

**PINTI 1929**

MADE IN ITALY

2015

**15**



PINTI1929<sup>®</sup>  
MADE IN ITALY



15



# Pinti 1929

**Dall'unione delle tecniche più antiche con quelle più moderne e sofisticate nasce la linea esclusiva di posate PINTI 1929.**

The PINTI 1929 line is the result of the fusion of timehonoured techniques with the most modern and sophisticated technology. Here is a selection of cutlery, a harmonious amalgam of materials, design and form, the result of experience, tradition and a constant attention to quality.

De l'union des techniques les plus anciennes avec les plus modernes et sophistiquées naît la ligne 1929. Une sélection de couverts obtenue par la fusion harmonieuse entre matériel, formes et design, fruit de l'expérience, de la tradition et de la recherche dans la qualité.

Eine ausgefeilte Technik hat uns ermöglicht die Linie 1929 zu kreieren. Diese Besteckauswahl, wurde durch eine harmonische Fusion von Materialien, Formen und Design und dem Ergebnis langjähriger Erfahrungen, Traditionen und Qualitätsforschung erreicht.

La unión de las técnicas más antiguas con la tecnología hace posible la línea PINTI 1929. Una selección de cubiertos, obtenida con una mezcla armonica de varios materiales, formas y diseño, frutos de experiencia, tradición y búsqueda de calidad.

# 15

 PINTI 1929

# Il Marchio

---

## The Brand

**Gli articoli rappresentati all'interno di questo catalogo sono prodotti, progettati e verificati da un'azienda europea, che si identifica in:**

**PINTI1929<sup>®</sup>**  
MADE IN ITALY

E' la linea piu'prestigiosa che racchiude 80 anni di storia con grande cura nei particolari e alle finiture.

This is the most prestigious line with a 80-years-old history characterized by great care for details and finishing.

La ligne la plus prestigieuse forte de 80 années d'histoire et qui se caractérise par le soin des détails et des finitions.

Ist die hochwertigste serie, welche 80 jahre geschichte umfasst, mit besonderer aufmerksamkeit gegenüber den details und der fertigung.

Es la línea de mayor prestigio que reúne 80 años de hi storia con gran atención en los detalles y en los acabados.

15





# L'azienda

La Pinti Inox S.p.A. è localizzata in un'area "la Valtrompia" che da sempre è stata dedita 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. Poi successivamente l'azienda è cresciuta fino a diventare un'importante entità industriale. All'inizio degli anni 50, l'eccezionale intuizione delle enormi possibilità offerte dall'acciaio inossidabile nel casalingo, ha dato una ulteriore spinta industriale facendo divenire l'azienda tra le più importanti d'Italia nella produzione di posateria e pentolame. Alla metà degli anni 60, con la seconda generazione della famiglia Pinti, l'azienda raggiunge il ruolo di leader incontrastato del settore posateria. Vengono introdotte anche nuove produzioni di pentolame e vasellame, approfittando della nuova localizzazione industriale in Sarezzo. Oggi siamo alla terza generazione composta da quattro cugini che occupano ognuno 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.

# 15

# The factory



Pinti Inox S.p.A. is located in “Valtrompia”, an area which has always been known for metal working. Since ancient Roman times, the iron mines, the woody mountains for the production of charcoal and the motive power of stream water have played a fundamental role in the metallurgical industry. In the Middle Age this area was already known as a centre for the production of weapons and blades. In 1929, after the Great Depression, Giacomo Pinti decided to found his own workshop in Lumezzane for the manufacture of chromed brass cutlery and knives. As time passed on, the firm grew big and became very important. In the early Fifties, the huge potential of stainless steel for household items gave a further boost and made it one of the most important Italian companies specialised in the production of cutlery, pots and pans. In the middle of the Sixties, with the second generation of the Pinti family, the company became the uncontested leader in the field of cutlery. New plants for the production of pots and kitchenware were created with the new location in Sarezzo. At the end of the Nineties, the third generation composed of four cousins who play a fundamental role in the company, stepped in. Always aiming at getting up to date, the company has provided itself with industrial automated equipment and has renewed all its product range.

# 15

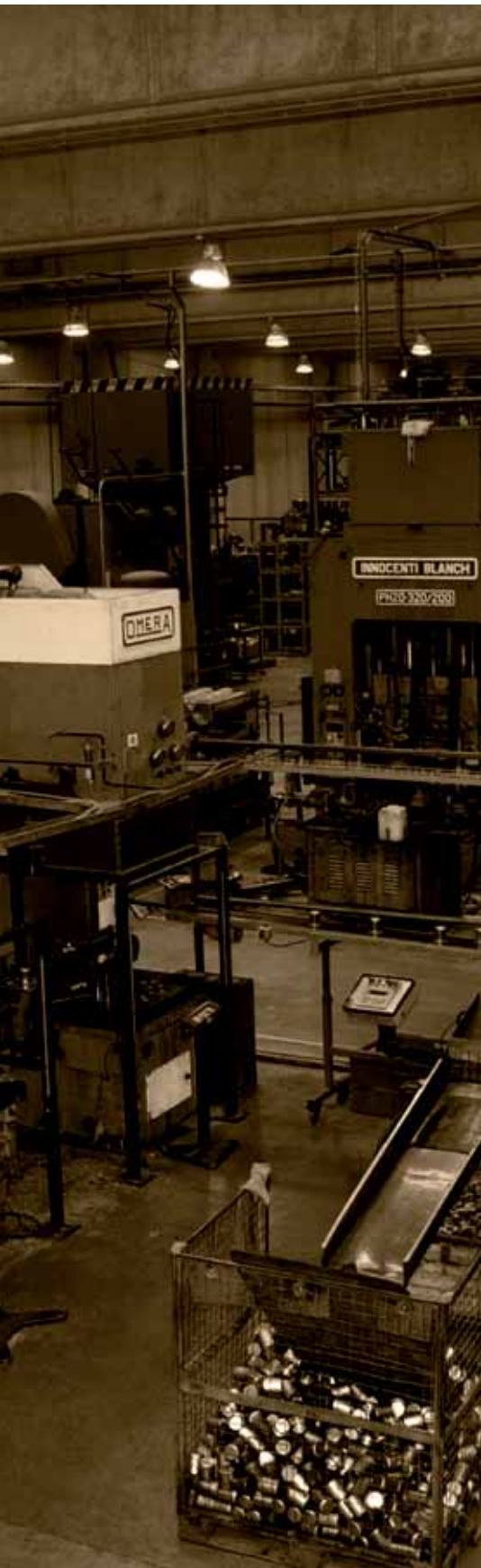
# L'entreprise



L'entreprise Pinti Inox S.p.A. est installée dans la région de Valtrompia, région dont l'activité principale est, de longue date consacrée aux travaux des métaux. Dès l'époque romaine, les mines de fer, les montagnes bisées pour la production du charbon de bois et la force motrice de l'eau des torrents ont favorisé l'implantation et le développement de l'industrie métallurgique. Au Moyen-âge, la région était déjà renommée comme un centre de production d'armes et de lames. C'est en 1929, après la grande crise, que Giacomo Pinti décide de s'installer à son compte et de construire à Lumezzane son premier atelier de couverts en laiton chromé et de coutellerie. Depuis, l'entreprise n'a cessé de grandir pour devenir une réalité industrielle importante. Au début des années 50, l'intuition géniale d'introduire de l'acier inoxydable au potentiel énorme dans les articles ménagers a donné une nouvelle impulsion au développement industriel et fait à ce jour de l'entreprise Pintinox l'une des premières d'Italie dans la fabrication de couverts et de batteries de cuisine. Au milieu des années 60, la deuxième génération de la famille Pinti affirme l'entreprise dans son rôle de leader incontesté dans le secteur ménager. De nouvelles productions de batteries de cuisine et de vaisselles sont introduites en tirant profit des nouvelles installations industrielles à Sarezzo. À la fin des années quatre-vingt dix, la troisième génération fait son entrée : quatre cousins, jouant chacun un rôle clé dans l'entreprise. L'effort de modernisation a porté la société à se doter d'équipements automatisés et à renouveler ses gammes de produits.

# 15

# Die Firma



Die Firma Pinti Inox S.p.A. liegt im "Valtrompia", einem Gebiet, das sich seit eh und je mit der Metallverarbeitung befasst. Bereits zur Römerzeit haben die Eisenerzbergwerke, die stark bewaldeten Berge für die Produktion von Holzkohle und die Antriebskraft des Wassers der Sturzbäche die Entwicklung der Metallindustrie gefördert. Bereits im Mittelalter war das Gebiet wegen der Waffen- und Klingenproduktion bekannt. 1929 beschloss Giacomo Pinti nach der schweren Wirtschaftskrise, sich selbständig zu machen und seine erste Werkstatt in Lumezzane für die Verarbeitung von verchromtem Messingbesteck und Messerwaren zu gründen. Später wurde der Betrieb immer größer und nahm eine bedeutende Stellung ein. Am Anfang der 50er Jahre erkannte man frühzeitig die großen Chancen, die bei Haushaltswaren in der Verarbeitung von Edelstahl steckten und der Betrieb entwickelte sich zu einem der größten Unternehmen Italiens für die Produktion von Besteck und Töpfen. Mitte der 60er Jahre wurde der Betrieb mit der zweiten Generation der Familie Pinti zum unbestrittenen Führungsunternehmen für Besteck. Es wurden auch neue Topf- und Geschirrproduktionen eingeführt, unterstützt von der neuen Niederlassung in Sarezzo. Ende der 90er Jahre übernahmen die vier Cousins der dritten Generation die Leitung des Unternehmens: Jeder von ihnen hat eine Schlüsselposition innerhalb des Unternehmens. Im Zuge der Modernisierung fand eine Automatisierung statt und neue Artikel wurden in die Produktpalette aufgenommen.

# 15

# La empresa



La empresa Pinti Inox S.p.A. se encuentra en una zona “la Valtrompia” que desde siempre se ha dedicado al trabajo de los metales. Desde los tiempos de los antiguos Romanos, las minas de hierro, los montes boscosos para la producción de carbón de leña, y la fuerza motriz del agua de los torrentes, han favorecido la industria metalúrgica. Ya desde la Edad Media era conocida como centro de producción de armas y hojas de corte. En 1929 después de la gran crisis Giacomo Pinti decide ponerse por cuenta propia y construir su primer taller en Lumezzane para la elaboración de cubiertos de latón cromado y cuchillería. Después, más tarde, la empresa ha crecido hasta llegar a ser una importante entidad industrial. A principios de los años 50 la excepcional intuición de las enormes posibilidades ofrecidas por el acero inoxidable en el menaje de la casa ha dado un impulso industrial ulterior colocando a la empresa entre las más importantes de Italia, en la producción de cubiertos y de baterías de cocina. A mitad de los años 60, con la segunda generación de la familia Pinti la empresa alcanza el papel de líder incontestable en el sector de los cubiertos. Se introducen también nuevas producciones de baterías de cocina y vajillas, aprovechando la nueva planta industrial de Sarezzo. Al final de los años noventa entra la tercera generación compuesta por cuatro nietos, que desempeñan cada uno un papel clave en la empresa. El esfuerzo de modernización ha conducido a la sociedad a dotarse de automatismos industriales y a la renovación de las gamas de productos.

