

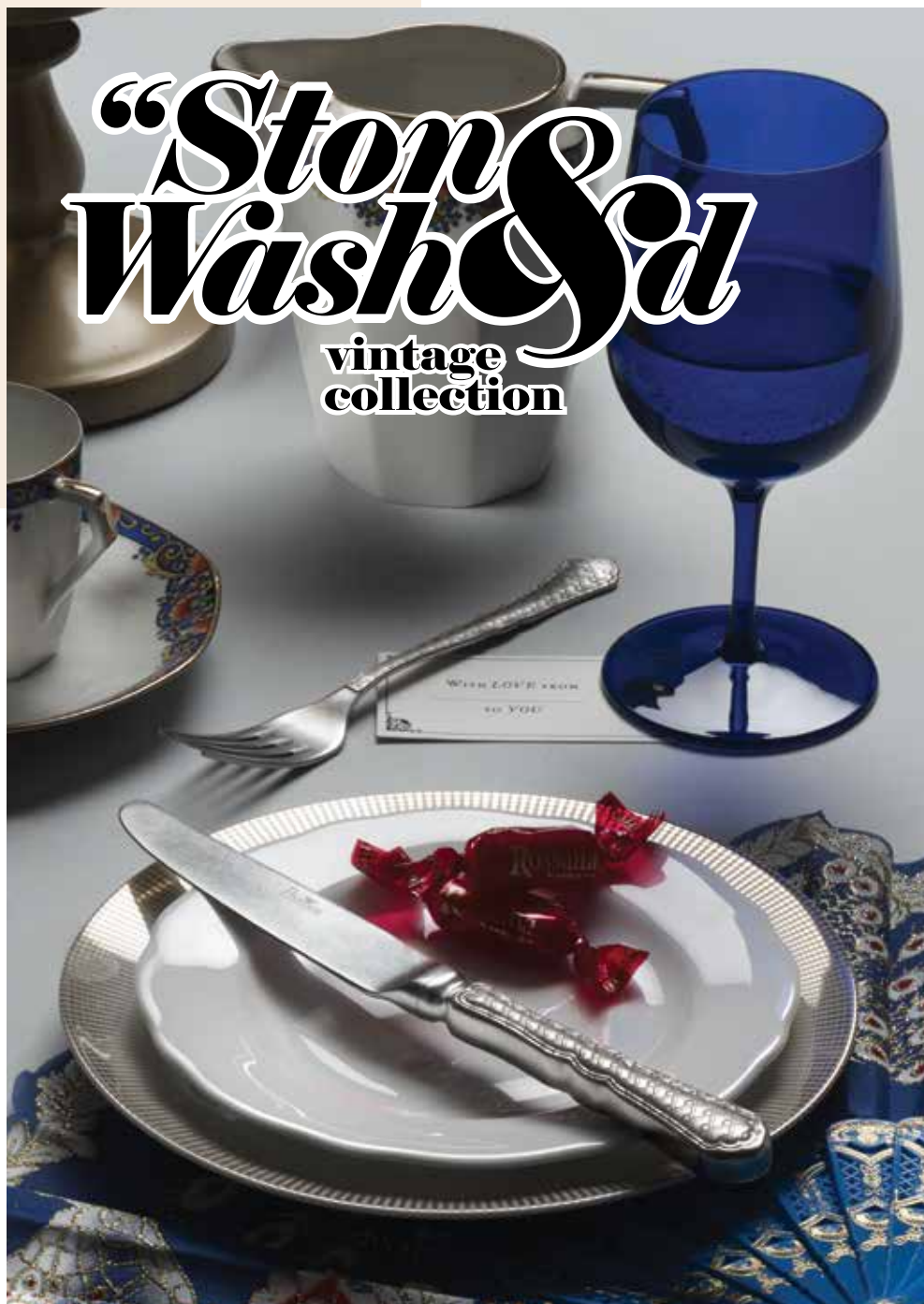
PINTINOX

MADE IN ITALY

# *“Stone Washed”*

vintage  
collection

2017





***TxT.....pag.4***

***Stone Washed.....pag.16***

***Accessori.....pag.32***

***Packaging.....pag.39***

# ***Indice***

***New***

PINTINOX  
“*Ston Wash & Seid*”  
MADE IN ITALY | T&T

*Settecento*..... pag.6

*Palace*..... pag.8

*Casali*..... pag.10

*Coltelli manico vuoto*  
*Knives H.H.*..... pag.12

**TxT:** Art Déco o effetto tessuto? Grazie a strumenti di altissima precisione le nostre posate *Stone Washed* si arricchiscono di decorazioni realizzate a laser uniche e raffinate, per mise en place moderne, di tendenza o particolarmente ricercate. I prodotti della *Collezione TxT* sono antichizzati con uno speciale processo detto Stone Wash. Inoltre l'uso quotidiano contribuirà ad arricchire la texture di sfumature cangianti. Il risultato è dunque un prodotto unico nell'aspetto e qualitativamente perfetto.

