



**Mondo bar
e mixology**

Il mondo della **mixology** è una realtà in continua espansione. I consumatori di drink e cocktail sono in costante aumento. Non solo consumano di più, ma sono sempre più attenti alla **qualità** e al **look** di ciò che bevono, cercando **nuove esperienze** e **sapori innovativi**.

È sempre più fondamentale dunque, servire i cocktail preparati dai nostri bartender, con articoli che ne esaltino il gusto e l'aspetto.

In questo catalogo potrete trovare diverse linee di **bicchieri**, **coppe** e **calici** delle migliori marche, dedicati espressamente al mondo dei cocktail e della mixology. Eleganti articoli, dal design ricercato, che non rinunciano alla fruibilità e alla resistenza: perfetti per un **servizio professionale**.

Inoltre, vi proponiamo diversi **strumenti** e **attrezzature** dedicate ai bartender: indispensabili e specifiche come jigger, strainer, colini, mixer, shaker e tanto altro. Avrete tutto ciò che vi serve per riprodurre le migliori ricette alla perfezione.



Indice

Arcoroc

New York

Granity

Stack Up

Eskale

Prysm

Pop Corn

Bormioli Rocco

Novecento

Bodega

Rock Bar

Libbey

1924

Carats

Everest

Gibraltar

Hobstar

Radiant

Spksy

1

1

3

5

7

8

8

9

9

11

12

14

14

15

16

18

20

21

22

Pasabahce

Elysia

Highness

Timeless

Tin Can

Bicchieri

Coppe e calici

Bottiglie, boccali e vasetti

Altri materiali

Attrezzature

Agitatori - stirrer

Jigger

Shaker

Mixing Tin

Strainer

Muddler

Pourer

Mixing glass

23

23

24

25

28

30

31

33

34

35

35

36

37

38

39

40

41

42





NEW YORK

Una linea di solidi bicchieri,
perfettamente **impilabili** e
realizzati in vetro temperato.

Bicchiere basso

25 cl e 38 cl

Cod. **ARCL7339**

Cod. **ARCL7334**

Qt.à min. 6

Questo assicura maggiore
resistenza agli urti e agli shock
termici: l'ideale per i
professionisti



Bicchiere alto

4,5 cl

Cod. **ARCN6253**

Qt.à min. 6



Set 6 bicchieri shot

NEW

3,4 cl

Cod. **ARCP2650**

Qt.à min. 1

Non impilabili



ARCOROC

NEW YORK

- Bicchieri alti -

Suggerimento:

Best for long drinks

Questi bicchieri alti, sul modello highball, si prestano alla perfezione per servire long drinks.

Provali con **Mojito**,
Screwdriver,
Bloody Mary o
Gin Fizz

Bicchiere alto

35 cl

Cod. **ARCL7335**

Qt.à min. 6



Bicchiere alto

40 cl

Cod. **ARCN4136**

Qt.à min. 6



I bicchieri New York Arcoroc sono perfettamente **impilabili**.

La forma precisa e la struttura solida evitano che si incastrino o scheggino durante il servizio



Bicchiere alto

47 cl

Cod. **ARCL7340**

Qt.à min. 6



ARCOROC



GRANITY



L'eccezionale solidità del **vetro temprato** e le molteplici forme rendono questi bicchieri i più adatti a tutti gli utilizzi nella ristorazione e, quindi, tra i più diffusi.



Bicchiere alto

46 cl

Cod. **0125204000**

Qt.à min. 6



Bicchiere alto

42 cl

Cod. **0125203000**

Qt.à min. 6



Bicchiere alto

35 cl

Cod. **0125202000**

Qt.à min. 6

Bicchiere DOF

35 cl

Cod. **ARCL7844**

Qt.à min. 6



GRANITY

Bicchiere alto

31 cl

Cod. **0125201100**

Qt.à min. 6



Bicchiere alto

20 cl

Cod. **0125200000**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

27 cl

Cod. **0125201000**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

20 cl

Cod. **0125200010**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

16 cl

Cod. **0125200100**

Qt.à min. 6



Bicchiere shot

4,5 cl

Cod. **0125205000**

Qt.à min. 12



ARCOROC

STACK UP

Il fondo solido e pesante e la forma che li rende perfettamente impilabili, rendono questi bicchieri ideali per chi vuole semplificare il proprio servizio. Grazie al **vetro temperato** sono in grado di resistere a urti e usura e il design della tacca renderà più immediata la preparazione dei cocktail



Bicchiere alto

47 cl

Cod. **0125350100**

Qt.à min. 6



Bicchiere alto

40 cl

Cod. **0125350200**

Qt.à min. 6



Bicchiere alto

35 cl

Cod. **0125350500**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

32 cl

Cod. **0125350300**

Qt.à min. 6

ARCOROC

STACK UP

I bicchieri Stack Up Arcoroc sono perfettamente **impilabili**.

