

PINTI INOX S.p.A.  
Via Antonini, 87  
25068 Sarezzo (BS) Italia  
Tel. +39 030 89351  
Fax +39 030 8935250  
+39 030 8901163  
[www.pinti.it](http://www.pinti.it)  
[pintinox@pinti.it](mailto: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](mailto:pintiesp@pintisa.com)

PINTI INOX GMBH  
DEUTSCHLAND  
Römerstraße 91  
73066 Uhingen  
Tel +49 07161 93343-0  
Fax +49 07161 352789  
[www.pinti.de](http://www.pinti.de)  
[muehlmeier@pinti.de](mailto:muehlmeier@pinti.de)  
[info@pinti.de](mailto:info@pinti.de)

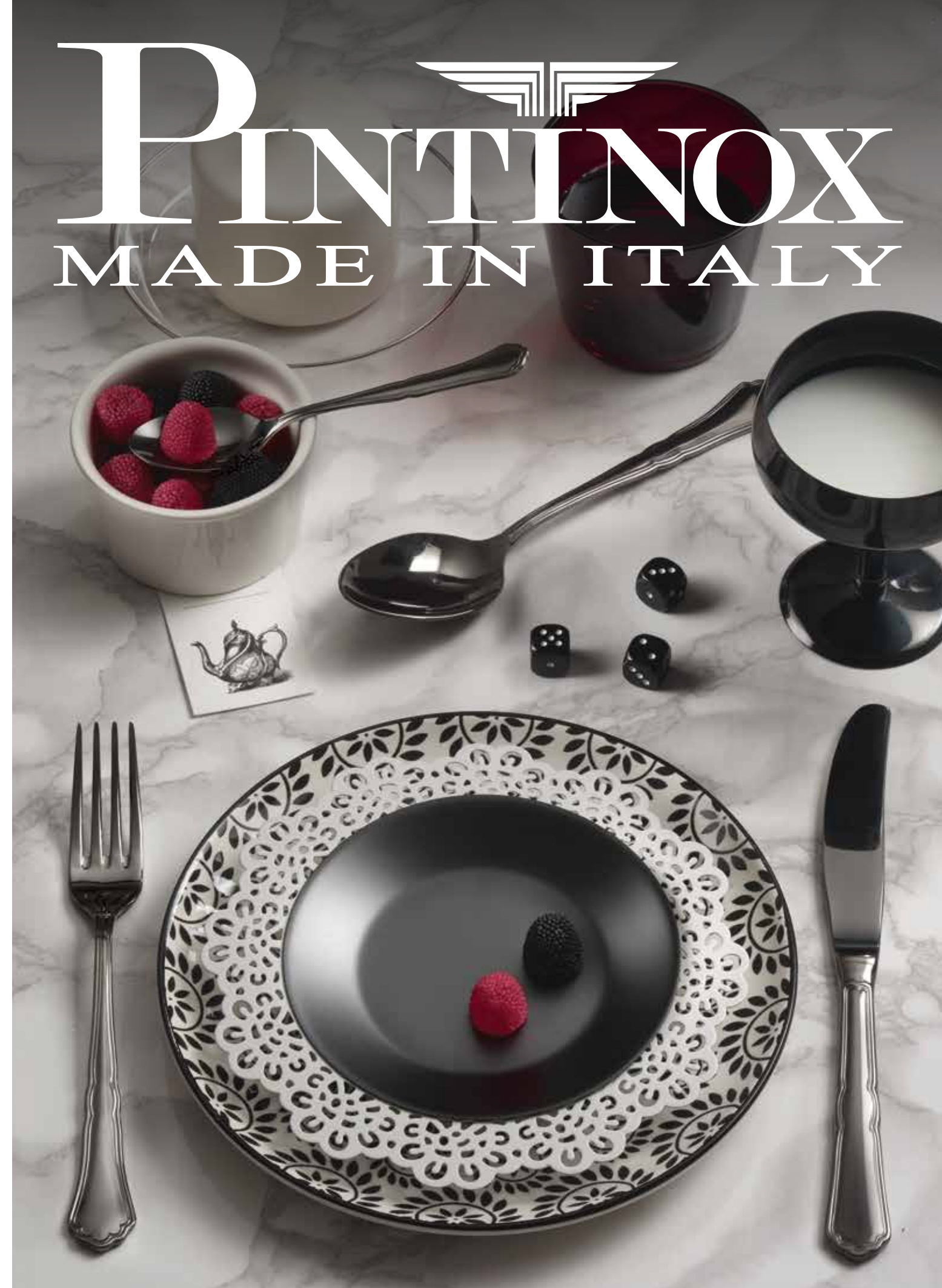
RETAIL 2017

© | RETAIL 2017

PINTINOX

# PINTINOX

MADE IN ITALY



RETAIL 2017

Cod. 98900441

*Graphic Design* Elena Maccabiani  
*Ph* Claudio Sambinelli

# PINTINOX

MADE IN ITALY

RETAIL

-

*2017*

# INDICE

-

## Index

<b>La Storia / History.....</b>	<b>8</b>
<b>L'Azienda / The Company.....</b>	<b>9</b>
<b>DNV / Quality Certificate.....</b>	<b>10</b>
<b>Marchi / Trademarks.....</b>	<b>12</b>
Pinti1929.....	12
Pintinox.....	14
Bra.....	16
Monix.....	18
<b>Simboli / Legend Symbols.....</b>	<b>20</b>
<b>Posate / Cutlery.....</b>	<b>22</b>
Aida.....	114
America.....	100
Australia 2.....	116
Baguette.....	48
Bernini.....	70
Beta.....	106
Bramante.....	24
Brasilia.....	104
Bristol.....	99
Byron.....	50
Cambridge.....	126
Carlton.....	86
Casali.....	78
Concept.....	38
Dolphin.....	117
Ecobaguette.....	129
Ellade.....	26
Euclide.....	58
Expo.....	81
Filet.....	92
Gamma.....	108
Hermitage.....	28
Hotel.....	102
Infinito.....	40
Ischia.....	110
Leonardo.....	56
Liberty.....	74
Maitre.....	96
Millenium.....	62
Octavia.....	32
Olivia.....	46
Pagaia.....	98
Palace.....	76
Palladium.....	52
Pitagora.....	54
Privilege.....	30
Punto.....	128
Ritz.....	60
Roma.....	90
Romanino.....	68
Sabrina.....	93
Savoy.....	75
Settecento.....	66
Sirio.....	88
Snake.....	130
Solaris.....	87
Spaten.....	34
Stile.....	64
Stresa.....	124
Superamerica.....	94
Superga.....	122
Swing.....	44
Synthesis.....	82
Tecna.....	42
Tema.....	112
Tie.....	84
Trend.....	80
Trumpet.....	72
Uno.....	120
Valencia.....	118
Vittoriale.....	36
Wave.....	113

<b>Tendenze / Trends.....</b>	<b>140</b>
Agricola.....	150
Agricola (24 pz).....	152
Agricola Extra (24 pz).....	153
Alberi D'Inverno.....	156
Archi.....	154
Goccia.....	144
Treccia.....	142
Tulipani.....	146
Tulipani (24 pz).....	148
Tulipani Extra (24 pz).....	149
<b>Finiture Speciali / Special Finished.....</b>	<b>158</b>
Baguette Treasure.....	162
Filo Oro / Gold.....	166
Mystique.....	178
Olivia Treasure.....	166
Settecento Treasure.....	164
Sushi Anniversary alchimique & black.....	172
Sushi Anniversary gold & black.....	170
Sushi Anniversary gold & white.....	174
Synthesis Treasure.....	168
<b>Colore / Color.....</b>	<b>180</b>
Arca di Noè.....	202
Bollicine (24 pz).....	190
Bollicine (sfuso con etichetta EAN / unpacked item with EAN label).....	204
Canaletto (16 / 24 pz).....	188
Canaletto (sfuso con etichetta EAN / unpacked item with EAN label).....	206
Cinema (sfuso con etichetta EAN / unpacked item with EAN label).....	205
Freccia.....	196
Led.....	194
Matite.....	198
Matite Baby.....	200
Movie (24 pz).....	192
Riva (16 pz).....	186
Riva (sfuso con etichetta EAN / unpacked item with EAN label).....	207
Sushi King.....	182
Sushi Queen.....	184
<b>Confezioni, Espositori / Packaging, Display.....</b>	<b>210</b>
<b>Speciali Tavola / Table Accessories.....</b>	<b>218</b>
Accessori Tavola / Table Accessories.....	233
Coltelli Bistecca / Meat Knives.....	222
Coltelli Manico Vuoto / Knives H.H. ....	220
Serie Esclusivi.....	224
Serie Speciali / Special Cutlery.....	232
Set Esclusivi.....	228

**Idee Regalo / Holloware.....234**

Serie Bella.....	236
Serie Pitagora.....	230
Serie Progetto.....	232

**In Cucina / In the Kitchen.....244**

Bra Safe.....	291	Serie Forno.....	297
Classica.....	294	Serie Grey.....	256
Efficient Expres.....	296	Serie K2.....	288
Facile.....	296	Serie Mineral.....	285
New Star.....	294	Serie Prior.....	280
Serie Ancora.....	258	Serie Professional.....	246
Serie Color Steel.....	253	Serie Rame.....	266
Serie Cuoci Professional.....	250	Serie Tender Alu.....	260
Serie Efficient.....	269	Serie Terra.....	276
Serie Efficient Orange.....	274	Vitesse.....	294
Serie Excalibur.....	264		

**Mestolame, Accessori / Serving Tools, Accessories.....298**

Accessori / Accessories.....	325
Coltelli Grand Chef / Grand Chef Knives.....	318
Coltelli Professional / Professional Knives.....	320
Molle Buffet / Buffet Tongs.....	316
Serie Astra.....	300
Serie Bra Air.....	309
Serie Comet.....	305
Serie Ellisse.....	310
Serie Pitagora.....	304
Serie Silicone Orange.....	308

**Caffetteria, Moka / Coffee Pots, Coffee Maker.....330**

Cobalto.....	337
Deluxe 2.....	335
Elegance.....	334
Fresa.....	337
Lima.....	337
Serie Bella.....	332
Magna.....	334
Titanium.....	335
Vitro Expres.....	336
Vitro Noir.....	336

**Party.....338**

Accessori Party / Party Accessories.....	355
Alzate / Riser.....	352
Gelato / Ice-cream.....	340
Happy Hour.....	342
Set Barbecue.....	354
Trendy Bar.....	344

<b>Sezione Esplicativa / Technical Information.....</b>	<b>358</b>
La costruzione delle posate / Cutlery manufacturing process.....	360
La costruzione dei coltelli / Knife manufacturing process.....	361
L'acciaio / The Steel.....	362
Uso e manutenzione / Use and care advise.....	363
L'antiaderente / Non-stick coating.....	364
L'indice di prestazione / Performance index.....	365
Teflon by Dupont.....	366
Manutenzione del Teflon / Teflon care advise.....	367
La gamma Teflon / The Teflon Types.....	368
L'antiaderente Quantanium / Quantanium non-stick coating.....	370
Come fare un buon caffè / How to make a good coffee.....	372
<b>Ricambi / Spare Parts.....</b>	<b>374</b>
Bella.....	383
Classica.....	378
Cobalto, Fresa, Lima.....	386
Deluxe 2.....	387
Efficient.....	382
Efficient Orange.....	380
Efficient Expres.....	366
Elegance.....	385
Facile.....	376
Magna.....	384
New Star.....	379
Titanium.....	387
Vitesse.....	377
Vitro Expres.....	386
Vitro Noir.....	386
<b>Confezioni Posate / Cutlery Packaging.....</b>	<b>388</b>
<b>Condizioni generali di vendita / General sales conditions.....</b>	<b>396</b>

# LA STORIA

## History

La **Pintinox 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. 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. 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.

***Pintinox 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. At the beginning of the 1950's the exceptional intuition of the immense potential offered by stainless steel for use in household goods provided an extra industrial boost, making the company one of the most important in Italy for the production of cutlery and pans. In the middle of the 1960's, with the second generation of the Pinti family, the company attained the role of unquestionable leader of the cutlery sector. New production ranges of pans and tableware were introduced, taking advantage of the new industrial location in Sarezzo. The third generation of the family, made up of four cousins, is now at the helm, with each member occupying 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 and it offers a variety of complete ranges (in classic, modern and fashionable styles). Our ranges make a perfect match for all styles of tableware and go together to create a harmonious ensemble for elegant tabletops. All of our lines are available in all the sizes you may require and some even with hollow handle knives and forged blades.*





# L'AZIENDA

-

## The company

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

- 1.SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000 m<sup>2</sup> coperti, in cui vi sono le produzioni di: tutti gli stampi ed attrezzature del gruppo, posateria con cicli completi, posateria forgiata, coltelleria, vasellame e accessori, pentolame professionale, linee buffet ed articoli professionali.
- 2.VALLS (TARRAGONA-SPAIN): Lo stabilimento di Valls (Tarragona-Spagna) occupa una superficie coperta di 16.000 m<sup>2</sup> dove sono localizzate le produzioni di: pentolame domestico, vasellame, caffetteria, pentolame antiaderente con il famoso marchio BRA.
- 3.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 m<sup>2</sup>, 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.VALLS (TARRAGONA-SPAIN): *The Valls plant (Tarragona-Spain) occupies an indoor area of 16,000 m<sup>2</sup>, housing production of: domestic pans, tableware, coffee makers and complements, non-stick pans bearing the famous BRA mark.*
- 3.GERMANY: *In Germany, Pinti inox GmbH handles distribution throughout German territory.*



# DNV

## Quality Certificate

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 portanti 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®**  
MADE IN ITALY

**PINTINOX**  
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**

*è 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  
e 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)*

<p><i>Dati Prima Emissione/Initial Certification Date:</i> <b>2000-12-14</b></p> <p><i>Il Certificato è valido fino al: This Certificate is valid until:</i> <b>2018-03-04</b></p> <p><i>L'audit è stato eseguito sotto la supervisione di/ The audit has been performed under the supervision of</i></p> <p><b>Alessandra Gadaleta</b> <i>Lead Auditor</i></p>	 <small>1001 SPRESI 4    1001 SPRESI 5 1001 SPRESI 6    1001 SPRESI 8 1001 SPRESI 7    1001 SPRESI 1</small> <small>Numero di AIAI 04 per gli schemi di accreditamento UNI, EN, ISO, IEC, IIR, IIR-UK, IIR-USA per gli schemi di accreditamento UNI, ISO, IEC, IIR, IIR-UK e IIR-USA e di IIR-UK per gli schemi di accreditamento IIR</small>
	<p><i>Luogo e Data/Place and Date:</i> <b>Vimercate (MB), 2015-02-04</b></p> <p><i>Per l'Organismo di Certificazione: For the Certification Body:</i></p>  <b>Zeno Beltrami</b> <i>Management Representative</i>

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

DNV GL BUSINESS ASSURANCE ITALIA S.p.A. - Via Enrico Pardi, 14 - 20121 Vimercate (MB) - Italy - Tel. 0362 99 991 - www.dnvgl.com



CLUB  
DEL BUONGUSTAIO  
*Clava della gastronomia europea*



CONFINDUSTRIA



# PINTI1929

## MADE IN ITALY

E' la linea più prestigiosa che racchiude quasi 90 anni di storia. Identifica la gamma più importante della nostra 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.*



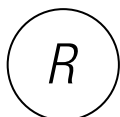
# SIMBOLI

-

## Legend symbols



**BEST SELLER**



**MODELLO REGISTRATO / PATENTED ARTICLE**



**MYSTIQUE:**

La Collezione Mystique ha una 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.

*The Mystique collection has a 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.*



**ARGENTATO / SILVER PLATED:** ENI=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 inox 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. L'argentatura a spessore è adatta alla lavastoviglie e, anche in caso di uso quotidiano, non sono necessarie altre cure particolari. È disponibile per tutti i modelli.

*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 longlasting plating. Thick plate silverware can be washed in the dishwasher and no other special precautions are necessary even when used daily. It's available for all series.*



**FILO ORO / GOLD:**

Applicazione di dettagli in oro 18/carati sul decoro della superficie della posata.  
*18 Karats precious gold highlighting cutlery details.*



#### TREASURE:

Titanio, Bronzo, Oro: le posate Treasure prendono vita e 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.

*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. Treasure cutlery lines are finished with PVD (Physical Vapor Deposition) process, an innovative coating technology to deposit a thin film on many different kinds of base materials that guarantees an exceptional superficial hardness. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel.*



#### STONE WASHED: **vedi catalogo dedicato / see Stone Washed catalog**

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.

*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.*



#### ALCHIMIQUE: **vedi catalogo dedicato / see Alchimique catalog**

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.

*Alchimique is a precious PVD coating made in 3 different special colors for an astonishing Stone Washed Cutlery Collection. Gold, jewellery on the table. Bronze, pure metal. Titanium, power and style.*



POSATE  
-  
Cutlery



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE



# BRAMANTE

PINTI1929

Cod. 078000

inox 18/10

*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.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	20,8	10,72
02	forchetta tavola table fork	21,1	10,72
03	coltello tavola table knife	23,5	10,72
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,4	9,86
05	forchetta frutta dessert fork	18,4	9,86
06	coltello frutta dessert knife	21,3	10,04
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	15,5	8,80
08	cucchiaino moka moka spoon	12,4	8,60
10	mestolo ladle	27,2	25,24
11	cucchiaino serving spoon	23,8	15,80
12	forchettone serving fork	24,0	15,80
13	mestolo salsa sauce ladle	17,5	13,26
17	forchetta dolce pastry fork	16,4	9,72
20	pala torta cake server	25,2	21,20
39	cucchiaino brodo soup spoon	18,2	10,08
28	forchetta pesce fish fork	18,6	10,60
29	coltello pesce fish knife	20,6	10,60







# ELLADE

PINTI1929

Cod. 079000

inox 18/10

*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.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	21,2	10,50
02	forchetta tavola table fork	21,1	10,50
03	coltello tavola table knife	24,0	10,92
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,7	9,68
05	forchetta frutta dessert fork	18,4	9,68
06	coltello frutta dessert knife	21,7	10,04
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	15,5	8,64
08	cucchiaino moka moka spoon	12,5	8,42
10	mestolo ladle	27,2	24,76
11	cucchiaino serving spoon	24,4	15,50
12	forchettone serving fork	24,5	15,50
13	mestolo salsa sauce ladle	18,9	13,00
17	forchetta dolce pastry fork	16,4	9,36
20	pala torta cake server	24,6	20,80
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,9	9,98
28	forchetta pesce fish fork	18,6	10,40
29	coltello pesce fish knife	20,6	10,40





# HERMITAGE

PINTI1929

Cod. 087000

inox 18/10

*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.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	20,4	8,20
02	forchetta tavola table fork	20,3	8,20
03	coltello tavola table knife	23,5	6,38
05	forchetta frutta dessert fork	18,3	7,26
06	coltello frutta dessert knife	21,2	5,52
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,3	5,16
08	cucchiaino moka moka spoon	11,4	5,04
10	mestolo ladle	27,7	17,96
11	cucchiainone serving spoon	23,1	10,82
12	forchettone serving fork	24,1	10,82
13	mestolo salsa sauce ladle	17,2	12,50
17	forchetta dolce pastry fork	15,3	5,46
20	pala torta cake server	24,1	11,34
39	cucchiaino brodo soup spoon	18,4	7,26
28	forchetta pesce fish fork	18,4	7,68
29	coltello pesce fish knife	20,1	7,88





# PRIVILEGE

PINTI1929

Cod. 051000

inox 18/10

mm 4,0



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.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	21,0	6,14
02	forchetta tavola table fork	21,4	6,14
03	coltello tavola table knife	23,0	7,14
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,5	6,04
05	forchetta frutta dessert fork	18,7	6,04
06	coltello frutta dessert knife	21,0	6,80
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,5	4,26
08	cucchiaino moka moka spoon	12,5	4,16
10	mestolo ladle	27,8	16,74
11	cucchiaino serving spoon	23,6	9,36
12	forchettone serving fork	24,0	9,36
13	mestolo salsa sauce ladle	18,5	10,50
17	forchetta dolce pastry fork	16,6	4,68
20	pala torta cake server	26,0	12,06
39	cucchiaino brodo soup spoon	18,2	5,94
28	forchetta pesce fish fork	18,9	6,34
29	coltello pesce fish knife	21,2	6,34





# OCTAVIA

PINTI1929

Cod. 086000

inox 18/10

mm 4,0

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.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	20,5	5,88
02	forchetta tavola table fork	20,7	5,88
03	coltello tavola table knife	23,5	6,06
04	cucchiaio frutta dessert spoon	18,1	5,46
05	forchetta frutta dessert fork	18,3	5,46
06	coltello frutta dessert knife	20,5	5,62
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	13,9	2,74
08	cucchiaino moka moka spoon	12,0	2,52
10	mestolo ladle	29,5	18,90
11	cucchiaine serving spoon	24,0	9,36
12	forchettone serving fork	24,0	9,36
13	mestolo salsa sauce ladle	17,3	11,04
17	forchetta dolce pastry fork	15,5	3,06
20	pala torta cake server	24,3	10,50
28	forchetta pesce fish fork	18,2	5,46
29	coltello pesce fish knife	20,7	5,62







# SPATEN

PINTI1929

Cod. 163000

inox 18/10

mm 3,0

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.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,9	4,38
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9	4,38
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0	6,80
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,5	11,02
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,8	4,26
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	4,26
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5	6,70
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5	10,92
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	2,18
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,0	2,18
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5	15,40
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,2	7,60
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0	7,60
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,8	8,84
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0	2,82
20	pala torta <i>cake server</i>	24,8	10,62
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,7	4,58
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,0	4,58





# VITTORIALE

PINTI1929

Cod. 164000

inox 18/10

mm 3,0



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.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	20,9	4,38
02	forchetta tavola table fork	20,9	4,38
03	coltello tavola table knife	24,0	6,80
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	24,5	11,02
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,8	4,26
05	forchetta frutta dessert fork	18,6	4,26
06	coltello frutta dessert knife	21,5	6,70
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	21,5	10,92
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,5	2,18
08	cucchiaino moka moka spoon	12,0	2,18
10	mestolo ladle	28,2	15,40
11	cucchiaino serving spoon	24,2	7,60
12	forchettone serving fork	24,0	7,60
13	mestolo salsa sauce ladle	17,8	8,84
17	forchetta dolce pastry fork	15,9	2,82
20	pala torta cake server	24,8	10,62
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,7	4,26
28	forchetta pesce fish fork	18,7	4,58
29	coltello pesce fish knife	21,0	4,58





# CONCEPT

PINTI1929

Cod. 045000

inox 18/10

mm 3,0

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.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	23,2	4,26
02	forchetta tavola table fork	23,2	4,26
03	coltello tavola table knife	24,5	6,26
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0	4,16
05	forchetta frutta dessert fork	20,1	4,16
06	coltello frutta dessert knife	21,4	6,06
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	17,2	2,70
08	cucchiaino moka moka spoon	11,1	2,60
10	mestolo ladle	29,0	15,30
11	cucchiaino serving spoon	26,0	6,98
12	forchettone serving fork	26,0	6,98
13	mestolo salsa sauce ladle	15,0	8,74
17	forchetta dolce pastry fork	17,2	3,02
20	pala torta cake server	23,0	10,62
28	forchetta pesce fish fork	20,0	4,48
29	coltello pesce fish knife	22,2	4,48





# INFINITO

PINTI1929

Cod. 085000

inox 18/0

*forged*

## Design Daniele Ardisson

la Massima espressione del design Italiano concentrato in una posata. Completa anche delle pezzature più particolari, in grado di elevare la Mise en Place e portare nella casa di tutti noi una posata da ristorante stellato.

*This model represents Italian design at its best. Forged, well balanced, comfortable in hand. Complete with haute cuisine and gourmet items to dress your table like a starred restaurant.*

Cod.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	21,0	3,96
02	forchetta tavola table fork	21,0	3,96
03	coltello tavola table knife	23,5	5,20
04	cucchiaio frutta dessert spoon	18,0	3,86
05	forchetta frutta dessert fork	18,1	3,86
06	coltello frutta dessert knife	21,2	4,90
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,9	2,96
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0	2,86
17	forchetta dolce pastry fork	16,5	2,96
25	spalma burro butter spreader	19,6	3,96
38	cucchiaio gourmet gourmet spoon	19,2	3,70
39	cucchiaio brodo soup spoon	18,1	3,66
FB	cucchiaio alta cucina alta cucina spoon	18,0	3,66
28	forchetta pesce fish fork	19,0	3,90
29	coltello pesce fish knife	21,7	3,90







# TECNA

## PINTI1929

Cod. 047000

inox 18/10

mm 3,0

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.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	23,0	3,74
02	forchetta tavola table fork	23,0	3,74
03	coltello tavola table knife	24,0	6,26
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0	3,74
05	forchetta frutta dessert fork	19,9	3,74
06	coltello frutta dessert knife	21,0	6,06
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	17,0	2,18
08	cucchiaino moka moka spoon	10,9	2,18
10	mestolo ladle	29,0	15,40
11	cucchiaino serving spoon	26,0	6,98
12	forchettone serving fork	26,0	6,98
13	mestolo salsa sauce ladle	15,0	8,84
17	forchetta dolce pastry fork	17,0	2,82
20	pala torta cake server	23,0	10,62
CR	cucchiaino crema cream spoon	15,0	2,18
28	forchetta pesce fish fork	19,9	4,06
29	coltello pesce fish knife	21,8	4,06





# SWING

## PINTI1929

Cod. 088000

inox 18/10

mm 3,0



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.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8	3,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9	3,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	6,26
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,7	3,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,7	3,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,5	6,06
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	2,08
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	1,98
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	15,40
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	25,5	6,98
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,5	6,98
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,4	8,84
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,4	2,82
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0	10,62
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	4,06
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,8	4,06





# OLIVIA

## PINTI1929

Cod. 049000

inox 18/10

mm 3,0



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.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	23,0	3,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	23,0	3,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,5	6,26
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	19,8	3,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	19,7	3,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,4	6,06
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	16,5	2,18
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,18
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0	17,38
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	26,0	7,80
12	forchettone <i>server fork</i>	26,0	7,80
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	14,9	9,46
14	cucchiaio insalata <i>salad spoon</i>	26,0	8,94
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	26,0	8,94
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0	2,82
20	pala torta <i>cake server</i>	23,1	10,62
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,7	4,06
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,8	4,06





# BAGUETTE

PINTI1929

Cod. 083000

inox 18/10

mm 3,0



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.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	20,6	3,74
02	forchetta tavola table fork	20,6	3,74
03	coltello tavola table knife	24,1	6,26
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	25,3	11,02
67	coltello bistecca steak knife	23,0	6,26
04	cucchiaino frutta dessert spoon	17,8	3,74
05	forchetta frutta dessert fork	18,5	3,74
06	coltello frutta dessert knife	22,0	6,06
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	22,5	10,92
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,6	2,08
08	cucchiaino moka moka spoon	11,8	1,98
10	mestolo ladle	28,0	15,40
11	cucchiaino serving spoon	23,5	6,98
12	forchettone serving fork	23,6	6,98
13	mestolo salsa sauce ladle	17,5	8,84
17	forchetta dolce pastry fork	15,1	2,82
19	coltellino dolce pastry knife	17,7	4,86
20	pala torta cake server	24,0	10,62
22	paletta gelato ice-cream spoon	13,7	2,08
38	cucchiaino gourmet gourmet spoon	20,4	3,64
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,9	3,64
28	forchetta pesce fish fork	18,0	4,06
29	coltello pesce fish knife	19,4	4,06
30	forch. pesce servire fish serving fork	23,0	6,98
31	colt. pesce servire fish serving knife	25,0	6,98







# BYRON

## PINTI1929

**Cod. 080000**

inox 18/10  
mm 3,0

Classica posata di gusto "Inglese" perfetta in tutti i particolari, conosciuta 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.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6	3,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0	6,26
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,2	11,02
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,8	6,26
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,9	3,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	3,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,6	6,06
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,6	10,92
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	2,08
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	1,98
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	15,40
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,5	6,98
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,8	6,98
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9	8,84
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,8	8,42
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	2,82
19	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,6	4,86
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	10,62
CR	cucchiaino crema <i>cream spoon</i>	15,2	3,54
09	forchetta carne <i>meat fork</i>	19,7	3,74
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6	2,08
23	cucchiaino formaggio <i>grated-cheese spoon</i>	13,5	2,18
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	15,0	2,64
26	forchetta lumache <i>snail fork</i>	15,3	2,40
27	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	15,5	3,02
35	sessola zucchero <i>sugar spoon</i>	12,1	2,60
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	3,02
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	3,64
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,8	3,64
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	4,06
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	4,06
30	forch. pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,5	6,98
31	colt. pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,0	6,98





# PALLADIUM

PINTI1929

Cod. 059000

inox 18/10

mm 3,0

MYST.

