

PINTINOX / RETAIL 2020

PINTINOX

RE

TA

IL

2020

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
pintinox@pinti.it

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

PINTINOX

RE

TA

IL

2020

INDICE

-

Index

La Storia / History.....	7
L'Azienda / The Company.....	8
DNV / Quality Certificate.....	9
Marchi / Trademarks.....	10
Pinti1929.....	10
Pintinox.....	12
Posate / Cutlery.....	14
Aida.....	120
America.....	106
Audrey.....	26
Australia 2.....	122
Baguette.....	46
Bernini.....	76
Beta.....	112
Bramante.....	16
Brasilia.....	110
Bristol.....	107
Byron.....	48
Cambridge.....	132
Capitolium.....	72
Casali.....	84
Coliseum.....	70
Concept.....	32
Dolphin.....	123
Ducale.....	36
Ecobaguette.....	135
Ellade.....	18
Euclide.....	56
Excelsior.....	90
Expo.....	93
Filet.....	102
Gamma.....	114
Hermitage.....	20
Hotel.....	108
Infinito.....	34
Ischia.....	116
Leonardo.....	54
Liberty.....	80
Maitre.....	104
Millenium.....	60
Numa.....	62
Octavia.....	24
Olivia.....	44
Palace.....	82
Palladium.....	50
Pitagora.....	52
Privilege.....	22
Punto.....	134
Rialto.....	38
Ritz.....	58
Roma.....	100
Romanino.....	68
Sabrina.....	103
Savoy.....	81
Settecento.....	66
Sirio.....	98
Sky.....	86
Sky Satin.....	88
Snake.....	136
Solaris.....	101
Spaten.....	28
Stile.....	64
Stresa.....	130
Superga.....	128
Swing.....	42
Synthesis.....	94
Tecna.....	40
Tema.....	118
Tie.....	96
Trend.....	92
Trumpet.....	78
Uno.....	126
Valencia.....	124
Vittoriale.....	30
Wave.....	119
Westminster.....	74

Tendenze / Trends.....	148
Agricola.....	158
Agricola (24 pz).....	160
Agricola Extra (24 pz).....	161
Alberi D’Inverno.....	164
Archi.....	162
Filo Oro.....	176
Florence.....	170
Florence by Night.....	174
Florence Sunshine.....	172
Goccia.....	152
Luna.....	168
Palace Martellato.....	166
Treccia.....	150
Tulipani.....	154
Tulipani (24 pz).....	156
Tulipani Extra (24 pz).....	157
Colore / Colour.....	178
Arca di Noè.....	206
Bollicine (24 pz).....	194
Bollicine (sfuso con etichetta EAN / unpacked item with EAN label).....	208
Canaletto (16 / 24 pz).....	192
Canaletto (sfuso con etichetta EAN / unpacked item with EAN label).....	210
Cinema (sfuso con etichetta EAN / unpacked item with EAN label).....	209
Freccia.....	200
Hive.....	180
Led.....	198
Matite.....	202
Matite Baby.....	204
Movie (24 pz).....	196
Riva (16 pz).....	190
Riva (sfuso con etichetta EAN / unpacked item with EAN label).....	211
Sushi.....	184
Sushi King.....	188
Sushi Moka.....	186
Sushi Pro.....	182
Speciali Tavola / Table Accessories.....	212
Accessori Tavola / Table Accessories.....	233
Coltelli Bistecca / Meat Knives.....	214
Pwood.....	216
Serie Esclusivi.....	218
Serie Speciali / Special Cutlery.....	232
Set Esclusivi.....	222
Serie Pitagora.....	228
Serie Progetto.....	230
Taste.....	226

In Cucina / In the Kitchen.....	236
Serie 3.0.....	238
Moka Capri.....	296
Serie Century.....	242
Serie Master.....	244
Pent. Pres. Next / Press. Cook. Next.....	290
Pent. Pres. Power / Press. Cook. Power.....	293
Pent. Pres. Pro / Press. Cook. Pro.....	292
Serie Pro.....	266
Serie Chalet.....	284
Serie Excalibur.....	259
Serie Forno.....	294
Serie Materic.....	276
Serie Power.....	280
Serie Rame.....	263
Serie ST1.....	272
Serie Stardust.....	288
Serie Tender Alu.....	250
Serie Tender Eclisse.....	254
Serie Tender Total Black.....	257
Mestolame, Accessori / Serving Tools, Accessories.....	298
Accessori / Accessories.....	332
Serie Chalet.....	315
Coltelli Grand Chef / Grand Chef Knives.....	324
Coltelli Professional / Professional Knives.....	326
Coltelli Living / Living Knives.....	330
Molle Buffet / Buffet Tongs.....	322
Serie Astra.....	302
Serie Comet.....	309
Serie Ellisse.....	316
Serie Pitagora.....	308
Serie Silicone Orange.....	312
Spuc.....	300
Serie Up.....	314
Party.....	338
Accessori Party / Party Accessories.....	343
Gelato / Ice-cream.....	346
Happy Hour.....	340
Set Barbecue.....	342
Sezione Esplicativa / Technical Information.....	348
La costruzione delle posate / Cutlery manufacturing process.....	350
La costruzione dei coltelli / Knife manufacturing process.....	351
L'acciaio / The Steel.....	352
Uso e manutenzione / Use and care advise.....	353
Manutenzione del rivestimento antiaderente / Non-stick coating care advise.....	354
Confezioni Posate / Cutlery Packaging.....	356
Confezioni, Espositori / Packaging, Display.....	364
Condizioni generali di vendita / General sales conditions.....	378

LA STORIA

History

L'azienda **Pinti Inox S.p.A.** è localizzata in un'area "la Valtrompia" che da sempre è stata dedicata alla lavorazione dei metalli. Dai tempi degli antichi Romani, le miniere di ferro, i monti boscosi per la produzione di carbone di legna, e la forza motrice dell'acqua dei torrenti hanno favorito l'industria metallurgica. Già dal Medio Evo la zona era conosciuta come centro di produzione di armi e lame. Nel 1929, dopo la grande crisi, Giacomo Pinti decide di mettersi in proprio e costruire la sua prima officina in Lumezzane per la lavorazione di posate in ottone cromato e coltelleria. Successivamente l'azienda è cresciuta fino a diventare un'importante entità industriale. In questi anni di storia l'azienda si è evoluta ed è diventata leader nel settore della posateria. Oggi siamo alla terza generazione, con ogni membro della famiglia a presiedere un ruolo chiave nell'azienda. Lo sforzo di modernizzazione ha portato la società a dotarsi di automatismi industriali ed al rinnovamento delle gamme di prodotti. È dal 1929 che la nostra azienda è leader nella posateria ed offre numerose linee complete (classiche, moderne, di tendenza). Le gamme si abbinano perfettamente a tutti gli stili delle porcellane esistenti per creare un insieme armonioso sulle tavole eleganti. Le linee sono sempre complete di tutte le pezzature necessarie ed alcune versioni hanno anche il coltello manico cavo, lama forgiata.

***Pinti Inox S.p.A.** is situated in an area known as "Valtrompia" which has always been linked strongly with the metal-working sector. Since the days of the Ancient Romans, the iron mines and tree-covered mountains for the production of coal, joined by the driving force of the water flowing along the rivers, have favoured the metallurgy industry. The area was well known for the production of weapons and blades as early as the Middle Ages. In 1929, after the great recession, Giacomo Pinti decided to set up his own business, opening his first workshop in Lumezzane, where he produced chrome-plated brass cutlery and knives. The company subsequently grew and developed into an important industrial concern. Nowadays the third generation of the family runs the company. Each member oversees a key role in the company. Considerable modernisation has led the company to acquire industrial automated systems and fully renew the product ranges. Our company has been a leader in the cutlery market since 1929. We offer a variety of complete ranges in classic, modern and fashionable styles that make a perfect match with all styles of tableware and go together to create a harmonious ensemble for elegant tabletop. Our lines offer all the accessories you may require to beautifully set your table and some of them have hollow handle knives with forged blades.*



L'AZIENDA

-

The company

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

- 1.SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000 m² coperti, in cui vi sono le produzioni di: tutti gli stampi ed attrezzature del gruppo, posateria con cicli completi, posateria forgiata, coltelleria, vasellame e accessori, pentolame professionale, linee buffet ed articoli professionali.
- 2.GERMANY: In Germania la società Pinti inox GmbH si occupa della distribuzione sul territorio tedesco.

Today the company has two production units and three distribution units:

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



DNV

-

Quality Certificate

MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

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

Data prima emissione/Initial date:
14 dicembre 2000

Validità/Valid:
04 marzo 2018 - 04 marzo 2021

Si certifica che il sistema di gestione di/This is to certify that the management system of

PINTI INOX S.p.A. Sede Legale ed Operativa

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

È conforme ai requisiti della norma per il Sistema di Gestione Qualità/
has been found to conform to the Quality Management System standard:
ISO 9001:2015

Questa certificazione è valida
per il seguente campo applicativo:

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

This certificate is valid
for the following scope:

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

Luogo e Data/Place and date:
Vimercate (MB), 01 marzo 2018



SGQ N° 323 A
SGA N° 023 D
SSE N° 007 H
SCR N° 004 F

ENAS N° 309 P
PRD N° 003 B
PRG N° 094 C
SSI N° 002 G

Membro di IFA EA per gli schemi di accreditamento
SGQ, SGA, PRD, PPS, DSI, GNG, LAB e LAT, di IFA IAF
per gli schemi di accreditamento SGG, SGA, SGE, PSH
e PRD e di MBA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAA, MRO, LAT e TSP

Per l'Organismo di Certificazione/
For the Certification Body
DNV GL - Business Assurance
Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate
(MB) - Italy

Zeno Beltrami
Management Representative

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione/
Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.
DNV GL Business Assurance Italia S.r.l., Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate (MB) - Italy. TEL: 039 68 99 905. www.dnvgl.it

PINTI1929

MADE IN ITALY

E' la linea più prestigiosa che racchiude 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 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.

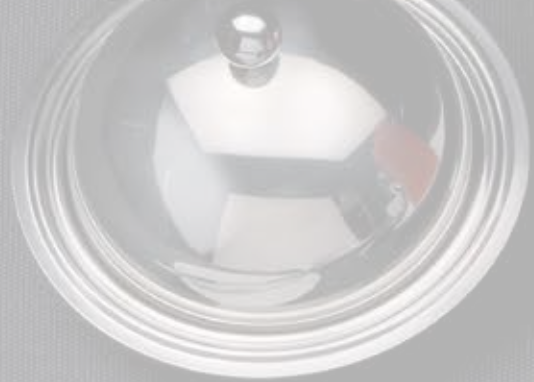
This is our brand, our identity.

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.



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	11,32
02	forchetta tavola table fork	21,1	11,32
03	coltello tavola table knife	23,5	11,32
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,4	10,42
05	forchetta frutta dessert fork	18,4	10,42
06	coltello frutta dessert knife	21,3	10,60
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	15,5	9,28
08	cucchiaino moka moka spoon	12,4	9,08
10	mestolo ladle	27,2	26,66
11	cucchiaino serving spoon	23,8	16,68
12	forchettone serving fork	24,0	16,68
13	mestolo salsa sauce ladle	17,5	14,00
17	forchetta dolce pastry fork	16,4	10,26
20	pala torta cake server	25,2	22,38
39	cucchiaino brodo soup spoon	18,2	10,64
28	forchetta pesce fish fork	18,6	11,20
29	coltello pesce fish knife	20,6	11,20





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	11,10
02	forchetta tavola table fork	21,1	11,10
03	coltello tavola table knife	24,0	11,52
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,7	10,22
05	forchetta frutta dessert fork	18,4	10,22
06	coltello frutta dessert knife	21,7	10,60
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	15,5	9,12
08	cucchiaino moka moka spoon	12,5	8,90
10	mestolo ladle	27,2	26,14
11	cucchiaino serving spoon	24,4	16,36
12	forchettone serving fork	24,5	16,36
13	mestolo salsa sauce ladle	18,9	13,72
17	forchetta dolce pastry fork	16,4	9,88
20	pala torta cake server	24,6	21,96
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,9	10,54
28	forchetta pesce fish fork	18,6	10,98
29	coltello pesce fish knife	20,6	10,98





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 <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,4	8,66
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,3	8,66
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	6,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,3	7,66
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,2	5,82
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,3	5,46
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4	5,34
10	mestolo <i>ladle</i>	27,7	18,96
11	cucchiaione <i>serving spoon</i>	23,1	11,42
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,1	11,42
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,2	13,20
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,3	5,76
20	pala torta <i>cake server</i>	24,1	11,98
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,4	8,10
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,1	8,32





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	6,48
02	forchetta tavola table fork	21,4	6,48
03	coltello tavola table knife	23,0	7,54
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,5	6,38
05	forchetta frutta dessert fork	18,7	6,38
06	coltello frutta dessert knife	21,0	7,18
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,5	4,48
08	cucchiaino moka moka spoon	12,5	4,38
10	mestolo ladle	27,8	17,68
11	cucchiaino serving spoon	23,6	9,88
12	forchettone serving fork	24,0	9,88
13	mestolo salsa sauce ladle	18,5	11,10
17	forchetta dolce pastry fork	16,6	4,94
20	pala torta cake server	26,0	12,74
39	cucchiaino brodo soup spoon	18,2	6,28
28	forchetta pesce fish fork	18,9	6,70
29	coltello pesce fish knife	21,2	6,70





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	cucchiaino tavola table spoon	20,5	6,22
02	forchetta tavola table fork	20,7	6,22
03	coltello tavola table knife	23,5	6,40
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,1	5,76
05	forchetta frutta dessert fork	18,3	5,76
06	coltello frutta dessert knife	20,5	5,92
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	13,9	2,90
08	cucchiaino moka moka spoon	12,0	2,66
10	mestolo ladle	29,5	19,94
11	cucchiaino serving spoon	24,0	9,88
12	forchettone serving fork	24,0	9,88
13	mestolo salsa sauce ladle	17,3	11,66
17	forchetta dolce pastry fork	15,5	3,24
20	pala torta cake server	24,3	11,10
28	forchetta pesce fish fork	18,2	5,76
29	coltello pesce fish knife	20,7	5,92





AUDREY

PINTI1929

Cod. 165000

inox 18/10

forged

Design Marcello Ziliani

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

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



**GOOD
DESIGN
AWARD
2019/20**
in the
**TABLETOP
CATEGORY**

**2019 SILVER WINNER
EUROPEAN
PRODUCT
DESIGN
AWARD**

www.pinti.it/designaward

Cod.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	21,5	4,88
02	forchetta tavola table fork	21,1	4,88
03	coltello tavola table knife	23,5	6,44
D3	colt. tav. standing knife table standing knife	23,4	6,44
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,0	4,78
05	forchetta frutta dessert fork	18,0	4,78
06	coltello frutta dessert knife	20,0	6,34
F6	colt. frutta standing knife dessert standing knife	19,8	6,34
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,6	3,76
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0	3,26
17	forchetta dolce pastry fork	15,6	3,90
25	coltello burro butter knife	15,9	6,20
36	cucchiaino bibita long drink spoon	18,6	4,88
39	cucchiaino brodo / riso soup / rice spoon	18,0	4,88
29	coltello pesce fish knife	19,2	4,88





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	4,64
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9	4,64
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0	7,18
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,5	11,64
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,8	4,48
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	4,48
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5	7,18
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5	11,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	2,30
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,0	2,30
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5	16,26
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,2	8,02
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0	8,02
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,8	9,32
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0	2,98
20	pala torta <i>cake server</i>	24,8	11,22
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,7	4,84
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,0	4,84





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	4,64
02	forchetta tavola table fork	20,9	4,64
03	coltello tavola table knife	24,0	7,18
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	24,5	11,64
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,8	4,48
05	forchetta frutta dessert fork	18,6	4,48
06	coltello frutta dessert knife	21,5	7,08
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	21,5	11,52
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,5	2,30
08	cucchiaino moka moka spoon	12,0	2,30
10	mestolo ladle	28,2	16,26
11	cucchiaino serving spoon	24,2	8,02
12	forchettone serving fork	24,0	8,02
13	mestolo salsa sauce ladle	17,8	9,32
17	forchetta dolce pastry fork	15,9	2,98
20	pala torta cake server	24,8	11,22
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,7	4,48
28	forchetta pesce fish fork	18,7	4,84
29	coltello pesce fish knife	21,0	4,84





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	4,48
02	forchetta tavola table fork	23,2	4,48
03	coltello tavola table knife	24,5	6,60
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0	4,38
05	forchetta frutta dessert fork	20,1	4,38
06	coltello frutta dessert knife	21,4	6,40
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	17,2	2,84
08	cucchiaino moka moka spoon	11,1	2,74
10	mestolo ladle	29,0	16,16
11	cucchiaino serving spoon	26,0	7,36
12	forchettone serving fork	26,0	7,36
13	mestolo salsa sauce ladle	15,0	9,22
17	forchetta dolce pastry fork	17,2	3,20
20	pala torta cake server	23,0	11,22
28	forchetta pesce fish fork	20,0	4,74
29	coltello pesce fish knife	22,2	4,74





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	4,18
02	forchetta tavola table fork	21,0	4,18
03	coltello tavola table knife	23,5	5,50
04	cucchiaio frutta dessert spoon	18,0	4,08
05	forchetta frutta dessert fork	18,1	4,08
06	coltello frutta dessert knife	21,2	5,16
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,9	3,12
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0	3,02
17	forchetta dolce pastry fork	16,5	3,12
25	spalma burro butter spreader	19,6	4,18
38	cucchiaio gourmet gourmet spoon	19,2	3,92
39	cucchiaio brodo soup spoon	18,1	3,86
FB	cucchiaio alta cucina alta cucina spoon	18,0	3,86
28	forchetta pesce fish fork	19,0	4,12
29	coltello pesce fish knife	21,7	4,12





DUCALE

PINTI1929

Cod. 291000

inox 18/10

mm 3,5

Serie di posate in stile classico veneziano di alto spessore, con decoro su tutto il manico, ideale per mise en place eleganti. Ottimo anche l'abbinamento con porcellane in stile moderno.

Cutlery series in Venetian style with high thickness and decoration on the handle. Perfect for smart mise en place and for match with modern porcelain.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,98
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,5	3,98
03	coltello tavola <i>table knife</i>	25,6	6,44
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	19,0	3,88
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	19,0	3,88
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	23,2	6,,34
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1	2,30
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,7	2,10
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,9	2,90
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	19,0	4,80
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,6	3,98
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,0	3,98
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6	3,98



RIALTO

PINTI1929

Cod. 292000

inox 18/10

mm 3,5

Serie di posate in stile classico veneziano di alto spessore: l'assenza di decoro esalta e attualizza le eleganti forme classiche, creando un piacevole contrasto sulla tavola.

Cutlery series in Venetian style with high thickness. Rialto stands out for the contrast between its essential style and classical and smart shapes.



