSMM130 | 1/3 |
| 5CSMM140 | 1/4 |
| 5CSMM160 | 1/6 |



COPERCHIO A TENUTA CON GUARNIZIONE AL SILICONE

Sealing lid with silicone gasket - Couvercle à etanche avec garniture

Deckel mit Silikondichtung - Tapa estanca con junta s

| Cod. | mod. |
|----------|------|
| 5CT11000 | 1/1 |
| 5CT23000 | 2/3 |
| 5CT12000 | 1/2 |
| 5CT13000 | 1/3 |
| 5CT14000 | 1/4 |
| 5CT16000 | 1/6 |



COPERCHIO A TENUTA CON SPACCO PER MANIGLIE

Sealing lid with handle slot - Couvercle à etanche, avec fente

Deckel mit Schlitz für Griffe - Tapa estanca con hendidura para mangos

| Cod. | mod. |
|----------|------|
| 5CTSM110 | 1/1 |
| 5CTSM230 | 2/3 |
| 5CTSM120 | 1/2 |
| 5CTSM130 | 1/3 |
| 5CTSM140 | 1/4 |



FALSI FONDI-SEPARATORI- VASSOI A SCOMPRTO

FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern - Falso hondo perforado

| Cod. | mod. |
|----------|------|
| 5FF11000 | 1/1 |
| 5FF23000 | 2/3 |
| 5FF12000 | 1/2 |
| 5FF21000 | 2/1 |



SEPARATORE

Divider - Séparateur - Teiler - Separador

| Cod. | mm |
|----------|-----|
| 5SE11000 | 530 |
| 5SE12000 | 325 |



VASSOIO 4 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray with 4 sectors, flat edge without feet - Plateau 4 secteurs, bord plat
Tablett mit 4 Sektoren und flachem Rand ohne Füße - Bandeja 4 secciones, bordo llano, sin pies

| Cod. | mm |
|----------|---------|
| 5VS4BPSP | 400x300 |



VASSOIO 5 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray with 5 sectors, flat edge without feet - Plateau 5 secteurs, bord plat
Tablett mit 5 Sektoren und flachem Rand ohne Füße - Bandeja 5 secciones, bordo llano, sin pies

| Cod. | mm | h mm |
|----------|---------|------|
| 5VS5BPSP | 400x350 | 20 |



POLICARBONATO

Polycarbonate

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1

Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

| Cod. | h mm |
|----------|------|
| 5BP11200 | 200 |
| 5BP11150 | 150 |
| 5BP11100 | 100 |
| 5BP11065 | 65 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2

Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

| Cod. | h mm |
|----------|------|
| 5BP12200 | 200 |
| 5BP12150 | 150 |
| 5BP12100 | 100 |
| 5BP12065 | 65 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3

Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

| Cod. | h mm |
|----------|------|
| 5BP13200 | 200 |
| 5BP13150 | 150 |
| 5BP13100 | 100 |
| 5BP13065 | 65 |



POLICARBONATO

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4

Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

| Cod. | h mm |
|----------|------|
| 5BP14200 | 200 |
| 5BP14150 | 150 |
| 5BP14100 | 100 |
| 5BP14065 | 65 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

| Cod. | h mm |
|----------|------|
| 5BP16200 | 200 |
| 5BP16150 | 150 |
| 5BP16100 | 100 |
| 5BP16065 | 65 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

| Cod. | h mm |
|----------|------|
| 5BP19100 | 100 |
| 5BP19065 | 65 |



POLICARBONATO

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1

Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

| Cod. | h mm |
|----------|------|
| 5BP21200 | 200 |



COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

| Cod. | mod. |
|----------|------|
| 5CP21000 | 2/1 |
| 5CP11000 | 1/1 |
| 5CP12000 | 1/2 |
| 5CP13000 | 1/3 |
| 5CP14000 | 1/4 |
| 5CP16000 | 1/6 |
| 5CP19000 | 1/9 |



FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern -

Falso hondo perforado

| Cod. | mod. |
|----------|------|
| 5FP21000 | 2/1 |
| 5FP11000 | 1/1 |
| 5FP12000 | 1/2 |





TENDER GASTRONORM

**Vendita solo a Master
Only master selling**

Made in Italy 

La serie Gastronorm Tender è caratterizzata da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Le caratteristiche principali sono le seguenti:

- Produzione totalmente italiana.
- Tutti i materiali impiegati sono della migliore qualità e idonei al contatto alimentare ai sensi del DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma e della DIR. CEE 89/109.
- Tutte le misure più grandi sono normalizzate a garanzia di una maggiore resistenza dell'articolo.
- Massima capienza nel minimo ingombro grazie all'ottimizzazione delle raggature.
- Bordi smerigliati per una maggior sicurezza nell'utilizzo.
- Ogni articolo confezionato in busta trasparente.

Gastronorm new TENDER series is a perfect combination of price and quality. Main Technical characteristics

- All the series are Made in Italy.
- All the material used in mass production are suitable for food contacts as for the law DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma and DIR. CEE 89/109.
- All the big sizes are done with special operation for improving resistance.
- Sizes are done to reduce as much as possible the volume, they are stackable.
- Borders are done to avoid any personal damages during use.
- Every piece is in a transparent polybag.

BACINELLE SOVRAPPONIBILI

SOLO
VENDITA
MASTER
ONLY
MASTER
SELLING

Stackable basins

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1

Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BA21200 | 200 | 58,0 | 1 |
| 7BA21150 | 150 | 42,8 | 1 |
| 7BA21100 | 100 | 30,0 | 1 |
| 7BA21065 | 65 | 18,0 | 1 |
| 7BA21040 | 40 | - | 1 |
| 7BA21020 | 20 | - | 1 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1

Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BA11200 | 200 | 27,5 | 6 |
| 7BA11150 | 150 | 20,0 | 6 |
| 7BA11100 | 100 | 13,7 | 6 |
| 7BA11065 | 65 | 8,8 | 6 |
| 7BA11040 | 40 | - | 12 |
| 7BA11020 | 20 | - | 12 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/3

Stackable basin model 2/3 - Bac empilable mod 2/3

Stapelbare schüssel mod 2/3 - Bandeja honda apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BA23200 | 200 | 17,0 | 6 |
| 7BA23150 | 150 | 13,0 | 12 |
| 7BA23100 | 100 | 9,0 | 6 |
| 7BA23065 | 65 | 5,8 | 6 |
| 7BA23040 | 40 | - | 12 |
| 7BA23020 | 20 | - | 24 |



BACINELLE SOVRAPPONIBILI

**INOX
18/10**

S O L O
V E N D I T A
M A S T E R
O N L Y
M A S T E R
S E L L I N G



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2

Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BA12200 | 200 | 12,0 | 12 |
| 7BA12150 | 150 | 9,2 | 12 |
| 7BA12100 | 100 | 6,1 | 12 |
| 7BA12065 | 65 | 4,0 | 12 |
| 7BA12040 | 40 | - | 12 |
| 7BA12020 | 20 | - | 24 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3

Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BA13200 | 200 | 7,2 | 12 |
| 7BA13150 | 150 | 5,4 | 12 |
| 7BA13100 | 100 | 3,5 | 12 |
| 7BA13065 | 65 | 2,4 | 12 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4

Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

IN mm 238x137 OUT mm 264x162

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BA14200 | 200 | 4,8 | 12 |
| 7BA14150 | 150 | 3,8 | 12 |
| 7BA14100 | 100 | 2,5 | 12 |
| 7BA14065 | 65 | 1,7 | 12 |
| 7BA14040 | 40 | - | 12 |
| 7BA14020 | 20 | - | 24 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/4

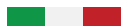
Stackable basin model 2/4 - Bac empilable mod 2/4

Stapelbare schüssel mod 2/4 - Bandeja honda apilable mod. 2/4

IN mm 500x136 OUT 530x162 mm

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BA24150 | 150 | 8,6 | 12 |
| 7BA24100 | 100 | 5,8 | 12 |
| 7BA24065 | 65 | 4,0 | 12 |
| 7BA24040 | 40 | - | 24 |
| 7BA24020 | 20 | - | 24 |





BACINELLE SOVRAPPONIBILI

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/8

Stackable basin model 2/8 - Bac empilable mod 2/8

Stapelbare schüssel mod 2/8 - Bandeja honda apilable mod. 2/8

IN mm300x107 OUT mm325x132

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BA28150 | 150 | 3,9 | 12 |
| 7BA28100 | 100 | 2,6 | 12 |
| 7BA28065 | 65 | 1,7 | 12 |
| 7BA28040 | 40 | - | 12 |
| 7BA28020 | 20 | - | 24 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

IN mm153x140 OUT mm 176x162

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BA16200 | 200 | 3,5 | 12 |
| 7BA16150 | 150 | 2,3 | 12 |
| 7BA16100 | 100 | 1,5 | 12 |
| 7BA16065 | 65 | 1,0 | 12 |
| 7BA16040 | 40 | - | 24 |
| 7BA16020 | 20 | - | 24 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

IN mm 150x93 OUT mm 176x108

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BA19100 | 100 | 0,8 | 24 |
| 7BA19065 | 65 | 0,6 | 24 |



BACINELLE FORATE SOVRAPPONIBILI

INOX
18/10

SOLO
VENDITA
MASTER
ONLY
MASTER
SELLING

Perforated stackable basins

BACINELLA FORATA MOD. 2/1

Perforated stackable basin model 2/1 - Bac perforé empilable mod 2/1

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BF21200 | 200 | 58,0 | 1 |
| 7BF21150 | 150 | 42,8 | 1 |
| 7BF21100 | 100 | 30,0 | 1 |
| 7BF21065 | 65 | 18,0 | 1 |
| 7BF21040 | 40 | - | 1 |
| 7BF21020 | 20 | - | 1 |



BACINELLA FORATA MOD. 1/1

Perforated stackable basin model 1/1 - Bac perforé empilable mod 1/1

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BF11200 | 200 | 27,8 | 6 |
| 7BF11150 | 150 | 20,0 | 6 |
| 7BF11100 | 100 | 13,7 | 6 |
| 7BF11065 | 65 | 8,8 | 6 |
| 7BF11040 | 40 | - | 12 |
| 7BF11020 | 20 | - | 12 |



BACINELLA FORATA MOD. 2/3

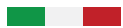
Perforated stackable basin model 2/3 - Bac perforé empilable mod 2/3

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BF23200 | 200 | 17,0 | 6 |
| 7BF23150 | 150 | 13,0 | 12 |
| 7BF23100 | 100 | 9,0 | 6 |
| 7BF23065 | 65 | 5,8 | 6 |
| 7BF23040 | 40 | - | 12 |
| 7BF23020 | 20 | - | 24 |



**BACINELLA FORATA MOD. 1/2**

Perforated stackable basin model 1/2 - Bac perforé empilable mod 1/2

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/2 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BF12200 | 200 | 12,0 | 12 |
| 7BF12150 | 150 | 9,2 | 12 |
| 7BF12100 | 100 | 6,1 | 12 |
| 7BF12065 | 65 | 4,0 | 12 |
| 7BF12040 | 40 | - | 12 |
| 7BF12020 | 20 | - | 24 |

**BACINELLA FORATA MOD. 1/3**

Perforated stackable basin model 1/3 - Bac perforé empilable mod 1/3

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7BF13200 | 200 | 7,2 | 12 |
| 7BF13150 | 150 | 5,4 | 12 |
| 7BF13100 | 100 | 3,5 | 12 |
| 7BF13065 | 65 | 2,4 | 12 |



TEGLIE

Trays

INOX
18/10

SOLO
VENDITA
MASTER
ONLY
MASTER
SELLING



TEGLIA MOD. 2/1 BORDO PIANO

Tray 2/1 flat edge - Bac à four 2/1 bord plat

Fleischkasten 2/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/1 bordo llana

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7TI21065 | 65 | 18,0 | 1 |
| 7TI21040 | 40 | 11,2 | 1 |
| 7TI21020 | 20 | 5,6 | 1 |



TEGLIA MOD. 1/1 BORDO PIANO

Tray 1/1 flat edge - Bac à four 1/1 bord plat

Fleischkasten 1/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/1 bordo llana

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7TI11065 | 65 | 8,8 | 6 |
| 7TI11040 | 40 | 5,3 | 12 |
| 7TI11020 | 20 | 2,6 | 12 |



TEGLIA MOD. 2/3 BORDO PIANO

Tray 2/3 flat edge - Bac à four 2/3 bord plat

Fleischkasten 2/3 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/3 bordo llana

IN mm 300x300 OUT mm 355x325

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7TI23065 | 65 | 5,8 | 6 |
| 7TI23040 | 40 | 3,7 | 12 |
| 7TI23020 | 20 | 1,7 | 24 |



TEGLIA MOD. 1/2 BORDO PIANO

Tray 1/2 flat edge - Bac à four 1/2 bord plat

Fleischkasten 1/2 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/2 bordo llana

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

| Cod. | h mm | Capacity Lt | master |
|----------|---------|----------------|--------|
| 7TI12065 | 65 | 4,0 | 12 |
| 7TI12040 | 40 | 2,4 | 12 |
| 7TI12020 | 20 | 1,2 | 24 |



COPERCHI

Lids

COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

| Cod. | mod. | master |
|----------|------|--------|
| 7CO11000 | 1/1 | 12 |
| 7CO23000 | 2/3 | 12 |
| 7CO12000 | 1/2 | 12 |
| 7CO13000 | 1/3 | 12 |
| 7CO14000 | 1/4 | 12 |
| 7CO24000 | 2/4 | 12 |
| 7CO28000 | 2/8 | 12 |
| 7CO16000 | 1/6 | 12 |
| 7CO19000 | 1/9 | 24 |



FALSO FONDO

False bottom

FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern - Falso hondo perforado

| Cod. | mod. | master |
|----------|------|--------|
| 7FF11000 | 1/1 | 24 |
| 7FF23000 | 2/3 | 24 |
| 7FF12000 | 1/2 | 24 |
| 7FF21000 | 2/1 | 1 |

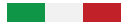


POLICARBONATO

Polycarbonate

**INOX
18/10**

S O L O
V E N D I T A
M A S T E R
O N L Y
M A S T E R
S E L L I N G



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1

Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

| Cod. | h mm | master |
|----------|------|--------|
| 7BP11200 | 200 | 6 |
| 7BP11150 | 150 | 6 |
| 7BP11100 | 100 | 6 |
| 7BP11065 | 65 | 6 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2

Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

| Cod. | h mm | master |
|----------|------|--------|
| 7BP12200 | 200 | 12 |
| 7BP12150 | 150 | 12 |
| 7BP12100 | 100 | 12 |
| 7BP12065 | 65 | 12 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3

Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

| Cod. | h mm | master |
|----------|------|--------|
| 7BP13200 | 200 | 12 |
| 7BP13150 | 150 | 12 |
| 7BP13100 | 100 | 12 |
| 7BP13065 | 65 | 12 |



POLICARBONATO

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4

Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

| Cod. | h mm | master |
|----------|------|--------|
| 7BP14200 | 200 | 12 |
| 7BP14150 | 150 | 12 |
| 7BP14100 | 100 | 12 |
| 7BP14065 | 65 | 12 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

| Cod. | h mm | master |
|----------|------|--------|
| 7BP16200 | 200 | 12 |
| 7BP16150 | 150 | 12 |
| 7BP16100 | 100 | 12 |
| 7BP16065 | 65 | 12 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

| Cod. | h mm | master |
|----------|------|--------|
| 7BP19100 | 100 | 24 |
| 7BP19050 | 65 | 24 |



POLICARBONATO

S O L O
V E N D I T A
M A S T E R
O N L Y
M A S T E R
S E L L I N G

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1

Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

| Cod. | h mm | master |
|----------|------|--------|
| 7BP21200 | 200 | 1 |



COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

| Cod. | mod. | master |
|----------|------|--------|
| 7CP21000 | 2/1 | 6 |
| 7CP11000 | 1/1 | 12 |
| 7CP12000 | 1/2 | 12 |
| 7CP13000 | 1/3 | 12 |
| 7CP14000 | 1/4 | 24 |
| 7CP16000 | 1/6 | 24 |
| 7CP19000 | 1/9 | 24 |



FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern -

Falso hondo perforado

| Cod. | mod. | master |
|----------|------|--------|
| 7FP21000 | 2/1 | 12 |
| 7FP11000 | 1/1 | 24 |
| 7FP12000 | 1/2 | 24 |



POLIPROPILENE

Polypropylene

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1

Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

| Cod. | h mm | master |
|----------|------|--------|
| 7PP11200 | 200 | 6 |
| 7PP11150 | 150 | 6 |
| 7PP11100 | 100 | 6 |
| 7PP11065 | 65 | 12 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2

Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

| Cod. | h mm | master |
|----------|------|--------|
| 7PP12200 | 200 | 12 |
| 7PP12150 | 150 | 12 |
| 7PP12100 | 100 | 12 |
| 7PP12065 | 65 | 12 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3

Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

| Cod. | h mm | master |
|----------|------|--------|
| 7PP13200 | 200 | 12 |
| 7PP13150 | 150 | 12 |
| 7PP13100 | 100 | 24 |
| 7PP13065 | 65 | 24 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4

Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

| Cod. | h mm | master |
|----------|------|--------|
| 7PP14200 | 200 | 12 |
| 7PP14150 | 150 | 24 |
| 7PP14100 | 100 | 12 |
| 7PP14065 | 65 | 24 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

| Cod. | h mm | master |
|----------|------|--------|
| 7PP16200 | 200 | 12 |
| 7PP16150 | 150 | 24 |
| 7PP16100 | 100 | 24 |
| 7PP16050 | 65 | 24 |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

| Cod. | h mm | master |
|----------|------|--------|
| 7PP19100 | 100 | 24 |
| 7PP19050 | 65 | 24 |



COPERCHIO

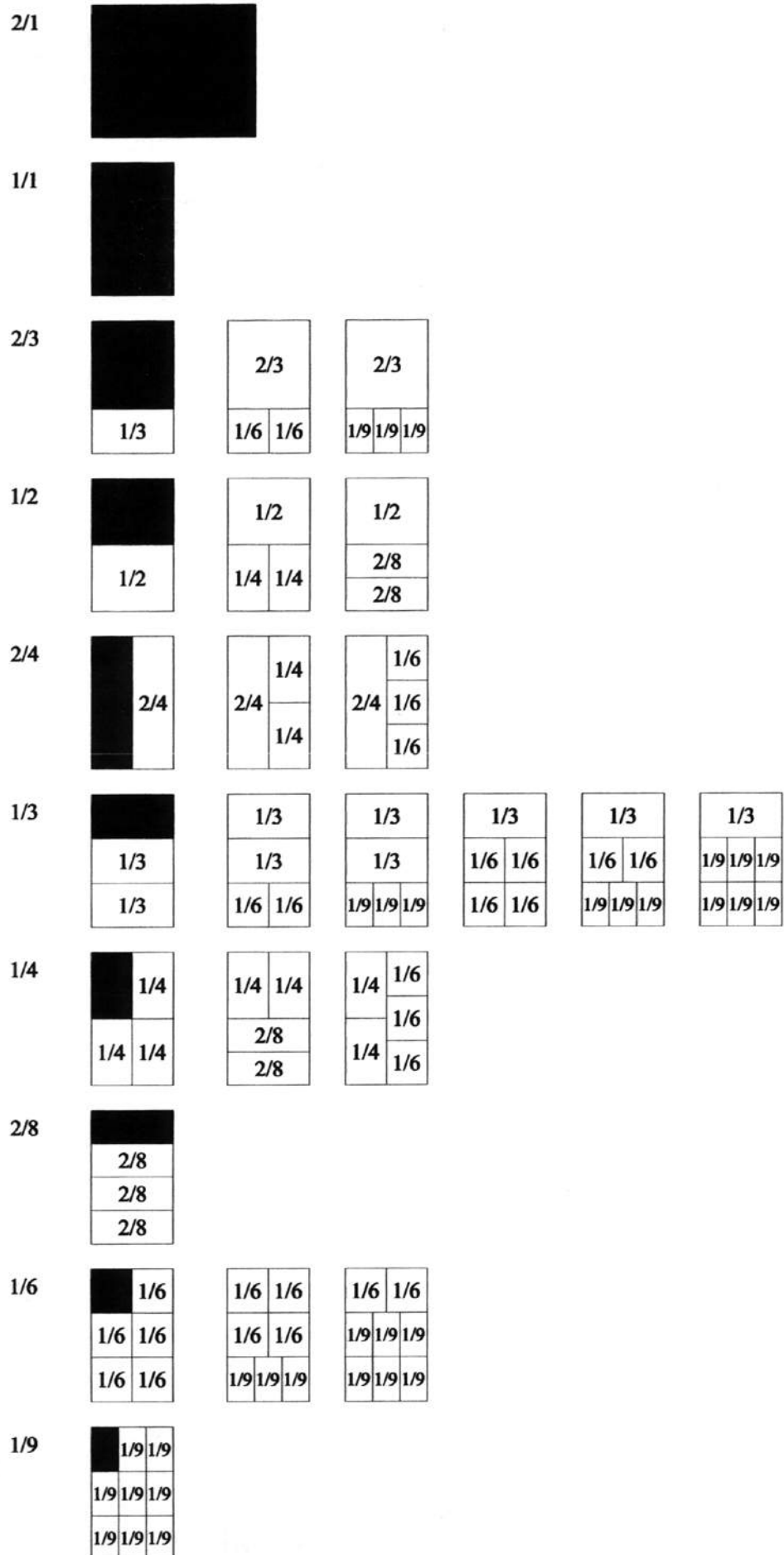
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

| Cod. | mod. | master |
|----------|------|--------|
| 7PP11000 | 1/1 | 12 |
| 7PP12000 | 1/2 | 24 |
| 7PP13000 | 1/3 | 24 |
| 7PP14000 | 1/4 | 24 |
| 7PP16000 | 1/6 | 24 |
| 7PP19000 | 1/9 | 48 |



MULTIPLI: LE COMBINAZIONI

Multiples: the combinations



CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical informations

ACCIAIO E SPESSORI la serie Gastronorm è prodotta con acciaio AISI 304, chiamato anche 18/10, negli spessori:

-1 mm per i modelli 2/1

-da 0.6 a 0.8 per le altre pezzature restanti

LUCIDATURA le altezze 100, 150, 200 sono sottoposte ad una operazione di normalizzazione termica e poi lucidate mediante burattatura. Oggetti di grandi dimensioni sono puliti per via elettrolitica. Le altezze 65, 40 e 20 vengono prodotte con acciaio BA e sottoposte a trattamento chimico che permette di ottenere una lucidatura omogenea su tutta la superficie.