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.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	20,8	3,74
02	forchetta tavola table fork	20,6	3,74
03	coltello tavola table knife	23,6	6,26
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	24,9	11,02
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,1	3,74
05	forchetta frutta dessert fork	18,2	3,74
06	coltello frutta dessert knife	21,2	6,06
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	22,2	10,92
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,6	2,08
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0	1,98
10	mestolo ladle	27,2	15,40
11	cucchiaino serving spoon	24,1	6,98
12	forchettone serving fork	24,0	6,98
13	mestolo salsa sauce ladle	17,0	8,84
17	forchetta dolce pastry fork	15,5	2,82
20	pala torta cake server	24,0	10,62
22	paletta gelato ice-cream spoon	14,2	2,08
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,2	3,64
28	forchetta pesce fish fork	18,8	4,06
29	coltello pesce fish knife	20,1	4,06





# PITAGORA

-  
PINTI1929

Cod. 081000

inox 18/10

mm 3,0

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.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	20,4	3,74
02	forchetta tavola table fork	20,6	3,74
03	coltello tavola table knife	23,2	6,26
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	24,5	11,02
04	cucchiaino frutta dessert spoon	17,7	3,74
05	forchetta frutta dessert fork	18,4	3,74
06	coltello frutta dessert knife	21,0	6,06
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	21,3	10,92
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,5	2,08
08	cucchiaino moka moka spoon	11,9	1,98
10	mestolo ladle	27,7	15,40
11	cucchiaino serving spoon	23,5	6,98
12	forchettone serving fork	23,7	6,98
13	mestolo salsa sauce ladle	17,4	8,84
15	forchetta insalata salad fork	22,8	8,42
59	cucchiaino risotto rice spoon	23,8	9,46
17	forchetta dolce pastry fork	15,0	2,82
19	coltellino dolce pastry knife	17,7	4,86
20	pala torta cake server	24,0	10,62
CR	cucchiaino crema cream spoon	15,5	3,54
09	forchetta carne meat fork	19,5	3,74
22	paletta gelato ice-cream spoon	13,6	2,08
23	cucchiaino formaggio grated-cheese spoon	13,5	2,18
25	spalma burro butter spreader	15,0	2,64
CS	colt. burro m.v. l. forg. butter spr. H.H. forg. b.	18,7	9,56
26	forchetta lumache snail fork	15,4	2,40
27	forchetta ostriche oyster fork	15,5	3,02
FM	forchetta molluschi shellfish fork	12,5	2,30
35	sessola zucchero sugar spoon	12,0	2,60
36	cucchiaino bibita long drink spoon	22,0	3,02
38	cucchiaino gourmet gourmet spoon	20,4	3,64
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,7	3,64
28	forchetta pesce fish fork	17,8	4,06
29	coltello pesce fish knife	19,5	4,06
30	forch. pesce servire fish serving fork	22,6	6,98
31	colt. pesce servire fish serving knife	25,1	6,98





# LEONARDO

PINTI1929

Cod. 050000

inox 18/10

mm 3,0



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.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	20,8	3,74
02	forchetta tavola table fork	20,7	3,74
03	coltello tavola table knife	24,0	6,26
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	23,8	11,02
67	coltello bistecca steak knife	23,0	6,26
04	cucchiaino frutta dessert spoon	17,5	3,74
05	forchetta frutta dessert fork	17,7	3,74
06	coltello frutta dessert knife	21,5	6,06
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	20,6	10,92
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,5	2,08
08	cucchiaino moka moka spoon	11,8	1,98
10	mestolo ladle	28,0	15,40
11	cucchiaino serving spoon	23,5	6,98
12	forchettone serving fork	23,8	6,98
13	mestolo salsa sauce ladle	18,0	8,84
15	forchetta insalata salad fork	23,0	8,84
17	forchetta dolce pastry fork	16,7	2,82
20	pala torta cake server	23,2	10,62
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,3	3,64
28	forchetta pesce fish fork	19,5	4,06
29	coltello pesce fish knife	21,3	4,06







# EUCLIDE

PINTI1929

Cod. 048000

inox 18/10

mm 3,0

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.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	22,0	3,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	22,0	3,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0	6,26
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	19,3	3,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0	6,06
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,8	2,18
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,18
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0	15,40
11	cucchiaione <i>serving spoon</i>	25,0	6,98
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,0	6,98



# RITZ

-

## PINTINOX

**Cod. 228000**  
inox 18/10  
mm 4,0



Cod.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	20,8	<b>3,86</b>
02	forchetta tavola table fork	20,8	<b>3,86</b>
03	coltello tavola table knife	23,5	<b>6,26</b>
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	24,0	<b>11,02</b>
67	coltello bistecca steak knife	22,8	<b>6,26</b>
04	cucchiaino frutta dessert spoon	17,8	<b>3,86</b>
05	forchetta frutta dessert fork	18,1	<b>3,86</b>
06	coltello frutta dessert knife	21,5	<b>6,06</b>
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	21,5	<b>10,92</b>
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,3	<b>2,40</b>
08	cucchiaino moka moka spoon	11,1	<b>2,18</b>
10	mestolo ladle	27,5	<b>15,40</b>
11	cucchiaino serving spoon	24,0	<b>7,50</b>
12	forchettone serving fork	24,0	<b>7,50</b>
13	mestolo salsa sauce ladle	17,0	<b>8,94</b>
17	forchetta dolce pastry fork	14,8	<b>2,60</b>
20	pala torta cake server	23,6	<b>11,44</b>
22	paletta gelato ice-cream spoon	13,8	<b>2,40</b>
36	cucchiaino bibita long drink spoon	19,5	<b>2,82</b>
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,8	<b>3,74</b>
28	forchetta pesce fish fork	19,0	<b>3,74</b>
29	coltello pesce fish knife	19,7	<b>3,74</b>





# MILLENIUM

PINTINOX

Cod. 227000

inox 18/10

mm 4,0

MYST.

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,8	3,86
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8	3,86
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	6,26
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	23,8	11,02
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,6	6,26
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,7	3,86
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,7	3,86
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5	6,06
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5	10,92
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7	2,40
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,7	2,18
10	mestolo <i>ladle</i>	27,4	15,40
11	cucchiandone <i>serving spoon</i>	23,5	7,50
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,8	7,50
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6	8,94
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5	2,60
20	pala torta <i>cake server</i>	23,5	11,44
39	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	18,1	3,74
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,7	3,74
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,8	3,74





STILE  
-  
PINTINOX  
Cod. 240000  
inox 18/10  
mm 4,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	3,20
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	3,20
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	5,10
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	3,18
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	3,18
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,2	4,90
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7	2,10
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,08
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0	16,70
11	cucchiainone <i>serving spoon</i>	26,0	7,50
12	forchettone <i>serving fork</i>	26,0	7,50
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2	2,50
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1	3,60
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,5	3,60





# SETTECENTO

PINTINOX

Cod. 205000

inox 18/10

mm 3,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,1	3,22
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,1	3,22
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,7	5,62
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,0	11,02
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,1	3,12
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1	3,12
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,2	5,52
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,5	10,92
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	1,78
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	1,78
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	14,56
11	cucchiandone <i>serving spoon</i>	23,1	6,14
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,6	6,14
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5	7,80
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,8	1,98
20	pala torta <i>cake server</i>	22,7	10,10
39	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	16,9	3,02
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,4	3,54
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,9	3,54





# ROMANINO

PINTINOX

Cod. 065000

inox 18/10

mm 3,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8	3,16
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8	3,16
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	5,30
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,7	3,16
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,7	3,16
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5	5,30
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,4	1,68
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	1,68
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0	14,08
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0	5,68
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,5	5,68
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,8	6,42
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,3	2,10
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	7,04
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,7	3,16
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,8	3,24





# BERNINI

PINTINOX

Cod. 206000

inox 18/10

mm 3,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,0	3,02
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,0	3,02
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	5,30
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,0	11,02
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,1	3,02
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1	3,02
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	5,30
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	24,0	10,92
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,3	1,78
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5	1,78
10	mestolo <i>ladle</i>	26,5	14,56
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,1	6,14
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,5	6,14
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5	7,80
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,8	7,60
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	1,98
20	pala torta <i>cake server</i>	22,7	10,10
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,4	3,44
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,9	3,44





# TRUMPET

PINTINOX

Cod. 207000

inox 18/0

*forged*



Design Daniele Ardissonne



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,4	3,08
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,4	3,08
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	4,22
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	2,98
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	2,98
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	4,22
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,7	2,24
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,12





# LIBERTY

PINTINOX

Cod. 166000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,2	3,02
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	3,02
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	5,30
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,1	3,02
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	3,02
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	5,30
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1	1,88
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1	1,88
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0	16,74
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0	6,56
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0	6,56
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5	8,94
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0	2,70
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	10,10
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,5	3,02
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,5	3,02



# SAVOY

-

## PINTINOX

**Cod. 170000**

inox 18/10

*mm 3,0*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,8	<b>2,92</b>
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9	<b>2,92</b>
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	<b>5,30</b>
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,5	<b>11,02</b>
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	<b>2,92</b>
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,1	<b>2,92</b>
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	<b>5,30</b>
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,3	<b>10,92</b>
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,9	<b>1,78</b>
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	<b>1,78</b>
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	<b>16,74</b>
11	cucchiandone <i>serving spoon</i>	25,5	<b>6,56</b>
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,5	<b>6,56</b>
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,4	<b>8,94</b>
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1	<b>1,98</b>
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0	<b>10,10</b>
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	<b>2,92</b>
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,0	<b>2,92</b>

# PALACE

PINTINOX

Cod. 169000

inox 18/10

mm 3,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,0	2,92
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	2,92
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,4	5,30
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	23,8	11,02
D3	coltello verticale <i>standing knife</i>	23,0	5,72
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,0	5,30
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,2	2,92
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,2	2,92
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0	5,30
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5	10,92
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7	1,78
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,8	1,78
10	mestolo <i>ladle</i>	28,8	16,74
11	cucchiaina <i>serving spoon</i>	24,1	6,56
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,1	6,56
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	14,0	8,94
14	cucchiaio insalata <i>salad spoon</i>	24,0	6,76
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	25,0	6,76
59	cucchiaina risotto <i>rice spoon</i>	26,0	9,68
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,6	1,98
20	pala torta <i>cake server</i>	22,9	10,10
09	forchetta carne <i>meat fork</i>	15,0	1,98
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	14,5	1,78
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	18,0	5,26
27	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	14,5	1,98
36	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	2,40
38	cucchiaio gourmet <i>gourmet spoon</i>	21,5	2,92
39	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	18,5	2,92
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,2	2,92
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,3	2,92





# CASALI

## PINTINOX

**Cod. 210000**

inox 18/10

*mm 3,0*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,5	<b>2,92</b>
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,5	<b>2,92</b>
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,6	<b>4,98</b>
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	16,6	<b>2,92</b>
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,6	<b>2,92</b>
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,8	<b>4,98</b>
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,8	<b>1,66</b>
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	<b>1,66</b>
10	mestolo <i>ladle</i>	27,0	<b>14,56</b>
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,8	<b>6,56</b>
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,8	<b>6,56</b>
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,7	<b>7,70</b>
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,5	<b>8,02</b>
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,6	<b>1,98</b>
20	pala torta <i>cake server</i>	23,2	<b>10,10</b>
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,2	<b>2,0</b>
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,2	<b>3,34</b>
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,7	<b>3,34</b>





# TREND

-

## PINTINOX

**Cod. 167000**

inox 18/10

*mm 3,0*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,2	2,70
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,2	2,70
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	5,30
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	2,70
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	2,70
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	5,30
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	1,66
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	1,66
10	mestolo <i>ladle</i>	28,6	14,56
11	cucchiandone <i>serving spoon</i>	24,0	6,56
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0	6,56
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,4	7,60
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1	1,98
20	pala torta <i>cake server</i>	24,3	10,10
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	2,70
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,9	2,70





# EXPO

-

## PINTINOX

**Cod. 204000**

inox 18/10

*mm 2,5*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,6	<b>2,70</b>
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9	<b>2,70</b>
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,3	<b>5,62</b>
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,5	<b>2,60</b>
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,9	<b>2,60</b>
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,4	<b>5,52</b>
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	<b>1,56</b>
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	<b>1,56</b>
10	mestolo <i>ladle</i>	28,2	<b>13,94</b>
11	cucchiandone <i>serving spoon</i>	23,9	<b>5,82</b>
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0	<b>5,82</b>
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6	<b>7,28</b>
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2	<b>1,88</b>
20	pala torta <i>cake server</i>	23,8	<b>7,28</b>
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,9	<b>3,22</b>
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,7	<b>3,22</b>

# SYNTHESIS

PINTINOX

Cod. 203000

inox 18/10

mm 3,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,0	2,60
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,2	2,60
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	4,86
D3	coltello verticale <i>standing knife</i>	22,6	4,86
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,5	4,22
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,3	2,60
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,2	2,60
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,1	4,86
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,8	1,56
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,9	1,56
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9	15,40
11	cucchiainone <i>serving spoon</i>	24,9	6,14
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,1	6,14
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,4	7,60
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1	1,78
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8	7,28
36	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,1	2,40
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,5	2,60
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,7	2,60





TIE  
-  
PINTINOX  
Cod. 208000  
inox 18/0  
*forged*



Design Daniele Ardissonne



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,0	2,66
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,0	2,66
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,0	3,68
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	2,66
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	2,66
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	3,68
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,0	2,24
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,12



# CARLTON

PINTINOX

Cod. 178000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	2,60
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9	2,60
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	5,72
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,0	5,72
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	2,60
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0	5,72
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	1,66
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	1,56
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0	13,94
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	25,0	5,82
12	forchettono <i>serving fork</i>	25,0	5,82
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	20,0	3,22
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,0	3,22



# SOLARIS

PINTINOX

Cod. 217000

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,7	2,60
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,0	2,60
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,5	4,86
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,1	2,60
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,6	2,60
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,4	4,86
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,8	1,66
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,1	1,56
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2	13,94
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	22,3	5,82
12	forchettone <i>server fork</i>	22,4	5,82
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,8	7,60
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,3	7,08
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,7	1,88
20	pala torta <i>cake server</i>	23,6	7,28
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1	3,22
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,22

# SIRIO

## PINTINOX

Cod. 226000

inox 18/10

mm 2,5

BEST  
SELLER

G

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	2,60
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6	2,60
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,1	5,72
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,0	11,02
CA	colt. tav. senza bilancino <i>special table knife</i>	23,5	5,18
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0	2,38
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,5	2,60
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	2,60
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,0	5,72
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4	2,38
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,0	10,92
CB	colt. frut. senza bilancino <i>special dessert knife</i>	21,4	5,08
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	1,66
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	1,56
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2	13,94
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,2	5,82
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,6	5,82
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5	7,60
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,3	7,28
16	forch. dolce 4 spine <i>pastry fork</i>	14,7	1,98
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2	1,88
19	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,8	4,44
20	pala torta <i>cake server</i>	23,7	7,28
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,7	1,66
FM	forchetta molluschi <i>shellfish fork</i>	12,5	1,88
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,9	2,50
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	3,22
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,22
30	forch. pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,7	5,82
31	colt. pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,1	5,82







ROMA  
-  
PINTINOX  
Cod. 220000  
inox 18/10  
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	2,60
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6	2,60
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,1	5,72
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,3	11,02
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,5	2,60
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	2,60
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,0	5,72
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,5	10,92
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	1,66
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	1,56
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	13,94
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,5	5,82
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,6	5,82
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5	7,60
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1	1,88
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	7,28
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	3,22
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,22





# FILET

-

## PINTINOX

**Cod. 054000**  
inox 18/10  
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,9	2,60
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	2,60
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,4	5,72
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	23,4	11,02
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,5	2,60
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	2,60
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5	5,72
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5	10,92
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	1,66
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,0	1,56
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5	13,94
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	24,0	5,82
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,1	5,82
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,0	7,60
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2	1,88
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	7,28
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6	1,66
38	cucchiaio gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	2,50
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	3,22
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	3,22



# SABRINA

PINTINOX

Cod. 209000

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	2,60
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9	2,60
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,6	5,30
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,5	5,30
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,3	2,60
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	2,60
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,9	5,30
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1	1,56
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	1,56
10	mestolo <i>ladle</i>	29,3	13,94
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	25,3	5,82
12	forchettone <i>server fork</i>	23,5	5,82
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,1	7,28
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,3	1,88
20	pala torta <i>cake server</i>	23,9	7,28
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,6	3,22
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	3,22

# SUPERAMERICA

-  
**PINTINOX**

**Cod. 238000**

inox 18/10

*mm 2,5*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,8	2,50
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8	2,50
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	4,64



# MAITRE

-  
**PINTINOX**

**Cod. 201000**

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8	2,50
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8	2,50
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	5,30
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,5	11,02
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,9	2,50
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,9	2,50
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	5,30
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,3	10,92
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,9	1,46
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	1,46
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	13,94
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	25,3	5,82
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,3	5,82
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5	7,60
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0	1,66
20	pala torta <i>cake server</i>	22,7	7,28
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,9	2,50
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,1	2,50







# PAGAIA

-

## PINTINOX

**Cod. 247000**

inox 18/10

*mm 2,5*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,5	2,40
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,5	2,40
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	4,22
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	2,30
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,3	4,22
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	1,46
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,2	1,46
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0	13,42
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	25,0	5,62
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,0	5,62
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,2	1,66



# BRISTOL

PINTINOX

Cod. 214000

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	19,6	2,30
02	forchetta tavola table fork	19,4	2,30
03	coltello tavola table knife	22,2	4,76
04	cucchiaio frutta dessert spoon	17,8	2,18
05	forchetta frutta dessert fork	17,4	2,18
06	coltello frutta dessert knife	19,6	4,76
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	13,4	1,36
08	cucchiaino moka moka spoon	11,5	1,36
10	mestolo ladle	26,2	13,42
11	cucchiandone serving spoon	22,7	5,62
12	forchettone serving fork	23,2	5,62
13	mestolo salsa sauce ladle	17,1	7,60
17	forchetta dolce pastry fork	14,4	1,66
20	pala torta cake server	23,2	8,94
28	forchetta pesce fish fork	18,3	3,02
29	coltello pesce fish knife	19,7	3,02

# AMERICA

PINTINOX

Cod. 224000

inox 18/10

mm 2,5

BEST  
SELLER

G

Cod.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	19,5	2,30
02	forchetta tavola table fork	19,5	2,30
03	coltello tavola table knife	21,0	4,44
L3	coltello tav. stampato stamp. table knife	21,5	2,38
04	cucchiaio frutta dessert spoon	17,8	2,18
05	forchetta frutta dessert fork	17,1	2,18
06	coltello frutta dessert knife	18,7	4,44
L6	colt. frutta stampato stamp. dessert knife	18,9	2,38
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	13,3	1,26
08	cucchiaino moka moka spoon	11,6	1,14
10	mestolo ladle	28,0	13,42
11	cucchiaione serving spoon	22,0	5,62
12	forchettone serving fork	22,3	5,62
13	mestolo salsa sauce ladle	16,8	7,60
15	forchetta insalata salad fork	21,4	6,98
17	forchetta dolce pastry fork	15,9	1,56
18	cucchiaino dolce tea-cake spoon	15,2	1,66
L9	coltellino stamp. stamp. cake knife	17,2	2,28
20	pala torta cake server	24,0	6,76
22	paletta gelato ice-cream spoon	13,1	1,36
36	cucchiaio bibita long drink spoon	22,0	2,08
28	forchetta pesce fish fork	18,9	2,70
29	coltello pesce fish knife	22,2	2,70
30	forch. pesce servire fish serving fork	22,3	5,62
31	colt. pesce servire fish serving knife	24,5	5,62





# HOTEL

-

## PINTINOX

**Cod. 202000**

inox 18/10

*mm 2,5*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,3	2,30
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,4	2,30
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,1	4,44
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	2,18
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,6	2,18
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,0	4,44
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,2	1,26
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	1,26
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2	13,42
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	22,2	5,62
12	forchettone <i>server fork</i>	22,1	5,62
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,0	7,60
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5	1,66
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0	6,76
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,2	2,18
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,7	2,70
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	18,6	2,70





# BRASILIA

PINTINOX

Cod. 223000

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,5	2,30
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,5	2,30
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0	4,44
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	2,18
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1	2,18
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,7	4,44
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,3	1,26
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	1,14
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	13,42
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	22,0	5,62
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,3	5,62
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,8	7,60
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,4	6,98
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9	1,56
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	6,76
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,1	1,36
36	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	2,08
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,9	2,70
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,2	2,70







**BETA**  
-  
**PINTINOX**  
**Cod. 171000**  
inox 18/10  
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,6	<b>2,08</b>
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	<b>2,08</b>
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0	<b>4,44</b>
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	<b>1,98</b>
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,9	<b>1,98</b>
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,2	<b>4,44</b>
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,7	<b>1,46</b>
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,3	<b>1,36</b>
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5	<b>13,42</b>
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	22,0	<b>5,62</b>
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,4	<b>5,62</b>
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,0	<b>7,60</b>
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,8	<b>6,98</b>
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9	<b>1,46</b>
20	pala torta <i>cake server</i>	21,7	<b>8,94</b>
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6	<b>1,26</b>
36	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	<b>1,98</b>
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,8	<b>2,82</b>
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,3	<b>2,82</b>





# GAMMA

-  
**PINTINOX**

**Cod. 215000**

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,6	<b>2,08</b>
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	<b>2,08</b>
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0	<b>4,44</b>
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,6	<b>2,38</b>
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	<b>1,98</b>
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,9	<b>1,98</b>
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,1	<b>4,44</b>
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5	<b>2,38</b>
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,7	<b>1,46</b>
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,3	<b>1,36</b>
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5	<b>13,42</b>
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	22,0	<b>5,62</b>
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,4	<b>5,62</b>
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,0	<b>7,60</b>
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,8	<b>6,98</b>
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9	<b>1,46</b>
20	pala torta <i>cake server</i>	21,7	<b>8,94</b>
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6	<b>1,26</b>
36	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	<b>1,98</b>
39	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	18,2	<b>1,98</b>
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,8	<b>2,82</b>
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,3	<b>2,82</b>





# ISCHIA

-

## PINTINOX

**Cod. 225000**

inox 18/10

*mm 2,5*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,7	<b>2,18</b>
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,3	<b>2,18</b>
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,2	<b>4,76</b>
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,6	<b>2,08</b>
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,4	<b>2,08</b>
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,9	<b>4,76</b>
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,8	<b>1,26</b>
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	<b>1,26</b>
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9	<b>13,42</b>
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	21,9	<b>5,82</b>
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,5	<b>5,82</b>
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6	<b>7,60</b>
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,5	<b>1,26</b>
20	pala torta <i>cake server</i>	21,6	<b>8,84</b>
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1	<b>2,82</b>
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6	<b>2,82</b>





TEMA  
-  
PINTINOX  
Cod. 212000  
inox 18/10  
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6	1,98
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,8	1,98
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,2	4,76
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,4	2,38
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,0	1,98
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1	1,98
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,1	4,76
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5	2,38
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,8	1,04
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,2	1,04
10	mestolo <i>ladle</i>	27,7	13,42
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,3	5,20
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,7	5,20
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6	7,60
16	forch. dolce 4 spine <i>pastry fork</i>	14,9	1,26
20	pala torta <i>cake server</i>	23,6	7,80
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,4	1,98
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,5	1,98





# WAVE

-

## PINTINOX

**Cod. 261000**

inox 18/0

*mm 3,0*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	<b>1,98</b>
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	<b>1,98</b>
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,6	<b>2,92</b>
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	<b>1,88</b>
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,3	<b>2,82</b>
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7	<b>1,26</b>
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	<b>1,04</b>
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0	<b>1,26</b>

AIDA  
-  
PINTINOX  
Cod. 138000  
inox 18/10  
mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6	1,78
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	1,78
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0	4,22
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,5	2,38
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,0	1,66
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,9	1,66
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,9	4,22
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5	2,38
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,4	1,04
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,3	1,04
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2	12,58
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,7	5,20
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,6	5,20
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,7	7,60
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	13,5	1,26
20	pala torta <i>cake server</i>	24,1	7,28
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,2	2,60
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	2,60





# AUSTRALIA2

PINTINOX

Cod. 140000

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,0	1,78
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	18,9	1,78
03	coltello tavola <i>table knife</i>	20,4	4,22
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	19,5	2,38
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,9	1,66
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,4	4,22
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5	2,38
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,3	1,04
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,8	1,04
10	mestolo <i>ladle</i>	28,3	12,58
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	21,6	4,90
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,6	4,90
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,7	1,26
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0	7,70



# DOLPHIN

PINTINOX

Cod. 136000

inox 18/10

mm 2,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,1	1,78
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9	1,78
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	4,22
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1	1,26
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	1,14
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,2	1,46

# VALENCIA

PINTINOX

Cod. 035000

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,6	1,66
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	1,66
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0	2,38
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	1,66
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7	1,66
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4	2,38
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1	0,94
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5	0,94
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9	11,76
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	22,0	4,90
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,9	4,90
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9	6,34
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1	1,04
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8	5,82
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,8	2,08
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	2,08





UNO  
-  
PINTINOX  
Cod. 141000  
inox 18/10  
mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	18,8	1,66
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	18,6	1,66
03	coltello tavola <i>table knife</i>	20,5	4,22
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,1	2,38
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,5	1,66
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,4	4,22
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,4	1,04
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,8	1,04
10	mestolo <i>ladle</i>	27,3	12,58
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	21,5	4,90
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,4	4,90
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	13,7	1,14
20	pala torta <i>cake server</i>	23,5	7,70







# SUPERGA

PINTINOX

Cod. 031000

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6	1,66
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	1,66
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,2	3,78
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0	2,38
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	1,66
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7	1,66
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,5	3,68
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4	2,38
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1	0,94
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5	0,94
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9	11,76
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0	4,90
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,9	4,90
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9	6,34
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1	1,04
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8	5,82
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,8	2,08
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	2,08





# STRESA

PINTINOX

Cod. 032000

inox 18/10

mm 2,0

BEST  
SELLER

SW

MYST.