# 15

# DET NORSKE VERITAS QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. **CERT-07553-2000-AQ-MIL-SINCERT**  
 Si attesta che / This certifies that

Il sistema di gestione per la qualità di / the quality management system of  
**PINTI INOX S.p.A.**

Via Antonini, 87 - 25068 Sarezzo (BS) - Italy

conforme ai requisiti della norma per i sistemi di gestione per la qualità  
 Conforms to the quality management systems standard

**UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008)**

La certificazione è valida per il seguente campo applicativo:  
 The certificate is valid for the following products or services:

Produzione di: posateria, pentolame per uso domestico,  
 Production of: cutlery, cookware for domestic, hotels  
 ed oggetti in acciaio inox per la tavola e la cucina  
 and kitchen accessories

Data di scadenza  
 Expiry Date  
**2012-03-04**

per l'Organismo di Certificazione  
 for the Accredited Unit  
**DET NORSKE VERITAS**

In ottemperanza a quanto stabilito dal decreto legislativo DL 108 dt 25.01.92 e Dir. CEE 1935/2004 e 89/109, si precisa che la posateria, il pentolame ed il vasellame di nostra produzione portano i marchi:

In compliance with what defined in the ministerial decree D.L. 108 dd 25.01.92 and Dir. EEC 1935/2004 and 89/109, the cutlery and the holloware we manufacture marked:

**PINTI1929<sup>®</sup>**  
 MADE IN ITALY

sono prodotti con materiali idonei al contatto con gli alimenti. - are produced with materials which can be in touch with foodstuff.



# DNV BUSINESS ASSURANCE MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. **CERT-07553-2000-AQ-MIL-SINCERT**

*Si attesta che / This is to certify that*

**PINTI INOX S.p.A.**

**Via Antonini, 87 - 25068 Sarezzo (BS) - Italy**

*E' conforme ai requisiti della norma per i sistemi di gestione:  
Has been found to conform to the management system standard:*

**UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008)**

*Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:  
This Certificate is valid for the following product or service ranges:*

**Progettazione e produzione di: posateria, pentolame per uso domestico, alberghiero e catering ed oggetti in acciaio inox per la tavola e la cucina (Settore EA : 17)**

**Design and manufacture of: cutlery, cookware for domestic, hotels and catering uses, stainless steel tableware and kitchen accessories (Sector EA : 17)**

*Data Prima Emissione/Initial Certification Date:*

**2000-12-14**

*Il Certificato è valido fino al:  
This Certificate is valid until:*

**2015-03-04**

*L'audit è stato eseguito sotto la supervisione di/  
The audit has been performed under the supervision of*

**Alessandra Gadaleta**  
*Lead Auditor*



SGQ N°003 A PRD N°003 B  
SGA N°003 D SSI N°003 G  
SCA N°004 F FSM N°001 I

Membro di IMA EA per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, PRD, PIS, ISP e LAB di IMA IAF per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM e PIS e di IMA ILAC per gli schemi di accreditamento LAB

*Luogo e data / Place and date:*

**Agrate Brianza, (MB) 2012-03-15**

*Per l'organismo di Certificazione:*

*For the Accredited Unit:*

**Zeno Beltrami**  
*Management Representative*

La validità del presente certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel contratto di Certificazione.  
Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.



PINTI 1929



# Indice

---

## Index

- Pag.19** Le tendenze  
trends
- 
- Pag.43** Le posate  
cutlery
- 
- Pag.91** Gli esclusivi  
exclusive
- 
- Pag.109** Cottura e accessori  
cookware and accessories
- 
- Pag.139** Confezioni  
packaging
- 
- Pag.145** Elementi  
elements
- 

15



# Tendenze

---

trends

**Esempio confezione posate**  
Example of cutlery packaging



15



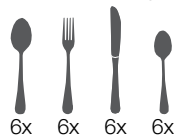
# Treccia

**Cod.24807091**

Acciaio Inox forgiato  
Forged stainless steel

**Euro 108,70**

24pz



Design **Daniele Ardisson**

**E' una posata forgiata, estremamente solida, di difficile realizzazione che riflette molto bene la luce grazie alle sue sfaccettature arcuate.**

It's an extremely solid forged item, very difficult to produce because of the particular surface shape who gave a special light reflex .



# 15



# Goccia

**Cod.24207091**

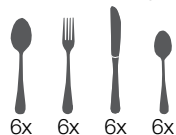
Acciaio Inox forgiato  
Forged stainless steel

**Euro 108,70**

**Di concetto asimmetrico ideale per i piatti grandi ,  
ovali o con linee morbide ma discontinue.**

A not uniform line, asymmetrical, perfect for big and ovals  
plates with soft and discontinuous design.

24pz



Design **Daniele Ardisson**



# 15





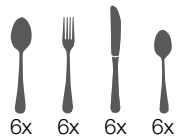
# Kite

**Cod.24907091**

Acciaio Inox  
Stainless steel  
mm 4,0

**Euro 95,30**

24pz



Design **Daniele Ardisson**

**Ultima nata della famiglia “edge design”, innovativa e rigorosa, simpatica ma facilmente abbinabile alle porcellane in base quadra o rettangolare.**

Last item of our “edge design” series, very new with an innovation but rigorous shapes, funny but also easy to use with squares or rectangular plates.



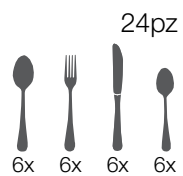
# 15

# Tulipani Extra

**Cod.02707091**

Acciaio Inox  
Stainless steel  
mm 3,5

**Euro 59,00**



Design **Daniele Ardisson**

**Completa la serie Tulipani con le posate da dessert e antipasto e l'immaneabile cucchiano moka. Ogni articolo si differenzia dagli altri sia nelle dimensioni sia nel design particolarmente curato e raffinato.**

Slightly smaller than our roriginal pattern Agricola, Agricola extra is as and individual 24 pc set. As an alternative, it can also be used as dessert cutlery to complete the original Agricola set on your table.



# 15

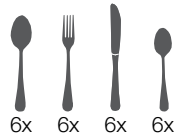
# Tulipani

**Cod.04407091**

Acciaio Inox  
Stainless steel  
mm 4,0

**Euro 68,00**

24pz



Design **Daniele Ardisson**

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

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



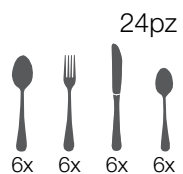
# 15

# Agricola Extra

**Cod.02607091**

Acciaio Inox  
Stainless steel  
mm 4,0

**Euro 59,00**



Design **Daniele Ardisson**

**Completa la serie Agricola con le posate da dessert e antipasto e l'immaneabile cucchiano moka. Il design di ogni articolo, studiato in funzione del suo utilizzo lo rende unico nel suo genere.**

Slightly smaller than our roriginal pattern Agricola, Agricola extra is as and individual 24 pc set. As an alternative, it can also be used as dessert cutlery to complete the original Agricola set on your table.



# 15

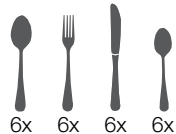
# Agricola

**Cod.04307091**

Acciaio Inox  
Stainless steel  
mm 4,0

**Euro 68,00**

24pz



Design **Daniele Ardisson**

**Gratissima dai giovani che amano stupire e da coloro che arredano le case country, proponendo gli antichi attrezzi agricoli in versione simpatica e giocosa.**

Perfect for young people who love this items immediately and for the people who likes to shock the others. Also perfect for country side. It's the remake of the old agricultural utensils in a funny way.



# 15

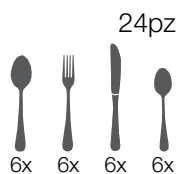


# Archi

**Cod.04207091**

Acciaio Inox  
Stainless steel  
mm 3,0

**Euro 68,00**



Design **Daniele Ardisson**

**Gli archi sono stati inventati dagli antichi romani e con essi hanno conquistato il mondo. Non c'è più nulla di regolare, tutto è tondo o arcuato. La sua forma, studiata ergonomicamente, mantiene in ogni caso una funzionalità simmetrica.**

Old Romans became the "Empire" after discover the use of the arches. Nothing is regular, everything is round or arched; ergonomic design keeps a symmetric use.



# 15





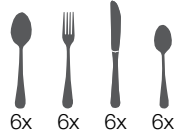
# Alberi d'inverno

**Cod.04107091**

Acciaio Inox  
Stainless steel  
mm 3,5

**Euro 68,00**

24pz



Design **Daniele Ardisson**

**Anche gli alberi spogli hanno il loro fascino, perché non provarli come elementi decorativi nella tavola di tutti i giorni?**

Even winter strip trees are fashioned so why don't use them as decorative items in all days use?



# 15

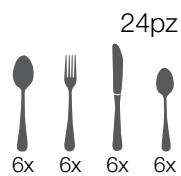


# Sushi king

## Cod.24.07091

Acciaio inox  
Stainless steel  
mm 2,5



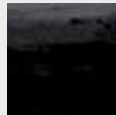
È la prima posata d' arredamento con lunghezza 250mm apparsa sul mercato. Le colorazioni nelle essenze ebano, wengé, mogano, teak, betulla, la rendono unica e facilmente utilizzabile con complementi tavola nelle diverse tonalità del legno.



It was the first fashion furniture long cutlery seeing in the market (250 mm.).

Special handles wood effects decoration like Camphor, Mahogany, Teak, Wenghe and Ebony, make this item perfect for any kind of tables in the different woods colors.