CONFEZIONE ogni singolo pezzo è sottoposto a lavaggio speculare ad alta temperatura 90° e confezionato in polipropilene pronto per l'uso già sterilizzato.

CAPACITÀ i raggi ridotti al minimo offrono il massimo della capienza nel minimo ingombro.

MATERIALI sono tutti certificati ed idonei al contatto con gli alimenti ai sensi dell' DM. 25-1-1992 art. 4-5° comma D.L. 208 e DIR. CEE 89/109.

LAVAGGIO resistenti all'uso prolungato in lavastoviglie.

MISURE in accordo con gli standard internazionali della CEE doc. CEN/TC 194 EN631-1.

THE STEEL AND THE THICKNESSES the Gastronorm range is made of AISI 304 steel also called 18/10, in the following thicknesses:

-1 mm for the 2/1 models

-from 0.6 to 0.8 for the remaining sizes

POLISHING heights 100, 150 and 200 are thermally normalised and then polished by tumbling. Large items are etch cleaned. Heights 65, 40 and 20 are made of BA steel and are subjected to a chemical treatment permitting the attainment of even polishing over the entire surface.

PACKAGING each individual piece is bright washed at the high temperature of 90° and packaged in polypropylene, ready for use already sterilised.

CAPACITY The finely rounded bottom edges offer maximum capacity in the minimum space.

MATERIALS all the materials are certified to be suitable for contact with foodstuffs according to DM. 25-1-1992 art. 4 - 5th para. D.L. 208 and EEC Directive 89/109.

WASHING resistant to prolonged dish-washing.

SIZES in accordance with the international EEC standards doc. CEN/TC 194 EN631-1.





P R E P A R A Z I O N E

P r e p a r a t i o n

L a P r é p a r a t i o n

V o r b e r e i t u n g

P r e p a r a c i ó n



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spelmaschinenfest
Apto para lavavajillas

BAGNOMARIA

Bain-marie

BAGNOMARIA CILINDRICO CON MANICO

Cylindrical bain-marie with handle - Bain-marie cylindrique avec manche

Bain-marie zylindrisch mit Stiel - Baño maria cilindrico con mango

Cod. 509031..

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|----|
| 14 | 16 | 2¼ |
| 16 | 18 | 3½ |
| 18 | 20 | 5 |
| 20 | 22 | 7 |



BAGNOMARIA QUADRATO

Square bain-marie - Bain-marie carré - Bain-marie viereckig - Baño maria cuadrado

| Cod. | cm | h cm | Lt |
|----------|----|------|----|
| 50903003 | 16 | 16 | 3½ |
| 50903005 | 16 | 25 | 5 |



COPERCHIO BAGNOMARIA QUADRATO

Square lid - Couvercle carré - Deckel viereckig - Tapa cuadrada

Cod. 50903316

| cm | h cm |
|----|------|
| 16 | 16 |



COLAPASTA

INOX
18/10

Colander

COLAPASTA SFERICO CON BASE

Spherical colander with foot - Passoire sphérique avec base

Küchensieb mit Fuß - Escurridor esférico con base

Cod. 509008..

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 34 | 20 |
| 40 | 22 |



COLAPASTA

Colander - Passoire - Küchensieb-Escurridera

Cod. 301062..

| Ø cm |
|------|
| 22 |
| 24 |
| 26 |
| 28 |



COLAPASTA SFERICO CON 1 MANICO E GANCIO

Spherical colander 1 handle and hook - Passoire sphérique 1 manche et crochet

Brühesieb mit Stiel und Haken - Escurridor 1 mango con gancho

Cod. 509007..

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 22 | 10,5 |
| 24 | 11,5 |
| 26 | 13 |
| 28 | 14 |



SCALDAPASTA FORATO CON 1 MANICO E GANCIO

Colander 1 handle and hook - Passoire 1 manche et crochet

Seiher mit Stiel und Haken - Colador 1 mango con gancho

Cod. 509009..

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 18 | 10,0 |
| 20 | 11,5 |
| 22 | 12,5 |
| 24 | 13,5 |



CONO CINESE

Chinois - Chinois - Spitzsieb - Colador chino

| Cod. | Ø cm |
|----------|------|
| 78500350 | 13 |
| 78500351 | 17 |
| 78500352 | 19 |
| 78500353 | 20 |
| 78500354 | 22 |
| 78500355 | 24 |
| 78500356 | 26 |



PASSABRODO

Strainer - Passoire pour bouillon - Suppen-filtersieb - Pasacaldo

| Cod. | Ø cm | h cm |
|----------|------|------|
| 71000106 | 6,3 | 1,8 |
| 71000114 | 13 | 5,5 |
| 71000116 | 16,5 | 6,5 |
| 71000118 | 18,5 | 8,0 |



SCALDAPASTA A SETTORI

Section colander - Passoire à secteurs - Einsatz - Sección para colador

Cod. 509012..

| size | Ø cm | h cm |
|------|------|------|
| 1/3 | 34 | 20,5 |
| 1/4 | 40 | 26,5 |



SETACCI

Strainers

Finitura esterna ed interna lucida
Outside and inside satin finish

SETACCIO FARINA

Flour strainer - Passoire à farine
Mehlsieb - Cedazo harina
Cod. 509055..

| mm | Ø cm |
|---------|------|
| | 21 |
| 2,5x1,4 | 30 |
| | 35 |

mm
2,5x1,4



SETACCIO VELO

Strainer - Passoire
Mehlsieb - Cedazo
Cod. 509056..

| mm | Ø cm |
|-------|------|
| | 21 |
| 1,5x1 | 30 |
| | 35 |

mm
1,5x1



SETACCIO PANE

Bread strainer - Passoire à pain
Mehlsieb - Cedazo pan
Cod. 509057..

| mm | Ø cm |
|-----|------|
| | 30 |
| 4x3 | 35 |

mm
4x3



SETACCIO PESCE

Fish strainer - Passoire à poisson
Mehlsieb - Cedazo pescado
Cod. 509058..

| mm | Ø cm |
|------|------|
| | 30 |
| 11x9 | 35 |

mm
11x9



Accessories

INSALATIERA BASE PIANA SENZA MANIGLIE

Salad bowl w/handles - Saladier sans poignées - Salatschüssel ohne Griffe - Ensaladera sin asas
Cod. 509038..

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|-----|
| 16 | 7 | 1 |
| 18 | 8 | 1½ |
| 22 | 10 | 2½ |
| 24 | 11 | 3½ |
| 26 | 12 | 4½ |
| 28 | 13 | 5½ |
| 34 | 16 | 12¾ |
| 40 | 19 | 16 |



INSALATIERA CONICA BORDATA

Conical salad bowl - Saladier conique - Konische Salatschüssel - Ensaladera conica
Cod. 509037..

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|-----|
| 16 | 6 | 1/2 |
| 18 | 6,8 | 3/4 |
| 20 | 7,2 | 1 |
| 22 | 7,6 | 1⅓ |
| 24 | 9 | 1¾ |
| 28 | 10 | 2¾ |
| 32 | 11 | 4¾ |
| 36 | 13,2 | 6¾ |
| 40 | 13,7 | 8⅓ |



BASTARDELLA BASE PIANA CON MANIGLIE

Salad bowl with handles - Saladier sans poignées - Salatschüssel ohne Griffe - Ensaladera sin asas
Cod. 509036..

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|-----|
| 16 | 7 | 1 |
| 18 | 8 | 1½ |
| 22 | 10 | 2½ |
| 24 | 11 | 3½ |
| 26 | 12 | 4½ |
| 28 | 13 | 5½ |
| 34 | 16 | 12¾ |
| 40 | 19 | 16 |



BASTARDELLA SEMISFERICA CON MANIGLIE

Semispheric-mixing bowl with handles - Saladier hémisphérique avec poignées - Schlagschüssel mit Griffen - Caldero semiesférico con asas
Cod. 509039..

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|----|
| 22 | 12 | 3 |
| 28 | 15 | 6 |
| 34 | 20 | 12 |
| 40 | 22 | 17 |



BASE PER BASTARDELLA SEMISFERICA

Foot for semispheric-mixing bowl - Base pour saladier hémisphérique
Halterung für Schlagschüssel - Base para caldero semiesférico
Cod. 509040..

| Ø cm |
|-------|
| 22/28 |
| 34/40 |



PASSAVERDURA PROFESSIONALE

Professional vegetable mill - Moulin à légumes professionnel - Profipassiergerät
- Pasa-puré profesional
Cod. 509052..

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 32 | 19 |
| 42 | 19 |



DISCHI RICAMBIO

Spare discs - Disques de rechange
Zusatzscheiben kleine - Discos repuesto
Cod. 97150017
Cod. 97150018

MANOVELLA

Crank - Manivelle - Kurbel - Manivela
Cod. I6905006
Cod. I6905007

FORMA CRÈME-CARAMEL

Crème caramel mould - Moule pour crème-caramel - Form für crème caramel -
Molde para flan de caramelo

Cod. 50953107

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|------|
| 7 | 7 | 0,27 |



MATTARELLO

Rolling - Rouleau à pâtisserie - Wellholz - Rodillo de pastelería

Cod. 50908148

| lunghezza cm |
|--------------|
| 48 |



IMBUTO

Funnel - Entonnoir - Trichter - Embudo

Cod. 50907816

| Ø cm |
|------|
| 16 |



IMBUTO

Funnel - Entonnoir - Trichter - Embudo

Cod. 50907820

| Ø cm |
|------|
| 20 |



OLIERA PROFESSIONALE BRA

Professional cruet - Ménagère professionnelle - Ölkanne - Vinagrera profesional

Cod. 578153..

| Lt |
|------|
| 0,75 |
| 1 |





P R E S E N T A Z I O N E

P r e s e n t a t i o n

P r é s e n t a t i o n

P r ä s e n t a t i o n

P r e s e n t a c i ó n



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spelmaschinenfest
Apto para lavavajillas

VASSOI

Trays

PIATTO OVALE PORTATA BORDATO PESANTE

Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Ovale Bratenplatte - Fuente ovalada rebordeada
Cod. 509316..

| cm | spess. mm | master |
|-------|-----------|--------|
| 26x19 | 0,7 | 10 |
| 31x21 | 0,7 | 10 |
| 36x25 | 0,7 | 10 |
| 42x29 | 0,7 | 10 |
| 47x34 | 0,8 | 10 |
| 53x35 | 0,8 | 10 |
| 60x39 | 0,8 | - |
| 70x46 | 1,2 | - |
| 85x58 | 1,2 | - |



Cod. 50931699

| cm | spess. mm | master |
|--------|-----------|--------|
| 100x68 | 1,2 | - |

PIATTO OVALE PORTATA BORDATO

Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Serviertablett - Fuente ovalada rebordeada
Cod. 509333..

| cm | spess. mm | master |
|-------|-----------|--------|
| 19x15 | 0,6 | 10 |
| 23x16 | 0,6 | 10 |
| 26x20 | 0,6 | 10 |
| 29x22 | 0,6 | 10 |



PIATTO OVALE PORTATA NORMALE

Oval tray - Plateau oval - Einfache ovale Platte - Fuente ovalada
Cod. 509314..

| cm | spess. mm | master |
|-------|-----------|--------|
| 32x22 | 0,7 | 10 |
| 40x29 | 0,7 | 10 |
| 48x32 | 0,7 | 10 |



PIATTO OVALE GASTRONOMICO

Oval tray - Plateau oval - Tiefe ovale Platte - Fuente ovalada

Cod. 50931942

| cm | spess. mm | master |
|-------|-----------|--------|
| 42x31 | 0,7 | 10 |



PIATTO OVALE PORTATA PESCE

Fish tray - Plat oval à poisson - Fischplatte - Fuente ovalada pescado

Cod. 509336..

| cm | spess. mm | master |
|-------|-----------|--------|
| 55x24 | 1,0 | - |
| 62x27 | 0,9 | - |
| 70x29 | 1,0 | - |
| 78x30 | 1,0 | - |
| 85x33 | 1,2 | - |



Cod. 50933699

| cm | Spess. mm | master |
|--------|-----------|--------|
| 100x34 | 1,2 | - |

VASSOIO TONDO BORDATO

Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada

Cod. 509330..

| Ø cm | spess. mm | master |
|------|-----------|--------|
| 30 | 0,7 | 10 |
| 35 | 0,8 | 10 |



VASSOIO GRATIN

Serving tray gratin - Plat à gratin - Gratinplatte - Bandeja gratin

Cod. 509368..

| cm | spess. mm | master |
|-------|-----------|--------|
| 40x21 | 1,0 | - |
| 45x23 | 1,0 | - |
| 50x27 | 1,0 | - |



VASSOIO RETTANGOLARE

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular
Cod. 509312..

| cm | spess. mm | master |
|-------|-----------|--------|
| 25x20 | 1,0 | 10 |
| 32x25 | 1,0 | 10 |
| 36x29 | 1,0 | 10 |
| 40x33 | 1,0 | 10 |
| 45x35 | 1,0 | - |
| 48x37 | 1,0 | - |
| 60x47 | 1,0 | - |



VASSOIO RETTANGOLARE CON MANIGLIE

Rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire à deux manches
Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con asas
Cod. 509313..

| cm | spess. mm | master |
|-------|-----------|--------|
| 48x37 | 1,0 | - |
| 60x47 | 1,0 | - |



VASSOIO RETTANGOLARE MAGNA CON MANIGLIE

Magna rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire Magna à deux manches -
Magna Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con dos asas
Cod. 509313..

| cm - h cm | spess. mm | master |
|-----------|-----------|--------|
| 44x29x3 | 1,0 | - |
| 50x33x3 | 1,0 | - |



VASSOIO RETTANGOLARE PITAGORA 1929

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular
Cod. 509373..

| cm |
|-------|
| 44x29 |
| 50x33 |



VASSOIO TONDO BORDATO

Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada
Cod. 509329..

| Ø cm | Ø cm IN | spess. mm | master |
|------|---------|-----------|--------|
| 34 | 28,0 | 0,7 | 10 |
| 38 | 32,2 | 0,7 | 10 |
| 42 | 34,4 | 0,8 | 10 |
| 46 | 39,5 | 0,8 | - |
| 53 | 45,5 | 0,8 | - |



VASSOIO TONDO BORDATO CON MANIGLIE

Round edged tray with handles - Plateau rond bordé avec poignées
Rundes Tablett mit Griffen - Bandeja redonda rebordeada con asas
Cod. 509327..

| Ø cm | spess. mm | master |
|------|-----------|--------|
| 42 | 0,8 | - |
| 46 | 0,8 | - |
| 53 | 0,8 | - |



VASSOIO TONDO BORDATO BRA

Round tray - Plateau rond - Runde Platte - Bandeja redonda
Cod. 50930641

| Ø cm | spess. mm | master |
|------|-----------|--------|
| 41 | 0,8 | - |



VASSOIO OVALE BELLA BRA

Round tray - Plateau rond - Runde Platte - Bandeja redonda
Cod. 537614..

| cm | spess. mm |
|----|-----------|
| 35 | 1,0 |
| 46 | 1,0 |





TENDER VASSOI 5382

Inox

Made in Italy 

composizione materiale %

| | |
|----|---------|
| Cr | 16/18 |
| C | < 0,08 |
| Mn | < 1,0 |
| P | < 0,04 |
| S | < 0,015 |
| Si | < 1,0 |

-Produzione totalmente italiana.

-Tutti i materiali impiegati sono della migliore qualità e idonei al contatto alimentare ai sensi del DM 25/01/1992 art. 4, 5° comma e della DIR. CEE 89/109.

-Ogni articolo confezionato in busta trasparente.

-All the series are Made in Italy.

-All the material used in mass production are suitable for food contacts as for the law DM 25/01/1992 art. 4, 5° comma and DIR. CEE 89/109.

-Every piece is in a transparent polybag.

MATERIALE:

AISI 430 CERTIFICATO

(UNI EN 10088-1:2005)

IDONEO AL CONTATTO ALIMENTARE

(UNI EN ISO 8442)

VASSOIO OVALE PORTATA BORDATO TENDER

Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Ovale Bratenplatte - Fuente ovalada rebordeada
Cod. 538219..

| cm | spess. mm | master |
|-------|-----------|--------|
| 26x19 | 0,7 | 10 |
| 31x21 | 0,7 | 10 |
| 36x25 | 0,7 | 10 |
| 42x29 | 0,7 | 10 |
| 47x31 | 0,8 | 10 |
| 53x35 | 0,8 | 10 |



VASSOIO TONDO CAMERIERE TENDER

Round tray - Plateau rond - Rundes Tablett - Bandeja redonda
Cod. 538259..

| Ø cm | h cm | master |
|------|------|--------|
| 24 | 1,85 | 10 |
| 28 | 1,76 | 10 |
| 32 | 1,93 | 10 |
| 36 | 1,95 | 10 |



VASSOIO RETTANGOLARE TENDER

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 538272..

| cm | spess. mm | master |
|-------|-----------|--------|
| 25x20 | 0,6 | 10 |
| 32x25 | 0,6 | 10 |
| 36x29 | 0,7 | 10 |
| 40x31 | 0,7 | 10 |
| 45x35 | 0,8 | - |
| 48x37 | 1,0 | - |
| 60x47 | 1,0 | - |



VASSOIO BAR TENDER

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

| Cod. | cm | h cm |
|----------|-------|------|
| 49032940 | 50x10 | 0,8 |
| 49032941 | 50x20 | 0,8 |
| 49032942 | 60x10 | 0,8 |
| 49032943 | 60x20 | 0,8 |
| 49032944 | 70x20 | 0,8 |



NEW



ZUPPIERA

Sauce bowl

ZUPPIERA

Soup bowl - Soupière - Suppenterrine - Sopera

Cod. 308772..