Cod.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	20,6	3,98
02	forchetta tavola table fork	20,5	3,98
03	coltello tavola table knife	25,6	6,44
04	cucchiaino frutta dessert spoon	19,0	3,88
05	forchetta frutta dessert fork	19,0	3,88
06	coltello frutta dessert knife	23,2	6,,34
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,1	2,30
08	cucchiaino moka moka spoon	10,7	2,10
17	forchetta dolce pastry fork	16,9	2,90
25	spalmaburro butter spreader	19,0	4,80
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,6	3,98
28	forchetta pesce fish fork	19,0	3,98
29	coltello pesce fish knife	20,6	3,98



TECNA

PINTI1929

Cod. 047000

inox 18/10

mm 3,0

Gratitissima 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	3,96
02	forchetta tavola table fork	23,0	3,96
03	coltello tavola table knife	24,0	6,60
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0	3,96
05	forchetta frutta dessert fork	19,9	3,96
06	coltello frutta dessert knife	21,0	6,60
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	17,0	2,30
08	cucchiaino moka moka spoon	10,9	2,30
10	mestolo ladle	29,0	16,26
11	cucchiaino serving spoon	26,0	7,36
12	forchettone serving fork	26,0	7,36
13	mestolo salsa sauce ladle	15,0	9,32
17	forchetta dolce pastry fork	17,0	2,98
20	pala torta cake server	23,0	11,22
CR	cucchiaino crema cream spoon	15,0	2,30
28	forchetta pesce fish fork	19,9	4,28
29	coltello pesce fish knife	21,8	4,28





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	3,96
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9	3,96
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	6,60
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,7	3,96
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,7	3,96
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,5	6,40
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	2,20
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	2,10
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	16,26
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	25,5	7,36
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,5	7,36
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,4	9,32
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,4	2,98
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0	11,22
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	4,28
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,8	4,28





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	3,96
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	23,0	3,96
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,5	6,60
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	19,8	3,96
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	19,7	3,96
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,4	6,40
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	16,5	2,30
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,30
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0	18,34
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	26,0	8,24
12	forchettone <i>serving fork</i>	26,0	8,24
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	14,9	9,98
14	cucchiaio insalata <i>salad spoon</i>	26,0	9,44
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	26,0	9,44
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0	2,98
20	pala torta <i>cake server</i>	23,1	11,22
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,7	4,28
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,8	4,28





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 <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,96
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6	3,96
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,1	6,60
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,3	11,64
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,0	6,60
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	3,96
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	3,96
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,0	6,40
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,5	11,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	2,20
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	2,10
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	16,26
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,5	7,36
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,6	7,36
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5	9,32
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1	2,98
19	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,7	5,12
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	11,22
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,7	2,20
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	3,84
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,9	3,84
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	4,28
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	4,28
30	forch. pesce servire <i>fish serving fork</i>	23,0	7,36
31	colt. pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,0	7,36





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	3,96
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6	3,96
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0	6,60
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,2	11,64
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,8	6,60
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,9	3,96
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	3,96
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,6	6,40
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,6	11,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	2,20
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	2,10
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	16,26
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,5	7,36
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,8	7,36
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9	9,32
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,8	8,90
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	2,98
19	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,6	5,12
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	11,22
CR	cucchiaino crema <i>cream spoon</i>	15,2	3,74
09	forchetta carne <i>meat fork</i>	19,7	3,96
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6	2,20
23	cucchiaino formaggio <i>grated-cheese spoon</i>	13,5	2,30
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	15,0	2,78
26	forchetta lumache <i>snail fork</i>	15,3	2,54
27	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	15,5	3,20
35	sessola zucchero <i>sugar spoon</i>	12,1	2,74
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	3,20
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	3,84
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,8	3,84
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	4,28
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	4,28
30	forch. pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,5	7,36
31	colt. pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,0	7,36





PALLADIUM

PINTI1929

Cod. 059000

inox 18/10

mm 3,0

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	3,96
02	forchetta tavola table fork	20,6	3,96
03	coltello tavola table knife	23,6	6,60
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	24,9	11,64
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,1	3,96
05	forchetta frutta dessert fork	18,2	3,96
06	coltello frutta dessert knife	21,2	6,40
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	22,2	11,52
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,6	2,20
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0	2,10
10	mestolo ladle	27,2	16,26
11	cucchiaino serving spoon	24,1	7,36
12	forchettone serving fork	24,0	7,36
13	mestolo salsa sauce ladle	17,0	9,32
17	forchetta dolce pastry fork	15,5	2,98
20	pala torta cake server	24,0	11,22
22	paletta gelato ice-cream spoon	14,2	2,20
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,2	3,84
28	forchetta pesce fish fork	18,8	4,28
29	coltello pesce fish knife	20,1	4,28





PITAGORA

PINTI1929

Cod. 081000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	20,4	3,96
02	forchetta tavola table fork	20,6	3,96
03	coltello tavola table knife	23,2	6,60
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	24,5	11,64
04	cucchiaino frutta dessert spoon	17,7	3,96
05	forchetta frutta dessert fork	18,4	3,96
06	coltello frutta dessert knife	21,0	6,40
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	21,3	11,52
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,5	2,20
08	cucchiaino moka moka spoon	11,9	2,10
10	mestolo ladle	27,7	16,26
11	cucchiaino serving spoon	23,5	7,36
12	forchettone serving fork	23,7	7,36
13	mestolo salsa sauce ladle	17,4	9,32
15	forchetta insalata salad fork	22,8	8,90
59	cucchiaino risotto rice spoon	23,8	9,98
17	forchetta dolce pastry fork	15,0	2,98
19	coltellino dolce pastry knife	17,7	5,12
20	pala torta cake server	24,0	11,22
CR	cucchiaino crema cream spoon	15,5	3,74
09	forchetta carne meat fork	19,5	3,96
22	paletta gelato ice-cream spoon	13,6	2,20
23	cucchiaino formaggio grated-cheese spoon	13,5	2,30
25	spalma burro butter spreader	15,0	2,78
CS	colt. burro m.v. l. forg. butter spr. H.H. forg. b.	18,7	10,08
26	forchetta lumache snail fork	15,4	2,54
27	forchetta ostriche oyster fork	15,5	3,20
FM	forchetta molluschi shellfish fork	12,5	2,42
35	sessola zucchero sugar spoon	12,0	2,74
36	cucchiaino bibita long drink spoon	22,0	3,20
38	cucchiaino gourmet gourmet spoon	20,4	3,84
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,7	3,84
28	forchetta pesce fish fork	17,8	4,28
29	coltello pesce fish knife	19,5	4,28
30	forch. pesce servire fish serving fork	22,6	7,36
31	colt. pesce servire fish serving knife	25,1	7,36

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.





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	cucchiaio tavola table spoon	20,8	3,96
02	forchetta tavola table fork	20,7	3,96
03	coltello tavola table knife	24,0	6,60
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	23,8	11,64
67	coltello bistecca steak knife	23,0	6,60
04	cucchiaio frutta dessert spoon	17,5	3,96
05	forchetta frutta dessert fork	17,7	3,96
06	coltello frutta dessert knife	21,5	6,40
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	20,6	11,52
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,5	2,20
08	cucchiaino moka moka spoon	11,8	2,10
10	mestolo ladle	28,0	16,26
11	cucchiiaione serving spoon	23,5	7,36
12	forchettone serving fork	23,8	7,36
13	mestolo salsa sauce ladle	18,0	9,32
17	forchetta dolce pastry fork	16,7	2,98
20	pala torta cake server	23,2	11,22
39	cucchiaio brodo soup spoon	17,3	3,84
28	forchetta pesce fish fork	19,5	4,28
29	coltello pesce fish knife	21,3	4,28





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	3,96
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	22,0	3,96
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0	6,60
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	19,3	3,96
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0	6,40
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,8	2,30
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,30
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0	16,26
11	cucchiaione <i>serving spoon</i>	25,0	7,36
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,0	7,36



RITZ
-
PINTINOX
Cod. 228000
inox 18/10
mm 4,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8	4,08
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8	4,08
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	6,60
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,0	11,64
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,8	6,60
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	4,08
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,1	4,08
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5	6,40
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5	11,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,3	2,54
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1	2,30
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5	16,26
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0	7,92
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0	7,92
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,0	9,44
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,8	2,74
20	pala torta <i>cake server</i>	23,6	12,08
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,8	2,54
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	19,5	2,98
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,8	3,96
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,0	3,96
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,7	3,96





MILLENIUM

PINTINOX

Cod. 227000

inox 18/10

mm 4,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,8	4,08
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8	4,08
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	6,60
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	23,8	11,64
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,6	6,60
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,7	4,08
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,7	4,08
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5	6,40
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5	11,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7	2,54
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,7	2,30
10	mestolo <i>ladle</i>	27,4	16,26
11	cucchiandone <i>serving spoon</i>	23,5	7,92
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,8	7,92
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6	9,44
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5	2,74
20	pala torta <i>cake server</i>	23,5	12,08
39	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	18,1	3,96
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,7	3,96
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,8	3,96





NEW

NUMA

PINTINOX

Cod. 009000

inox 18/10

mm 4,0

Elegante posata in 4 mm di spessore, morbida nelle forme ed equilibrata all'uso. La capiente tazza del cucchiaino, le spine lunghe e affusolate della forchetta, la lama a foglia del coltello forgiato esaltano la parte funzionale. Elementi indispensabili per apparecchiature di prestigio.

Elegant 4 mm thick cutlery, supple shape, equilibrated for use. The large bowl of the spoon, the long and slender prongs of the fork, the leaf blade of the forged knife emphasise the functional part. Indispensable pieces for prestigious table setting.



Cod.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	21,0	3,48
02	forchetta tavola table fork	21,0	3,48
03	coltello tavola table knife	23,0	4,90
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,0	3,38
05	forchetta frutta dessert fork	18,0	3,38
06	coltello frutta dessert knife	20,0	4,80
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	15,0	2,10
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0	1,78
39	cucchiaino brodo / riso soup / rice spoon	18,0	3,48



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	3,38
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	3,38
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	5,40
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	3,36
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	3,36
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,2	5,16
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7	2,22
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,20
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0	17,64
11	cucchiainone <i>serving spoon</i>	26,0	7,92
12	forchettone <i>serving fork</i>	26,0	7,92
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2	2,64
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1	3,80
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,5	3,80



SETTECENTO

PINTINOX

Cod. 205000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,1	3,40
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,1	3,40
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,7	5,92
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,0	11,64
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,1	3,30
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1	3,30
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,2	5,82
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,5	11,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	1,88
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	1,88
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	15,38
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,1	6,48
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,6	6,48
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5	8,24
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,8	2,10
20	pala torta <i>cake server</i>	22,7	10,66
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	16,9	3,20
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,4	3,74
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,9	3,74





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	3,34
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8	3,34
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	5,60
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,7	3,34
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,7	3,34
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5	5,60
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,4	1,76
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	1,76
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0	14,86
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0	5,98
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,5	5,98
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,8	6,78
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,3	2,22
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	7,44
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,7	3,34
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,8	3,42





COLISEUM

PINTINOX

Cod. 234000

inox 18/10

mm 3,5

Serie made in Italy in acciaio inossidabile 18/10 in 3,5 mm con coltello a lama lunga per hotellerie.

Made in Italy series, stainless steel 18/10 3,5 mm with long-bladed knife for hotels.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,20
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	3,20
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	5,20
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5	6,60
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	3,20
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	3,20
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	5,20
56	colt. frutta m.vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0	6,40
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	1,96
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	1,82
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	2,10
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	3,54
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,54



CAPITOLIUM

PINTINOX

Cod. 235000

inox 18/10

mm 3,5

Serie di posate made in Italy in acciaio inox 18/10 dallo stile classico romano: caratterizzata da elevati spessori, è ideale per mise en place formali ed eleganti, classiche nello stile e ricercate nella scelta dei prodotti.

Made in Italy series, stainless steel 18/10, roman classical style: high thickness, perfect for smart, formal and at the same time classical and refined mise en place.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,20
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	3,20
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	5,20
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5	6,60
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	3,20
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	3,20
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	5,20
56	colt. frutta m.vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0	6,40
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	1,96
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	1,82
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	2,10
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	3,54
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,54



WESTMINSTER

PINTINOX

Cod. 231000

inox 18/10

mm 3,5

Serie di posate made in Italy in acciaio inox 18/10 dall'inconfondibile stile classico inglese, rivisitato in chiave moderna nel decoro e nelle dimensioni: caratterizzata da elevati spessori e da un'ottima profondità di gamma, è ideale per mise en place formali ed eleganti, classiche nello stile e ricercate nella scelta dei prodotti.

Made in Italy series, stainless steel 18/10, Westminster is a classical English style cutlery. The decoration and shapes give it a modern twist. High thickness, complete range, perfect for smart, formal and at the same time classical and refined mise en place.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,20
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	3,20
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	5,20
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	3,20
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	3,20
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	5,20
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	1,96
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	1,82
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	2,10
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	3,54
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,54



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	3,20
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,0	3,20
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	5,60
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,0	11,64
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,1	3,20
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1	3,20
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	5,60
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	24,0	11,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,3	1,88
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5	1,88
10	mestolo <i>ladle</i>	26,5	15,38
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,1	6,48
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,5	6,48
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5	8,24
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,8	8,02
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	2,10
20	pala torta <i>cake server</i>	22,7	10,66
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,4	3,62
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,9	3,62





TRUMPET

-
PINTINOX

Cod. 207000

inox 18/0

forged

Design Daniele Ardissonne



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,4	3,26
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,4	3,26
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	4,44
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	3,14
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	3,14
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	4,44
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,7	2,36
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,24
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,4	2,48
25	coltello burro <i>butter knife</i>	16,0	3,78
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	18,0	3,12
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	19,0	3,08
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,5	3,18



LIBERTY

-
PINTINOX

Cod. 166000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,2	3,20
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	3,20
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	5,60
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,1	3,20
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	3,20
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	5,60
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1	1,98
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1	1,98
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0	17,68
11	cucchiandone <i>serving spoon</i>	24,0	6,92
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0	6,92
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5	9,44
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0	2,84
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	10,66
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,5	3,20
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,5	3,20



SAVOY

-

PINTINOX

Cod. 170000

inox 18/10

mm 3,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8	3,08
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9	3,08
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	5,60
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,5	11,64
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	3,08
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,1	3,08
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	5,60
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,3	11,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,9	1,88
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	1,88
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	17,68
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	25,5	6,92
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,5	6,92
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,4	9,44
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1	2,10
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0	10,66
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	3,08
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,0	3,08

PALACE

PINTINOX

Cod. 169000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	3,08
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	3,08
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,4	5,60
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	23,8	11,64
D3	coltello verticale <i>standing knife</i>	23,0	6,04
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,0	5,60
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,2	3,08
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,2	3,08
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0	5,60
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5	11,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7	1,88
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,8	1,88
10	mestolo <i>ladle</i>	28,8	17,68
11	cucchiaione <i>serving spoon</i>	24,1	6,92
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,1	6,92
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	14,0	9,44
14	cucchiaino insalata <i>salad spoon</i>	24,0	7,14
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	25,0	7,14
59	cucchiaione risotto <i>rice spoon</i>	26,0	10,22
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,6	2,10
20	pala torta <i>cake server</i>	22,9	10,66
09	forchetta carne <i>meat fork</i>	15,0	2,10
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	14,5	1,88
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	18,0	5,56
27	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	14,5	2,10
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	2,54
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	21,5	3,08
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,5	3,08
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,2	3,08
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,3	3,08





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	3,08
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,5	3,08
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,6	5,24
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	16,6	3,08
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,6	3,08
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,8	5,24
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,8	1,74
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	1,74
10	mestolo <i>ladle</i>	27,0	15,38
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,8	6,92
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,8	6,92
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,7	8,14
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,5	8,46
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,6	2,10
20	pala torta <i>cake server</i>	23,2	10,66
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,2	2,84
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,2	3,52
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,7	3,52





NEW

SKY
-
PINTINOX
Cod. 294000
inox 18/10
mm 4,0

Serie completa di posate in acciaio inox 18/10 di alto spessore e di forma allungata ed elegante: ottima per abbinamenti con porcellane in stile classico e moderno e con piatti di qualsiasi forma.

Complete series of cutlery, stainless steel 18/10, high thickness, with extended and smart form: perfect for matches with classical and modern porcelain and with plates of any shapes.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,0	2,98
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2	2,98
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,8	4,40
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	2,88
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	2,88
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0	4,30
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,0	1,96
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4	1,86
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5	2,40



NEW

SKY SATIN

PINTINOX

Cod. 294U00

inox 18/10

mm 4,0

Serie completa di posate in acciaio inox 18/10 di alto spessore e di forma allungata ed elegante: ottima per abbinamenti con porcellane in stile classico e moderno e con piatti di qualsiasi forma.

Complete series of cutlery, stainless steel 18/10, high thickness, with extended and smart form: perfect for matches with classical and modern porcelain and with plates of any shapes.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,0	2,98
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2	2,98
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,8	4,40
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	2,88
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	2,88
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0	4,30
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,0	1,96
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4	1,86
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5	2,40



EXCELSIOR

PINTINOX

Cod. 146000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,0	2,96
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8	2,96
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,3	5,60
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,3	5,60
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	2,94
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	2,94
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,2	5,60
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	2,00
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	1,90
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0	14,14
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	25,0	5,90
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,0	5,90
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,7	3,16
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,8	3,16





TREND

-

PINTINOX

Cod. 167000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,2	2,84
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,2	2,84
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	5,60
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	2,84
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	2,84
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	5,60
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	1,74
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	1,74
10	mestolo <i>ladle</i>	28,6	15,38
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	24,0	6,92
12	forchettone <i>server fork</i>	24,0	6,92
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,4	8,02
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1	2,10
20	pala torta <i>cake server</i>	24,3	10,66
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	2,84
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,9	2,84



EXPO

-

PINTINOX

Cod. 204000

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	2,84
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9	2,84
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,3	5,92
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,5	2,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,9	2,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,4	5,82
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	1,64
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	1,64
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,9	6,16
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0	6,16
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6	7,68
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2	1,98
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,9	3,40
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,7	3,40

SYNTHESIS

PINTINOX

Cod. 203000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	2,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,2	2,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	5,12
D3	coltello verticale <i>standing knife</i>	22,6	5,12
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,5	4,44
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,3	2,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,2	2,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,1	5,12
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,8	1,64
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,9	1,64
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9	16,26
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,9	6,48
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,1	6,48
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,4	8,02
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1	1,88
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8	7,68
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,1	2,54
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,5	2,74
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,7	2,74





TIE
-
PINTINOX
Cod. 208000
inox 18/0
forged

Design Daniele Ardissonne

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,0	2,80
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,0	2,80
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,0	3,90
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	2,80
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	2,80
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	3,90
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,0	2,36
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,24
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,4	2,38
25	coltello burro <i>butter knife</i>	16,9	3,30
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	19,0	2,70
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	19,0	2,66
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,0	2,76





SIRIO
-
PINTINOX
Cod. 226000
inox 18/10
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,6	2,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6	2,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,1	6,04
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,0	11,64
CA	colt. tav. senza bilancino <i>special table knife</i>	23,5	5,48
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0	2,52
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,5	2,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	2,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,0	6,04
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4	2,52
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,0	11,52
CB	colt. frut. senza bilancino <i>special dessert knife</i>	21,4	5,38
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	1,74
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	1,64
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2	14,72
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,2	6,16
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,6	6,16
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5	8,02
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,3	7,68
16	forch. dolce 4 spine <i>pastry fork</i>	14,7	2,10
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2	1,98
19	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,8	4,70
20	pala torta <i>cake server</i>	23,7	7,68
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,7	1,74
FM	forchetta molluschi <i>shellfish fork</i>	12,5	1,98
39	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	17,9	2,64
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	3,40
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,40
30	forch. pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,7	6,16
31	colt. pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,1	6,16





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	2,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6	2,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,1	6,04
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,3	11,64
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,5	2,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	2,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,0	6,04
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,5	11,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	1,74
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	1,64
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	14,72
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,5	6,16
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,6	6,16
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5	8,02
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1	1,98
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	7,68
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	3,40
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,40



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	2,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,0	2,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,5	5,12
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,1	2,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,6	2,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,4	5,12
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,8	1,74
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,1	1,64
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2	14,72
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	22,3	6,16
12	forchettone <i>server fork</i>	22,4	6,16
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,8	8,02
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,3	7,48
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,7	1,98
20	pala torta <i>cake server</i>	23,6	7,68
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1	3,40
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,40

FILET

-

PINTINOX

Cod. 054000
inox 18/10
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,9	2,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	2,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,4	6,04
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	23,4	11,64
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,5	2,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	2,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5	6,04
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5	11,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	1,74
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,0	1,64
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5	14,72
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0	6,16
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,1	6,16
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,0	8,02
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2	1,98
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	7,68
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6	1,74
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	19,6	5,88
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	2,64
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	3,40
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	3,40



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	2,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9	2,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,6	5,60
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,5	5,60
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,3	2,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	2,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,9	5,60
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1	1,64
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	1,64
10	mestolo <i>ladle</i>	29,3	14,72
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	25,3	6,16
12	forchettone <i>server fork</i>	23,5	6,16
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,1	7,68
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,3	1,98
20	pala torta <i>cake server</i>	23,9	7,68
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,6	3,40
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	3,40

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	2,64
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8	2,64
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	5,60
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,5	11,64
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,9	2,64
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,9	2,64
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	5,60
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,3	11,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,9	1,54
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	1,54
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	14,72
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	25,3	6,16
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,3	6,16
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5	8,02
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0	1,74
20	pala torta <i>cake server</i>	22,7	7,68
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,9	2,64
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,1	2,64





AMERICA

PINTINOX

Cod. 224000

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,5	2,42
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,5	2,42
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0	4,70
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,5	2,52
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	2,30
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1	2,30
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,7	4,70
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	18,9	2,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,3	1,34
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	1,20
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	14,16
11	cucchiaione <i>serving spoon</i>	22,0	5,92
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,3	5,92
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,8	8,02
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,4	7,36
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9	1,64
18	cucchiaino dolce <i>tea-cake spoon</i>	15,2	1,74
L9	coltellino stamp. <i>stamp. cake knife</i>	17,2	2,40
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	7,14
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,1	1,44
36	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	2,20
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,9	2,84
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,2	2,84
30	forch. pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,3	5,92
31	colt. pesce servire <i>fish serving knife</i>	24,5	5,92