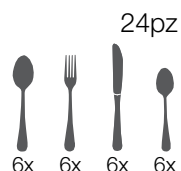
Cod.	24A07091	24B07091	24C07091	74,8024D07091	24E07091
					
	Betulla / Birch	Mogano / Mahogany	Teak / Teak	Wengé / Wenghe	Ebano / Ebony
Euro	77,90	77,90	77,90	77,90	77,90



# Sushi queen

## Cod.17.07091

Acciaio inox  
Stainless steel  
mm 2,5

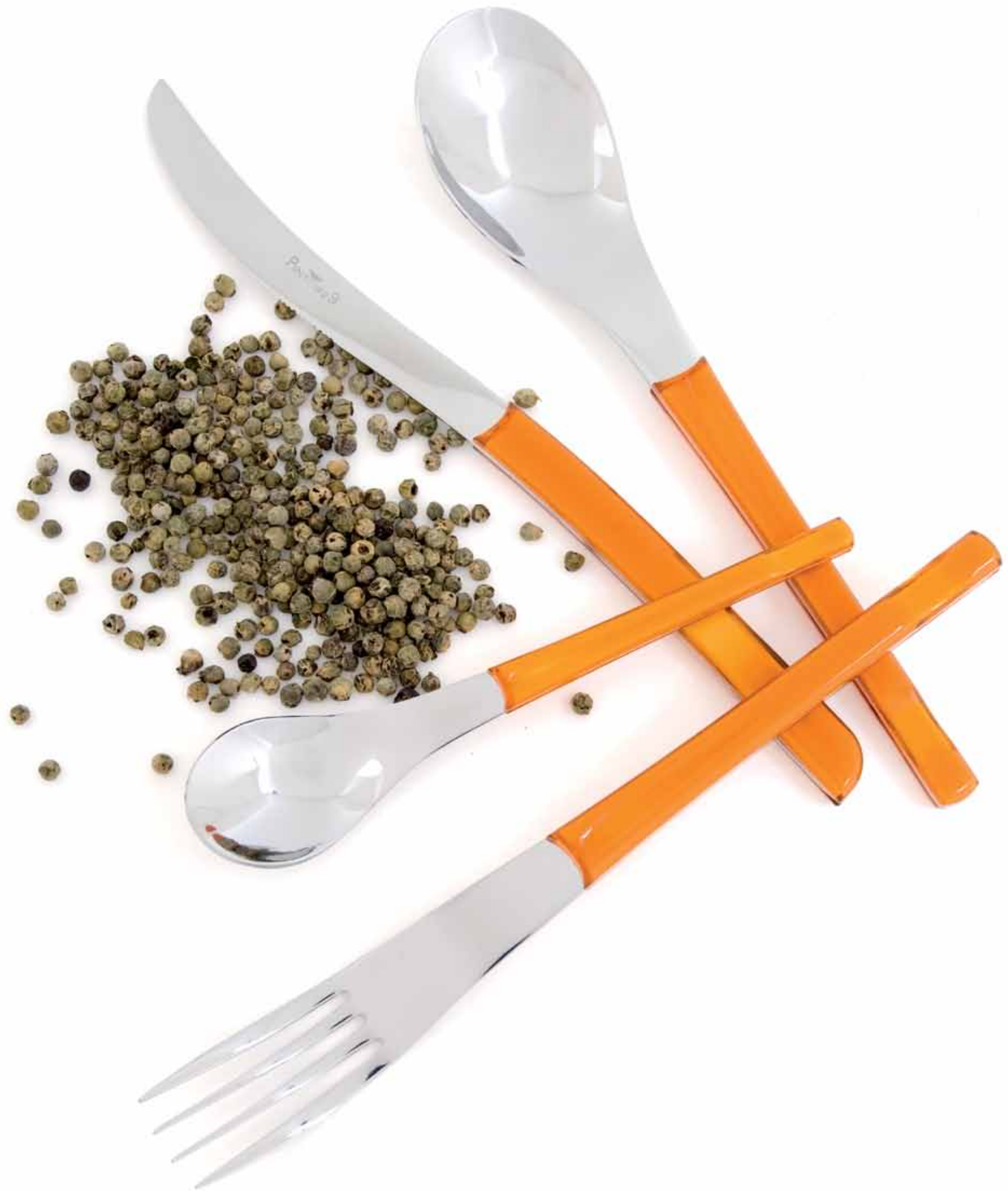


**E' l'integrazione al sushi King. Unendo le 2 confezioni si ottengono 6 ricchi posti tavola composti da: Cucchiaino tavola, Cucchiaino dessert, Cucchiaini thè/macedonia, Cucchiaino caffè, Forchetta tavola, Forchetta antipasto o dessert, Coltello tavola, Coltello antipasto o dessert.**

It's the second step of the Sushi line, because if you add this article with King item, you can have: table and dessert spoon, tea and fruit spoon plus coffee spoon. Table and dessert or appetizer fork. Table and dessert or appetizer knife.



Cod.	17A07091	17B07091	17C07091	17D07091	17E07091
					
	Betulla / Birch	Mogano / Mahogany	Teak / Teak	Wengé / Wenghe	Ebano / Ebony
Euro	71,00	71,00	71,00	71,00	71,00



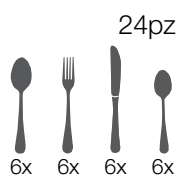
# Movie

## Cod.02.07091

Acciaio inox  
Stainless steel  
mm 2,0  
manico doppia iniezione  
handle double injection  
(ASA + ABS)

**E' una serie di posate con l'anima in acciaio nei colori di tendenza. Le curvature accentuano le sfumature delle tonalità cromatiche di base rendendole agevolmente abbinabili a tutti i tessuti in gradazione.**

It's a cutlery with solid stainless steel soul and fashion handles colors. Turning parts make the nuances of the chromatic colors easily to combine with all textile design.



Design **Daniele Ardisson**



Cod.	02A07091	02G07091	02B07091	02C07091	02D07091	02E07091	02F07091
	Nero / Black	Giallo / Yellow	Arancio / Orange	Verde / Green	Viola / Violet	Rosso / Red	Blu / Blue
Euro	46,90	46,90	46,90	46,90	46,90	46,90	46,90





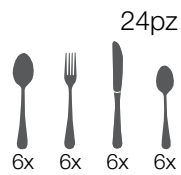
# Led

## Cod.0M.0B091

Acciaio inox  
Stainless steel  
manico ABS  
ABS handle

**Primo classificato al concorso di design dell'università di Brescia. Unico esemplare di posata colorata con standing knife.**

Winner of Brescia University Design Context.  
Unique example of colored cutlery with standing knife.



Design **Baronio Elena  
Korff Nathalie**



Cod.	0MA0B091	0MC0B091	0MD0B091	0MB0B091
	Nero / Black	Fucsia / Pink	Rosso / Red	Bianco / White
Euro	42,60	42,60	42,60	42,60



# Posate

---

Cutlery

15



# Bramante

**Cod.0780**  
inox 18/10  
forgiato / forged

**Definire il bello con la forgia e l'acciaio: per questo Pinti ha creato Bramante. Forme tese e affusolate, perfezione stilistica e sapiente tecnica di lavorazione per la posata più bella. Il nuovo punto di riferimento per le posate in acciaio.**

The challenge of defining beauty from forged stainless steel drove Pinti to create Bramante. The most beautiful cutlery with slim, tapering forms, stylistic perfection and knowledgeable working technique: the new reference for stainless steel cutlery.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0039	0028	0029
Cm	20,8	21,1	23,5	18,4	18,4	21,3	15,5	12,4	27,2	23,8	24,0	17,5	16,4	25,2	18,2	18,6	20,6
Euro	10,10	10,10	10,10	9,30	9,30	9,30	8,30	8,10	23,80	14,90	14,90	12,50	9,00	20,00	9,50	10,00	10,00



PINTI 1928  
1810  
ITALY

# Ellade

**Cod.0790**  
inox 18/10  
forgiato / forged

**L'assoluta qualità unita al design e al sapiente impiego della forgia come strumento principe per produrre posate di alto livello: tutto questo dà vita ad Ellade, posata di gusto classico, a cui la accurata lavorazione dona lucentezza ed eleganza.**

Absolute quality combined with the design and wise use of the forge as the main instrument to create high quality cutlery: all this gives life force to Ellade, classic cutlery carefully machined for brightness and elegance.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0039	0028	0029
Cm	21,2	21,1	24,0	18,7	18,4	21,7	15,5	12,5	27,2	24,4	24,5	18,9	16,4	24,6	17,9	18,6	20,6
Euro	10,10	10,10	10,10	9,30	9,30	9,30	8,30	8,10	23,80	14,90	14,90	12,50	9,00	20,00	9,60	10,00	10,00





# Hermitage

**Cod.0870**  
inox 18/10  
forgiato / forged

**Posata forgiata di grandissimo effetto, conferisce alle tavole più ricercate un tocco di moderna raffinata classicità.**

Forged cutlery set with an outstanding effect, awarding a touch of elegant modern-classical style to the most precious tables.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0039	0028	0029
Cm	20,4	20,3	23,5	18,4	18,3	21,2	14,3	11,4	27,7	23,1	24,1	24,2	15,3	24,1	18,4	18,4	20,1
Euro	7,80	7,80	5,90	6,90	6,90	5,10	4,90	4,80	17,10	10,30	10,30	11,90	5,20	10,80	6,90	7,30	7,30



# Privilege

## Cod.0510

inox 18/10  
mm 4

**Modernissima posata, in 4 millimetri, progettata per il 3° millennio adatta a piatti di grandi dimensioni.**

Very modern cutlery (4 millimetres), designed for the 3rd millennium, suitable for very large plates.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0039	0028	0029
Cm	21,0	21,4	23,0	18,5	18,7	21,0	14,5	12,5	27,8	23,6	24,0	18,5	16,6	26,0	18,2	18,9	21,2
Euro	5,90	5,90	6,60	5,80	5,80	6,30	4,10	4,00	16,10	9,00	9,00	10,10	4,50	11,60	5,70	6,10	6,10



# Octavia

## Cod.0860

inox 18/10  
mm 4

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

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



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029
Cm	20,5	20,7	23,5	18,1	18,3	20,5	13,9	12,0	29,5	24,0	24,0	17,3	15,5	24,3	18,2	20,7
Euro	5,60	5,60	5,60	5,20	5,20	5,20	2,60	2,40	18,00	8,90	8,90	10,50	2,90	10,00	5,20	5,20



# Concept

## Cod.0450

inox 18/10  
mm 3

**Posata d'autore disegnata da Teseo Berghella in uno dei suoi migliori slanci creativi.**

**Tutte le pezzature si differenziano dalle altre per forma e dimensione.**

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



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029
Cm	23,2	23,2	24,5	20,0	20,1	21,4	17,2	11,1	29,0	26,0	26,0	15,0	17,2	23,0	20,0	22,2
Euro	4,10	4,10	5,80	4,00	4,00	5,60	2,60	2,50	14,70	6,70	6,70	8,40	2,90	10,20	4,30	4,30





# Olivia

## Cod.0490

inox 18/10  
mm 3

**E' la posata che nel mondo ha inventato il concetto di "lunga e snella" e rimane una regina incontrastata per ristoranti e cucine "cult".**

This is the history in the world for "long & slim" cutlery and still a "cult" in the kingdom of the restaurant and home style.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0014	0015	0017	0020	0028	0029
Cm	23,0	23,0	24,5	19,8	19,7	21,4	16,5	11,0	29,0	26,0	26,0	14,9	26,0	26,0	17,0	23,1	19,7	21,8
Euro	3,60	3,60	5,80	3,60	3,60	5,60	2,10	2,10	16,70	7,50	7,50	9,10	8,60	8,60	2,70	10,20	3,90	3,90