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|------|
| 18 | 10 | 1,5 |
| 22 | 12 | 3 |
| 24 | 13 | 4 |
| 26 | 14 | 4,75 |
| 28 | 15 | 6 |



COPERCHIO PER ZUPPIERA

Lid for soup bowl - Couvercle pour soupière - Deckel für Suppenterrine - Tapa para sopera

Cod. 308775..

| Ø cm |
|------|
| 18 |
| 22 |
| 24 |
| 26 |
| 28 |



SALSIERE

Sauce boat

SALSIERA CON BASE

Sauce boat with foot - Saucière sur pied - Sauciere mit Fuß - Salsera con base

Cod. 509153..

| cl | master |
|----|--------|
| 9 | 10 |
| 14 | 10 |
| 22 | 10 |
| 28 | 10 |
| 45 | 10 |



SALSIERA SENZA BASE

Sauce boat without foot - Saucière sans pied - Sauciere ohne Fuß - Salsera sin base

Cod. 50915420

| cl | master |
|----|--------|
| 20 | 10 |



CLOCHE

Cloche

CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO

Semispheric cloche with knob - Cloche hémisphérique avec pommeau
Speiseglocke kugelförmig mit Griff - Cloche semiesferica con pomo
Cod. 509322..

| Ø cm IN | h cm | for round tray Ø cm |
|---------|------|---------------------|
| 22 | 12 | 30 |
| 24 | 13 | 30 |
| 26 | 14 | 35 |
| 28 | 15 | 35 |



CLOCHE ROTONDA CON POMOLO

Round cloche with knob - Cloche ronde avec pommeau
Speiseglocke mit Griff - Cloche redonda con pomo
Cod. 509323..

| Ø cm IN | for round tray Ø cm |
|---------|---------------------|
| 25 | 30 |
| 30 | 35 |



CLOCHE OVALE CON POMOLO

Oval cloche with knob - Cloche ovale avec pommeau
Speiseglocke oval mit Griff - Cloche ovalada con pomo
Cod. 509321..

| cm IN | for oval tray cm |
|-------|------------------|
| 32 | 36 |
| 42 | 47 |



PORTA BURRO

Butter dish

PORTA BURRO DA TAVOLA

Butter dish - Porte beurre - Butterschale - Mantequillera
50933111

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 12,5 | 8,7 |



ACCESSORI STONE WASHED

Stone Washed accessories

ZUPPIERA

Soup bowl - Soupière - Suppenterrine - Sopera
Cod. 539905..

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|------|
| 18 | 10 | 1,5 |
| 22 | 12 | 3 |
| 24 | 13 | 4 |
| 26 | 14 | 4,75 |
| 28 | 15 | 6 |



COPERCHIO PER ZUPPIERA

Lid for soup bowl - Couvercle pour soupière - Deckel für Suppenterrine - Tapa para sopera
Cod. 539906..

| Ø cm |
|------|
| 18 |
| 22 |
| 24 |
| 26 |
| 28 |

CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO

Semispheric cloche with knob - Cloche hémisphérique avec pommeau
Speiseglocke kugelförmig mit Griff - Cloche semiesferica con pomo
Cod. 539992..

| Ø cm | h cm | for round tray Ø cm |
|------|------|---------------------|
| 22 | 12 | 30 |
| 24 | 13 | 30 |
| 26 | 14 | 35 |
| 28 | 15 | 35 |



SALSIERA CON BASE

Sauce boat with foot - Saucière sur pied - Sauciere mit Fuß - Salsera con base
Cod. 53998014

| cl |
|----|
| 14 |







U T E N S I L I

T o o l s

U s t e n s i l e s

Z u b e h ö r

U t e n s i l i o s



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spuelmaschinenfest
Apto para lavavajillas

MESTOLAME UNIPEZZO PESANTE

One-piece ladle

MESTOLO UNIPEZZO

One-piece ladle - Louche monobloc

Suppenshöpfer einteilig - Cazo una piez

Cod. 509258..

| Ø cm | lungh. cm |
|------|-----------|
| 6 | 28 |
| 8 | 34 |
| 9 | 37 |
| 10 | 37 |
| 11 | 37 |
| 12 | 38 |
| 14 | 57 |
| 16 | 61,5 |



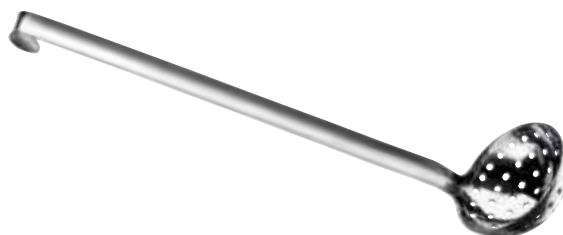
MESTOLO UNIPEZZO FORATO

Slotted one piece ladle - Louche monobloc avec trous

Löcher Suppenshöpfer einteilig - Cazo una pieza agujerz

Cod. 509226..

| Ø cm | lungh. cm |
|------|-----------|
| 6 | 28 |
| 8 | 34 |
| 10 | 37 |
| 12 | 38 |
| 16 | 61,5 |



SCHIUMAROLA UNIPEZZO

One-piece skimmer - Ecumoire monobloc

Schaumlöffel einteilig - Espumadera una piezz

Cod. 509269..

| Ø cm | lungh. cm |
|------|-----------|
| 11 | 37 |
| 12 | 38 |
| 14 | 42 |
| 16 | 57,5 |
| 18 | 61 |



MESTOLO UNIPEZZO SALSA

One piece sauce ladle - Sauce louche monobloc

Sauce Löcher Suppenschopfer - Cazo una pieza por salsa

Cod. 50926300

| cm |
|----|
| 27 |



SPATOLA UNIPEZZO

One piece spatula - Spatule

Spachtel - Espátula

| Cod. | cm |
|----------|----|
| 50923910 | 46 |
| 50923912 | 55 |



PALA FRITTO UNIPEZZO NUOVA FORATURA

One piece spatula - Pelle monobloc

Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza

| Cod. | cm |
|----------|----|
| 50923010 | 46 |
| 50923012 | 55 |





FORCHETTONE UNIPEZZO

One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc

Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza

Cod. 50926600

cm

50



FORCHETTONE UNIPEZZO PESANTE 3 PUNTE

One-piece 3 prongs serving fork - Fourchette à servir monobloc 3 dents

Fleischgabel einteilig mit 3 zinken - Tenedor una pieza con 3 púas

Cod. 509267..

cm

50

70



NUOVO CUCCHIAIONE FONDO UNIPEZZO

One piece deep serving spoon - Profond cuiller à servir monobloc

Bratenloffel tief einteilig - Cucharon una pieza profundo

Cod. 50926700

cm

46



PALA FRITTO UNIPEZZO

One-piece spatula - Pelle monobloc

Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza

Cod. 50927700

cm

36

CUCCHIAIONE UNIPEZZO

One-piece serving spoon - Cuiller à servir monobloc

Bratenlöffel einteilig - Cucharon una pieza

Cod. 50926200

cm

35

FORCHETTONE UNIPEZZO

One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc

Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza

Cod. 50926500

cm

35

FRUSTE

Wisk

FRUSTA
Whisk - Fouet
Schneebeesen - Batidor
Cod. 509164..

| |
|----|
| cm |
| 25 |
| 30 |
| 35 |
| 40 |
| 45 |
| 50 |
| 55 |
| 60 |



UTENSILI DA CUCINA

INOX
18/10

Kitchen tools

SPATOLA DRITTA

Slimline spatula - spatule droite

Palette lang - espátula

| Cod. | cm |
|----------|------|
| 78500410 | 16 |
| 78500412 | 20 |
| 78500413 | 23,5 |
| 78500414 | 29 |



SPATOLA DRITTA CON PIEGA

Turner round and flexible spatula - spatule pliée

Winkelpalette - espátula corta

| Cod. | cm |
|----------|----|
| 78500420 | 18 |
| 78500421 | 20 |
| 78500422 | 25 |



SPATOLA PER CUCINARE

Grill scraper spatula - spatule de chef

Grillpalette - espátula cocinero

| Cod. | cm |
|----------|------|
| 78500430 | 7,5 |
| 78500431 | 10 |
| 78500432 | 12,5 |
| 78500433 | 15 |



BATTICARNE PROFESSIONALE MANICO ACCIAIO

Meat mallet with steel handle - Battoir à viande avec manche en acier
Fleischklopper - Picador de carne con mango de acero

| Cod. | gr |
|----------|------|
| 50907306 | 600 |
| 50907315 | 1500 |



ROMPINOCI 2 NICCHIE

Nutcracker - Casse-noix - Nussknacker - Cascanueces
Cod. 50916001

| master |
|--------|
| 40 |



CAVATAPPI 2 LEVE

Cork screw - Tirebouchon - Korkenzieher - Sacacorchos
Cod. 50916200

| master |
|--------|
| 72 |



TRINCIAPOLLO CON MOLLA INTERNA

Poultry shears (internal spring) - Coupe-volailles (ressort intérieur)
Geflügelschere (Interne Feder) - Tijeras para aves
Cod. 50907400

| cm | master |
|----|--------|
| 25 | 30 |



RACCOGLI BRICIOLE

Crumb collector - Ramasse-miettes - Tischkrümelsammler - Recoge migas
Cod. 50916600

| master |
|--------|
| 240 |



APPENDI ORDINI IN ALLUMINIO

Order rack - barre porte commandes

Halter für Bestellbelege - Barra de aluminio porta nota

Cod. 78500325

cm

91



MOLLE PROFESSIONAL

Professional tongs

MOLLA ARROSTO PROFESSIONAL

Roast meat tong - Pince à rôti

Bratenzange - Pinza para asado

Cod. 50919701

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 26 | 12 |



MOLLA SPAGHETTI PROFESSIONAL

Spaghetti tong - Pince à spaghetti

Spaghettizange - Pinza para espaguetis

Cod. 50919601

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 26 | 12 |



MOLLA GASTRONORM PROFESSIONAL

Gastronorm tong - Pince gastronorm

Gastronormzange - Pinza gastronorm

Cod. 50919901

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 26 | 12 |



MOLLA PANE PROFESSIONAL

Bread tong - Pince à pain
Brotzange - Pinza para pan
Cod. 50919501

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 26 | 12 |



MOLLA INSALATA PROFESSIONAL

Salad tong - Pince à salade
Salatzange - Pinza para ensalada
Cod. 50919001

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 26 | 12 |



PINZA DEL CUOCO

Chef tong - Pince de chef
Chefzange - Pinza del cocinero
Cod. 509181..

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 30 | 12 |
| 35 | 12 |
| 40 | 12 |



NEW

PINZA DEL CUOCO

Chef tong - Pince de chef
Chefzange - Pinza del cocinero
Cod. 50918131

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 31,5 | - |



IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK

MOLLE BUFFET

Buffet tongs

MOLLA SERVIZIO BUFFET
serving tongs
Cod. 58137224

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 24 | 12 |



MOLLA ARROSTO BUFFET
roast meat tongs
Cod. 58136024

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 24 | 12 |



MOLLA UNIVERSALE BUFFET
all purpose tongs
Cod. 58137324

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 24 | 12 |



MOLLA PANE BUFFET
bread tongs
Cod. 58136824

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 24 | 12 |



MOLLA INSALATA BUFFET
salad tongs
Cod. 58136620

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 20 | 12 |



MOLLA MULTIUSO BUFFET
multi purpose tongs
Cod. 58137524

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 24 | 12 |



MOLLA DOLCE BUFFET
cake tongs
Cod. 58136124

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 24 | 12 |



MOLLA SPAGHETTI BUFFET
spaghetti tongs
Cod. 58136924

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 24 | 12 |



MOLLA VERDURE BUFFET
vegetables tongs
Cod. 58137424

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 24 | 12 |



MOLLE EASY LINE

Easy line tongs



MOLLA DOLCE

Cake tongs - Pince à gâteau
Gebäckzange - Pinza para pastel
Cod. 50919400

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 20 | 120 |



MOLLA PANE

Bread tongs - Pince à pain
Brotzange - Pinza para pan
Cod. 50919500

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 22 | 120 |



MOLLA SPAGHETTI

Spaghetti tongs - Pince à spaghetti
Spaghetti-Zange - Pinza para espaguetis
Cod. 50919600

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 20 | 120 |



MOLLA ARROSTO

Roast tongs - Pince à rôti
Bratenzange - Pinza para asado
Cod. 50919700

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 21 | 120 |



MOLLA LUMACHE

Snails tongs - Pince à escargots

Schneckenzange - Pinza para caracoles

Cod. 50919800

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 16 | 24 |



MOLLA ZUCCHERO INOX

Sugar tongs - Pince à sucre

Zuckerzange - Pinza para azucar

Cod. 50919100

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 11 | 200 |



MOLLA GHIACCIO ELITE

Ice tongs Elite - Pince à glace Elite

Eiszange Elite - Pinza para hielo

Cod. 50918900

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 15 | 24 |



MOLLA GHIACCIO DENTATA INOX 18/10

Ice tongs inox 18/10 - Pince à glace inox 18/10

Eiszange mit Zähnen inox 18/10 - Pinza para hielo inox 18/10

Cod. 50919300

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 16 | 80 |



MOLLA GHIACCIO

Ice tongs - Pince à glace

Eiszange - Pinza para hielo

Cod. 50919200

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 13 | 200 |



PINZA AFFETTATI

Sliced meat tongs - Pince à charcuterie

Aufschnittzange - Pinza para embutidos

Cod. 50907100

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 10 | 100 |



PINZA CUOCO PUNTE PIEGATE

German tong bend - pince de chef

Chefzange - Pinza cocinero

| Cod. | cm |
|----------|----|
| 78500440 | 35 |
| 78500441 | 45 |



Cake tongs

FORBICE DOLCE

Cake tongs - Pince à gâteau

Gebäckschere - Pinza para pastel

Cod. 50918000

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 20 | 120 |



FORBICE DOLCE BUFFET

Cake tongs - Pince à gâteau

Gebäckschere - Pinza para pastel

Cod. 581307..

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 16 | 12 |
| 20 | 12 |



NEW

SERIE ELLISSE

Ellisse utensils



PASSA THE

Tea strainer - Passoire in the

Teesieb - Filtro para té

Cod. 78000238

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 22 | 24 |



PALA TAGLIA FORMAGGI

Cheese slicer - Pelle coupe fromage

Käsehobel - Pala cortar quesos

Cod. 78000265

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 21 | 24 |



PALA TORTA SEGHETTATA

Cake server - Pelle à tarte dentelée

Tortenheber - Pala servir pastel

Cod. 78000259

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 26 | 24 |



PALA PIZZA SEGHETTATA

Pizza pie-cutter - Pelle à pizza dentelée

Pizzacheber - Pala cortar pizza

Cod. 78000232

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 27 | 24 |



PALA UOVO

Egg lifter - Pelle à oeufs

Durchbrochener Pfannenwender - Pala para huevos

Cod. 78000256

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 25 | 24 |



FRUSTA PIATTA

Flat whisk - Fouet plat

Platter Schneebesens - Batidor llano

Cod. 790414..

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 20 | 24 |
| 25 | 24 |



GRATTUGGIA PICCOLA DA TAVOLO

Fine handy grater - Râpe petite

Muskatreibe - Rallador de mesa

Cod. 78002806

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 26 | 24 |



GRATTUGGIA PIATTA DA TAVOLO

Fine handy grater - Râpe platte

Zitronenreibe - Rallador llano de mesa

Cod. 78002807

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 24 | 24 |



CUCCHIAIO ARRICCIABURRO

Butter curler - Cuiller coquilleur à beurre

Butterformer - Rizador de mantequilla

Cod. 78000233

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 18 | 24 |



FORCHETTA CARNE 2 PUNTE

Utility fork - Fourchette à viande 2 dents

Fleischgabel - Tenedor carne

Cod. 78000230

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 18,5 | 24 |



ARRICCIABURRO

Butter curler - Coquilleur à beurre

Butterroller - Rizador de mantequilla

Cod. 78000269

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 19 | 24 |



DOSATORE GELATO

Ice-cream scoop - Portionneur à glace

Eisportionierer - Dosificador helado

Cod. 78000268

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 23,5 | 24 |



SCAVINO 22 mm

Melon baller - Creuse pommes de terre

Kugelausstecher - Vaciador

Cod. 78000228

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 18 | 24 |



SCAVINO 28 mm

Melon baller - Creuse pommes de terre

Kugelausstecher - Vaciador

Cod. 78000229

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 18,5 | 24 |



FORCHETTA PATATE

Potato fork - Fourchette à pommes de terre

Kartoffelgabel - Tenedor de patatas

Cod. 78000234

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 16 | 24 |



PELAPATATE

Peeler - Eplucheur à pommes de terre

Sparschäler - Pelapatatas

Cod. 78000271

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 18,5 | 24 |



RIGA LIMONI

Lemon zester - Zesteur

Fadenschneider - Pelador

Cod. 78002805

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 15,5 | 24 |



PELAPATATE MULTIUSO

Peeler - Eplucheur

Sparschäler - Pelador multiuso

Cod. 78000225

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 18,5 | 24 |



APRIBOTTIGLIA E FORA LATTINE

Bottle opener - Décapsuleur

Kapselheber - Abrebotellas

Cod. 78000255

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 18,5 | 24 |



SEPARATORE UOVA

Egg divider - Séparateur jaune d'oeuf

Eiertrenner - Separador de claras

Cod. 78000266

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 20,5 | 24 |



APRIBARATTOLI UNIVERSALE

Jar opener - Ouvre bocaux

Deckelöffner - Abridor de tarros

Cod. 78000901

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 23,5 | 24 |



APRISCATOLE

Can opener - Ouvre-boîtes

Dosenöffner - Abrelatas

Cod. 78000682

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 20 | 24 |



SPREMIAGLIO

Garlic press - Presse-ail

Knoblauchpresse - Ex-primeajos

Cod. 78000868

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 28,5 | 24 |



CANNULA LEVA TORSOLO

Apple corer - Vide-pommes

Apfelusstecher - Decorazonador

Cod. 78000227

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 18,5 | 24 |



GRATTACAROTE

Vegetable scraper - Eplucheur carottes
 Karottenschaber - Pelador de zanahorias
 Cod. 78000267

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 23,5 | 24 |



MANARETTA

Meat cleaver - Couperet
 Käsehackbeil - Macheta
 Cod. 78000251

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 23,5 | 24 |



MANARETTA PICCOLA

Meat cleaver - Couperet petit
 Käsehackbeil - Macheta pequeña
 Cod. 78000250

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 20,5 | 24 |



COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE

Cheese knife - Couteau à fromage
 Käsemesser - Cuchillo queso
 Cod. 78002803

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 24,5 | 24 |



COLTELLO DA CUCINA LUNGO SEGHETTATO (LAMA cm 17)

Kitchen knife - Couteau à viande

Brotmesser - Cuchillo carne

Cod. 78002801

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 29 | 24 |



COLTELLO MEDIO SEGHETTATO

Kitchen knife - Couteau de cuisine moyen

Tomatenmesser - Cuchillo de cocina medio

Cod. 78002804

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 24 | 24 |



COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau à bifteck

Küchenmesser cm10 - Cuchillo chuletero cm 10

Cod. 78002802

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 22 | 24 |



COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau office

Küchenmesser cm7,5 - Cuchillo chuletero cm 7,5

Cod. 78002800

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 19,5 | 24 |



TAGLIA PASTA

Pastry cutter - Roulette coupe-pâte

Plate Teigrädchen - Rodillo cortar pasta

Cod. 78000242

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 18,5 | 24 |



TAGLIA PIZZA

Pizza pie cutter - Roulette coupe-pizza

Pizza/Teigrädchen - Rodillo cortar pizza

Cod. 78000243

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 18,5 | 24 |



TAGLIA PASTA/PIZZA 2 RUOTE

2 Wheels pastry/pizza cutter - Coupe-pizza à 2 roulettes

Doppelteigrädchen - Cortador de pasta/pizza 2 rodillos

Cod. 78000244

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 14 | 24 |



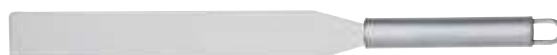
SPATOLA LUNGA

Long spatula - Spatule longue

Schnale Wender - Espátula larga

Cod. 78000264

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 34 | 24 |



SPATOLA LARGA

Big spatula - Spatule large

Breiter Wender - Espátula an

Cod. 78000270

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 26,5 | 24 |



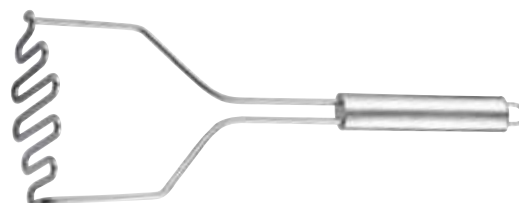
SCHIACCIA PATATE

Potato masher - Presse-purée

Kartoffelstampfer - Prensa-puré

Cod. 78000549

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 30 | 24 |



CUCCHIAIONE

Serving spoon - Cuiller de service

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 7805217B

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 32,5 | 24 |



CUCCHIAIONE FORATO

Slotted spoon - Cuiller de service perforé

Gelochter Servierlöffel - Cuchara servir perforada

Cod. 7805218B

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 32,5 | 24 |



FORCHETTONE

Fork - Fourchette de service

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 7805215B

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 32 | 12 |



MESTOLO cm 9

Soup ladle - Louche

Suppenlöffel - Cazo sopa

Cod. 7805211B

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 30 | 12 |



MESTOLO cm 6

Soup ladle - Louche

Saucenlöffel - Cazo sopa

Cod. 7805212B

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 28 | 12 |



SCHIUMAROLA cm 11

Skimmer - Ecumoire

Schaumlöffel - Espumadera

Cod. 7805213B

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 36,5 | 12 |



PALA FRITTO

Turner - Pelle avec trous

Bratenwender - Pala fritos

Cod. 7805214B

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 33 | 12 |



APPENDINO 5 POSTI

Hanger 5 hooks - Barrette 5 pièces

Hängeleiste 5 plätze - Asta colgador 5 ganchos

Cod. 71000013

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 33 | 24 |



BARBEQUE

Barbeque

MOLLA BARBEQUE

Barbeque tongs - Pince à barbeque

Barbecue-zange - Pinza para barbacoa

Cod. 50918301

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 42,5 | 6 |



PALA BARBEQUE

Barbeque turner - Pelle à barbeque

Barbecue-wender - Pala para barbacoa

Cod. 50918302

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 44,5 | 6 |



FORCHETTONE BARBEQUE

Barbeque fork - Fourchette à barbeque

Barbecue-gabel - Tenedor para barbacoa

Cod. 50918303

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 44,5 | 6 |



SPAZZOLA BARBEQUE

Barbeque brush - Pinceau barbeque
Barbecue-Bürste - Brocha - barbacoa
Cod. 50918304

| lungh. cm | master |
|-----------|--------|
| 44,5 | 6 |



SET 4 PZ BARBEQUE

4 pc barbeque set - Barbeque set 4 pièces
4 tlg barbecue-set - Set 4 piezas barbacoa
Cod. 50918300



PIATTO PIANO

Flat Plate - Assiette Platte

Flacher Teller - Plato Llano

Cod. 50911022

| Ø cm | spess. mm |
|------|-----------|
| 22 | 0,7 |



PIATTO FONDO

Deep Plate - Assiette Creuse

Tiefer Teller - Plato Hondo

Cod. 509111..

| Ø cm | spess. mm |
|------|-----------|
| 20 | 0,7 |
| 22 | 0,7 |



PIETANZIERA ROTONDA SENZA GUARNIZIONE

Serving dish - Gamelle ronde

Vorratsdose ohne dichtung - Fiambrella redonda

Cod. 50906512

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|------|
| 12 | 6 | 0,67 |



SCODELLA SENZA ALETTE

Bowl - Bol

Fingerschüssel - Cuenco Sin Asas

Cod. 509117..