La forma precisa e la struttura solida evitano che si incastrino o scheggino durante il servizio



Bicchiere alto

29 cl

Cod. **0125350600**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

21 cl

Cod. **0125350400**

Qt.à min. 6



Bicchiere shot

4,5 cl

Cod. **ARCJ8039**

Qt.à min. 12

ARCOROC

ESKALE

Linea di bicchieri dalle forme rigide e ben definite. Estremamente solidi grazie al **vetro temprato**, uniscono la qualità a uno stile vintage tipico dei vasetti per dessert o marmellate



Bicchiere basso

42 cl

Cod. **ARCL3749**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

31 cl

Cod. **ARCL3750**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

18 cl

Cod. **ARCL3751**

Qt.à min. 6



ARCOROC



PRYSM

Una coppia di bicchieri dalla forma innovativa: un corpo squadrato che si avvolge su se stesso per trasmettere dinamismo ed eleganza. Ottimi anche per servire dei dessert



Bicchiere basso

37 cl

Cod. **0101248391**

Qt.à min. 12



Bicchiere basso

27 cl

Cod. **0101248390**

Qt.à min. 12

POP CORN

Forme elastiche e innovative, per un design che stupisce al primo impatto. Il vetro robusto assicura solidità durante il servizio

Bicchiere basso

35 cl

Cod. **ARC�4232**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

27 cl

Cod. **ARC�4231**

Qt.à min. 6



ARCOROC

NOVECENTO NEW

Una collezione di calici e bicchieri dal design vintage, progettati espressamente per il mondo della mixology

Calice Fizz

22 cl

Cod. **BOR122114**

Qt.à min. 6



Calice Cocktail

25 cl

Cod. **BOR122111**

Qt.à min. 6

Calici

Brillanti e luminosi, sono realizzati per **stiratura** che rende stelo e coppa un unico pezzo. I bordi lineari e omogenei si adattano alle specifiche richieste della **degustazione professionale**

Calice Martini

23,5 cl

Cod. **BOR122112**

Qt.à min. 6





Bicchieri

Perfettamente impilabili, sono molto funzionali per un servizio professionale. La doppia decorazione, diamantata alla base e con scanalature nella parte superiore, li rende eleganti e raffinati



Bicchiere Hi-Ball

40,5 cl

Cod. **BOR122115**

Qt.à

Bicchiere DOF

37 cl

Cod. **BOR122116**

Qt.à min. 6



Bicchiere Shot

7,7 cl

Cod. **BOR122117**

Qt.à min. 6



Suggerimento:

Il bicchiere HighBall e i suoi cocktail

Così chiamato in modo alternativo il bicchiere Tumbler più capiente che esista, costituisce la soluzione ottimale per servire **long drinks** o **liquori doppi** come il whisky. Provalo con **Whisky&Soda**, **Gin&Tonic** o **Cuba Libre**

BODEGA

Linee semplici per un design moderno. Una linea di bicchieri in **vetro temprato** ideali per servire birre cocktail e soft drinks e resistere a urti e shock termici



Bicchiere

50 cl

Cod. **BOR710880**

Qt.à min. 36



Bicchiere

37 cl

Cod. **BOR710870**

Qt.à min. 36



Bicchiere mini

20 cl

Cod. **BOR710860**

Qt.à min. 12





ROCKBAR

Bicchieri dalle forme più classiche e leggermente bombati, perfetti per servire drink, cocktail e bibite. Realizzato in solido **vetro temprato** sono anche **impilabili** in modo da semplificare e rendere più agile il servizio



Bicchiere cooler

48 cl

Cod. **0101308324**

Qt.à min. 6



Bicchiere DOF

39 cl

Cod. **0101308323**

Qt.à min. 6



Bicchiere longdrink

37 cl

Cod. **0101308322**

Qt.à min. 6



ROCKBAR

I bicchieri RockBar Bormioli Rocco sono perfettamente **impilabili**. La forma bombata e la struttura solida evitano che si incastrino o scheggino durante il servizio



Bicchieri rocks

27 cl

Cod. **0101308325**

Qt.à min. 6



Suggerimento:

Come pulire correttamente i bicchieri

Sebbene molti bicchieri da cocktail siano lavabili in **lavastoviglie**, non basta affidarsi a queste per ottenere una pulizia perfetta.