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6	1,66
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	1,66
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,2	3,78
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0	2,38
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,9	3,78
51	coltello pizza <i>pizza knife</i>	21,3	2,60
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	1,66
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7	1,66
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,5	3,68
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4	2,38
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1	0,94
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5	0,94
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9	11,76
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0	4,90
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,9	4,90
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9	6,34
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1	1,04
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8	5,82
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	21,0	1,56
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,9	1,56
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	2,08
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	2,08





# CAMBRIDGE

PINTINOX

Cod. 071M00

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6	1,66
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	1,66
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0	2,38
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	1,66
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7	1,66
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4	2,38
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1	0,94
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5	0,94
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9	11,76
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0	4,90
12	forchettono <i>serving fork</i>	21,9	4,90
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9	6,34
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1	1,04
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8	5,32
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	2,08
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	2,08





PUNTO

-

PINTINOX

Cod. 122000

inox 18/0

mm 2,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,7	1,36
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,9	1,36
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,6	2,38
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,1	1,36
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,8	1,36
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5	2,38
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,4	0,84
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4	0,84
16	forch. dolce 4 spine <i>pastry fork</i>	14,7	0,94
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	13,6	0,84
52	cucchiaino bebè <i>baby spoon</i>	14,7	1,04



# ECOBAGUETTE

PINTINOX

Cod. 028000

inox 18/0

mm 2,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6	<b>1,26</b>
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	<b>1,26</b>
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0	<b>2,38</b>
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	<b>1,26</b>
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7	<b>1,26</b>
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4	<b>2,38</b>
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1	<b>0,94</b>
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5	<b>0,84</b>
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1	<b>0,94</b>
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	<b>1,66</b>
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	<b>1,66</b>

# SNAKE

-

## PINTINOX

**Cod. 114000**

inox 18/10

*mm 1,5*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,8	<b>1,26</b>
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1	<b>1,26</b>
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	<b>2,82</b>
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,5	<b>1,30</b>
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,9	<b>0,84</b>
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1	<b>0,74</b>





**11**  
cm 26,0  
cucchiione servire  
*serving spoon*



**12**  
cm 26,0  
forchettone servire  
*serving fork*



**03**  
cm 24,5  
coltello tavola  
*table knife*



**01**  
cm 23,2  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



**02**  
cm 23,2  
forchetta tavola  
*table fork*



**29**  
cm 22,2  
coltello pesce  
*fish knife*



**04**  
cm 20,0  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



**05**  
cm 20,1  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**06**  
cm 21,4  
coltello frutta  
*dessert knife*



**07**  
cm 17,2  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**28**  
cm 20,0  
forchetta pesce  
*fish fork*



**08**  
cm 11,1  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**17**  
cm 17,2  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**10**  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*



**20**  
cm 23,0  
pala torta  
*cake server*



**13**  
cm 15,0  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**11**  
cm 26,0  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



**12**  
cm 26,0  
forchettone servire  
*serving fork*



**03**  
cm 24,0  
coltello tavola  
*table knife*



**01**  
cm 23,0  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



**02**  
cm 23,0  
forchetta tavola  
*table fork*



**29**  
cm 21,8  
coltello pesce  
*fish knife*



**04**  
cm 20,0  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



**05**  
cm 19,9  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**06**  
cm 21,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



**07**  
cm 17,0  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**28**  
cm 19,9  
forchetta pesce  
*fish fork*



**CR**  
cm 15,0  
cucchiaino crema  
*cream spoon*



**17**  
cm 17,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**08**  
cm 10,9  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**10**  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*



**20**  
cm 23,0  
pala torta  
*cake server*



**13**  
cm 15,0  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**11**  
cm 26,0  
cucchiione servire  
*serving spoon*



**12**  
cm 26,0  
forchettone servire  
*serving fork*



**03**  
cm 24,5  
coltello tavola  
*table knife*



**14**  
cm 26,0  
cucchiaino insalata  
*salad spoon*



**15**  
cm 26,0  
forchetta insalata  
*salad fork*



**29**  
cm 21,8  
coltello pesce  
*fish knife*



**01**  
cm 23,0  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



**02**  
cm 23,0  
forchetta tavola  
*table fork*



**06**  
cm 21,4  
coltello frutta  
*dessert knife*



**04**  
cm 19,8  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



**05**  
cm 19,7  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**07**  
cm 16,5  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**28**  
cm 19,7  
forchetta pesce  
*fish fork*



**08**  
cm 11  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**17**  
cm 17,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**10**  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*



**20**  
cm 23,1  
pala torta  
*cake server*



**13**  
cm 14,9  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**11**  
cm 23,5  
cucchiaine servire  
*serving spoon*



**36**  
cm 22,0  
cucchiaino bibita  
*long drink spoon*



**01**  
cm 20,6  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



**38**  
cm 20,4  
cucchiaino gourmet  
*gourmet spoon*



**04**  
cm 17,9  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



**39**  
cm 17,8  
cucchiaino brodo  
*soup spoon*



**CR**  
cm 15,2  
cucchiaino crema  
*cream spoon*



**07**  
cm 14,6  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**22**  
cm 13,6  
paletta gelato  
*ice cream spoon*



**35**  
cm 12,1  
sessola zucchero  
*sugar spoon*



**08**  
cm 11,8  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**12**  
cm 23,8  
forchettone servire  
*serving fork*



**15**  
cm 22,8  
forchetta insalata  
*salad fork*



**30**  
cm 22,5  
forchetta pesce servire  
*fish serving fork*



**02**  
cm 20,6  
forchetta tavola  
*table fork*



**09**  
cm 19,7  
forchetta carne  
*meat fork*



**05**  
cm 18,5  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**28**  
cm 18,0  
forchetta pesce  
*fish fork*



**27**  
cm 15,5  
forchetta ostriche  
*oyster fork*



**26**  
cm 15,3  
forchetta lumache  
*snail fork*



**17**  
cm 15,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**31**  
cm 25,0  
coltello pesce servire  
*fish serving knife*



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



**03**  
cm 24,0  
coltello tavola  
*table knife*



**67**  
cm 22,8  
coltello bistecca  
*steak knife*



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



**06**  
cm 21,6  
coltello frutta  
*dessert knife*



**29**  
cm 19,6  
coltello pesce  
*fish knife*



**19**  
cm 17,6  
coltello dolce  
*pastry knife*



**25**  
cm 15,0  
spalma burro  
*butter spreader*



**10**  
cm 28,0  
mestolo  
*soup ladle*



**20**  
cm 24,0  
pala torta  
*cake server*



**13**  
cm 17,9  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**23**  
cm 13,5  
cucchiaino formaggio  
*grated-cheese spoon*



**59**  
cm 23,8  
cucchiaine risotto  
*rice spoon*



**11**  
cm 23,5  
cucchiaine servire  
*serving spoon*



**36**  
cm 22,0  
cucchiaino bibita  
*long drink spoon*



**01**  
cm 20,4  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



**38**  
cm 20,4  
cucchiaino gourmet  
*gourmet spoon*



**04**  
cm 17,7  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



**39**  
cm 17,7  
cucchiaino brodo  
*soup spoon*



**CR**  
cm 15,5  
cucchiaino crema  
*cream spoon*



**07**  
cm 14,5  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**22**  
cm 13,6  
paletta gelato  
*ice cream spoon*



**35**  
cm 12,0  
sessola zucchero  
*sugar spoon*



**08**  
cm 11,9  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**12**  
cm 23,7  
forchettone servire  
*serving fork*



**15**  
cm 22,8  
forchetta insalata  
*salad fork*



**30**  
cm 22,6  
forchetta pesce servire  
*fish serving fork*



**02**  
cm 20,6  
forchetta tavola  
*table fork*



**09**  
cm 19,5  
forchetta carne  
*meat fork*



**05**  
cm 18,4  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**28**  
cm 17,8  
forchetta pesce  
*fish fork*



**27**  
cm 15,5  
forchetta ostriche  
*oyster fork*



**26**  
cm 15,4  
forchetta lumache  
*snail fork*



**17**  
cm 15,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**FM**  
cm 12,5  
forchetta molluschi  
*shellfish fork*



**31**  
cm 25,1  
coltello pesce servire  
*fish serving knife*



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



**03**  
cm 23,2  
coltello tavola  
*table knife*



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



**06**  
cm 21,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



**29**  
cm 19,5  
coltello pesce  
*fish knife*



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



**19**  
cm 17,7  
coltello dolce  
*pastry knife*



**25**  
cm 15,0  
spalma burro  
*butter spreader*



**10**  
cm 27,7  
mestolo  
*soup ladle*



**20**  
cm 24,0  
pala torta  
*cake server*



**13**  
cm 17,4  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**23**  
cm 13,5  
cucchiaino formaggio  
*grated-cheese spoon*





**11**  
cm 24,0  
cucchiaine servire  
*serving spoon*



**12**  
cm 24,0  
forchettone servire  
*serving fork*



**03**  
cm 23,0  
coltello tavola  
*table knife*



**01**  
cm 21,2  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



**02**  
cm 21,0  
forchetta tavola  
*table fork*



**29**  
cm 21,5  
coltello pesce  
*fish knife*



**04**  
cm 18,1  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



**28**  
cm 19,5  
forchetta pesce  
*fish fork*



**06**  
cm 20,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



**07**  
cm 15,1  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**05**  
cm 18,0  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**08**  
cm 11,1  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**17**  
cm 17,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**10**  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*



**20**  
cm 24,0  
pala torta  
*cake server*



**13**  
cm 16,5  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**59**  
cm 26,0  
cucchiaione risotto  
*rice spoon*



**15**  
cm 25,0  
forchetta insalata  
*salad fork*



**03**  
cm 23,4  
coltello tavola  
*table knife*



**10**  
cm 28,8  
mestolo  
*soup ladle*



**14**  
cm 25,0  
cucchiaio insalata  
*salad spoon*



**12**  
cm 24,1  
forchettone servire  
*serving fork*



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



**20**  
cm 22,9  
pala torta  
*cake server*



**11**  
cm 24,1  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



**02**  
cm 21,0  
forchetta tavola  
*table fork*



**67**  
cm 23,0  
coltello bistecca  
*steak knife*



**13**  
cm 14,0  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**36**  
cm 22,0  
cucchiaino bibita  
*long drink spoon*



**05**  
cm 18,2  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**06**  
cm 21,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



**38**  
cm 21,5  
cucchiaio gourmet  
*gourmet spoon*



**28**  
cm 18,2  
forchetta pesce  
*fish fork*



**29**  
cm 20,3  
coltello pesce  
*fish knife*



**01**  
cm 21,0  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



**09**  
cm 15,0  
forchetta carne  
*meat fork*



**25**  
cm 18,0  
spalma burro  
*butter spreader*



**39**  
cm 18,5  
cucchiaio brodo  
*soup spoon*



**17**  
cm 14,6  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**04**  
cm 18,2  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



**27**  
cm 14,5  
forchetta ostriche  
*oyster fork*



**07**  
cm 14,7  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**22**  
cm 14,5  
paletta gelato  
*ice cream spoon*



**08**  
cm 10,8  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**11**  
cm 24,9  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



**12**  
cm 25,1  
forchettone servire  
*serving fork*



**D3**  
cm 22,6  
coltello curvo  
*curved knife*



**36**  
cm 22,1  
cucchiaino bibita  
*long drink spoon*



**02**  
cm 21,2  
forchetta tavola  
*table fork*



**03**  
cm 22,5  
coltello tavola  
*table knife*



**01**  
cm 21,0  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



**28**  
cm 18,5  
forchetta pesce  
*fish fork*



**67**  
cm 22,5  
coltello bistecca  
*steak knife*



**04**  
cm 18,3  
cucchiaio frutta  
*dessert spoon*



**05**  
cm 18,2  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**29**  
cm 20,7  
coltello pesce  
*fish knife*



**07**  
cm 14,8  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**17**  
cm 16,1  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**06**  
cm 20,1  
coltello frutta  
*dessert knife*



**08**  
cm 10,9  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**10**  
cm 26,9  
mestolo  
*soup ladle*



**13**  
cm 16,4  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**20**  
cm 22,8  
pala torta  
*cake server*



# TENDENZE

Trends



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE



# TRECCIA

PINTI1929

Cod. 24807091

inox 18/0

*forged*

24 pz

**Euro 115,22**

R

## 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.*





# GOCCIA

## PINTI1929

**Cod. 24207091**

inox 18/0

*forged*

24 pz

**Euro 115,22**

R

**Design Daniele Ardisson**

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.*







# TULIPANI

PINTI1929

Cod. 044000

inox 18/0



## 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.*

Cod.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	23,0	2,94
02	forchetta tavola table fork	23,0	2,92
03	coltello tavola table knife	24,5	3,68
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0	2,60
05	forchetta frutta dessert fork	20,0	2,60
06	coltello frutta dessert knife	21,5	3,24
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	17,0	2,50
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0	2,18





# TULIPANI (24 pz)

PINTI1929

Cod. 04407091

inox 18/0

mm 4,0

Euro 72,08

R

## 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.*



# TULIPANI EXTRA (24 pz)

PINTI1929

Cod. 02707091

inox 18/0

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 original pattern Tulipani, Tulipani Extra is as an individual 24 pc set. As an alternative, it can also be used as dessert cutlery to complete the original Tulipani set on your table.*



# AGRICOLA

## PINTI1929

Cod. 043000

inox 18/0

R

### Design Daniele Ardisson

Graditissima 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.*

Cod.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	22,0	2,98
02	forchetta tavola table fork	22,0	2,98
03	coltello tavola table knife	24,0	3,60
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0	2,66
05	forchetta frutta dessert fork	20,0	2,66
06	coltello frutta dessert knife	22,0	3,18
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	16,0	2,54
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0	2,24





# AGRICOLA (24 pz)

PINTI1929

Cod. 04307091

inox 18/0

mm 3,5

Euro 72,08



## 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.*





# AGRICOLA EXTRA (24 pz)

PINTI1929

Cod. 02607091

inox 18/0

mm 3,5

Euro 62,54



## Design Daniele Ardisson

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

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



# ARCHI

## PINTI1929

**Cod. 04207091**

inox 18/0

mm 3,5

24 pz

**Euro 72,08**

R

### **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.*





# ALBERI D'INVERNO

PINTI1929

Cod. 04107091

inox 18/0

mm 3,5

24 pz

Euro 72,08

R

## 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?*







# FINITURE SPECIALI

Special Finished



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE



# FINITURE SPECIALI

-

## Special finished

ON  
DEMAND

### ARGENTATO / SILVER PLATED: ENI=10 μ (micron)

L'argentatura della nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e su una tecnologia avanzata. Il materiale base è l'acciaio inox 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. L'argentatura a spessore è adatta alla lavastoviglie e, anche in caso di uso quotidiano, non sono necessarie altre cure particolari. È disponibile per tutti i modelli. Ordine minimo 1200 pz.

*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 longlasting plating. Thick plate silverware can be washed in the dishwasher and no other special precautions are necessary even when used daily. It's available for all series. Minimum order 1200 pcs.*

### TREASURE:

Titanio, Bronzo, Oro: le posate Treasure prendono vita e 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 superficiali 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. Treasure cutlery lines are finished with PVD (Physical Vapor Deposition) process, an innovative coating technology to deposit a thin film on many different kinds of base materials that guarantees an exceptional superficial hardness. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel. Minimum order 500 pcs.*

### FILO ORO / GOLD:

Applicazione di dettagli in oro 18/carati sul decoro della superficie della posata. Ordine minimo 360 pz.

*18 Karats precious gold highlighting cutlery details. Minimum order 360 pcs.*

### MYSTIQUE:

La Collezione Mystique ha una 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.

*The Mystique collection has a 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.*



FINITURE SPECIALI PER TUTTI I MODELLI SU RICHIESTA - AGGIUNGERE AL PREZZO DELLO SFUSO  
 SPECIAL FINISHED MICRON ON REQUEST - ADD TO THE PRICE OF THE UNPACKED ITEM

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	<b>Argentatura</b> <b>Silver Plated</b> 10µ Euro	<b>Treasure</b> Gold Euro	<b>Tresure</b> Bronze Titanium Euro
01	Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	7,00	5,20	8,30
02	Forchetta tavola <i>Table fork</i>	5,90	5,20	8,30
03	Coltello tavola <i>Table knife</i>	7,00	5,20	8,30
04	Cucchiaino frutta <i>Dessert spoon</i>	6,20	5,20	8,30
05	Forchetta frutta <i>Dessert fork</i>	5,30	5,20	8,30
06	Coltello frutta <i>Dessert knife</i>	6,80	5,20	8,30
07	Cucchiaino caffè <i>Tea-coffee spoon</i>	4,00	4,30	5,70
08	Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	3,00	3,80	5,70
10	Mestolo <i>Soup ladle</i>	28,90	20,90	24,90
11	Cucchiaino <i>Serving spoon</i>	8,40	8,80	11,30
12	Forchettone <i>Serving fork</i>	8,40	8,80	11,30
13	Mestolo salsa <i>Sauce ladle</i>	12,00	20,90	24,90
15	Forchetta insalata <i>Salad fork</i>	8,40	8,80	11,30
16	Forchetta dolce 4 spine <i>Pastry fork</i>	5,30	5,20	8,30
17	Forchetta 3 spine <i>Pastry fork</i>	3,60	5,20	8,30
18	Cucchiaino dolce <i>Tea-cake spoon</i>	4,40	5,20	8,30
19	Coltello dolce <i>Pastry knife</i>	6,60	5,20	8,30
20	Pala torta <i>Cake server</i>	12,00	17,50	22,80
CR	Cucchiaino crema <i>Cream spoon</i>	4,40	5,20	8,30
39	Cucchiaino brodo <i>Soup spoon</i>	6,30	5,20	8,30
22	Paletta gelato <i>Ice cream spoon</i>	3,70	5,20	8,30
36	Cucchiaino bibita <i>Long drink spoon</i>	4,70	8,80	11,30
28	Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	5,30	5,20	8,30
29	Coltello pesce <i>Fish knife</i>	5,30	5,20	8,30
30	Forchetta pesce servire <i>Fish serving fork</i>	9,00	8,80	11,30
31	Coltello pesce servire <i>Fish serving knife</i>	9,00	8,80	11,30

# BAGUETTE TREASURE

PINTI1929

Cod. 06.

PVD

gold, bronze, titanium  
mm 3,0

ON  
STOCK

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
A00001	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	8,94
A00002	forchetta tavola <i>table fork</i>	8,94
A00003	coltello tavola <i>table knife</i>	11,46
A00004	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	8,94
A00005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	8,94
A00006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	11,26
A00007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	6,38
A00008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	5,78
A00017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	8,02
B00001	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	12,04
B00002	forchetta tavola <i>table fork</i>	12,04
B00003	coltello tavola <i>table knife</i>	14,56
B00004	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	12,04
B00005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	12,04
B00006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	14,36
B00007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	7,78
B00008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	7,68
B00017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	11,12
C00001	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	12,04
C00002	forchetta tavola <i>table fork</i>	12,04
C00003	coltello tavola <i>table knife</i>	14,56
C00004	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	12,04
C00005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	12,04
C00006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	14,36
C00007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	7,78
C00008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	7,68
C00017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	11,12





# SETTECENTO TREASURE

PINTINOX

Cod. 08.

PVD

gold, bronze, titanium

mm 3,0

ON STOCK

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
A00001	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	8,42
A00002	forchetta tavola <i>table fork</i>	8,42
A00003	coltello tavola <i>table knife</i>	10,82
A00004	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	8,32
A00005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	8,32
A00006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	10,72
A00007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	6,08
A00008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	5,58
A00017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	7,18
B00001	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	11,52
B00002	forchetta tavola <i>table fork</i>	11,52
B00003	coltello tavola <i>table knife</i>	13,92
B00004	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	11,42
B00005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	11,42
B00006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	13,82
B00007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	7,48
B00008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	7,48
B00017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	10,28
C00001	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	11,52
C00002	forchetta tavola <i>table fork</i>	11,52
C00003	coltello tavola <i>table knife</i>	13,92
C00004	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	11,42
C00005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	11,42
C00006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	13,82
C00007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	7,48
C00008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	7,48
C00017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	10,28



gold



bronze



titanium





# OLIVIA TREASURE

## PINTI1929

**Cod. 14.**

**PVD**

gold, bronze, titanium

*mm 3,0*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
A00001	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	9,16
A00002	forchetta tavola <i>table fork</i>	9,16
A00003	coltello tavola <i>table knife</i>	11,78
A00004	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	9,16
A00005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	9,16
A00006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	11,78
A00007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	6,66
A00008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	6,16
A00017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	8,22
B00001	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	12,38
B00002	forchetta tavola <i>table fork</i>	12,38
B00003	coltello tavola <i>table knife</i>	15,12
B00004	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	12,38
B00005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	12,38
B00006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	15,12
B00007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	8,12
B00008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	8,12
B00017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	11,44
C00001	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	12,38
C00002	forchetta tavola <i>table fork</i>	12,38
C00003	coltello tavola <i>table knife</i>	15,12
C00004	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	12,38
C00005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	12,38
C00006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	15,12
C00007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	8,12
C00008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	8,12
C00017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	11,44





# SYNTHESIS TREASURE

PINTINOX

Cod. 15.

PVD

gold, bronze, titanium

mm 3,0

ON STOCK

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
A00001	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	8,02
A00002	forchetta tavola <i>table fork</i>	8,02
A00003	coltello tavola <i>table knife</i>	10,48
A00004	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	8,02
A00005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	8,02
A00006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	10,48
A00007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	6,04
A00008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	5,54
A00017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	7,18
B00001	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	11,24
B00002	forchetta tavola <i>table fork</i>	11,24
B00003	coltello tavola <i>table knife</i>	13,82
B00004	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	11,24
B00005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	11,24
B00006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	13,82
B00007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	7,50
B00008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	7,50
B00017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	10,40
C00001	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	11,24
C00002	forchetta tavola <i>table fork</i>	11,24
C00003	coltello tavola <i>table knife</i>	13,82
C00004	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	11,24
C00005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	11,24
C00006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	13,82
C00007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	7,50
C00008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	7,50
C00017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	10,40



gold



bronze



titanium







# SUSHI ANNIVERSARY

-  
PINTI1929

Cod. 17Z0

PVD

gold & black

*mm 2,5*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
3001	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,0	5,30
3002	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	5,30
3003	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	5,30
3007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	4,40
7091	scatola regalo 24 pz <i>gift box 24 pcs</i>	-	169,90



# SUSHI ANNIVERSARY

PINTI1929

**Cod. 17X0**  
**ALCHIMIQUE**  
gold & black  
*mm 2,5*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
3001	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,0	<b>5,30</b>
3002	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	<b>5,30</b>
3003	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	<b>5,30</b>
3007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	<b>4,40</b>
7091	scatola regalo 24 pz <i>gift box 24 pcs</i>	-	<b>169,90</b>



# SUSHI ANNIVERSARY

-  
PINTI1929

Cod. 17Y0

PVD

gold & white

*mm 2,5*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
3001	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	5,30
3002	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	5,30
3003	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	5,30
3007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	4,40
7091	scatola regalo 24 pz <i>gift box 24 pcs</i>	-	169,90



# FILO ORO

-  
Gold

ON  
STOCK



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	LEONARDO 0509	BERNINI 2069	SIRIO 2269	AMERICA 2249	SETTECENTO 2059	FILET 0549
0001	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	4,78	3,86	3,44	3,02	4,14	4,04
0002	forchetta tavola <i>table fork</i>	4,78	3,86	3,44	3,02	4,14	4,04
0003	coltello tavola <i>table knife</i>	7,24	6,06	6,60	5,30	6,54	7,16
0004	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	4,68	3,86	3,44	3,02	4,04	4,04
0005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	4,68	3,86	3,44	3,02	4,04	4,04
0006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	7,14	6,06	6,48	5,30	6,44	7,16
0007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	3,02	2,60	2,50	1,98	2,70	3,10
0008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	3,02	2,60	2,40	1,98	2,70	3,00
0010	mestolo <i>ladle</i>	16,44	15,40	14,88	14,26	16,00	16,44
0011	cucchiaino <i>serving spoon</i>	8,00	6,98	6,76	6,46	7,26	7,66
0012	forchettone <i>serving fork</i>	8,00	6,98	6,76	6,46	7,26	7,66
0017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	3,86	2,82	2,70	8,42	2,90	3,30
0020	pala torta <i>cake server</i>	11,66	10,92	8,12	2,40	11,30	10,00
S091	bauletto legno 24 pz <i>wooden case 24 pcs</i>	149,56	127,62	123,66	109,52	137,88	139,00
S095	bauletto legno 75 pz <i>wooden case 75 pcs</i>	471,96	400,72	390,84	343,10	424,52	444,00





# MYSTIQUE

ON  
STOCK

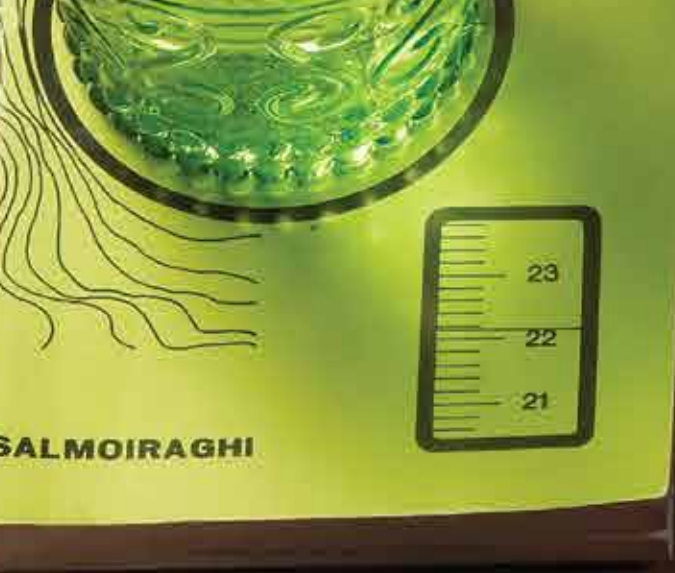


Cod.	Descrizione <i>Description</i>	PALLADIUM 0596	OLIVIA 0496	SWING 0886	MILLENIUM 2276	BERNINI 2066
0001	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	4,84	4,84	4,84	4,96	4,12
0002	forchetta tavola <i>table fork</i>	4,84	4,84	4,84	4,96	4,12
0003	coltello tavola <i>table knife</i>	7,36	7,36	7,36	7,36	6,40
00L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	-	-	-	-	-
0004	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	4,74	4,74	4,74	4,86	4,02
0005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	4,74	4,74	4,74	4,86	4,02
0006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	7,06	7,06	7,06	7,06	6,30
0007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	3,00	3,10	3,00	3,32	2,70
0008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	2,90	3,10	2,90	3,10	2,70
0010	mestolo <i>ladle</i>	16,80	18,78	16,80	16,80	15,96
0011	cucchiaino <i>serving spoon</i>	8,28	9,10	8,28	8,80	7,44
0012	forchettone <i>serving fork</i>	8,28	9,10	8,28	8,80	7,44
0017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	3,74	3,74	3,74	3,52	2,90
0020	pala torta <i>cake server</i>	11,92	11,92	11,92	12,74	11,40
0039	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	4,74	-	-	4,84	-
\$091	scat. regalo rossa 24 pz <i>red gift box 24 pcs</i>	132,00	132,60	132,00	135,40	115,82
\$291	scat. regalo rossa 24 pz <i>red gift box 24 pcs</i>	-	-	-	-	-
S091	bauletto legno 24 pz <i>wooden case 24 pcs</i>	153,00	153,60	153,00	156,00	136,80
S291	bauletto legno 24 pz <i>wooden case 24 pcs</i>	-	-	-	-	-
S095	bauletto legno 75 pz <i>wooden case 75 pcs</i>	475,80	488,24	475,80	485,00	423,46

## MYSTIQUE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	SYNTHESIS 2036	STRESA 0326	TUBE 1126	DINNER R046
0001	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	3,70	2,76	2,04	2,10
0002	forchetta tavola <i>table fork</i>	3,70	2,76	2,04	2,10
0003	coltello tavola <i>table knife</i>	5,96	4,88	3,92	-
00L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	-	-	-	2,58
0004	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	3,60	2,66	-	-
0005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	3,60	2,66	-	-
0006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	5,86	4,68	-	-
0007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	2,48	1,86	1,54	1,54
0008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	2,48	1,86	1,54	-
0010	mestolo <i>ladle</i>	16,80	13,16	-	-
0011	cucchiaino <i>serving spoon</i>	7,44	6,20	-	-
0012	forchettone <i>serving fork</i>	7,44	6,20	-	-
0017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	2,70	1,96	1,76	-
0020	pala torta <i>cake server</i>	8,58	7,12	-	-
0039	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	-	2,66	-	-
\$091	scat. regalo rossa 24 pz <i>red gift box 24 pcs</i>	106,34	85,34	69,00	-
\$291	scat. regalo rossa 24 pz <i>red gift box 24 pcs</i>	-	-	-	61,70
S091	bauletto legno 24 pz <i>wooden case 24 pcs</i>	127,32	106,32	89,90	-
S291	bauletto legno 24 pz <i>wooden case 24 pcs</i>	-	-	-	82,68
S095	bauletto legno 75 pz <i>wooden case 75 pcs</i>	394,68	321,12	-	-



# COLORE

-  
Color



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE



# SUSHI KING

PINTI1929

Cod. 24.07091

inox 18/0

mm 2,5

24 pz

**Euro 82,58**

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. Descrizione  
Description

A betulla  
birch



B mogano  
mahogany



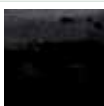
C teak  
teak



D wenge  
wenge



E ebano  
ebony



cm  
25,0

cm  
26,0

cm  
25,0

cm  
18,0



# SUSHI QUEEN

PINTI1929

Cod. 17.07091

inox 18/0

mm 2,5

24 pz

**Euro 75,26**

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. Descrizione  
Description

A betulla  
birch



B mogano  
mahogany



C teak  
teak



D wenge  
wenge



E ebano  
ebony



cm  
21,0

cm  
22,5

cm  
21,0

cm  
15,0





# RIVA

## PINTI1929

**Cod. 22.0**  
inox 18/0  
ABS  
mm 2,0  
16 pz

### Design Daniele Ardisson

Elegante e accattivante posata caratterizzata dalle guancette in ABS con colorazioni in essenze legno che facilmente si abbinano ai colori delle cucine più moderne. Non solo una posata adatta all'utilizzo di tutti i giorni, ma anche un perfetto articolo da regalo.

*Elegant and captivating model A classic shape combined with an ABS plastic handle with wooden look effect easily matching the colors of the modern kitchens. The classy black window box make it perfect for a gift.*



Cod. 16 pz  
bauetto legno  
Cod. 16 pcs  
wooden box

**Euro**

Cod. 16 pz  
scatola regalo  
Cod. 16 pcs  
gift box

**Euro**

Colore  
Colour

betulla  
birch



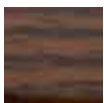
22A0S0SN

**82,30**

22A070SN

**52,02**

mogano  
mahogany



22B0S0SN

**82,30**

22B070SN

**52,02**

wenge  
wenge



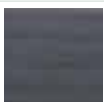
22D0S0SN

**82,30**

22D070SN

**52,02**

ebano  
ebony



22C0S0SN

**82,30**

22C070SN

**52,02**





# CANALETTO

PINTINOX

Cod. 09.0

inox 18/10

ABS

mm 2,0

Il meglio del made in Italy. Classico nelle forme, moderno nei colori. Abbiamo scelto x voi la migliore plastica adatta al contatto alimentare. La posata è costruita totalmente in acciaio inox 18/10 con le guancette saldate a ultrasuoni.

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



Cod. 16 pz  
bauletto legno  
Cod. 16 pcs  
wooden box

Cod. 24 pz  
scatola regalo  
Cod. 24 pcs  
gift box

Colore Colour		Euro	Euro
avena oats	09A0S0SN	72,70	09A07091 68,12
fumo di Londra London smoke	09B0S0SN	72,70	09B07091 68,12
carta da zucchero paper sugar	09C0S0SN	72,70	09C07091 68,12
ardesia slate	09D0S0SN	72,70	09D07091 68,12
muschio musk	09E0S0SN	72,70	09E07091 68,12
neve snow	09F0S0SN	72,70	09F07091 68,12



singole pezzature pag. 196 - single sizes page 196



# BOLLICINE

PINTINOX

Cod. 0D.07091

inox 18/0

ABS

mm 2,0

24 pz

**Euro 55,12**

Simpatiche e fresca posata caratterizzata da colori vivaci e allegri. Le guancette saldate ad ultrasuoni sono prodotte in ABS a doppia iniezione, scelta produttiva che garantisce alla posata una longevità estrema, non solo nella sua interezza, ma anche in merito alla durata della vivacità dei colori.