PINT 15029

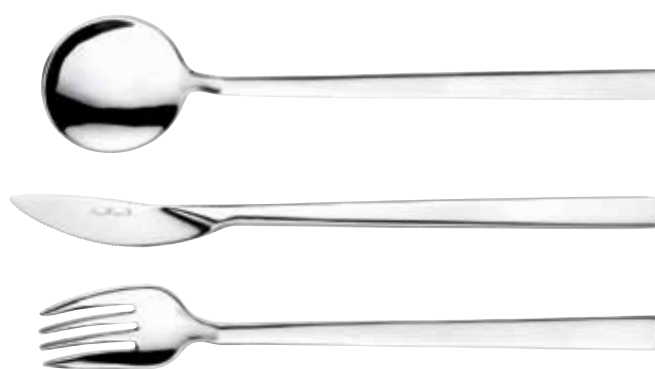
# Tecna

## Cod.0470

inox 18/10  
mm 3

**Gratissima dagli chef stellati perché si ambienta immediatamente nelle tavole di design in qualunque circostanza.**

Very famous and appreciated from all the Chef around the world due to easy combination in every fashion or particular table.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	00CR	0028	0029
Cm	23,0	23,0	24,0	20,0	19,9	21,0	17,0	10,9	29,0	26,0	26,0	15,0	17,0	23,0	15,0	19,9	21,8
Euro	3,60	3,60	5,80	3,60	3,60	5,60	2,10	2,10	14,80	6,70	6,70	8,50	2,70	10,20	2,10	3,90	3,90



Pivris-9

# Euclide

## Cod.0480

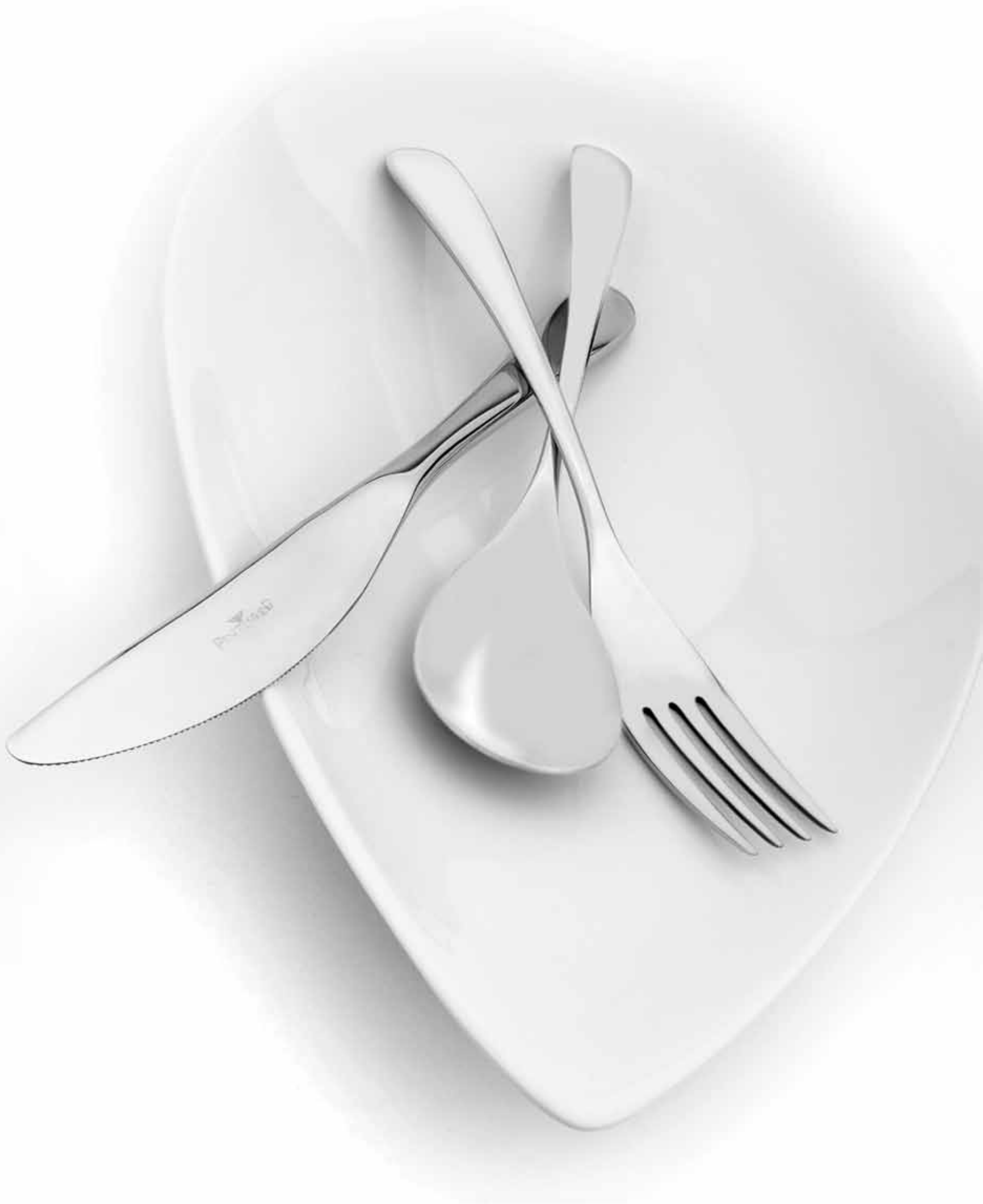
inox 18/10  
mm 3

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

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



Cod.	0001	0002	0003	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012
Cm	22,0	22,2	24,0	19,3	21,0	15,8	11,0	29,0	25,0	25,0
Euro	3,60	3,60	5,80	3,60	5,60	2,10	2,10	14,80	6,70	6,70



# Swing

## Cod.0880

inox 18/10  
mm 3

**Posata di tendenza, dalle forme morbide, particolarmente adatta alle porcellane rotonde, lisce e senza falda.**

Trend cutlery set, from its soft shape, particularly adapted to porcelain, rounded, smooth and without layers.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029	00FA	00FB
Cm	20,8	20,9	22,5	18,7	18,7	20,5	14,6	11,8	28,0	25,5	25,5	17,4	15,4	23,0	18,1	19,8	14,6	18,7
Euro	3,60	3,60	5,80	3,60	3,60	5,60	2,00	1,90	14,80	6,70	6,70	8,50	2,70	10,20	3,90	3,90	2,10	3,00





# Palladium

## Cod.0590

inox 18/10  
mm 3

**È la rielaborazione in chiave moderna di forme prestigiose che hanno fatto storia, arte e cultura della tavola. Semplice e raffinata nelle linee, elegante e slanciata nello stile, può soddisfare anche il gusto squisito di abbinamenti di tendenza.**

It is in the styling in modern of prestigious shapes belonging to history, art and culture of the table. Plain and elegant lines, refined and precious style, Palladium meets the exquisite taste of fashion combinations.



Cod.	0001	0002	0003	00CC	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0022	0039	0028	0029
Cm	20,8	20,6	23,6	24,9	18,1	18,2	21,2	22,5	14,6	11,0	27,2	24,1	24,0	17,0	15,5	24,0	14,2	17,2	18,8	20,1
Euro	3,60	3,60	5,80	10,20	3,60	3,60	5,60	10,10	2,00	1,90	14,80	6,70	6,70	8,50	2,70	10,20	2,00	3,50	3,90	3,90



Cod.	0001	0002	0003	00CC	0067	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0015	0017
Cm	20,6	20,6	24,0	25,2	22,8	17,9	18,5	21,6	21,6	14,6	11,8	28,0	23,5	23,8	17,9	22,8	15,0
Euro	3,60	3,60	5,80	10,20	5,80	3,60	3,60	5,60	10,10	2,00	1,90	14,80	6,70	6,70	8,50	8,10	2,70

# Byron

## Cod.0800

inox 18/10  
mm 3

**Classica posata di gusto “Inglese” perfetta in tutti i particolari, coniata nei due lati. Lo spessore di 3 mm la rende massiccia. Il coltello è disponibile anche nella versione con manico vuoto.**

Classic “English” style cutlery, perfect in all details, embossed on both sides. Heavy, with a thickness of 3 mm. The knife is also available in a hollow-handled version.



Cod.	0019	0020	00CR	0009	0022	0023	0025	0026	0027	0035	0036	0038	0039	0028	0029	0030	0031
Cm	17,6	24,0	15,2	19,7	13,6	13,5	15,0	15,3	15,5	12,1	22,0	20,4	17,8	18,0	19,6	22,5	25,0
Euro	4,50	10,20	3,40	3,60	2,00	2,10	2,50	2,30	2,90	2,50	2,90	3,50	3,50	3,90	3,90	6,70	6,70



Cod.	0001	0002	0003	00CC	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0015	0059	00AW	0017
Cm	20,4	20,6	23,2	24,5	17,7	18,4	21,0	21,3	14,5	11,9	27,7	23,5	23,7	17,4	22,8	23,8	19,5	15,0
Euro	3,60	3,60	5,80	10,20	3,60	3,60	5,60	10,10	2,00	1,90	14,80	6,70	6,70	8,50	8,10	9,10	18,40	2,70

# Pitagora

## Cod.0810

inox 18/10  
mm 3

È la posata elegante di tradizione milanese, universalmente riconosciuta.

Classica, semplice e nel contempo ricercata nelle sculture delle soffici curve. Il coltello, elemento significativo, è realizzato in due versioni: forgiato e manico cavo.

It is very elegant and representative of the universally known Milan tradition.

Its classical but simple style also expresses a very refined taste underlined by its smooth shapes. Knives, outstanding pieces of tableware, are available in two different models: monoblock or hollow handle.



Cod.	0019	0020	00CR	0009	0022	0023	0025	00CS	0026	0027	00FM	0035	0036	0038	0039	0028	0029	0030	0031
Cm	17,7	24,0	15,5	19,5	13,6	13,5	15,0	18,7	15,4	15,5	12,5	12,0	22,0	20,4	17,7	17,8	19,5	22,6	25,1
Euro	4,50	10,20	3,40	3,60	2,00	2,10	2,50	9,10	2,30	2,90	2,20	2,50	2,90	3,50	3,50	3,90	3,90	6,70	6,70



# Baguette

## Cod.0830

inox 18/10  
mm 3

**La classica posata adatta alla tradizione italiana con rebbi molto lunghi e tazze molto capienti. Un classico intramontabile.**

Classical traditional Italian cutlery with very long tines and very capacious bowls. An eternal classic



Cod.	0001	0002	0003	00CC	0067	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0019	0020	0022	0038	0039	0028	0029	0030	0031
Cm	20,6	20,6	24,1	25,3	23,0	17,8	18,5	22,0	22,5	14,6	11,8	28,0	23,5	23,6	17,5	15,1	17,7	24,0	13,7	20,4	17,9	18,0	19,4	23,0	25,0
Euro	3,60	3,60	5,80	10,20	5,80	3,60	5,60	5,60	10,10	2,00	1,90	14,80	6,70	6,70	8,50	2,70	4,50	10,20	2,00	3,50	3,50	3,90	3,90	6,70	6,70





# Spaten

## Cod.1630

inox 18/10  
mm 3

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

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



Cod.	0001	0002	0003	00CC	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029
Cm	20,9	20,9	24,0	24,5	18,8	18,6	21,15	21,15	14,5	12,0	27,5	24,2	24,0	17,8	16,0	24,8	18,7	21,0
Euro	4,20	4,20	6,30	10,20	4,10	4,10	6,20	10,10	2,10	2,10	14,80	7,30	7,30	8,50	2,70	10,20	4,40	4,40



# Vittoriale

## Cod.1640

inox 18/10  
mm 3

**Il modello "Vittoriale" riprende in chiave moderna la serie di posate presenti al "Vittoriale degli Italiani" del raffinato poeta Gabriele D'Annunzio. L'acciaio inossidabile 18/10 conferisce caratteristiche d'uso e manutenzione estremamente semplici adatte anche in lavastoviglie.**

The "Vittoriale" model is a modern rendering of the cutlery presented to the "Vittoriale degli Italiani", home of refined poet Gabriele D'Annunzio. The 18/10 stainless steel means that using and maintaining it is extremely simple. It is also dishwasher safe.