**TxT:** Art Déco or textile effect? Thanks to high tech and high precision technologies we enrich our *Stone Washed* cutlery with refined and unique laser decorations for modern, fashionable and sophisticated mise en place. The cutlery of *TxT Collection* has been stone washed to create a vintage effect on the stainless steel, intentionally creating a finish with a non-uniform appearance. Besides with the daily use the texture will turn into different shades of colour; each piece is therefore unique.



Le posate e i coltelli **PINTI1929** fanno parte della linea più esclusiva del marchio Pintinox e sono prodotti con il migliore acciaio inossidabile.

The cutlery with **PINTI1929** logo belongs to the high-end Pinti Inox collection and it is made using the highest quality stainless steel.

# SETTECENTO

Cod.205300

*TxT*

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX  
"Ston & Wash"  
MADE IN ITALY



*New*

| <i>Cod.</i> | <i>Descrizione / Description</i>       | <i>cm</i> | <i>Euro</i>  |
|-------------|----------------------------------------|-----------|--------------|
| 01          | cucchiaino tavola / table spoon        | 20,1      | <b>6,26</b>  |
| 02          | forchetta tavola / table fork          | 20,1      | <b>6,26</b>  |
| 03          | coltello tavola / table knife          | 22,7      | <b>10,16</b> |
| CC          | colt. tav. m-vuoto / table knife H.H.  | 25,2      | <b>14,92</b> |
| 04          | cucchiaino frutta / dessert spoon      | 17,1      | <b>6,14</b>  |
| 05          | forchetta frutta / dessert fork        | 17,1      | <b>6,14</b>  |
| 06          | coltello frutta / dessert knife        | 20,2      | <b>10,06</b> |
| CD          | colt. frut. m-vuoto / dess. knife H.H. | 22,5      | <b>14,82</b> |
| 07          | cucch. caffè / tea-coffee spoon        | 14,6      | <b>4,20</b>  |
| 08          | cucchiaino moka / moka spoon           | 11,8      | <b>4,20</b>  |
| 10          | mestolo / soup ladle                   | 28,0      | <b>20,98</b> |
| 11          | cuchiaione / serving spoon             | 23,1      | <b>11,82</b> |
| 12          | forchettone / serving fork             | 23,6      | <b>11,82</b> |
| 17          | forchetta dolce / pastry fork          | 14,8      | <b>4,50</b>  |
| 20          | pala torta / cake server               | 22,7      | <b>15,60</b> |
| 39          | cucchiaino brodo / soup spoon          | 16,9      | <b>6,04</b>  |

Per la cura dei  
coltelli vedere  
pag. 12

See care  
instructions  
for knives  
page 12



*Settecento*

**PALACE**  
 -  
**Cod.169300**  
*TxT*  
 Inox 18/10  
 3 mm



*New*

| <i>Cod.</i> | <i>Descrizione / Description</i>       | <i>cm</i> | <i>Euro</i>  |
|-------------|----------------------------------------|-----------|--------------|
| 01          | cucchiaino tavola / table spoon        | 21,0      | <b>5,94</b>  |
| 02          | forchetta tavola / table fork          | 21,0      | <b>5,94</b>  |
| 03          | coltello tavola / table knife          | 23,4      | <b>9,84</b>  |
| CC          | colt. tav. m-vuoto / table knife H.H.  | 24,5      | <b>14,92</b> |
| 04          | cucchiaino frutta / dessert spoon      | 18,2      | <b>5,94</b>  |
| 05          | forchetta frutta / dessert fork        | 18,2      | <b>5,94</b>  |
| 06          | coltello frutta / dessert knife        | 21,0      | <b>9,84</b>  |
| CD          | colt. frut. m-vuoto / dess. knife H.H. | 21,3      | <b>14,82</b> |
| 07          | cucch. caffè / tea-coffee spoon        | 14,7      | <b>4,20</b>  |
| 08          | cucchiaino moka / moka spoon           | 10,8      | <b>4,20</b>  |
| 10          | mestolo / soup ladle                   | 28,8      | <b>23,16</b> |
| 11          | cucchiaino / serving spoon             | 24,1      | <b>12,24</b> |
| 12          | forchettone / serving fork             | 24,1      | <b>12,24</b> |
| 17          | forchetta dolce / pastry fork          | 14,6      | <b>4,50</b>  |
| 20          | pala torta / cake server               | 22,9      | <b>15,60</b> |
| 39          | cucchiaino brodo / soup spoon          | 18,5      | <b>5,94</b>  |