*Nice and lively cutlery line distinguished by vivid and funny colours. The ultrasonic welded handle ABS plastic-sides guarantee long-life colour persistence and outstanding longevity to all the line.*



Cod. Descrizione  
Description

B arancio  
orange



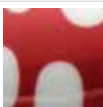
C verde  
green



D viola  
purple



E rosso  
red



G giallo  
yellow



L blu  
blue





# MOVIE

## PINTI1929

Cod. 02.07091

inox 18/0

ASA+ABS

mm 2,0

24 pz

**Euro 46,90**

### Design Daniele Ardissonne

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.*



Cod. Descrizione  
Description

A	nero black	
B	arancio orange	
C	verde green	
D	viola violet	
E	rosso red	
F	blu blue	
G	giallo yellow	







# LED

-

## PINTI1929

**Cod. 0M.0B091**  
inox 18/0  
ABS  
mm 2,0  
24 pz  
**Euro 42,60**

**Design Elena Baronio - Nathalie Korff**

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.*



Cod. Descrizione  
Description

A nero  
black



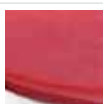
B bianco  
white



D fucsia  
pink



E rosso  
red





# FRECCIA

PINTINOX

Cod. 11.07091

inox 18/0

ABS

mm 2,0

24 pz

**Euro 32,34**

## Design Daniele Ardisson

Uno dei nostri best seller tra le posate colorate. Eccezionale rapporto qualità/prezzo e ampia gamma di colori adatti a tutte le occasioni.

*One of Pinti Inox best sellers among the colour cutlery lines, characterized by an excellent price-quality ratio and wide range of colours, perfect for every occasion.*



Cod. Descrizione  
Description

A rosso  
red



B bianco  
white



C nero  
black



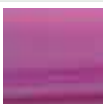
D pesca  
peach



E blu acqua  
water blue



F lilla  
lilac



G verde menta  
mint green





# MATITE

## PINTINOX

Cod. 0L.0B091

inox 18/0

ABS

mm 2,0

24 pz

Euro 34,34



### Design Elvis Borghetti

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

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



Cod. Descrizione  
Description

A giallo  
yellow



B lilla  
lilac



C turchese  
blue



D corallo  
coral





# MATITE BABY

PINTINOX

Cod. 0RK070BN

inox 18/0

ABS

mm 2,0

3 pz

**Euro 10,92**



cm  
17,5

cm  
19,9

cm  
17,0







# ARCA DI NOÈ

PINTINOX

**Cod. 105000B6**

inox 18/10

mm 2,5

4 pz

**Euro 20,78**

Set di posate in acciaio dedicato ai bambini. Facili da impugnare e studiate apposta per loro. Caratterizzato dalla presenza di 2 cucchiai, uno più piccolo da utilizzare nei primi mesi e uno più grande per accompagnare la crescita del bambino. Una simpatica decorazione colorata sul manico impreziosisce e rende la linea più accattivante.

*Stainless steel cutlery set dedicated to the world of childhood. Easy to hold, projected for the children. Distinguished by the presence of 2 spoons, one smaller for the infants and one bigger for the kids. A nice colour decoration on the handle enhances this charming line.*










# BOLLICINE

SFUSO CON ETICHETTA EAN  
UNPACKED ITEM WITH EAN LABEL

PINTINOX

**Cod. 0D.0**  
inox 18/0  
ABS  
mm 2,0



Colore Color		Cod.	Descrizione Description	Euro
arancio orange		0DB03001	cucchiaino tavola table spoon	2,34
		0DB03002	forchetta tavola table fork	2,34
		0DB03003	coltello tavola table knife	2,34
		0DB03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,80
verde green		0DC03001	cucchiaino tavola table spoon	2,34
		0DC03002	forchetta tavola table fork	2,34
		0DC03003	coltello tavola table knife	2,34
		0DC03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,80
viola purple		0DD03001	cucchiaino tavola table spoon	2,34
		0DD0002	forchetta tavola table fork	2,34
		0DD03003	coltello tavola table knife	2,34
		0DD03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,80
rosso red		0DE03001	cucchiaino tavola table spoon	2,34
		0DE03002	forchetta tavola table fork	2,34
		0DE03003	coltello tavola table knife	2,34
		0DE03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,80
giallo yellow		0DG03001	cucchiaino tavola table spoon	2,34
		0DG03002	forchetta tavola table fork	2,34
		0DG03003	coltello tavola table knife	2,34
		0DG03071	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,80
blu blue		0DL03001	cucchiaino tavola table spoon	2,34
		0DL03002	forchetta tavola table fork	2,34
		0DL03003	coltello tavola table knife	2,34
		0DL03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,80



# CINEMA

SFUSO CON ETICHETTA EAN  
UNPACKED ITEM WITH EAN LABEL

PINTI1929

Cod. 04.0

inox 18/0

ASA+ABS

mm 2,0



Colore Color	Cod.	Descrizione Description	Euro
nero black	04M03001	cucchiaino tavola table spoon	1,90
	04M03002	forchetta tavola table fork	1,90
	04M03003	coltello tavola table knife	1,90
	04M03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,20
arancio orange	04I03001	cucchiaino tavola table spoon	1,90
	04I03002	forchetta tavola table fork	1,90
	04I03003	coltello tavola table knife	1,90
	04I03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,20
verde green	04H03001	cucchiaino tavola table spoon	1,90
	04H03002	forchetta tavola table fork	1,90
	04H03003	coltello tavola table knife	1,90
	04H03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,20
viola purple	04N03001	cucchiaino tavola table spoon	1,90
	04N03002	forchetta tavola table fork	1,90
	04N03003	coltello tavola table knife	1,90
	04N03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,20
rosso red	04L03001	cucchiaino tavola table spoon	1,90
	04L03002	forchetta tavola table fork	1,90
	04L03003	coltello tavola table knife	1,90
	04L03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,20



# CANALETTO

SFUSO CON ETICHETTA EAN  
UNPACKED ITEM WITH  
EAN LABEL

PINTINOX

Cod. 09.0  
inox 18/10  
ABS  
mm 2,0



Colore Color	Cod.	Descrizione Description	Euro
avena oats	09A03001	cucchiaio tavola table spoon	2,20
	09A03002	forchetta tavola table fork	2,20
	09A03003	coltello tavola table knife	3,54
	09A03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,66
	09A03008	cucchiaino moka moka spoon	1,62
	09A03017	forchetta dolce pastry fork	1,66
fumo di Londra London smoke	09B03001	cucchiaio tavola table spoon	2,20
	09B03002	forchetta tavola table fork	2,20
	09B03003	coltello tavola table knife	3,54
	09B03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,66
	09B03008	cucchiaino moka moka spoon	1,62
	09B03017	forchetta dolce pastry fork	1,66
carta da zucchero paper sugar	09C03001	cucchiaio tavola table spoon	2,20
	09C03002	forchetta tavola table fork	2,20
	09C03003	coltello tavola table knife	3,54
	09C03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,66
	09C03008	cucchiaino moka moka spoon	1,62
	09C03017	forchetta dolce pastry fork	1,66
ardesia slate	09D03001	cucchiaio tavola table spoon	2,20
	09D03002	forchetta tavola table fork	2,20
	09D03003	coltello tavola table knife	3,54
	09D03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,66
	09D03008	cucchiaino moka moka spoon	1,62
	09D03017	forchetta dolce pastry fork	1,66
muschio musk	09E03001	cucchiaio tavola table spoon	2,20
	09E03002	forchetta tavola table fork	2,20
	09E03003	coltello tavola table knife	3,54
	09E03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,66
	09E03008	cucchiaino moka moka spoon	1,62
	09E03017	forchetta dolce pastry fork	1,66
neve snow	09F03001	cucchiaio tavola table spoon	2,20
	09F03002	forchetta tavola table fork	2,20
	09F03003	coltello tavola table knife	3,54
	09F03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,66
	09F03008	cucchiaino moka moka spoon	1,62
	09F03017	forchetta dolce pastry fork	1,66

# RIVA

SFUSO CON ETICHETTA EAN  
UNPACKED ITEM WITH EAN LABEL

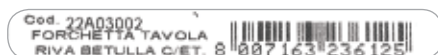
PINTI1929

Cod. 22.0

inox 18/0

ABS

mm 2,0



Colore Color	Cod.	Descrizione Description	Euro
betulla birch	22A03001	cucchiaino tavola table spoon	3,40
	22A03002	forchetta tavola table fork	3,40
	22A030L3	coltello tavola table knife	4,22
	22A03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	2,40
mogano mahogany	22B03001	cucchiaino tavola table spoon	3,40
	22B03002	forchetta tavola table fork	3,40
	22B030L3	coltello tavola table knife	4,22
	22B03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	2,40
wenge wenge	22D03001	cucchiaino tavola table spoon	3,40
	22D03002	forchetta tavola table fork	3,40
	22D0300L3	coltello tavola table knife	4,22
	22D03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	2,40
ebano ebony	22C03001	cucchiaino tavola table spoon	3,40
	22C03002	forchetta tavola table fork	3,40
	22C030L3	coltello tavola table knife	4,22
	22C03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	2,40



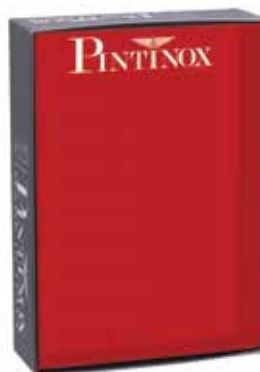
# CONFEZIONI ESPOSITORI

-  
**Packaging  
Display**





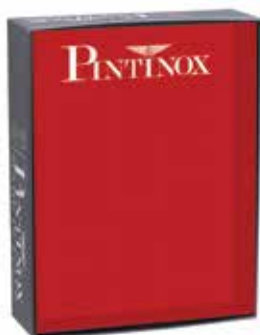
scatola regalo rossa 16/24 pz  
*red gift box 16/24 pcs*  
92062036  
*cm 20x28 h cm 7*  
**Euro 11,78**



scatola regalo rossa SMALL:  
6 pz cucch. moka / cucch. caffè / forch 3 spine  
*red gift box SMALL:*  
*6 pcs moka spoon / coffee spoon / pastry fork*  
90512008  
*cm 20x20 h cm 2,5*  
**Euro 7,64**



scatola regalo rossa MEDIUM:  
6 pz tavola  
*red gift box MEDIUM:*  
*6 pcs table cutlery*  
90512009  
*cm 20x28 h cm 3,5*  
**Euro 9,02**



scatola regalo rossa LARGE:  
coppia servire / pala torta + 6 pz forch. 3 spine  
*red gift box LARGE:*  
*serving fork+spoon /cake server+6pcs pastry forks*  
90512010  
*cm 35x16 h cm 4,5*  
**Euro 9,02**



scatola New Canetè 24 pz  
*New Canetè box 24 pcs*  
 90580100  
*cm 21,2x26 h cm 5,7*  
**Euro 7,52**



scatola New Compact  
*New Compact box*

Cod.	pz/pcs	Euro
90580085	24	<b>2,78</b>
90580086	49/75	<b>7,62</b>



astuccio New Iride  
*New Iridet box*

Cod.	pz/pcs	Euro
92042026	24	<b>19,88</b>
92042027	49	<b>27,92</b>
92042029	75	<b>35,54</b>



scatola regalo Astra  
*Astra box*  
 90635120  
*cm 12x33 h cm 3,5*  
**Euro 4,02**



bauletto legno 24/30/48 pz  
*wooden case 24/30/48 pcs*  
 92059048  
*cm 23,5x28,5 h cm 7,4*  
**Euro 23,18**



scatola Compact Pinti1929 24 pz  
*Pinti1929 Compact box 24 pcs*  
90580196  
cm 10x7 h cm 30  
**Euro 5,90**



scatola Window Pinti1929 24 pz  
*Pinti1929 Window box 24 pcs*  
90550024  
cm 50x26,5 h cm 5  
**Euro 10,10**



bauletto cartone Pinti1929 49/75 pz  
*Pinti1929 cardboard case 49/75 pcs*  
90580199  
cm 43,5x32,5 h cm 7,5  
**Euro 9,58**



bauletto legno wengé 24 pz  
wenge wooden case 24 pcs  
92061000  
cm 40,5x30,5 h cm 7,5  
**Euro 32,76**



bauletto legno wengé 24 pz con elastici  
wenge wooden case 24 pcs with elastics  
92061001  
cm 40,5x30,5 h cm 7,5  
**Euro 32,76**

bauletto legno wengé 49/75 pz  
wenge wooden case 49/75 pcs  
92061011  
cm 49x33,5 h cm 12,5  
**Euro 67,98**



bauletto legno wengé 75 pz  
wenge wooden case 75 pcs  
92061010  
cm 48,5x33 h cm 11  
**Euro 60,36**



bauletto legno wengé 126 pz  
wenge wooden case 126 pcs  
92061020  
cm 49x40,5 h cm 15  
**Euro 88,08**





**espositore Orange Spot con serie Astra**  
**Orange Spot display with Astra kitchentools**

076000ZZ kit serie Astra per espositore  
*Astra set for display*

99900053 espositore Orange Spot con 45 ganci  
*Orange Spot display with 45 hooks*



**espositore Orange Spot con serie Ellisse**  
**Orange Spot display with Ellisse kitchentools**

780000ZZ kit serie Ellisse per espositore  
*Ellisse set for display*

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**

741000ZZ kit Coltelli Professional per espositore  
*Professional knives set for display*

99900053 espositore Orange Spot con 45 ganci  
*Orange Spot display with 45 hooks*



**espositore Orange Spot con serie Molle  
Orange Spot display with Tongs**

509000ZZ kit serie Molle per espositore  
*Tongs set for display*

99900053 espositore Orange Spot con 45 ganci  
*Orange Spot display with 45 hooks*

espositore Orange Spot componibile  
(con 45 ganci e ripiano)  
*Orange Spot display (with 45 hooks and shelf)*  
99900053  
cm 70x50 h cm 220  
**Euro 630,00**



ganci per Orange Spot  
*Orange Spot hooks*  
99900056  
**Euro 5,78**



modulo portaposate per Orange Spot (14 nicchie)  
*cutleries shelf Orange Spot display*  
99900057  
**Euro 157,50**





espositore per posate sfuse Pinti1929  
*Pinti1929 display*  
 99900049  
 cm 50x50 h cm 181  
**Euro 309,56**



espositore 8x2 spazi per set posate 24 pz  
*displayer 8x2 spaces of cutlery 24 pcs set*

Cod.	colour	Euro
92062020	arancio / orange	133,90
92062021	rosa / pink	133,90



portaquarterne Pinti1929  
*Pinti1929 4 pcs display*  
 92903030  
 cm 18,5x15 h cm 27  
**Euro 10,10**



# SPECIALI TAVOLA

-  
Accessories



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE



# COLTELLI MANICO VUOTO

## Knives H. H.

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
163000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
163000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

### SPATEN



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
164000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
164000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

### VITTORIALE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
083000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
083000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

### BAGUETTE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
080000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
080000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

### BYRON



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
059000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
059000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

### PALLADIUM



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
081000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
081000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

### PITAGORA



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
050000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
050000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

### LEONARDO



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
227000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
227000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
228000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
228000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
206000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
206000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
205000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
205000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
226000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
226000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
220000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
220000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
054000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
054000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
201000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
201000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Euro
170000CC	coltello tavola m.v. lama forg. <i>table knife H.H. forged blade</i>	11,02
170000CD	coltello frutta m.v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forged blade</i>	10,92

## MILLENIUM



## RITZ



## BERNINI



## SETTECENTO



## SIRIO



## ROMA



## FILET



## MAITRE



## SAVOY



# COLTELLI BISTECCA

## Meat knives

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
07600067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0	6,16

### PROFESSIONALE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
08000067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0	6,26

### BYRON



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
08300067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0	6,26

### BAGUETTE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
22800067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	232,8	6,26

### RITZ



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
22700067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,6	6,26

### MILLENIUM



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
20900067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,5	5,30

## SABRINA



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
16900067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,0	5,30

## PALACE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
05000067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0	6,26

## LEONARDO



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
20300067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,5	4,22

## SYNTHESIS



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
03200067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,9	3,78

## STRESA



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
076000EU	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,3	6,48

## PROFESSIONALE M. PLASTICA



# SERIE ESCLUSIVI

## Forged

### TAVOLA / TABLE

cucchiaio tavola 18/10

*table spoon*

07400001

*cm 20*

**Euro 3,92**



forchetta tavola 18/10

*table fork*

07400002

*cm 19,5*

**Euro 3,92**



coltello bistecca

*steak knife*

07400067

*cm 21,1*

**Euro 5,62**



cucchiaino caffè 18/10

*tea-coffee spoon*

07400007

*cm 14,6*

**Euro 2,24**



### PASTA / PASTA

pala lasagne 18/10

*lasagne server*

074000AE

*cm 28*

**Euro 20,36**



servispaghetti 18/10

*spaghetti server*

074000AS

*cm 29,5*

**Euro 23,74**





SERIE ESCLUSIVI

CARNE / MEAT

forchettone arrosto 18/10  
*carving fork*  
07400068  
*cm 25,7*  
**Euro 17,18**



coltello arrosto 18/10  
*tacarving knife*  
07400069  
*cm 28*  
**Euro 16,12**



trinciapollo  
*poultry shears*  
074000AN  
*cm 25*  
**Euro 42,62**



PESCE / FISH

scavino aragosta 18/10  
*lobster pick*  
074000AF  
*cm 18,8*  
**Euro 6,26**



pinza per aragosta  
*lobster - seafood cracker*  
074000AG  
*cm 18,8*  
**Euro 32,34**



SERIE ESCLUSIVI

PIZZA / PIZZA

coltello pizza - crostacei

*pizza - seafood knife*

07400051

*cm 21*

**Euro 5,72**



coltello taglio pizza

*pizza serving knife*

074000AD

*cm 21,5*

**Euro 11,14**



pala servire pizza 18/10

*pizza server*

074000AI

*cm 21,5*

**Euro 20,78**



TAVERNA / PARTY

schiaccianoci

*nutcracker*

074000AH

*cm 18,7*

**Euro 29,04**



coltello agrumi

*lemon - bar knife*

074000AM

*cm 23*

**Euro 6,78**



cavatappi

*cork screw*

074000AR

*cm 15,5*

**Euro 49,94**



SERIE ESCLUSIVI

FORMAGGIO / CHEESE

coltello formaggio 2 punte  
*cheese knife*  
074000AA  
cm 21,8  
**Euro 6,68**



coltello grana  
*parmesan pick*  
074000AB  
cm 18,2  
**Euro 7,74**



coltello formaggio duro  
*parmesan knife*  
074000AD  
cm 25,9  
**Euro 11,14**



coltello formaggio tenero  
*soft cheese knife*  
074000AL  
cm 21,5  
**Euro 6,68**



DOLCE E PANE / CAKE AND BREAD

pala dolce 18/10  
*cake server*  
074000AP  
cm 27,8  
**Euro 20,36**



coltello pane  
*bread knife*  
074000AC  
cm 31,8  
**Euro 14,10**



# SET ESCLUSIVI

-

## Esclusivi set

set 24 pz tavola con bauletto legno

*24 pcs set wooden box*

0740S091

**Euro 127,32**



set 6 pz cucchiaino tavola

*6 pcs table spoon set*

07409601

**Euro 31,52**



set 6 pz forchetta tavola

*6 pcs table fork set*

07409602

**Euro 31,10**



set 6 pz coltello bistecca

*6 pcs steak knife set*

07409667

**Euro 41,56**



set 6 pz cucchiaino caffè

*6 pcs tea-coffee spoon set*

074090BW

**Euro 34,24**



SET ESCLUSIVI

set 2 pz pasta  
*2 pcs pasta set*  
074090BG  
*cm 20*  
**Euro 49,82**



set 2 pz carne  
*2 pcs carving set*  
07409079  
**Euro 40,92**



set 3 pz crostacei  
*3 pcs seafood set*  
074090BI  
**Euro 51,94**



set 6 pz scavino aragosta  
*6 pcs lobster pick set*  
074096AF  
**Euro 45,90**



set 7 pz crostacei  
*7 pcs seafood set*  
074090BT  
**Euro 74,32**



set 2 pz crostacei  
*2 pcs seafood set*  
074090BH  
**Euro 47,18**



SET ESCLUSIVI

pinza aragosta  
*lobster/seafood cracker*  
074090BU  
**Euro 37,74**



set3 pz formaggio  
*3 pcs cheese*  
074090BA  
**Euro 25,86**



set 6 pz coltello pizza/crostacei  
*6 pcs seafood/pizza knife set*  
07409651  
**Euro 43,04**



set 2 pz pizza  
*2 pcs pizza set*  
074090BC  
**Euro 39,76**



set 2 pz dolce  
*2 pcs cake set*  
074090BB  
*cm 25*  
**Euro 39,44**



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





# SERIE SPECIALI

## Special cutlery

coltello pizza Stresa

*pizza knife Stresa*

03200051

*cm 21,3*

**Euro 2,60**



coltello bistecca Cateri

*steak knife Cateri*

07500067

*cm 23*

**Euro 3,46**



coltello pizza Cateri

*pizza knife Cateri*

07500051

*cm 21*

**Euro 3,22**



forchetta pizza Cateri 18/10

*pizza fork Cateri*

07500066

*cm 19,5*

**Euro 1,66**



cucchiaio lungo Cateri 18/10

*long spoon Cateri*

07500057

*cm 22*

**Euro 2,70**



forchetta lunga Cateri 18/10

*long fork Cateri*

07500058

*cm 22*

**Euro 2,70**





# ACCESSORI TAVOLA

## Table accessories

cloche burro  
*butter dish*  
 50933111  
 Ø cm-h 12,5x8,7  
**Euro 21,54**



cloche semisferica  
*semispheric cloche*  
 509322..

Ø cm	h cm	for tray Ø cm	Euro
22	12	30	<b>30,18</b>
24	13	30	<b>32,04</b>



SW

zuppiera  
*soup bowl*  
 308772..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
18	10	1,5	<b>31,42</b>
22	12	3	<b>37,90</b>
24	13	4	<b>40,48</b>



SW

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

Ø cm	Euro
18	<b>18,44</b>
22	<b>21,12</b>
24	<b>22,66</b>



SW

sottopiatto Bernini  
*Bernini underplate*  
 50932531  
 Ø cm 31  
**Euro 27,82**



SW

vassoio tondo bordato con maniglie  
*round edged tray with handles*  
 50932742  
 Ø cm 42  
**Euro 105,68**



# IDEE REGALO

Holloware



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE



# SERIE BELLA

-

inox 18/10

oliera 2 pezzi  
*2 pcs cruet set*  
57765000  
**Euro 34,76**



oliera completa 4 pezzi  
*4 pcs cruet set*  
57765100  
**Euro 47,20**



sale e pepe  
*salt and pepper set*  
57767202  
**Euro 21,46**



spray olio e aceto  
*oil and vinegar sprayer*  
57767400  
**Euro 13,10**



SERIE BELLA

sottopentola  
*pot holder*  
58760300  
**Euro 14,46**



vassoio ovale  
*oval tray*

Cod.	cm	Euro
53761435	35	<b>44,66</b>
53761446	46	<b>67,54</b>



cestino pane ovale  
*oval bread basket*  
57761131  
**Euro 48,18**



cestino pane tondo  
*round bread basket*  
57761221  
**Euro 36,08**



## SERIE BELLA

secchiello champagne doppia parete  
*double walled champagne bucket*

Cod.	Lt	Euro
55765804	4	<b>100,90</b>
55765907	7	<b>166,18</b>



secchiello champagne  
*champagne bucket*

Cod.	Lt	Euro
55765004	4	<b>57,04</b>
55765307	7	<b>95,24</b>



colonna porta secchiello champagne  
*champagne bucket stand*

55765600  
**Euro 130,30**



SERIE BELLA

porta ghiaccio doppia parete con separatore  
 double walled icebox ith divider  
 55766400  
**Euro 93,52**



shaker  
*shaker*  
 50954206  
*Lt 0,60*  
**Euro 49,44**



oliera professional  
*professional cruet*

Cod.	Lt	Euro
57815307	0,75	35,52
57815310	1	41,10



# SERIE PITAGORA

-  
inox 18/10

sottopiatto  
*underplate*  
57122231  
Ø cm 31  
**Euro 31,78**



formaggera  
*cheese bowl*  
50942700  
Ø cm-h 11x12,3  
**Euro 35,02**



piattino porta pane  
*bread coaster*  
57121714  
Ø cm 14  
**Euro 7,92**



oliera completa 4 pezzi  
*4 pcs cruet set*  
50942600  
Ø cm-h 17,3x24,3  
**Euro 82,82**





SERIE PITAGORA

secchiello champagne  
*champagne bucket*  
50954100  
Ø cm-h 18x20  
**Euro 77,78**



secchiello ghiaccio con molla  
*ice bucket with ice tongs*  
50954000  
Ø cm-h 12x12  
**Euro 53,06**



vassoio rettangolare  
*rectangular tray*  
509373..

cm	Euro
44x29	<b>87,14</b>
50x33	<b>97,44</b>



# SERIE PROGETTO

-

inox 18/10

cestino frutta  
*fruit basket*  
50914425  
Ø cm-h 25x10  
**Euro 58,10**



cestino pane  
*bread basket*  
50914225  
Ø cm-h 24x7  
**Euro 54,18**



porta grissini  
*bread-stick holder*  
50914309  
Ø cm-h 9,5x16  
**Euro 39,36**



SERIE PROGETTO

sottopiatto  
*underplate*  
50932831  
Ø cm 31  
**Euro 36,58**



oliera completa 4 pezzi  
*4 pcs cruet set*  
50944404  
Ø cm-h 18,5x21,5  
**Euro 63,76**



formaggera  
*cheese bowl*  
50944600  
Ø cm-h 10x8  
**Euro 30,80**



# IN CUCINA

-  
In the kitchen



**GAS**  
**GAS**



**INDUZIONE**  
**INDUCTION**



**ELETTRICO**  
**ELECTRIC**



**CERAMICO**  
**CERAMIC**



**ALOGENO**  
**HALOGEN**



**ALIMENTI**  
**FOOD SAFE**



**LAVASTOVIGLIE**  
**DISHWASHER**



**RICICLABILE**  
**RECYCLABLE**



# SERIE PROFESSIONAL

-  
**Cod. 3160**  
inox 18/10



È la serie nata dalla necessità di dotare la piccola ristorazione, le piccole comunità, gli enti e i residence di una selezione completissima di pezzature, pur mantenendo delle caratteristiche professionali.

- Il fondo è realizzato mediante impatto a bilancere.
- Il fondo ha una calotta in materiale ferritico adatto all'induzione.
- Le maniglie offrono una presa immediata e sicura.
- La finitura satinata con fascia lucida arricchisce i pezzi con un tocco di signorilità.
- L'interno è satinato fine per favorire il lavaggio in lavastoviglie.
- La forma cilindrica aiuta lo stivaggio dei pezzi.

*This series was designed to satisfy the needs of small catering concerns, small communities, organizations and residences with a complete selection of pieces, while maintaining professional features.*

- The bottom is made by means of equalizer impact.*
- The bottom has a cover in ferritic material suitable for induction.*
- The handles have a quick and safe grip.*
- The satin finish with a shiny strip gives the pieces a touch of class.*
- The inside is satin finished to make it easy to wash in a dishwasher.*
- The cylindrical shape means easy storage.*



## SERIE PROFESSIONAL

pentola  
pot  
316003..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	12,8	2½	35,74
18	14,4	3½	39,48
20	16	5	47,84
22	17,6	6½	53,40
24	19,2	8½	63,56
26	20,8	10½	73,84
30	22,2	15½	114,38



casseruola alta  
deep casserole  
316005..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	8,5	1¾	32,10
18	9,5	2½	35,20
20	10,5	3¼	39,06
22	11,5	4¼	43,12
24	12,5	5½	51,68
26	13,5	7	60,68
30	16	11¼	77,68



casseruola bassa  
low casserole  
316009..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	7	1¼	32,54
18	7,5	1¾	34,04
20	8	2¼	37,78
22	8,5	3	40,88
24	9	3¾	46,88
26	9,5	4½	55,44
30	10	6½	69,34



tegame  
sautepan  
316023..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	5,5	2½	44,08
26	6	3	50,94
30	6,5	4½	65,70



## SERIE PROFESSIONAL

casseruola fonda 1 manico  
*saucepan*  
 316006..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	<b>Euro</b>
12	6,5	$\frac{3}{4}$	<b>23,34</b>
14	7,5	1	<b>26,22</b>
16	8,5	$1\frac{3}{4}$	<b>27,50</b>
18	9,5	$2\frac{1}{2}$	<b>32,64</b>



bollilatte  
*milkpot*  
 316060..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	<b>Euro</b>
12	9,6	1	<b>26,54</b>
14	11,2	$1\frac{1}{2}$	<b>30,08</b>



colpapasta - cestello vapore  
*colander*  
 316062..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
20	<b>29,44</b>
24	<b>33,50</b>



padella  
*frying pan*  
 316025..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
20	<b>25,90</b>
24	<b>30,40</b>
26	<b>34,14</b>
30	<b>42,70</b>





## SERIE PROFESSIONAL

colabrodo  
*colander*  
30196914  
Ø cm 14  
**Euro 18,24**



coperchio  
*lid*  
316030..