Cod.	0001	0002	0003	00CC	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0039	0028	0029
Cm	20,9	20,9	24,0	24,5	18,8	18,6	21,5	21,5	14,5	12,0	28,2	24,2	24,0	17,8	15,9	24,8	17,7	18,7	21,0
Euro	4,20	4,20	6,30	10,20	4,10	4,10	6,20	10,10	2,10	2,10	14,80	7,30	7,30	8,50	2,70	10,20	4,10	4,40	4,40



# Leonardo

## Cod.0500

inox 18/10  
mm 3

**Le forme geometriche sono messe in evidenza da un taglio “smeraldo” impreziosito da un raffinato anellino sul collare. Lo spessore è di 3 mm. Il coltello è disponibile anche nella versione manico vuoto.**

The geometric shapes are accentuated by an “emerald” cut, decorated with an elegant ring on the neck. The thickness is 3 mm. The knife is also available in a hollow handle version.



Cod.	0001	0002	0003	00CC	0067	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0015	0017	0020	0039	0028	0029
Cm	20,8	20,7	24,0	23,8	23,0	17,5	17,7	21,5	20,6	14,5	11,8	28,0	23,5	23,8	18,0	23,0	16,7	23,2	17,3	19,5	21,3
Euro	3,60	3,60	5,80	10,20	5,80	3,60	3,60	5,60	10,10	2,00	1,90	14,80	6,70	6,70	8,50	8,50	2,70	10,20	3,50	3,90	3,90



# Leonardo oro

## Cod.0509

oro/gold  
inox 18/10  
mm 3

**Questa versione presenta sul colletto un tocco d'oro zecchino 24 karati che dona ricercatezza ad una posata stupenda.**

This line is trimmed with 24 carat fine gold accents which make it a fabulous, elegant range.



Cod.	0001	0002	0003	00CC	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0015	0017	0020	0028	0029
Cm	20,8	20,7	24,0	23,8	17,5	17,7	21,5	20,6	14,5	11,8	28,0	23,5	23,8	18,0	23,0	16,7	23,2	19,5	21,3
Euro	4,60	4,60	6,70	11,10	4,50	4,50	6,60	11,00	2,90	2,90	15,80	7,70	7,70	9,40	9,00	3,70	11,20	4,80	4,80



PINTI 1929



# Octavia contrasto

## Cod.0861

inox 18/10  
mm 4

**Bellissimo esempio di perfezione e solidità con spessori elevati a 4 mm. Il “contrasto” sabbiato e lucido ne esalta le curve e l’elevato spessore rendendo la tavola ricercata.**

A beautiful example of perfection and strenght, 4 mm thick. The curve enhancing matt and gloss “contrast” together with the accentuated thickness of this range make for an elegant tabletop.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029
Cm	20,5	20,7	23,5	18,1	18,3	20,5	13,9	12,0	29,5	24,0	24,0	17,3	15,5	24,3	18,2	20,7
Euro	6,40	6,40	6,40	6,00	6,00	6,00	3,40	3,10	18,80	9,70	9,70	11,30	3,60	10,80	6,00	6,00



# Olivia contrasto

## Cod.0491

inox 18/10  
mm 3

**La forma estremamente affusolata, le grandi dimensioni, i toni cromatici del “contrasto” le conferiscono lo scettro di posata trendy.**

The smooth lines, large dimensions and two tone effect offered by its “contrast” make it the trendiest cutlery around.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029
Cm	23,0	23,0	24,5	19,8	19,7	21,4	16,5	11,0	29,0	26,0	26,0	14,9	17,0	23,1	19,7	21,8
Euro	4,50	4,50	6,60	4,40	4,40	6,40	2,90	2,90	17,50	8,40	8,40	10,00	3,50	11,00	4,70	4,70



# Swing contrasto

## Cod.0881

inox 18/10  
mm 3

**E' la prima posata completamente opaca in tutti i particolari, compresa la lama del coltello.  
La forma e l'opacità ne esaltano la modernità.**

This is the first all matt cutlery range, even the knife blade has a matt finish. Its shape and matt finish make it all the more modern.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029
Cm	20,8	20,9	22,5	18,7	18,7	20,5	14,6	11,8	28,0	25,5	25,5	17,4	15,4	23,0	18,1	19,8
Euro	4,50	4,50	6,60	4,40	4,40	6,40	2,70	2,70	15,60	7,50	7,50	9,30	3,50	11,00	4,70	4,70



# Byron contrasto

## Cod.0801

inox 18/10  
mm 3

**La più classica posata di gusto inglese in 3 mm perfetta in tutti i particolari, coniata nei 2 lati. Il “contrasto” della luce e dei toni rende moderno il più tradizionale dei classici.**

The most classical and English-style cutlery, 3 mm thick. Coined on both sides. The contrast of light and tone can make even the most traditional of classic ranges modern.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029
Cm	20,6	20,6	24,0	17,9	18,5	21,6	14,6	11,8	28,0	23,5	23,8	17,9	15,0	24,0	18,0	19,6
Euro	4,50	4,50	6,60	4,40	4,40	6,40	2,70	2,70	15,60	7,50	7,50	9,30	3,50	11,00	4,70	4,70

# Concept PVD





## Cod.13.0

PVD  
mm 3

**I rivestimenti in PVD (acronimo di Physical Vapour Deposition) sono depositi metallici superficiali, sotto forma di film molto sottili, ottenuti con tecnologie altamente innovative che permettono di ottenere durezza superficiali molto elevate. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio nè l'atocissità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti.**

The PVD describes a variety of vacuum deposition methods used to deposit these 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.



Cod.	Colour	0001	0002	0003	0007
					
Cm		23,2	23,2	24,5	17,2
Cod.13A0	Gold	9,20	9,20	10,90	6,90
Cod.13B0	Bronze	12,30	12,30	14,00	8,20
Cod.13C0	Titanium	12,30	12,30	14,00	8,20



# Olivia PVD





## Cod.14.0

PVD  
mm 3

**I rivestimenti in PVD (acronimo di Physical Vapour Deposition) sono depositi metallici superficiali, sotto forma di film molto sottili, ottenuti con tecnologie altamente innovative che permettono di ottenere durezza superficiali molto elevate. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio nè l'atocissità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti.**

The PVD describes a variety of vacuum deposition methods used to deposit these 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.



Cod.	Colour	0001	0002	0003	0007
					
Cm		23,0	23,0	24,5	16,5
Cod.14A0	Gold	8,80	8,80	10,90	6,40
Cod.14B0	Bronze	11,90	11,90	14,00	7,80
Cod.14C0	Titanium	11,90	11,90	14,00	7,80