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|-----|
| 12 | 7,2 | 0,6 |
| 14 | 7,5 | 0,9 |



TAZZA PER BRODO

Soup cup - Tasse à bouillon

Suppenschüssel - Taza de caldo

Cod. 50912511

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|-----|
| 11,5 | 6 | 0,5 |



BICCHIERE

Glass - Verre

Glas - Vaso

Cod. 50912000

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|------|
| 7,9 | 7,9 | 0,29 |



LEGUMIERA CON ALETTE

Vegetable dish with handles - Legumier avec poignées

Beilagenschüssel mit Griffen - Legumbrera con asas

Cod. 509045..

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 12 | 3 |
| 14 | 4 |
| 18 | 5,5 |
| 20 | 6 |



VASSOIO 4 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray 4 sectors

Plateau 4 secteurs, bord plat

Tablett 4 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füße idem

Bandeja 4 secciones, bordo llano, sin pies

Cod. 5VS4BPSP

| cm | spess. mm |
|-------|-----------|
| 40x30 | 0,8 |



VASSOIO 5 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray 5 sectors

Plateau 5 secteurs, bord plat

Tablett 5 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füße idem

Bandeja 5 secciones, bordo llano, sin pies

Cod. 5VS5BPSP

| cm | spess. mm |
|-------|-----------|
| 44x35 | 0,8 |



VASSOIO SELF-SERVICE BRA

5 Sectors dish

Plateau Sel-service 5 secteurs

Tablett 5telig

Bandeja autoservicio honda 5 com.

Cod. 53015605

| cm | spess. mm |
|-------|-----------|
| 34x34 | 0,8 |



CUCCHIAIO PER DETENUTI IN ALLUMINIO
E POLIPROPILENE

Convict spoon - Cuiller détenus
Gefangeneloeffel - Cuchara detenido
Cod. 00100001

master

500 (10x50 pcs)

FORCHETTA PER DETENUTI IN ALLUMINIO
E POLIPROPILENE

Convict fork - Fourchette détenus
Gefangenegabel - Tenedor detenido
Cod. 00100002

master

500 (10x50 pcs)



SCODELLA DETENUTI

Bowl - Bol
Schüssel - Cuenco
Cod. 50911520

| Ø cm | h cm | Lt |
|------|------|-----|
| 22 | 5 | 1,2 |



PIATTO DETENUTI

Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano
Cod. 50910922

| Ø cm | spess. mm |
|------|-----------|
| 22 | 0,8 |





B A R G E L A T E R I A

B a r - I c e c r e a m

B a r - C r è m e G l a c é e

B a r - E i s

B a r - H e l a d o



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spelmaschinenfest
Apto para lavavajillas

COLINO BAR 2 REBBI PESANTE INOX 18/10
Cocktail strainer heavy - Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 78500381



COLINO BAR 2 REBBI LARGO
Cocktail strainer large - Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 78500380



COLINO BAR SEMPLICE
Cocktail strainer 2 mm - Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 78500385



COLINO COCKTAIL ELLISSE
Cocktail strainer - Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para cocktail
Cod. 50951700

| cm | master |
|------|--------|
| 22,5 | 24 |



COCKTAIL SHAKER 2 PZ
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 78500301

Lt

0,63



COCKTAIL SHAKER DE LUXE INOX 18/10
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 78500300

Lt

0,35



SHAKER BOSTON INOX 18/10
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 78500307

Lt

0,50



SHAKER INOX 18/10
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 50954206

Lt

0,60



SPREMI LIME INOX 18/10

Lime squeezer - lime squeezer
Saftpresse - exprimidor de limón
Cod. 78500305



SPREMIAGRUMI

Citrus squeezer - Presse-citron
Zitronenpresse - Exprimidero
Cod. 50953C00

master

6



PORTA TOVAGLIOLI

Napkin holder - porte-serviettes
Serviettenhalter - Servilletero
Cod. 55014300

cm

11,5x8,5



PORTA BUSTINE

Sugar display -Porte-sachets de thé et sucre
Serviertablett Zucker/Tee - porta sobres azucar
Cod. 55014400

cm

10,5x5,5



ZUCCHERIERA OVALE COMPLETA DI 2 CUCCHIAINI MOD. PITAGORA
 Oval sugar bowl with 2 tea/spoons - Sucrier oval avec 2 cuillères à café
 Ovale Zuckerdose mit 2 Löffeln - Azucarero ovalada con 2 cucharitas
 Cod. 50958600

cm
 21x13



ZUCCHERIERA TONDA COMPLETA DI 2 CUCCHIAINI MOD. PITAGORA
 Round sugar bowl with 2 tea/spoons - Sucrier rond avec 2 cuillères à café
 Runde Zuckerdose mit 2 Löffeln - Azucarero redonda con 2 cucharitas
 Cod. 50958500

Ø cm
 14



SPILLONE PORTA SCONTRINI
 Bill spike - Epingle porte-tickets
 Coupennadel - Aguja porta tickets
 Cod. 50916500

master
 48



CAVATAPPI PROFESSIONALE
 Professional corkscrew - Tire-bouchon
 Profikorkenzieher - Sacacorchos
 Cod. 50953B00

master
 60



DOSATORE DOPPIO ELLISSE

(1 oz - 2 oz)

Double jigger - Doseur double

Doppeldosiereinrichtung - Dosificador doble

Cod. 50951600

| cm | master |
|----|--------|
| 23 | 12 |



MIXER ELLISSE

Mixer - Mélangeur

Mixer - Mezllador

Cod. 50951800

| cm | master |
|----|--------|
| 25 | 24 |



SESSOLA

Ice/sugar big spoon - cuillère à farine et glaçons

Serviertablett Zucker/Tee - Librador

| Cod. | Lt |
|----------|-------|
| 78500315 | 0,06 |
| 78500317 | 0,250 |
| 78500318 | 0,500 |
| 78500319 | 0,700 |



VASSOIO BAR TENDER

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

| Cod. | cm | h cm |
|----------|-------|------|
| 49032940 | 50x10 | 0,8 |
| 49032941 | 50x20 | 0,8 |
| 49032942 | 60x10 | 0,8 |
| 49032943 | 60x20 | 0,8 |
| 49032944 | 70x20 | 0,8 |



NEW



TAPPO CHAMPAGNE INOX 18/10

Champagne stopper inox 18/10 - Bouchon inox 18/10

Champagneverschluss inox 18/10 - Tapón champan inox 18/10

Cod. 50953305



TAPPO VINO PVC BORDEAUX

Pvc wine stopper - Bouchon vin pvc

Weinverschluss - Tapón vino pvc

Cod. 50953307



CHIUDIBOTTIGLIA INOX

Stainless steel bottle stopper - Bouchon en inox

Edelstahlflaschenverschluss - Tapon de inox

Cod. 50953A00

master

60



FORCHETTINA ANTIPASTO INOX

Hors d'oeuvre fork - Fourchette hors d'oeuvre

Vorspeisegabel - Tenedor

Cod. 19800009

master

120



FORCHETTA CARNE TOSCANA

Meat fork - Fourchette à viande

Fleischgabel - Tenedor carne

Cod. 14200043

master

120



CUCCHIAINO MOKA INOX INGLESE

Moka spoon - Cuillère à moka

Mokkalöffel - Cucharita moka

| Cod. | master |
|----------|--------|
| 199000CH | 600 |



CUCCHIAINO MOKA INOX ECONOMICO

Moka spoon - Cuillère à moka

Mokkalöffel - Cucharita moka

| Cod. | master |
|----------|--------|
| 19900008 | 600 |



CUCCHIAIO BIBITA

Soda spoon - Cuillère à cocktail

Limolöffel - Cucharita refresco



| Cod. | descriz. | cm | master |
|----------|-------------------------------|------|--------|
| 21500036 | GAMMA inox 18/10 | 22 | 120 |
| 18700036 | CAPRI inox | 22 | 120 |
| 08100036 | PITAGORA inox 18/10 | 22 | 120 |
| 22300036 | BRASILIA inox 18/10 | 22 | 120 |
| 22400036 | AMERICA inox 18/10 | 22 | 120 |
| 17100036 | BETA inox 18/10 | 22 | 120 |
| 19800036 | ALBA inox | 20,5 | 120 |
| 08000036 | BYRON inox 18/10 | 22 | 120 |
| 081000CG | PITAGORA inox 18/10 (antisc.) | 30 | - |
| 20300036 | SYNTHESIS inox 18/10 | 22,1 | 120 |
| 03200036 | STRESA inox 18/10 | 21 | 120 |
| 22800036 | RITZ inox 18/10 | 19,5 | 120 |
| 16900036 | PALACE inox 18/10 | 22 | 120 |

*Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 pz (1 master) o multipli

*Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 pcs (1 master) or multiple

POSATE CON CHIAVE Cutlery packed with "chiave" pack



GR 6
607 Cucchiaino
caffè - Tea/coffee
spoon - Cuiller à
café - Kaffeelöffel -
Cuchara café

GR 6
608 Cucchiaino
moka - Moka
spoon - Cuiller à
moka - Mokkalöffel -
Cucharita moka

GR 6
617 Forchettina
dolce 3 spine - Pastry
fork - Fourchette à
gateau - Kuchengabel
3 Zinken - Tenedor
postre 3 púas

GR 3
322 Paletta gelato
- Ice cream spoon
- Cuiller à glace -
Eislöffel - Cuchara
para helado

Modello - Cod.



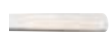
Vittoriale
16400...

-



Concept
04500...

-



Tecna
04700...

-



Olivia
04900...

-



Euclide
04800...

-

-



Swing
08800...

-



Palladium
05900...



Ritz
22800...



Settecento
20500...

-



Liberty
16600...

-



Palace
16900...



Trend
16700...

-



Synthesis
20300...

-



Solaris
21700...

-



America
22400...



Gamma
21500...



Dolphin
13600...

-



Snake
11400...

-

-

Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 pz (1 master) o multipli
Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 pcs (1 master) or multiple



EUROPA

PALETTA GELATO

Ice cream spoon - Cuillère à glace
Eislöffel - Cuchara parar helado



| Cod. | descriz. | cm | master |
|----------|----------------------|------|--------|
| 19900022 | 50/P inox | 13,2 | 120 |
| 17100022 | BETA inox 18/10 | 13,6 | 120 |
| 21500022 | GAMMA inox 18/10 | 13,6 | 120 |
| 22400022 | AMERICA inox 18/10 | 13,1 | 120 |
| 22300022 | BRASILIA inox 18/10 | 13,1 | 120 |
| 22600022 | SIRIO inox 18/10 | 13,7 | 120 |
| 08100022 | PITAGORA inox 18/10 | 13,6 | 120 |
| 05900022 | PALLADIUM inox 18/10 | 14,2 | 120 |
| 16900022 | PALACE inox 18/10 | 14,4 | 120 |
| 08300022 | BAGUETTE inox 18/10 | 13,7 | 120 |

DOSATORE GELATO

Ice cream scoop - Doseur pour glace
Eisportionierer - Dosificador helado

| Cod. | cm | master |
|----------|-----|--------|
| 79004018 | 4,1 | 12 |
| 79004020 | 5,0 | 12 |
| 79004022 | 6,3 | 12 |



DOSATORE MANICO VUOTO

H-H ice cream soop - portionneur pour glace
Eisportionierer - dosificador helado mango hueco

| Cod. | misura |
|----------|--------|
| 78500396 | medum |
| 78500397 | big |



SPATOLA PER GELATO INOX

Ice cream spatula - Spatule à glace
Eisspachtel - Paleta para helado
Cod. 50952800

| cm | master |
|------|--------|
| 18,5 | 100 |



SPATOLA PER GELATO IN POLICARBONATO
 PC ice cream spatula - Spatole à glace en PC
 PC Eisservier - Paleta para helado de PC

| Cod. | colour | cm | master |
|----------|-------------|----|--------|
| 50952707 | black | 27 | 100 |
| 50952708 | transparent | | |



SPATOLA PER GELATO CON MANICO IN PLASTICA
 Ice cream spatula with plastic handle
 Spatule à glace avec manche en plastique
 Eisservier mit Kunststoffgriff
 Paleta para helado con mango de plástico

| Cod. | colour | cm | master |
|----------|--------|----|--------|
| 50952701 | white | 30 | 100 |
| 50952702 | green | | |
| 50952703 | red | | |



SPATOLA PER GELATO MANICO IN PLASTICA
 Ice cream spatula with plastic handle
 Spatule à glace avec manche en plastique
 Eisservier mit Kunststoffgriff
 Paleta para helado con mango de plástico

| Cod. | colour | cm | master |
|----------|--------|----|--------|
| 50952601 | red | 26 | 600 |
| 50952602 | blue | | |
| 50952603 | yellow | | |
| 50952604 | green | | |
| 50952605 | white | | |
| 50952606 | rose | | |
| 50952607 | black | | |



PIATTINO CASSATA LISCIO

Ice cream plate - Plat à cassate

Cassata platte - Platilo

Cod. 50952013

| Ø cm | master |
|------|--------|
| 13 | - |



PIATTINO PER COPPA BORDATO

Edged plate - Plat bordé

Eisschale Untersatz - Platillo

Cod. 50952113

| Ø cm | master |
|------|--------|
| 13 | - |



COPPA GELATO CONICA

Conical ice cream goblet - Coupe à glace conique

Konische Eisschale - Copa para helado conica

Cod. 50950685

| Ø cm | master |
|------|--------|
| 8,5 | 6 |



COPPA GELATO GAMBO BASSO

Ice cream goblet - Coupe à glace

Eisschale niedrig - Copa para helado

Cod. 50950210

| Ø cm | master |
|------|--------|
| 10 | 6 |



COPPA GELATO GAMBO ALTO CILINDRICO

Ice cream goblet - Coupe à glace

Eisschale hoch - Copa para helado

Cod. 509504..

| Ø cm | master |
|------|--------|
| 9 | 6 |
| 10 | 6 |



BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

36x16,5 cm

| Cod. | h cm |
|----------|------|
| 55019108 | 8 |
| 55019112 | 12 |
| 55019115 | 15 |
| 55019118 | 18 |
| 55019120 | 20 |



BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

33x16,5 cm

| Cod. | h cm |
|----------|------|
| 55019408 | 8 |
| 55019412 | 12 |
| 55019415 | 15 |
| 55019418 | 18 |
| 55019420 | 20 |



BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

25,8x15,7 cm

| Cod. | h cm |
|----------|------|
| 55019712 | 12 |
| 55019715 | 15 |
| 55019717 | 17 |



BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

36x25 cm

| Cod. | h cm |
|----------|------|
| 55019202 | 2 |
| 55019204 | 4 |
| 55019205 | 5 |
| 55019208 | 8 |
| 55019212 | 12 |
| 55019215 | 15 |
| 55019218 | 18 |
| 55019220 | 20 |



BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

21x20 cm

| Cod. | h cm |
|----------|------|
| 55019512 | 12 |
| 55019515 | 15 |
| 55019517 | 17 |
| 55019520 | 20 |



BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

| Cod. | cm | h cm |
|----------|-----------|------|
| 55019812 | 18x16,5 | 12,6 |
| 55019912 | 16,5x16,5 | 12 |



BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

33x25 cm

| cod. | h cm |
|----------|------|
| 55019302 | 2 |
| 55019304 | 4 |
| 55019308 | 8 |
| 55019312 | 12 |
| 55019315 | 15 |
| 55019318 | 18 |
| 55019320 | 20 |



BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

42x20 cm

| cod. | h cm |
|----------|------|
| 55019615 | 15 |
| 55019617 | 17 |
| 55019620 | 20 |
| 55019625 | 25 |



CARAPINA PER GELATO

20 Ø cm

| cod. | h cm |
|----------|--------|
| 55012525 | 25 ECO |
| 55012625 | 25 |
| 55012612 | 12,8 |



COPERCHIO IN PLASTICA
plastic lid

| cod. | cm |
|----------|---------|
| 55013721 | 21x20 |
| 55013726 | 26x16,5 |
| 55013733 | 33x16,5 |
| 55013736 | 36x16,5 |



COPERCHIO PER CARAPINA
cover for ice cream roller container
20 Ø cm

| cod. |
|----------|
| 55012820 |



SUPPORTO PER BACINELLE
support for basin
18x16,5 cm

| cod. |
|----------|
| 55013818 |



SET 2 CARAPINE CON COPERCHIO

roller container with cover

for ice cream 2 pcs set

15 Ø cm

| Cod. | cm |
|----------|---------|
| 55012736 | 36x16,5 |



PORTA TOVAGLIOLI

napkin holder

| Cod. | cm | h cm |
|----------|-----------|------|
| 57010700 | 10,6x10,6 | 13,5 |





C A F F E T T E R I A

C o f f e e s h o p



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spuelmaschinenfest
Apto para lavavajillas

SERIE BELLA BRA

INOX
18/10

Bella coffee pots

CAFFETTIERA BELLA

Coffee pot - Pot à lait/café - Kaffeekanne - Cafetera
Cod. 557600..

| Lt | tz/cup | master |
|------|--------|--------|
| 0,25 | 3 | 6 |
| 0,50 | 6 | 6 |
| 1 | 12 | 6 |



TEIERA BELLA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera
Cod. 557640..

| Lt | tz/cup | master |
|------|--------|--------|
| 0,15 | 1 | 6 |
| 0,25 | 2 | 6 |
| 0,50 | 4 | 6 |



LATTIERA BELLA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera
Cod. 557670..

| Lt | tz/cup | master |
|------|--------|--------|
| 0,15 | 1 | 6 |
| 0,25 | 3 | 6 |
| 0,50 | 6 | 6 |
| 1 | 12 | 6 |



ZUCCHERIERA BELLA

Sugar bowl - Sucrier - Zuckerdose - Azucarero
Cod. 557621..

| Lt | tz/cup | master |
|------|--------|--------|
| 0,20 | 4 | 6 |
| 0,40 | 8 | 6 |



SERIE CONICA

Conica coffee pots

CAFFETTIERA CONICA

Coffee pot - Pot à lait/café - Kaffeekanne - Cafetera

Cod. 509560..

| Lt |
|------|
| 0,33 |
| 0,60 |
| 1 |
| 1,5 |
| 2 |
| 3 |



TEIERA CONICA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera

Cod. 509567..

| Lt |
|-------|
| 0,36* |
| 1,25 |



LATTIERA CONICA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod. 509573..