Innanzitutto assicurati di utilizzare un **detersivo neutro** che non lasci aromi estranei sul bicchiere.

In seguito, **asciuga** accuratamente tutta la superficie per non lasciare aloni e riponi il bicchiere solo quando si è **raffreddato**

Bicchieri juice

20 cl

Cod. **0101308326**

Qt.à min. 6

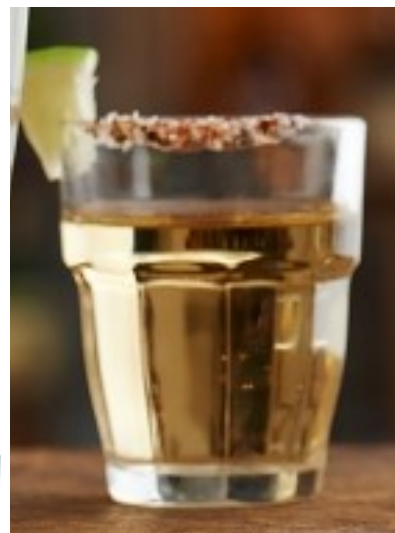


Bicchieri one shot

7 cl

Cod. **0101308327**

Qt.à min. 6



1924 NEW

Calici vintage che fondono l'eleganza della jazz-age con i moderni trend della mixology

La delicata apertura finale della coppa assicura comfort e valorizza il gusto

Guardali all'opera in questo [video](#)

Gin & Tonic

58 cl

Cod. **LIB502008**

Qt.à min. 12

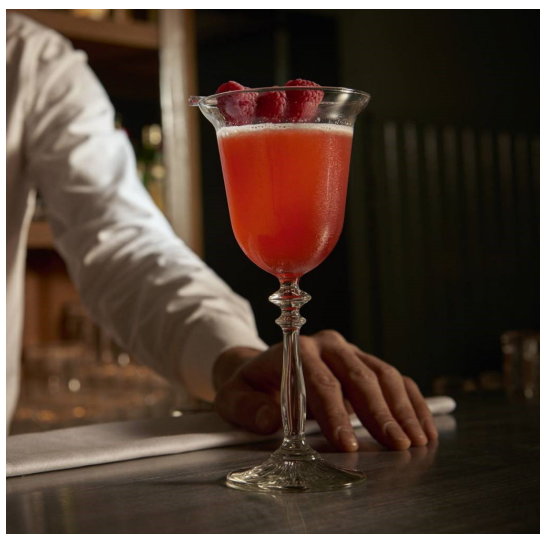


Suggerimento:

Le coppe 1924 sono perfette per servire cocktail shakerati e filtrati.

Per riprodurre tali ricette, prova i nostri **shaker**, gli **agitatori** e gli **strainer** di varie misure.

Li trovi al capitolo "**Attrezzature**"



Wine & Cocktail

26,4 cl

Cod. **LIB503005**

Qt.à min. 12

Coppa

24,5 cl

Cod. **LIB501407**

Qt.à min. 12



Mini coppa

14 cl

Cod. **LIB501308**

Qt.à min. 12



LIBBEY.
+DuraTuff®

CARATS

La texture ispirata alla forma del diamante, il maggior peso e la capacità di questi bicchieri li rendono perfetti per esaltare gli aromi di whiskey, scotch e altri drink "on the rocks"



Bicchiere DOF



35 cl

Cod. **LIB11952/01**

Qt.à min. 12



Bicchiere HI-BALL

42 cl

Cod. **LIB926774**

Qt.à min. 12



Mixing glass

74,7 cl

Cod. **LIB926781**

Qt.à min. 1



LIBBEY.
+DuraTuff®

EVEREST

Una linea dal design ben definito e dalle linee dure, che trasmettono forza e stabilità durante la presa. Perfettamente impilabili e realizzati in **vetro temprato**, questi bicchieri sono ottimi per un servizio intenso



Bicchiere

41,1 cl

Cod. **LIB15437**

Qt.à min. 36



Bicchiere rocks alto

35,5 cl

Cod. **LIB15436**

Qt.à min. 36



Bicchiere old fashion basso

35,5 cl

Cod. **LIB15435**

Qt.à min. 12



EVEREST

Il processo cui vengono sottoposti questi bicchieri consiste nel farli passare da una temperatura molto alta a una molto bassa repentinamente: questo rende il vetro molto più resistente e fa sì che, se dovessero rompersi, si frantumino in minuscoli cristalli non taglienti



Bicchiere rocks

26,6 cl

Cod. **LIB15434**

Qt.à min. 12



Bicchiere

20,7 cl

Cod. **LIB15432**

Qt.à min. 12



Bicchiere

14,5 cl

Cod. **LIB15431**

Qt.à min. 12



LIBBEY
+DuraTuff®

GIBRALTAR

Una collezione dallo stile e dalle forme divenute iconiche. Composta da modelli e capacità in grado di servire i cocktail più disparati.