Per la cura dei  
 coltelli vedere  
 pag. 12

See care  
 instructions  
 for knives  
 page 12



*Palace*

**CASALI**  
 -  
**Cod.210300**  
*TxT*  
 Inox 18/10  
 3 mm



***New***

| <b>Cod.</b> | <b>Descrizione / Description</b>                       | <b>cm</b> | <b>Euro</b>  |
|-------------|--------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| 01          | cucchiaino tavola / table spoon                        | 19,5      | <b>4,84</b>  |
| 02          | forchetta tavola / table fork                          | 19,5      | <b>4,84</b>  |
| 03          | coltello tavola / table knife                          | 21,6      | <b>7,82</b>  |
| CD          | colt. tavola-frutta m-vuoto / table-dessert knife H.H. | 21,3      | <b>13,12</b> |
| 04          | cucchiaino frutta / dessert spoon                      | 16,6      | <b>4,84</b>  |
| 05          | forchetta frutta / dessert fork                        | 16,6      | <b>4,84</b>  |
| 06          | coltello frutta / dessert knife                        | 19,8      | <b>7,82</b>  |
| 07          | cucch. caffè / tea-coffee spoon                        | 13,8      | <b>3,28</b>  |
| 08          | cucchiaino moka / moka spoon                           | 11,6      | <b>3,28</b>  |
| 10          | mestolo / soup ladle                                   | 27,0      | <b>18,78</b> |
| 11          | cucchiaino / serving spoon                             | 22,8      | <b>10,04</b> |
| 12          | forchettone / serving fork                             | 22,8      | <b>10,04</b> |
| 17          | forchetta dolce / pastry fork                          | 14,6      | <b>3,70</b>  |
| 20          | pala torta / cake server                               | 23,2      | <b>13,40</b> |
| 39          | cucchiaino brodo / soup spoon                          | 17,2      | <b>4,74</b>  |

Per la cura dei  
 coltelli vedere  
 pag. 12

See care  
 instructions  
 for knives  
 page 12



*Casali*

## I COLTELLI A MANICO VUOTO TXT THE HOLLOW HANDLE TXT KNIVES

Al fine di esaltare ancora di più la texture disegnata dal laser, abbiamo aggiunto alla *collezione TxT* l'eleganza e il tocco retrò dei coltelli a manico vuoto. Coltelli a manico vuoto che presentano l'esclusivo vantaggio di essere composti da lama e manico realizzati in due differenti leghe di acciaio inossidabile, ognuna capace di donare al prodotto finito le proprie caratteristiche salienti. La lama è infatti forgiata e temprata in acciaio inossidabile ad alto contenuto di carbonio, in modo da garantire ottima resistenza, flessibilità e durata del tagliente. Il manico è invece realizzato in acciaio inossidabile 18/10, sinonimo di miglior resistenza alla corrosione. Inoltre, sempre grazie al manico vuoto, il coltello presenta una sezione del manico maggiore, e questa caratteristica gli conferisce un'ergonomia più accentuata, mantenendone al contempo un bilanciamento corretto unito ad un peso contenuto per un utilizzo sempre ottimale.

In order to enhance even further the texture designed by the laser, we added to the *collection TxT* the elegance and retro look of the hollow handle knives. The hollow handle knives have the unique advantage of being composed of blade and handle made of two different stainless steel alloys, both capable of giving the finished product its salient features. The blade is made of forged and tempered high carbon content stainless steel, so to ensure excellent resistance, flexibility and durability of the cutting edge. The handle is made of 18/10 stainless steel, with the best corrosion resistance. These knives have a bigger handle, more rounded, but at the same time lighter. They therefore have a perfect balance in your hand. The hollow handle knives are stylish and extremely comfortable.