Ø cm	Euro
16	12,52
18	13,60
20	14,02
22	15,74
24	16,16
26	18,20
30	20,66



coperchio in vetro  
*glass lid*  
971504..

Ø cm	Euro
16	8,68
18	9,10
20	9,64
22	10,38
24	11,14
26	11,78
28	12,40
30	13,70



# SERIE CUOCI PROFESSIONAL

Cod. 3160

inox 18/10



È la serie nata dalla necessità di dotare la piccola ristorazione, le piccole comunità, gli enti e i residence di una selezione completissima di pezzature, pur mantenendo delle caratteristiche professionali.

- Il fondo è realizzato mediante impatto a bilancere.
- Il fondo ha una calotta in materiale ferritico adatto all'induzione.
- Le maniglie offrono una presa immediata e sicura.
- La finitura satinata con fascia lucida arricchisce i pezzi con un tocco di signorilità.
- L'interno è satinato fine per favorire il lavaggio in lavastoviglie.
- La forma cilindrica aiuta lo stivaggio dei pezzi.

*This series was designed to satisfy the needs of small catering concerns, small communities, organizations and residences with a complete selection of pieces, while maintaining professional features.*

- The bottom is made by means of equalizer impact.*
- The bottom has a cover in ferritic material suitable for induction.*
- The handles have a quick and safe grip.*
- The satin finish with a shiny strip gives the pieces a touch of class.*
- The inside is satin finished to make it easy to wash in a dishwasher.*
- The cylindrical shape means easy storage.*



## SERIE CUOCI PROFESSIONAL

### CUOCAPÌÙ

composto da 5 pz:  
pentola, 2 settori colapasta,  
coperchio in vetro, pinza multiuso  
*consisting of 5 pcs:*  
*pot, 2 section colanders,*  
*glass lid, universal tongs*  
31609024  
Ø cm 14 h cm 19,5 Lt 8,5

**Euro 151,74**



settore Cuocapiù

*Cuocapiù section colander*

50901023

h cm 19,5

**Euro 19,74**



### CASSERUOLA OVALE COMPLETA

composto da 3 pz:  
casseruola ovale, coperchio, griglia  
*consisting of 3 pcs:*  
*oval casserole, oval lid, grill*  
31601630  
cm 30 h cm 11,2 Lt 5,6

**Euro 163,82**



### CUOCIPESCE MONOFONDO

composto da 3 pz:  
cuocipesce, coperchio, griglia  
*consisting of 3 pcs:*  
*fishkettle, lid, grill*  
308882..

cm	h cm	Lt	Euro
40	10,8	6	<b>80,00</b>
50	11	8,5	<b>99,00</b>
60	11	10,35	<b>118,00</b>



## SERIE CUOCI PROFESSIONAL

### GRANVAPORE

composto da 3 pz:  
pentola, colapasta, coperchio in vetro

*consisting of 3 pcs:  
pot, colander, glass lid*

31609324

Ø cm 24 h cm 29 Lt 8,5

**Euro 107,96**



### GRANVAPORE PIÙ

composto da 4 pz:  
pentola, colapasta,  
casseruola bagnomaria, coperchio in vetro

*consisting of 4 pcs:  
pot, colander,  
pot nain-marie, glass lid*

31609420

Ø cm 20 h cm 29 Lt 5

**Euro 119,32**



### CUOCIPASTA

composto da 3 pz:  
pentola, colapasta, coperchio in vetro

*consisting of 3 pcs:  
pot, colander, glass lid*

31609122

Ø cm 22 h cm 28 Lt 4,4

**Euro 110,32**



### CUOCI ASPARAGI E LEGUMI

composto da 3 pz:  
pentola, cestello interno, coperchio inox

*consisting of 3 pcs:  
pot, colander, glass lid*

30200816

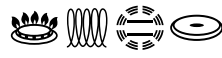
Ø cm 16 h cm 26 Lt 4

**Euro 63,46**



# SERIE COLOR STEEL

-  
**Cod. 3620**  
inox 18/10



Pentolame cilindrico salvaspazio in acciaio inox 18/10 idoneo al contatto alimentare secondo il decreto legislativo DL 108 dt 25.01.92 e Dir. CEE 1935/2004 e 89/109. Maniglie in silicone resistenti al calore, removibili e intercambiabili. Coperchio in cristallo trasparente con pomolo e bordo in silicone removibile. Gamma ampia e profonda.

*18/10 stainless steel space saver cylindrical cookware, suitable for contact with food according to the provision of law DL 108 dd 25.01.92 and Dir. CEE 1935/2004 and 89/109. Removable and interchangeable silicone heat-resistant handles. Wide and deep range.*



## SERIE COLOR STEEL

pentola con coperchio in vetro  
*pot with lid*  
 3620V3..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
16	<b>41,10</b>
18	<b>46,56</b>
20	<b>54,36</b>
22	<b>60,14</b>
24	<b>66,88</b>
26	<b>75,86</b>
28	<b>90,96</b>



casseruola con coperchio in vetro  
*casserole with lid*  
 3620V1..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
16	<b>37,14</b>
18	<b>40,46</b>
20	<b>46,02</b>
22	<b>50,00</b>
24	<b>55,44</b>
26	<b>63,34</b>
28	<b>71,38</b>



tegame con coperchio in vetro  
*sautepan with lid*  
 3620V4..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
24	<b>52,76</b>
26	<b>59,06</b>



casseruola fonda 1 manico  
*saucepan*  
 362010..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
12	<b>22,26</b>
14	<b>24,30</b>
16	<b>26,64</b>
18	<b>29,32</b>



## SERIE COLOR STEEL

bollilatte  
*milkpot*  
36206014  
Ø cm 14  
**Euro 27,72**



colapasta  
*colander*  
36206224  
Ø cm 24  
**Euro 34,36**



set vapore  
*steaming set*  
36209324  
Ø cm 24  
**Euro 86,56**



coperchio in vetro  
*glass lid*  
971007..

Ø cm	Euro
16	7,86
18	8,46
20	9,10
22	9,80
24	10,54
26	11,26
28	11,94



# SERIE GREY

**Cod. 372.**  
inox 18/10



Linea di pentolame in acciaio inox18/10 dalla forma giovane e dinamica con inserti in silicone grigio sulle maniglie che aggiungono stile e carattere. Adatta per tutti i piani cottura.

*Series of pots and pans in stainless steel 18/10 with a dynamic and new form, suitable for cooking any dish on any cooktops. Inserts in grey silicone giving style and character to the series. Triple impact bounding bottom 5,3 mm*

## pentola\*\* / pot\*\*

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag		Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	
		Euro		Euro
16	37200316	<b>29,40</b>	372J0316	<b>36,22</b>
20	37200320	<b>36,68</b>	372J0320	<b>43,50</b>
24	37200324	<b>43,92</b>	372J0324	<b>50,74</b>
26	37200326	<b>50,80</b>	372J0326	<b>57,62</b>
30	37200330	<b>70,40</b>	372J0330	<b>77,22</b>



## casseruola\*\* / casserole\*\*

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag		Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	
		Euro		Euro
16	37200516	<b>28,08</b>	372J0516	<b>34,90</b>
20	37200520	<b>34,08</b>	372J0520	<b>40,90</b>
24	37200524	<b>40,40</b>	372J0524	<b>47,22</b>
26	37200526	<b>47,28</b>	372J0526	<b>54,10</b>
30	37200530	<b>64,22</b>	372J0530	<b>71,04</b>



## tegame\*\* / sautepan\*\*

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag		Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	
		Euro		Euro
24	37202324	<b>39,96</b>	372J2324	<b>46,78</b>
26	37202326	<b>44,62</b>	372J2326	<b>51,44</b>



\*\*senza coperchio / \*\*without lid



## SERIE GREY

### casseruola 1 manico / saucepan

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag	Euro	Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	Euro
14	37200614	<b>24,28</b>	372J0614	<b>28,62</b>
16	37200616	<b>26,44</b>	372J0616	<b>30,78</b>



### bollilatte / milkpot

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag	Euro	Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	Euro
14	37206014	<b>25,38</b>	372J6014	<b>29,72</b>



### coperchio in vetro / glass lid

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag	Euro	Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	Euro
16	34203A16	<b>5,08</b>	342J3A16	<b>9,42</b>
18	34203A18	<b>5,34</b>	342J3A18	<b>9,68</b>
20	34203A20	<b>5,62</b>	342J3A20	<b>9,96</b>
22	34203A22	<b>5,88</b>	342J3A22	<b>10,22</b>
24	34203A24	<b>6,14</b>	342J3A24	<b>10,48</b>
26	34203A26	<b>6,68</b>	342J3A26	<b>11,00</b>
30	34203A30	<b>7,72</b>	342J3A30	<b>12,06</b>



### colapasta / colander

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag	Euro	Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	Euro
20	37206220	<b>26,90</b>	372J6220	<b>33,72</b>
24	37206224	<b>33,90</b>	372J6224	<b>40,72</b>

### set vapore / steaming set

Ø cm	Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	Euro
20	372J5220	<b>73,42</b>
24	372J5224	<b>87,26</b>



\*sacchetto regalo  
\*gift bag

# SERIE ANCORA

**Cod. 342.**  
inox 18/10



Linea di pentolame in acciaio inox 18/10 dalla forma giovane e dinamica adatta a cucinare qualsiasi piatto su tutti i piani cottura. Ecologica per una cucina sana e sicura.

*Series of pots and pans in stainless steel 18/10 with a dynamic and new form, suitable for cooking any dish on any cooktops. An ecological series for a safe and healthy cooking.*

## pentola\*\* / pot\*\*

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag	Euro	Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	Euro
16	34200316	<b>25,90</b>	342J0316	<b>32,72</b>
18	34200318	<b>28,74</b>	342J0318	<b>35,56</b>
20	34200320	<b>33,64</b>	342J0320	<b>40,46</b>
22	34200322	<b>38,18</b>	342J0322	<b>45,00</b>
24	34200324	<b>40,32</b>	342J0324	<b>47,14</b>
26	34200326	<b>46,46</b>	342J0326	<b>53,28</b>
30	34200330	<b>62,76</b>	342J0330	<b>69,56</b>



## casseruola\*\* / casserole\*\*

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag	Euro	Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	Euro
16	34200516	<b>24,30</b>	342J0516	<b>31,12</b>
18	34200518	<b>25,90</b>	342J0518	<b>32,72</b>
20	34200520	<b>30,54</b>	342J0520	<b>37,36</b>
22	34200522	<b>35,08</b>	342J0522	<b>41,90</b>
24	34200524	<b>37,38</b>	342J0524	<b>44,20</b>
26	34200526	<b>41,92</b>	342J0526	<b>48,74</b>
30	34200530	<b>57,42</b>	342J0530	<b>64,24</b>



## tegame\*\* / sautepan\*\*

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag	Euro	Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	Euro
24	34202324	<b>35,78</b>	342J2324	<b>42,60</b>
26	34202326	<b>40,38</b>	342J2326	<b>47,20</b>



\*\*senza coperchio / \*\*without lid

## SERIE ANCORA

### casseruola 1 manico / saucepan

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag		Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	
		Euro		Euro
14	34200614	<b>22,16</b>	342J0614	<b>26,50</b>
16	34200616	<b>24,04</b>	342J0616	<b>28,38</b>
18	34200618	<b>25,86</b>	342J0618	<b>30,20</b>



### bollilatte / milkpot

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag		Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	
		Euro		Euro
14	34206014	<b>24,04</b>	342J6014	<b>28,38</b>
16	34206016	<b>25,86</b>	342J6016	<b>30,20</b>
18	34206018	<b>28,04</b>	342J6018	<b>32,38</b>



### coperchio in vetro / glass lid

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag		Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	
		Euro		Euro
16	34203A16	<b>5,08</b>	342J3A16	<b>9,42</b>
18	34203A18	<b>5,34</b>	342J3A18	<b>9,68</b>
20	34203A20	<b>5,62</b>	342J3A20	<b>9,96</b>
22	34203A22	<b>5,88</b>	342J3A22	<b>10,22</b>
24	34203A24	<b>6,14</b>	342J3A24	<b>10,48</b>
26	34203A26	<b>6,68</b>	342J3A26	<b>11,00</b>
30	34203A30	<b>7,72</b>	342J3A30	<b>12,06</b>



### colapasta / colander

Ø cm	Cod. con sacchetto PVC / Cod. with PVC bag		Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	
		Euro		Euro
20	34206220	<b>24,84</b>	342J6220	<b>31,66</b>
24	34206224	<b>30,98</b>	342J6224	<b>37,80</b>

### set vapore / steaming set

Ø cm	Cod. con sacchetto regalo* / Cod. with gift bag*	
		Euro
20	342J5220	<b>67,82</b>
24	342J5224	<b>81,32</b>



\*sacchetto regalo  
\*gift bag

# SERIE TENDER ALU

-

**Cod. 3300**

alluminio / aluminum



- Serie professionale completa.
  - Tutti gli articoli sono prodotti con alluminio puro al 99,5% idoneo al contatto alimentare.
  - I manici e le maniglie sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico e applicati con rivetti.
  - Nickel Free.
  - Ottimo per: cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.
  - La forma di pentole e casseruole le rende impilabili.
  - Per conservare il colore dell'alluminio è consigliato non lavare in lavastoviglie.
  - Antiaderente GREBLON COMPOUN professionale a 3 strati, senza PFOA.
- 
- Complete professional series.*
  - All the items are made in 99,5% pure Aluminium suitable for contact with food.*
  - Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) Handles and knobs.*
  - Nickel Free.*
  - Suitable for: Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.*
  - Stackable pots and casseroles.*
  - To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.*
  - Non-stick coating Aluminium frying pans with GREBLON COMPOUND Professional 3 layers, PFOA free.*



## SERIE TENDER ALU

pentola  
pot  
cod. 350003..

Ø cm	h cm	lt	Euro
20	19	4,8	<b>35,46</b>
24	22	8,4	<b>38,62</b>
28	26	13,8	<b>46,22</b>
30	28	17,2	<b>50,30</b>
32	30	21,2	<b>52,00</b>
36	33	29,9	<b>67,90</b>
40	37	41,9	<b>77,90</b>
45	40	58,1	<b>116,00</b>
50	45	81,4	<b>132,00</b>
60	56	147,9	<b>189,90</b>



casseruola fonda  
deep casserole  
cod. 350005..

Ø cm	h cm	lt	Euro
20	11	3	<b>27,90</b>
24	14	5,6	<b>31,80</b>
28	16	8,8	<b>34,90</b>
30	17	10,8	<b>43,90</b>
32	18	13,1	<b>46,90</b>
36	20	18,7	<b>50,20</b>
40	22	25,6	<b>54,50</b>
45	25	37,1	<b>84,90</b>
50	28	51,7	<b>106,90</b>
60	35	94	<b>121,90</b>



casseruola bassa  
low casserole  
cod. 350009..

Ø cm	h cm	lt	Euro
20	7	2	<b>24,90</b>
24	8	3,3	<b>28,90</b>
28	9	5,2	<b>34,50</b>
32	10	7,5	<b>42,20</b>
36	12	11,5	<b>47,20</b>
40	13	15,5	<b>52,64</b>
45	15	22,8	<b>72,60</b>
50	17	32	<b>82,30</b>
60	20	54,7	<b>96,70</b>



## SERIE TENDER ALU

casseruola fonda 1 manico  
*deep saucepan*  
 cod. 350006..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>lt</i>	<b>Euro</b>
16	8	1,3	<b>19,50</b>
20	11	3	<b>22,30</b>
24	14	5,6	<b>25,90</b>
28	16	8,8	<b>30,30</b>
30	17	10,8	<b>37,60</b>
32	18	13,1	<b>42,50</b>



casseruola bassa 1 manico  
*low saucepan*  
 cod. 350010..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>lt</i>	<b>Euro</b>
16	6	1,1	<b>16,60</b>
20	7	2	<b>19,90</b>
24	8	3,3	<b>23,20</b>
28	9	5,2	<b>28,90</b>
32	10	7,5	<b>36,30</b>



coperchio  
*lid*  
 cod. 350030..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
16	<b>7,78</b>
20	<b>8,66</b>
24	<b>9,50</b>
28	<b>10,80</b>
30	<b>13,66</b>
32	<b>14,54</b>
36	<b>18,00</b>
40	<b>21,16</b>
45	<b>23,40</b>
50	<b>28,50</b>
60	<b>34,70</b>



## SERIE TENDER ALU

padella bassa  
frying pan  
350025..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	4	1	<b>7,80</b>
24	4,5	4,6	<b>11,40</b>
28	5,2	2,6	<b>14,30</b>
32	6	4	<b>17,80</b>
36	6,7	5,7	<b>22,40</b>



padella alta  
deep frying pan  
3500C5..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	4,7	1,2	<b>8,40</b>
24	5,4	2	<b>12,40</b>
28	6,3	3,3	<b>15,70</b>
32	7,2	5	<b>19,30</b>
36	8,1	7,1	<b>24,20</b>



padella bassa con antiaderente Greblon  
non-stick frying pan  
350925..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	4	1	<b>14,26</b>
24	4,5	4,6	<b>19,86</b>
28	5,2	2,6	<b>23,50</b>
32	6	4	<b>28,40</b>
36	6,7	5,7	<b>33,70</b>



padella alta con antiaderente Greblon  
non-stick deep frying pan  
3509C5..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	4,7	1,2	<b>15,08</b>
24	5,4	2	<b>21,00</b>
28	6,3	3,3	<b>25,48</b>
32	7,2	5	<b>30,16</b>
36	8,1	7,1	<b>37,14</b>



# SERIE EXCALIBUR

-  
**Cod. 3610**  
ferro / iron



- Produzione made in Italy.
- Alto spessore.
- Prodotto in ferro (Fe).
- Adatto a tutti i tipi di cucina.
- Ottimo per l'induzione.
- Manico ergonomico in acciaio rivettato.
- Nickel Free.
- Linea professionale adatta per: frittura, cottura alla piastra, arrostitura, brasatura, caramellatura.

- Made in Italy.*
- High tickness.*
- Item made in steel (Fe).*
- Suitable for all kind of cooktops.*
- Perfect for Induction use.*
- Riveted Ergonomic stainless steel handle.*
- Nickel Free.*
- Professional Series useful for: frying, grill cooking, oast cooking, brazing cooking, caramelization.*





## SERIE EXCALIBUR

padella  
frying pan  
361054..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
20	<b>19,50</b>
24	<b>21,40</b>
26	<b>24,20</b>
28	<b>25,50</b>
32	<b>28,90</b>



wok 2 maniglie  
wok with 2 handles  
36109M36  
*Ø cm 36*  
**Euro 74,00**



wok  
wok  
36109F34  
*Ø cm 34*  
**Euro 69,00**



# SERIE RAME

-

## Cod. 3640 copper cookware



- Produzione made in Italy.
- Rame puro al 99%
- Stagno puro al 99%
- Prodotta con materiali certificati e idonei al contatto alimentare.
- L'altissima conducibilità termica del rame garantisce un'ottima precisione nella regolazione della temperatura.
- Indispensabile nel settore della pasticceria.
- Altissimo risparmio energetico.
- Nickel free.

- Made in Italy.*
- Pure Copper at 99%*
- Pure Tin at 99%*
- All the items are made with Certificated material approved for food contact.*
- The high Thermal conductivity of copper ensures excellent precision in adjusting the temperature.*
- Indispensable for pastry makers.*
- Highest energy savings.*
- Nickel free.*



## SERIE RAME

casseruola alta  
*deep casserole*  
 364005..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
14	7,5	1,1	<b>52,00</b>
16	9	1,6	<b>58,00</b>
20	15	3,7	<b>156,00</b>
24	15	5,5	<b>186,00</b>



casseruola bassa  
*low casserole*  
 364009..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	9	2,4	<b>134,00</b>
24	10,5	3,7	<b>144,00</b>
30	10	5,5	<b>196,00</b>
36	7,5	7,8	<b>200,00</b>



tegame  
*sautepan*  
 364023..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
18	4,5	0,85	<b>55,00</b>
24	5	1,65	<b>79,00</b>
28	6	2,05	<b>95,00</b>
32	6	3,2	<b>110,00</b>
36	6	3,6	<b>189,00</b>



casseruola fonda 1 manico  
*saucepan*  
 364006..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
8	5	0,21	<b>31,40</b>
10	6	0,37	<b>34,60</b>
12	6	0,5	<b>37,00</b>
14	7,5	1,1	<b>52,00</b>
16	9	1,6	<b>58,00</b>



## SERIE RAME

padella  
frying pan  
364025..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	<b>Euro</b>
18	4,5	0,85	<b>56,00</b>
22	4,5	1	<b>65,00</b>
24	5	1,65	<b>79,00</b>
26	5,5	1,8	<b>86,00</b>
28	6	2,05	<b>95,00</b>
32	6	3,2	<b>110,00</b>
36	6	3,6	<b>185,00</b>



paiolo con manico in acciaio  
cauldron with stainless steel handle  
36407026  
*Ø cm 26 hcm 14 Lt 4,5*  
**Euro 76,00**



coperchio  
lid  
364035..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
12	<b>19,00</b>
14	<b>24,50</b>
16	<b>29,50</b>
20	<b>35,50</b>
24	<b>41,00</b>
30	<b>57,00</b>
36	<b>90,00</b>



## LISTINO RISTAGNATURA

### Copper Cookware Retinuing Price List

<b>casseruole</b> <b>casseroles</b>	<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
	14	<b>28,00</b>
	16	<b>34,00</b>
	20	<b>44,00</b>
	24	<b>60,00</b>
	30	<b>72,00</b>
	36	<b>84,00</b>

<b>padelle e tegami</b> <b>frying pans and</b> <b>roasting pans</b>	<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
	18	<b>24,00</b>
	22	<b>25,00</b>
	24	<b>32,00</b>
	26	<b>40,00</b>
	28	<b>45,00</b>
	32	<b>48,00</b>
	36	<b>56,00</b>

# SERIE EFFICIENT

-

**Cod. 3300**  
alluminio fuso / aluminum



- Design Josep Llusca.
  - Gamma: ampia gamma di prodotti dedicata ai settori del domestico e della ristorazione.
  - Studio: i prodotti sono stati progettati per offrire la massima robustezza e resistenza alla deformazione grazie sia al materiale utilizzato sia allo studio accurato degli spessori per ciascuno dei punti critici.
  - Qualità: il rivestimento è in Teflon Platinum by Dupont: 3 strati antiaderente (Primer, Midcoat, Platinum) per garantire la massima qualità, durata ed efficienza.
  - Pulizia: i prodotti sono rivestiti di antiaderente Platinum sia internamente che esternamente per garantire una perfetta pulizia e lavabilità in lavastoviglie.
  - Utilizzo: tutti gli articoli sono adatti all'utilizzo su qualsiasi tipo di piano cottura (compreso induzione).
- 
- Range: full range of household and catering products.
  - Study: the products have been designed to offer the maximum strength and resistance against deformation thanks both to the material used as well as the in-depth analysis of the thicknesses for each critical point.
  - Quality: Teflon Platinum by Dupont finish: 3 non-stick coats (primer, midcoat, platinum) to guarantee maximum quality, lifespan and efficiency.
  - Cleaning: the products have a Platinum non-stick coat both inside and out to guaranty perfect cleaning and machine-washable.
  - Use: all items are suitable for use on any type of cooking surface (including induction).



## SERIE EFFICIENT

casseruola alta con coperchio  
*deep casserole with lid*  
 330021..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	10	3	<b>58,10</b>
24	10,6	4	<b>68,60</b>
28	11,1	5,7	<b>84,00</b>
32	12,1	8,3	<b>99,94</b>
36	12,7	11,2	<b>114,18</b>



casseruola bassa con coperchio  
*low casserole with lid*  
 330027..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	6	1,5	<b>51,36</b>
24	6,2	2,3	<b>66,88</b>
28	6,5	3,1	<b>74,70</b>
30	7,2	4,1	<b>80,46</b>
32	7,8	5	<b>88,82</b>
36	8,5	7,1	<b>104,12</b>
40	9	8	<b>114,018</b>



casseruola bassa senza coperchio  
*low casserole without lid*  
 33000945  
 Ø cm 45  
**Euro 135,36**



teglia GN 1/2  
*basin GN 1/2*  
 33008032  
 cm 32x26  
**Euro 58,54**



## SERIE EFFICIENT

wok con coperchio e griglia  
*wok with lid and grill*  
 330095..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	10,3	3	<b>71,70</b>
28	10,6	4,2	<b>82,50</b>
32	10,9	5,5	<b>96,84</b>



piastra  
*hotplate*  
 330029..

cm	Euro
35	<b>61,32</b>
45	<b>72,12</b>



paellera  
*casserole - paellera*  
 330039..

Ø cm	h cm	Euro
32	4,1	<b>81,32</b>
36	4,6	<b>89,88</b>
40	4,6	<b>106,58</b>



cuociforno con coperchio  
*roasting pan with lid*  
 33007941  
 cm 41x29 h cm 6,6  
**Euro 102,30**



## SERIE EFFICIENT

pentola con coperchio  
*pot with lid*  
 330117..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	15,8	4,1	<b>66,24</b>
24	18,7	6,8	<b>83,68</b>
28	21,6	11,1	<b>101,98</b>



coppia presine in silicone  
*pair of silicone potholder*

Cod.	Descrizione - Description	Euro
97150086	casseruola - casserole Ø cm 20	<b>10,20</b>
97150087	casseruola - casserole Ø cm 24-32	<b>11,74</b>
97150088	casseruola - casserole Ø cm 36-45	<b>12,58</b>
97150097	paellera	<b>11,74</b>
97150098	piaste - hotplate	<b>11,74</b>



crepiere con manico in bachelite  
*crepe frying pan with bakelite handle*  
 33004526  
 Ø cm 26  
**Euro 57,04**



casseruola con 1 manico in bachelite  
*saucepan with bakelite handle*  
 33001016  
 Ø cm 16 h cm 8  
**Euro 40,98**





## SERIE EFFICIENT

bistecchiera con manico in bachelite  
*gridiron with bakelite handle*

330028..

<i>cm</i>	<b>Euro</b>
22	<b>43,56</b>
28	<b>56,92</b>



bistecchiera grill con manico in bachelite  
*ribbed pan with bakelite handle*

330053..

<i>cm</i>	<b>Euro</b>
22	<b>44,62</b>
28	<b>57,78</b>



padella con manico in bachelite  
*frying pan with bakelite handle*

330025..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
16	<b>29,96</b>
18	<b>32,22</b>
20	<b>35,00</b>
22	<b>37,14</b>
24	<b>40,24</b>
26	<b>44,74</b>
28	<b>47,08</b>
30	<b>55,86</b>



# SERIE EFFICIENT ORANGE

-

**Cod. 3301**  
alluminio fuso / aluminum



- Studio: i prodotti sono stati progettati per offrire la massima robustezza e resistenza alla deformazione grazie sia al materiale utilizzato sia allo studio accurato degli spessori per ciascuno dei punti critici.
- Qualità: il rivestimento è in Teflon Platinum by Dupont: 3 strati antiaderente (Primer, Midcoat, Platinum) per garantire la massima qualità, durata ed efficienza.
- Pulizia: i prodotti sono rivestiti di antiaderente Platinum sia internamente che esternamente per garantire una perfetta pulizia e lavabilità in lavastoviglie.
- Utilizzo: tutti gli articoli sono adatti all'utilizzo su qualsiasi tipo di piano cottura (compreso induzione).

*-Study: the products have been designed to offer the maximum strength and resistance against deformation thanks both to the material used as well as the in-depth analysis of the thicknesses for each critical point.*

*-Quality: Teflon Platinum by Dupont finish: 3 non-stick coats (primer, midcoat, platinum) to guarantee maximum quality, lifespan and efficiency.*

*-Cleaning: the products have a Platinum non-stick coat both inside and out to guaranty perfect cleaning and machine-washable.*

*-Use: all items are suitable for use on any type of cooking surface (including induction).*



SERIE EFFICIENT ORANGE

crepiere  
*crepe frying pan*  
 33014526  
 Ø cm 26  
**Euro 53,30**



casseruola con 1 manico  
*saucepan*  
 33011016  
 Ø cm 16 h cm 8  
**Euro 41,10**



bistecchiera  
*gridiron*  
 330128..

cm	Euro
22	43,24
28	56,40



bistecchiera grill  
*ribbed pan*  
 330153..

cm	Euro
22	44,30
28	57,90



padella  
*frying pan*  
 330125..