Puritan

# Esclusivi

---

exclusive

15

# Tavola

**Cod.07400001**  
**Cucchiaio tavola 18/10**  
Table spoon 18/10  
cm 20  
**Euro 3,70**



**Cod.07400002**  
**Forchetta tavola 18/10**  
Table fork 18/10  
cm 19,5  
**Euro 3,70**



**Cod.07400067**  
**Coltello bistecca**  
Steak knife  
cm 21,1  
**Euro 5,30**



# Tavola

**Cod.07400007**

**Cucchiaino caffè 18/10**

Tea-coffee spoon 18/10

cm 14,6

**Euro 2,10**



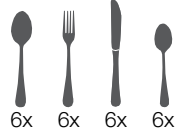
**Cod.0740S091**

**Servizio 24 pz. tavola c/bauletto legno**

24 Pcs set w/wooden box

**Euro 120,10**

24pz



**Cod.07409601**

**Set 6pz Cucchiaino tavola**

6 Pcs Table spoon set

**Euro 30,30**



# Tavola

**Cod.07409602**

**Set 6pz Forchetta tavola**

6 Pcs Table fork set

**Euro 29,90**



**Cod.07409667**

**Set 6pz Coltello bistecca**

6 Pcs Steak knife set

**Euro 39,20**



**Cod.074090BW**

**Set 6pz Cucchiaino caffè 18/10**

6 Pcs Tea-coffee spoon set

**Euro 32,30**



# Pasta

**Cod.074000AE**

**Pala lasagne 18/10**

Lasagne server 18/10

cm 28,0

**Euro 19,20**



**Cod.074000AS**

**Servispaghetti 18/10**

Spaghetti server 18/10

cm 29,5

**Euro 22,40**



**Cod.074090BG**

**Set 2pz pasta**

2 Pcs "Pasta" set

cm 20

**Euro 47,00**



# Carne

**Cod.07400068**

**Forchettone arrosto 18/10**

Carving fork 18/10

cm 25,7

**Euro 16,20**



**Cod.07400069**

**Coltellone arrosto cm.28**

Carving knife

cm 28

**Euro 15,20**



**Cod.074000AN**

**Trinciapollo**

Poultry shears

cm 25,0

**Euro 40,20**





# Carne

**Cod.07409079**

**Set 2pz Carne**

2 Pcs carving set

**Euro 38,60**



# 15

# Crostacei

**Cod.074000AF**

**scavino aragosta**

lobster pick

cm 18,8

**Euro 5,90**



**Cod.074000AG**

**Pinza aragosta**

Lobster/seafood cracker

cm 20,66

**Euro 30,50**



**Cod.074090BI**

**Set 3pz crostacei**

3 Pcs seafood set

**Euro 49,00**



# Crostacei

**Cod.074096AF**  
**Set 6pz scavino aragosta**  
6 Pcs lobster pick set  
**Euro 43,30**



**Cod.074090BT**  
**Set 7pz crostacei**  
7 Pcs seafood set  
**Euro 70,10**



**Cod.074090BH**  
**Set 2pz crostacei**  
2 Pcs seafood set  
**Euro 44,50**



**Cod.074090BU**  
**Pinza aragosta**  
Lobster/seafood cracker  
**Euro 35,60**



# Formaggio

**Cod.074000AA**

**Coltello formaggio 2 punte**

Cheese knife

cm 21,8

**Euro 6,30**



**Cod.074000AB**

**Coltello "grana"**

Parmesan pick

cm 18,2

**Euro 7,30**



**Cod.074000AD**

**Coltello formaggio duro**

Parmesan knife

cm 25,9

**Euro 10,50**



# Formaggio

**Cod.074000AL**  
**Coltello formaggio tenero**  
Soft cheese knife  
cm 21,5  
**Euro 6,30**



**Cod.074000BA**  
**Set 3pz formaggio**  
2 Pcs cheese set  
**Euro 24,40**



15

# Pizza

**Cod.07400051**

**Coltello pizza / crostacei**

Pizza / seafood knife

cm 21,0

**Euro 5,40**



**Cod.074000AD**

**Coltello taglio pizza**

Pizza serving knife

cm 25,9

**Euro 10,50**



**Cod.074000AI**

**Pala servire pizza 18/10**

Pizza server 18/10

cm 28,0

**Euro 19,60**



# Pizza

**Cod.07409651**

**Set 6 pezzi coltello pizza/crostacei**

6 Pcs seafood/pizza knife set

**Euro 40,60**



**Cod.074090BC**

**Set 2pz pizza**

2 Pcs pizza set

**Euro 37,50**



15

# Taverna

**Cod.074000AH**

**Schiaccianoci**

Nutcracker

cm 18,7

**Euro 27,40**



**Cod.074000AM**

**Coltello agrumi**

Lemon/bar knife

cm 23

**Euro 6,40**



**Cod.074000AR**

**Cavatappi a campana**

Cork screw

cm 25,9

**Euro 31,80**







SAISON 2012

SAISON 2012

SAISON 2012

SAISON 2012

# Dolce

**Cod.074000AP**

**Pala dolce 18/10**

Cake server 18/10

cm 27,8

**Euro 19,20**



**Cod.074000AC**

**Coltello pane**

Bread knife

cm 31,8

**Euro 13,30**



**Cod.074090BB**

**Set 2pz dolce**

2 Pcs cake set

cm 25,0

**Euro 37,20**



# Packaging

**Ogni pezzo è confezionato  
singolarmente**  
Packaging in individual gift bag



**Confezione chiusa**  
Packaging closed



# 15



# Cottura e accessori

---

cookware and  
accessories

15



# Pitagora



**L'intera collezione è realizzata in purissimo acciaio inossidabile 18/10 che garantisce l'atossicità. La lucidatura a specchio facilita il lavaggio anche in lavastoviglie. Il fondo sandwich (acciaio / alluminio / acciaio) di notevole spessore favorisce la cottura uniforme dei cibi. La serie è adatta per cucina: classica, dietetica, a vapore e per sovrapposizione dei pezzi. Ogni oggetto è presentato in elegante confezione regalo. Lavabile in lavastoviglie.**

The whole series is made of pure 18/10 stainless steel, guaranteeing non-toxicity. The mirror finish permits to obtain the best results in the dishwasher too. Their sandwich bottom (steel + aluminium + steel) is particularly thick and makes cooking uniform. These pots and pans are suitable for any kind of cooking: classical, dietetical, with steam, and even by placing one piece on the top of the other one. Each item is sold in an elegant gift box. Dishwasher safe.

# 15

# Pitagora

**Cod.435503..**

**Pentola**

Pot

ø cm - h	16x14,8	18x16,0	20x17,3	22x19,1	24x19,8
lt	3	4	5¼	7	9
<b>Euro</b>	<b>68,20</b>	<b>75,40</b>	<b>83,80</b>	<b>88,60</b>	<b>100,20</b>



**Cod.435505..**

**Casseruola fonda 2 maniglie**

Deep casserole

ø cm - h	14x7,1	16x8,5	18x9,5	20x10,5	22x11,5	24x12,5
lt	1	1¾	2½	3¼	4¼	5¼
<b>Euro</b>	<b>56,40</b>	<b>61,60</b>	<b>65,90</b>	<b>69,70</b>	<b>79,20</b>	<b>87,70</b>



**Cod.435506..**

**Casseruola fonda 1 manico**

Saucepan

ø cm - h	14x7,1	16x8,5
lt	1	1¾
<b>Euro</b>	<b>50,50</b>	<b>60,00</b>





# Pitagora

**Cod.435523..**

**Tegame 2 maniglie**

Sautepan

ø cm - h	20x4,3	24x5,0
----------	--------	--------

Euro	64,60	78,70
------	-------	-------



**Cod.435525..**

**Padella con manico**

Frying pan

ø cm - h	20x4,3	24x5,0
----------	--------	--------

Euro	59,00	73,00
------	-------	-------



**Cod.43556012**

**Bollilatte**

Milkpot

ø cm - h	12x12,5
----------	---------

lt	1 ¼
----	-----

**Euro 50,90**



# Pitagora

**Cod.435541..**

**Coperchio**

Lid

ø cm	12	14	16	18	20	22	24
<b>Euro</b>	<b>16,10</b>	<b>16,60</b>	<b>18,80</b>	<b>20,80</b>	<b>23,50</b>	<b>24,90</b>	<b>27,50</b>



**Cod.43556224**

**Colapasta**

Colander

ø cm	24
------	----

**Euro 70,70**



**Cod.43557214**

**Colabrodo**

Colander

ø cm	14
------	----

**Euro 44,10**



# Pitagora

**Cod.43551630**

**Casseruola ovale con coperchio**

Oval casserole with lid

cm - h	30x11,2
lt	5,6

**Euro 149,40**



**Cod.50902230**

**Griglia**

Grill

cm - h	28,6x19,7
--------	-----------

**Euro 24,00**



**Cod.509023..**

**Griglia**

Grill

o cm	20	22	24
<b>Euro</b>	<b>13,50</b>	<b>13,80</b>	<b>18,70</b>



**Cod.50907200**

**Pinza-molla**

Handling tongs

**Euro 14,00**



# Pitagora

**Cod.50907000**

**Ventosa**

Sucker knob

**Euro 1,40**



**Cod.509018..**

**Bacinella**

Bowl

ø cm	20	22	24
<b>Euro</b>	<b>15,60</b>	<b>18,70</b>	<b>20,80</b>



**Cod.509019..**

**Coperchio in plastica per bacinella**

Plastic lid for bowl

ø cm	20	24
<b>Euro</b>	<b>1,90</b>	<b>2,40</b>



# Pitagora

**Cod.50942600**

**Oliera completa 4 pezzi**

4 Piece cruet set

ø cm - h 17,3x24,3

**Euro 80,40**



**Cod.57122231**

**Sottopiatto**

Underplate

ø cm 31

**Euro 29,70**



**Cod.50942700**

**Formaggera**

Cheese bowl

ø cm - h 11x12,3

**Euro 34,00**



**Cod.57121714**

**Piattino portapane**

Bread Coaster

ø cm 14

**Euro 7,40**



# Pitagora

**Cod.50954100**  
**Secchiello champagne**  
Champagne bucket  
ø cm - h 18x20  
**Euro 75,50**



**Cod.50954000**  
**Secchiello ghiaccio con molla**  
Ice bucket with ice tongs  
ø cm - h 12x12  
**Euro 51,50**



**Cod.509373..**  
**Vassoio rettangolare**  
Rectangular tray  
cm 44x29 50x33  
**Euro 84,60 94,60**



15





# Progetto



**Distinguersi con classe e con stile è prerogativa di pochi. Per distinguersi anche in cucina nasce la serie Progetto, una linea di pentolame di grande eleganza, moderna, dalle caratteristiche uniche. Progetto ha un fondo termodiffusore di alluminio rivestito da una calotta in acciaio inossidabile, in grado di garantire una perfetta diffusione del calore. Ha il fusto perfettamente cilindrico, raccordato al fondo senza modificare la linea perfetta della pentola. L'acciaio utilizzato è di elevato spessore, accuratamente rifinito anche nei minimi particolari. I manici, estremamente lineari, vengono saldati al fusto senza supporto, inserendosi direttamente nel corpo della pentola e garantendo un'ottima tenuta. Ogni oggetto è presentato in elegante confezione regalo. Lavabile in lavastoviglie.**

Class and style are the prerogative of the few. The Progetto cookware line was conceived for standing out also in the kitchen, thanks to its great elegance, modernity and unique characteristics. Progetto has an aluminium heat diffusing bottom covered with a stainless steel cap guaranteeing perfect heat diffusion. The walls are perfectly cylindrical and meet the base without the perfect line of the pan being altered. The stainless steel used is thick, and carefully finished down to the smallest details. The extremely linear handles are welded to the walls without any support, becoming direct parts of the piece guaranteeing excellent strength. Each item is sold in an elegant gift box. Dishwasher safe.

# 15

# Progetto

**Cod.303603..**

**Pentola**

Pot

ø cm - h	16x13,2	20x15,9	24x18,7
lt	3	5 ¼	9
<b>Euro</b>	<b>60,20</b>	<b>46,80</b>	<b>54,80</b>



**Cod.303605..**

**Casseruola fonda 2 maniglie**

Deep casserole

ø cm - h	16x7,2	20x9,2	24x11,2
lt	1 ½	3	5 ¼
<b>Euro</b>	<b>29,70</b>	<b>62,10</b>	<b>36,20</b>



**Cod.303606..**

**Casseruola fonda 1 manico**

Saucepan

ø cm - h	14x6,5	16x7,2
lt	1	1 ½
<b>Euro</b>	<b>43,20</b>	<b>29,70</b>



# Progetto

**Cod.30362520**

**Padella con manico**

Frying pan

ø cm - h	20x4,9
lt	1 ¾

**Euro 32,20**



**Cod.30362524**

**Padella con manico e maniglia**

Frying pan with counter handle

ø cm - h	24x5,7
lt	3

**Euro 39,60**



# 15

# Progetto

**Cod.303623..**

**Tegame 2 maniglie**

Sautepan

ø cm - h	20x4,9	24x5,7
lt	1 1/3	3
<b>Euro</b>	<b>53,60</b>	<b>37,20</b>



**Cod.303630..**

**Coperchio**

Lid

ø cm	14	16	20	24
<b>Euro</b>	<b>12,60</b>	<b>13,80</b>	<b>16,10</b>	<b>25,20</b>



**Cod.30366012**

**Bollilatte**

Milkpot

ø cm - h	12x1,2
lt	1 1/4

**Euro 24,70**



# Progetto

**Cod.30366224**

**Colapasta**

Colander

ø cm 24

**Euro 34,70**



**Cod.30366714**

**Colabrodo**

Colander

ø cm 14

**Euro 24,50**



15

# Progetto

**Cod.50914425**

**Cestino frutta**

Fruit basket

ø cm - h 25x10

**Euro 56,40**



**Cod.50914225**

**Cestino pane**

Bread basket

ø cm - h 24x7

**Euro 52,60**



**Cod.50914309**

**Portagrissini**

Bread-stick holder

ø cm - h 9,5x16

**Euro 38,20**



# Progetto

**Cod.50932831**

**Sottopiatto**

Underplate

ø cm 31

**Euro 35,50**



**Cod.50944404**

**Oliera completa 4 pezzi**

4 Piece cruet set

cm - h 18,5x21,5

**Euro 61,90**



**Cod.50944600**

**Formaggera**

Cheese bowl

ø cm - h 10x8,0

**Euro 29,90**



15





# Fusion



**È la nuova collezione “PINTI 1929” di strumenti di cottura che coniuga il passato della tradizione italiana, richiamando le forme degli anni ‘50. Una rivisitazione in chiave moderna proietta la serie Fusion nel terzo millennio. I materiali inossidabili, le finiture lucido satinato smorzano i toni e si abbinano perfettamente alle finiture satiniate delle nuove cucine. Tra le principali caratteristiche ci sono il contenuto di elevato litraggio e lo stivaggio che è facilitato dalla possibilità di compenetrare ogni pezzo con la misura inferiore. Il fondo è in triplex, acciaio 18/10, alluminio all’interno e acciaio adatto ai piani ad induzione nella calotta esterna. L’interno lucido facilita la pulizia e l’alta riflettanza mantiene il calore costante all’interno della camera di cottura. Le maniglie in acciaio inossidabile ne favoriscono l’utilizzo anche in forno ed un perfetto lavaggio in lavastoviglie. Il bordo incrudito a freddo è una garanzia contro l’ovalizzazione. La collezione è completa in tutte le misure, adatta ad ogni nucleo familiare. Ogni oggetto è presentato in elegante confezione regalo.**