Come altri bicchieri Libbey, il **vetro temperato** li rende robusti e adatti agli standard di un servizio professionale



Bicchiere alto

41,4 cl

Cod. **LIB15244**

Qt.à min. 12



Bicchiere alto

35,5 cl

Cod. **LIB15238**

Qt.à min. 12



Bicchiere basso

35,5 cl

Cod. **LIB15243**

Qt.à min. 12



Bicchiere basso

26,6 cl

Cod. **LIB15242**

Qt.à min. 12



LIBBEY.
+DuraTuff®

GIBRALTAR



Bicchieri rocks

26,6 cl

Cod. **LIB15231**

Qt.à min. 36



Bicchieri rocks

23,7 cl

Cod. **10270134**

Qt.à min. 12



Bicchieri basso

20,7 cl

Cod. **LIB15241**

Qt.à min. 12



Bicchieri amaro

13,3 cl

Cod. **LIB15248**

Qt.à min. 12



HOBSTAR

Design elegante e ricercato, dal gusto retro, che non rinuncia alla robustezza: grande resistenza a urti e ai continui shock termici.

Ottimi per servire pre-dinner come Americano o Negroni.

Calice Cocktail

30 cl

Cod. **LIB265100030**

Qt.à min. 12



Bicchieri Shot

6 cl

Cod. **LIB926835**

Qt.à min. 24



Bicchieri DOF

35 cl

Cod. **LIB5632**

Qt.à min. 12



Bicchieri COOLER

47,3 cl

Cod. **LIB5633**

Qt.à min. 12



RADIANT

Linea di bicchieri dalla grande versatilità e stile. Uniscono la classe di un doppio decoro incisione e diamante, a un vetro robusto e resistente



Bicchiere DOF



35 cl

Cod. LIB5635

Qt.à min. 12



Bicchiere COOLER

47 cl

Cod. LIB5636

Qt.à min. 12

Suggerimento:

Vodka On the Rocks in 3 mosse

- 1 Riempi il bicchiere DOF Radiant fino all'orlo con cubetti di ghiaccio
- 2 Versa 5cl di vodka aiutandoti con un **jagger** (li trovi al capitolo "**Attrezzature**")
- 3 Guarnisci con scorza di limone



LIBBEY
+DuraTuff®

SPKSY **NEW**

Una linea di bicchieri cocktail per
rievocare l'atmosfera dei ruggenti anni
'20 e del proibizionismo
Elegante look vintage unito a forme
e materiali resistenti



Gin & Tonic

58 cl

Cod. **LIB602104**

Qt.à min. 12

Suggerimento:

Gin Tonic in 5 mosse

- 1** Raffredda il bicchiere con ghiaccio.
- 2** Togli solo l'acqua formata.
- 3** Aggiungi 5cl di gin e una bottiglietta di acqua tonica.
- 4** Guarnisci con scorza di lime e pompelmo.
- 5** Mescola delicatamente.



Flute

17,4 cl

Cod. **LIB607017**

Qt.à min. 12



Nick & Nora

14 cl

Cod. **LIB601329**

Qt.à min. 12



LIBBEY
+DuraTuff®

Precise scanalature e sfaccettature donano a questi articoli un look vintage, perfetto per esaltare cocktail di ogni tipo.

La base robusta inoltre, garantisce stabilità e resistenza

Bicchiere whisky

21 cl

Cod. **PSB520014**

Qt.à min. 24



Bicchiere whisky

35,5 cl

Cod. **PSB520004**

Qt.à min. 24



Bicchiere longdrink

45,5 cl

Cod. **PSB520015**

Qt.à min. 24



Coppa champagne

26 cl

Cod. **PSB440436**

Qt.à min. 24

HIGHNESS NEW

La doppia decorazione di questi bicchieri conferisce un look raffinato ideale per gli amanti della moderna mixology

Articoli molto resistenti grazie al **vetro temperato**, sono anche **impilabili** per facilitare il servizio



Bicchiere DOF

39 cl

Cod. **PSB520084**

Qt.à min. 24



Bicchiere longdrink

34,5 cl

Cod. **PSB520065**

Qt.à min. 24



Bicchiere longdrink

49 cl

Cod. **PSB520075**

Qt.à min. 24



TIMELESS

Linea di calici e bicchieri decorati con brillanti intagli di varie lunghezze, a rievocare perfette linee floreali.