Ø cm	Euro
16	29,96
18	32,32
20	35,00
22	37,02
24	40,34
26	44,84
28	47,40



# SERIE TERRA

-

**Cod. 3240**  
alluminio fuso / aluminum



I materiali utilizzati nella produzione di questa serie sono totalmente riciclabili. Terra sfrutta al massimo il calore e diminuisce il consumo di gas o elettricità necessari per cucinare; dura fino a 7 volte di più grazie alla qualità del suo rivestimento antiaderente e al fondo di elevato spessore; il rivestimento sia interno che esterno limita l'uso di acqua e detersivi necessari per la pulizia;. (Rivestimento antiaderente in Teflon Select).

*The materials used to manufacture this cookware are fully recyclable: with "Terra" you can decrease electricity and gas consumption, saving energy. Terra lasts up to 7 times more than standard aluminium cookware thanks to the high quality of the non-stick coating and to high thickness of its bottom. (Teflon Select non-stick coating).*



## SERIE TERRA

casseruola alta con coperchio in vetro

*deep casserole with lid*

3240V1..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
20	<b>47,94</b>
24	<b>60,68</b>
28	<b>73,94</b>
32	<b>83,78</b>



casseruola bassa con coperchio in vetro

*low casserole with lid*

3240V7..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
24	<b>56,28</b>
28	<b>72,76</b>
32	<b>82,72</b>
36	<b>86,04</b>



pentola con coperchio in vetro

*pot with lid*

3240V3..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
20	<b>54,04</b>
24	<b>72,56</b>



paellera  
*casserole - paellera*

32403936

*Ø cm* 36

**Euro 66,24**



## SERIE TERRA

piastra  
*hotplate*  
32402940  
*cm 40*  
**Euro 60,68**



piastra grill  
*ribbed hotplate*  
32406440  
*cm 40*  
**Euro 61,74**



wok con coperchio e griglia  
*wok with lid and grill*  
32409528  
*Ø cm 28*  
**Euro 70,52**



casseruola 1 manico  
*saucepan*  
32401016  
*Ø cm 16*  
**Euro 28,68**



## SERIE TERRA

bistecchiera  
*gridiron*  
 324028..

<i>cm</i>	<b>Euro</b>
22	<b>43,34</b>
28	<b>56,92</b>



bistecchiera grill  
*ribbed pan*  
 324053..

<i>cm</i>	<b>Euro</b>
22	<b>43,34</b>
28	<b>56,92</b>



padella  
*frying pan*  
 324025..

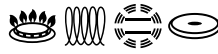
<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
18	<b>25,90</b>
20	<b>27,50</b>
22	<b>30,92</b>
24	<b>35,10</b>
26	<b>38,32</b>
28	<b>41,94</b>
30	<b>45,26</b>
32	<b>51,48</b>



# SERIE PRIOR

-

**Cod. 3560**  
alluminio fuso / aluminum



- Alluminio fuso indeformabile
- Massima resa del calore
- Fondo di grande spessore
- Maggior utilizzazione dell'energia
- Rivestimento antiaderente in Teflon Classic
- Adatta a tutti i tipi di cucine, anche induzione
- Facile pulizia interna ed esterna grazie alla protezione antiaderente
- Adatta per lavastoviglie.

- Undeformable cast aluminium*
- Maximum heat output*
- Very thick base*
- Better use of energy*
- Teflon Classic non-stick coating*
- Induction steel base*
- Easy inside and outside cleaning thanks to the non-stick protection*
- Dishwasher safe.*





## SERIE PRIOR

casseruola alta con coperchio in vetro  
*deep casserole with lid*  
 3560V1..

Ø cm	Euro
20	40,56
24	51,26
28	62,70
32	71,38



casseruola bassa con coperchio in vetro  
*low casserole with lid*  
 3560V7..

Ø cm	Euro
24	46,56
28	58,32
32	66,24
36	73,72



casseruola conica con coperchio  
*conical casserole with lid and grill*  
 3560V228  
 Ø cm 28  
**Euro 59,72**



pentola con coperchio in vetro  
*pot with lid*  
 3560V3..

Ø cm	Euro
20	46,56
24	61,64



## SERIE PRIOR

paellera  
casserole - paellera  
35603936  
Ø cm 36  
**Euro 61,54**



casseruola 1 manico  
saucepan  
35601016  
Ø cm 16  
**Euro 25,16**



wok con 1 manico  
wok with handle  
35609S28  
Ø cm 28  
**Euro 40,98**



padella  
frying pan  
356025..

Ø cm	Euro
18	20,22
20	21,62
22	26,64
24	27,82
26	30,92
28	33,72
30	35,96
32	40,82



SERIE PRIOR

set 2 padelle  
*set 2 frying pans*  
35602502  
Ø cm 20/24  
**Euro 49,22**



set 3 padelle  
*set 3 frying pans*  
35602503  
Ø cm 18/22/26  
**Euro 77,04**



piastra  
*flat hotplate*  
35602940  
cm 40  
**Euro 55,12**



piastra con grill  
*ribbed hotplate*  
35606440  
cm 40  
**Euro 55,64**



## SERIE PRIOR

bistecchiera  
*gridiron*  
 356028..

<i>cm</i>	<b>Euro</b>
22	<b>32,00</b>
28	<b>42,28</b>



bistecchiera grill  
*ribbed pan*  
 356053..

<i>cm</i>	<b>Euro</b>
22	<b>32,54</b>
28	<b>42,70</b>



coppia presine in silicone  
*pair of silicone potholder*

<b>Cod.</b>	<i>Descrizione - Description</i>	<b>Euro</b>
97150094	<i>casseruola - casserole Ø cm 20</i>	<b>10,30</b>
97150318	<i>casseruola - casserole Ø cm 24-32</i>	<b>12,84</b>
97150319	<i>piastra - hotplate</i>	<b>11,78</b>



# SERIE MINERAL

-

**Cod. 3580**

alluminio forgiato / aluminum



Pentolame in alluminio forgiato con spessori differenziati. Fondo adatto a tutti i piani cottura, efficienza al 100% sull'induzione. Elegante manico cavo in acciaio inox rivettato.

-Fondo: 5,2 mm di spessore. Acciaio AISI 430 "Full-Induction" marcato a laser.

-Manico: Rivetti in acciaio inox ergonomici di grande comodità e bellezza che danno un'immagine di alta qualità professionale.

-Materiale: Alluminio forgiato (valido per tutti i tipi di cucina, anche induzione).

-Antiaderente: Superficie Rinforzata "Metaltech" Ultra Resistente, con doppio trattamento della superficie:  
1.Sabbiatura convenzionale 2.Sfere in acciaio

Applicazione di "QuanTanium" di Witford (3 strati da 25 a 30µ particelle dititanio rinforzato + 2 finiture aspetto "pietra").

*Forged aluminium cookware with differentiated thicknesses. Suitable for all kind of cooktops, including 100% efficiency on induction. Elegant 18/10 stainless steel riveted hollow handle.*

*-Bottom in 5,20 mm. thickness made by Stainless steel AISI 430 full induction with laser printing.*

*-Handle is made by hollow handle 18/10 stainless steel, ergonomic, very nice and with Professional shape, fixed by 2 solid rivets on body.*

*-Forged Aluminum cookware with differential thicknesses. Suitable for all kind of cooktops, including 100% efficiency on induction and up to 230° in the oven.*

*-QuanTanium nonstick coating by Withford in 3 layers in 25 and 30 micron with Titanium and ceramic parts for Rock effect. Metaltec ultra resistant extra application over sand bluster and steel sphere surface.*



## SERIE MINERAL

casseruola alta con coperchio in vetro  
*deep casserole with lid*  
3580V1..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
20	<b>47,52</b>
24	<b>57,04</b>



casseruola bassa con coperchio in vetro  
*low casserole with lid*  
3580V7..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
24	<b>50,08</b>
28	<b>56,92</b>



casseruola 1 manico  
*saucepan*  
35801016  
*Ø cm 16*  
**Euro 32,96**



## SERIE MINERAL

padella  
frying pan  
358025..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
18	<b>29,44</b>
20	<b>32,10</b>
22	<b>35,86</b>
24	<b>38,00</b>
26	<b>41,74</b>
28	<b>44,94</b>



bistecchiera  
gridiron  
35802924  
cm 24  
**Euro 44,94**



bistecchiera grill  
ribbed pan  
35805328  
cm 28  
**Euro 54,90**



# SERIE K2

-

**Cod. 3650**

alluminio antiaderente / aluminum



- Produzione made in Italy
- Manici e maniglie tubolari atermici in acciaio inox
- Serie completa di grandi dimensioni
- Antiaderente Withford Quantanium effetto pietra
- Risparmio energetico
- Lavabile in lavastoviglie
- PFOA Free

- Made in Italy*
- Heat resistant stainless steel tubular handles*
- Available in a big selection of sizes*
- Stone effect Withford Quantanium non-stick coating*
- Energy-saving*
- Dishwasher safe*
- PFOA Free*





SERIE K2

casseruola  
casserole  
365005..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	9,2	2,8	<b>33,36</b>
24	10,7	4,6	<b>37,82</b>
28	14	8,2	<b>47,40</b>



tegame  
roasting pan  
365023..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	5,8	2,4	<b>33,74</b>
28	7,4	4,2	<b>38,78</b>
32	6,4	4,5	<b>49,94</b>
36	7,6	6,8	<b>50,90</b>
40	8,3	9,2	<b>56,76</b>



casseruola 1 manico  
saucepan  
36500616  
Ø cm 16 h cm 7,6 Lt 1,5  
**Euro 25,78**



wok  
wok  
36509S28  
Ø cm 28 h cm 7,8 Lt 0,65  
**Euro 31,32**



SERIE K2

padella  
frying pan  
365025..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	4,7	1,2	<b>24,94</b>
24	5	1,8	<b>27,88</b>
28	5,7	2,7	<b>32,80</b>
30	6,1	3,4	<b>33,94</b>
32	6,4	4,5	<b>36,90</b>
36	7,7	6,8	<b>46,66</b>
40	8,3	9,2	<b>54,18</b>



crepiere  
crepe frying pan  
36504525  
Ø cm 25 h cm 71,8 Lt 0,65  
**Euro 25,88**



coperchi in vetro  
glass lid  
971009..

Ø cm	Euro
16	<b>6,60</b>
20	<b>7,00</b>
24	<b>7,40</b>
25	<b>7,80</b>
28	<b>8,10</b>
30	<b>8,62</b>
32	<b>9,38</b>
36	<b>11,14</b>
40	<b>12,18</b>



# BRA SAFE

-

**Cod. 9710**  
silicone

Multiuso 3 in 1:

1. Presina
2. Sottopentola magnetizzato
3. Protettore di padelle

Questa novità 3 in 1, fabbricata in silicone della piú alta qualità si presenta in 3 colori, arancio, lilla e verde, sarà indispensabile in cucina. Bra Safe resiste fino 250°C, ed è facilmente lavabile sia a mano che in lavastoviglie.

*Multitask silicone tool:*

1. Safe storage frying pan protector
2. Magnetized easy-to-carry surface protector for tabletops
3. Hot pot holder

*The new and essential BRA SAFE multitask protector is made of non-abrasive silicone and it is available in three colours: Orange, Lilac and Green. The tool resists heat up to 250-degrees C, and it cleans easily by hand or in the dishwasher.*



BRA SAFE



sottopentola in silicone (2 unità)  
silicone potholder (2 units)

Cod.	colour	Euro
97100301	orange	9,64
97100300	lilac	9,64
97100302	green	9,64





# VITESSE

**Cod. 3310**  
inox 18/10



pentola a pressione  
*pressure cooker*

Cod.	Ø cm	h cm	Lt	Euro
33105104	22	12,5	4	89,78
33105106	22	16	6	99,30
33105107	22	18	7	104,22
33105109	24	23,5	9	118,98
33100247	<i>duetto</i>	-	4+7	152,26



# CLASSICA

**Cod. 3350**  
inox 18/10



pentola a pressione  
*pressure cooker*

Cod.	Ø cm	Lt	Euro
33505104	22	4	93,30
33505106	22	6	100,06
33505108	24	8	113,54
33505110	24	10	123,70



# NEW STAR

**Cod. 3059**  
inox 18/10



pentola a pressione  
*pressure cooker*

Cod.	Ø cm	h cm	Lt	Euro
30595104	22	23	4,5	134,72
30595106	22	26	6	137,50
30595107	24	26	8	164,46
30595111	24	32	11	177,84





# EFFICIENT EXPRES

**Cod. 3300**  
inox 18/10



**IN ESAURIMENTO**  
**DISCONTINUED**

set pentola a pressione tutto in uno (5 pz)  
*all in one set pressure cooker (5 pcs)*

33000247

**Euro 207,38**

<i>descrizione</i> <i>description</i>	<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>
<i>corpo pentola in acciaio inox</i> <i>stainless steel pot</i>	22	7
<i>corpo pentola in alluminio</i> <i>aluminum pot</i>	22	4
<i>coperchio pentola a pressione</i> <i>pressure cooker pot</i>	22	-
<i>coperchio in vetro</i> <i>glass lid</i>	22	-
<i>cestello</i> <i>basket</i>	22	-



pentola a pressione in alluminio con coperchio in vetro  
*aluminum pressure cooker with glass lid*

33005104

Ø cm 22 - Lt 4

**Euro 148,94**



# FACILE

**Cod. 3340**  
inox 18/10



pentola a pressione  
*pressure cooker*

<i>Cod.</i>	<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>	<i>Euro</i>
33405104	22	4	<b>150,00</b>
33405106	22	6	<b>159,22</b>
33405107	22	7	<b>165,64</b>
33400247	<i>duetto</i>	4+7	<b>199,98</b>





# SERIE FORNO

-

oven  
inox 18/10

teglia rettangolare  
*roasting pan*  
548106..

cm	h cm	Euro
25x18	7	34,82
30x21	7	38,94
35x25	7	45,94



coperchio per teglia rettangolare  
*lid for roasting pan*  
548128..

cm	Euro
25x18	22,04
30x21	25,34
35x25	31,52



tortiera  
*cake plate*  
509001..

Ø cm	h cm	Euro
24	5	21,64
34	6,5	49,30
40	7	60,64



legumiera ovale  
*oval vegetable dish*  
509046..

cm	h cm	Euro
30x20	3,5	28,68
35x23	4	37,02
40x26	4	42,48
50x32	4,5	60,24



vassoio gratin  
*gratin serving tray*  
509368..

cm	Euro
40x21	34,52
45x23	41,20
50x27	47,70



# MESTOLAME ACCESSORI

-  
Serving tools  
Accessories



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE



# SERIE ASTRA

-  
inox 18/10

forchetta 5 punte

*5 prong fork*

07600143

*cm 30*

**Euro 8,60**



cucchiaine risotto

*rice spoon*

07600280

*cm 28*

**Euro 7,54**



cucchiaine forato

*perforated spoon*

07600260

*cm 26*

**Euro 7,46**



coltello servire

*serving knife*

07600069

*cm 32*

**Euro 11,56**



cucchiaine servire

*serving spoon*

07600060

*cm 26*

**Euro 7,46**



SERIE ASTRA

pala lasagne  
*spatula lasagna*  
07600080  
cm 28  
**Euro 9,44**



pala torta  
*cake server*  
07600081  
cm 30  
**Euro 11,24**



pala uovo  
*egg lifter*  
07600082  
cm 28  
**Euro 12,52**



cucchiaione pizzaiolo  
*tomato spoon*  
07600014  
cm 28  
**Euro 7,84**



forchettone 3 punte multiuso  
*3 prong fork*  
07600288  
cm 30  
**Euro 8,38**



SERIE ASTRA

forchettone insalata

*salad fork*

07600015

cm 28

**Euro 9,34**



cucchiaione multiuso

*serving spoon*

07600059

cm 30

**Euro 9,34**



cucchiaione multiuso forato

*perforated spoon*

07600259

cm 30

**Euro 9,96**



forchetta per vassoio

*serving fork*

07600033

cm 20

**Euro 4,88**



cucchiaio  
*serving spoon*

07600040

cm 20

**Euro 4,88**



SERIE ASTRA

forchettone servire per vassoio

*serving fork*

07600088

*cm 24*

**Euro 6,48**



cucchiaione servire

*serving spoon*

07600087

*cm 24*

**Euro 6,48**



forchettone insalata

*salad fork*

076000CF

*cm 24*

**Euro 7,96**



cucchiaione multiuso forato

*perforated spoon*

07600287

*cm 24*

**Euro 7,32**



cucchiaione marmellata - miele

*jam - honey spoon*

076000CN

*cm 19*

**Euro 2,48**



# SERIE PITAGORA

-

inox 18/10

forchetta servire

*serving fork*

08100033

*cm 20*

**Euro 5,62**



cucchiaio servire

*serving spoon*

08100040

*cm 20*

**Euro 5,62**



forchettone servire

*serving fork*

08100088

*cm 24*

**Euro 7,28**



cucchiaione servire

*serving spoon*

08100087

*cm 24*

**Euro 7,28**



cucchiaione multiuso

*multipurpose spoon*

08100159

*cm 30*

**Euro 9,36**





# SERIE COMET

-

inox 18/10

mestolo  
*ladle*  
509203B0  
*cm 34,5*  
**Euro 12,40**



schiumarola  
*skimmer*  
509218B0  
*cm 36,2*  
**Euro 12,40**



pala fritto  
*spatula*  
509226B0  
*cm 34*  
**Euro 9,12**



asta appendimestoli senza ganci  
*kitchen tools rack without hooks*  
50928102  
*cm 40*  
**Euro 10,08**



## SERIE COMET

cucchiaine  
*serving spoon*  
509210B0  
*cm 34,5*  
**Euro 8,38**



forchettone  
*serving fork*  
509217B0  
*cm 34,5*  
**Euro 7,96**



servispaghetti  
*spaghetti server*  
509222B0  
*cm 33*  
**Euro 11,78**



quintiglia con asta in confezione regalo  
*5 pcs kirchen tools set with rack in gift box*  
509247B0  
*cm 34,5*  
**Euro 75,26**





# SERIE SILICONE ORANGE

-  
inox 18/10  
silicone

cucchiaine  
*serving spoon*  
72000255  
cm 33  
**Euro 6,60**



cucchiaine forate  
*perforated spoon*  
72000256  
cm 33  
**Euro 6,60**



spatola forata  
*perforated spatula*  
72000250  
cm 36  
**Euro 7,04**



pinza  
*chef tong*  
72000251  
cm 30  
**Euro 6,94**



frusta  
*whisk*  
72000252  
cm 30  
**Euro 3,64**



spatola  
*spatula*  
72000253  
cm 28  
**Euro 3,20**



pennello  
*brush*  
72000254  
cm 23  
**Euro 3,42**



# SERIE BRA AIR

-

silicone

schiumarola verde

*green skimmer*

529040B0

cm 32,8

**Euro 5,04**



cucchiaione blu

*blue serving spoon*

529000C0

cm 33,4

**Euro 5,04**



pala fritto arancio

*orange saptula*

529030A0

cm 32,7

**Euro 5,04**



mestolo lilla

*lilac ladle*

529020D0

cm 33

**Euro 5,36**



pala torta celeste

*light blue cake server*

529050F0

cm 32,6

**Euro 5,78**



servispaghetti giallo

*yellow spaghetti server*

529070E0

cm 32,4

**Euro 5,36**



pinza oro

*gold chef tongs*

52019200

cm 30

**Euro 4,40**



Quintiglia con appendino e scatola regalo

*5 pcs kitchentools with hanger in gift box*

52908400

**Euro 31,78**



set 5 pz in scat. regalo

*set 5 pcs in gift box*

52908300

**Euro 28,78**

# SERIE ELLISSE

-

inox

mestolo Ø cm 9

*ladle*

7805211B

cm 30

**Euro 11,78**



forchettone

*serving fork*

7805215B

cm 32

**Euro 8,06**



cucchiaine

*serving spoon*

7805217B

cm 32,5

**Euro 8,38**



pala fritto

*spatula*

7805214B

cm 33

**Euro 8,48**



schiumarola Ø cm 11

*skimmer*

7805213B

cm 36,5

**Euro 10,50**



appendimo 5 posti

*hanger 5 hooks*

71000013

cm 33

**Euro 7,32**



quintiglia con asta

*5 pcs kitchentools set*

*with hanger in gift box*

7805219B

**Euro 59,26**



SERIE ELLISSE

passa the  
*tea strainer*  
 78000238  
 cm 22  
**Euro 7,00**



pala taglia formaggi  
*cheese slicer*  
 78000265  
 cm 21  
**Euro 6,50**



pala torta seghettata  
*cake server*  
 78000259  
 cm 26  
**Euro 6,36**



pala pizza seghettata  
*pizza pie-server*  
 78000232  
 cm 27  
**Euro 6,58**



pala uovo  
*egg lifter*  
 78000256  
 cm 25  
**Euro 6,36**



frusta piatta  
*flat whisk*  
 790414..

cm	Euro
20	4,32
25	4,84



grattuggia piccola da tavolo  
*fine handy grater*  
 78002806  
 cm 26  
**Euro 5,10**



grattuggia piatta da tavolo  
*fine handy grater*  
 78002807  
 cm 24  
**Euro 5,72**



SERIE ELLISSE

taglia pasta  
*pastry cutter*

78000242

cm 18,5

**Euro 4,88**



taglia pizza  
*pizza pie-cutter*

78000243

cm 18,5

**Euro 4,88**



taglia pasta/pizza 2 ruote  
*2 wheels pastry/pizza cutter*

78000244

cm 17

**Euro 5,42**



spatola lunga  
*long saptula*

78000264

cm 34

**Euro 7,64**



spatola larga  
*gig saptula*

78000270

cm 26,5

**Euro 8,70**

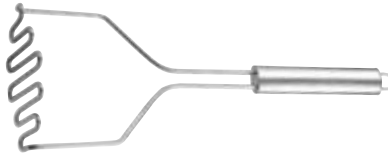


schiaccia patate  
*potato masher*

78000549

cm 30

**Euro 11,46**



mestolo Ø cm 6  
*ladle*

7805212B

cm 28

**Euro 10,82**



cucchiaione forato  
*slotted spoon*

7805218B

cm 32,5

**Euro 8,48**





## SERIE ELLISSE

cucchiaione arriccias burro

*butter curler*

78000233

cm 18

**Euro 3,92**



forchetta carne 2 punte

*utility fork*

78000230

cm 18,5

**Euro 4,56**



arriccias burro

*butter curler*

78000269

cm 19

**Euro 4,24**



dosatore gelato

*ice-cream scoop*

78000268

cm 23,5

**Euro 6,48**



scavino Ø mm 22

*melon baller*

78000228

cm 18

**Euro 4,36**



scavino Ø mm 28

*melon baller*

78000229

cm 18,5

**Euro 4,66**



forchetta patate

*potato fork*

78000234

cm 16

**Euro 4,46**



pela patate

*peeler*

78000271

cm 18,5

**Euro 3,60**



## SERIE ELLISSE

riga limoni  
*lemon zester*  
78002805  
cm 15,5  
**Euro 4,36**



pela patate multiuso  
*peeler*  
78000225  
cm 18,5  
**Euro 4,36**



apribottiglie - fora lattine  
*bottle opener*  
78000255  
cm 18,5  
**Euro 4,98**



separatore uova  
*egg divider*  
78000266  
cm 20,5  
**Euro 4,98**



apribarattoli universale  
*jar opener*  
78000901  
cm 23,5  
**Euro 15,38**



apriscatole  
*can opener*  
78000682  
cm 20  
**Euro 15,38**



spremi aglio  
*garlic press*  
78000868  
cm 28,5  
**Euro 15,38**



cannula leva torsolo  
*apple corer*  
78000227  
cm 18,5  
**Euro 4,36**



## SERIE ELLISSE

gratta carote  
*vegetable scraper*  
78000267  
cm 23,5  
**Euro 3,50**



manaretta  
*meat cleaver*  
78000251  
cm 23,5  
**Euro 8,06**



manaretta piccola  
*meat cleaver*  
78000250  
cm 20,5  
**Euro 6,26**



coltello formaggi 2 punte  
*cheese knife*  
78002803  
cm 24,5  
**Euro 4,46**



coltello cucina seghettato (lama cm 17)  
*kitchen knife*  
78002801  
cm 29  
**Euro 4,88**



coltello medio seghettato  
*kitchen knife*  
78002804  
cm 24  
**Euro 3,92**



coltello bistecca (lama cm 10)  
*steak knife*  
78002802  
cm 22  
**Euro 4,36**



coltello spelucchino (lama cm 7,5)  
*paring knife*  
78002800  
cm 19,5  
**Euro 4,14**



# MOLLE BUFFET

## Buffet Tongs inox 18/10

molla insalata  
*salad tongs*  
58136620  
cm 20  
**Euro 4,90**



molla multiuso  
*multi purpose tongs*  
58137524  
cm 24  
**Euro 5,20**



molla dolce  
*cake tongs*  
58136124  
cm 24  
**Euro 5,20**



molla spaghetti  
*spaghetti tongs*  
58136924  
cm 24  
**Euro 5,20**



molla verdure  
*vegetables tongs*  
58137424  
cm 24  
**Euro 5,20**



molla servizio  
*servicing tongs*  
58137224  
cm 24  
**Euro 5,20**



molla arrosto  
*roast meat tongs*  
58136024  
cm 24  
**Euro 5,20**



molla universale  
*all purpose tongs*  
58137324  
cm 24  
**Euro 5,20**



molla pane  
*bread tongs*  
58136824  
cm 24  
**Euro 5,20**





# COLTELLI GRAND CHEF

-

## Grand Chef Knives

coltello verdura

*peeling knife*

745000EZ

*lama cm 7,5*

**Euro 7,10**



coltello spelucchino

*paring knife*

745000EV

*lama cm 9*

**Euro 7,10**



coltello cucina

*chef knife*

745000ET

*lama cm 12*

**Euro 7,32**



coltello cucina

*chef knife*

745000EH

*lama cm 20*

**Euro 14,58**



coltello affettati

*slicer knife*

745000EN

*lama cm 20*

**Euro 10,42**



coltello pane

*bread knife*

745000EM

*lama cm 20*

**Euro 10,42**



ceppo in legno con 6 coltelli da cucina con manico  
ergonomico e rivetti in acciaio

6 kitchen knives with wood block, with ergonomic  
handle and steel rivets

745000EE

**Euro 61,14**





# COLTELLI PROFESSIONAL

-

## Professional Knives

manaretta  
*cleaver*  
741000EG  
*lama cm 18*  
**Euro 19,62**



coltello macellaio lama grande  
*butche's knife*

Cod.	<i>lama cm</i>	<b>Euro</b>
741000E6	20	<b>17,60</b>
741000E7	25	<b>21,32</b>



coltello cucina  
*chef knife*

Cod.	<i>lama cm</i>	<b>Euro</b>
741000EH	20	<b>16,00</b>
741000E1	25	<b>18,66</b>



coltello cucina orientale  
*japanese cook*  
741000EI  
*lama cm 18*  
**Euro 16,00**



coltello cucina  
*chef knife*  
741000EL  
*lama cm 15*  
**Euro 14,96**



coltello pane  
*bread knife*

Cod.	<i>lama cm</i>	<b>Euro</b>
741000EM	20	<b>13,36</b>
741000E5	28	<b>18,66</b>



coltello affettati  
*slicer knife*  
741000EN  
*lama cm 20*  
**Euro 13,36**





## COLTELLI PROFESSIONAL

coltello disossatore  
*boning knife*  
 741000EO  
*lama cm 15*  
**Euro 13,36**



coltello per filettare  
*fillet knife*  
 741000EP  
*lama cm 20*  
**Euro 13,36**



coltello prosciutto  
*ham-slicer*

Cod.	lama cm	Euro
741000EQ	26	<b>14,32</b>
741000E4	33	<b>17,08</b>



coltello salmone  
*salmon knife*  
 741000ER  
*lama cm 26*  
**Euro 15,48**



forchettone arrosto  
*carving fork*  
 741000ES  
*cm 18*  
**Euro 12,84**



coltello cucina  
*chef knife*  
 741000ET  
*lama cm 12*  
**Euro 9,02**



coltello bistecca con sega  
*full serration steak knife*  
 741000EU  
*lama cm 12*  
**Euro 9,02**



## COLTELLI PROFESSIONAL

coltello bistecca senza sega  
*fine edge steak knife*  
 741000EY  
*lama cm 12*  
**Euro 9,02**



coltello spelucchino  
*paring knife*

Cod.	lama cm	Euro
741000EV	9	<b>8,80</b>
741000E2	10	<b>9,02</b>



coltello verdura  
*peeling knife*  
 741000EZ  
*lama cm 7,5*  
**Euro 8,80**



mezzaluna  
*mincing knife*  
 741000EB  
*lama cm 26*  
**Euro 25,02**



punta grana  
*parmesan cheese knife*  
 741000EX  
*lama cm 12*  
**Euro 12,84**



appendino magnetico  
*aluminum magnet hanger*  
 741000ED  
*cm 45*  
**Euro 17,08**



acciaino  
*sharpener*  
 741000E3  
*cm 24,5*  
**Euro 16,54**





ceppo legno 6 pz cucina  
*6 kitchen knives with wood block*

741000EE

**Euro 98,70**

**composizione:**

coltello cucina cm 20 - *chef knife cm 20*

coltello pane cm 20 - *bread knife cm 20*

coltello affettati cm 20 - *slicer knife cm 20*

coltello cucina cm 12 - *chef knife cm 12*

spelucchino cm 9 - *paring knife cm 9*

coltello verdura cm 7,5 - *peeling knife cm 7,5*



ceppo legno 6 coltelli bistecca senza sega

*6 steak knives with wood block*

741000EW

**Euro 42,82**



ceppo legno 6 coltelli bistecca con sega

*6 serrated steak knives with wood block*

741000EF

**Euro 42,82**



# ACCESSORI

-

## Accessories

molla zucchero

*sugar tongs*

50919100

cm 11

**Euro 1,20**



molla ghiaccio Elite

*Elite ice tongs*

50918900

cm 15

**Euro 3,92**



molla ghiaccio dentata inox 18/10

*ice tongs*

50919300

cm 16

**Euro 7,30**



molla ghiaccio

*ice tongs*

50919200

cm 13

**Euro 2,20**



pinza affettati

*sliced meat tongs*

50907100

cm 10

**Euro 6,98**



pinza cuoco punte piegate

*german ton bend*

78500440

cm 35

**Euro 7,88**



pinza cuoco

*chef bend*

50918131

cm 31,5

**Euro 4,70**



## ACCESSORI

schiaccianoci 2 nicchie  
*nutcracker*  
50916001  
**Euro 10,10**



cavatappi 2 leve  
*corkscrew*  
50916200  
**Euro 5,98**



trinciapollo con molla interna  
*poultry shearer (internal spring)*  
50907400  
**Euro 21,42**



batticarne professional  
*meat mallet*

Cod.	gr	Euro
50907306	600	21,94
50907315	1500	48,06



grattuggia Bari  
*Bari cheese grater*  
50908400  
**Euro 17,68**



grattuggia completa  
*cheese grater*  
50908700  
**Euro 9,44**



passaverdura  
*vegetable mill*  
50905000  
**Euro 23,76**



## ACCESSORI

frusta  
whisk  
509164..

cm	Euro
25	6,26
30	6,78
35	7,32
40	8,06



mattarello  
rolling  
50908148  
cm 48  
Euro 41,02



imbuto  
funnel  
50907816  
Ø cm 16  
Euro 19,40



cono cinese  
chinois

Cod.	Ø cm	Euro
78500350	13	11,66
78500351	17	17,44
78500352	19	19,44
78500353	20	22,48



passabrodo  
strainer

Cod.	Ø cm	Euro
71000106	6,3	3,40
71000114	13	8,90
71000116	16,5	13,10
71000118	18,5	16,30



colapasta  
colander  
301062..