BRISTOL

PINTINOX

Cod. 214000

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	19,6	2,42
02	forchetta tavola table fork	19,4	2,42
03	coltello tavola table knife	22,2	5,02
04	cucchiaino frutta dessert spoon	17,8	2,30
05	forchetta frutta dessert fork	17,4	2,30
06	coltello frutta dessert knife	19,6	5,02
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	13,4	1,44
08	cucchiaino moka moka spoon	11,5	1,44
10	mestolo ladle	26,2	14,16
11	cucchiaino serving spoon	22,7	5,92
12	forchettone serving fork	23,2	5,92
13	mestolo salsa sauce ladle	17,1	8,02
17	forchetta dolce pastry fork	14,4	1,74
20	pala torta cake server	23,2	9,44
28	forchetta pesce fish fork	18,3	3,20
29	coltello pesce fish knife	19,7	3,20

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	2,42
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,4	2,42
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,1	4,70
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	2,30
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,6	2,30
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,0	4,70
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,2	1,34
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	1,34
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2	14,16
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	22,2	5,92
12	forchettone <i>server fork</i>	22,1	5,92
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,0	8,02
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5	1,74
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0	7,14
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,2	2,30
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,7	2,84
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	18,6	2,84





BRASILIA

PINTINOX

Cod. 223000

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,5	2,42
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,5	2,42
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0	4,70
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	2,30
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1	2,30
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,7	4,70
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,3	1,34
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6	1,20
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0	14,16
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0	5,92
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,3	5,92
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,8	8,02
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,4	7,36
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9	1,64
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0	7,14
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,1	1,44
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	2,20
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,9	2,84
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,2	2,84





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	2,20
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	2,20
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0	4,70
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	2,10
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,9	2,10
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,2	4,70
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,7	1,54
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,3	1,44
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5	14,16
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	22,0	5,92
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,4	5,92
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,0	8,02
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,8	7,36
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9	1,54
20	pala torta <i>cake server</i>	21,7	9,44
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6	1,34
36	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	2,10
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,8	2,98
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,3	2,98





GAMMA

-

PINTINOX

Cod. 215000

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6	2,20
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	2,20
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0	4,70
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,6	2,52
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	2,10
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,9	2,10
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,1	4,70
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5	2,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,7	1,54
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,3	1,44
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5	14,16
11	cucchiainone <i>serving spoon</i>	22,0	5,92
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,4	5,92
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,0	8,02
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,8	7,36
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9	1,54
20	pala torta <i>cake server</i>	21,7	9,44
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6	1,34
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	2,10
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,2	2,10
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,8	2,98
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,3	2,98





ISCHIA

-
PINTINOX

Cod. 225000

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,7	2,30
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,3	2,30
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,2	5,02
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,6	2,20
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,4	2,20
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,9	5,02
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,8	1,34
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	1,34
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9	14,16
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	21,9	6,16
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,5	6,16
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6	8,02
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,5	1,34
20	pala torta <i>cake server</i>	21,6	9,32
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1	2,98
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6	2,98





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	2,10
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,8	2,10
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,2	5,02
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,4	2,52
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,0	2,10
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1	2,10
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,1	5,02
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5	2,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,8	1,10
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,2	1,10
10	mestolo <i>ladle</i>	27,7	14,16
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,3	5,50
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,7	5,50
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6	8,02
16	forch. dolce 4 spine <i>pastry fork</i>	14,9	1,34
20	pala torta <i>cake server</i>	23,6	8,24
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,4	2,10
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,5	2,10



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	2,10
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	2,10
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,6	3,08
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5	1,98
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,3	2,98
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7	1,34
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	1,10
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0	1,34

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	1,88
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	1,88
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0	4,44
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,5	2,52
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,0	1,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,9	1,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,9	4,44
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5	2,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,4	1,10
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,3	1,10
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2	13,28
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	22,7	5,50
12	forchettone <i>server fork</i>	22,6	5,50
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,7	8,02
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	13,5	1,34
20	pala torta <i>cake server</i>	24,1	7,68
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,2	2,74
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	2,74





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	1,88
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	18,9	1,88
03	coltello tavola <i>table knife</i>	20,4	4,44
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	19,5	2,52
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,9	1,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,4	4,44
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5	2,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,3	1,10
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,8	1,10
10	mestolo <i>ladle</i>	28,3	13,28
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	21,6	5,16
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,6	5,16
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,7	1,34
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0	8,14



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	1,88
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9	1,88
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	4,44
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1	1,34
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	1,20
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,2	1,54

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	1,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	1,74
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0	2,52
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	1,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7	1,74
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4	2,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1	0,98
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5	0,98
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9	12,42
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	22,0	5,16
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,9	5,16
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9	6,70
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1	1,10
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8	6,16
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,8	2,20
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	2,20





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	1,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	18,6	1,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	20,5	4,44
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,1	2,52
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,5	1,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,4	4,44
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,4	1,10
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,8	1,10
10	mestolo <i>ladle</i>	27,3	13,28
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	21,5	5,16
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,4	5,16
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	13,7	1,20
20	pala torta <i>cake server</i>	23,5	8,14





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	1,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	1,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,2	4,00
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0	2,52
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	1,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7	1,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,5	3,90
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4	2,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1	0,98
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5	0,98
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9	12,42
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0	5,16
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,9	5,16
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9	6,70
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1	1,10
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8	6,16
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,8	2,20
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	2,20





STRESA

-
PINTINOX

Cod. 032000

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6	1,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	1,74
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,2	4,00
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0	2,52
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,9	4,00
51	coltello pizza <i>pizza knife</i>	21,3	2,74
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	1,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7	1,74
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,5	3,90
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4	2,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1	0,98
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5	0,98
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9	12,42
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0	5,16
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,9	5,16
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9	6,70
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1	1,10
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8	6,16
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	17,0	1,84
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	21,0	1,64
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,9	1,64
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	2,20
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	2,20





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	1,74
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	1,74
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0	2,52
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	1,74
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7	1,74
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4	2,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1	0,98
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5	0,98
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9	12,42
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0	5,16
12	forchettono <i>serving fork</i>	21,9	5,16
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9	6,70
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1	1,10
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8	6,16
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	2,20
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	2,20





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	1,44
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,9	1,44
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,6	2,52
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,1	1,44
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,8	1,44
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5	2,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,4	0,88
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4	0,88
16	forch. dolce 4 spine <i>pastry fork</i>	14,7	0,98
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	13,6	0,88
52	cucchiaino bebè <i>baby spoon</i>	14,7	1,10

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	1,34
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6	1,34
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0	2,52
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	1,34
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7	1,34
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4	2,52
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1	0,98
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5	0,88
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1	0,98
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0	1,74
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6	1,74

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	1,34
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1	1,34
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	2,98
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,5	1,38
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,9	0,88
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1	0,78



COLLEZIONI SPECIALI

-

Special Collections



11
cm 26,0
cucchiaine servire
serving spoon



12
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



03
cm 24,5
coltello tavola
table knife



01
cm 23,2
cucchiaio tavola
table spoon



02
cm 23,2
forchetta tavola
table fork



29
cm 22,2
coltello pesce
fish knife



04
cm 20,0
cucchiaio 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



01
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



02
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



03
cm 23,5
coltello tavola
table knife



38
cm 22,1
cucchiaio gourmet
gourmet spoon



28
cm 19,0
forchetta pesce
fish fork



29
cm 21,7
coltello pesce
fish knife



39
cm 18,1
cucchiaio brodo
soup spoon



05
cm 18,1
forchetta frutta
dessert fork



06
cm 21,2
coltello frutta
dessert knife



FB
cm 18,0
cucchiaio alta cucina
alta cucina spoon



17
cm 16,5
forchetta dolce
pastry fork



25
cm 19,6
coltello spalmaburro
butter spreader



04
cm 18,0
cucchiaio frutta
dessert spoon



07
cm 14,9
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



08
cm 11,0
cucchiaino moka
moka spoon



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



12
cm 23,7
forchettone servire
servicing fork



31
cm 25,1
coltello pesce servire
fish serving knife



10
cm 27,7
mestolo
soup ladle



11
cm 23,5
cucchiaine servire
servicing spoon



15
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



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



20
cm 24,0
pala torta
cake server



36
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



30
cm 22,6
forchetta pesce servire
fish serving fork



03
cm 23,2
coltello tavola
table knife



13
cm 17,4
mestolo salsa
sauce ladle



01
cm 20,4
cucchiaino tavola
table spoon



02
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



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



23
cm 13,5
cucchiaino formaggio
grated-cheese spoon



38
cm 20,4
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



09
cm 19,5
forchetta carne
meat fork



06
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



04
cm 17,7
cucchiaino frutta
dessert spoon



05
cm 18,4
forchetta frutta
dessert fork



29
cm 19,5
coltello pesce
fish knife



39
cm 17,7
cucchiaino brodo
soup spoon



28
cm 17,8
forchetta pesce
fish fork



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



CR
cm 15,5
cucchiaino crema
cream spoon



27
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



19
cm 17,7
coltello dolce
pastry knife



07
cm 14,5
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



26
cm 15,4
forchetta lumache
snail fork



25
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



22
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon



17
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



35
cm 12,0
sessola zucchero
sugar spoon



FM
cm 12,5
forchetta molluschi
shellfish fork



08
cm 11,9
cucchiaino moka
moka spoon



11
cm 24,0
cucchiaione servire
serving spoon



12
cm 24,0
forchettone servire
serving fork



03
cm 23,0
coltello tavola
table knife



01
cm 21,2
cucchiaio tavola
table spoon



02
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



29
cm 21,5
coltello pesce
fish knife



04
cm 18,1
cucchiaio 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
cucchiaine 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
cucchiaino 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
cucchiaine 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
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



28
cm 18,2
forchetta pesce
fish fork



29
cm 20,3
coltello pesce
fish knife



01
cm 21,0
cucchiaino tavola
table spoon



09
cm 15,0
forchetta carne
meat fork



25
cm 18,0
spalma burro
butter spreader



39
cm 18,5
cucchiaino 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
cucchiaine 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
cucchiaino tavola
table spoon



28
cm 18,5
forchetta pesce
fish fork



67
cm 22,5
coltello bistecca
steak knife



04
cm 18,3
cucchiaino 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



20
cm 22,8
pala torta
cake server



13
cm 16,4
mestolo salsa
sauce ladle



TENDENZE

Trends



ALIMENTI
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE
DISHWASHER



RICICLABILE
RECYCLABLE



TRECCIA

PINTI1929

Cod. 24807091

inox 18/0

forged

24 pz

Euro 118,10

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 121,64

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	cucchiaio tavola table spoon	23,0	3,10
02	forchetta tavola table fork	23,0	3,08
03	coltello tavola table knife	24,5	3,90
04	cucchiaio frutta dessert spoon	20,0	2,74
05	forchetta frutta dessert fork	20,0	2,74
06	coltello frutta dessert knife	21,5	3,42
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	17,0	2,64
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0	2,30





TULIPANI (24 pz)

PINTI1929

Cod. 04407091

inox 18/0

mm 4,0

Euro 76,10

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 66,04

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 and 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

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	3,14
02	forchetta tavola table fork	22,0	3,14
03	coltello tavola table knife	24,0	3,80
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0	2,80
05	forchetta frutta dessert fork	20,0	2,80
06	coltello frutta dessert knife	22,0	3,36
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	16,0	2,68
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0	2,36





AGRICOLA (24 pz)

PINTI1929

Cod. 04307091

inox 18/0

mm 3,5

Euro 76,10

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 66,04

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

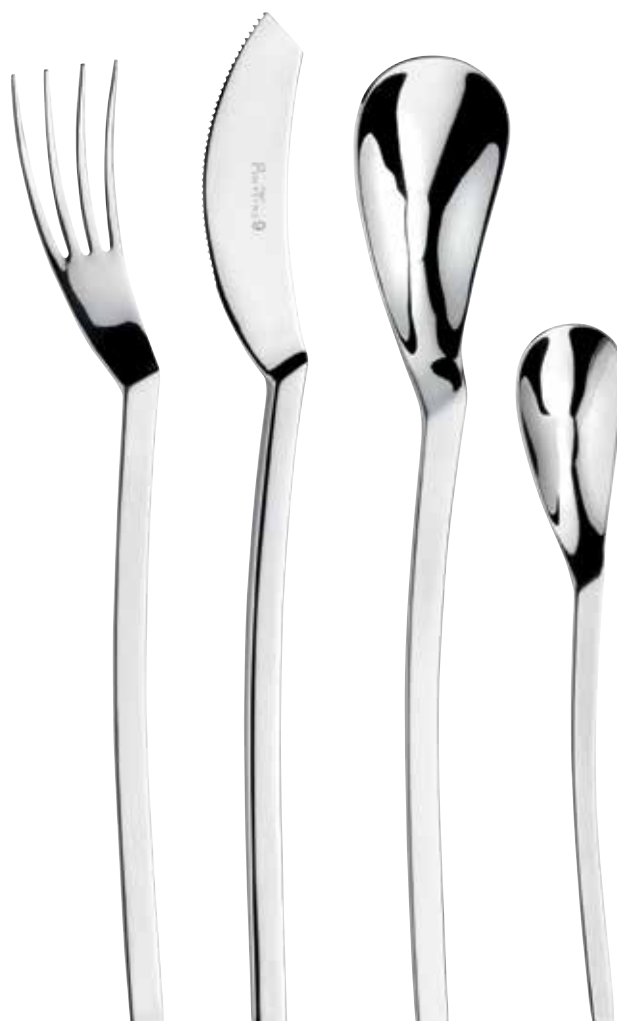
24 pz

Euro 76,10

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 76,10

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?





PALACE MARTELLATO

PINTINOX

Cod. 168000

inox 18/10

mm 2,5

Un gioco di risalti e avvallamenti: chiari e scuri si alternano in un elegante susseguirsi di luci e ombre per ricercate mise en place.

Emphasis and little hollows: a turnover of light and dark effect gives birth to a play of smart light and shadows to create polished mise en place.



Cod.	Descrizione Description	cm	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	21,0	2,62
02	forchetta tavola table fork	21,0	2,62
03	coltello tavola table knife	22,0	3,38
L3	coltello tavola stamp. stamp. table knife	22,2	2,66
04	cucchiaio frutta dessert spoon	18,2	2,62
05	forchetta frutta dessert fork	18,2	2,62
06	coltello frutta dessert knife	20,0	3,28
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,7	1,58
08	cucchiaino moka moka spoon	10,8	1,58
17	forchetta dolce pastry fork	14,6	1,90



NEW

LUNA

-

PINTINOX

Cod. 29307091

mm 3,0

inox 18/10

24 pz

Euro 66,50

Ispirata alla superficie lunare, la delicata martellatura esalta la lucentezza delle sue forme.

Cutlery inspired by the moon surface, the light hammering brings out the brightness of its forms.





NEW

FLORENCE

PINTINOX

Cod. 26007091

mm 3,0

inox 18/10

24 pz

Euro 59,90

Bellissima posata affusolata, moderna e di tendenza,
destinata alle tavole più ricercate.

*Beautiful cutlery with tapering form, modern and
trendy, for the most refined tables.*





FLORENCE SUNSHINE

PINTINOX

Cod. 26L07091

mm 3,0

inox 18/10

24 pz

Euro 106,56

Le posate della serie Florence risaltano sulla tavola grazie alle forme piacevoli e all'elegante finitura dorata.

Florence cutlery stands out on the table thanks to its pleasant shapes and smart golden finishing.





NEW

FLORENCE BY NIGHT

PINTINOX

Cod. 26P07091

mm 3,0

inox 18/10 - PVD

24 pz

Euro 103,96

Bellissima posata dal nero lucido, affusolata, moderna e di tendenza, destinata alle tavole più ricercate.

Beautiful shiny dark cutlery with tapering form, modern and trendy, for the most refined tables.





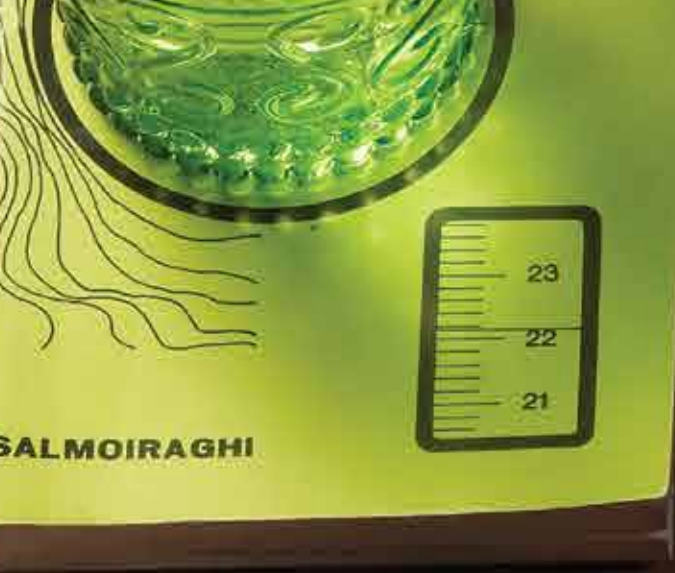
FILO ORO

-
Gold



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	LEONARDO 0509	BERNINI 2069	SIRIO 2269	AMERICA 2249	SETTECENTO 2059	FILET 0549
0001	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	5,04	4,08	3,62	3,20	4,36	4,26
0002	forchetta tavola <i>table fork</i>	5,04	4,08	3,62	3,20	4,36	4,26
0003	coltello tavola <i>table knife</i>	7,64	6,40	6,98	5,60	6,90	7,56
0004	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	4,94	4,08	3,62	3,20	4,26	4,26
0005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	4,94	4,08	3,62	3,20	4,26	4,26
0006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	7,54	6,40	6,84	5,60	6,80	7,56
0007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	3,20	2,74	2,64	2,10	2,84	3,28
0008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	3,20	2,74	2,54	2,10	2,84	3,16
0010	mestolo <i>ladle</i>	17,36	16,26	15,70	15,04	16,90	17,36
0011	cucchiaino <i>serving spoon</i>	8,44	7,36	7,14	6,82	7,66	8,08
0012	forchettone <i>serving fork</i>	8,44	7,36	7,14	6,82	7,66	8,08
0017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	4,08	2,98	2,84	2,54	3,06	3,48
0020	pala torta <i>cake server</i>	12,30	11,52	8,56	8,02	11,94	10,56
S091	bauletto legno 24 pz <i>wooden case 24 pcs</i>	157,90	134,72	130,54	115,62	145,56	146,76
S095	bauletto legno 75 pz <i>wooden case 75 pcs</i>	498,28	423,06	412,62	362,24	448,20	468,76





COLORE

-
Colour



ALIMENTI
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE
DISHWASHER



RICICLABILE
RECYCLABLE



NEW

HIVE

PINTI1929

Cod. 2L_000
inox 18/10 + ABS
forged

Serie completa di posate forgiate in acciaio inox 18/10, di alto spessore e stile moderno, con manico colorato ad alta resistenza. Grazie all'accurata scelta dei materiali la serie è adatta all'uso professionale nella ristorazione moderna. La particolare forma allungata ed elegante si abbina perfettamente con porcellane in stile classico e moderno.

Complete series of forged cutlery, stainless steel 18/10, with high thickness, a modern style, a coloured and high strenght handle. The series can be used in professional modern catering thanks to the careful choice of the materiasl. Its smart and extended shape matches perfectly with classical and modern porcelain.



cod. descrizione
description

L	nero opaco matt black	
M	bianco opaco matt white	
Q	merlot opaco matt merlot	

cod.	descrizione description	cm	Euro
01	cucchiaino tavola table spoon	21,0	6,98
02	forchetta tavola table fork	21,0	6,98
03	coltello tavola table knife	23,0	6,98
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,0	6,84
05	forchetta frutta dessert fork	18,0	6,84
06	coltello frutta dessert knife	19,7	6,84
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	15,0	5,82
17	forchetta dolce pastry fork	16,0	5,86





NEW

SUSHI PRO

PINTI1929

Cod. 18_S00

inox 18/10 + ABS

mm 2,5

La versione PRO è destinata a un pubblico professionale, resistente all'uso prolungato della ristorazione.