## CURA E MANUTENZIONE DEI COLTELLI TXT CARE AND MAINTENANCE FOR TXT KNIVES

La *collezione TxT di Pinti Inox* rappresenta una linea di prodotti unica e preziosa. All'interno di essa, i coltelli, al solito, necessitano di una cura maggiore rispetto alle posate per mantenere nel tempo le proprie caratteristiche tecniche ed estetiche. Perciò, noi vi consigliamo di:

-Risciacquare sempre i coltelli dopo l'uso per rimuovere ogni traccia di cibo, evitando di lasciarli in ammollo troppo a lungo.

-In lavastoviglie, lavare i coltelli separatamente dalle posate, riponendoli ove possibile in compartimenti a parte.

-Una volta terminato il ciclo della lavastoviglie, asciugare immediatamente i coltelli con estrema cura.

-Non utilizzare detergenti contenenti cloro, cloruri e soluzioni acide che potrebbero provocare reazioni corrosive nei coltelli, ma utilizzate sempre detergenti neutri.

Seguendo queste semplici istruzioni, potrete utilizzare i vostri *coltelli TxT* ritrovandoli ogni giorno come nuovi per moltissimi anni.

*Pinti Inox TxT collection* is a special and precious product. The knives take as usual little bit of extra care and attention to remain beautiful. We suggest to:

-Always rinse the knives after use to remove food but never leave them to soak too long.

-Wash the knives in the dishwasher in a separate basket to avoid contact with other cutlery or metal objects.

-Remember to open the dishwasher door immediately after the cycle is completed and dry the knives with care.

-Do not use detergents containing Chlorine, Chlorides, and acid solution which could provoke corrosion, but neutral cleanser only.

If you follow these simple advice you will enjoy your *TxT knives* for many years to come.



## SETTECENTO TXT

**Cod.205300CC** coltello tavola manico vuoto / table knife H. H.

**Cod.205300CD** coltello frutta manico vuoto / dessert knife H. H.

TXT



## PALACE TXT

**Cod.169300CC** coltello tavola manico vuoto / table knife H. H.

**Cod.169300CD** coltello frutta manico vuoto / dessert knife H. H.



## CASALI TXT

Cod.210300CD coltello tavola-frutta manico vuoto / table-dessert knife H. H.



PINTINOX  
“*Ston Wash & Sd*”  
MADE IN  
ITALY

*Leonardo*..... pag.18

*Vittoriale*..... pag.20

*Baguette*..... pag.22

*Settecento*..... pag.24

*Palace*..... pag.26

*Casali*..... pag.28

*Stresa*..... pag.30

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.