| Lt |
|------|
| 0,02 |
| 0,10 |
| 0,20 |
| 0,33 |
| 0,60 |
| 1 |
| 1,50 |
| 2 |
| 3 |





P A S T I C C E R I A

P a s t r y m a k i n g



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



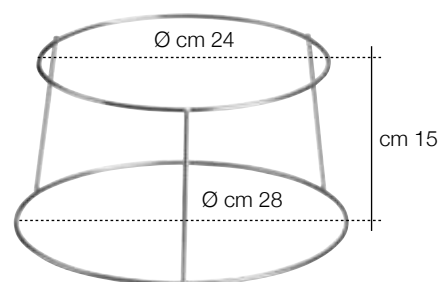
Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spuelmaschinenfest
Apto para lavavajillas

ALZATA FILO PICCOLA

little riser

Cod. 50951028

| Ø cm | h cm |
|-------|------|
| 24/28 | 15 |

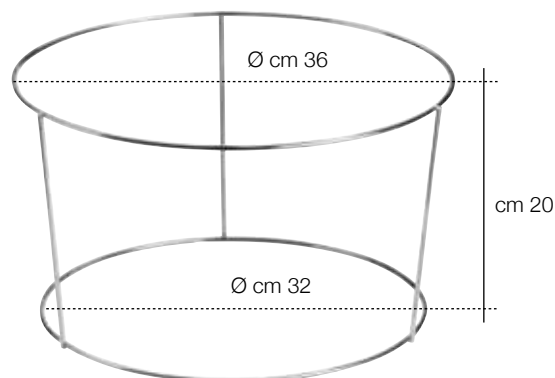


ALZATA FILO GRANDE

big riser

Cod. 50951036

| Ø cm | h cm |
|-------|------|
| 32/36 | 20 |



VASSOIO TONDO TENDER

Tender round tray

Cod. 538259..

| Ø cm |
|------|
| 24 |
| 28 |
| 32 |
| 36 |



CUCCHIAIO

paddle

Cod. 0620MKUL

| cm | master |
|----|--------|
| 10 | 120 |



MIXER

mixer

Cod. 0620MKUQ

| cm | master |
|----|--------|
| 10 | 120 |



JOLLY

joker

Cod. 0620MKUP

| cm | master |
|----|--------|
| 10 | 120 |



VASSOI PER PASTICCERIA

INOX
18/10

Tray

VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à pâtisserie - Tiefes Kuchentablett -
Bandeja rectangular pastelera

Cod. 50933827

| cm | spess. mm | master |
|-------|-----------|--------|
| 27x20 | 0,6 | - |



VASSOIO TRAMEZZINI IN ACCIAIO 18/0

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 53727929

| cm - h cm | spess. mm | master |
|-----------|-----------|--------|
| 29x21x2 | 0,8 | 10 |



VASSOI IMPILABILI

Tray

VASSOIO GN 1/1 IMPILABILE

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 50933456

| cm - h cm | master |
|-----------|--------|
| 53x32x7 | 10 |



BACINELLE PER PASTICCERIA

Deet tray

BACINELLA PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera
Cod. 509339..

| cm - h cm | spess. mm | master |
|-----------|-----------|--------|
| 25x18x2 | 0,6 | 10 |
| 30x22x2 | 0,7 | 10 |
| 35x25x2,5 | 0,8 | 10 |



BACINELLA PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera
Cod. 509339..

| cm - h cm | spess. mm | master |
|-----------|-----------|--------|
| 29x21x2 | 0,8 | 10 |
| 58x21x2 | 1,0 | - |



VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera
Cod. 50933950

| cm | spess. mm | master |
|-------|-----------|--------|
| 50x36 | 1 | - |







B U F F E T



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spuelmaschinenfest
Apto para lavavajillas



BUFFET INOX 509

Acciaio inox 18/10

Made in Italy

La linea Buffet inox è l'elegante coordinato di oggetti per le nuove tendenze di presentazione libero servizio della moderna ristorazione.

LE FUNZIONI:

-Presentazione: per mettere ordine ed esaltare l'immagine della qualità dei cibi proposti.

-Caldo: i chafing dishes mantengono i cibi ad una temperatura ottimale per la conservazione dei sapori; sono disponibili:

1. Versione tradizionale con fornelli per alcool solido

2. Versione con resistenza elettrica che può essere anche usata nel sistema tradizionale.

-Freddo: L'obiettivo è di mantenere i cibi facilmente deteriorabili ad una bassa temperatura, come da grafici specifici. Il raffreddamento avviene mediante i rivoluzionari sacchetti di gel, che si adattano perfettamente alle pareti dei pezzi.

-Tutti i pezzi sono facilmente smontabili e lavabili in lavastoviglie.

The Buffet line elegantly coordinates the objects for the new presentation trend of catering, self-service.

ITS FUNCTIONS

-Presentation: to arrange things in an orderly fashion and highlight the quality image of the food.

-Heating: chafing dishes keep food at an optimum temperature to maintain their flavors; available in:

1. Traditional version with burner holders.

2. Electrical resistance version which can also be used in the traditional way.

-Cooling: the aim is to keep easily perishable food at a low temperature as per the specific graphs. Cooling is carried out with revolutionary gel packs, which adapt well to the walls of the pieces.

-All the pieces are easy to disassemble and are dishwasher safe.

PIATTO FORMAGGI

INOX
18/10

Tray for cheese

PIATTO FORMAGGI CON CUPOLA APRIBILE IN POLICARBONATO INDEFORMABILE CON TAGLIERE IN FAGGIO

Tray for cheese with openable non-deformable polycarbonate cloche with non-deformable laminar beech wooden board

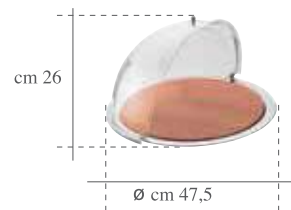
Plateau à fromage avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable avec planche en hêtre lamellaire indeformable

Käseplatte mit holzbrett und rolltop

Bandeja para queso con cúpula abrible de polycarbonato indeformable y tabla de haya laminar indeformable

Cod. 50951448

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 47,5 | 34 |



PIATTO FORMAGGI CON TAGLIERE IN FAGGIO LAMELLARE INDEFORMABILE

Tray for cheese with non-deformable laminar beech wooden board

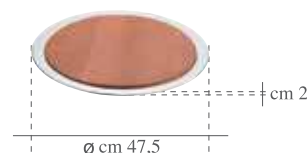
Plateau à fromage avec planche en hêtre lamellaire indéformable

Käseplatte mit formbeständigem brett aus buche-schichtholz

Bandeja para queso con tabla de haya laminar indeformable

Cod. 50951452

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 47,5 | 2 |



PORTA PANE

Brad trat

PORTA PANE CON CUPOLA APRIBILE IN POLICARBONATO INDEFORMABILE

Bread tray with openable non-deformable polycarbonate cloche

Porte-pain avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable

Btotschale mit Rolltop

Porta-pan con cúpula abriblede policarbonato indeformable

Cod. 50951348

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 47,5 | 34 |



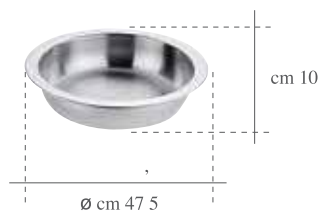
PORTA PANE

Bread basket - Corbeille à pain

Btotschale - Porta pan

Cod. 50951352

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 47,5 | 10 |





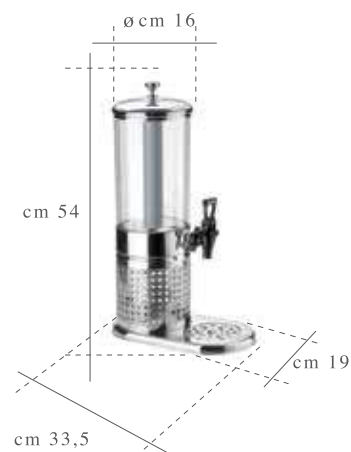
DISTRIBUTORI SUCCHI E BEVANDE CON COLONNA REFRIGERANTE E RUBINETTO TOMLINSON

**Juice and cold drink dispenser with
refrigerating pipe for ice cubes**

DISTRIBUTORE SUCCHI

Juice dispenser
Distributeur de jus
Saftspender
Surtidor de zumos
Cod. 50955416

| Ø cm | Lt |
|------|-----|
| 16 | 4,5 |



DISTRIBUTORE SUCCHI

Juice dispenser
Distributeur de jus
Saftspender
Surtidor de zumos
Cod. 50955420

| Ø cm | Lt |
|------|-----|
| 20 | 9,5 |



Hot drink dispenser

DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE

CORREDATO DA RESISTENZA

ELETTRICA 220 VOLTS 240 WATTS

Hot drinks dispenser provided with 220 V – 240 w electric resistance

Distributeurs de boissons chaudes avec résistance électrique 220 v – 240 w

Spender für warme getränke ausgestattet mit 220 v – 240 w elektrischer heizung

Distribuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica 220 v – 240 w

Cod. 50959527

| Ø cm | Lt |
|------|----|
| 24 | 8 |

DISTRIBUTORE BEVANDE

Drinks dispenser

Distributeur de boissons

Spender für warme getränke

Distribuidore de bebidas

Cod. 50959524

| Ø cm | Lt |
|------|----|
| 24 | 8 |

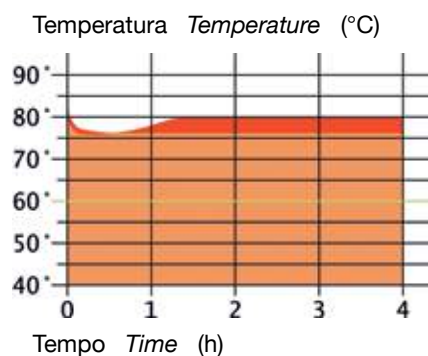


Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram

I rubinetti in acciaio verranno sostituiti con quelli in PPL
Stainless steel faucet will be change by PPL fauce

SISTEMI REFRIGERANTI

Refrigerated systems

PORTA YOGURT 19 FORI Ø mm 55
CORREDATO DI REFRIGERANTI
Refrigerated youghurt dispenser
Porte-yogourt avec réfrigerants
Joghurt-halter mit kühlakku
Porta-yogur con refrigerantes
Cod. 50952947

Ø cm h cm

47,5 10

Temperatura Temperature (°C)

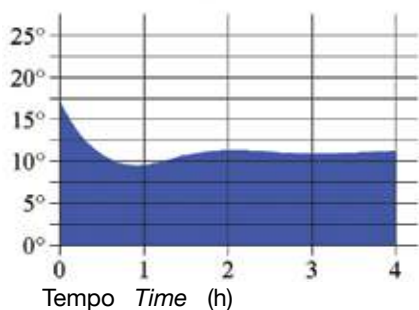
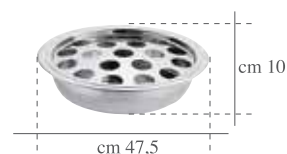


Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



PORTA BURRO REFRIGERABILE
Refrigerated butter tray
Porte-beurre réfrigérable
Butterschale mit kühlakku
Porta-mantequilla refrigerable
Cod. 50933136

Ø cm h cm

35 6,5

Temperatura Temperature (°C)

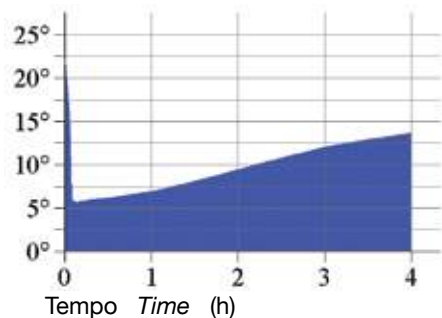
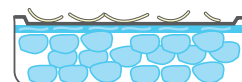
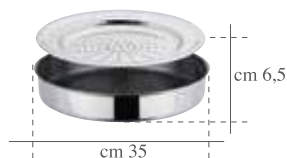


Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



Contenitore ghiaccio
Ice bucket
Recipient a glace
Eisbehälter
Recipiente para hielo

PIATTO AFFETTATI

INOX
18/10

Tray for sliced salami

PIATTO AFFETTATI DOPPIA PARETE CON REFRIGERANTI E CUPOLA APRIBILE
IN POLICARBONATO INDEFORMABILE, INFRANGIBILE

Double wall tray for sliced salami and ham provided with refrigerators and non-deformable, unbreakable polycarbonate openable cloche

Plat à charcuterie double paroi avec refrigerants et coupole ouvrable en polycarbonate indeformable, incassable

Aufschnittplatte mit rolltop und kühlakku

Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes y cúpula abrible de polycarbonato indeformable, irrompible

Cod. 50952548

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 47,5 | 29 |



PIATTO AFFETTATI

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 50952452

| Ø cm |
|------|
| 40 |



PIATTO AFFETTATI DOPPIA PARETE CON REFRIGERANTI

Tray with double wall for sliced salami and ham provided with refrigerators

Plat à charcuterie double paroi avec réfrigérants

Aufschnittplatte mit doppelwand und kühlern

Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes

Cod. 50952552

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 47,5 | 5 |

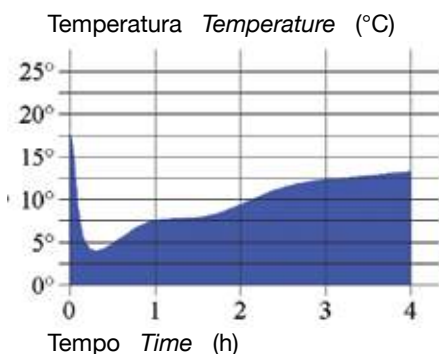
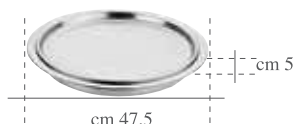


Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram

MORSA PROSCIUTTO

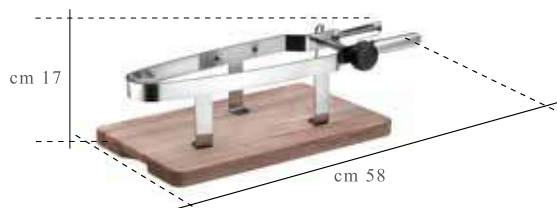
Ham clamp - Porte jambon - Schinkenspanner - Porta jamón

Cod. 97200090

| cm | h cm |
|----|------|
| 58 | 17 |



A richiesta è disponibile con base in resina
Resin base available on request
Base en résine disponible sur demande
Auf Anfrage mit Harzbasis
Base de resina disponible bajo pedido



CHAFING DISH

INOX
18/10

Chafing dish

CHAFING DISH QUADRATO GN 2/3 GASTRONORM composto da: Base traforata cm 36,5x33,5x20 - Vasca cm 33,5x30,5x10,5 - Bacinella alimenti cm 33x30x6 - Coperchio rimovibile cm 35x32x6 - 2 Fornelletti inox

· Gastronorm squared chafing dish composed of: Grill - tank - food seat - removable lid - heaters

· Réchaud carré gastronorm composé de: Base percée - cuve - bac aliments - couvercle démontable - fourneaux

· Chafing dish gn 2/3 mit brennpastenbehältern bestehend aus: Siebboden - wanne - lebensmittelbecken abnehmbarem deckel - kocher

· Hornillo cuadrado gastronorm compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa desmontable - hornillos quemadores

Cod. 30595533

| cm | h cm |
|-------|------|
| 46x40 | 26 |

CHAFING DISH QUADRATO GN 2/3 GASTRONORM CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS / 700 WATT composto da: Base traforata cm 36,5x33,5x20 - Vasca cm 33,5x30,5x10,5 - Bacinella alimenti cm 33x30x6 - Coperchio rimovibile cm 35x32x6 - 2 Fornelletti inox

· Round chafing dish with non-deformable polycarbonate cloche provided with 220 v / 700 w electric resistance composed of: Grill - tank - food seat - hinged and removable lid

· Réchaud rond avec couple en polycarbonate indeformable avec resistance électrique 220 v / 700 w composé de: Base percée - cuve - bac aliments - couvercle à couple et démontable

· Rundes chafing dish mit formbeständiger polycarbonat-haube mit 220 v / 700 w elektrischem widerstand bestehend aus: Siebboden - wanne - lebensmittelbecken

· Hornillo redondo cúpula de polycarbonato indeformable con resistencia eléctrica 220 v / 700 w compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y desmontable

Cod. 30595534

| cm | h cm |
|-------|------|
| 46x40 | 21 |

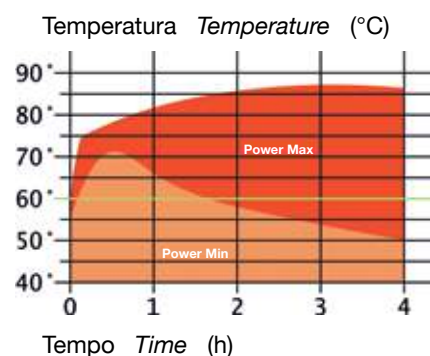


Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



CHAFING DISH

CHAFING DISH ROTONDO CON CUPOLA IN POLICARBONATO INDEFORMABILE
composto da: Base traforata - Vasca ø cm 49,5 x 10 - Bacinella alimenti ø cm 40 x 7
- Coperchio cupola ø cm 48,5 x 26 - 2 Fornelletti inox

· Round chafing dish with non-deformable polycarbonate cloche composed of: Grill - tank - food seat - hinged and removable lid - heaters

· Réchaud rond avec couple en polyc. indeform. composé de: Base percée - cuve - bac aliments - couvercle articulé et démontable - fourneaux

· Chafing dish rund mit brennpastenbehältern bestehend aus: Siebboden - wanne - lebensmittelbecken - kocher

· Hornillo redondo con cúpula de polycarbonato indeformable y stufas compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y desmontable - hornillos quemadores

Cod. 30595540

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 49,5 | 47 |

CHAFING DISH ROTONDO CON CUPOLA IN POLICARBONATO CORREDATO
DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS / 700 WATT composto da: Base traforata
- Vasca ø cm 49,5 x 10 - Bacinella alimenti ø cm 40 x 7 - Coperchio cupola ø cm 48,5
x 26 - 2 Fornelletti inox

· Round chafing dish with non-deformable polycarbonate cloche provided with 220 v – 700 w electric resistance composed of: Grill - tank - food seat - hinged and removable lid

· Réchaud rond avec couple en polycarbonate indeformable avec resistance électrique 220 v – 700 w composé de: Base percée - cuve - bac aliments - couvercle à coupole et démontable

· Rundes chafing dish mit formbeständiger polycarbonat-haube mit 220 v – 700 w elektrischem widerstand bestehend aus: Siebboden - wanne -lebensmittelbecken

· Hornillo redondo cúpula de polycarbonato indeformable con resistencia eléctrica 220 v – 700 w compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y desmontable

Cod. 30595541

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 49,5 | 47 |

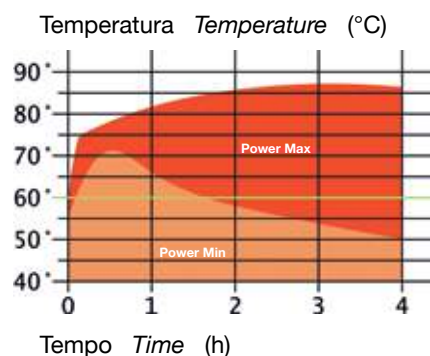


Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



ZUPPIERA 2 STAZIONI composta da: Base traforata / Bagnomaria Gastronorm - Coperchio Gastronorm con spacco - 2 zuppiere semisferiche Lt 5 - 2 coperchi - 2 fornelli inox

· 2 Soupe stations: Perforated stand, gastronorm bain marie, gastronorm lid, 2 soup bowls, 2 lids, 2 section soup-bowl - 2 heaters

· Soupière a 2 stations: base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - couvercle gastronorm avec fente 2 bols semi-sphériques 5 Lt - 2 Couvercles - 2 fourneaux

· Suppenstation 1/1 - suppenstation 1/1 mit brennpastenbehältern: durchbrochene basis cm 56x35x34h, bain-marie deckel mit schlitze - 2 halbkugelige suppenschüsseln l 5 - 2 deckel - 2 kocher

· Sopera 2 staciones: base perforada cm 56x35x34h baño maria gastronomico - tapa con hendidura gastronomica 2 soperas semi esfericas - 2 tapas - 2 hornillos quemadores Cod. 30595556

| cm | h cm |
|-------|------|
| 56x35 | 34 |

ZUPPIERA 2 STAZIONI CORREDATA DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 700 WATT cm 56x35x34 composto da: - Base traforata - Bagnomaria Gastronorm Coperchio Gastronorm con spacco - 2 zuppiere semisferiche Lt 5 - 2 coperchi - 2 fornelli inox