The PRO version is intended for a professional public, it resists prolonged use in catering.



cod. descrizione
description

L	nero opaco matt black	
M	bianco opaco matt white	
N	avio opaco matt blue	

cod.	descrizione description	cm	Euro
01	cucchiaio tavola table spoon	21,0	3,18
02	forchetta tavola table fork	21,0	3,18
03	coltello tavola table knife	22,5	3,18
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	15,0	2,54
08	cucchiaino moka moka spoon	11,2	2,38
16	forchetta dolce pastry fork	16,5	2,70
E3	coppia di bacchette chopsticks	22,0	5,30





SUSHI

PINTI1929

Cod. 17.07091

inox 18/0+ABS

mm 2,5

24 pz

Euro 77,52




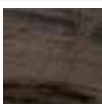
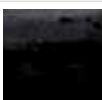
SUSHI, THE ORIGINAL. SINCE 2008

È la **prima posata d'arredamento** apparsa sul mercato. Le colorazioni nelle essenze Ebano, Wenghe, Mogano, Teak e Betulla, la rendono unica e facilmente abbinabile ai complementi tavola nelle diverse tonalità legno.

*It was **the first design cutlery** to appear on the market. The colours of the wood Ebony, Wenge, Mahogany, Teak and Birch, making it unique and easily combined with table settings in various wood tones.*



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



NEW

SUSHI MOKA

PINTI1929

Cod. 17_07608

inox 18/0 + ABS

6 pz

Euro 12,90

Capolavoro dimensionale per gustare l'espresso mantenendone la temperatura. La confezione a 6 pezzi è un attento completamento della serie e una bella occasione regalo.

Dimensional work of art for coffee tasting, maintaining its temperature. The pack of 6 pieces carefully compliments the series and makes a beautiful gift.

Cod. Descrizione
Description

A betulla
birch



B mogano
mahogany



C teak
teak



D wenge
wenge



E ebano
ebony





SUSHI KING

PINTI1929

Cod. 24.07091

inox 18/0+ABS

mm 2,5

24 pz

Euro 82,58

IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK

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



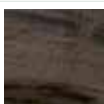
B mogano
mahogany



C teak
teak



D wenge
wenge



cm
25,0

cm
26,0

cm
25,0

cm
18,0



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



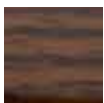
22A0S0SN

84,76

22A070SN

53,58

mogano
mahogany



22B0S0SN

84,76

22B070SN

53,58

wenge
wenge



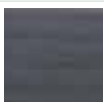
22D0S0SN

84,76

22D070SN

53,58

ebano
ebony



22C0S0SN

84,76

22C070SN

53,58





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	76,76	09A07091 71,92
fumo di Londra London smoke	09B0S0SN	76,76	09B07091 71,92
carta da zucchero paper sugar	09C0S0SN	76,76	09C07091 71,92
ardesia slate	09D0S0SN	76,76	09D07091 71,92
muschio musk	09E0S0SN	76,76	09E07091 71,92
neve snow	09F0S0SN	76,76	09F07091 71,92





BOLLICINE

PINTINOX

Cod. 0D.07091

inox 18/0+ABS

mm 2,0

24 pz

Euro 58,20

IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK

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

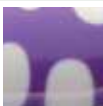
B arancio
orange



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 49,50

IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK

Design Daniele Ardisson

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.

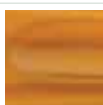


Cod. Descrizione
Description

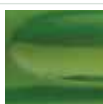
A nero
black



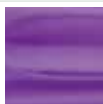
B arancio
orange



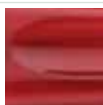
C verde
green



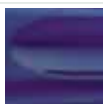
D viola
violet



E rosso
red



F blu
blue



G giallo
yellow





LED

PINTI1929

Cod. 0M.0B091

inox 18/0+ABS

mm 2,0

24 pz

Euro 44,98

IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK

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



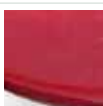
B bianco
white



C fucsia
pink



D rosso
red





FRECCIA

PINTINOX

Cod. 11.07091

inox 18/0+ABS

mm 2,0

24 pz

Euro 34,16








IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK

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 36,26

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. 0RK0T0BN

inox 18/0

ABS

mm 2,0

3 pz

Euro 11,52



cm
17,5

cm
19,9

cm
17,0



ARCA DI NOÈ

PINTINOX

Cod. 105000B6

inox 18/10

mm 2,5

4 pz

Euro 21,94

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



IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK

Colore Color	Cod.	Descrizione Description	Euro
arancio orange	0DB03001	cucchiaino tavola table spoon	2,48
	0DB03002	forchetta tavola table fork	2,48
	0DB03003	coltello tavola table knife	2,48
	0DB03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,90
verde green	0DC03001	cucchiaino tavola table spoon	2,48
	0DC03002	forchetta tavola table fork	2,48
	0DC03003	coltello tavola table knife	2,48
	0DC03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,90
viola purple	0DD03001	cucchiaino tavola table spoon	2,48
	0DD0002	forchetta tavola table fork	2,48
	0DD03003	coltello tavola table knife	2,48
	0DD03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,90
rosso red	0DE03001	cucchiaino tavola table spoon	2,48
	0DE03002	forchetta tavola table fork	2,48
	0DE03003	coltello tavola table knife	2,48
	0DE03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,90
giallo yellow	0DG03001	cucchiaino tavola table spoon	2,48
	0DG03002	forchetta tavola table fork	2,48
	0DG03003	coltello tavola table knife	2,48
	0DG03071	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,90
blu blue	0DL03001	cucchiaino tavola table spoon	2,48
	0DL03002	forchetta tavola table fork	2,48
	0DL03003	coltello tavola table knife	2,48
	0DL03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,90



CINEMA

SFUSO CON ETICHETTA EAN
UNPACKED ITEM WITH EAN LABEL

PINTI1929

Cod. 04.0

inox 18/0

ASA+ABS

mm 2,0



IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK

Colore Color	Cod.	Descrizione Description	Euro
nero black	04M03001	cucchiaino tavola table spoon	1,96
	04M03002	forchetta tavola table fork	1,96
	04M03003	coltello tavola table knife	1,96
	04M03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,24
arancio orange	04I03001	cucchiaino tavola table spoon	1,96
	04I03002	forchetta tavola table fork	1,96
	04I03003	coltello tavola table knife	1,96
	04I03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,24
verde green	04H03001	cucchiaino tavola table spoon	1,96
	04H03002	forchetta tavola table fork	1,96
	04H03003	coltello tavola table knife	1,96
	04H03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,24
viola purple	04N03001	cucchiaino tavola table spoon	1,96
	04N03002	forchetta tavola table fork	1,96
	04N03003	coltello tavola table knife	1,96
	04N03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,24
rosso red	04L03001	cucchiaino tavola table spoon	1,96
	04L03002	forchetta tavola table fork	1,96
	04L03003	coltello tavola table knife	1,96
	04L03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,24



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	2,32
	09A03002	forchetta tavola table fork	2,32
	09A03003	coltello tavola table knife	3,74
	09A03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,74
	09A03008	cucchiaino moka moka spoon	1,70
fumo di Londra London smoke	09A03017	forchetta dolce pastry fork	1,74
	09B03001	cucchiaio tavola table spoon	2,32
	09B03002	forchetta tavola table fork	2,32
	09B03003	coltello tavola table knife	3,74
	09B03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,74
fumo di Londra London smoke	09B03008	cucchiaino moka moka spoon	1,70
	09B03017	forchetta dolce pastry fork	1,74
	09C03001	cucchiaio tavola table spoon	2,32
	09C03002	forchetta tavola table fork	2,32
	09C03003	coltello tavola table knife	3,70
carta da zucchero paper sugar	09C03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,74
	09C03008	cucchiaino moka moka spoon	1,70
	09C03017	forchetta dolce pastry fork	1,74
	09D03001	cucchiaio tavola table spoon	2,32
ardesia slate	09D03002	forchetta tavola table fork	2,32
	09D03003	coltello tavola table knife	3,74
	09D03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,74
	09D03008	cucchiaino moka moka spoon	1,70
	09D03017	forchetta dolce pastry fork	1,74
muschio musk	09E03001	cucchiaio tavola table spoon	2,32
	09E03002	forchetta tavola table fork	2,32
	09E03003	coltello tavola table knife	3,70
	09E03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,74
	09E03008	cucchiaino moka moka spoon	1,70
neve snow	09E03017	forchetta dolce pastry fork	1,74
	09F03001	cucchiaio tavola table spoon	2,32
	09F03002	forchetta tavola table fork	2,32
	09F03003	coltello tavola table knife	3,70
	09F03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	1,74
neve snow	09F03008	cucchiaino moka moka spoon	1,70
	09F03017	forchetta dolce pastry fork	1,74

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	3,50
	22A03002	forchetta tavola table fork	3,50
	22A030L3	coltello tavola table knife	4,34
	22A03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	2,48
mogano mahogany	22B03001	cucchiaino tavola table spoon	3,50
	22B03002	forchetta tavola table fork	3,50
	22B030L3	coltello tavola table knife	4,34
	22B03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	2,48
wenge wenge	22D03001	cucchiaino tavola table spoon	3,50
	22D03002	forchetta tavola table fork	3,50
	22D0300L3	coltello tavola table knife	4,34
	22D03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	2,48
ebano ebony	22C03001	cucchiaino tavola table spoon	3,50
	22C03002	forchetta tavola table fork	3,50
	22C030L3	coltello tavola table knife	4,34
	22C03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	2,48



SPECIALI TAVOLA

-
Accessories



ALIMENTI
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE
DISHWASHER



RICICLABILE
RECYCLABLE



COLTELLI BISTECCA

Meat knives

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
07600067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0	6,62

PROFESSIONALE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
08000067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0	6,60

BYRON



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
08300067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0	6,60

BAGUETTE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
22800067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,8	6,60

RITZ



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
22700067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,6	6,60

MILLENIUM



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
20900067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,5	5,60

SABRINA



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
16900067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,0	5,60

PALACE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
05000067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0	6,60

LEONARDO



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
20300067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,5	4,44

SYNTHESIS



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
03200067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,9	4,00

STRESA



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
749000EU	colt. bist. con sega <i>full serration st. knife</i>	23,0	6,80
749000EY	colt. bist. liscio <i>fine edge steak knife</i>	23,0	6,80

CLASSIC



NEW

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	Euro
076000EU	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,3	6,80

PROFESSIONALE M. PLASTICA



NEW

P. WOOD

-
acciaio inox / stainless steel
pakka wood



-Lama: in acciaio inox 3Cr14 AISI 420, alto spessore, satinata, passante.

-Manico: in pakka wood con rivetti in acciaio AISI 430.

-Blade: in full tang 3Cr14 AISI 420, high thickness, satin finish stainless steel.

-Handle: in pakka wood with AISI 430 stainless steel rivets.

coltello bistecca Regular
Regular steak knife
lama / blade cm 11,1



cod.	Descrizione Description	pz pcs	Euro
747000EU	coltello bistecca Regular Regular steak knife	1	3,44
747006EU	blister 6 pz colt. bistecca Regular blister 6 pcs Regular steak knives	6	22,30

coltello bistecca Big
Big steak knife
lama / blade cm 12,3



cod.	Descrizione Description	pz pcs	Euro
747000EJ	coltello bistecca Big Big steak knife	1	5,98
747004EJ	blister 4 pz colt. bistecca Big blister 4 pcs Big steak knives	4	27,30



SERIE ESCLUSIVI

Forged

TAVOLA / TABLE

cucchiaino tavola 18/10
table spoon
07400001
cm 20
Euro 4,22



forchetta tavola 18/10
table fork
07400002
cm 19,5
Euro 4,22



coltello bistecca
steak knife
07400067
cm 21,1
Euro 6,04



cucchiaino caffè 18/10
tea-coffee spoon
07400007
cm 14,6
Euro 2,42



PASTA / PASTA

pala lasagne 18/10
lasagne server
074000AE
cm 28
Euro 21,92



SERIE ESCLUSIVI

CARNE / MEAT

forchettone arrosto 18/10

carving fork

07400068

cm 25,7

Euro 18,50



coltello arrosto 18/10

tacarving knife

07400069

cm 28

Euro 17,34



trinciapollo

poultry shears

074000AN

cm 25

Euro 45,88



PESCE / FISH

scavino aragosta

lobster pick

074000AF

cm 18,8

Euro 6,74



pinza per aragosta

lobster - seafood cracker

074000AG

cm 18,8

Euro 34,80



SERIE ESCLUSIVI

PIZZA / PIZZA

coltello pizza - crostacei

pizza - seafood knife

07400051

cm 21

Euro 6,16



coltello taglio pizza

pizza serving knife

074000AD

cm 25,9

Euro 12,00



pala servire pizza 18/10

pizza server

074000AI

cm 21,5

Euro 22,36



TAVERNA / PARTY

schiaccianoci

nutcracker

074000AH

cm 18,7

Euro 31,26



coltello agrumi

lemon - bar knife

074000AM

cm 23

Euro 7,30



cavatappi

cork screw

074000AR

cm 15,5

Euro 53,76



SERIE ESCLUSIVI

FORMAGGIO / CHEESE

coltello formaggio 2 punte

cheese knife

074000AA

cm 21,8

Euro 7,18



coltello grana

parmesan pick

074000AB

cm 18,2

Euro 8,32



coltello formaggio duro

parmesan knife

074000AD

cm 25,9

Euro 12,00



coltello formaggio tenero

soft cheese knife

074000AL

cm 21,5

Euro 7,18



DOLCE E PANE / CAKE AND BREAD

pala dolce 18/10

cake server

074000AP

cm 27,8

Euro 21,92



coltello pane

bread knife

074000AC

cm 31,8

Euro 15,18



SET ESCLUSIVI

-

Esclusivi set

set 24 pz tavola con bauletto legno

24 pcs set wooden box

0740S091

Euro 137,02



set 6 pz cucchiaino tavola

6 pcs table spoon set

07409601

Euro 33,92



set 6 pz forchetta tavola

6 pcs table fork set

07409602

Euro 33,48



set 6 pz coltello bistecca

6 pcs steak knife set

07409667

Euro 46,34



set 6 pz cucchiaino caffè

6 pcs tea-coffee spoon set

074090BW

Euro 36,86



SET ESCLUSIVI

set 2 pz carne
2 pcs carving set
07409079
Euro 44,04



set 3 pz crostacei
3 pcs seafood set
074090BI
Euro 55,90



set 6 pz scavino aragosta
6 pcs lobster pick set
074096AF
Euro 49,40



set 7 pz crostacei
7 pcs seafood set
074090BT
Euro 80,00



set 2 pz crostacei
2 pcs seafood set
074090BH
Euro 50,78



SET ESCLUSIVI

pinza aragosta
lobster/seafood cracker
074090BU
Euro 40,62



set3 pz formaggio
3 pcs cheese
074090BA
Euro 27,84



set 6 pz coltello pizza/crostacei
6 pcs seafood/pizza knife set
07409651
Euro 46,34



set 2 pz pizza
2 pcs pizza set
074090BC
Euro 42,78

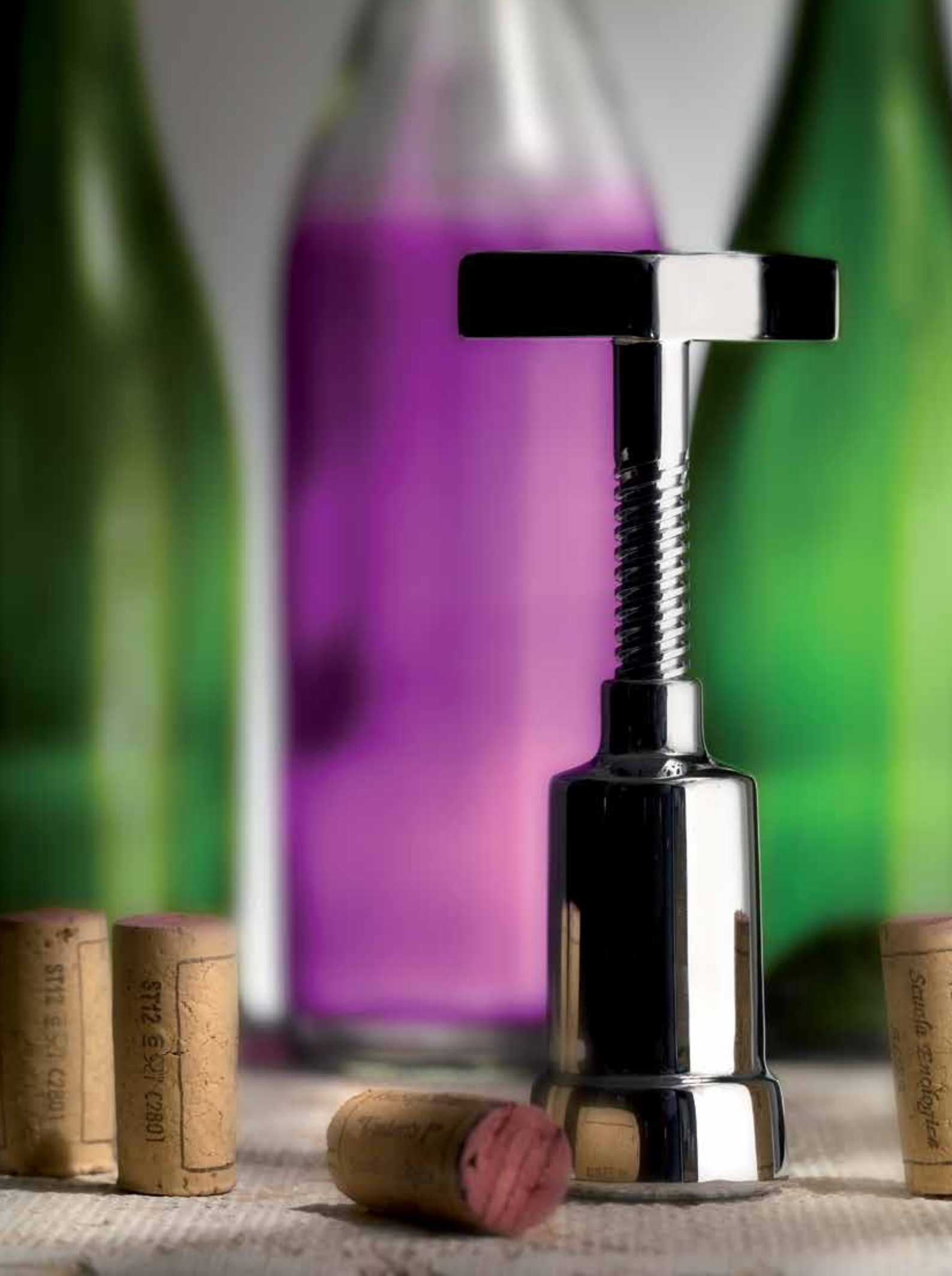


set 2 pz dolce
2 pcs cake set
074090BB
cm 25
Euro 42,46



Ogni pezzo è confezionato
singolarmente
Packaging in individual gift bag

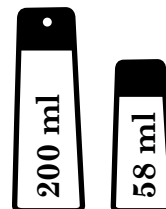




NEW

TASTE

acciaio inox / stainless steel



- Acciaio inox / vetro / ABS
- Tappo a vite con guarnizione per olio e aceto
- Base antiscivolo

- Stainless steel / glass / ABS
- Screw top with gasket for oil and vinegar
- Non-slip base

set oliera 4 posti
4 pcs cruet set
573A5100
cm 17x10x20
Euro 26,60



set oliera 2 posti
2 pcs cruet set
573A5000
cm 15x8x20 ml 200
Euro 19,70



set sale e pepe
salt and pepper set
573A7200
cm 10x6x13 ml 58
Euro 12,30



RICAMBI / SPARE PARTS:

- vetro per olio e aceto / oil and vinegar glass - cod. 97200160
- vetro per sale e pepe / salt and pepper glass - cod. 97200161
- tappo per olio / cup for oil and vinegar glass - cod. 97200162
- tappo per sale e pepe / salt and pepper glass - cod. 97200163

Articoli venduti in scatola litografata / Articles are packed in lithographed box



SERIE PITAGORA

-

inox 18/10

sottopiatto

underplate

57122231

Ø cm 31

Euro 33,70



piattino porta pane

bread coaster

57121714

Ø cm 14

Euro 8,56



oliera completa 4 pezzi

4 pcs cruet set

50942600

Ø cm-h 17,3x24,3

Euro 87,86



SERIE PITAGORA

formaggera
cheese bowl
50942700
Ø cm-h 11x12,3
Euro 37,16



secchiello champagne
champagne bucket
50954100
Ø cm-h 18x20
Euro 82,52



secchiello ghiaccio con molla
ice bucket with ice tongs
50954000
Ø cm-h 12x12
Euro 56,30



SERIE PROGETTO

-
inox 18/10

cestino frutta
fruit basket
50914425
Ø cm-h 25x10
Euro 61,64



cestino pane
bread basket
50914225
Ø cm-h 24x7
Euro 57,48



porta grissini
bread-stick holder
50914309
Ø cm-h 9,5x16
Euro 41,76



sottopiatto
underplate
50932831
Ø cm 31
Euro 38,82





SERIE SPECIALI

Special cutlery

coltello pizza Stresa

pizza knife Stresa

03200051

cm 21,3

Euro 2,74



coltello bistecca Cateri

steak knife Cateri

07500067

cm 23

Euro 3,64



coltello pizza Cateri

pizza knife Cateri

07500051

cm 21

Euro 3,40



forchetta pizza Cateri 18/10

pizza fork Cateri

07500066

cm 19,5

Euro 1,74



cucchiaio lungo Cateri 18/10

long spoon Cateri

07500057

cm 22

Euro 2,84



forchetta lunga Cateri 18/10

long fork Cateri

07500058

cm 22

Euro 2,84



ACCESSORI TAVOLA

Table accessories

cloche burro
butter dish
50933111
Ø cm-h 12,5x8,7
Euro 23,42



cloche semisferica
semispheric cloche
509322..