LEONARDO

Cod.050200

Stone Washed

Inox 18/10

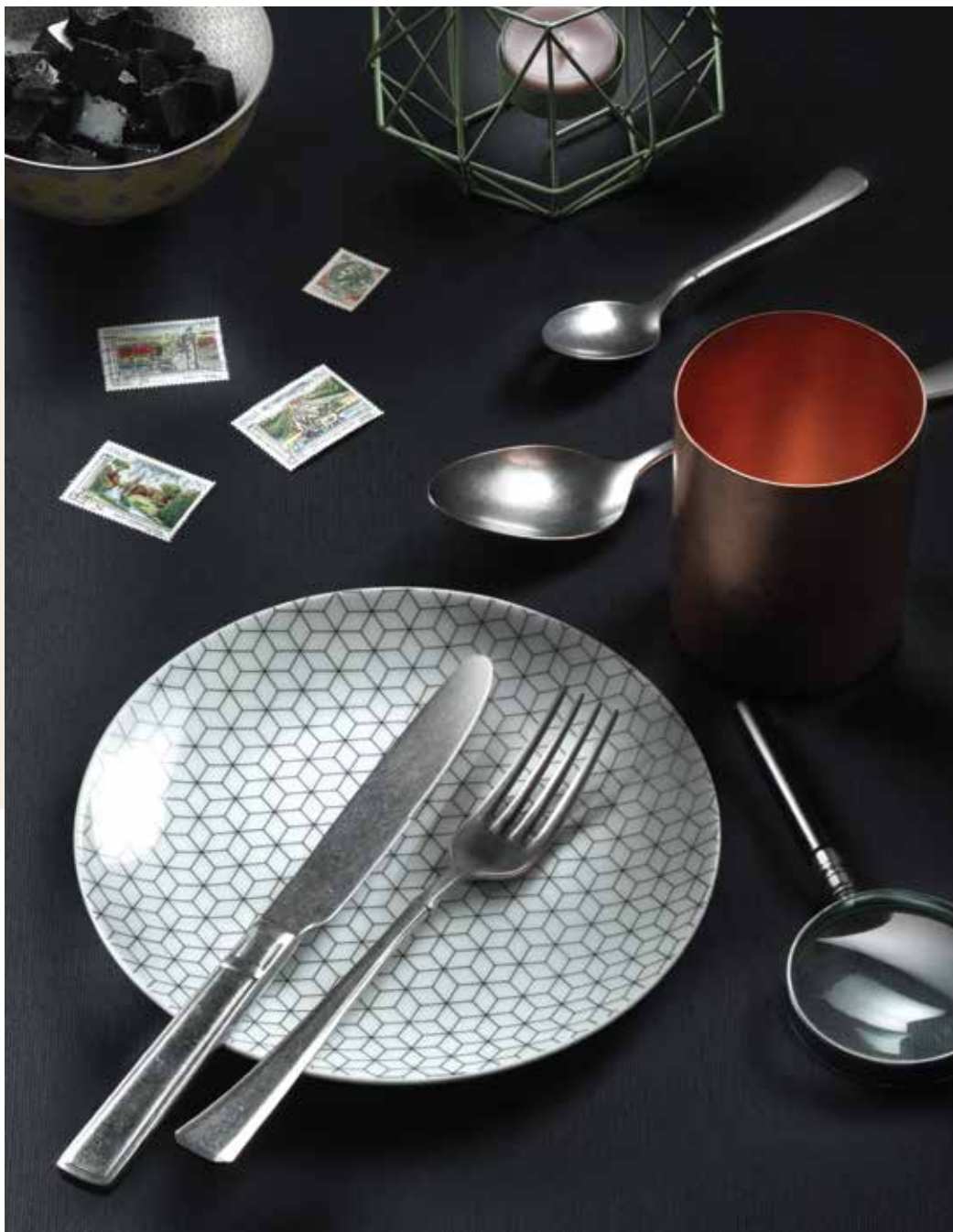
3 mm

PINTINOX  
"Stone Washed"  
MADE IN ITALY



*New*

| <i>Cod.</i> | <i>Descrizione / Description</i> | <i>cm</i> | <i>Euro</i>  |
|-------------|----------------------------------|-----------|--------------|
| 01          | cucchiaio tavola / table spoon   | 20,8      | <b>4,48</b>  |
| 02          | forchetta tavola / table fork    | 20,7      | <b>4,48</b>  |
| 03          | coltello tavola / table knife    | 24,0      | <b>6,92</b>  |
| 04          | cucchiaio frutta / dessert spoon | 17,5      | <b>4,38</b>  |
| 05          | forchetta frutta / dessert fork  | 17,7      | <b>4,38</b>  |
| 06          | coltello frutta / dessert knife  | 21,5      | <b>6,80</b>  |
| 07          | cucch. caffè / tea-coffee spoon  | 14,5      | <b>2,60</b>  |
| 08          | cucchiaino moka / moka spoon     | 11,8      | <b>2,60</b>  |
| 10          | mestolo / soup ladle             | 28,0      | <b>17,00</b> |
| 11          | cucchiaione / serving spoon      | 23,5      | <b>7,84</b>  |
| 12          | forchettone / serving fork       | 23,8      | <b>7,84</b>  |
| 17          | forchetta dolce / pastry fork    | 16,7      | <b>3,44</b>  |
| 20          | pala torta / cake server         | 23,2      | <b>11,36</b> |
| 39          | cucchiaio brodo / soup spoon     | 17,3      | <b>4,26</b>  |
| 67          | coltello bistecca / steak knife  | 23,0      | <b>6,92</b>  |