Uno stile retro su un vetro leggero, versatile e resistente.



Coppa Martini

23 cl

Cod. **PSB440176**

Qt.à min. 4

Coppa Champagne

27 cl

Cod. **PSB440236**

Qt.à min. 4



Coppa Gin Tonic

55 cl

Cod. **PSB440237**

Qt.à min. 4



Calice Multiuso

32 cl

Cod. **PSB51648**

Qt.à min. 4



Suggerimento:

Il jigger

Oggetto indispensabile per i bartender, sta diventando **obbligatorio** in alcuni paesi. Questo per garantire al cliente una dose certificata di prodotto.

Assicuratevi di scegliere quello giusto! Scopri quelli del nostro assortimento al capitolo "**Attrezzature**"

TIMELESS

- Bicchieri -

Bicchiere Shot

5 cl

Cod. **PSB52780**

Qt.à min. 12



Bicchiere Wine Tumbler

21 cl

Cod. **PSB52810**

Qt.à min. 12



Bicchiere DOF

35,5 cl

Cod. **PSB52790**

Qt.à min. 4



TIMELESS

- Bicchieri alti -



Bicchiere Long Drink

45 cl

Cod. **PSB52800**

Qt.à min. 12



Bicchiere Alto

30 cl

Cod. **PSB52820**

Qt.à min. 12



Mixing glass

72,5 cl

Cod. **PSB52849**

Qt.à min. 1



TIN CAN

Collezione di bicchieri old school tipo americano anni '50.

Riprendendo il design delle latte di passata di pomodoro, sono perfetti per Bloody Mary, Spritz ma anche succhi di frutta: esaltano i gusti più genuini

Bicchiere

49 cl

Cod. **PSB420119**

Qt.à min. 6



Bicchiere

36 cl

Cod. **PSB420380**

Qt.à min. 6



Bicchiere

28 cl

Cod. **PSB420370**

Qt.à min. 6





Bicchieri



Tiki/ bicchiere vetro

47 cl

Cod. **LIB92142**

Qt.à min. 12



Tiki/ bicchiere vetro

47 cl

Cod. **LIB92142**

Qt.à min. 12



**Tiki/ bicchiere verde
ceramica**

59 cl

Cod. **0123806000**

Qt.à min. 12



**Officina/
bicchiere old style**
30 cl

Cod. **BOR540620**

Qt.à min. 6



**Officina/
bicchiere DOF**
30 cl

Cod. **BOR540624**

Qt.à min. 6



**Beverage/
bicchiere lattina**
36 cl

Cod. **PNG2044100**

Qt.à min. 6



Bicchieri

Bubbly è una linea di bicchieri dall'innovativa forma sferica, perfetti per servire cocktail ma funzionali anche come coppe per gelati o dessert