Ø cm	h cm	for tray Ø cm	Euro
22	12	30	32,16
24	13	30	34,16



sottopiatto Bernini
Bernini underplate
50932531
Ø cm 31
Euro 29,66



vassoio tondo bordato con maniglie
round edged tray with handles
50932742
Ø cm 42
Euro 112,68



ACCESSORI TAVOLA

zuppiera
soup bowl
308772..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
18	10	1,5	33,34
22	12	3	40,22
24	13	4	42,96



coperchio per zuppiera
lid for soup bowl
308775..

<i>Ø cm</i>	Euro
18	19,58
22	22,42
24	24,04



appoggio per posate
(acciaio inox 18/10)
cutlery rest
(18/10 stainless steel)
57010400
cm 9x3x0,9h
Euro 6,20





IN CUCINA

In the kitchen



GAS
GAS



INDUZIONE
INDUCTION



ELETTRICO
ELECTRIC



CERAMICO
CERAMIC



ALOGENO
HALOGEN



ALIMENTI
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE
DISHWASHER



RICICLABILE
RECYCLABLE



3.0

-

Cod. 3760
trimetallo / 3PLY



-Serie made in Italy

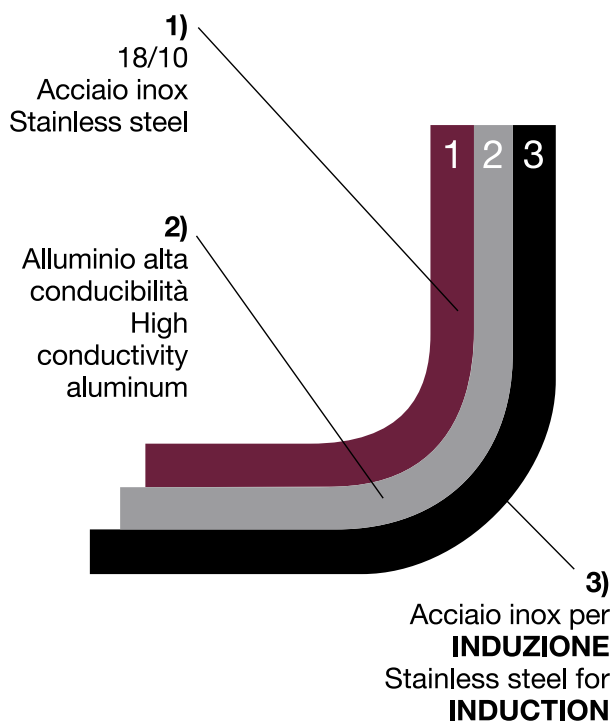
- Materiale innovativo multistrato ad alta conducibilità di calore, composto da:
 - › Parete interna in Acciaio Inox 18/10 Aisi 304
 - › Strato intermedio in alluminio termo-diffusore
 - › Parete esterna in Acciaio Inossidabile ferritico adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa.
- Finitura satinata interna e lucida esterna.
- Parete e fondo a spessore costante.
- Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza.
- Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura.
- Lavabile in lavastoviglie.

-Made in Italy

- 3 layers high conductivity material made of
 - › 18/10 interior cooking surface
 - › Aluminium heat diffuser inner core to spread heat evenly through the pan base and side walls
 - › 18/0 magnetic stainless steel exterior suitable for all heating sources including induction hobs.
- Satin finish inside and mirror polished finish outside.
- Base and side walls with even thickness.
- Handles with stainless steel extra strong rivets
- Dishwasher safe.

TRIMETALLO/3PLY

Informazioni tecniche
Technical information



casseruola alta **con coperchio**
deep casserole with lid
 376021..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	12	3,75	121,54
24	14	6,25	144,46
28	16	9,75	176,20



casseruola mezza fonda **con coperchio**
low casserole with lid
 376027..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	7,5	2,25	109,38
24	9,5	4,25	129,46
28	11	6,75	168,90



casseruola fonda 1 manico
saucepan
 376006..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	10	2	77,00
20	12	3,75	93,18



padella sauté con antiaderente
non-stick sauté pan
 37613B..

Ø cm	h cm	Euro
20	4,3	83,40
24	5	93,00
28	5,7	104,70



casseruola alta
deep casserole
 376005..

\varnothing cm	h cm	Lt	Euro
20	12	3,75	98,48
24	14	6,25	118,56
28	16	9,75	141,10



casseruola mezza fonda
low casserole
 376009..

\varnothing cm	h cm	Lt	Euro
20	7,5	2,25	86,30
24	9,5	4,25	103,54
28	11	6,75	133,90



coperchio
lid
 376030..

\varnothing cm	Euro
16	32,90
20	36,38
24	41,00
28	50,40





PINTI1929
MADE IN ITALY
3.0
TRIMETALLO

NEW

CENTURY

-

Cod. 3750
trimetallo / 3PLY



La serie CENTURY (**made in Italy**) coniuga l'utilizzo di materiali all'avanguardia con lavorazioni artigianali secolari. Le qualità del Trimetallo vestite con una finitura che richiama le fucine di inizio secolo. Prodotti unici che acquistano nel tempo sfumature sempre nuove.

TRIMETALLO. Materiale innovativo multistrato ad alta conducibilità adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa. CENTURY: finitura satinata interna e finitura artigianale esterna, parete e fondo a spessore costante, rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza, indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura. Con l'utilizzo possono verificarsi variazioni di colore che sono peculiari della finitura. Queste sfumature rendono unici i prodotti della linea Century, lasciandone inalterate le caratteristiche tecniche.

*The CENTURY series (**made in Italy**) combines the use of cutting-edge materials with centuries-old craftsmanship. The qualities of 3 Ply with a finish that recalls turn-of-the -century forges. Unique products that acquire subtle characteristics over time.*

3 PLY high conductivity material suitable for all heating sources including induction hobs.

CENTURY: satin finish inside and mirror polished finish outside, base and side walls with even thickness, handles with stainless steel extra strong rivets. With use, the finish may acquire certain colour variations. These subtle changes make Century products truly unique, while their technical qualities remain completely unaltered.



CENTURY

casseruola fonda
deep casserole
 375005..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
20	12	3,75	98,48
24	14	6,25	118,56
28	16	9,75	141,10



casseruola mezza fonda
low casserole
 375009..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
20	7,5	2,25	86,30
24	9,5	4,25	103,54
28	11	6,75	133,90



casseruola fonda con coperchio
deep casserole with lid
 375021..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
20	12	3,75	121,54
24	14	6,25	144,46
28	16	9,75	176,20



casseruola mezza fonda con coperchio
low casserole with lid
 375027..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
20	7,5	2,25	109,38
24	9,5	4,25	129,46
28	11	6,75	168,90



casseruola mezza fonda 1M
saucepan
 375006..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
16	10	2	77,00
20	12	3,75	93,18



MASTER

-

Cod. 3840

acciaio inox 18/10 / stainless steel 18/10



-Serie made in Italy

-96 pezzature coordinate

- Fusto in acciaio 18/10
- Pentole con doppia altezza e elevato litraggio (professionale /domestico)
- Triplo fondo (acciaio / alluminio / acciaio) con calotta svasata
- Maniglie professionali con flangia di rinforzo
- Bordo rinforzato antigoccia
- Elegante finitura satinata

-Made in Italy

-96 items, Pintinox cookware widest range

- Stainless steel body
- Pots with double height and high capacity (professional and domestic use)
- Sandwich bottom (steel / aluminum / steel) with conical cap
- Professional handle with reinforced flange
- Rim for non-drip pouring
- Elegant satin finish



MASTER

pentola
pot
cod. 384003..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
16	2,90	44,32
18	4,00	49,14
20	5,50	55,00
22	7,20	59,90
24	10,75	69,50
28	17,00	88,12
30	21,25	103,90
32	25,75	117,50



pentola bassa
low pot
cod. 3840B3..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
16	2,50	33,40
18	3,55	36,90
20	4,95	44,70
22	6,60	49,90
24	8,45	59,40
30	15,50	93,20



casseruola fonda 1 manico
deep saucepan
cod. 384006..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
12	6,25	23,34
14	9,72	26,22
16	2,00	27,50
20	15,70	32,64



MASTER

casseruola fonda
deep casserole
 cod. 384005..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
16	1,65	32,10
18	2,40	35,20
20	3,75	39,06
22	4,95	43,12
24	6,25	51,68
28	9,75	60,68
30	12,00	77,68
32	15,70	93,20



casseruola bassa
low casserole
 cod. 384009..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
24	3,50	46,88
28	5,75	55,44
30	7,00	69,34
32	11,00	79,84
36	13,00	105,20



casseruola bassa 1 manico
low saucepan
 cod. 384010..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
16	1,25	31,78
20	2,25	37,90
24	3,50	45,30
28	5,75	54,46



padella
frying pan
 cod. 384025..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
24	2,60	39,90
28	3,40	47,90



MASTER

tegame
sautepan
cod. 384009..

\varnothing cm	Lt	Euro
24	2,60	44,08
28	3,40	50,94
30	3,85	65,70
32	4,50	71,00
34	5,50	82,50
36	6,80	88,10
40	8,20	98,52



casseruola conica
conic casserole
cod. 384012..

\varnothing cm	Lt	Euro
16	1,00	29,90
18	1,33	34,70
20	1,75	40,00
24	2,75	45,90



bollilatte
milkpot
cod. 384060..

\varnothing cm	Lt	Euro
12	1,40	26,54
14	2,00	30,08



colapasta
colander
38406224
 \varnothing cm 24
Euro 39,50



MASTER

colabrodo
colander
38406914
Ø cm 14
Euro 18,24



coperchio
lid
cod. 384030..

<i>Ø cm</i>	Euro
16	8,80
18	9,60
20	10,60
22	10,96
24	11,30
28	13,10
30	14,10
32	16,00
34	17,40
36	18,20
40	21,80





SERIE TENDER ALU

-

Cod. 3500

alluminio / aluminum



-Produzione made in Italy.

-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.

-Made in Italy.

-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.

-Stockable 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..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
20	19	4,8	36,88
24	22	8,4	40,16
28	26	13,8	48,06
30	28	17,2	52,32
32	30	21,2	54,08



casseruola fonda
deep casserole
cod. 350005..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
20	11	3	29,02
24	14	5,6	33,08
28	16	8,8	36,30
30	17	10,8	45,66
32	18	13,1	48,78



casseruola bassa
low casserole
cod. 350009..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
20	7	2	25,90
24	8	3,3	30,06
28	9	5,2	35,88
32	10	7,5	43,88
36	12	11,5	49,08



SERIE TENDER ALU

casseruola fonda 1 manico
deep saucepan
 cod. 350006..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
16	8	1,3	20,28
20	11	3	23,20
24	14	5,6	26,94
28	16	8,8	31,52



casseruola bassa 1 manico
low saucepan
 cod. 350010..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
16	6	1,1	17,26
20	7	2	20,70
24	8	3,3	24,12
28	9	5,2	30,06



coperchio
lid
 cod. 350030..

<i>Ø cm</i>	Euro
16	8,10
20	9,00
24	9,88
28	11,24
30	14,20
32	15,12
36	18,72
40	22,00



SERIE TENDER ALU

padella bassa **4mm**
aluminum frying pan
374025..

Ø cm	Euro
20	19,44
24	24,44
28	28,32
32	34,44
36	45,76
40	52,48



padella alta **4 mm**
aluminum deep frying pan
3740C5..

Ø cm	Euro
20	20,26
24	25,28
28	30,26
32	38,58
36	49,72
40	55,26



SERIE TENDER ECLISSE

-

Cod. 3509
alluminio / aluminum



NEW



-Produzione made in Italy.

- Serie professionale completa per il settore HORECA.
- Tutti gli articoli sono prodotti con alluminio 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 WITHFORD ECLIPSE HB professionale, senza PFOA.

-Made in Italy.

- Complete professional series for HORECA.
- All the items are made in 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.
- Stockable pots and casseroles.
- To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.
- Non-stick coating Aluminium frying pans with WITHFORD ECLIPSE HB professional, PFOA free.



SERIE TENDER ECLISSE

casseruola fonda
deep casserole
 cod. 350905..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
20	11	3	44,30
24	14	5,6	58,02
28	16	8,8	66,40
32	18	13,1	81,78



casseruola bassa
low casserole
 cod. 350909..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
20	7	2	46,56
24	8	3,3	50,26
28	9	5,2	61,66
32	10	7,5	73,94
36	12	11,5	84,74



tegame
sautepan
 350923..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
28	6	3,15	51,12
32	6,5	4,25	61,12
36	7	6,35	69,68
40	7,2	8,5	78,68



SERIE TENDER ECLISSE

casseruola fonda 1 manico
deep saucepan
 cod. 350906..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
16	8	1,3	37,84
20	11	3	40,00
24	14	5,6	51,38
28	16	8,8	58,86



casseruola bassa 1 manico
low saucepan
 cod. 350910..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
16	6	1,1	34,68
20	7	2	37,44
24	8	3,3	45,12
28	9	5,2	54,08
32	10	7,5	66,86



padella bassa **4mm**
aluminum frying pan
 374925..

<i>Ø cm</i>	Euro
20	33,04
24	38,88
28	47,22
32	55,26
36	71,92
40	80,24



padella alta **4 mm**
aluminum deep frying pan
 3749C5..

<i>Ø cm</i>	Euro
20	33,86
24	39,42
28	48,60
32	58,04
36	73,32
40	81,94



SERIE TENDER TOTAL BLACK

-

Cod. 374

alluminio / aluminum



-Produzione made in Italy.

-Serie professionale made in Italy per il settore HORECA.

-Tutti gli articoli sono prodotti in alluminio rivestito con copertura antiaderente WHITFORD ECLIPSE HB professionale, senza PFOA e idonea al contatto alimentare.

-NOVITÀ: rivestimento antiaderente esterno WHITFORD ECLIPSE HB professionale, senza PFOA.

-I manici sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico, applicati con rivetti e con copertura in silicone.

-Nickel Free.

-Ottimo per: cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

-Made in Italy.

-Professional series made in Italy for HORECA.

-All items are made in Aluminium with non-stick coating WHITFORD ECLIPSE HB professional, PFOA free and suitable for contact with food.

-NEWS: External non-stick coating with WHITFORD ECLIPSE HB PROFESSIONALE, PFOA free.

-Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) handles with a silicone covering.

-Nickel Free.

-Suitable for: Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.



SERIE TENDER TOTAL BLACK

padella bassa **TOTAL BLACK** con antiaderente **4 mm**

4 mm Total Black non-stick aluminum frying pan

374L25..

Ø cm	Euro
20	36,30
24	44,14
28	49,72
32	58,04
36	74,68
40	83,10



padella alta **TOTAL BLACK** con antiaderente **4 mm**

4 mm Total Black non-stick aluminum deep frying pan

374LC5..

Ø cm	Euro
20	39,70
24	46,92
28	52,48
32	66,36
36	77,48
40	88,56



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..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
12	2,20	0,20	18,06
18	3,35	0,63	21,18
20	3,75	0,85	21,48
22	3,70	1,07	22,96
24	4,00	1,35	23,58
26	4,35	1,75	26,68
28	4,70	2,20	28,10
30	5,00	2,74	31,50
32	5,40	3,30	31,84
34	5,75	4,03	37,96



padella fonda
deep frying pan
3610C5..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	7,65	2,70	32,68
28	8,6	4,15	41,78



crepiere
crêpe frying pan
361045..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	1,25	0,36	21,18
24	1,50	0,60	23,26
28	1,75	0,90	27,06





SERIE EXCALIBUR

tegame
frying pan 2 handles
36102332
Ø cm 32 h cm 5,4 Lt 3,3
Euro 43,00



wok 2 maniglie
wok with 2 handles
36109M36
Ø cm 36 h cm 12,6 Lt 7,1
Euro 81,56



wok
wok
36109F34
Ø cm 34 h cm 19,7 Lt 4,75
Euro 76,06



espositore per serie Excalibur
Excalibur display
99900149
cm 48x48 h cm 204
Euro 502,26



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 Certified 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	55,16
16	9	1,6	61,54
20	15	3,7	165,50
24	15	5,5	197,32



casseruola bassa
low casserole
 364009..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	9	2,4	142,14
24	10,5	3,7	152,76
30	10	5,5	207,94
36	7,5	7,8	212,18



tegame
sautepan
 364023..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
18	4,5	0,85	58,36
24	5	1,65	83,82
28	6	2,05	100,80
32	6	3,2	116,70
36	6	3,6	200,52



casseruola fonda 1 manico
saucepan
 364006..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
8	5	0,21	33,32
10	6	0,37	36,70
12	6	0,5	39,24
14	7,5	1,1	55,16
16	9	1,6	61,54



SERIE RAME

padella
frying pan
364025..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
18	4,5	0,85	59,42
22	4,5	1	68,96
24	5	1,65	83,82
26	5,5	1,8	91,24
28	6	2,05	100,80
32	6	3,2	116,70
36	6	3,6	196,28



paiolo con manico in acciaio
cauldron with stainless steel handle
36407026
Ø cm 26 h cm 14 Lt 4,5
Euro 80,62



coperchio
lid
364035..

Ø cm	Euro
12	20,16
14	26,00
16	31,30
20	37,66
24	43,50
28	58,36
30	60,48
32	70,02
36	95,48



LISTINO RISTAGNATURA

Copper Cookware Retinning Price List

casseroles	Ø cm	Euro
	14	29,70
	16	36,08
	20	46,68
	24	63,44
	30	76,38
	36	89,12

padelle e tegami	Ø cm	Euro
frying pans and	18	25,46
roasting pans	22	26,54
	24	33,94
	26	42,44
	28	47,76
	32	50,92
	36	59,42

PRO

-

Cod. 3810

alluminio pressofuso / die-cast aluminium



M A D E
W I T H O U T
P F O A



LONG LIFE
NON STICK
COATING

**DIE-CAST
ALUMINUM**

 FULL
INDUCTION

- Alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente QuanTanium® by Whitford 3 strati [Abrasion resistance 15.000 - 20.000 cycles TEST TM 135 G (3 kg)]
- Fondo FULL INDUCTION.
- Manici in bakelite soft-touch.
- Coperchio piatto in vetro temperato anti-shock con anello in silicone, valvola di sfogo e pomolo in bakelite soft-touch.
- Die-cast Aluminum with QuanTanium® by Whitford 3 layers non-stick coating [Abrasion resistance 15.000 - 20.000 cycles TEST TM 135 G (3 kg)].
- Bottom: FULL INDUCTION.
- Handle in bakelite material with soft touch application.
- Anti-shock tempered flat glass lid with steam hole in stainless steel and bakelite knob with soft touch application, silicon ring.



Mestolame dedicato a pag 314 / Dedicated cookware on page 314

PRO

casseruola alta con coperchio
deep casserole with lid
 cod. 3810V1..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	9,8	2,60	35,24
24	10,8	4,20	44,32
28	12,2	6,50	54,46



casseruola bassa con coperchio
low casserole with lid
 cod. 3810V7..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	6,8	2,80	40,86
28	7,3	4,20	51,52
32	7,6	5,90	61,94
36	8,5	8,00	68,88
40	8,8	10,50	101,46



due presine in silicone nere
two silicone black side handles protection

cod.	descriz.	Euro
97150352	casseruola/casserole Ø cm 20-28	7,96
97150353	casseruola/casserole Ø cm 32-40	9,50



due presine in silicone rosse
two silicone red side handles protection

cod.	descriz.	Euro
97150350	casseruola/casserole Ø cm 20-28	7,96
97150351	casseruola/casserole Ø cm 32-40	9,50



wok con coperchio
wok with lid
 cod. 38109530
 Ø cm 30 Lt 4,8
Euro 42,46



NEW

padella fonda
deep frying pan
 cod. 3810C528
 Ø cm 28 Lt 3,5
Euro 33,40



NEW

padella
frying pan
 cod. 381025..