*Leonardo*

# VITTORIALE

**Cod.164200**

*Stone Washed*

Inox 18/10

3 mm



| <i>Cod.</i> | <i>Descrizione / Description</i> | <i>cm</i> | <i>Euro</i>  |
|-------------|----------------------------------|-----------|--------------|
| 01          | cucchiaio tavola / table spoon   | 20,9      | <b>5,00</b>  |
| 02          | forchetta tavola / table fork    | 20,9      | <b>5,00</b>  |
| 03          | coltello tavola / table knife    | 24,0      | <b>7,46</b>  |
| 04          | cucchiaio frutta / dessert spoon | 18,8      | <b>4,90</b>  |
| 05          | forchetta frutta / dessert fork  | 18,6      | <b>4,90</b>  |
| 06          | coltello frutta / dessert knife  | 21,5      | <b>7,34</b>  |
| 07          | cucch. caffè / tea-coffee spoon  | 14,5      | <b>2,70</b>  |
| 08          | cucchiaino moka / moka spoon     | 12,0      | <b>2,70</b>  |
| 10          | mestolo / soup ladle             | 28,2      | <b>17,00</b> |
| 11          | cucchiaione / serving spoon      | 24,2      | <b>8,38</b>  |
| 12          | forchettone / serving fork       | 24,0      | <b>8,38</b>  |
| 17          | forchetta dolce / pastry fork    | 15,9      | <b>3,44</b>  |
| 20          | pala torta / cake server         | 24,8      | <b>11,36</b> |
| 39          | cucchiaio brodo / soup spoon     | 17,7      | <b>4,90</b>  |



***Vittoriale***

## BAGUETTE

**Cod.083200**

*Stone Washed*

Inox 18/10

3 mm



| <i>Cod.</i> | <i>Descrizione / Description</i> | <i>cm</i> | <i>Euro</i>  |
|-------------|----------------------------------|-----------|--------------|
| 01          | cucchiaio tavola / table spoon   | 20,6      | <b>4,48</b>  |
| 02          | forchetta tavola / table fork    | 20,6      | <b>4,48</b>  |
| 03          | coltello tavola / table knife    | 24,1      | <b>6,92</b>  |
| 04          | cucchiaio frutta / dessert spoon | 17,8      | <b>4,38</b>  |
| 05          | forchetta frutta / dessert fork  | 18,5      | <b>4,38</b>  |
| 06          | coltello frutta / dessert knife  | 22,0      | <b>6,80</b>  |
| 07          | cucch. caffè / tea-coffee spoon  | 14,6      | <b>2,60</b>  |
| 08          | cucchiaino moka / moka spoon     | 11,8      | <b>2,60</b>  |
| 10          | mestolo / soup ladle             | 28,0      | <b>17,00</b> |
| 11          | cucchiaine / serving spoon       | 23,5      | <b>7,84</b>  |
| 12          | forchettone / serving fork       | 23,6      | <b>7,84</b>  |
| 17          | forchetta dolce / pastry fork    | 15,1      | <b>3,44</b>  |
| 20          | pala torta / cake server         | 24,0      | <b>11,36</b> |
| 39          | cucchiaio brodo / soup spoon     | 17,9      | <b>4,26</b>  |
| 67          | coltello bistecca / steak knife  | 23,0      | <b>6,92</b>  |



***Baguette***

## SETTECENTO

**Cod.205400**

*Stone Washed*

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX  
MADE IN ITALY  
**“Stone Washed”**



| <i>Cod.</i> | <i>Descrizione / Description</i> | <i>cm</i> | <i>Euro</i>  |
|-------------|----------------------------------|-----------|--------------|
| 01          | cucchiaio tavola / table spoon   | 20,1      | <b>3,86</b>  |
| 02          | forchetta tavola / table fork    | 20,1      | <b>3,86</b>  |
| 03          | coltello tavola / table knife    | 22,7      | <b>6,26</b>  |
| 04          | cucchiaio frutta / dessert spoon | 17,1      | <b>3,74</b>  |
| 05          | forchetta frutta / dessert fork  | 17,1      | <b>3,74</b>  |
| 06          | coltello frutta / dessert knife  | 20,2      | <b>6,16</b>  |
| 07          | cucch. caffè / tea-coffee spoon  | 14,6      | <b>2,30</b>  |
| 08          | cucchiaino moka / moka spoon     | 11,8      | <b>2,30</b>  |
| 10          | mestolo / soup ladle             | 28,0      | <b>16,18</b> |
| 11          | cucchiaione / serving spoon      | 23,1      | <b>7,02</b>  |
| 12          | forchettone / serving fork       | 23,6      | <b>7,02</b>  |
| 17          | forchetta dolce / pastry fork    | 14,8      | <b>2,60</b>  |
| 20          | pala torta / cake server         | 22,7      | <b>10,80</b> |
| 39          | cucchiaio brodo / soup spoon     | 16,9      | <b>3,64</b>  |