· 2 Soupe stations provided with 220 v – 700 w electric resistance composed of: perforated stand, gastronorm bain marie, gastronorm lid, 2 soup bowls, 2 lids, 2 section soup-bowl

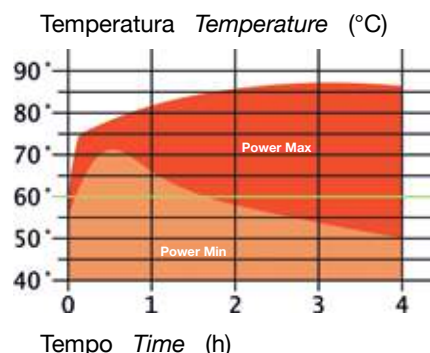
· Soupière a 2 stations avec résistance électrique 220 v – 700 w composée de: base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - couvercle gastronorm avec fente - 2 bols semi-sphériques 5 Lt - 2 Couvercles

· Suppenstation 1/1 mit 220 v – 700 w elektrischer heizung bestehend aus: durchbrochener basis cm 56x35x34h, - bain-marie deckel mit schlitze - 2 halbkugeligen suppenschüsseln l 5 - 2 deckeln

· Sopera 2 staciones con resistencia eléctrica 220 v – 700 w compuesta por: base perforada cm 56x35x34h - baño maria gastronomico - tapa con hendidura gastronomica - 2 soperas semi esfericas - 2 Tapas

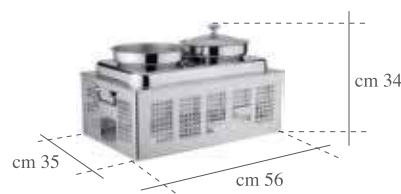
Cod. 30595563

| cm | h cm |
|-------|------|
| 56x35 | 34 |



Tempo Time (h)

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



CHAFING DISH

CHAFING DISH GN 1/1 GASTRONORM composto da: Base traforata cm 54x33x19,5h - Bagnomaria Gastronorm cm 51x30,5x11h - Bacinella Gastronorm 1/1 cm 50x29,5x6,5h Coperchio Gastronorm a cupola rettangolare cm 53x32,5x9h rimovibile - 2 fornelli inox

· Chafing dish composed of: Perforated stand 56x35x34 cm - gastronorm - bain marie - gastronorm basin 1/1 - Gastronorm lid 2 heaters

· Chafing dish composé de: Base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - bac gastronorm 1/1 - couvercle - gastronorm à cloche rectangulaire - 2 Fourneaux

· Chafing dish 1/1 mit brenn pastenbehältern bestehend aus:

Durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm - deckel - 2 kochern

· Hornillo completo compuesto por: Base perforada cm 56x35x34h - baño maria gastronómico - cubeta gastronómica - tapa gastronómica - Campana rectangular - 2 hornillos quemadores

Cod. 30595555

| cm | h cm |
|-------|------|
| 64x40 | 29 |

CHAFING DISH GN 1/1 GASTRONORM CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 700 WATT composto da: Base traforata cm 54x33x19,5h - Bagnomaria Gastronorm cm 51x30,5x11h - Bacinella Gastronorm 1/1 cm 50x29,5x6,5h - Coperchio Gastronorm a cupola rettangolare cm 53x32,5x9h rimovibile - 2 fornelli inox

· Chafing dish provided with 220 v – 700 w éléctric résistance composed of: perforated stand 56x35x34 cm - gastronorm bain marie -gastronorm basin 1/1gastronorm lid

· Chafing dish avec résistance éléctrique 220 v – 700 w composée de:

base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - bac gastronorm 1/1 - couvercle gastronorm à cloche rectangulaire

· Chafing dish 1/1 mit 220 v – 700 w elektrischer heizung widerstand bestehend aus: durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm deckel

· Hornillo completo compuesto par: base perforada baño maria - gastronómico - cubeta gastronómica - tapa gastronómica de campana rectangular

Cod. 30595554

| cm | h cm |
|-------|------|
| 64x40 | 29 |

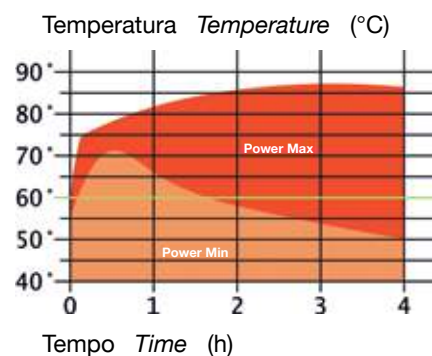


Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



Turnable food-warmer

PAELLERA GIREVOLE composta da: Base con ralla girevole - Anello traforato - Tegame con fondo termodiffusore e coperchio ø cm 50 - 5 candele

· Turnable frying pan for paella consisting of: Tournable plate - Perforated ring - Pan 50 cm with sandwich botton and lid - 5 Candle

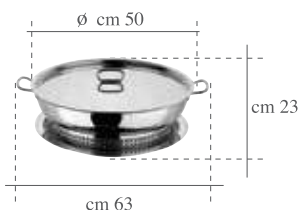
· Pêle à paella tournante composée de: Base tournante - Support ajouré - Poêle et fond thermodiffuseur cm 50 et couvercle - 5 Bougies

· Drehbare paellera komplett besteht aus: Fuß mit Löchern - Bain-Marie und Deckel mit Schlitz G/N - Halbkogelige Suppenschüssel Liter 5 mit Deckel - mit 5 Kerze

· Paellera giratoria compuesto de: Base con balanceo giratorio - Anillo perforado, Rustidera con fondo difusor y tapa cm 50 - 5 Bujías

Cod. 50953954

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 50 | 23 |



SCALDAVIVANDE GIREVOLE composto da: Base con ralla girevole - Anello traforato, Tegame con fondo termodiffusore e coperchio ø cm 50 - Set porcellana 5 settori con 1 ciotola centrale - 5 candele

· Turnable food-warmer consisting of: Tournable plate, Perforated ring - Pan 50 cm with sandwich botton and lid - 5 sector chinaware with inner bowl - 5 Candles

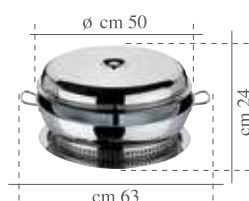
· Chauffe-plats tournant composée de: Base tournante - Support ajouré, Poêle et fond thermodiffuseur cm 50 et couvercle - Set porcelaine 5 secteurs avec bol intérieur - 5 Bougies

· Rolling center pieze komplett besteht aus: Fuß mit Löchern - Bain-Marie und Deckel mit Schlitz G/N - Halbkogelige Suppenschüssel Liter 5 mit Deckel - mit 5 Kerze - Porzellan Einsatz 6 tlg

· Calienta-alimentos giratorio compuesto de: Base con fondo giratorio - Anillo perforado - Rustidera con fondo difusor y tapa cm 50 - Set porcelana 5 sectores con 1 bol central - 5 Bujías

Cod. 50953953

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 50 | 24 |



PORTA BROCCHE

Jug holder

PORTA BROCCHE COMPLETO DI 3 BROCCHE Lt 1,5

Jug holder complete with 3 1,5 Lt jugs

Porte-carafes avec 3 carafes 1,5 Lt

Tablett, für 3 krüge à 1,5 Lt

Porta-jarras jarras 1,5 Lt

Cod. 50951A00

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 37 | 7,2 |

PORTABROCCHE

Jug holder - Porte-carafes - Tablett - Porta-jarras

Cod. 50951A0S

| Ø cm |
|------|
| 37 |



FOTO ESEMPIO
EXAMPLE PHOTO

BROCCA TERMICA INOX 18/10

Pitcher - Cruche

Krug - Lanzador

Cod. 557590..

| Lt |
|-----|
| 1 |
| 1,5 |
| 2 |



Technical informations

ACCIAIO INOX 18/10 - AISI 304 viene fornito esclusivamente dalle principali acciaierie europee.

La sua eccezionale resistenza alla ruggine, la brillantezza e le caratteristiche igieniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia. Esso infatti resiste agli acidi contenuti nei prodotti alimentari, nei detersivi.

L'acciaio Inox 18/10 è antiurto e particolarmente adatto al lavaggio in lavastoviglie.

POLICARBONATO - PC é un polimero di pregio racchiude alcune caratteristiche della plastica, dell'acciaio e del vetro. La trasparenza si avvicina al 90%. La resistenza meccanica alla deformazione ha una elevata resistenza all'urto. L'elevata stabilità dimensionale viene garantita fino ad una temperatura di 130 gradi. In presenza di fiamma è autoestinguente. Non resiste a: soluzioni alcaline, acetone, ammoniaca, benzolo ed alcool metilico. Il materiale è sicuro dal punto di vista fisiologico e può andare a contatto con gli alimenti.

VETRO delle ciotole è per alimenti, infrangibile.

PORCELLANA è per alimenti, non presenta tracce di sostanze dannose, né cessioni di elementi pericolosi.

FAGGIO Il tagliere in faggio lamellare è garantito a norma di legge, è trattato per non assorbire odori e ritenere umidità. Deve essere lavato a mano ed asciugato.

RESISTENZE Sono adatte ad un voltaggio di 220 Volts. Conformi alle norme CEE.

18/10 AISI 304 STAINLESS STEEL is supplied almost exclusively by the main European steelworks. Its exceptional rust resistance, its brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, it resists the acids contained in foodstuffs, detergents and is shockproof. 18/10 steel is dishwasher safe.

POLYCARBONATE - PC is a valuable polymer that has some characteristics from plastics, steel and glass. Its transparency is close to 90%. Its strain strength has a high impact strength. Its high dimensional stability is guaranteed up to a 130-degree temperature. In the presence of flame, it is self-extinguishing. Warning: it does not withstand: alkaline solutions, acetone, ammonia, benzol and methyl alcohol. The material is safe from the physiological point of view and can get in touch with food.

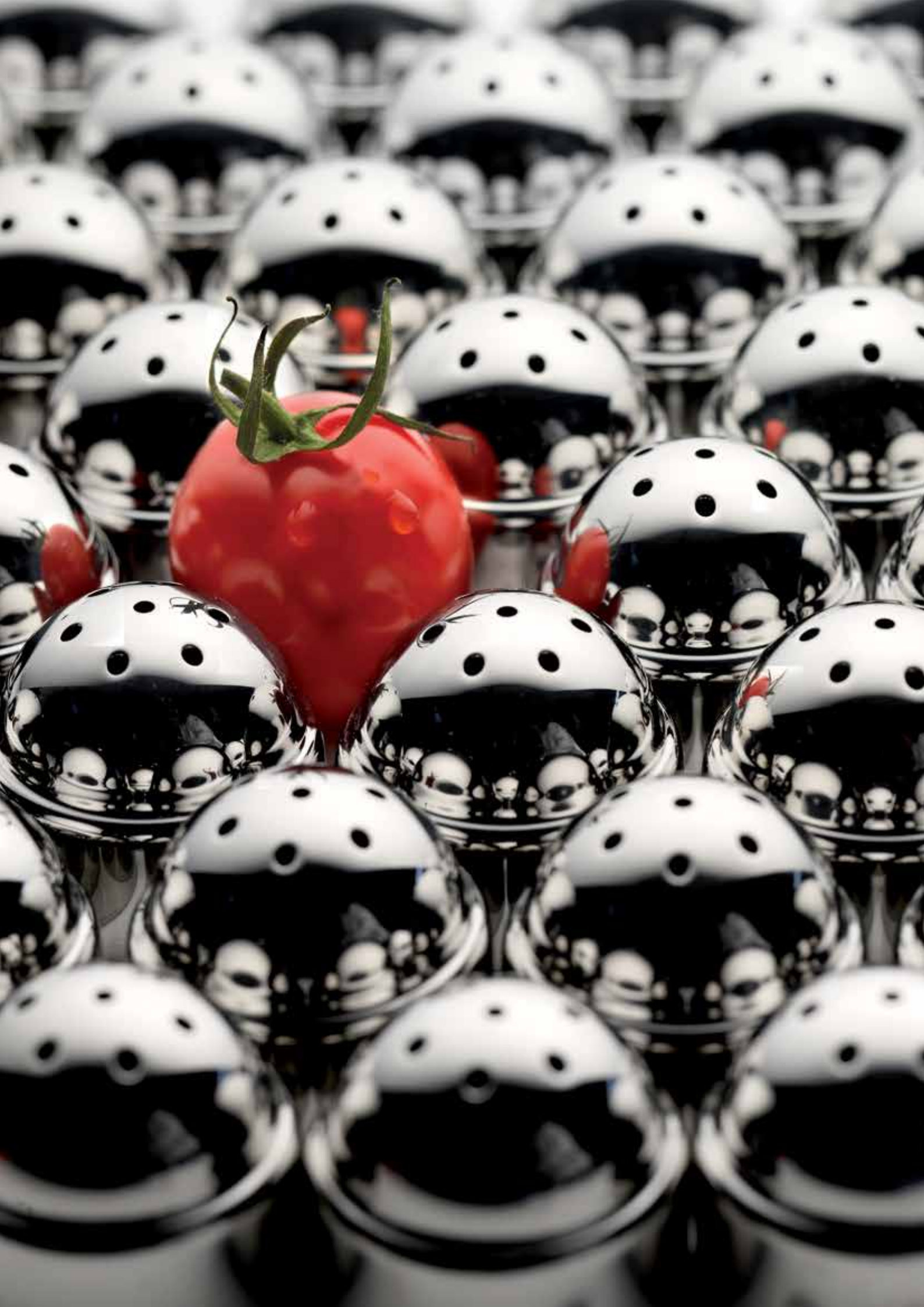
GLASS of bowls is suitable for food usage and is unbreakable.

CHINA is suitable for food usage and does not contain harmful substances or release dangerous elements.

BEECHWOOD The laminar beechwood board complies with the rules in force and is treated not to absorb smells and humidity. It must be hand washed and dried with care.

RESISTANCES Suitable for a 220 Volt In compliance with CEE norm.





R I C A M B I

S p a r e P a r t s

PiècesDeRechanges

E r s a t z t e i l e

PiezasDeRepuesto



Per alimenti
Suitable for foodstuffs
Apte au contact avec les aliments
Für Lebensmittel
Apto para alimentos



Garantito per lavastoviglie
Dishwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spuelmaschinenfest
Apto para lavavajillas

RICAMBI BUFFET

Spare parts for buffet line

CUPOLA TONDA

Dome lid - Cloche ronde

Rolltop - Campana

Cod. 97150111

| cm |
|------|
| 47,5 |



FORNELLETTO INOX

Heater - Fourneau

Kocher - Quemadores

Cod. 97200078

| cm | h cm |
|------|------|
| 9-18 | 6,5 |



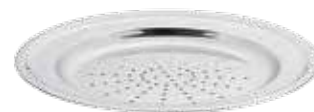
PORTA BURRO

butter tray - Porte-beurre

Butterschale - Porta-mantequilla

Cod. 50933135

| Ø cm |
|------|
| 35 |



SET PORCELLANA TONDA DA FORNO

Composta da 1 ciotola tonda + 5 settori - 6 sector chinaware with inner bowl -

Porcelaine à secteurs avec bol intérieur - Runder porzellan einsatz - Juego porcelana

Cod. 97150103

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 49 | 9 |

CIOTOLA INTERNA CENTRALE

Central bowl - Coupe intérieure centrale

Innere, zentralschüssel - Cuenco interior central

Cod. 97150104

| Ø cm | h cm |
|------|------|
| 19 | 9 |

SETTORE INTERNO 1/5

Internal sector - Secteur intérieur

Einsatz runde Schale - Medialuna interior

Cod. 97150105

| cm | h cm |
|----|------|
| 28 | 14 |



BUFFET

CONTENITORE ISOLANTE CON COLONNA REFRIGERANTE

Dispenser tank - Récipient isolant

Isolierbehälter - Porte aislante

| Cod. | Ø cm |
|----------|------|
| 97150038 | 16 |
| 97150039 | 20 |



GLACETTE REFRIGERANTE (cm 20x9,8)

Refrigerating brick - Briquette réfrigérante

Kühlakku - Refrigerado

Cod. 97150276



BROCCA IN VETRO

Jug - Carafe

Krüge - Jarra

Cod. 97200096

| Lt |
|-----|
| 1,5 |



RICAMBIO CARAFFA TERMICA

Vacuum jug

Cod. 97100110



TAGLIERE IN FAGGIO

Beechwood board - Hachoir en hêtre

Küchenbrett aus Buche - Tabla de haya

Cod. 97150115



Il tagliere in faggio e' garantito a norma di legge, trattato per non assorbire odori ed umidità. Deve essere lavato a mano ed asciugato.

The beechwood board complies with the rules in force. It has been treated not to absorb smells and humidity. It must be hand-washed and dried with care.

Le hachoir en hêtre est garanti conforme aux dispositions légales, traité pour n'absorber ni odeurs ni humidité. Il est recommandé de le laver à la main et de le sécher soigneusement.

Das Brett entspricht den gesetzlichen Bestimmungen. Es wurde gegen Geruch- bzw Feuchtigkeitsaufnahme behandelt. Handspülen und Abtrocknen.

La tabla de haya está garantizada de conformidad con las leyes, está tratada para no absorber olores ni humedad. Lavarla a mano y secarla cuidadosamente.

BUFFET

RESISTENZA 220 VOLTS 240 WATT CON REGOLATORE PER DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE

220 v 240 w electric resistance for hot drinks dispensers

Résistance électrique 220 v – 240 w pour distributeurs de boissons chaudes

220 v 240 w elektrischer Widerstand für Spender von warmen Getränken

Resistencia eléctrica 220 v – 240 w para distribuidores de bebidas calientes

Cod. 97150245



RESISTENZA 220 VOLTS 700 WATT CON REGOLATORE PER CHAFING DISH

220 v 700 w electric resistance for chafing dish

Résistance électrique 220 v – 700 w pour chauffe-plat

220 v 700 w elektrischer Widerstand für Chafing dish

Resistencia eléctrica 220 v – 700 w para hornillo

Cod. 97150118



RESISTENZA 220 VOLTS 50 WATT CON REGOLATORE PER VASSOIO BRIOCHES

220 v 50 w electric resistance for heating tray for brioches

Résistance électrique 220 v – 50 w pour plateau chauffant pour viennoiseries

220 v 50 w elektrischer Widerstand für brioches ausgestattet

Resistencia eléctrica 220 v – 50 w para bandeja para bolleria

Cod. 97150770



RUBINETTO COMPLETO SMONTABILE INTERAMENTE IN PPL

PPL faucet

Robinet démontable complètement en PPL

Abnehmbarer hahn ganz aus PPL

Grifo desmontable completamente de PPL

Cod. 97150221



RICAMBI OLIERE-FORMAGGERE PITAGORA

Spare parts for Pitagora cruet sets and cheese bowls

VETRO OLIERA

Oil / vinegar glass - Burette - Ersatzflasche für essig/öl - Ampolla
Cod. 97200040



SALVAGOCCIA

Plastic drop-catcher - Protège-goutte
Ausgiesser plastik essig/öl - Impide-gotas
Cod. 97200054



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER VETRO OLIERA

18/10 Cup for oil/vinegar glass - Capuchon en acier 18/10 pour burette
Metallkappe - Capuchón ampolla de acero inoxidable
Cod. 97200056



VETRO SALE E PEPE

Salt/pepper glass - Salière - Ersatzglas pfeffer/salz - Salero
Cod. 97200045



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO

18/10 Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière en acier inoxydable
18/10 - Metallkappe salz - Capuchón salero de acero inoxidable
Cod. 97200052



CAPPUCCIO PEPE IN ACCIAIO INOX 18/10

18/10 Pepper cup for salt/pepper glass - Capuchon pour poivrière en acier
inoxydable 18/10 - Metallkappe pfeffer - Capuchón pimienta de acero inoxidable
Cod. 97200051



CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI 18/10

Universal toothpicks cup - Capuchon en acier inoxydable 18/10 pour cure-
dents - Universalkäppchen zahnstocher - Capuchón univ. Para palillos
limpiadientes en empaquetados
Cod. 97200053



VETRO PER FORMAGGERA

Cheese bowl glass - Verre pour fromagère
Glas für käsedose - Cristal para quesera
Cod. 97200050