Bubbly/ bicchiere

46 cl

Cod. **PNG1170946**

Qt.à min. 6



Bubbly/ bicchiere

32 cl

Cod. **PNG1170932**

Qt.à min. 6



Bubbly/ bicchiere

16 cl

Cod. **PNG1170916**

Qt.à min. 6





Coppe e calici



Atelier/ calice cocktail

30 cl

Cod. **0169202000**

Qt.à min. 6



Bravura/ calice martini

20 cl

Cod. **10270174**

Qt.à min. 12



Bravura/ calice martini

27,4 cl

Cod. **10270172**

Qt.à min. 12



Bartender/ martini

17 cl

Cod. **0103015006**

Qt.à min. 12



Coppa cocktail Jockey

14 cl

Cod. **0103015000**

Qt.à min. 6



Cabernet coppa

30 cl

Cod. **0123806000**

Qt.à min. 6



Martini/ calice cocktail

15 cl

Cod. **VBV11094820**

Qt.à min. 6



Ypsilon/ coppa cocktail

24,5 cl

Cod. **0179805000**

Qt.à min. 6



Coppe e calici

Hurricane/ calice elegance

44 cl

Cod. **8062908**

Qt.à min. 6



Hawaii/ calice

44 cl

Cod. **0179807000**

Qt.à min. 6



Embassy/ calice poco grande

39 cl

Cod. **LIB3717**

Qt.à min. 6



Ypsilon/ calice margarita

33 cl

Cod. **0179807000**

Qt.à min. 6



Marguerita calice

27 cl

Cod. **0103014900**

Qt.à min. 6



Bottiglie, boccali e vasetti

4 Stagioni/ Bottiglia

20 cl e 40 cl

Cod. **BOR365641**

Cod. **BOR365642**

Qt.à min. 12



4 Stagioni/ Boccale

41,5 cl

Cod. **BOR365641**

Qt.à min. 6



Bicchieri Ananas

53 cl

Cod. **LIB56880**

Qt.à min. 12



Altri materiali

Bicchieri e boccali in materiali alternativi
come il rame e l'acciaio Inox

Lisci o martellati, sono una soluzione
moderna ed elegante per servire i vostri
cocktail

Moscow Mule/ Boccale Martellato

60 cl

Cod. **FRE145207**

Qt.à min. 1



Moscow Mule/ Boccale

50 cl

Cod. **FRE145206**

Qt.à min. 1



Moscow Mule/ Boccale

60 cl

Cod. **FRE145208**

Qt.à min. 1



Bicchiere Arabico Inox Martellato

60 cl

Cod. **WORMUG02**

Qt.à min. 1



Julep Mug Inox

40 cl

Cod. **13650104**

Qt.à min. 1



Attrezzature

Agitatori - stirrer

Lunghi e sottili miscelatori in acciaio Inox 18/10, per una mescolatura perfetta che esalta il gusto.

Disponibili in varie lunghezze e forme per adattarsi a ogni mixing glass e ogni ingrediente



**Miscelatore
Hofman 18/10**

30 cm e 45 cm

Cod. **WORB004H**

Cod. **WORB004HXL**

Qt.à min. 1



**Miscelatore
Spiralato 18/10**

30 cm e 40 cm

Cod. **WORB004**

Cod. **WORB004TL**

Qt.à min. 1



**Miscelatore
Disco 18/10**

35 cm

Cod. **WORB004DL**

Qt.à min. 1



**Frullino Bar Easy
Inox**

24 cm

Cod. **ILS4167**

Qt.à min. 1



Frullino Bar Inox

26 cm

Cod. **ILS167**

Qt.à min. 1



Bar Spoon

28 cm

Cod. **TABH501K**

Qt.à min. 1



**Cucchiaio stirring
spoon**

24 cm

Cod. **ILS1056**

Qt.à min. 1



Suggerimento:

Lo stirrer

Questo lungo e sottile cucchiaino viene utilizzato per miscelare gli ingredienti del cocktail direttamente nel bicchiere.

Per questo consigliamo **calici e bicchieri alti e larghi** come ad esempio i Cooler Hobstar e Radiant che trovi ai capitoli dedicati alle linee **Libbey**





Jigger

Tra le attrezzature da barman più raffinate e sofisticate, per preparare cocktail con stil e precisione da alchimista



Jigger mini Inox 18/10

15 - 30 ml

Cod. **WORJ010**

Qt.à min. 1



Jigger Inox 18/10

37,5 - 60 ml

Cod. **WORJ012**

Qt.à min. 1



Jigger kit 8 misure

37,5 - 60 ml

Cod. **WORJ008**

Qt.à min. 1



Suggerimento:

Il jigger

In vari materiali, questo dosatore per cocktail è fondamentale (e a volte **obbligatorio**) per preparare drink perfetti, composti dalle giuste quantità di ingredienti.

I **cocktail shot** per esempio, giocati sulle diverse consistenze dei liquidi che rimangono stratificati, vengono spesso preparati con l'ausilio di questo strumento.

Servili in piccoli bicchieri come quelli della linea **New York** di Arcoroc: li trovi al capitolo dedicato



Shaker

Strumento fondamentale per miscelare insieme ingredienti che necessitano di un movimento energetico per diventare omogenei (sciroppi, liquori, succhi...)