Ø cm	Lt	Euro
20	1,20	19,22
24	1,90	24,30
26	2,2	27,90
28	2,90	29,90
30	3,6	33,40

NEW



padella con manico e maniglia
frying pan with counter handle
 cod. 38102532
 Ø cm 32 Lt 3,6
Euro 37,90



NEW

bistecchiera con grill
ribbed grill pan
 cod. 38105328
 cm 28x28 Lt 2,70
Euro 37,65



piastra con grill
ribbed hotplate

38106445

cm 45x27

Euro 47,80



NEW

crepiere
crepe frying pan

381045525

Ø cm 25 Lt 0,6

Euro 28,56



NEW

casseruola 1 manico
saucepan

38100616

Ø cm 16 Lt 1,30

Euro 21,89



coperchio
lid

cod. 38103A..

Ø cm Euro

16 7,26

20 8,44

24 9,76

26 10,50

28 11,12

32 14,70

36 17,90

40 21,90



NEW

EXPANDED RANGE

PRO

multipan
multipan
38102M32
cm32x32
Euro 50,60



4 in 1

Cucina 4 pietanze contemporaneamente!

It cooks 4 dishes at the same time!



MANICO STACCABILE
REMOVABLE HANDLE

PER FORNO
(senza manico)
FOR HOOVEN
(without handle)



PER CARNE
FOR MEAT



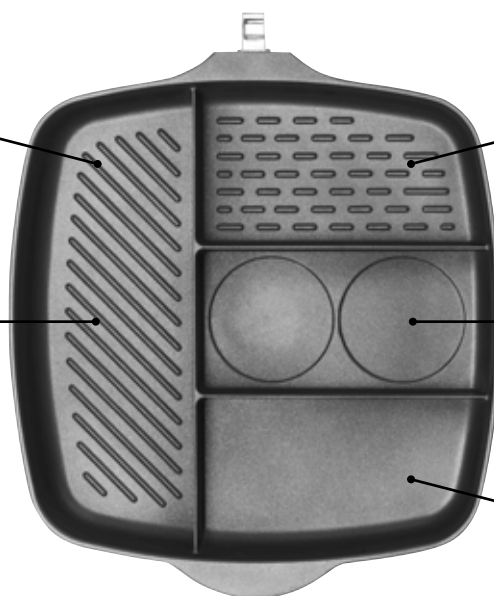
PER VERDURE
FOR VEGETABLES



PER UOVA
FOR EGGS



PER PESCE
FOR FISH





SERIE ST1

-

Cod. 3820

alluminio forgiato / forged aluminum



- Interno con finitura ruvida per un'antiaderenza eccezionale.
 - Alluminio forgiato, elevato spessore, bordo 4 mm.
 - Manico in acciaio inox con tecnologia "AIR FLOW", leggero, ergonomico e anti-scottatura.
 - Doppia rivettatura in acciaio inox, ultra resistente.
 - Antiaderente a 3 strati long life.
-
- Rough surface coating for an extraordinary non-stick result.
 - Forged aluminum, high thickness 4 mm thick rim.
 - Stainless steel stay-cool, light, ergonomic "AIR FLOW" technology handle.
 - Extra strong handle fastened with two rivets.
 - 3 layers long-life non-stick coating.



SERIE ST1

casseruola alta con coperchio
deep casserole with lid
3820V1..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
20	9	2,4	36,50
24	12,8	5,0	48,90
28	13,5	7,0	58,40



casseruola fonda 1 manico
saucepan
38200616
Ø cm 16
h cm 7,1
Lt 1,2
Euro 22,90



wok con coperchio in vetro
wok with lid
38209528
Ø cm 28
h cm 7,3
Lt 3,6
Euro 45,40



crepiere
crepe frying pan
38204525
Ø cm 25
h cm 1,8
Lt 0,8
Euro 29,90



SERIE ST1

padella
frying pan
cod. 382025..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	3,9	1,1	23,90
22	4,6	1,5	26,50
24	4,6	1,9	28,50
26	4,9	2,4	31,20
28	5,2	3,0	33,70
30	5,2	3,3	37,90



bistecchiera
grill pan
cod. 38205326
cm 26
h cm 4,1
Lt 2,1
Euro 37,50



coperchi
lid
cod. 38203A..

Ø cm	Euro
16	6,74
20	7,34
22	7,62
24	8,00
26	8,50
28	8,96
30	9,42



disponibili dalla seconda metà del 2020
available from Summer 2020





SERIE MATERIC

-

Cod. 3830

alluminio forgiato / forged aluminum



- Interno con finitura ruvida per un'antiaderenza eccezionale.
 - Alluminio forgiato, elevato spessore, bordo 4 mm.
 - Manico in acciaio inox con tecnologia "AIR FLOW", leggero, ergonomico e anti-scottatura.
 - Doppia rivettatura in acciaio inox, ultra resistente.
 - Antiaderente a 3 strati long life.
-
- Rough surface coating for an extraordinary non-stick result.
 - Forged aluminum, high thickness 4 mm thick rim.
 - Stainless steel stay-cool, light, ergonomic "AIR FLOW" technology handle.
 - Extra strong handle fastened with two rivets.
 - 3 layers long-life non-stick coating.



SERIE MATERIC

casseruola alta con coperchio
deep casserole with lid
3830V1..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	9	2,4	36,50
24	12,8	5,0	48,90
28	13,5	7,0	58,40



casseruola fonda 1 manico
saucepan
38300616
Ø cm 16
h cm 7,1
Lt 1,2
Euro 22,90



wok con coperchio in vetro
wok with lid
38309528
Ø cm 28
h cm 7,3
Lt 3,6
Euro 45,40



crepiere
crepe frying pan
38304525
Ø cm 25
h cm 1,8
Lt 0,8
Euro 29,90



SERIE MATERIC

padella
frying pan
cod. 383025..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	3,9	1,1	23,90
22	4,6	1,5	26,50
24	4,6	1,9	28,50
26	4,9	2,4	31,20
28	5,2	3,0	33,70
30	5,2	3,3	37,90



bistecchiera
grill pan
cod. 38305326
cm 26
h cm 4,1
Lt 2,1
Euro 37,50



coperchi
lid
cod. 38203A..

Ø cm	Euro
16	6,74
20	7,34
22	7,62
24	8,00
26	8,50
28	8,96
30	9,42



*disponibili dalla seconda metà del 2020
available from Summer 2020*





SERIE POWER

-

Cod. 3800

alluminio forgiato / forged aluminum



- Alluminio forgiato in 3 mm con rivestimento antiaderente Whitford Xylan 2 strati.
- Fondo HOLE INDUCTION.
- Manici in bakelite soft touch.
- Coperchio in vetro con anello in acciaio, valvola di sfogo e pomolo in bakelite soft touch.

- 3 mm forged aluminum with Whitford Xylan 2 layers non stick coating.
- Bottom: HOLE INDUCTION.
- Handle with bakelite material with soft touch application.
- Glass lid with steam hole in stainless steel and bakelite knob with soft touch application.



SERIE POWER

casseruola alta con coperchio
deep casserole with lid
cod. 3800V1..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
20	9,3	2,6	26,50
24	11,0	4,3	32,74



casseruola 1 manico
saucepan
38000616
Ø cm 16
h cm 7,2
Lt 1,2
Euro 16,70



wok con coperchio in vetro
wok with lid
38009528
Ø cm 28
h cm 7,6
Lt 3,7
Euro 33,60



crepiere
crepe frying pan
38004526
Ø cm 26
h cm 1,4
Lt 0,7
Euro 17,90



SERIE POWER

bistecchiera
grill pan
 cod. 38005328
cm 28
h cm 3,7
Lt 2,3
Euro 26,60



padella
frying pan
 cod. 380025..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>	Euro
20	4,6	1,2	14,96
22	4,7	1,4	17,60
24	5,0	1,8	18,88
26	5,1	2,2	20,30
28	5,5	2,8	22,78
30	6,0	3,6	25,00



coperchio
lid
 cod. 38003A..

<i>Ø cm</i>	Euro
16	5,10
20	5,70
22	5,90
24	6,60
26	7,20
28	7,90
30	8,80





SERIE CHALET

-

Cod. 3890

alluminio forgiato / forged aluminum



- Rivestimento antiaderente effetto pietra
- Maniglia soft-touch effetto legno
- Coperchio in vetro con pomolo soft-touch effetto legno
- Alluminio forgiato elevato spessore
- Bordo rinforzato 4 mm
- Fondo in acciaio per induzione

- Non-stick coating stone effect*
- Soft-touch handle wood effect*
- Glass lid with soft-touch wood effect knob*
- Forged aluminum high thickness*
- Reinforced edge 4 mm thick rim*
- Steel bottom for induction*



Mestolame dedicato a pag 315 / *Dedicated cookware on page 315*

casseruola con coperchio
casserole with lid
 cod. 3890V1..

Ø cm	Lt	Euro
20	2,42	31,50
24	4,40	37,90
28	6,60	44,50



casseruola 1 manico
saucepan
 38900616
 Ø cm 16 Lt 1,18
Euro 18,80



wok con coperchio in vetro
wok with lid
 38909528
 Ø cm 28 Lt 4,76
Euro 36,50



padella
frying pan
 cod. 389025..

Ø cm	Lt	Euro
20	1,05	17,40
24	1,75	20,18
26	2,10	21,90
28	2,65	24,10
30	3,23	26,28



padella fonda
deep frying pan
 cod. 3890C528
 Ø cm 28 Lt 3,0
Euro 26,50



bistecchiera con grill
ribbed grill pan
 cod. 38905328
 cm 28x28
Euro 29,10



crepiere
crepe frying pan
 38904525
 Ø cm 25 Lt 0,7
Euro 20,50



coperchio
lid
 cod. 38903A..

Ø cm	Euro
20	6,30
24	6,98
26	7,50
28	8,30
30	9,20





SERIE STARDUST

Cod. 3900

alluminio forgiato / forged aluminum



- Antiaderente di ultima generazione (ogni padella è unica)
- Manico soft-touch
- Alluminio forgiato elevato spessore
- Bordo rinforzato 4 mm
- Fondo in acciaio per induzione

- New non-stick coating (each pan is unique)
- Soft-touch handle
- Forged aluminum high thickness
- Reinforced edge 4 mm thick rim
- Steel bottom for induction



padella
frying pan
cod. 390025..

Ø cm	Lt	Euro
20	1,05	18,38
24	1,75	21,50
28	2,65	25,66
30	3,23	28,18



coperchio
lid
cod. 38003A..

Ø cm	Euro
20	5,70
24	6,60
28	7,90
30	8,80



coperchi in vetro
glass lid
971009..

Ø cm	Euro
20	7,18
24	7,58
28	8,30
30	8,84





NEW

NEXT

-

Cod. 39305106

acciaio inox 18/10 / stainless steel 18/10



- Pentola a pressione con chiusura a baionetta, in acciaio inox 18/10.
- Fondo termo-diffusore a 3 strati anche per INDUZIONE.
- Valvola di regolazione per 2 livelli di pressione.
- 4 sistemi di sicurezza.
- Manico in bachelite nero con inserti rossi.

- *18/10 stainless steel pressure cooker with bayonet style locking system.*
- *Triple diffuser bottom Suitable for all hob types including INDUCTION.*
- *Two pressure cooking settings.*
- *Black bakelite handle with red inserts.*

pentola a pressione
pressure cooker

39305106

Ø cm 22

Lt 6,0

Euro 135,00



RICAMBI / SPARE PARTS:

- guarnizione / lid rubber-ring - cod. 97200280
- coperchio completo / lid for pressure cooker - cod. 39305000
- manico / lid handle - cod. 97150840
- maniglia / pot handle - cod. 97150841



PRO

Cod. 3810

acciaio inox 18/10 / stainless steel 18/10



FASTER – più veloce rispetto alla cottura tradizionale / *than traditional cooking*

EASY – di facile utilizzo / *to use*

SMART – risparmi energia e tempo / *save energy and time*

HEALTHY – ideale per una cottura sana / *ideal for healthy cooking*

- Fondo termo diffusore a tre strati
- Tripla sistema di sicurezza
- Due livelli di pressione
- Facile da aprire/chiudere
- Utilizzabile anche come pentola classica
- Certificazione CE

- Triple diffuser bottom*
- Triple safety system*
- Two pressure cooking levels*
- Easy to open/close*
- It can also be used as a classic pot*
- Certification CE*

pentola a pressione
pressure cooker

38105106

Ø cm 22

Lt 6,0

Euro 106,40



RICAMBI / SPARE PARTS:

guarnizione / *lid rubber-ring* - cod. 97100270

coperchio completo / *lid for pressure cooker* - cod. 38105000

maniglia / *pot handle* - cod. 97150848

selettore / *selector* - cod. 97100271

Articoli venduti in scatola litografata / *Articles are packed in lithographed box*

POWER

Cod. 3800

acciaio inox 18/10 / stainless steel 18/10



FASTER – più veloce rispetto alla cottura tradizionale / *than traditional cooking*

EASY – di facile utilizzo / *to use*

SMART – risparmi energia e tempo / *save energy and time*

HEALTHY – ideale per una cottura sana / *ideal for healthy cooking*

- Fondo termo diffusore a tre starti
- Tripla sistema di sicurezza
- Due livelli di pressione
- Indicatore per chiusura facile e veloce
- Certificazione CE
- Manico ergonomico

- Triple diffuser bottom*
- Triple safety system*
- Two pressure cooking levels*
- Indicator for easy and fast closure*
- Certification CE*
- Ergonomic handle*

pentola a pressione
pressure cooker

38005106

Ø cm 22

Lt 6,0

Euro 92,10



RICAMBI / SPARE PARTS:

- guarnizione / *lid rubber-ring* - cod. 97100275
- coperchio completo / *lid for pressure cooker* - cod. 38005000
- manico / *lid handle* - cod. 97150845
- maniglia / *pot handle* - cod. 97150846
- selettore / *selector* - cod. 97100276

Articoli venduti in scatola litografata / *Articles are packed in lithographed box*

SERIE FORNO

-
oven
inox 18/10

teglia rettangolare
roasting pan
548106..

<i>cm</i>	<i>h cm</i>	Euro
25x18	7	36,58
30x21	7	40,90
35x25	7	48,26



coperchio per teglia rettangolare
lid for roasting pan
548128..

<i>cm</i>	Euro
25x18	23,16
30x21	26,62
35x25	33,10



vassoio gratin
gratin serving tray
509368..

<i>cm</i>	Euro
40x21	36,28
45x23	43,28
50x27	50,12






CAPRI

-
alluminio / aluminium

Corpo in alluminio, manico e pomolo in resina fenolica termoindurente anti-scottatura, guarnizione in silicone. Il caffè con la moka Capri è più buono, più profumato e più economico.

Body in aluminium, handle and knob in thermoset phenolic resin anti-scalding, silicone seal. Coffee from the Capri moka is better, more aromatic and cheaper.

caffettiera
coffee pot

cod.		Euro
55240401	1	6,82
55240403	3	8,98
55240406	6	11,48



Come fare un buon caffè! How to make a coffee with the moka coffee makers!



- 1.**
Versare l'acqua fredda fino alla valvola della caldaia.
Fill the boiler with cold water up to the valve.



- 2.**
Posizionare l'imbuto nella caldaia.
Insert the loader into the boiler.



- 3.**
Sistemare il caffè nell'imbuto fino a formare 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.



- 4.**
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.



- 5.**
Accendere la fiamma facendo attenzione che non sbordi dalla base della caldaia.
Turn the burner on and make sure the flame does not come out of the boiler's edge.



- 6.**
Tenere la caffettiera sulla fonte di calore fino alla fine del tipico gorgoglio. 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.



- 7.**
Spegner 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.

Articolo venduto in cravatta litografata / Article is packed in lithographed packaging



MESTOLAME ACCESSORI

Serving tools
Accessories



ALIMENTI
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE
DISHWASHER



RICICLABILE
RECYCLABLE



NEW

SPUC

-

Design

C+B
LEFEBVRE



*Il mestolo versatile!
An ingenious sauce spoon!*

~

*Perfetto per nappare!
(sposta, raccogli, versa)*



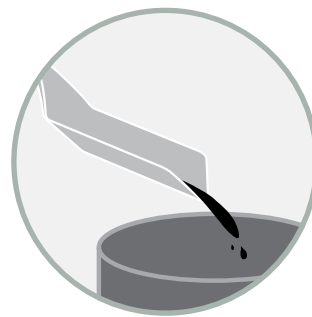
1.

**SPOSTARE
STIRRING**



2.

**RACCOGLIERE
LIFTING**



3.

**VERSARE
POURING**

Spuc in acciaio inox 18/10
Spuc in 18/10 stainless steel

58730500

cm 29

Euro 18,30



Spuc in nylon
Spuc in nylon

58730501

cm 29

Euro 4,74



Articoli venduti in blister litografata / Articles are packed in lithographed blister



SERIE ASTRA

-

inox 18/10

forchetta 5 punte

5 prong fork

07600143

cm 30

Euro 9,04



cucchiaione risotto

rice spoon

07600280

cm 28

Euro 9,80



cucchiaione forato

perforated spoon

07600260

cm 26

Euro 7,84



coltello servire

serving knife

07600069

cm 32

Euro 12,14



cucchiaione servire

serving spoon

07600060

cm 26

Euro 7,84



SERIE ASTRA

pala lasagne
spatula lasagna
07600080
cm 28
Euro 9,92



pala torta
cake server
07600081
cm 30
Euro 11,80



pala uovo
egg lifter
07600082
cm 28
Euro 13,14



cucchiaione pizzaiolo
tomato spoon
07600014
cm 28
Euro 8,24



forchettone 3 punte multiuso
3 prong fork
07600288
cm 30
Euro 8,80



mestolo salsa

sauce ladle

0760007..

Ø cm	Euro
5	13,00
6	13,90
8	15,60



pala fritto

spatula

07600083

cm 30

Euro 12,60



servispaghetti

spaghetti server

07600018

cm 30

Euro 13,00



forchettone

carving fork

07600016

cm 34

Euro 12,80



forchettone curvo

curved carving fork

07600017

cm 33

Euro 12,80



cucchiaio ghiaccio

ice spoon

07600289

cm 24

Euro 7,40





SERIE ASTRA

forchettone insalata

salad fork

07600015

cm 28

Euro 9,80



cucchiaione multiuso

serving spoon

07600059

cm 30

Euro 9,80



cucchiaione multiuso forato

perforated spoon

07600259

cm 30

Euro 10,46



forchetta per vassoio

serving fork

07600033

cm 20

Euro 5,12



cucchiaio
serving spoon

07600040

cm 20

Euro 5,12



SERIE ASTRA

forchettone servire per vassoio

serving fork

07600088

cm 24

Euro 6,80



cucchiaione servire

serving spoon

07600087

cm 24

Euro 6,80



forchettone insalata

salad fork

076000CF

cm 24

Euro 8,36



cucchiaione multiuso forato

perforated spoon

07600287

cm 24

Euro 7,68



cucchiaione marmellata - miele

jam - honey spoon

076000CN

cm 19

Euro 2,60



SERIE PITAGORA

-

inox 18/10

forchetta servire

serving fork

08100033

cm 20

Euro 5,92



cucchiaio servire

serving spoon

08100040

cm 20

Euro 5,92



forchettone servire

serving fork

08100088

cm 24

Euro 7,68



cucchiaione servire

serving spoon

08100087

cm 24

Euro 7,68



cucchiaione multiuso

multipurpose spoon

08100159

cm 30

Euro 9,88



SERIE COMET

-

inox 18/10

mestolo
ladle
509203B0
cm 34,5
Euro 13,54



schiumarola
skimmer
509218B0
cm 36,2
Euro 13,54



pala fritto
spatula
509226B0
cm 34
Euro 9,96



asta appendimestoli senza ganci
kitchen tools rack without hooks
50928102
cm 40
Euro 11,00



SERIE COMET

cucchiaine
serving spoon
509210B0
cm 34,5
Euro 9,16



forchettone
serving fork
509217B0
cm 34,5
Euro 8,70



servispaghetti
spaghetti server
509222B0
cm 33
Euro 12,86



quintiglia con asta in confezione regalo
5 pcs kirchen tools set with rack in gift box
509247B0
cm 34,5
Euro 82,18





SERIE SILICONE ORANGE

-

inox
silicone

cucchiaine
serving spoon
72000255
cm 33
Euro 7,22



cucchiaine forato
perforated spoon
72000256
cm 33
Euro 7,22



spatola forata
perforated spatula
72000250
cm 36
Euro 7,70



pinza
chef tong
72000251
cm 30
Euro 7,58



frusta
whisk
72000252
cm 30
Euro 3,98



SERIE SILICONE ORANGE

spatola
spatula
72000253
cm 28
Euro 3,50



pennello
brush
72000254
cm 23
Euro 3,74



mestolo
ladle
72000257
Ø cm 8,4
Euro 7,48



servispaghetti
spaghetti server
72000259
cm 32
Euro 6,86



schiumarola
skimmer
72000258
Ø cm 10,6
Euro 7,32



NEW

UP

-

nylon + TPR



Utensili da cucina in nylon PA66 con impugnatura in gomma termoplastica (TPR), antiscivolo e self-standing, consigliati per padelle con rivestimento antiaderente.