Ø cm	Euro
22	39,76
24	42,54
26	49,34
28	56,34



## ACCESSORI

insalatiera base piana  
*salad bowl*  
 509038..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	7	1	<b>12,46</b>
18	8	1½	<b>18,24</b>
22	10	2½	<b>22,58</b>
24	11	3½	<b>25,66</b>
26	12	4½	<b>31,94</b>
28	13	5½	<b>36,16</b>



insalatiera conica bordata  
*conical salad bowl*  
 509037..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	6	½	<b>7,78</b>
18	6,8	¾	<b>9,98</b>
20	7,2	1	<b>12,08</b>
22	7,6	1⅓	<b>14,40</b>
24	9	1¾	<b>16,80</b>
28	10	2¾	<b>21,42</b>



coppetta  
*bowl*  
 509117..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
12	7,2	0,6	<b>10,10</b>
14	7,5	0,9	<b>11,14</b>



bastardella semisferica con maniglie  
*semispheric-mixing bowl with handles*  
 509039..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
22	12	3	<b>29,26</b>
28	15	6	<b>43,48</b>



base per bastardella  
*foot for mixing bowl*  
 50904022  
 Ø cm 22/28  
**Euro 10,92**





## ACCESSORI

setaccio farina  
flour strainer  
509055..

Ø cm	mm	Euro
21	2,5x1,4	15,44
30	2,5x1,4	21,32



setaccio velo  
strainer  
509056..

Ø cm	mm	Euro
21	1,5x1	16,38
30	1,5x1	21,32



setaccio pane  
bread strainer  
50905730  
Ø cm 30 mm 4x3  
Euro 21,32



vassoio ovale bordato Tender  
Tender edged oval tray  
538219..

cm	Euro
26x19	7,74
31x21	8,96
36x25	10,52
42x29	12,06
47x34	15,98



vassoio tondo cameriere Tender  
Tender round tray  
538259..

Ø cm	Euro
24	8,14
28	10,40
32	12,06
36	13,70



vassoio rettangolare Tender  
Tender rectangular tray  
538272..

cm	Euro
25x20	10,52
32x25	12,58
36x29	13,80
40x33	15,76
45x35	18,14



# CAFFETTERIA MOKA

-  
Coffee pots  
Coffee maker



GAS  
GAS



INDUZIONE  
INDUCTION



ELETTRICO  
ELECTRIC



CERAMICO  
CERAMIC



ALOGENO  
HALOGEN



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE



# SERIE BELLA

-  
inox 18/10

caffettiera (con riduttore)  
coffee maker  
557603..

cup	Euro
2/1	62,70
4/2	73,52
6/3	86,04
10/5	98,00



caffettiera  
coffee pot  
557600..

Lt	cup	Euro
0,25	3	46,42
0,50	6	53,08
1	12	65,06



## SERIE BELLA

teiera  
tea pot  
557640..

<i>Lt</i>	<i>cup</i>	<b>Euro</b>
0,15	1	<b>42,68</b>
0,25	2	<b>49,72</b>
0,50	4	<b>55,54</b>



lattiera  
milk pot  
557670..

<i>Lt</i>	<i>cup</i>	<b>Euro</b>
0,15	1	<b>29,92</b>
0,25	3	<b>34,32</b>
0,50	6	<b>38,32</b>
1	12	<b>47,52</b>



zuccheriera  
sugar bowl  
557621..

<i>Lt</i>	<i>cup</i>	<b>Euro</b>
0,20	4	<b>31,68</b>
0,40	8	<b>41,52</b>



# SERIE MAGNA

-

inox 18/10



caffettiera (con riduttore)  
coffee maker  
509578..

cup	Euro
4/2	73,26
6/3	86,24
10/5	106,82



# ELEGANCE

-

inox 18/10



caffettiera oro  
gold coffee maker  
558903..

cup	Euro
4	45,80
6	58,18
10	56,82



caffettiera arancio  
orange coffee maker  
558803..

cup	Euro
4	45,80
6	58,18
10	56,82



# TITANIUM

-

alluminio / aluminum



caffettiera  
coffee maker  
558704..

<i>cup</i>	<b>Euro</b>
1	<b>13,80</b>
3	<b>16,48</b>
6	<b>19,80</b>
9	<b>23,76</b>
12	<b>29,64</b>



# DELUXE 2

-

alluminio / aluminum



caffettiera  
coffee maker  
558404..

<i>cup</i>	<b>Euro</b>
1	<b>11,98</b>
3	<b>14,88</b>
6	<b>17,76</b>
9	<b>21,52</b>
12	<b>28,14</b>



# VITRO EXPRES

-

alluminio / aluminum



caffettiera  
coffee maker  
557704..

cup	Euro
1	9,84
3	12,32
6	17,12
9	22,80
12	25,16



per pezzi di ricambio vedi pag. 374 - for spare parts see page 374

# VITRO NOIR

-

alluminio / aluminum



caffettiera  
coffee maker  
557904..

cup	Euro
1	11,34
3	13,92
6	16,48
9	20,98
12	25,26



per pezzi di ricambio vedi pag. 386 - for spare parts see page 386



# COBALTO LIMA FRESA

-

alluminio / aluminum



caffettiera  
coffee maker

Cod.	colour	cup	Euro
55960406	fresa	6	14,24
55930406	cobalto	6	14,24
55940406	lima	6	14,24



# PARTY

## Party



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE



# GELATO

## Ice-cream

coppa gelato conica  
*conical ice-cream goblet*  
50950685  
Ø cm 8,5  
**Euro 11,46**



coppa gelato gambo basso  
*ice-cream goblet*  
50950210  
Ø cm 10  
**Euro 7,32**



coppa gelato gambo alto  
*ice-cream goblet*

Cod.	Ø cm	Euro
50950409	9	<b>9,98</b>
50950410	10	<b>10,08</b>



piattino liscio  
*ice-cream plate*  
50952013  
Ø cm 13  
**Euro 7,74**



piattino per coppa bordato  
*edged plate*  
50952113  
Ø cm 13  
**Euro 6,40**



## GELATO

dosatore gelato  
*ice-cream goblet*

Cod.	cm	Euro
79004018	4,1	<b>12,40</b>
79004020	5	<b>13,46</b>
79004022	6,3	<b>14,00</b>



dosatore gelato  
*ice-cream goblet*

Cod.	misura / size	Euro
78500396	<i>medio / medium</i>	<b>14,82</b>
78500397	<i>grande / big</i>	<b>15,66</b>



spatola gelato  
*ice-cream spatula*

50952800  
cm 18,5  
**Euro 4,22**



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

19900022  
cm 13,2  
**Euro 0,94**



paletta gelato Brasilia  
*ice cream spoon Brasilia*

22300022  
cm 13,1  
**Euro 1,36**



paletta gelato Sirio  
*ice cream spoon Sirio*

22600022  
cm 13,7  
**Euro 1,66**



paletta gelato Palace  
*ice cream spoon Palace*

16900022  
cm 14,4  
**Euro 1,78**



paletta gelato Baguette  
*ice cream spoon Baguette*

08300022  
cm 13,7  
**Euro 2,08**



# HAPPY HOUR

## Happy Hour

mixer  
*mixer*  
0620N6UQ  
set 6 pz/pcs  
cm 10  
**Euro 4,10**



cucchiaio  
*spoon*  
0620N6UL  
set 6 pz/pcs  
cm 10  
**Euro 4,90**



jolly  
*joke*  
0620N6UP  
set 6 pz/pcs  
cm 10  
**Euro 4,40**



lama  
*blade*  
0620N6UJ  
set 6 pz/pcs  
cm 10  
**Euro 4,50**



spillo  
*pin*  
0620N6UT  
set 6 pz/pcs  
cm 10  
**Euro 4,40**



tridente  
*trident*  
0620N6UE  
set 6 pz/pcs  
cm 10  
**Euro 4,20**





# TRENDY BAR

-  
MDF

porta posate Happy Hour  
*Happy Hour cutlery holder*  
51271006  
*cm 31x7x10h*  
**Euro 56,70**



**composizione:**

97150178  
5 bicchieri porcellana  
*porcelain bowl*  
*Ø cm 4*

porta bustine servire  
*serving sugar-tea display*  
51274400  
*cm 20x9,5x4,5h*  
**Euro 19,16**



porta tovaglioli  
*napkin holder*  
51274300  
*cm 20x20x5,5h*  
**Euro 26,80**







## TRENDY BAR

espositore 7 ciotole porcellana  
*display with 7 porcelain bowls*

512702A7

*cm 46x32x5,5h*

**Euro 92,80**



**composizione:**

97150170

4 ceramiche quadrate

*square ceramics*

*cm 8x8x4*

97150173

3 ceramiche rettangolari

*rectangular ceramics*

*cm 20x12,5x6*

espositore 7 ciotole porcellana  
*display with 7 porcelain bowls*

51270207

*cm 46x32x5,5h*

**Euro 93,42**



**composizione:**

97150170

3 ceramiche quadrate

*square ceramics*

*cm 8x8x4*

97150171

3 ceramiche quadrate

*square ceramics*

*cm 13x13x4,5*

97150173

3 ceramiche rettangolari

*rectangular ceramics*

*cm 20x12,5x6*



## TRENDY BAR

espositore 12 ciotole porcellana  
*display with 12 porcelain bowls*

51270212  
*cm 46x32x5,5h*

**Euro 82,50**



**composizione:**

97150172

12 ceramiche quadrate  
*square ceramics*  
*cm 8x8x4*

espositore 4 ciotole porcellana  
*display with 4 porcelain bowls*

51270204  
*cm 46x32x5,5h*

**Euro 88,70**



**composizione:**

97150172

2 ceramiche quadrate  
*square ceramics*  
*cm 16x16x6*

97150173

2 ceramiche rettangolari  
*rectangular ceramics*  
*cm 20x12,5x6*

vassoio aperitivo  
*tray*

51274700  
*cm 24x31x16,5h*

**Euro 49,50**



**composizione:**

97150170

2 ceramiche quadrate  
*square ceramics*  
*cm 8x8x4*

97150171

2 ceramiche quadrate  
*square ceramics*  
*cm 13x13x4,5*



## TRENDY BAR

alzata 3 piani 6 ciotole porcellana  
*3 levels fixed stand with 6 porcelain bowls*

51271006

*cm 25x20x29h*

**Euro 56,70**

**composizione:**

97150170

6 ceramiche quadrate

*square ceramics*

*cm 8x8x4*



champagnera 4 bottiglie  
*champagne refrigerated holder for 4 bottles*

51272604

*cm 46x32x16,5h*

**Euro 100,84**



champagnera 8 bottiglie  
*champagne refrigerated holder for 8 bottles*

51272608

*cm 59x38x19,5*

**Euro 138,02**





# ALZATE

-

## Riser

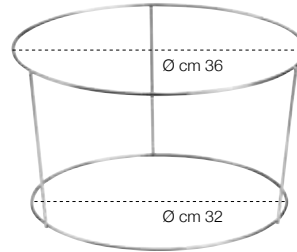
alzata filo grande

*riser*

50951036

Ø cm 32/36 h cm 20

**Euro 15,08**



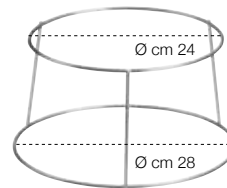
alzata filo piccola

*riser*

50951028

Ø cm 24/28 h cm 15

**Euro 12,90**



vassoio tondo per alzate

*round tray for riser*

538259..



Ø cm	Euro
24	<b>8,14</b>
28	<b>10,40</b>
32	<b>12,06</b>
36	<b>13,70</b>





# SET BARBECUE

## Barbecue Set

molla barbeque

*barbeque tongs*

50918301

cm 42,5

**Euro 17,18**



molla pala

*barbeque turner*

50918302

cm 44,5

**Euro 13,90**



forchettone barbeque

*barbeque fork*

50918303

cm 44,5

**Euro 11,14**



pennello barbeque

*barbeque brush*

50918304

cm 44,5

**Euro 14,42**



set 4 pz barbeque

*4 pcs barbeque set*

50918300

**Euro 54,92**



# ACCESSORI PARTY

-

## Party accessories

spremi lime  
*lime squeezer*  
78500305  
**Euro 2,42**



spremi agrumi  
*citrus squeezer*  
50953C00  
**Euro 23,44**



mixer Ellisse  
*Ellisse mixer*  
50951800  
*cm 25*  
**Euro 3,92**



tappo champagne inox 18/10  
*champagne stopper*  
50953305  
**Euro 15,06**



tappo vino PVC bordeaux  
*PVC wine stopper bordeaux*  
50953307  
**Euro 5,78**



chiudi bottiglia  
*bottle stopper*  
50953A00  
**Euro 6,36**



cavatappi professionale  
*professional corkscrew*  
50953B00  
**Euro 3,72**



## ACCESSORI PARTY

colino 2 rebbi pesante inox 18/10  
*cocktail stainer heavy*  
78500381  
**Euro 5,04**



colino 2 rebbi largo  
*cocktail stainer large*  
78500380  
**Euro 6,42**



colino semplice  
*cocktail stainer*  
78500385  
**Euro 8,40**



colino cocktail Ellisse  
*Ellisse cocktail stainer*  
50951700  
cm 22,5  
**Euro 8,48**



## ACCESSORI PARTY

cocktail shaker 2 pz  
*shaker 2 pcs*  
78500301  
*Lt 0,63*  
**Euro 22,06**



cocktail shaker deluxe inox 18/10  
*shaker deluxe*  
78500300  
*Lt 0,35*  
**Euro 13,02**



shaker boston inox 18/10  
*shaker boston*  
78500307  
*Lt 0,50*  
**Euro 13,76**



shaker Bella Bra inox 18/10  
*shaker Bella*  
50954206  
*Lt 0,60*  
**Euro 49,44**



A close-up, slightly blurred photograph of a mechanical component, likely a part of a machine. The component features a series of parallel, rounded rectangular slots or fins that recede into the background, creating a strong sense of depth and perspective. The lighting is soft and diffused, highlighting the metallic texture and the repetitive pattern of the slots. The overall tone is muted, with shades of grey and off-white.

# SEZIONE ESPLICATIVA

-

**Technical information**



# 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](http://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](http://www.teflon.com)

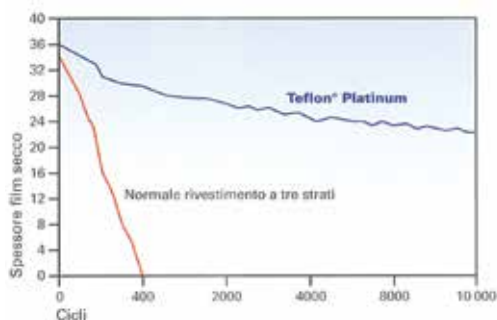


### SBAR / Test di abrasione con carta vetrata

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



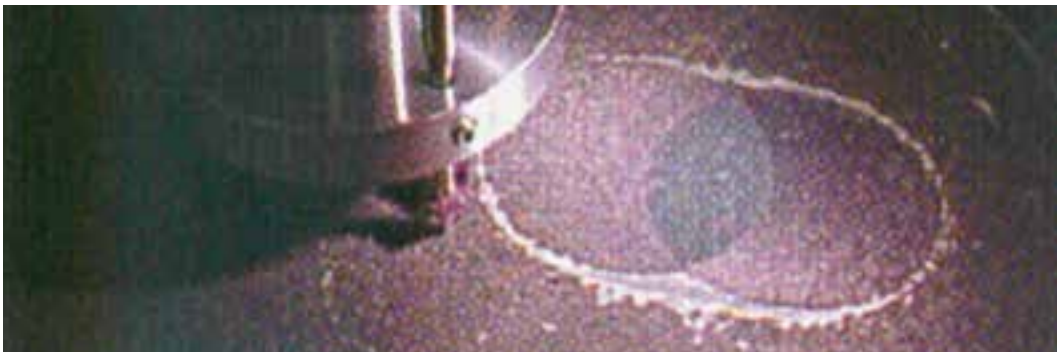
Test di abrasione con carta vetrata a 4,5 o 1,5 Kg  
Abrasion test with sandpaper with 4.5 or 1.5 kg

# L'INDICE DI PRESTAZIONE

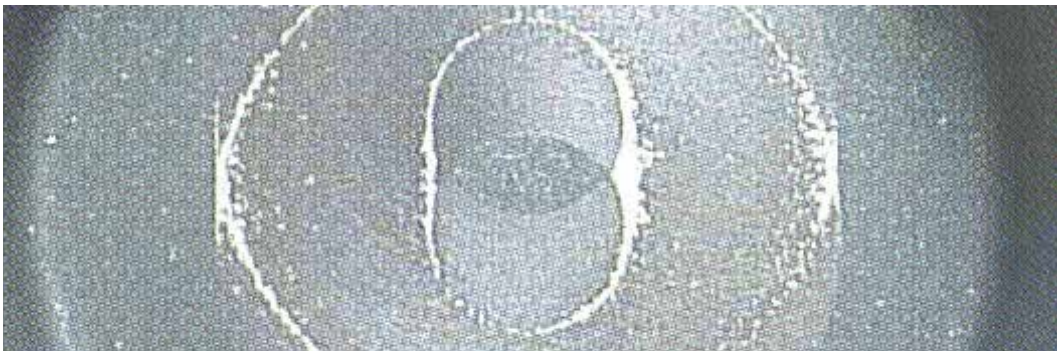
## Performance index

**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.

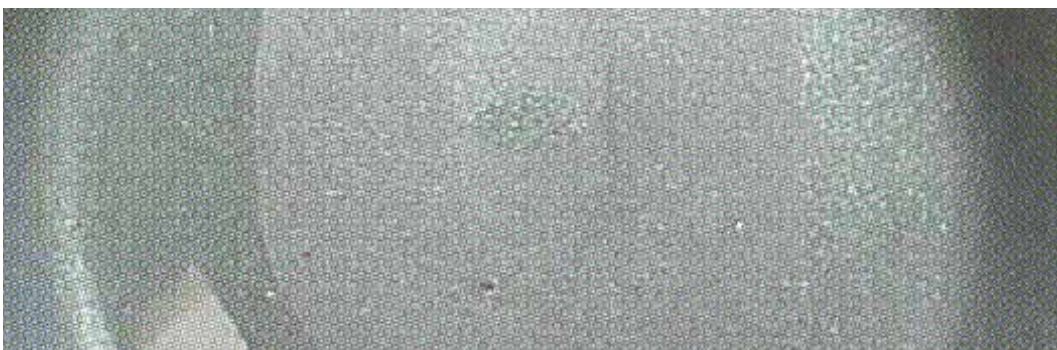
**MTP (Tiger's paw)** This machine has been designed to calculate the resistance to abrasion of non-stick coatings and also represents an accelerated simulation of cooking conditions. The "paw" contains three refills for ball point pens made of tungsten carbide which, under a pressure-controlled condition 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.*



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



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

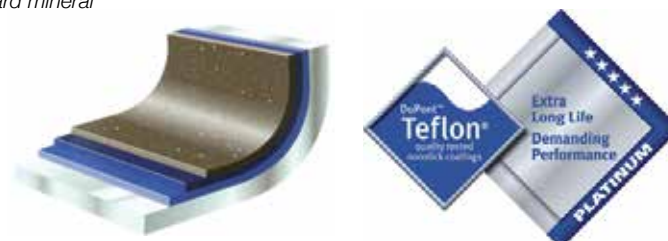
È il nostro rivestimento antiaderente più resistente ai graffi e all'abrasione finora realizzato: il primo in grado di resistere anche all'azione dei normali utensili metallici e delle pagliette abrasive. Applicato in tre strati, con uno spessore minimo di 40 micron, contiene microscopiche particelle 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**

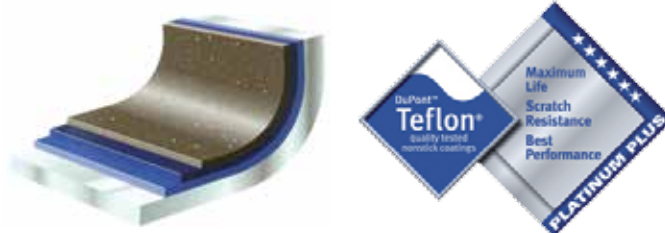
Con caratteristiche identiche al rivestimento Teflon Platinum viene impiegato solo su supporti in metallo duro, con uno spessore minimo di 40 micron. Substrato di 4 mm.

- 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*



# L'ANTIADERENTE QUANTANIUM

## Quantanium non-stick coating



QUANTANIUM RINFORZATO CON TITANIO DA WITHFORD PER RESISTERE PRATICAMENTE A TUTTO

Quantanium è rinforzato con titanio, il metallo più leggero e più forte noto all'uomo.

Le sue caratteristiche principali sono:

1. Rinforzato con titanio per una resistenza eccezionale a graffio, abrasione ed usura.
2. Quantanium ha un buon rapporto qualità-prezzo.
3. Resiste agli effetti dannosi dei grassi e dei cibi ad alto contenuto di zuccheri.
4. Elevata brillantezza che attrae il consumatore finale.
5. Eccellenti caratteristiche di antiaderenza.
6. Si può variare lo spessore in base alle performance ed al prezzo finale.
7. Idoneo all'uso in lavastoviglie.
8. Disponibile in un'ampia gamma di bellissimi colori.
9. Per una gamma prodotti cookware e bakeware da medio a medio-alto.
10. Si può usare con utensili metallici.

QUANTANIUM REINFORCED WITH TITANIUM BY WITHFORD TO STAND UP TO ALMOST ANYTHING

*Quantanium is reinforced with titanium, the lightest, toughest metal known to man. Its key features are:*

1. *Reinforced with titanium for outstanding resistance to scratching, abrasion and wear.*
2. *Quantanium is cost-efficient.*
3. *Resists the damaging effects of poultry fat and high-sugarcontent foods.*
4. *High gloss to attract consumer's eye.*
5. *Excellent release (nonstick) characteristics.*
6. *Can adjust film thickness to change performance levels and cost.*
7. *Dishwasher-safe.*
8. *Comes in a wide variety of handsome colors.*
9. *For moderate to upper-moderate cookware and bakeware.*
10. *Can be used with metal utensils.*

Quantanium di Whitford disponibile in vari sistemi per usi differenti:

### **Quantanium per cookware**

Quantanium è un multistrato rinforzato a base acqua. Incorpora nel rivestimento una miscela unica di particelle di titanio che lo rende resistente praticamente a tutto. La sua eccellente resistenza ai graffi dovuta alla presenza delle particelle di titanio rende il rivestimento più duro e più duraturo rispetto ai convenzionali sistemi rinforzati. Questo perchè il titanio utilizzato è molto più forte rispetto al cromo ed all'acciaio usati per gli utensili da cucina. Quantanium ha un costo contenuto, così da rendere possibile un sistema antiaderente eccezionale ad un prezzo molto ragionevole.

### **Quantanium per bakeware**

A. Applicazione a spruzzo: Quantanium spray è un sistema antiaderente a due mani rinforzato internamente, a base solvente, ideato per rispondere alle esigenze del settore bakeware. Incorpora particelle di titanio che legate nel rivestimento attribuiscono eccezionale resistenza in caso di utilizzo intensivo. In questa versione, l'eccezionale release

è garantito dal silicone invece che dal PTFE. Per chi lo desidera, QuanTanium per bakeware (versione a spruzzo) può essere commercializzato come "Prodotto esente da PTFE/PFOA".

B. Applicazione per coil: QuanTanium per coil è un sistema antiaderente a due mani, ad alta temperatura di cottura, rinforzato internamente per resistere agli effetti dannosi dei grassi e dei cibi ad alto contenuto di zuccheri che ha nel contempo una resistenza all'abrasione eccezionale. L'eccellente resistenza ai graffi attribuita dall'incorporazione del titanio conferisce più durezza e più durabilità al rivestimento rispetto ai sistemi rinforzati tradizionali per il coil. QuanTanium per coil è esente da PFOA. QuanTanium per coil è il prodotto ideale per le categorie del bakeware da medio a medio-alte, ed è adatto specialmente per applicazioni come teglie da forno.

[www.whitfordww.com](http://www.whitfordww.com).

*Whitford's QuanTanium now comes in 3 forms for 3 distinct uses:*

#### **QuanTanium for cookware**

*QuanTanium is an internally reinforced, waterborne multicoat. It incorporates a unique mix of titanium particles blended into the coating that stands up to almost anything. The excellent scratch resistance produced by the titanium particles causes the coating to be harder and more durable than conventionally reinforced systems. That's because the titanium used is many times harder than the chrome and steel used in cooking utensils. QuanTanium is cost-efficient, making it possible to offer a superb nonstick system at a very reasonable price.*

#### **QuanTanium for bakeware**

*QuanTanium for Bakeware is an internally reinforced, solvent-borne, 2-coat nonstick system engineered for demanding bakeware uses. It incorporates titanium particles blended into the coating to provide outstanding resistance to abusive wear. In the bakeware version, the outstanding release is provided by silicone instead of PTFE. For those who choose to do so, QuanTanium for bakeware can be marketed as "Made without PTFE/PFOA". The excellent scratch resistance produced by the incorporation of titanium causes the coating to be harder and more durable than conventionally reinforced bakeware systems. QuanTanium for bakeware is ideal for aluminum and phosphated carbon-steel substrates.*

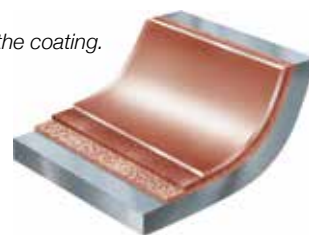
#### **QuanTanium for coil**

*QuanTanium for Coil is a two-coat, high cure, internally reinforced nonstick system engineered to resist the damaging effects of poultry fats and high-sugar-content foods while offering outstanding abrasion resistance. The excellent scratch resistance produced by the incorporation of titanium causes the coating to be harder and more durable than conventionally reinforced coil systems. QuanTanium for coil is made without PFOA. QuanTanium for coil is the ideal choice for the upper-moderate to moderate bakeware categories, and is especially suitable for highdemand applications such as oven roasters in Hi-Top/Tin-Free steel.*

[www.whitfordww.com](http://www.whitfordww.com).

La sezione trasversale di QuanTanium evidenzia le particelle di titanio che garantiscono maggiore resistenza all'abrasione.

*A cross section of QuanTanium shows the titanium reinforcement that strengthens the coating.*



# COME FARE UN BUON CAFFÈ

## How to make a good coffee

### 1

Aprire la moka e separare i componenti.