Large Shaker cobbler acciaio lucido

380 cl

Cod. **WORTIN06XL**

Qt.à min. 1



Shaker cobbler acciaio lucido

200 cl

Cod. **WORTIN06L**

Qt.à min. 1



Shaker francese 2 pezzi inox lucido

90 cl

Cod. **WORTIN05L**

Qt.à min. 1



Shaker inox 3 pezzi lucido

50 cl

80 cl

Cod. **WORTIN06S**

Cod. **WORTIN06M**

Qt.à min. 1



Shaker inox 3 pezzi

50 cl

70 cl

Cod. **TAB1217**

Cod. **TAB1224**

Qt.à min. 1



Shaker Mason in vetro con tappo inox

89 cl

Cod. **TABMJS30**

Qt.à min. 1



Shaker inox BRA

60 cl

Cod. **PIN50954206**

Qt.à min. 1



Shaker inox francese satinato

63 cl

Cod. **PIN78500301**

Qt.à min. 1



Shaker 3 pezzi in acciaio

25 cl

Cod. **PIN50954206**

Qt.à min. 1



Suggerimento:

“Martini shaken, not stirred”

Quello che chiedeva James Bond era in realtà un cocktail un po' anomalo.

Lo shaker infatti, è ideale per mescolare tra loro ingredienti diversi da quelli necessari per il Martini, che invece preferisce il **mixing glass**.

Durante lo shaking, il ghiaccio si scioglie completamente e la capacità ideale del bicchiere o calice è di **40cl**.

Ne trovi diversi al capitolo **“Coppe e calici”**



Mixing Tin

Legati alla tecnica dello shaking sono i mixing tin, strumenti in acciaio fondamentale per preparare cocktail agitati. Quando accompagnato da un tin più piccolo, prende il nome di **Boston**

Mixing Tin Inox e controparte



84 cl
60 cl
Cod. **WORTIN01/20**
Cod. **WORTIN02**
Qt.à min. 1

Mixing Tin Inox e controparte Bilanciati



84 cl
60 cl
Cod. **WORTIN01V-20**
Cod. **WORTIN02V**
Qt.à min. 1

Shaker Inox piccolo



47,5 cl
Cod. **TABH76**
Qt.à min. 1

Mixing Tin verniciato



84 cl
Cod. **WORTIN04...**
Qt.à min. 1

Suggerimento:

Il mixing tin

Nella preparazione di un cocktail, riempi di **ghiaccio** il tin più grande, fino a 2/3. In quello più piccolo invece, versa i vari **ingredienti**.

Dopo aver scolato il ghiaccio e shakerato, puoi versare il tutto in un bicchiere, usando uno strainer

Disponibile in vari colori

	Bianco W		Rame MC
	Fucsia F		Rosso R
	Giallo Y		Oro MG
	Granito ST		Nero Opaco B
	Kiwi G		Ruggine RS

Strainer

Chiamati anche **colini**, questi attrezzi in acciaio inox 18/10 e altri materiali sono perfetti per **filtrare** il contenuto dei vostri shaker o mixing glass in **piccoli calici freddi**

Si adattano a vari contenitori e trattengono ghiaccio e altri ingredienti usati solo per insaporire i drink



**Strainer senza
linguette deluxe**

Cod. **WORB006H.1**

Qt.à min. 1



**Strainer senza
linguette**

Cod. **WORB006H**

Qt.à min. 1



**Strainer 2 linguette
grande inox**

Cod. **WORB006K**

Qt.à min. 1



Passino bar inox

Cod. **ILS1062**

Qt.à min. 1



**Strainer Passino bar
inox**

Cod. **PIN50951700**

Qt.à min. 1



Strainer inox eco

Cod. **TABS209**

Qt.à min. 1



**Strainer Passino
policarbonato**

Cod. **WORB006PC**

Qt.à min. 1



**Strainer Passino inox
senza impugnatura**

Cod. **WORB006**

Qt.à min. 1



**Julep Strainer
inox 18/10**

Cod. **WORB006J**

Qt.à min. 1



**Colino 8,5cm
inox 18/10**

Cod. **WORB006C**

Qt.à min. 1

Muddler

Pestelli realizzati in vari materiali lavorare al meglio ingredienti di diverse consistenze e adattarsi ai bicchieri nei quali vengono inseriti



Muddler pestello inox 18/10

22x2,5 cm

Cod. **TABH4258**

Qt.à min. 1



Maxi pestello polipropilene nero

30x4 cm

Cod. **WORB002XL**

Qt.à min. 1



Pestello inox/PP verde

23 cm

Cod. **ILS1063**

Qt.à min. 1



Muddler pestello ergonomico kiwi fluo trasparente

23x0,3 cm

Cod. **WORB002G**

Qt.à min. 1



Muddler pestello ergonomico policarbonato

23x0,3 cm

Cod. **WORB002PC**

Qt.à min. 1



Muddler pestello ergonomico plastica nero rigato

23x0,3 cm

Cod. **WORB002D**

Qt.à min. 1



Martello per ghiaccio in legno

37,5X13 cm

Cod. **WORB020M**

Qt.à min. 1



Borsa ghiaccio juta naturale

Cod. **WORB020B**

Qt.à min. 1



Suggerimento:

Il muddler e le erbe

Quando lavori con erbe dagli aromi forti come **menta e basilico** fai attenzione a non pestare con troppa forza per non conferire un sapore amaro al resto del cocktail. Una mano leggera per un paio di volte basterà

Pourer

I **pourer** e gli **store n' pour** sono strumenti fondamentali per versare in modo efficiente e controllato i vari ingredienti liquidi di un cocktail.

Tappi e bottiglie in vari materiali e colori per identificare il contenuto

Metal pour professional inox

Cod. **WORP001**

Qt.à min. 1



Pro pourer prof policarbonato

Cod. **WORP005...**

Qt.à min. 1



Disponibile in vari colori



Orange **O**



Trasparente **CL**



Verde **F**



Rosso **R**



Oro **MG**



Rame **MC**

Set 12 beccucci con tappo

Cod. **TAB598P**

Qt.à min. 1



Versatori plastic pour nero 12 pz

Cod. **TAB598P**

Qt.à min. 1



Suggerimento:

Il metodo "American Bar"

Chiamato così dall'origine dei primi barman che introdussero il pourer nel loro lavoro, non è altro che la **tecnica migliore** per utilizzare questo strumento.

Per versare con la giusta precisione, è fondamentale fare in modo che il flusso sia **perfettamente verticale**: ciò farà scendere il liquido a velocità costante e omogenea e vi permetterà di versarne la giusta quantità



Store'n'pour getto rapido

1 Lt

Cod. **WORPM01...**

Qt.à min. 1

Disponibile in vari colori



Arancio **O**



Silver **MS**



Giallo **Y**



Rosso **R**



Oro **MG**



Verde **G**



Rame **MC**



Viola **P**



Bianco **W**



Store'n'pour getto normale bianco

1 Lt

Cod. **WORPM02W**

Qt.à min. 1



Store'n'pour versus colori assortiti

1 Lt

Cod. **PIA500200**

Qt.à min. 1

Mixing glass

Un ampio contenitore di vetro nel quale miscelare gli ingredienti più delicati tramite uno stirrer

Per seguire correttamente la procedura è bene prima inserire il ghiaccio e, solo dopo che il mixing glass si è raffreddato, rimuovere l'acqua formata e inserire gli ingredienti



Timeless/ Mixing glass

72,5 cl

Cod. **PSB52849**

Qt.à min. 1



Mixing glass

74,7 cl

Cod. **LIB926781**

Qt.à min. 1



Mixing glass taglio a rete

50 cl

Cod. **WORBIC05**

Qt.à min. 1



Mixing glass

75 cl

Cod. **BOL12221/01**

Qt.à min. 1



Mixing glass flashback

75 cl

Cod. **LIB824582**

Qt.à min. 6



Mixing glass Napoleon

70 cl

Cod. **WORBIC06**

Qt.à min. 1

Suggerimento:

Il giusto movimento

Il mixing glass va per sua natura in coppia con lo stirrer, il lungo cucchiaino che si agita al suo interno per miscelare gli ingredienti. La miscelazione deve però avvenire in modo preciso ed elegante: il movimento deve nascere unicamente dal **polso** e seguire il **bordo** del mixing glass, in un moto fluido. Scopri tutti i nostri modelli di stirrer e agitatori alla prima pagina del capitolo

"Attrezzature"



Ti ringraziamo per aver sfogliato questo catalogo e ti invitiamo a scoprire tutti i prodotti qui presentati e tanti altri anche sul nostro sito alla sezione shop on-line oppure cliccando [qui](#)

Per ogni informazione non esitare a contattarci via email, con una telefonata o direttamente presso la nostra sede ! Il nostro personale specializzato sarà felice di aiutarti per ogni tua esigenza e consigliarti sulle scelte migliori per il tuo locale

Inoltre sul nostro sito alla sezione "magazine" e sui nostri social puoi trovare sempre nuovi interessanti aggiornamenti sul mondo della mixology e della ristorazione in generale



Via Monti Urali, 7/d-c – 42122 Reggio Emilia



e-mail: info@cmristorazione.it



tel: +39 0522 391726



www.cmristorazione.it

Fai click sui loghi per accedere ai nostri social