RICAMBI OLIERE BELLA BRA

Spare parts for Bella cruet sets

VETRO PER OLIERA

Oil glass - Burette - Menage - Ampolla

Cod. 97200110



VETRO PER SALE/PEPE

Vinegar glass - Burette - Menage - Ampolla

Cod. 97200111



CAPPUCCIO PER AMPOLLE OLIERA

Cup for oil/vinegar glass - Capuchon pour burette

Metallkappe - Capuchón ampolla

Cod. 97200112



CAPPUCCIO PER SALE E PEPE

Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière

Salzstreuerkappe aus Stahl - Capuchón salero

Cod.97200113



RICAMBI OLIERE E FORMAGGERE

Spare parts for cruet sets and cheese bowls

VETRO OLIERA

Oil/vinegar glass - Burette - Menage - Ampolla

Cod. 97200060

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



SALVAGOCCIA

Plastic drop-catcher - Protège-goutte - Stöpsel - Protector de gotas

Cod. 97200062

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



CAPPUCCIO 18/10 PER VETRO OLIERA

18/10 Cup for oil/vinegar glass - Capuchon 18/10 pour burette

Kappe für Menage 18/10 - Capuchón ampolla 18/10

Cod. 97200059

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



RICAMBI OLIERE E FORMAGGERE

SALINO

Salt/pepper glass - Salière - Salzstreuer - Salero
Cod. 97200061

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO

18/10 Salt cup for salt/pepper glass
Capuchon en acier inoxydable pour salière
Salzstreuerkappe aus Stahl inox
Capuchón salero de acero inoxidable
Cod. 97200058

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER PEPE/STUZZICADENTI

18/10 Pepper/toothpicks cup for salt/pepper glass
Capuchon en acier inoxydable pour poivrière
Kappe aus Stahl inox für Pfeffer Salz-und Zahnstocher
Capuchón pimienta/palillos de acero inoxidable
Cod. 97200057

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI

18/10 Universal toothpicks cup
Capuchon en acier inoxydable 18/10 pour cure-dents
Universalkäppchen zahnstocher
Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados
Cod. 97200053

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



VETRO PER FORMAGGERA

Cheese bowl glass
Verre pour fromagère
Glas für Käsedose
Cristal para quesera
Cod. 97200035

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



RICAMBI PENT. A PRESSIONE NEW STAR BRA

Spare parts for New Star pressure cooker

COPERCHIO PENTOLA COMPLETO

Lid for pressure cooker - Couvercle complet pour marmite à pression - Deckel komplett für Schnellkochtopf - Tapa para olla a presión completa

| Cod. | Ø cm |
|----------|------|
| 30595014 | 22 |
| 30595015 | 24 |



POMOLO COPERCHIO

Lid knob - Pommeau pour couvercle
Deckelknopf - Pomo tapa
Cod. 971500P1



MANIGLIA PENTOLA

Pot handle - Poignée pour marmite
Topfhandgriff - Asa oll
Cod. 97100222



VALVOLA SFIATO

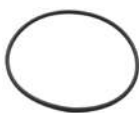
Relief valve - Soupape de decharge de la vapeur - Entlüftungsventil - Válvula de alivio
Cod. 971500P4



GUARNIZIONE COPERCHIO

Lid rubber-ring - Garniture pour couvercle
Deckeldichtung - Guarnición tapa

| Cod. | Ø cm |
|----------|------|
| 971500P6 | 22 |
| 97150008 | 24 |



VITE CUSCINETTO PER POMOLO

Bearing with screw - Coussinet avec de Zwischenlegscheibe - Cojinete con tornillo
Cod. 97150001



VITE INTERNA PER COPERCHIO

Lid internal screw - Vis intérieure couvercle
Interne Schraube-Deckel - Tornillo interior tapa
Cod. 97150003



PREMICOPERCHIO

Lid stopper - Presse couvercle
Deckelhalterung - Prensa tapa

| Cod. | Ø cm |
|----------|------|
| 971500P5 | 22 |
| 97150004 | 24 |



PORTA VALVOLA DI SFIATO

Valve - Soupape
Ventil komplett - Válvula
Cod. 97150000



VALVOLA DI SICUREZZA CON GUARNIZIONE

Safety valve - Soupape de surete
Sicherheitsventil - Válvula de seguridad
Cod. 971500P2



RICAMBI PADELLE EFFICIENT BRA

Spare parts for Efficient frying pans

MANICO NERO PER PADELLE

Black handle for pans - Poignée noire pour les casseroles
schwarzer Griff für Bratpfanne - Mango negro de sartenes
Cod. 97100240

Ø cm

30



MANICO NERO PER PADELLE

Black handle for pans - Poignée noire pour les casseroles
schwarzer Griff für Bratpfanne - Mango negro de sartenes
Cod. 97100241

Ø cm

22/24/26/28



MANICO NERO PER PADELLE

Black handle for pans - Poignée noire pour les casseroles
schwarzer Griff für Bratpfanne - Mango negro de sartenes
Cod. 97100242

Ø cm

16/18/20



POMOLO COPERCHIO VETRO

Lid knob - Pommeau pour couvercle
Deckelknopf - Pomo tapa
Cod. 97100243



DADO SOSTEGNO MANICO

Nut of handle - Perno des manche
Mutter Griff - Boulon de mango
Cod. 97100244



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 é 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, é 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 a mezzo raccomandata o fax entro otto giorni dal ricevimento della merce pena la decadenza di qualsiasi diritto. Per qualsiasi contestazione é 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.

La 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 In Italia su richiesta:

Area Nord 1,5% del valore della fattura

Area centro 2,5% del valore della fattura

Area Sud 3% del valore della fattura

Isole 4% del valore della fattura

Per ordini inferiori a 1000 € di imponibile saranno addebitati 25 € per gestione imballo.

URGENZE in caso di necessità particolari, è possibile richiedere la spedizione di un ordine nelle 24 ore con corriere espresso priority: se confermato, il costo del servizio è di € 40,00 più eventuali spese di trasporto

Qualora fosse richiesta la sponda idraulica verrà riaddebitato il costo del servizio di euro 50,00 per consegna.

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.

MINIMUM ORDER 1000,00 euros.



ESPOSITORI

D i s p l a y

P r é s e n t o i r

W a n d a u s s t e l l e r

E x p o s i t o r

ESPOSITORI

Display

ESPOSITORE ORANGE SPOT
Display - Présentoir
Wandaussteller - Expositor
Cod. 99900053

| largh. | prof. | altez. |
|--------|-------|--------|
| 70 | 50 | 220 |



ganci per Orange Spot
Orange Spot hooks
99900056



modulo portaposate per Orange Spot
(14 nicchie)
cutleries shelf Orange Spot display
99900057



ripiano per Orange Spot
Orange Spot shelf
99900147



PINTINOX®
made in italy

Astra



espositore Orange Spot con serie Astra
Orange Spot display with Astra kitchentools

99900053 espositore Orange Spot con 45 ganci
Orange Spot display with 45 hooks

PINTINOX®
made in italy



espositore Orange Spot con serie Ellisse
Orange Spot display with Ellisse kitchentools

99900053 espositore Orange Spot con 45 ganci
Orange Spot display with 45 hooks



espositore Orange Spot con coltelli Professional
Orange Spot display with Professional knives

99900053 espositore Orange Spot con 45 ganci
Orange Spot display with 45 hooks



espositore Orange Spot con serie Molle
Orange Spot display with Tongs

99900053 espositore Orange Spot con 45 ganci
Orange Spot display with 45 hooks

ESPOSITORI

STRUTTURA ESPOSITORE GDO

Display - Présentoir

Wandaussteller - Expositor

| Cod. | largh. | prof. | altez. |
|----------|--------|-------|--------|
| 99900120 | 66,5 | 60 | 220 |
| 99900121 | 100 | 60 | 220 |
| 99900122 | 133 | 60 | 220 |



mensola
shelf

| Cod. | cm |
|----------|---------|
| 99900129 | 66,5x50 |
| 99900135 | 100x50 |
| 99900141 | 133x50 |



barra per ganci
bar for hooks

| Cod. | cm |
|----------|------|
| 99900144 | 66,5 |
| 99900145 | 100 |
| 99900146 | 133 |



ganci (10 pz)
hooks (10 pcs)
999000147



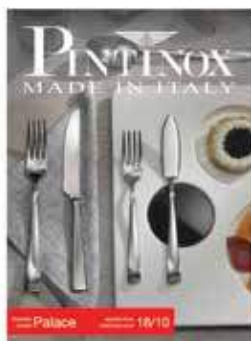
porta prezzo (10 pz)
price holder (10 pcs)
999000148



ESPOSITORI

BASE ESPOSITORE PALL BOX
 POSATE PER CROWNER
 PERSONALIZZATI (6 nicchie)
 Display - Présentoir
 Wandaussteller - Expositor
 Cod. 99900112

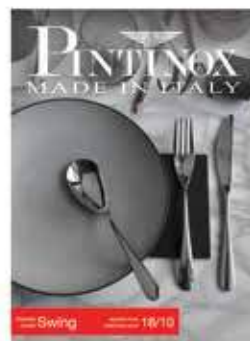
| largh. | prof. | altez. |
|--------|-------|--------|
| 60 | 40 | 200 |



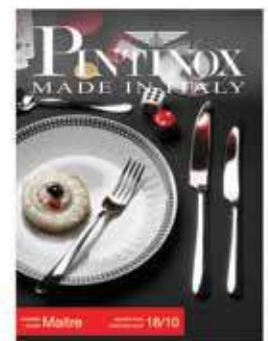
crowner Palace
 Palace crowner
 99900113



crowner Privilege
 Privilege crowner
 99900114



crowner Swing
 Swing crowner
 99900115



crowner Maitre
 Maitre crowner
 99900116

ESPOSITORI

ESPOSITORE PALL BOX PER PADELLE
Pall box display for frying pans - Présentoir
- Wandaussteller - Expositor
Cod. 99900014

| largh. | prof. | altez. |
|--------|-------|--------|
| 40 | 66 | 136 |



ESPOSITORE SENZA GANCI
Wall display (without hooks) - Présentoir mural (sans crochets)
Wandaussteller (ohne Haken) - Expositor de pared (sin ganchos)
Cod. 99900028

| lunghezza | prof. | altez. |
|-----------|-------|--------|
| 100 | 44 | 220 |

GANCI (50 PZ PER CONFEZIONE)
Hooks (50 pcs) - Crochets (50 pcs)
Haken (50 er pack) - Ganchos (50 piezas)
Cod. 99900032

RIPIANO PIANO (3 PZ PER CONFEZIONE)
Flat shelf (3 pcs) - Rayon horizontal (3 pcs)
Flachboden (3 er pack) - Estante plano (3 piezas)
Cod. 99900033

| |
|----|
| cm |
| 50 |



ESPOSITORI

ESPOSITORE CURVO

Bent display (without shelves) - Présentoir courbé (sans rayons)

Bogenförmiger Aussteller (ohne Böden) - Expositor curvado (sin estantes)

Cod. 99900027

| lungh. | prof. | altez. |
|--------|-------|--------|
| 100 | 44 | 220 |

GANCI (50 PZ PER CONFEZIONE)

Hooks (50 pcs) - Crochets (50 pcs)

Haken (50 er pack) - Ganchos (50 piezas)

Cod. 99900032

RIPIANO PIANO (3 PZ PER CONFEZIONE)

Flat shelf (3 pcs) - Rayon horizontal (3 pcs)

Flachboden (3 er pack) - Estante plano (3 piezas)

Cod. 99900036

| cm |
|----|
| 30 |

PORTAQUATERNA LEGNO (15 PZ PER CONFEZIONE)

4 pz wooden display (15 pcs) - Présentoir en bois 4 pcs (15 pcs)

Holzdisplay 4 Tlg (15 er pack) - Expositor 4 piezas (15 piezas)

Cod. 99900035









SEZIONE ESPLICATIVA

Technical Information

Information Technique

Technische Informationen

Información Técnica

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
finito
*Polishing finished
product*

LA COSTRUZIONE DEI COLTELLI

Knife manufacturing process

a) Coltello monoblocco con lama temperata *Solid knife with hardened blade*



1 AISI 420
Barra d'acciaio
Steel bar

2
Partic. fucinato
Forged piece

3
Partic.
ritranciato
Blanked piece

4
Partic. molato
Ground piece

5
Prodotto finito
Finished product

b) Coltello con manico cavo e lama fucinata *Hollow handle knife with forged blade*



1
Lama fucinata
Forged blade

2
Manico cavo
Hollow handle

L'ACCIAIO

The steel

Acciaio inox 18/10

Acciaio 18% cromo

Le diverse qualità di acciai per posate. L'acciaio inox 18/10 AISI 304 e inox 18% cromo AISI 430, vengono forniti esclusivamente dalle principali acciaierie europee. 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 è antiurto. Gli acciai AISI 304 e 430 sono particolarmente adatti al lavaggio in lavastoviglie.

18/10 stainless steels

18% chrome stainless steels

The different steel grade used for cutlery. Pinti 18/10 AISI 304 and 18% CHROME AISI 430 stainless steel are supplied almost exclusively by the main European 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% chrome are dishwasher safe.



USO E MANUTENZIONE

Use and care advise

Inossidabilità dell'acciaio usato per coltelli e lame.

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 é in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, é 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.

Rust-proof characteristics of steel used to make knives and blades.

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.*



L'ANTIADERENTE

Non-stick coating

Una sicurezza firmata Teflon

Il più importante produttore mondiale che ne garantisce l'assoluta qualità. Gli strumenti cottura Pintinox BRA dotati di rivestimenti antiaderenti DuPont sono totalmente sicuri per gli usi in cucina. La loro sicurezza è stata confermata dalla FDA americana (Food & Drug Administration) e dai severi test effettuati presso i laboratori DuPont, nonché dall'uso quotidiano che per più di quarant'anni ne hanno fatto milioni di consumatori in tutto il mondo.

Per maggiori informazioni visitare il sito web:

www.teflon.com

Safety signed by Teflon

The most important worldwide manufacturer guarantees its quality. The cookware by Pintinox BRA with DuPont non-sticks are totally safe for kitchen use. Their safety has been certified by the American FDA (Food & Drug Administration) and by rigorous tests made at DuPont laboratories as well as the daily use of millions of consumers worldwide for more than forty years.

For more information:

www.teflon.com

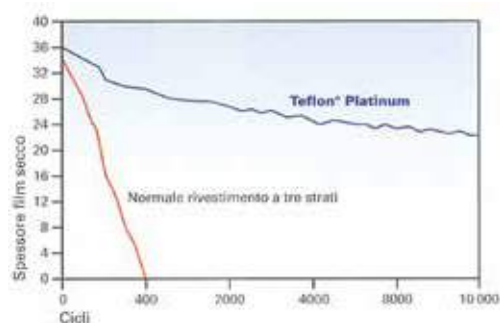


SBAR / Test di abrasione con carta vetrata

Per stabilire la durata di una superficie antiaderente si appoggia un pezzo di carta vetrata con un peso di 1,5 o 4,5 Kg e la si muove avanti e indietro meccanicamente. Ogni 250 cicli si sostituisce la carta vetrata. Quando il limite di usura del rivestimento antiaderente è raggiunto il test viene interrotto e si esamina la superficie di cottura.

SBAR / Abrasive test with sandpaper - SBAR

To determine the duration of a non-stick surface a piece of sandpaper is put on the surface with a 1.5 or 4.5 kg weight over it and mechanically moved forward and backward. The sandpaper is replaced every 250 cycles. The test stops when the wear limit of the non-stick coating is reached and the cooking surface is examined.



Indice dei cicli di durata con un peso di 1,5 Kg
Length of cycle indicator with a 1.5 kg weight



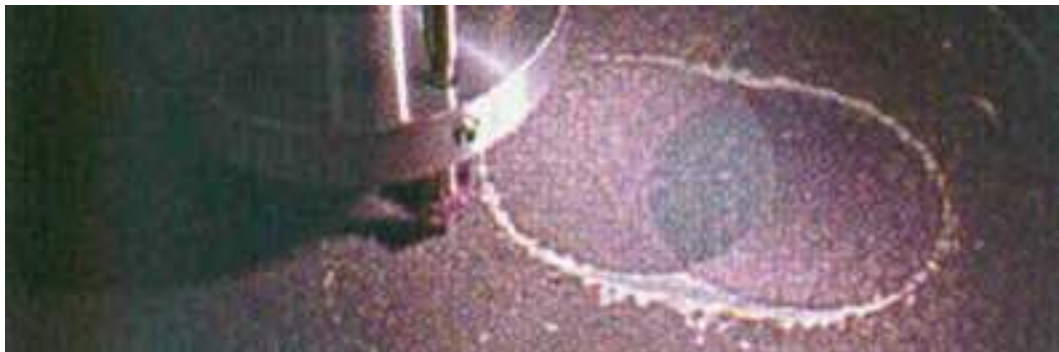
Test di abrasione con carta vetrata a 4,5 o 1,5 Kg
Abrasion test with sandpaper with 4.5 or 1.5 kg

L'INDICE DI PRESTAZIONE

Performance index

MTP (zampa di Tigre) Questa macchina è stata creata per valutare la resistenza all'abrasione dei rivestimenti antiaderenti e rappresenta una simulazione fortemente accelerata delle condizioni di cottura la "zampa" è stata messa a punto in modo da contenere tre ricariche per penna a sfera in carburo tungsteno che, in condizione di pressione controllata e di riscaldamento a 200°C della padella tracciano solchi costantemente ripetuti sulla superficie di cottura. Quando i danni al rivestimento raggiungono un livello definito si interrompe il test e si misura la superficie.

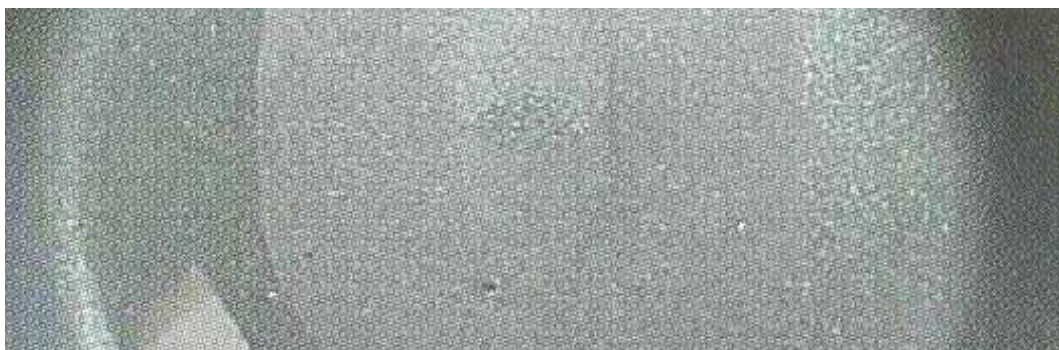
MTP (Tiger's paw) This machine has been designed to calculate the resistance to abrasion of non-stick coatings and also represents an accelerated simulation of cooking conditions. The "paw" contains three refills for ball point pens made of tungsten carbide which, under a pressure-controlled condition and at 200°C mark the frying-pan cooking surface with constant grooves. When the coating is damaged to a given level the test is stopped and the surface is measured.



Strumenti: "zampa" con penna a sfera in carburo di tungsteno.
Abrasion measured after 180 minutes.



Normale rivestimento a tre mani - Indice di resistenza all'abrasione = 5 misurata dopo 90 minuti.
Traditional three layer coating - Abrasion resistance index = 5 measured after 90 minutes.



Teflon Platinum - Indice di resistenza all'abrasione = 9 misurata dopo 180 minuti
Teflon Platinum - Instruments: "paw" with tungsten carbide ball point pen resistance index = 9

TEFLON BY DUPONT

Teflon by DuPont

CAMUT - Dispositivo di collaudo con utensili metallici assistito da computer Si tratta di un'attrezzatura di collaudo automatizzata, studiata per valutare la resistenza all'abrasione e ai graffi. La padella viene riscaldata e sottoposta all'azione aggressiva di quattro differenti utensili metallici: coltello, forchetta, spatola e frusta in filo metallico, montati su una testa rotante che si sposta in tutte le direzioni sulla superficie di cottura. Dopo un tempo misurato, si valutano le prestazioni del rivestimento antiaderente in base a una scala predeterminata da 1 a 10. 10 corrisponde ad una padella nuova.

CAMUT - Computer-aided test device with metal utensils This is an automatic test equipment used to evaluate the resistance to abrasion and scratching. The frying-pan is heated and submitted to the aggressive action of four different metal utensils: knife, fork, spatula and metal wire whisk fit on a rotary head that moves in all directions on the cooking surface. After a measured time, the performance of the non-stick coating are checked according to the pre-determined scale from 1 to 10 where 10 corresponds to a new frying-pan.

Indice di prestazione su scala predeterminata

Performance index on a pre-determined scale



Strumenti: forchetta, coltello, spatula, frusta in filo metallico.
Utensils: fork, knife, spatula, metal-wire whisk.