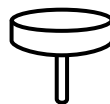
*Open the moka coffee maker and remove the components.*



bricco  
jug



riduttore  
reducer



imbuto  
loader

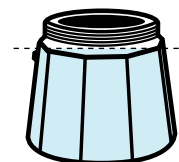


caldaia  
boiler

### 2

Versare l'acqua fredda fino alla valvola della caldaia.

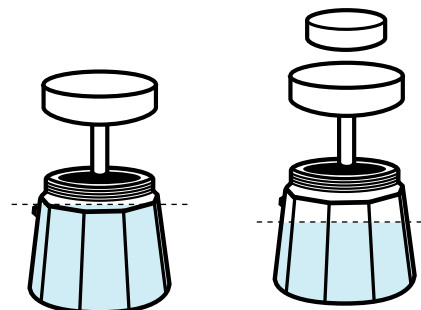
*Fill the boiler with cold water up to the valve.*



### 3

Posizionare l'imbuto nella caldaia ed eventualmente posizionare il riduttore.

*Insert the loader into the boiler and the reducer if necessary.*



### 4

Il riduttore, serve a dimezzare il quantitativo di caffè, in questo caso l'acqua dovrà essere ridotta. Così facendo si dimezza il numero di tazze: 4 tz diventano 2 tz, 6 tz diventano 3 tz, 12 tz diventano 6 tz.

*The reducer is used to cut the quantity of coffee by half. To do so, also the water must be reduced by half to obtain fewer cups: 4 cups become 2, 6 cups become 3, 12 cups become 6.*

### 5

Sistemare il caffè nell'imbuto fino ad attendere una leggera cupola, attenzione il caffè non deve essere pressato.

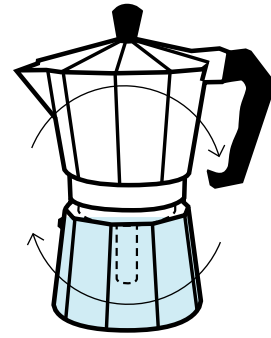
*Fill the loader with coffee until it has a pyramidal shape and remember not to press down the coffee.*



## 6

Serrare saldamente la caldaia col bricco, per evitare fuoriuscite di acqua dalla caldaia.

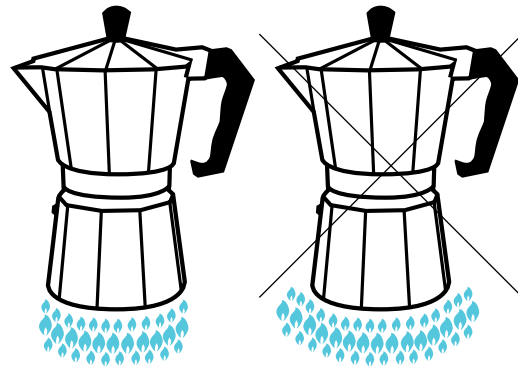
*Tighten the boiler to the jug and make sure there are no leaks from the boiler.*



## 7

Accendere la fiamma facendo attenzione che non sbordi dalla base della caldaia. Le caffettiere Pintinox-Bra in acciaio sono adatte anche per le piastre ad induzione

*Turn the burner on and make sure the flame does not come out of the boiler's edge. Pintinox-Bra coffee makers in ST.ST. can also be used with induction plate.*



## 8

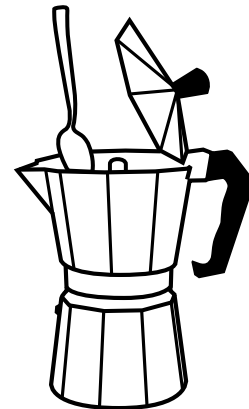
Tenere la caffettiera sulla fonte di calore fino alla fine del tipico gorgoglio. Attenzione una sosta prolungata sulla fonte di calore potrebbe danneggiare la guarnizione di tenuta ed alterare il gusto del caffè.

*Hold the coffee maker onto the heat source until the typical bubbling stops. Do not keep the coffee maker on the burner for too long to avoid damaging the sealing gasket and alter the coffee taste.*

## 9

Spegnere la fonte di calore, sollevare il coperchio e mescolare il caffè per omogeneizzare il gusto.

*Turn the burner off, open the lid and stir the coffee for a more pleasant taste.*



## 10

Lavaggio: aprire la caffettiera, togliere dal filtro il residuo di caffè, non usare detersivi o saponi, ma sciacquare con acqua calda.

*Cleaning: open the coffee maker, clean the filter from the residues of coffee, do not use any detergent or soap but rinse with hot water.*

## 11

AVVERTENZE: Al primo impiego è consigliabile depurare la caffettiera facendo bollire l'acqua con poco caffè, ed eliminando il risultato.

*ATTENTION: If the coffee maker is used for the first time, it is advisable to boil water with a small quantity of coffee and throw it away when ready.*

# RICAMBI

Spare parts



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE



# FACILE - EFFICIENT EXPRES

**Cod. 3340**

**Cod. 3300**

pentola a pressione  
*pressure cooker*

Cod.	Ø cm	Lt
33405104	22	4
33405106	22	6
33405107	22	7
33400247	<i>duetto</i>	4+7



valvola di funzionamento  
*operating valve*

97150190

**Euro 10,70**

set pressione  
*pressure indicator*

97150195

**Euro 14,44**

timer

*tmer*

97150191

**Euro 2,68**

set selettore

*selector*

97150196

**Euro 9,64**

coperchio completo  
*lid for pressure cooker*

33405000

**Euro 77,04**

guarnizione  
*lid rubber-ring*

97150025

**Euro 7,06**

cestino per pentola a pressione Ø cm 22  
*basket Ø cm 22*

33409822

**Euro 11,88**

maniglia pentola  
*pot handle*

97150194

**Euro 5,14**



# VITESSE

-

**Cod. 3310**

pentola a pressione  
*pressure cooker*

Cod.	Ø cm	h cm	Lt
33105104	22	12,5	4
33105106	22	16	6
33105107	22	18	7
33105109	24	23,5	9
33100247	<i>duetto</i>	-	4+7



guarnizione Lt 4/6/7  
*lid rubber-ring Lt 4/6/7*  
97100210  
**Euro 7,06**

guarnizione Lt 9  
*lid rubber-ring Lt 9*  
97150078  
**Euro 7,06**

valvola di funzionamento  
*operating valve*  
97150079  
**Euro 11,24**

manico superiore  
*upper lid handle*  
97150076  
**Euro 12,32**

valvola di sicurezza  
*safety valve*  
97150074  
**Euro 4,08**

maniglia laterale  
*side handle*  
97150075  
**Euro 3,96**

manico inferiore  
*lower long handle*  
97150230  
**Euro 4,72**

# CLASSICA

-

**Cod. 3350**

pentola a pressione  
*pressure cooker*

Cod.	Ø cm	Lt
33505104	22	4
33505106	22	6
33505108	22	8
33505110	22	10



guarnizione Lt 4/6  
*lid rubber-ring Lt 4/6*  
97150390  
**Euro 5,68**

guarnizione Lt 8/10  
*lid rubber-ring Lt 8/10*  
97150391  
**Euro 6,22**

valvola di funzionamento  
*operating valve*  
97150392  
**Euro 5,68**

set 2 maniglie con viti  
*body handle set with screws*  
97150395  
**Euro 3,42**

valvola di sicurezza  
*safety valve*  
97150393  
**Euro 5,68**

regolatore coperchio  
*lid fitting*  
97150397  
**Euro 8,46**

pomolo completo  
*knob set*  
97150394  
**Euro 2,78**

premicoperchio Lt 4/6  
*lid stopper Lt 4/6*  
97150398  
**Euro 20,12**

anellino per fissaggio pomolo  
*chimney set*  
97150396  
**Euro 2,26**

premicoperchio Lt 8/10  
*lid stopper Lt 8/10*  
97150399  
**Euro 20,76**

# NEW STAR

-

**Cod. 3059**

pentola a pressione  
*pressure cooker*

Cod.	Ø cm	h cm	Lt
30595104	22	23	4,5
30595106	22	26	6
30595107	24	26	8
30595111	24	32	11



coperchio completo Ø cm 22  
*lid for pressure cooker Ø cm 22*  
30595014  
**Euro 61,10**

coperchio completo Ø cm 24  
*lid for pressure cooker Ø cm 24*  
30595015  
**Euro 68,28**

pomolo coperchio  
*knob for lid*  
971500P1  
**Euro 8,36**

valvola sfiato completa  
*relief valve*  
971500P4  
**Euro 9,42**

valvola di sicurezza con guarnizione  
*safety valve with lid rubber-ring*  
971500P2  
**Euro 4,72**

premicoperchio Ø cm 22  
*lid stopper Ø cm 22*  
971500P5  
**Euro 26,96**

maniglia pentola  
*pot handle*  
97100222  
**Euro 6,74**

premicoperchio Ø cm 24  
*lid stopper Ø cm 24*  
97150004  
**Euro 26,96**

rondella  
*washer*  
971500P6  
**Euro 2,36**

# SERIE EFFICIENT ORANGE

-  
**Cod. 3301**



manico orange ø cm 22/24/26/28  
*handle orange ø cm 22/24/26/28*  
Cod. 97100251  
**Euro 3,40**

pomolo coperchio vetro  
*lid knob*  
Cod. 97100243  
**Euro 3,10**

manico orange ø cm 18/20  
*handle orange ø cm 18/20*  
Cod. 97100250  
**Euro 2,88**

coperchio in vetro  
*glass lid*  
Cod. 33003A..

<i>Ø cm</i>	<b>Euro</b>
20	<b>10,60</b>
24	<b>12,20</b>
28	<b>14,56</b>
30	<b>16,48</b>
32	<b>16,92</b>
36	<b>17,44</b>
40	<b>19,26</b>

dado sostegno manico  
*nut of handle*  
Cod. 97100244  
**Euro 2,48**



# SERIE EFFICIENT

-  
**Cod. 3300**



manico nero per padelle ø cm 30

*black handle for pans ø cm 30*

Cod. 97100240

**Euro 3,50**

pomolo coperchio vetro

*lid knob*

Cod. 97100243

**Euro 3,10**

manico nero per padelle ø cm 22/24/26/28

*black handle for pans ø cm 22/24/26/28*

Cod. 97100241

**Euro 3,50**

coperchio in vetro

*glass lid*

Cod. 33003A..

Ø cm	Euro
20	10,60
24	12,20
28	14,56
30	16,48
32	16,92
36	17,44
40	19,26

manico nero per padelle ø cm 16/18/20

*black handle for pans ø cm 16/18/20*

Cod. 97100242

**Euro 2,88**

dado sostegno manico

*nut of handle*

Cod. 97100244

**Euro 2,48**

# CAFFETTIERA BELLA

-

## Bella coffee maker

caffettiera (con riduttore)  
coffee maker  
557603..

*cup*

*2/1*

*4/2*

*6/3*

*10/5*



guarnizione  
rubber ring

Cod.	mod.	Euro
97150250	2/1	1,72
97150254	4/2	1,72
97150258	6/3	1,82
97150262	10/5	2,14

riduttore  
reducer

Cod.	mod.	Euro
97150251	2/1	3,10
97150231	4/2	3,10
97150235	6/3	3,22
97150239	10/5	3,64

filtro  
filter

Cod.	mod.	Euro
97150252	2/1	3,22
97150232	4/2	3,22
97150236	6/3	3,64
97150240	10/5	3,86

imbuto  
loader

Cod.	mod.	Euro
97150253	2/1	9,64
97150233	4/2	9,64
97150237	6/3	10,28
97150241	10/5	11,46

# CAFFETTIERA MAGNA

-

## Magna coffee maker

caffettiera (con riduttore)  
coffee maker  
509578..

*cup*

*4/2*

*6/3*

*10/5*



guarnizione  
rubber ring

riduttore  
reducer

Cod.	mod.	Euro	Cod.	mod.	Euro
97150254	4/2	<b>1,72</b>	97150231	4/2	<b>3,10</b>
97150258	6/3	<b>1,82</b>	97150235	6/3	<b>3,22</b>
97150262	10/5	<b>2,14</b>	97150239	10/5	<b>3,64</b>

filtro  
filter

imbuto  
loader

Cod.	mod.	Euro	Cod.	mod.	Euro
97150232	4/2	<b>3,22</b>	97150233	4/2	<b>9,64</b>
97150236	6/3	<b>3,64</b>	97150237	6/3	<b>10,28</b>
97150240	10/5	<b>3,86</b>	97150241	10/5	<b>11,46</b>



# CAFFETTIERA ELEGANCE

-

## Elegance coffee maker

caffettiera (con riduttore)  
coffee maker  
558\_03..

cup

4

6

10



anello in silicone arancio  
orange silicone ring

Cod.	mod.	Euro
97150518	4/2	3,20
97150519	6/3	3,20
97150520	10/5	3,20

anello in silicone oro  
gold silicone ring

Cod.	mod.	Euro
97150521	4/2	3,20
97150522	6/3	3,20
97150523	10/5	3,20

guarnizione  
rubber ring

Cod.	mod.	Euro
97150509	4/2	1,40
97150510	6/3	1,50
97150511	10/5	1,74

riduttore  
reducer

Cod.	mod.	Euro
97150503	4/2	2,36
97150504	6/3	2,96
97150505	10/5	3,28

filtro  
filter

Cod.	mod.	Euro
97150500	4/2	2,90
97150501	6/3	3,10
97150502	10/5	4,14

imbuto  
loader

Cod.	mod.	Euro
97150506	4/2	3,34
97150507	6/3	3,52
97150508	10/5	4,00

# VITRO EXPRES - VITRO NOIR - FRESA COBALTO LIMA

caffettiera  
coffee maker

Cod.	model	cup
		1
557704..	Vitroexpres	3
		6
557904..	Vitronoir	9
		12



caffettiera  
coffee maker

Cod.	model	cup
55960406	Fresa	
55930406	Cobalto	6
55940406	Lima	



pomolo per caffettiera  
knob  
97100181  
**Euro 1,82**

guarnizione  
rubber ring

Cod.	mod.	Euro
97100150	1	<b>1,40</b>
97150258	3	<b>1,82</b>
97100152	6	<b>1,92</b>
97100153	9	<b>2,04</b>
97100154	12	<b>2,26</b>

manico  
handle

Cod.	mod.	Euro
97100170	1/3	<b>2,04</b>
97100171	6	<b>2,24</b>
97100172	9	<b>2,36</b>
97100173	12	<b>3,22</b>

filtro  
filter

Cod.	mod.	Euro
97100190	1	<b>1,50</b>
97100191	3	<b>1,50</b>
97100192	6	<b>1,50</b>
97100193	9	<b>2,04</b>
97100194	12	<b>2,26</b>

imbuto  
loader

Cod.	mod.	Euro
97100160	1	<b>3,10</b>
97100161	3	<b>3,22</b>
97100162	6	<b>3,32</b>
97100163	9	<b>4,72</b>
97100164	12	<b>5,36</b>

# TITANIUM - DELUXE 2

caffettiera  
coffee maker

Cod.	model	cup
		1
558704..	<i>Titanium</i>	3
		6
558404..	<i>Deluxe 2</i>	9
		12



pomolo per caffettiera  
*knob*  
97150560  
**Euro 1,82**

guarnizione  
*rubber ring*

Cod.	mod.	<b>Euro</b>
97150564	1	<b>2,04</b>
97150565	3	<b>2,90</b>
97150566	6	<b>3,10</b>
97150567	9	<b>3,32</b>
97150568	12	<b>3,64</b>

manico  
*handle*

Cod.	mod.	<b>Euro</b>
97150561	1/3	<b>3,76</b>
97150562	6/9	<b>4,18</b>
97150563	12	<b>4,50</b>

filtro  
*filter*

Cod.	mod.	<b>Euro</b>
97150555	1	<b>1,62</b>
97150556	3	<b>1,72</b>
97150557	6	<b>1,82</b>
97150558	9	<b>2,14</b>
97150559	12	<b>2,46</b>

imbuto  
*loader*







Cod.	mod.	<b>Euro</b>
97150550	1	<b>3,76</b>
97150551	3	<b>3,86</b>
97150552	6	<b>3,96</b>
97150553	9	<b>5,56</b>
97150554	12	<b>6,32</b>

# CONFEZIONI POSATE







-  
Cutlery packaging





PINTINOX		BRAMANTE 0780	ELLADE 0790	HERMITAGE 0870	PRIVILEGE 0510	OCTAVIA 0860	SPATEN 1630	VITTORIALE 1640	CONCEPT 0450	INFINITO 0850	TECNA 0470	SWING 0880	OLIVIA 0490	BAGUETTE 0830
	New Canetè 24 pz ...&091 Euro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	scatola regalo rossa 16 pz ...\$0SN Euro	180,10	180,10	128,16	111,20	98,48	87,88	87,88	86,82	79,90	80,46	79,40	80,46	79,40
	scatola regalo rossa 24 pz ...\$091 Euro	261,30	261,30	184,34	158,90	139,82	122,86	122,86	121,80	110,90	112,26	111,20	112,26	111,20
	New Compact 24 pz ...0091 Euro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	New Compact 49 pz ...0093 Euro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	New Iride 24 pz ...9091 Euro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	New Iride 49 pz ...9093 Euro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	New Iride 75 pz ...9095 Euro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	nuovo bauletto legno 24 pz ...Y091 Euro	266,14	266,14	190,22	166,30	146,54	130,00	130,00	128,76	120,90	119,50	118,56	119,50	118,56
	nuovo bauletto legno 30 pz ...Y0SE Euro	322,20	322,20	222,46	194,38	164,32	147,58	147,58	146,64	138,90	136,24	135,62	136,24	135,62
	nuovo bauletto legno 48 pz ...Y098 Euro	507,42	507,42	354,64	306,70	267,28	234,94	234,94	232,86	217,90	214,14	212,38	214,14	212,38
	bauletto legno 24 pz ...S091 Euro	279,00	273,74	207,80	172,12	154,14	137,50	137,50	135,82	104,80	127,40	126,78	127,40	126,78
	bauletto legno 49 pz ...S093 Euro	596,70	574,60	437,74	363,58	329,58	292,76	292,76	289,54	-	274,56	271,34	274,56	271,34
	bauletto legno 75 pz ...S095 Euro	853,84	837,72	618,90	533,52	477,88	436,18	436,18	424,32	-	405,50	400,62	405,50	400,62
	bauletto legno 126 pz ...S0TE Euro	-	-	1031,68	866,42	759,20	678,82	678,82	664,88	-	630,34	623,90	630,34	623,90

BYRON 0800	PALLADIUM 0590	PIATGORA 0810	LEONARDO 0500	EUCLIDE 0480	MILLENIUM 2270	RITZ 2280	STILE 2400	SETTECENTO 2050	ROMANINO 0650	BERNINI 2060	TRUMPET 2070	LIBERTY 1660	SAVOY 1700	PALACE 1690	CASALI 2100	TREND 1670	EXPO 2040
-	-	-	-	-	105,56	105,56	89,90	90,58	86,84	86,94	82,48	86,78	85,18	85,18	82,48	82,38	82,38
79,40	79,40	79,40	79,40	80,46	78,02	78,02	68,60	67,96	65,52	65,62	61,16	65,40	64,34	64,34	62,54	62,44	62,44
111,20	111,20	111,20	111,20	112,26	111,20	111,20	95,60	96,04	92,44	92,54	85,86	92,22	90,64	90,64	87,98	87,88	87,78
-	-	-	-	-	99,12	99,12	83,60	83,72	80,60	80,30	77,60	80,30	78,74	78,74	76,14	76,02	75,92
-	-	-	-	-	211,44	211,34	184,90	179,82	172,96	197,70	163,50	175,12	172,02	172,02	164,64	164,42	163,60
-	-	-	-	-	116,06	116,06	99,90	100,88	97,66	97,46	-	97,46	95,78	95,78	93,30	93,18	94,34
-	-	-	-	-	235,98	235,98	207,90	204,68	197,70	197,70	-	200,00	196,78	196,78	189,50	189,28	188,46
-	-	-	-	-	374,62	374,62	327,40	325,32	314,18	314,50	-	317,10	312,84	312,84	302,12	303,48	303,06
118,56	118,56	118,56	118,56	119,50	124,38	124,38	104,78	109,20	105,98	105,78	103,90	105,78	104,10	104,10	101,62	104,84	101,30
135,62	135,62	135,62	135,62	-	139,98	139,98	119,78	121,06	137,18	136,34	-	122,00	115,96	115,96	113,46	116,70	112,54
212,38	212,38	212,38	212,38	214,14	225,90	225,90	186,40	195,52	189,08	188,66	184,92	188,66	185,34	185,34	180,34	186,78	179,72
126,78	126,78	126,78	126,78	127,40	126,68	126,68	109,90	111,50	108,26	108,06	108,24	108,06	106,40	106,40	103,90	107,12	103,58
271,34	271,34	271,34	271,34	274,56	256,06	256,06	234,90	224,74	217,78	217,88	213,10	220,06	216,94	216,94	209,66	209,36	208,52
400,62	400,62	400,62	400,62	405,50	399,68	399,68	351,86	350,38	339,26	339,56	337,30	342,16	337,90	337,90	327,18	329,58	328,12
623,90	623,90	623,90	623,90	-	620,78	620,78	-	548,92	522,08	533,32	-	535,60	519,48	519,48	517,62	503,05	506,70

PINTINOX		SYNTHESIS 2030	TIE 2080	CARLTON 1780	SOLARIS 2170	SIRIO 2260	ROMA 2200	FILET 0540	SABRINA 2090	SUPERAMERICA 2380	MAITRE 2010	PAGAIA 2470	BRISTOL 2140	AMERICA 2240
	New Canetè 24 pz ...&091 Euro	77,48	74,36	83,10	77,90	83,00	83,10	83,00	79,98	73,12	78,10	70,62	69,90	69,90
	scatola regalo rossa 16 pz ...\$0SN Euro	59,58	56,92	63,08	59,58	62,86	63,08	62,86	60,96	42,82	59,26	55,66	55,00	55,00
	scatola regalo rossa 24 pz ...\$091 Euro	83,42	79,40	88,72	83,54	88,40	88,72	88,40	85,54	58,30	83,10	75,48	76,64	76,64
	New Compact 24 pz ...0091 Euro	71,56	68,34	76,86	71,86	-	76,54	76,54	73,84	49,10	71,46	63,66	65,10	62,30
	New Compact 49 pz ...0093 Euro	156,32	157,30	166,40	156,00	164,84	164,84	164,84	159,44	109,42	154,44	138,54	141,44	135,82
	New Iride 24 pz ...9091 Euro	88,72	-	93,92	88,92	93,70	93,70	93,70	90,90	84,34	88,50	80,70	82,16	79,36
	New Iride 49 pz ...9093 Euro	181,38	-	190,32	180,24	189,50	189,80	189,80	184,18	170,98	179,82	161,10	166,20	160,58
	New Iride 75 pz ...9095 Euro	220,48	-	306,28	286,10	305,46	305,46	305,46	295,16	273,84	288,82	257,72	265,94	256,88
	nuovo bauletto legno 24 pz ...Y091 Euro	97,14	95,90	102,34	97,24	102,02	102,02	102,02	99,22	91,62	96,82	89,02	90,48	87,68
	nuovo bauletto legno 30 pz ...Y0SE Euro	107,74	-	-	108,48	113,26	113,26	113,26	110,46	-	106,82	99,02	100,46	97,04
	nuovo bauletto legno 48 pz ...Y098 Euro	170,78	137,70	181,80	171,60	181,18	181,18	181,18	175,56	160,38	170,78	155,18	158,08	152,46
	bauletto legno 24 pz ...S091 Euro	99,42	100,06	104,62	99,54	104,32	104,32	104,32	101,50	93,92	99,12	91,32	92,78	89,96
	bauletto legno 49 pz ...S093 Euro	201,46	194,70	210,40	200,30	209,88	209,88	209,88	204,36	189,28	199,58	183,36	186,26	180,66
	bauletto legno 75 pz ...S095 Euro	313,14	313,12	331,34	311,18	330,52	330,52	330,52	320,22	302,54	313,88	282,78	291,00	281,94
	bauletto legno 126 pz ...S0TE Euro	477,06	-	-	489,12	508,46	508,46	508,46	497,86	-	470,60	-	458,64	439,20







HOTEL 2020	BRASILIA 2230	BETA 1710	GAMMA 2150	ISCHIA 2250	TEMA 2120	WAVE 2610	AIDA 1380	AUSTRALIA 2 1400	DOLPHIN 1360	UNO 1410	SUPERGA 0310	STRESA 0320	SNAKE 1140
69,38	67,08	68,12	68,12	70,00	66,26	57,62	60,64	60,64	60,32	-	56,26	56,26	43,38
53,42	53,22	52,58	52,58	55,34	51,42	46,00	36,68	47,28	48,24	46,54	44,74	44,74	35,72
74,20	73,88	73,04	73,04	74,84	71,24	62,44	65,08	65,08	65,52	63,92	61,28	61,28	47,70
62,72	62,30	61,46	61,46	63,02	59,80	57,20	53,66	53,66	54,70	52,62	49,92	49,92	38,58
136,66	135,82	134,16	134,16	137,28	130,84	117,22	117,74	117,74	-	115,66	109,42	109,42	-
79,78	79,36	78,62	78,62	80,60	55,22	69,58	70,82	70,82	71,86	69,68	67,08	67,08	55,64
161,42	160,58	159,02	159,02	163,90	155,58	139,58	144,04	142,58	-	140,40	134,26	134,26	-
257,72	256,88	252,94	252,94	262,30	250,96	213,62	230,36	229,00	-	225,26	214,04	214,04	-
88,10	87,68	86,94	86,94	88,50	85,18	77,58	79,04	79,04	80,18	78,00	75,40	75,40	63,96
98,08	97,04	95,68	95,68	96,00	-	85,08	86,54	86,54	88,92	84,86	81,64	81,64	-
153,30	152,46	151,02	151,02	154,14	147,48	132,30	135,20	135,20	137,50	133,34	127,92	127,92	105,04
90,38	89,96	89,24	89,24	90,80	87,46	79,88	81,34	81,34	82,48	80,30	77,70	77,70	66,26
181,48	180,66	179,10	179,10	182,32	175,66	159,74	162,66	162,66	-	160,48	154,34	154,34	-
282,78	281,94	278,00	278,00	286,52	276,02	238,38	253,76	254,08	-	250,34	239,10	239,10	-
441,28	437,00	437,12	437,12	444,82	-	-	397,70	-	-	-	367,12	367,12	-

# CONFEZIONI POSATE PINTI1929


















-

## Pinti1929 cutlery boxes

			
	scatola Compact 24 pz ...0091 Euro	scatola Window 24 pz ...I091 Euro	bauletto cartone 75 pz ...0095 Euro
BRAMANTE 0780	254,82	256,74	794,06
ELLADE 0790	243,46	251,90	779,06
HERMITAGE 0870	177,54	186,06	560,26
PRIVILEGE 0510	141,96	150,38	474,86
OCTAVIA 0860	123,86	132,40	419,22
SPATEN 1630	107,22	115,76	377,52
VITTORIALE 1640	107,22	115,76	377,52
CONCEPT 0450	105,56	-	365,66
INFINITO 0850	79,80	88,00	-
TECNA 0470	97,14	-	343,30
SWING 0880	96,52	104,94	341,96
OLIVIA 0490	97,14	-	346,94
BAGUETTE 0830	96,52	104,94	341,96
BYRON 0800	96,52	104,94	341,96
PALLADIUM 0590	96,52	104,94	341,96
PITAGORA 0810	96,52	104,94	341,96
LEONARDO 0500	96,52	104,94	341,96
EUCLIDE 0480	97,04	-	343,30

# COMPOSIZIONI STANDARD SERVIZI POSATE

## Standard cutlery sets compositions

persone / people			6	12		
POSATE TAVOLA TABLE ITEMS						
	01	cucchiaino spoon	6	12	12	12
	02	forchetta fork	6	12	12	12
	03	coltello knife	6	12	12	12
POSATE FRUTTA DESSERT ITEMS						
	04	cucchiaino spoon	-	-	-	12
	05	forchetta fork	-	-	12	12
	06	coltello knife	-	-	12	12
CAFFÈ TEA/COFFEE SPOON						
	07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	6	12	12	12
	08	cucchiaino moka moka spoon	-	-	-	-
SERVIRE SERVING						
	10	mestolo soup ladle	-	1	1	1
	11	cucchiaino serving spoon	-	-	1	1
	12	forchettone serving fork	-	-	1	1
	13	mestolo salsa sauce ladle	-	-	-	1
	15*	forchetta insalata salad fork	-	-	-	1
	17	forchettina 3 spine pastry fork	-	-	-	12
	20	pala torta cake serve	-	-	-	1
	28	forchetta pesce fish fork	-	-	-	12
	29	coltello pesce fish knife	-	-	-	12
<b>TOTALE PEZZI TOT PCS</b>			<b>24</b>	<b>49</b>	<b>75</b>	<b>126</b>

Il codice 15\* dove non disponibile verrà sostituito con il cucchiaino servire codice 11.  
Code 15\* if not available, will be replaced by serving spoon code 11.

# 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 migliori 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

*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.*



# PINFINOX

MADE IN ITALY

RETAIL

-

*2017*