This is the new “PINTI 1929” collection of cooking utensils which combines the past of the Italian tradition, reminiscent of the shapes of the 1950’s. A reappraisal in a modern key projects the Fusion series into the third millennium. The stainless material, the satin polish finish fades the tones which combine perfectly with the satin finish of new kitchens. The main characteristics are: the high content, the stowage is simplified by the possibility of permeating each piece with the bigger size, the base is made of triplex, 18/10 steel, aluminium on the inside and suitable steel on the induction layers on the external covering, the polished inside eases cleaning and the high reflectance maintains the constant heat within the cooking chamber, the stainless steel handles support their use in the oven and assist the perfect cleaning in the dishwasher. The border which is cold strain hardened is a guarantee against the ovalization. The collection is finished in all sizes, suited to every family size. Each item is sold in an elegant gift box.

# Fusion

## Cod.304403..

Pentola

Pot

ø cm - h	20x16,8	22x18,5	24x19,1	28x21,7
lt	5 ¼	7	9	13 ½
<b>Euro</b>	<b>76,80</b>	<b>84,70</b>	<b>85,70</b>	<b>104,30</b>



## Cod.304405..

Casseruola fonda 2 maniglie

Deep casserole

ø cm - h	16x8,2	18x9,4	20x10,1	22x11,2	24x12,0	28x14,2
lt	1 ½	2 ½	3 ¼	4 ¼	5 ½	9
<b>Euro</b>	<b>48,20</b>	<b>53,70</b>	<b>54,80</b>	<b>63,50</b>	<b>68,30</b>	<b>81,60</b>



## Cod.304406..

Casseruola fonda 1 manico

Saucepan

ø cm - h	14x7,0	16x8,2
lt	1	1 ¾
<b>Euro</b>	<b>42,70</b>	<b>47,80</b>



# Fusion

**Cod.30446012**

**Bollilatte**

Milkpot

ø cm - h	12x12,0
lt	1 ¼

**Euro 47,10**



**Cod.304423..**

**Tegame 2 maniglie**

Sautepan

ø cm - h	24x7,0	28x8,2
lt	3	4 ¾

**Euro 57,70 69,10**



**Cod.30441530**

**Casseruola ovale con coperchio**

Oval casserole with lid

cm - h	30x12,4
lt	6,2

**Euro 128,00**



# Fusion

**Cod.304430..**

**Coperchio**

Lid

ø cm	14	16	18	20	22	24	28
<b>Euro</b>	<b>16,50</b>	<b>17,10</b>	<b>18,20</b>	<b>20,70</b>	<b>24,10</b>	<b>25,80</b>	<b>32,50</b>



**Cod.30446224**

**Colapasta**

Colander

ø cm	24
------	----

**Euro 52,00**



**Cod. 30446714**

**Colabrodo**

Colander

ø cm	14
------	----

**Euro 29,40**



# Fusion

**Cod.50902230**

**Griglia**

Grill

cm 30

**Euro 24,00**



15



# Comet

**È un mestolame realizzato in acciaio inossidabile 18/10, la cui bellezza, unita alla semplicità della linea e alla ricercatezza dei particolari, lo rende adatto a tutti i tipi di cucine. Naturalmente la parte funzionale è studiata per soddisfare le esigenze di cuochi esperti e neofiti. Lavabile in lavastoviglie.**

It's a stainless steel 18/10 serving item series, simple and beautiful, usable for all the Kitchens. You can also have a look at the particular of the functional parts, perfect for chef or simple cook. Dishwasher safe.

15

# Comet

**Cod.509203B0**

**Mestolo**

Ladle

cm 34,5

**Euro 11,70**



**Cod.509218B0**

**Schiumarola**

Skimmer

cm 36,2

**Euro 11,70**



**Cod.509226B0**

**Pala fritto**

Spatula

cm 34

**Euro 8,60**



**Cod.50928102**

**Asta appendimestoli**

**cm 40 senza ganci**

Kitchen tools rack without hooks

**Euro 9,50**



15



# Comet

**Cod.509210B0**

**Cucchiaine**

Serving spoon

cm 34,5

**Euro 7,90**



**Cod.509217B0**

**Forchettone**

Serving fork

cm 34,5

**Euro 7,50**



**Cod.509222B0**

**Servispaghetti**

Spaghetti server

cm 33

**Euro 11,10**



**Cod.509247B0**

**Quintiglia con asta in confezione regalo**

5 Pcs kitchentools set with rack in gift box

**Euro 71,00**



PINT11929  
made in Italy

# Confezioni

---

packaging

15

# Confezioni

**Cod.92059006**

**Bauletto legno Wengé 24 pz**

Wenghe wooden case 24 pcs

cm 40,5x30,5x7,5

**Euro 31,80**



**Cod.92059011**

**Bauletto legno Wengé 24 pz con elastici**

Wenghe wooden case 24 pcs

cm 40,5x30,5x7,5

**Euro 31,80**



**Cod.92059013**

**Bauletto legno Wengé 49 pz**

Wenghe wooden case 49 pcs

cm 49x33,5x11

**Euro 66,00**



**Cod.92059050**

**Bauletto legno Wengé 75 pz**

Wenghe wooden case 75 pcs

cm 49x33,5x12,5

**Euro 31,90**



**Cod.92059005**

**Bauletto legno Wengé 126 pz**

Wenghe wooden case 126 pcs

cm 49x40,5x15

**Euro 85,50**



# Confezioni

**Cod.90580196**  
**Scatola compact 24 pz**  
Compact box 24 pcs  
cm 30x10x7  
**Euro 9,40**



**Cod.90550024**  
**Scatola window 24 pz**  
Window box 24 pcs  
cm 50x26,5x5  
**Euro 9,80**





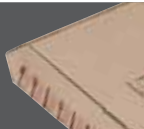







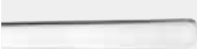














**Cod.90580199**  
**Bauletto cartone stampato 49/75 pz**  
Cardboard case 49/75 pcs  
cm 43,5x32x7,5  
**Euro 9,30**



# Confezioni

					
		Bauletto 24pz cod. ....S091 Euro	Bauletto 49pz cod. ....S093 Euro	Bauletto 75pz cod. ....S095 Euro	Bauletto 126pz cod. ....S0TE Euro
	<b>Bramante</b> cod.0780	263,20	552,50	805,50	-
	<b>Ellade</b> cod.0790	263,20	552,50	805,50	-
	<b>Hermitage</b> cod.0870	199,80	420,90	595,10	992,00
	<b>Privilege</b> cod.0510	165,50	349,60	513,00	833,10
	<b>Octavia</b> cod.0860	148,20	316,90	459,50	730,00
	<b>Concept</b> cod.0450	130,60	278,40	408,00	639,30
	<b>Olivia</b> cod.0490	122,50	264,00	389,90	606,10
	<b>Tecna</b> cod.0470	122,50	264,00	389,90	606,10
	<b>Euclide</b> cod.0480	122,50	264,00	389,90	-
	<b>Swing</b> cod.0880	121,90	260,90	385,20	599,90
	<b>Palladium</b> cod.0590	121,90	260,90	385,20	599,90
	<b>Byron</b> cod.0800	121,90	260,90	385,20	599,90
	<b>Pitagora</b> cod.0810	121,90	260,90	385,20	599,90
	<b>Baguette</b> cod.0830	121,90	260,90	385,20	599,90
	<b>Spaten</b> cod.1630	132,20	281,50	419,40	652,70
	<b>Vittoriale</b> cod.1640	132,20	281,50	419,40	652,70
	<b>Leonardo</b> cod.0500	121,90	260,90	385,20	599,90
	<b>Leonardo oro</b> cod.0509	143,80	305,70	453,80	714,90
	<b>Octavia contrasto</b> cod.0861	166,80	354,90	518,00	828,40
	<b>Olivia contrasto</b> cod.0491	141,60	303,10	449,50	705,60
	<b>Swing contrasto</b> cod.0881	140,80	299,70	444,40	699,00
	<b>Byron contrasto</b> cod.0801	140,80	299,70	444,40	699,00

# Confezioni

				
		Scatola compact 24pz cod. ....0091 Euro	Scatola window 24pz cod. ....1091 Euro	Bauletto cartone 75 pz cod. ....0095 Euro
	<b>Bramante</b> cod.0780	240,40	242,20	749,10
	<b>Ellade</b> cod.0790	234,10	242,20	749,10
	<b>Hermitage</b> cod.0870	170,70	178,90	538,70
	<b>Privilege</b> cod.0510	136,50	144,60	456,60
	<b>Octavia</b> cod.0860	119,10	127,30	403,10
	<b>Concept</b> cod.0450	101,50	-	351,60
	<b>Olivia</b> cod.0490	93,40	-	333,60
	<b>Tecna</b> cod.0470	93,40	-	330,10
	<b>Euclide</b> cod.0480	93,30	-	330,10
	<b>Swing</b> cod.0880	92,80	100,90	328,80
	<b>Palladium</b> cod.0590	92,80	100,90	328,80
	<b>Byron</b> cod.0800	92,80	100,90	328,80
	<b>Pitagora</b> cod.0810	92,80	100,90	328,80
	<b>Baguette</b> cod.0830	92,80	100,90	328,80
	<b>Spaten</b> cod.1630	103,10	111,30	363,00
	<b>Vittoriale</b> cod.1640	103,10	111,30	363,00
	<b>Leonardo</b> cod.0500	92,80	100,90	328,80
	<b>Leonardo oro</b> cod.0509	114,70	122,80	397,40
	<b>Octavia contrasto</b> cod.0861	137,70	145,90	461,60
	<b>Olivia contrasto</b> cod.0491	112,50	-	393,10
	<b>Swing contrasto</b> cod.0881	111,70	119,90	388,10
	<b>Byron contrasto</b> cod.0801	111,70	119,90	388,10

