Nylon PA66 kitchenware with thermoplastic rubber handgrip, no-slip and self-standing handle, recommended for non-stick coating frying pans.

Mestolo

Ladle

522A20A0

cm 29,5

Euro 2,98



Cucchiaio forato

Perforated spoon

522A01A0

cm 31

Euro 2,98



Spatola forata

Perforated spatula

522A30A0

cm 31

Euro 2,98



Cucchiaio

Spoon

522A00A0

cm 31

Euro 2,98



Servispaghetti

Spaghetti server

522A70A0

cm 29,5

Euro 2,98



Spatola

Spatula

522A60A0

cm 31,5

Euro 2,98



Frusta

Whisk

522A80A0

cm 31,5

Euro 2,98





CHALET

NEW

-
nylon + ABS

Utensili da cucina in nylon PA66 con impugnatura in ABS soft-touch effetto legno, antiscivolo e self-standing, consigliati per padelle con rivestimento antiaderente.

Nylon PA66 kitchenware with soft-touch wood effect ABS handle, no-slip and self-standing. Recommended for non-stick coating frying pans.

- | | |
|---|--|
| Mestolo
<i>Ladle</i>
524A20A0
<i>cm 29,5</i>
Euro 3,94 |  |
| Cucchiaio forato
<i>Perforated spoon</i>
524A01A0
<i>cm 31</i>
Euro 3,94 |  |
| Spatola forata
<i>Perforated spatula</i>
524A30A0
<i>cm 31</i>
Euro 3,94 |  |
| Cucchiaio
<i>Spoon</i>
524A00A0
<i>cm 31</i>
Euro 3,94 |  |
| Servispaghetti
<i>Spaghetti server</i>
524A70A0
<i>cm 29,5</i>
Euro 3,94 |  |
| Spatola
<i>Spatula</i>
524A60A0
<i>cm 31,5</i>
Euro 3,94 |  |
| Frusta
<i>Whisk</i>
524A18A0
<i>cm 31,5</i>
Euro 3,94 |  |



SERIE ELLISSE

-

inox

mestolo Ø cm 9

ladle

7805211B

cm 30

Euro 12,44



forchettone

serving fork

7805215B

cm 32

Euro 8,58



cucchiaione

serving spoon

7805217B

cm 32,5

Euro 8,94



pala fritto

spatula

7805214B

cm 33

Euro 9,04



schiumarola Ø cm 11

skimmer

7805213B

cm 36,5

Euro 11,20



appendimo 5 posti

hanger 5 hooks

71000013

cm 33

Euro 7,72



quintiglia con asta

5 pcs kitchentools set

with hanger in gift box

7805219B

Euro 63,18



SERIE ELLISSE

passa the
tea strainer
78000238
cm 22
Euro 7,46



pala taglia formaggi
cheese slicer
78000265
cm 21
Euro 7,06



pala torta seghettata
cake server
78000259
cm 26
Euro 6,78



pala pizza seghettata
pizza pie-server
78000232
cm 27
Euro 7,02



pala uovo
egg lifter
78000256
cm 25
Euro 6,78



frusta piatta
flat whisk
790414..

cm	Euro
20	4,56
25	5,10



grattuggia piccola da tavolo
fine handy grater
78002806
cm 26
Euro 5,44



grattuggia piatta da tavolo
fine handy grater
78002807
cm 24
Euro 6,08



SERIE ELLISSE

taglia pasta

pastry cutter

78000242

cm 18,5

Euro 5,20



taglia pizza

pizza pie-cutter

78000243

cm 18,5

Euro 5,20



taglia pasta/pizza 2 ruote

2 wheels pastry/pizza cutter

78000244

cm 17

Euro 5,78



spatola lunga

long saptula

78000264

cm 34

Euro 8,14



spatola larga

gig saptula

78000270

cm 26,5

Euro 9,26



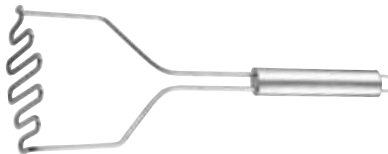
schiaccia patate

potato masher

78000549

cm 30

Euro 12,22



mestolo Ø cm 6

ladle

7805212B

cm 28

Euro 11,42



cucchiaione forato

slotted spoon

7805218B

cm 32,5

Euro 9,04



SERIE ELLISSE

cucchiaione arriccias burro

butter curler

78000233

cm 18

Euro 4,18



forchetta carne 2 punte

utility fork

78000230

cm 18,5

Euro 4,86



arriccias burro

butter curler

78000269

cm 19

Euro 4,52



dosatore gelato

ice-cream scoop

78000268

cm 23,5

Euro 6,90



scavino Ø mm 22

melon baller

78000228

cm 18

Euro 4,66



scavino Ø mm 28

melon baller

78000229

cm 18,5

Euro 4,96



forchetta patate

potato fork

78000234

cm 16

Euro 4,76



pela patate

peeler

78000271

cm 18,5

Euro 3,84



SERIE ELLISSE

riga limoni
lemon zester
78002805
cm 15,5
Euro 4,66



pela patate multiuso
peeler
78000225
cm 18,5
Euro 4,66



apribottiglie - fora lattine
bottle opener
78000255
cm 18,5
Euro 5,30



separatore uova
egg divider
78000266
cm 20,5
Euro 5,30



apribarattoli universale
jar opener
78000901
cm 23,5
Euro 16,40



apriscatole
can opener
78000682
cm 20
Euro 16,40



spremi aglio
garlic press
78000868
cm 28,5
Euro 16,40



cannula leva torsolo
apple corer
78000227
cm 18,5
Euro 4,66



SERIE ELLISSE

gratta carote
vegetable scraper
78000267
cm 23,5
Euro 3,74



manaretta
meat cleaver
78000251
cm 23,5
Euro 8,58



manaretta piccola
meat cleaver
78000250
cm 20,5
Euro 6,68



coltello formaggi 2 punte
cheese knife
78002803
cm 24,5
Euro 4,76



coltello cucina seghettato (lama cm 17)
kitchen knife
78002801
cm 29
Euro 5,20



coltello medio seghettato
kitchen knife
78002804
cm 24
Euro 4,18



coltello spelucchino (lama cm 7,5)
paring knife
78002800
cm 19,5
Euro 4,40



MOLLE BUFFET

Buffet Tongs inox 18/10

molla insalata
salad tongs
58136620
cm 20
Euro 5,04



molla multiuso
multi purpose tongs
58137524
cm 24
Euro 5,36



molla dolce
cake tongs
58136124
cm 24
Euro 5,36



molla spaghetti
spaghetti tongs
58136924
cm 24
Euro 5,36



molla verdure
vegetables tongs
58137424
cm 24
Euro 5,36



molla servizio
serving tongs
58137224
cm 24
Euro 5,36



molla arrosto
roast meat tongs
58136024
cm 24
Euro 5,36



molla universale
all purpose tongs
58137324
cm 24
Euro 5,36



molla pane
bread tongs
58136824
cm 24
Euro 5,36



forbice dolce
cake tongs
581307..

cm	Euro
16	9,30
20	10,80



COLTELLI GRAND CHEF

-

Grand Chef Knives

**IN ESAURIMENTO
OUT OF STOCK**

coltello verdura
peeling knife
745000EZ
lama cm 7,5
Euro 7,28



coltello spelucchino
paring knife
745000EV
lama cm 9
Euro 7,28



coltello cucina
chef knife
745000ET
lama cm 12
Euro 7,50



coltello cucina
chef knife
745000EH
lama cm 20
Euro 14,94



coltello affettati
slicer knife
745000EN
lama cm 20
Euro 10,68



coltello pane
bread knife
745000EM
lama cm 20
Euro 10,68





COLTELLI PROFESSIONAL

-

Professional Knives

manaretta
cleaver
741000EG
lama cm 18
Euro 20,80



coltello macellaio lama grande
butche's knife

Cod.	<i>lama cm</i>	Euro
741000E6	20	18,66
741000E7	25	22,62



coltello cucina
chef knife

Cod.	<i>lama cm</i>	Euro
741000EH	20	16,98
741000E1	25	19,80



coltello cucina orientale
japanese cook
741000EI
lama cm 18
Euro 16,98



coltello cucina
chef knife
741000EL
lama cm 15
Euro 15,86



coltello pane
bread knife

Cod.	<i>lama cm</i>	Euro
741000EM	20	14,18
741000E5	28	19,80



coltello affettati
slicer knife
741000EN
lama cm 20
Euro 14,18



COLTELLI PROFESSIONAL

coltello disossatore
boning knife
741000EO
lama cm 15
Euro 14,18



coltello per filettare
fillet knife
741000EP
lama cm 20
Euro 14,18



coltello prosciutto
ham-slicer

Cod.	<i>lama cm</i>	Euro
741000EQ	26	15,18
741000E4	33	18,12



coltello salmone
salmon knife
741000ER
lama cm 26
Euro 16,42



forchettone arrosto
carving fork
741000ES
cm 18
Euro 13,62



coltello cucina
chef knife
741000ET
lama cm 12
Euro 9,58



coltello bistecca con sega
full serration steak knife
741000EU
lama cm 12
Euro 9,58



COLTELLI PROFESSIONAL

coltello bistecca senza sega
fine edge steak knife
 741000EY
 lama cm 12
Euro 9,58



coltello spelucchino
paring knife

Cod.	lama cm	Euro
741000EV	9	9,34
741000E2	10	9,58



coltello verdura
peeling knife
 741000EZ
 lama cm 7,5
Euro 9,34



mezzaluna
mincing knife
 741000EB
 lama cm 26
Euro 26,56



punta grana
parmesan cheese knife
 741000EX
 lama cm 12
Euro 13,62



appendino magnetico
aluminum magnet hanger
 741000ED
 cm 45
Euro 18,12



acciaino
sharpener
 741000E3
 cm 24,5
Euro 17,56



COLTELLI PROFESSIONAL

ceppo legno 6 pz cucina
6 kitchen knives with wood block
741000EE
Euro 104,70

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 45,42



ceppo legno 6 coltelli bistecca con sega
6 serrated steak knives with wood block
741000EF
Euro 45,42



NEW

LIVING

-

acciaio inox / stainless steel
TPR

Set di coltelli da cucina in acciaio temprato e forgiato, con lama rettificata a sezione conica e manico in TPR antiscivolo con inserto decorativo in polipropilene tra la lama e manico.

Set of kitchen knives in tempered and forged steel, with tapered, ground blade and non-slip handle in TPR with decorative polypropylene insert between blade and handle.

coltello cucina

chef knife

748000EL

cm 19

Euro 11,90



coltello santoku

santoku knife

748000EI

cm 17

Euro 12,30



coltello pane

bread knife

748000EM

cm 20

Euro 10,20



coltello affettati

slicer knife

748000EN

cm 20

Euro 10,20



coltello multiuso

multi-purpose knife

748000ET

cm 12

Euro 7,40



coltello spelucchino

paring knife

748000EV

cm 9

Euro 7,40





ACCESSORI

-

Accessories

molla zucchero
sugar tongs
50919100
cm 11
Euro 1,24



molla ghiaccio Elite
Elite ice tongs
50918900
cm 15
Euro 4,04



molla ghiaccio dentata inox 18/10
ice tongs
50919300
cm 16
Euro 7,52



molla ghiaccio
ice tongs
50919200
cm 13
Euro 2,26



pinza affettati
sliced meat tongs
50907100
cm 10
Euro 7,18



ACCESSORI

pinza cuoco punte piegate
german ton bend
 78500440
 cm 35
Euro 8,12



pinza cuoco
chef bend

Cod.	cm	Euro
58818330	30	4,70
58818335	35	5,20
58818340	40	5,60



schiaccianoci 2 nicchie
nutcracker
 50916001
Euro 10,66



trinciapollo con molla interna
poultry shearer (internal spring)
 50907400
Euro 22,62



batticarne professional
meat mallet

Cod.	gr	Euro
50907306	600	23,16
50907315	1500	50,74



ACCESSORI

forbice professionale
professional scissor
58734621
Euro 4,72



trinciapollo professionale
professional poultry shears
58730923
Euro 8,18



grattugia Bari
Bari cheese grater
50908400
Euro 18,68



grattugia completa
cheese grater
50908700
Euro 9,96



passaverdura
vegetable mill
50905000
Euro 25,10



mattarello
rolling
50908148
cm 48
Euro 43,32



ACCESSORI

frusta
whisk
509164..

cm	Euro
25	6,60
30	7,16
35	7,72
40	8,50



imbuto
funnel
50907816
Ø cm 16
Euro 20,48



cono cinese
chinois

Cod.	Ø cm	Euro
78500350	13	12,30
78500351	17	18,40
78500352	19	20,52
78500353	20	23,74



passabrodo
strainer

Cod.	Ø cm	Euro
71000106	6,3	3,58
71000114	13	9,38
71000116	16,5	13,84
71000118	18,5	17,20



colapasta
colander
301062..

Ø cm	Euro
22	41,98
24	44,92
26	52,10
28	59,50



ACCESSORI

insalatiera base piana
salad bowl
 509038..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	7	1	13,10
18	8	1½	19,16
22	10	2½	23,72
24	11	3½	26,94
26	12	4½	33,56
28	13	5½	37,98



insalatiera conica bordata
conical salad bowl
 509037..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	6	½	8,16
18	6,8	¾	10,48
20	7,2	1	12,68
22	7,6	1⅓	15,14
24	9	1¾	17,64
28	10	2¾	22,50



coppetta
bowl
 509117..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
12	7,2	0,6	10,60
14	7,5	0,9	11,70



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

Ø cm	h cm	Lt	Euro
22	12	3	30,74
28	15	6	45,68



base per bastardella
foot for mixing bowl
 50904022
 Ø cm 22/28
Euro 11,46



ACCESSORI

setaccio farina
flour strainer
509055..

Ø cm	mm	Euro
21	2,5x1,4	16,30
30	2,5x1,4	22,50



setaccio velo
strainer
509056..

Ø cm	mm	Euro
21	1,5x1	17,30
30	1,5x1	22,50



setaccio pane
bread strainer
50905730
Ø cm 30 mm 4x3
Euro 22,50



vassoio ovale bordato Tender
Tender edged oval tray
538219..

cm	Euro
26x19	8,14
31x21	9,40
36x25	11,06
42x29	12,66
47x34	16,78



vassoio tondo cameriere Tender
Tender round tray
538259..

Ø cm	Euro
24	8,38
28	10,72
32	12,42
36	14,12



vassoio rettangolare Tender
Tender rectangular tray
538272..

cm	Euro
25x20	11,06
32x25	13,22
36x29	14,50
40x33	16,56
45x35	19,06



PARTY

Party



ALIMENTI
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE
DISHWASHER



RICICLABILE
RECYCLABLE



HAPPY HOUR

Happy Hour

mixer
mixer
0620N6UQ
set 6 pz/pcs
cm 10
Euro 4,22



cucchiaio
spoon
0620N6UL
set 6 pz/pcs
cm 10
Euro 5,04



jolly
joke
0620N6UP
set 6 pz/pcs
cm 10
Euro 4,54



lama
blade
0620N6UJ
set 6 pz/pcs
cm 10
Euro 4,64



spillo
pin
0620N6UT
set 6 pz/pcs
cm 10
Euro 4,54



tridente
trident
0620N6UE
set 6 pz/pcs
cm 10
Euro 4,32





SET BARBECUE

Barbecue Set

molla barbeque

barbeque tongs

50918301

cm 42,5

Euro 18,14



molla pala

barbeque turner

50918302

cm 44,5

Euro 14,68



forchettone barbeque

barbeque fork

50918303

cm 44,5

Euro 11,76



pennello barbeque

barbeque brush

50918304

cm 44,5

Euro 15,24



set 4 pz barbeque

4 pcs barbeque set

50918300

Euro 57,98



ACCESSORI PARTY

-

Party accessories

spremi lime
lime squeezer
78500305
Euro 2,56



spremi agrumi
citrus squeezer
50953C00
Euro 24,74



mixer Ellisse
Ellisse mixer
50951800
cm 25
Euro 4,14



tappo champagne inox 18/10
champagne stopper
50953305
Euro 15,90



tappo vino PVC bordeaux
PVC wine stopper bordeaux
50953307
Euro 6,10



chiudi bottiglia
bottle stopper
50953A00
Euro 6,72



ACCESSORI PARTY

cavatappi professionale
professional corkscrew
58734300
Euro 3,00



cavatappi
corkscrew
58734100
Euro 9,60



colino 2 rebbi pesante inox 18/10
cocktail stainer heavy
78500381
Euro 5,34



colino 2 rebbi largo
cocktail stainer large
78500380
Euro 6,78



colino semplice
cocktail stainer
78500385
Euro 8,88



colino cocktail Ellisse
Ellisse cocktail stainer
50951700
cm 22,5
Euro 8,96



ACCESSORI PARTY

cocktail shaker 2 pz
shaker 2 pcs
78500301
Lt 0,63
Euro 23,28



cocktail shaker deluxe inox 18/10
shaker deluxe
78500300
Lt 0,35
Euro 13,76



shaker boston inox 18/10
shaker boston
78500307
Lt 0,50
Euro 14,54



GELATO

Ice-cream

coppa gelato conica
conical ice-cream goblet
50950685
Ø cm 8,5
Euro 12,28



coppa gelato gambo basso
ice-cream goblet
50950210
Ø cm 10
Euro 7,84



coppa gelato gambo alto
ice-cream goblet

Cod.	Ø cm	Euro
50950409	9	10,70
50950410	10	10,80



piattino liscio
ice-cream plate
50952013
Ø cm 13
Euro 8,30



piattino per coppa bordato
edged plate
50952113
Ø cm 13
Euro 6,86



GELATO

dosatore gelato
ice-cream goblet

Cod.	cm	Euro
79004018	4,1	13,30
79004020	5	14,42
79004022	6,3	15,00



dosatore gelato
ice-cream goblet

Cod.	misura / size	Euro
78500396	<i>medio / medium</i>	15,88
78500397	<i>grande / big</i>	16,76



spatola gelato
ice-cream spatula

50952800
cm 18,5
Euro 4,52



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

19900022
cm 13,2
Euro 0,98



paletta gelato Brasilia
ice cream spoon Brasilia

22300022
cm 13,1
Euro 1,44



paletta gelato Sirio
ice cream spoon Sirio

22600022
cm 13,7
Euro 1,74



paletta gelato Palace
ice cream spoon Palace

16900022
cm 14,4
Euro 1,88



paletta gelato Baguette
ice cream spoon Baguette

08300022
cm 13,7
Euro 2,20



A close-up photograph of a metal grate, likely part of a mechanical or industrial component. The grate consists of several parallel, slightly curved metal bars. The background is heavily blurred, showing what appears to be a large, cylindrical metal part with a ribbed texture. The overall lighting is soft and diffused, creating a technical and industrial atmosphere.

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.*



MANUTENZIONE DEL RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

Non-stick coating 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.
Detergents or abrasive steel wools can be used only if the label indicates they are compatible with non-stick coatings.



Prima dell'uso condizionare con olio.
Brush with oil before use.



Evitare le temperature estreme durante la cottura (non superate i 260°C).
Avoid extreme temperatures during cooking (do not exceed 260°C).



I marchi dei rivestimenti antiaderenti più avanzati tecnologicamente permettono anche l'utilizzo di utensili metallici.
The most technologically advanced trademarks of non-stick coatings can also be used with metal utensils.