*Settecento*

## PALACE

**Cod.169200**

*Stone Washed*

Inox 18/10

3 mm



| <i>Cod.</i> | <i>Descrizione / Description</i> | <i>cm</i> | <i>Euro</i>  |
|-------------|----------------------------------|-----------|--------------|
| 01          | cucchiaio tavola / table spoon   | 21,0      | <b>3,54</b>  |
| 02          | forchetta tavola / table fork    | 21,0      | <b>3,54</b>  |
| 03          | coltello tavola / table knife    | 23,4      | <b>5,94</b>  |
| 04          | cucchiaio frutta / dessert spoon | 18,2      | <b>3,54</b>  |
| 05          | forchetta frutta / dessert fork  | 18,2      | <b>3,54</b>  |
| 06          | coltello frutta / dessert knife  | 21,0      | <b>5,94</b>  |
| 07          | cucch. caffè / tea-coffee spoon  | 14,7      | <b>2,30</b>  |
| 08          | cucchiaino moka / moka spoon     | 10,8      | <b>2,30</b>  |
| 10          | mestolo / soup ladle             | 28,8      | <b>18,36</b> |
| 11          | cucchiaione / serving spoon      | 24,1      | <b>7,44</b>  |
| 12          | forchettone / serving fork       | 24,1      | <b>7,44</b>  |
| 17          | forchetta dolce / pastry fork    | 14,6      | <b>2,60</b>  |
| 20          | pala torta / cake server         | 22,9      | <b>10,80</b> |
| 39          | cucchiaio brodo / soup spoon     | 18,5      | <b>3,54</b>  |
| 67          | coltello bistecca / steak knife  | 23,0      | <b>5,94</b>  |



*Palace*

**CASALI**

-

**Cod.210200**

*Stone Washed*

Inox 18/10

3 mm



| <i>Cod.</i> | <i>Descrizione / Description</i> | <i>cm</i> | <i>Euro</i>  |
|-------------|----------------------------------|-----------|--------------|
| 01          | cucchiaio tavola / table spoon   | 19,5      | <b>3,54</b>  |
| 02          | forchetta tavola / table fork    | 19,5      | <b>3,54</b>  |
| 03          | coltello tavola / table knife    | 21,6      | <b>5,62</b>  |
| 04          | cucchiaio frutta / dessert spoon | 16,6      | <b>3,54</b>  |
| 05          | forchetta frutta / dessert fork  | 16,6      | <b>3,54</b>  |
| 06          | coltello frutta / dessert knife  | 19,8      | <b>5,62</b>  |
| 07          | cucch. caffè / tea-coffee spoon  | 13,8      | <b>2,18</b>  |
| 08          | cucchiaino moka / moka spoon     | 11,6      | <b>2,18</b>  |
| 10          | mestolo / soup ladle             | 27,0      | <b>16,18</b> |
| 11          | cucchiaione / serving spoon      | 22,8      | <b>7,44</b>  |
| 12          | forchettone / serving fork       | 22,8      | <b>7,44</b>  |
| 17          | forchetta dolce / pastry fork    | 14,6      | <b>2,60</b>  |
| 20          | pala torta / cake server         | 23,2      | <b>10,80</b> |
| 39          | cucchiaio brodo / soup spoon     | 17,2      | <b>3,44</b>  |



***Casali***

## STRESA

**Cod.032400**

*Stone Washed*

Inox 18/10

2 mm



*New*

| <i>Cod.</i> | <i>Descrizione / Description</i>       | <i>cm</i> | <i>Euro</i>  |
|-------------|----------------------------------------|-----------|--------------|
| 01          | cucchiaino tavola / table spoon        | 19,6      | <b>2,30</b>  |
| 02          | forchetta tavola / table fork          | 19,6      | <b>2,30</b>  |
| 03          | coltello tavola / table knife          | 22,2      | <b>4,52</b>  |
| L3          | colt. tav. stamp. / stamp. table knife | 22,0      | <b>3,12</b>  |
| 04          | cucchiaino frutta / dessert spoon      | 17,8      | <b>2,30</b>  |
| 05          | forchetta frutta / dessert fork        | 17,7      | <b>2,30</b>  |
| 06          | coltello frutta / dessert knife        | 19,5      | <b>4,42</b>  |
| 07          | cucch. caffè / tea-coffee spoon        | 14,1      | <b>1,48</b>  |
| 08          | cucchiaino moka / moka spoon           | 11,5      | <b>1,48</b>  |
| 10          | mestolo / soup ladle                   | 26,9      | <b>13,46</b> |
| 11          | cucchiaino / serving spoon             | 22,0      | <b>5,86</b>  |
| 12          | forchettone / serving fork             | 21,9      | <b>5,86</b>  |
| 17          | forchetta dolce / pastry fork          | 15,1      | <b>1,68</b>  |
| 20          | pala torta / cake server               | 22,8      | <b>6,78</b>  |
| 39          | cucchiaino brodo / soup spoon          | 17,8      | <b>2,20</b>  |
| 67          | coltello bistecca / steak knife        | 22,9      | <b>4,52</b>  |