# Elementi

---

elements

15

# Elementi

	<b>0001</b> <b>Cucchiaino tavola</b> Table spoon Cuiller de table Tafelöffel Cuchara mesa Ложка столовая		<b>0005</b> <b>Forchetta frutta</b> Dessert fork Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre Вилка десертная
	<b>0002</b> <b>Forchetta tavola</b> Table fork Fourchette de table Tafelgabel Tenedor mesa Вилка столовая		<b>0006</b> <b>Coltello frutta</b> Dessert knife Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre Нож десертный
	<b>0003</b> <b>Coltello tavola</b> Table knife Couteau de tabl Tafelmesser Cuchillo mesa Нож столовый		<b>00CD</b> <b>Coltello frutta m.v. lama forgiata</b> Dessert knife H.H and forged blade Couteau dessert à m.c. et lame forgée Dessert-hohlheftmesser mit geschmiedeter Klinge Cuchillo postre con m.h. y hoja forjada Нож десертный с поллой ручкой
	<b>00CC</b> <b>Colt. tavola m.v. lama forgiata</b> Table knife H.H and forged blade Couteau de table à m.c. et lame forgée Tafel-hohlheftmesser mit geschmiedeter Klinge Cuchillo mesa con m.h. y hoja forjada Нож столовый с поллой ручкой		<b>0007</b> <b>Cucchiaino caffè</b> Tea-coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café Ложка чайная
	<b>0067</b> <b>Coltello bistecca</b> Steak knife Couteau à steak Steakmesser Cuchillo chuleta Нож для стейка		<b>0008</b> <b>Cucchiaino moka</b> Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cuchara moka Ложка кофейная
	<b>0004</b> <b>Cucchiaino frutta</b> Dessert spoon Cuiller dessert Dessertlöffel Cuchara postre Ложка десертная		<b>0010</b> <b>Mestolo</b> Soup ladle Louche Suppenschöpfer Cazo sopa Половник

# Elementi



**0011**

**Cucchiaione**  
 Serving spoon  
 Cuiller de service  
 Gemüselöffel  
 Cuchara servir  
 Ложка сервировочная



**0012**

**Forchettone**  
 Serving fork  
 Fourchette de service  
 Serviergabel  
 Tenedor servir  
 Вилка сервировочная



**0013**

**Mestolo salsa**  
 Sauce ladle  
 Louche à sauce  
 Saucenlöffel  
 Cacillo salsa  
 Половник для соуса



**0014**

**Cucchiaio insalata**  
 Salad spoon  
 Cuiller à salade  
 Salatlöffel  
 Cuchara ensalada  
 Ложка для салата



**0015**

**Forchetta insalata**  
 Salad fork  
 Fourchette à salade  
 Salatgabel  
 Tenedor ensalada  
 Вилка для салата



**0059**

**Cucchiaione risotto**  
 Rice spoon  
 Cuiller à "risotto"  
 Reislöffel  
 Cuchara de arroz  
 Ложка для риса



**00AW**

**Mestolo Zakouski**  
 Zakouski ladle  
 Louche Zakouski  
 Zakouski schöpfer  
 Cacillo Zakouski  
 Ложка глубокая для закусок



**0017**

**Forchettina dolce 3 spine**  
 Pastry fork  
 Fourchette à gateau  
 Kuchengabel 3 Zinken  
 Tenedor postre 3 púas  
 Вилка для торта с 3-мя зубцами



**0019**

**Coltellino dolce**  
 Pastry knife  
 Couteau à gateau  
 Kuchenmesser  
 Cachillo postre  
 Нож для торта



**0020**

**Pala torta**  
 Cake server  
 Pelle à tarte  
 Tortenheber  
 Pala pastel  
 Лопатка для торта



**00CR**

**Cucchiaio crema**  
 Cream spoon  
 Cuiller à crème  
 Sahnelöffel  
 Cuchara crema  
 Ложка для крема



**0009**

**Forchetta carne**  
 Meat fork  
 Fourchette à viande  
 Vorlegegabel  
 Tenedor carne  
 Вилка для мяса

# Elementi



**0022**

**Paletta gelato**  
Ice cream spoon  
Cuiller à glace  
Eislöffel  
Cuchara para helado  
Ложка для мороженого



**0023**

**Cucchiaio formaggio**  
Grated-cheese spoon  
Cuiller à parmesan  
Käselöffel  
Cuchara para queso  
Ложка для сыра



**0025**

**Spalma burro**  
Butter spreader  
Couteau à beurre  
Buttermesser  
Pala mantequilla  
Нож для масла



**00CS**

**Colt. burro m.v. lama forg.**  
Butter spreader H.H. and forged blade  
Couteau à beurre à m.c. et lame forgée  
Hohlheft-Butter messer mit geschmiedeter Klinge  
Pala mantequilla con m.h. y hoja forjada  
Нож для масла с поллой ручкой



**0026**

**Forchetta lumache**  
Snail fork  
Fourchette à escargots  
Schneckenabel  
Tenedor caracoles  
Вилка для улиток



**0027**

**Forchetta ostriche**  
Oyster fork  
Fourchette à huîtres  
Austerngabel  
Tenedor ostras  
Вилка для устриц



**00FM**

**Forchetta molluschi**  
Shellfish fork  
Fourchette à crustacés  
Austerngabel  
Tenedor marisco  
Вилка для моллюсков



**0035**

**Sessola zucchero**  
Sugar spoon  
Cuiller à sucre  
Zuckerlöffel  
Cuchara para azucarera  
Ложка для сахара



**0036**

**Cucchiaino bibita**  
Long drink spoon  
Cuiller à drink  
Limolöffel  
Cuchara refresco  
Ложка для коктейля



**0038**

**Cucchiaio gourmet/salsa**  
Gourmet spoon  
Cuiller gourmet  
Gourmetlöffel  
Cuchara gourmet/salsa  
Ложка для соуса



**0039**

**Cucchiaio brodo**  
Soup spoon  
Cuiller à soupe  
Fleischbrühelöffel  
Cuchara caldo  
Ложка бульонная



**00AT**

**Cucchiaio Zakouski**  
Zakouski spoon  
Cuiller Zakouski  
Zakouskilöffel  
Cuchara Zakouski  
Ложка для закусок

# Elementi



**0028**

**Forchetta pesce**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
Fischgabel  
Tenedor pescado  
Вилка для рыбы



**0029**

**Coltello pesce**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
Fischmesser  
Cuchillo pescado  
Нож для рыбы



**0030**

**Forc. pesce servire**  
Fish serving fork  
Fourc. à servir poisson  
Fischserviergabel  
Tenedor servir pescado  
Вилка сервировочная для рыбы



**0031**

**Colt. pesce servire**  
Fish serving knife  
Cout. à servir poisson  
Fischserviermesser  
Cuchillo servir pescado  
Нож сервировочный для рыбы



**00FA**

**Cucchiaio antipasto piccolo**  
Small starter tablespoon



**00FB**

**Cucchiaio antipasto grande**  
Large starter tablespoon

15

# Avvertenze

## Instructions

### **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.

1. Lavare le lame immediatamente dopo l'uso.
2. Utilizzare detergenti neutri o debolmente alcalini.
3. Evitare di strofinare lame e coltelli con:
  - a) prodotti abrasivi soprattutto se contenenti cloro.
  - b) pagliette metalliche o sintetiche.
4. Non impiegare per il lavaggio ipocloriti (candeggina), ne detergenti contenenti cloro o cloruri liberi.
5. Asciugare subito dopo il lavaggio con panni morbidi e assorbenti.
6. 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.

1. Wash blades immediately after use.
2. Use neutral or slightly alkaline detergents.
3. Do not rub blades and knives with:
  - a) abrasive products (mainly those containing chlorine)
  - b) metal or synthetic wools.
4. Do not wash with hypochlorites (bleach) or detergents containing chlorine or free chlorides.
5. Dry immediately after washing with a soft or absorbing cloth.
6. 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.

# Certificato Gost

gost

## СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р ГОССТАНДАРТ РОССИИ



### СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС ИТ.АЯ12.В19446

Срок действия с 12.01.2009 по 12.01.2010

8581093

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ** РОСС RU.0001.11АЯ12  
ПРОДУКЦИИ СЫРЬЕВЫХ ОТРАСЛЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ "ВНИИС-Материалтест"  
ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА "ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ СЕРТИФИКАЦИИ"  
123557, г. Москва, Электрический пер., д. 3/10, стр. 1; тел./факс 253-33-64

**ПРОДУКЦИЯ** посуда из коррозионностойкой стали, в т.ч.  
с противопригорающим покрытием, с крышками, в т.ч.  
стеклянными и без, в наборах и отдельными предметами с  
маркировками ("MONIX", "PINTINOX", "PINTI 1929", "BRA")  
в ассортименте по приложению  
Серийный выпуск по документации изготовителя

код ОК 005 (ОКП):  
14 8200

#### СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ГОСТ 27002-86 (п.3.12, п.3.23, п.3.24),  
ГОСТ Р 52223-2004 (п.4.3.2.3, п.4.3.2.4, п.4.3.3),  
ГН 2.3.3.972-00

код ТН ВЭД России:  
7323 93 900 0

#### ИЗГОТОВИТЕЛЬ

фирма "PINTI INOX S.P.A.", Италия  
Sarezzo (BS), Via Antonini 87 Cap 25068

#### СЕРТИФИКАТ ВЫДАН

фирме "PINTI INOX S.P.A.", Италия  
Sarezzo (BS), Via Antonini 87 Cap 25068

#### НА ОСНОВАНИИ

протокола испытаний № 3203-11-08 от 23.12.2008 г. ИЦ "ПИТОН"  
ОАО НПО "Стеклопластик" (РОСС RU.0001.21АЮ24); санитарно-эпидемиоло-  
гического заключения № 77.01.16.148.П.083856.12.06 от 15.12.2006 г.  
до 14.12.2011 г. (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека - управление Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по  
городу Москве)

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Маркирование продукции проводится знаком соответствия по ГОСТ Р  
50460-92. Знак соответствия приводится в товаросопроводительной  
документации.



Руководитель органа

эксперт

*М.П.*  
подпись

Л. В. ИНОЗЕМЦЕВА  
инициалы, фамилия

*А.В.*  
подпись

А. В. БУЗДАЛИНА  
инициалы, фамилия

Сертификат имеет юридическую силу на всей территории Российской Федерации

## Condizioni generali di vendita

---

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.

**ORDINE MINIMO:** L'ordine minimo è di euro 250,00.

**RESA E TRASPORTO IN ITALIA** su richiesta:

Da euro 250,00 a 1000,00 spesa fissa per gestione ordine e trasporto in porto franco euro 40,00

Oltre 1000,00 euro addebito trasporto in percentuale fatturato come segue:

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



## General sales conditions

---

Qualora fosse richiesta la sponda idraulica verrà riacdebitato 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:** 250,00 euros.

15

# Indirizzi

addresses

**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 España S.A.** C/Basters, 4  
Polígono Ind. Valls  
43800 VALLS (Tarragona)  
Tel +34 - 977607025  
Fax +34 - 977603674  
pintiesp@pintisa.com

**Isogona Bra S.L.** **Monix**  
C/Basters, 4  
Polígono Ind. Valls  
43800 VALLS (Tarragona)  
Tel +34 - 977608810  
Fax +34 - 977607174  
www.braisogona.com  
bra@braisogona.com

**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

15