CONFEZIONI POSATE








-
Cutlery packaging





PINTINOX		BRAMANTE 0780	ELLADE 0790	HERMITAGE 0870	PRIVILEGE 0510	OCTAVIA 0860	AUDREY 1650	SPATEN 1630	VITTORIALE 1640	CONCEPT 0450	INFINITO 0850	DUCALE 2910	RIALTO 2992	TECNA 0470
	New Canetè 24 pz ...&091 Euro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	scatola regalo rossa 16 pz ...\$0SN Euro	190,14	190,14	135,30	117,40	103,98	-	92,78	92,78	91,66	84,36	-	-	84,96
	scatola regalo rossa 24 pz ...\$091 Euro	275,86	275,86	194,62	167,76	147,60	-	129,70	129,70	128,60	114,28	-	-	113,28
	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	280,98	280,98	200,82	175,56	154,72	-	137,24	137,24	135,94	127,64	-	-	126,16
	nuovo bauletto legno 30 pz ...Y0SE Euro	340,16	340,16	234,86	205,22	173,48	-	155,80	155,80	154,78	146,64	-	-	143,84
	nuovo bauletto legno 48 pz ...Y098 Euro	535,70	535,70	374,22	323,80	282,18	-	248,02	248,02	245,84	230,06	-	-	226,08
	bauletto legno 24 pz ...S091 Euro	294,56	289,00	219,40	181,72	162,72	-	145,16	145,16	143,40	136,40	-	-	134,50
	bauletto legno 49 pz ...S093 Euro	629,96	606,64	462,16	383,84	347,94	-	309,08	309,08	305,68	-	-	-	289,88
	bauletto legno 75 pz ...S095 Euro	901,44	884,44	653,40	563,26	504,52	-	460,50	460,50	447,96	-	-	-	428,10
	bauletto legno 126 pz ...S0TE Euro	-	-	1089,20	914,74	801,52	-	716,66	716,66	701,94	-	-	-	665,50





SWING 0880	OLIVIA 0490	BAGUETTE 0830	BYRON 0800	PALLADIUM 0590	PIATGORA 0810	LEONARDO 0500	EUCLIDE 0480	HIVE 2L_0	SUSHI PRO 18_0	MILLENIUM 2270	NUMA 0090	RITZ 2280	STILE 2400	SETTECENTO 2050	ROMANINO 0650	COLISEUM 2340	CAPITOLIUM 2350
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	111,44	-	111,44	94,92	95,64	91,68	-	-
83,82	84,96	83,82	83,82	83,82	83,82	83,82	84,96	-	-	82,36	-	82,36	72,42	71,76	69,16	-	-
112,64	134,50	112,64	112,64	112,64	112,64	112,64	113,28	-	-	116,20	-	116,20	100,92	101,40	97,60	-	-
-	102,58	-	-	-	-	-	-	-	-	104,66	-	104,56	88,26	88,40	85,10	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	223,22	-	223,12	195,20	189,86	208,74	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	122,52	-	122,52	105,48	106,50	103,10	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	249,14	-	249,14	219,50	216,10	208,74	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	395,50	-	395,50	345,66	343,46	331,70	-	-
124,14	126,16	124,14	124,14	124,14	124,14	124,14	126,16	-	-	131,32	-	131,32	110,62	115,30	111,88	-	-
143,18	143,84	143,18	143,18	143,18	143,18	143,18	-	-	-	147,78	-	147,78	126,46	127,82	144,84	-	-
224,22	226,08	224,22	224,22	224,22	224,22	224,22	226,08	-	-	238,50	-	238,50	196,80	206,42	199,62	-	-
133,84	134,50	133,84	133,84	133,84	133,84	133,84	134,50	-	-	133,74	-	133,74	116,04	117,72	114,28	-	-
286,46	289,88	286,46	286,46	286,46	286,46	286,46	289,88	-	-	270,34	-	270,34	247,98	237,26	229,92	-	-
422,96	428,10	422,96	422,96	422,96	422,96	422,96	428,10	-	-	421,98	-	421,98	371,48	369,92	358,18	-	-
658,68	665,50	658,68	658,68	658,68	658,68	658,68	-	-	-	655,38	-	655,38	-	579,52	551,18	-	-

PINTINOX		WESTMINSTER 2310	BERNINI 2060	TRUMPET 2070	LIBERTY 1660	SAVOY 1700	PALACE 1690	CASALI 2100	SKY 2940	SKY SATIN 294U	EXCELSIOR 1460	TREND 1670	EXPO 2040	SYNTHESIS 2030
	New Canetè 24 pz ...&091 Euro	-	91,78	87,08	91,62	89,94	89,94	87,08	-	-	-	86,98	86,98	81,80
	scatola regalo rossa 16 pz ...\$0SN Euro	-	69,26	64,58	69,04	67,94	67,94	66,04	-	-	-	65,92	65,92	62,90
	scatola regalo rossa 24 pz ...\$091 Euro	-	97,70	90,66	97,36	95,70	95,70	92,88	-	-	-	92,78	92,68	88,06
	New Compact 24 pz ...0091 Euro	-	84,76	81,92	84,76	83,12	83,12	80,38	-	-	-	80,26	80,16	75,74
	New Compact 49 pz ...0093 Euro	-	208,74	172,62	184,88	181,60	181,60	173,82	-	-	-	173,60	172,72	165,02
	New Iride 24 pz ...9091 Euro	-	102,88	-	102,88	101,12	101,12	98,50	-	-	-	98,38	99,60	93,66
	New Iride 49 pz ...9093 Euro	-	208,74	-	211,16	207,74	207,74	200,06	-	-	-	199,84	198,98	191,50
	New Iride 75 pz ...9095 Euro	-	332,04	-	334,78	330,28	330,28	318,96	-	-	-	320,40	319,96	296,12
	nuovo bauletto legno 24 pz ...Y091 Euro	-	111,68	109,68	111,68	109,90	109,90	107,28	-	-	-	110,68	106,94	102,56
	nuovo bauletto legno 30 pz ...Y09E Euro	-	143,96	-	128,80	122,42	122,42	119,78	-	-	-	123,20	118,82	113,76
	nuovo bauletto legno 48 pz ...Y098 Euro	-	199,18	195,22	199,18	195,68	195,68	190,40	-	-	-	197,18	189,74	180,30
	bauletto legno 24 pz ...S091 Euro	-	114,08	114,26	114,08	112,34	112,34	109,68	-	-	-	113,10	109,34	104,96
	bauletto legno 49 pz ...S093 Euro	-	230,04	224,98	232,32	229,02	229,02	221,34	-	-	-	221,04	220,14	212,68
	bauletto legno 75 pz ...S095 Euro	-	358,48	356,10	361,24	356,74	356,74	345,42	-	-	-	347,94	346,40	330,60
	bauletto legno 126 pz ...S0TE Euro	-	563,06	-	565,48	548,44	548,44	546,46	-	-	-	531,10	534,94	503,68

TIE 2080	MAITRE 2010	BRISTOL 2140	AMERICA 2240	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
78,52	82,46	73,80	73,80	73,24	70,82	71,92	71,92	73,90	69,94	60,82	64,02	64,02	63,68	-	59,38	59,38	45,80
60,08	62,56	58,08	58,08	56,40	56,20	55,52	55,52	58,42	54,28	48,56	38,72	49,92	50,92	49,14	47,24	47,24	37,72
83,82	87,74	80,92	80,92	78,34	78,00	77,12	77,12	79,00	75,22	65,92	68,72	68,72	69,16	67,48	64,70	64,70	50,36
72,16	75,44	68,74	65,76	66,22	65,76	64,88	64,88	66,54	63,14	60,40	56,64	56,64	57,74	55,56	52,70	52,70	40,74
166,06	163,06	149,32	143,40	144,28	143,40	141,64	141,64	144,94	138,12	123,76	124,32	124,32	-	122,10	115,52	115,52	-
-	93,44	86,74	83,78	84,24	83,78	83,00	83,00	85,10	58,30	73,46	74,76	74,76	75,86	73,58	70,82	70,82	58,74
-	189,86	175,46	169,54	170,42	169,54	167,90	167,90	173,04	164,24	147,36	152,06	150,54	-	148,24	141,74	141,74	-
-	304,92	280,76	271,20	272,10	271,20	267,04	267,04	276,92	264,94	225,50	243,22	241,78	-	237,80	225,98	225,98	-
101,24	102,22	95,54	92,58	93,00	92,58	91,78	91,78	93,44	89,94	81,90	83,46	83,46	84,64	82,34	79,60	79,60	67,52
107,64	112,76	106,06	102,46	103,54	102,46	101,02	101,02	101,36	-	89,84	91,36	91,36	93,86	89,58	86,18	86,18	-
145,38	180,30	166,90	160,96	161,84	160,96	159,44	159,44	162,72	155,70	139,66	142,74	142,74	145,16	140,78	135,06	135,06	110,90
105,64	104,66	97,94	94,98	95,42	94,98	94,22	94,22	95,86	92,36	84,34	85,88	85,88	87,08	84,76	82,04	82,04	69,94
205,56	210,70	196,64	190,74	191,60	190,74	189,10	189,10	192,48	185,44	168,66	171,72	171,72	-	169,44	162,96	162,96	-
330,58	331,38	307,24	297,66	298,54	297,66	293,50	293,50	302,50	291,40	251,68	267,92	268,24	-	264,30	252,44	252,44	-
-	496,84	484,22	463,68	465,88	461,38	461,50	461,50	469,62	-	-	419,88	-	-	-	387,60	387,60	-


















CONFEZIONI POSATE PINTI1929

Pinti1929 cutlery boxes

			
	scatola Compact 24 pz ...0091 Euro	scatola Window 24 pz ...1091 Euro	bauletto cartone 75 pz ...0095 Euro
BRAMANTE 0780	269,02	271,06	838,32
ELLADE 0790	257,02	265,94	822,50
HERMITAGE 0870	187,44	196,44	591,48
PRIVILEGE 0510	149,88	158,78	501,32
OCTAVIA 0860	130,76	139,78	442,60
SPATEN 1630	113,20	122,22	398,56
VITTORIALE 1640	113,20	122,22	398,56
CONCEPT 0450	111,44	-	386,04
INFINITO 0850	84,26	92,90	-
DUCALE 2910	-	-	-
RIALTO 2992	-	-	-
TECNA 0470	102,56	-	362,44
SWING 0880	101,90	110,78	361,02
OLIVIA 0490	100,06	-	366,28
BAGUETTE 0830	101,90	110,78	361,02
BYRON 0800	101,90	110,78	361,02
PALLADIUM 0590	101,90	110,78	361,02
PITAGORA 0810	101,90	110,78	361,02
LEONARDO 0500	101,90	110,78	361,02
EUCLIDE 0480	102,46	-	362,44

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
TOTALE PEZZI TOT PCS			24	49	75	126

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.

CONFEZIONI ESPOSITORI

-
**Packaging
Display**



PINTINOX
in display

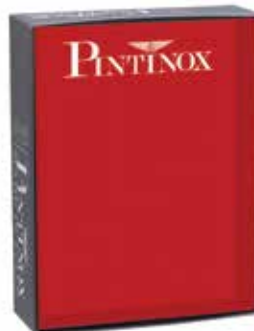
scatola regalo rossa 16/24 pz
red gift box 16/24 pcs
92062036
cm 20x28 h cm 7
Euro 12,44



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 8,06



scatola regalo rossa MEDIUM:
6 pz tavola
red gift box MEDIUM:
6 pcs table cutlery
90512009
cm 20x28 h cm 3,5
Euro 9,54



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 9,54



scatola New Canetè 24 pz
New Canetè box 24 pcs
 90580100
cm 21,2x26 h cm 5,7
Euro 7,94



scatola New Compact 49/75 pz
New Compact box 49/75 pcs
 90580086
Euro 8,04



scatola Compact 24 pz
Compact box 24 pcs
 90511002
Euro 2,80



astuccio New Iride
New Iride box

Cod.	pz/pcs	Euro
92042026	24	21,00
92042027	49	29,48
92042029	75	37,52



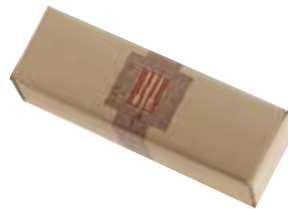
bauletto legno 24/30/48 pz
wooden case 24/30/48 pcs
 92059048
cm 23,5x28,5 h cm 7,4
Euro 24,48



scatola regalo Astra
Astra box
90635120
cm 12x33 h cm 3,5
Euro 4,24



scatola Compact Pinti1929 24 pz
Pinti1929 Compact box 24 pcs
90580196
cm 10x7 h cm 30
Euro 6,04



scatola Window Pinti1929 24 pz
Pinti1929 Window box 24 pcs
90550024
cm 50x26,5 h cm 5
Euro 10,66



bauletto cartone Pinti1929 49/75 pz
Pinti1929 cardboard case 49/75 pcs
90580199
cm 43,5x32,5 h cm 7,5
Euro 10,10



bauletto legno wengé 24 pz
wenge wooden case 24 pcs
92061000
cm 40,5x30,5 h cm 7,5
Euro 34,58



bauletto legno wengé 24 pz con elastici
wenge wooden case 24 pcs with elastics
92061001
cm 40,5x30,5 h cm 7,5
Euro34,58

bauletto legno wengé 49/75 pz
wenge wooden case 49/75 pcs
92061011
cm 49x33,5 h cm 12,5
Euro 71,78



bauletto legno wengé 75 pz
wenge wooden case 75 pcs
92061010
cm 48,5x33 h cm 11
Euro 63,74



bauletto legno wengé 126 pz
wenge wooden case 126 pcs
92061020
cm 49x40,5 h cm 15
Euro 92,98



CHIAVE

....C...

Aggiungere al prezzo dello sfuso
*Add to the price of the unpacked item for
each package*

Euro 0,58

**Quantità minima di 120 Chiavi per
singolo articolo.** Tutte le posate possono
essere confezionate con la Chiave.

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



CRAVATTA

....E...

Aggiungere al prezzo dello sfuso
*Add to the price of the unpacked item for
each package*

Euro 0,24

**Quantità minima di 240 Cravatte per
singolo articolo.** Tutte le posate possono
essere confezionate con la Cravatta.

**The minimum quantity is 240 Cravatta
units per reference.** *All cutlery models can
be packed with Cravatta.*



CARTELLE PINTINOX

Pintinox coloured hang blister

Cod.	Colour	Euro
90530016	green	2,36
90530017	lillac	
90530018	fucsia	
90530019	blue	

**Quantità minima di 24 cartelle per
singolo articolo.** Tutte le posate possono
essere confezionate con la cartella.

**The minimum quantity is 24 hang blister
units per reference.** *All cutlery models can
be packed with hang blister.*



VALVE

....9...

Aggiungere al prezzo dello sfuso
*Add to the price of the unpacked item for
each package.*

Euro 1,30

Quantita' minima 120 pezzi.
The minimum quantity 120 units.



ETICHETTA BAR CODE SINGOLA

....3...

Aggiungere al prezzo dello sfuso
*Add to the price of the unpacked item for
each package.*

Euro 0,06

Quantita' minima 1200 pezzi.
The minimum quantity 1200 units.



Imballi per posate - coltelli: master da 48 "bar code label"
Packaging for cutlery- knives: outhr carton including 48 "bar code label"

Imballi x caffè - moka: master da 60 "bar code label"
Packaging for moka coffee maker: outhr carton including 60 "bar code label"

espositore Orange Spot componibile
(con 45 ganci e ripiano)
Orange Spot display (with 45 hooks and shelf)
99900053
cm 70x50 h cm 220
Euro 678,04



struttura espositore per Orange Spot
Orange Spot display
99900161
Euro 300,38

ganci per Orange Spot
Orange Spot hooks
99900056
Euro 6,22



modulo portaposate per
Orange Spot (14 nicchie)
cutleries shelf Orange Spot display
99900057
Euro 169,52



ripiano per Orange Spot
Orange Spot shelf
99900160
Euro 97,94



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

92062021

rosa / pink

Euro 137,24



espositore posate da banco legno bianco
white wooden cutlery display stand

92903050

cm 32x32 h cm 20,5

Euro 24,00



espositore con barattoli in vetro
per posate sfuse
display with glass cutlery holder

99900250

cm 50x12 h cm 12

Euro 53,26



portaquartere Pinti1929

Pinti1929 4 pcs display

92903030

cm 18,5x15 h cm 27

Euro 10,66



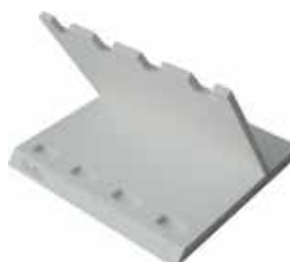
portaquartere Pintinox (display 4 pz)

Pintinox 4 pcs display

92903052

cm 15,5x14 h cm 10,2

Euro 12,82



struttura espositore GDO
GDO displayer

Cod.	largh.	prof.	altez.	Euro
99900120	66,5	60	220	372,56
99900121	100	60	220	441,20
99900122	133	60	220	486,48



ripiano con porta prezzo frontale
shelve with frontal datastrips

Cod.	cm	Euro
99900177	66,5x56	84,22
99900176	100x50	72,48
99900175	133x50	57,46



barra per ganci
bar for hooks

Cod.	cm	Euro
99900144	66,5	31,58
99900145	100	31,58
99900146	133	38,64



ganci (10 pz)
hooks (10 pcs)
99900147
Euro 84,46



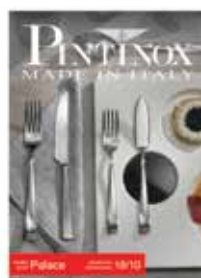
porta prezzo (10 pz)
price holder (10 pcs)
99900148
Euro 10,56



base per espositore pall box posate per crowner
personalizzati
(6 nicchie)
pall box display for cutlery
99900112
cm 60x40 h cm 200
Euro 369,42



crowner Palace
Palace crowner
99900113
Euro 67,66



crowner Privilege
Privilege crowner
99900114
Euro 67,66



crowner Swing
Swing crowner
99900115
Euro 67,66



crowner Maitre
Maitre crowner
99900116
Euro 67,66



espositore pall box per padelle
pall box display for frying pan
99900014
cm 40x66 h cm 136
Euro 67,06



espositore senza ganci
wall display without hooks
99900028
cm 100x44 h cm 220
Euro 507,02



ganci (50 pz)
hooks (50 pcs)
99900032
Euro 194,62

ripiano piano (3 pz)
flat shelf (3 pcs)
99900033
cm 50
Euro 194,62

espositore curvo
bent display without hooks
99900027
cm 100x44 h cm 220
Euro 555,76



ganci (50 pz)
hooks (50 pcs)
99900032
Euro 194,62

ripiano piano (3 pz)
flat shelf (3 pcs)
99900036
cm 30
Euro 194,62

ripiano piano (3 pz)
flat shelf (3 pcs)
99900036
cm 30
Euro 194,62

espositore per posate sfuse Pinti1929
Pinti1929 display
99900049
cm 50x50 h cm 181
Euro 333,12



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 è 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, è 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 è 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

Qualora fosse richiesta la sponda idraulica verrà addebitato il costo del servizio di euro 50,00 per consegna.

When the order is conferred, the customer will integrally accept the selling and delivery conditions listed herebelow: PRICES the current price list is to be considered ex our factory. The goods are sold with prices in EURO valid at the time of the shipping. We reserve the right to decide about the modification of the current selling prices in every up to moment. For packing and packaging there will be a debit of 1%.

DELIVERY the delivery day is the one indicated in the delivery note countersigned by the courier. The delivery term is approximate and not binding as it is tied up to the current possibilities and may vary because of reasons not related to the company's will. Should we not observe the agreed delivery terms, the customer has not the right to cancel the order, postpone the payment, require any sort of refund, compensation or penalty.

COMPLAINTS the goods are carried at consignee's risk. The customer must verify the goods upon receipt. Any sort of complaint concerning the quantity or the quality of the goods must be sent by registered mail within eight days after the receipt of the goods, or any right for complaining will be lost. Any arbitration or disputes will be governed by the Italian laws.

PAYMENT to be agreed with the order.

Pinti Inox is the sole owner of the goods until the full payment is effected.

For whatever not explicitly mentioned hereabove, please refer to the Civil Code.

The articles shown in the present catalogues have merely an informative function, and do not bind Pinti Inox.

MEASUREMENTS AND CAPACITIES are indicative.

Pinti Inox reserves the unquestionable right to either modify or improve any item-even without notice-because of market and/or technical requirements.

MINIMUM ORDER 1000,00 euros.