***Stresa***



PINTINOX  
*“Stone Wash”*  
MADE IN ITALY | vintage collection



*Accessori*



**SOTTOPIATTO BERNINI**

**Cod.57072731**

*BERNINI UNDERPLATE*

Ø cm 31 **Euro 63,76**



**SOTTOPIATTO-VASSOIO TONDO CHIPPENDALE**

**Cod.509W5332**

*CHIPPENDALE UNDERPLATE ROUND TRAY*

Ø cm 32 **Euro 60,68**



**VASSOIO OVALE CHIPPENDALE**

**Cod.509W5147**

*CHIPPENDALE OVAL TRAY*

cm 47x32 **Euro 78,94**



| <i>Cod.</i> | <i>Descrizione / Description</i> | <i>Ø cm</i> | <i>Euro</i>  |
|-------------|----------------------------------|-------------|--------------|
| 53999222    |                                  | 22          | <b>60,26</b> |
| 53999224    | <b>CLOCHE SEMISFERICA</b>        | 24          | <b>66,86</b> |
| 53999226    | <i>SEMISPHERIC CLOCHE</i>        | 26          | <b>77,66</b> |
| 53999228    |                                  | 28          | <b>85,70</b> |



### SALSIERA

**Cod.53998014**

*SAUCE BOAT*

cl 14 **Euro 20,70**



### CESTINO QUADRATO CHIPPENDALE

**Cod.509W6022**

*CHIPPENDALE SQUARE BASKET*

cm 22 **Euro 48,88**



### CESTINO TONDO CHIPPENDALE

**Cod.509W6225**

*CHIPPENDALE ROUND BASKET*

Ø cm 25 **Euro 51,40**



**“Stone”** PINTNOX  
*Wishful*  
MADE IN ITALY | vintage collection

| <i>Cod.</i> | <i>Descrizione / Description</i>    | <i>Ø cm</i> | <i>Euro</i>   | <i>Cod.</i> | <i>Descrizione / Description</i> | <i>Ø cm</i> | <i>Euro</i>  |
|-------------|-------------------------------------|-------------|---------------|-------------|----------------------------------|-------------|--------------|
| 53990518    | <b>ZUPPIERA</b><br><i>SOUP BOWL</i> | 18          | <b>63,76</b>  | 53990618    | <b>COPERCHIO</b><br><i>LID</i>   | 18          | <b>44,82</b> |
| 53990522    |                                     | 22          | <b>78,18</b>  | 53990622    |                                  | 22          | <b>51,40</b> |
| 53990524    |                                     | 24          | <b>90,54</b>  | 53990624    |                                  | 24          | <b>57,58</b> |
| 53990526    |                                     | 26          | <b>105,68</b> | 53990626    |                                  | 26          | <b>65,82</b> |
| 53990528    |                                     | 28          | <b>113,20</b> | 53990628    |                                  | 28          | <b>75,10</b> |



***Packaging***



## CONFEZIONE REGALO IN LEGNO PER 24/30 PZ

**Cod.92080000**

*WOODEN GIFT BOX FOR 24/30 PCS*

cm 23,5x28,5x7,4h Euro 22,56



## ESPOSITORE OPEN STOCK IN LEGNO

**Cod.92080001**

*WOODEN OPEN STOCK DISPLAY*

cm 61,8x34,8x8h Euro 30,80



## DISPLAY DA BANCO

**Cod.99900011**

*STANDING TABLE TOP DISPLAY*

cm 60x15x37h Euro 27,90



***Packaging***

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

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

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

PINTINOX  
“*Stone Wash*”  
MADE IN ITALY | **vintage collection**

*graphic design:* Elena Maccabiani  
*cod. catalogo:* 98900438