Normale rivestimento a tre mani indice di resistenza ai graffi = 5.
Three-layer traditional coating; index of resistance to scratching: 5.



Teflon® Platinum indice di resistenza ai graffi 7-8.
Teflon® Platinum, index of resistance to scratching: 7-8.

MANUTENZIONE DEL TEFLON

Teflon 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



Detersivi e pagliette abrasivi possono essere usati solo se l'etichetta ne indica la compatibilità con i rivestimenti antiaderenti in Teflon®.
Detergents or abrasive steel wools can be used only if the label indicates they are compatible with Teflon® non-stick coatings.



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



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



Può essere usata nel microonde, fate attenzione che il materiale di base della padella sia idoneo.
Can be used in micro-wave ovens, make sure the frying pan base material is suitable for it.



I marchi dei rivestimenti antiaderenti più avanzati tecnologicamente come Teflon Platinum e Autograph permettendo anche l'utilizzo di utensili metallici.
The most technologically advanced trademarks of non-stick coatings such as Teflon Platinum and Autograph can also be used with metal utensils.

LA GAMMA TEFLON

The teflon types

Teflon Select

Con caratteristiche di maggiore durata, è il rivestimento destinato ad un uso ultra-intensivo. Prevede l'applicazione di un triplo strato, rinforzato con uno spessore minimo di 35 micron e offre una antiaderenza eccezionale.

- strato superiore
- strato intermedio rinforzato
- strato di fondo rinforzato

Teflon Select

With its longer life, this coating is suitable for an intensive use. It consists of a three-layer coating with a 35 micron thick minimum reinforcement that guarantees exceptional non-stick characteristics.

- upper layer
- intermediate reinforced layer
- lower reinforced layer



Teflon Platinum

È il nostro rivestimento antiaderente più resistente ai graffi e all'abrasione finora realizzato: il primo in grado di resistere anche all'azione dei normali utensili metallici e delle pagliette abrasive. Applicato in tre strati, con uno spessore minimo di 40 micron, contiene microscopiche particelle minerali particolarmente dure con un substrato minimo di 4 mm. Gli utensili metallici scivolano su queste particelle senza danneggiare la superficie in Teflon in cui sono inserite, salvaguardandone così le proprietà di antiaderenza.

- strato superiore
- strato intermedio rinforzato
- strato di fondo con minerale duro

Teflon Platinum

This is our scratching and abrasion most resistant coating, the first that can resist to the abrasive action of metal utensils and steel wool. Made of three layers with a minimum thickness of 40 microns, it contains particularly hard microscopic mineral particles with a minimum 4 mm substrate. The metal utensils slip on these particles with no damage for the Teflon surface where they are contained and the non-stick characteristics are so preserved.

- upper layer
- intermediate reinforced layer
- lower layer with hard mineral



Teflon Platinum PLUS

Con caratteristiche identiche al rivestimento Teflon Platinum viene impiegato solo su supporti in metallo duro, con uno spessore minimo di 40 micron. Substrato di 4 mm.

- strato superiore
- strato intermedio rinforzato
- strato di fondo con minerale duro
- supporto in metallo duro

Teflon Platinum PLUS

With the same characteristics of the Teflon coating, this is used only on hard metal supports with 40 mm minimum thickness and 4 mm substrate.

- upper layer*
- intermediate reinforced layer*
- lower layer with hard mineral*
- hard metal support*



STONE WASHED

LEONARDO
050200..

VITTORIALE
164200..

BAGUETTE
083200..

SETTECENTO
205400..

PALACE
169200..

CASALI
210200..

STRESA
032400..

01

02

03

L3 - - - - -

04

05

06

07

08

10

11

12

17

20

39

67 - - -



TXT

SETTECENTO
205300..

PALACE
169300..

CASALI
210300..

01

02

03

CC

04

05

06

CD

07

08

10

11

12

17

20

39



ALCHIMIQUE GOLD

SETTECENTO
OJA400..

CASALI
OYA200..

VITTORIALE
OVA200..

BAGUETTE
OWA200..
on demand

PALACE
OZA200..
on demand

01

02

03

04

05

06

07

08

10

11

12

17

20

39

67

-

-

-



ALCHIMIQUE BRONZE

SETTECENTO
0JB400..

CASALI
0YB200..

BAGUETTE
0WB200..

VITTORIALE
0VB200..
on demand

PALACE
0ZB200..
on demand

01

02

03

04

05

06

07

08

10

11

12

17

20

39

67

-

-

-



ALCHIMIQUE TITANIUM

SETTECENTO
0JC400..

CASALI
0YC200..

PALACE
0ZC200..

VITTORIALE
0VB200..
on demand

BAGUETTE
0WC200..
on demand

01

02

03

04

05

06

07

08

10

11

12

17

20

39

67

-

-

-



TREASURE GOLD

SETTECENTO
08A000..

BAGUETTE
06A000..

SYNTHESIS
15A000..

OLIVIA
14A000..

01

02

03

04

05

06

07

08

17



TREASURE BRONZE

SETTECENTO
08B000..

BAGUETTE
06B000..

SYNTHESIS
15B000..

OLIVIA
14B000..

01

02

03

04

05

06

07

08

17



TREASURE TITANIUM

SETTECENTO
08C000..

BAGUETTE
06C000..

SYNTHESIS
15C000..

OLIVIA
14C000..

01

02

03

04

05

06

07

08

17



TREASURE TOTAL BLACK

SETTECENTO
08B000..

01

02

03

04

05

06

07

08

17



TREASURE INFINITO

GOLD
19A000..

BRONZE
19B000..

TITANIUM
19C000..

TOTAL BLACK
19D000..

01

02

03

04

05

06

07

08

17

25

38

39

FB

28

29



MYSTIQUE

| | PALLADIUM 059600.. | OLIVIA 049600.. | SWING 088600.. | MILLENIUM 227600.. | BERNINI 206600.. | SYNTHESIS 203600.. | STRESA 032600.. | TUBE 112600.. | DINNER R04600.. |
|----|-----------------------|--------------------|-------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| 01 | | | | | | | | | |
| 02 | | | | | | | | | |
| 03 | | | | | | | | | - |
| L3 | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| 04 | | | | | | | | - | - |
| 05 | | | | | | | | - | - |
| 06 | | | | | | | | - | - |
| 07 | | | | | | | | | |
| 08 | | | | | | | | | - |
| 10 | | | | | | | | - | - |
| 11 | | | | | | | | - | - |
| 12 | | | | | | | | - | - |
| 17 | | | | | | | | | - |
| 20 | | | | | | | | - | - |
| 39 | | | - | | - | - | | - | - |







I N D I C E

l n d e x

l n d e x

Inhaltsverzeichnis

í n d i c e

POSATE

Flatware

| | | | | | |
|--------------|-----|------------|-----|--------------|-----|
| Aida | 96 | Hermitage | 28 | Snake | 107 |
| America | 87 | Hotel | 88 | Solaris | 59 |
| Australia | 97 | Infinito | 36 | Spaten | 33 |
| Baguette | 44 | Ischia | 92 | Stile | 56 |
| Bernini | 63 | Leonardo | 52 | Stresa | 102 |
| Beta | 90 | Liberty | 64 | Superamerica | 83 |
| Bramante | 26 | Maitre | 84 | Superga | 103 |
| Brasilia | 89 | Millemium | 54 | Swing | 40 |
| Bristol | 86 | Octavia | 30 | Synthesis | 74 |
| Byron | 46 | Olivia | 42 | Tecna | 38 |
| Cambridge | 104 | Pagaia | 85 | Tema | 93 |
| Carlton | 58 | Palace | 66 | Tie | 76 |
| Casali | 68 | Palladium | 48 | Touring | 109 |
| Concept | 34 | Pitagora | 50 | Trend | 72 |
| Concept PVD | 115 | Privilege | 29 | Trumpet | 62 |
| Dolphin | 98 | Punto | 106 | Tube | 110 |
| Eco Baguette | 108 | Ritz | 55 | Uno | 100 |
| Ellade | 27 | Roma | 80 | Valencia | 99 |
| Euclide | 49 | Romanino | 60 | Versilia | 112 |
| Excelsior | 70 | Sabrina | 82 | Vittoriale | 32 |
| Expo | 73 | Savoy | 69 | Wave | 94 |
| Filet | 81 | Settecento | 59 | | |
| Gamma | 91 | Sirio | 78 | | |

GLI SPECIALI - CONFEZIONI

Special flatware - packaging

| | | | |
|-----------------------|-----|-------------------------------------|-----|
| Box 11+1 | 116 | Espositori | 377 |
| Box 11+1 Trasparente | 117 | Etichetta Singola | 120 |
| Box 5+1 | 119 | Forchetta Pizza | 134 |
| Chiave | 114 | Gli Esclusivi | 123 |
| Cartelle | 118 | Griglia Posate Box 11+1 | 116 |
| Coltelli Bistecca | 132 | Griglia Posate Box 11+1 Trasparente | 117 |
| Coltelli Pizza | 134 | Griglia Posate C/Chiave | 114 |
| Coltello Manico Vuoto | 130 | Griglia Posate C/Cravatta | 113 |
| Cravatta | 113 | Valve | 120 |

PRODOTTI IN ORDINE ALFABETICO

| | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| acciaino | 141 | coltello per filettare | 137 |
| appendino magnetico | 141-291 | coltello prosciutto | 138 |
| bacinella pasticceria | 344 | coltello salmone | 138 |
| bacinelles gastronorm | 229-244 | coltello servire | 144 |
| bacinelles gn con maniglie | 236 | coltello spelucchino | 140-142 |
| bacinelles gastronorm forate | 233-247 | coltello verdura | 140-142 |
| bagnomaria | 260 | cono cinese | 262 |
| base per bastardella | 266 | coperchio | 181-189-194 |
| bastardella | 266 | coperchio bagnomaria quadrato | 260 |
| batticarne | 290 | coperchio gastronorm | 237-238-242-250- 253-255 |
| bicchiere | 315 | coperchio teglia | 223 |
| bistecchiera | 221 | coperchio vetro | 213 |
| bollilatte | 212 | coperchio zuppiera | 156 |
| brocca termica | 362 | coppa gelato | 332 |
| caffettiere | 340-339 | crepiere | 220-204 |
| casseruola conica | 179-188 | cucchiaino marmellata | 148 |
| casseruola fonda | 171-177-187-193-197- 207-211-217 | cucchiaino servire | 145-150 |
| casseruola fonda con manico | 171-178- 188-194-198-208-212-220 | cucchiaino multiuso | 148 |
| casseruola mezza fonda - bassa | 171-177-187- 193-197-207-211-217 | cucchiaino multiuso forato | 147-148 |
| casser mezza fonda - bassa con manico | 171- 178-188-194-198 | cucchiaino pizzaiolo | 146 |
| cavatappi | 127-290 | cucchiaino risotto | 144 |
| cestino frutta | 158 | cucchiaino risotto forato | 144 |
| cestino pane | 157-159 | cucchiaino unipezzo | 286-287 |
| chaffing dishes | 357-358 | cuociforno | 219 |
| chiudibottiglia | 326 | cuocipesce | 214 |
| cloche | 154-156 | distributore bevande buffet | 352-353 |
| colabrodo | 213 | distributore succhi buffet | 352-353 |
| colapasta | 212 | dosatore gelato | 302-330 |
| colapasta a rete | 263 | falso fondo gastronorm | 239-242-250-253 |
| colapasta sferico | 261 | forrbici dolce | 299 |
| colonna portasecchiello | 161-162 | forchetta 5 punte | 144 |
| coltello affettati | 137 | forchetta servire | 146-150 |
| coltello bistecca | 123-132-140-142 | forchettone 3 punte | 146 |
| coltello cucina | 144-145 | forchettone arrosto | 124 |
| coltello cucina orientale | 136 | forchettone insalata | 146-148 |
| coltello disossatore | 137 | forchettone unipezzo | 286-287 |
| coltello pane | 128-143 | forma creme caramel | 267 |
| | | formaggera | 165-166 |
| | | fruste | 288 |
| | | imbuto | 267 |

| | | | |
|---|-------------|-------------------------------------|-----------------|
| insalatiera | 265 | posate detenuti | 317 |
| lattiera | 340-339 | punta grana | 125-141 |
| legumiera con alette | 315 | raccogli briciole | 290 |
| legumiera ovale | 225 | ricambi | 365 |
| lumachiera | 225 | rompinoce | 127-290 |
| manaretta | 136-306 | sale pepe | 163-164-166 |
| mattarello | 267 | salsiere | 156 |
| mestolo unipezzo | 284 | scaldapasta forato | 262 |
| mestolo salsa unipezzo | 285 | scaldapasta settori | 263 |
| mezzaluna | 141 | scavino crostacei | 125-135 |
| molle | 292-294-296 | schiumarola unipezzo | 284 |
| morsa prosciutto | 356 | scodelle | 315 |
| multiuso crostacei | 125-135 | secchiello champagne | 160-161 |
| oliera | 163 | secchiello ghiaccio | 160 |
| padella 179-188-195-198-201-203-208-221 | | separatore | 162 |
| padella sauté | 172-180-190 | setacci | 264 |
| padella sauté antiaderente | 180-190 | shaker | 230 |
| paellera | 219 | sistema refrigerante buffet | 354 |
| paellera girevole | 361 | sottobicchiere | 153 |
| paiolo | 208 | sottobottiglia | 153 |
| pala fritto unipezzo | 123-145 | sottopiatto | 253-154 |
| pala lasage | 145 | spatola gelato | 330-331 |
| pala torta | 145 | spatola unipezzo | 285 |
| pala uovo | 262 | speedy-pasta | 184 |
| passabrodo | 234 | spillone porta scontrini | 323 |
| passaverdura | 268 | spremiagrumi | 322 |
| pentola 177-187-193-211-219 | | tappo champagne | 326 |
| piastra antiaderente | 218 | tappo vino | 326 |
| piattino cassata | 332 | tazza brodo | 315 |
| piattino per coppa | 332 | tegame 179-189-197-203-207-212 | |
| piatto affettati buffet | 355 | tegame antiaderente | 181 |
| piatto fondo | 314 | tegame uovo | 225 |
| piatto formaggi buffet | 349 | teglia gastronorm | 235-249 |
| piatto ovale | 270 | teglia gastronorm alluminio antiad. | 232 |
| piatto piano | 314 | teglie | 223 |
| piatto portapane | 154 | teiera | 339-340 |
| pietanziera | 314 | tortiera | 224 |
| pinza aragosta | 125 | trinciapollo | 124-290 |
| porta brocche | 362 | utensili cucina ellisse | 300 |
| porta burro | 279 | vassoi con scomparti | 316 |
| porta burro buffet | 354 | vassoi impilabili | 343 |
| portaghiaccio | 161 | vassoio gratin | 271 |
| portagrissini | 158 | vassoio ovale | 270-271-273-275 |
| portapane buffet | 350 | vassoio rettangolare | 272-276 |

| | |
|----------------------------------|---------|
| vassoio rettangolare pasticceria | 343 |
| vassoio tondo | 273-275 |
| wok | 204-218 |
| wok con 1 manico | 204 |
| zuccheriera | 339 |
| zuppiera | 156 |

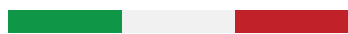
ALL ITEMS AVAILABLE

| | | | |
|--------------------------------|---------------------|---------------------------|---------------------------------|
| 3 prong fork | 146 | conical ice cream goblet | 332 |
| 5 prong fork | 144 | convict spoon and fork | 317 |
| bain marie | 359-360 | cork screw | 127-290 |
| basin with retractable handles | 236 | creme caramel mould | 267 |
| bill spike | 323 | crepe frying pan | 204-220 |
| boning knife | 137 | cruet | 163-164-165-166-267 |
| bottle coaster | 153 | crumb collector | 290 |
| bottle stopper | 326 | deep casserole | 171-177-187-193-197-207-211-217 |
| bowl | 315-317 | deep plate | 314 |
| bread basket | 157-158-159-350 | divider | 239 |
| bread coaster | 154 | drink dispenser | 352-353 |
| bread stick holder | 158 | edged oval tray | 270-275 |
| bread knife | 128-137-143 | edged plate | 332 |
| butcher's knife | 136 | egg lifter | 145-301 |
| butter dish | 279 | false perforated bottom | 239-242-250-253 |
| butter tray | 354-366 | fillet knife | 137 |
| cake server | 145-300 | fishkettle | 214 |
| carving fork | 124-138 | flat plate | 314-317 |
| chafing dishes | 357-358-360 | foot for semispheric bowl | 266 |
| champagne bucket | 160-161-162 | french omelet pan | 225 |
| champagne bucket stand | 161-162 | fruit basket | 158 |
| champagne stopper | 326 | frying pan | 179-188-195-198-201-203-208-221 |
| cheese bowl | 165-166 | frying pan 2 handles | 179-189-197-203-207-212 |
| chef knife | 136-137-138-142-143 | frying pan for paella | 361 |
| chinois | 262 | funnel | 267 |
| citrus squeezer | 322 | glass | 315 |
| cleaver | 136-306 | glass lid | 213 |
| cloche | 154-156-279-280 | gratin tray | 271 |
| coaster | 153 | gridiron | 221 |
| coffee pot | 339-340 | ham clamp | 356 |
| colander | 213-261-262 | | |
| conical casserole | 179-188 | | |

| | | | |
|--------------------------------|---------------------|-------------------------|---------------------|
| ham slicer | 138 | roasting pan | 207-209-219-223-224 |
| hotplate | 218-222 | roasting pan | 184-185 |
| ice bucket | 160-162-356 | rooling | 224 |
| ice cram scoop | 302-330 | round edged tray | 271-273 |
| ice cream plate | 332 | round tray | 273-275-342 |
| ice cream spatula | 330-331 | salad bowl | 265 |
| icebox | 161 | salad bowl with handles | 265 |
| jam/honey spoon | 148 | salad fork | 146-148 |
| japanese cook | 136 | salmon knife | 138 |
| jug holder | 362 | salt and pepper | 164-166 |
| juice dispenser | 352 | sauce boat | 156-278-280 |
| ladle unipezzo | 284 | sauce ladle unipezzo | 285 |
| lid | 213 | sauteè frying pan | 172-180-190 |
| lid for roasting pan | 223-224 | sea food pick | 135 |
| lid for soup bowl | 156-278-280 | section colander | 186-263 |
| lid gastronorm | 237-242-250-253-255 | separator | 162 |
| lobster cracker | 125 | serving dish | 314 |
| lobster pick | 125-135 | serving fork | 146-147-150 |
| low casserole | 171-177-187-193-197 | serving fork unipezzo | 286 |
| meat mallet | 290 | serving knife | 144 |
| milk pot | 339-340 | serving spoon | 145 |
| milkpot | 212 | serving spoon unipezzo | 145-147-148-160-287 |
| mincing knife | 141 | shaker | 321 |
| multipurpose spoon | 150 | sharpener | 141 |
| non stick frying pan 2 handles | 181 | skimmer unipezzo | 284 |
| non stick sauté pan | 180-190 | slicer knife | 137-143 |
| non stick basin | 218-232 | snails plate | 225 |
| nutcracker | 290 | saucepan | 152-153-163-168 |
| paellera | 219-361 | soup bowl | 156-278-280 |
| paring knife | 140-142-307 | soup cup | 315 |
| parmesan cheese knife | 125-141 | spatula lasagne | 123-145 |
| pastry deep tray | 343-344 | spatula unipezzo | 285 |
| peeling knife | 140-142 | Speedy-Pasta | 184 |
| perforated rice spoon | 144 | spherical colander | 261 |
| perforated spatula unipezzo | 285-287 | square lid | 260 |
| perforated spoon | 147 | spare parts | 366-369 |
| perforated stackable basin | 233-234-247-248 | stackable basin | 229 |
| pitcher | 362 | steak knife | 123-132-140-142-307 |
| pot | 177-184-185-187-193 | strainer | 262-264-320 |
| poultry shears | 124-290 | sugar bowl | 323-339 |
| pressure cooker | 372 | tea pot | 339-340 |
| rectangula tray | 272-276-324 | tomato spoon | 146 |
| refrigerating brick | 367 | tong | 292-294-296 |
| rice spoon | 144 | | |

| | |
|-----------------------------|-------------|
| tray for cheese buffet | 349 |
| tray with sector | 239-316 |
| underplate | 153-154-157 |
| utensils ellisse | 300 |
| vegetable dish | 225 |
| vegetable dish with handles | 315 |
| vegetable mill | 266 |
| wall tray for sliced | 355 |
| warmer | 361 |
| whisk | 288-301 |
| wine stopper | 326 |
| wok | 204 |

PINTINOX
MADE IN ITALY



HORECA
2017/2018