



**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
Prysm
Pop Corn

Bormioli Rocco

Bartender
Novecento
Bodega
Rock Bar

Libbey

1924
Carats
Everest
Gibraltar
Hobstar
Radiant
Spksy

Pasabahce

Elysia
Highness
Timeless
Tin Can

Schoenhuber Franchi

Intagli
Quaderni

Bicchieri

Coppe e calici

Bottiglie, boccali e vasetti

Altri materiali

Attrezzature

Agitatori - stirrer
Jigger
Shaker
Mixing Tin
Strainer
Muddler
Pinze
Pouer
Mixing glass





NEW YORK

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

Bicchiere basso

25cl e 38cl

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

4,5cl

Cod. **ARCN6253**

Qt.à min. 6



Set 6 bicchieri shot

NEW

3,4cl

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

35cl

Cod. **ARCL7335**
Qt.à min. 6



Bicchiere alto

40cl

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

47cl

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

46cl

Cod. **0125204000**

Qt.à min. 6



Bicchiere alto

42cl

Cod. **0125203000**

Qt.à min. 6



Bicchiere alto

35cl

Cod. **0125202000**

Qt.à min. 6



Bicchiere DOF

35cl

Cod. **ARCL7844**

Qt.à min. 6



ARCOROC

GRANITY

Bicchiere alto

31cl

Cod. **0125201100**

Qt.à min. 6



Bicchiere alto

20cl

Cod. **0125200000**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

27cl

Cod. **0125201000**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

20cl

Cod. **0125200010**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

16cl

Cod. **0125200100**

Qt.à min. 6



Bicchiere shot

4,5cl

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

47cl

Cod. **0125350100**

Qt.à min. 6



Bicchiere alto

40cl

Cod. **0125350200**

Qt.à min. 6



Bicchiere alto

35cl

Cod. **0125350500**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

32cl

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

29cl

Cod. **0125350600**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

21cl

Cod. **0125350400**

Qt.à min. 6



Bicchiere shot

4,5cl

Cod. **ARCJ8039**

Qt.à min. 12

ARCOROC



Bicchiere basso

37cl

Cod. **0101248391**

Qt.à min. 12

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 anche dolci e dessert



Bicchiere basso

27cl

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

35cl

Cod. **ARCN4232**

Qt.à min. 6



Bicchiere basso

27cl

Cod. **ARCN4231**

Qt.à min. 6



ARCOROC

BARTENDER NEW

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



Calice Fizz

22cl

Cod. **BOR122114**

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



Calice Cocktail

25cl

Cod. **BOR122111**

Qt.à min. 6



Calice Martini

23,5cl

Cod. **BOR122112**

Qt.à min. 6



NEW

NOVECENTO

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

40,5cl

Cod. **BOR122115**

Qt.à min. 6

Bicchiere DOF

37cl

Cod. **BOR122116**

Qt.à min. 6



Bicchiere Shot

7,7cl

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

50cl

Cod. **BOR710880**

Qt.à min. 36



Bicchiere

37cl

Cod. **BOR710870**

Qt.à min. 36



Bicchiere mini

20cl

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

48cl

Cod. **0101308324**

Qt.à min. 6



Bicchiere DOF

39cl

Cod. **0101308323**

Qt.à min. 6



Bicchiere longdrink

37cl

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



Bicchiere rocks

27cl

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**

Bicchiere juice

20cl

Cod. **0101308326**

Qt.à min. 6



Bicchiere one shot

7cl

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

58cl

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

26,4cl

Cod. **LIB503005**

Qt.à min. 12



Coppa

24,5cl

Cod. **LIB501407**

Qt.à min. 12



Mini coppa

14cl

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



35cl

Cod. **LIB11952/01**

Qt.à min. 12



Bicchiere HI-BALL

42 cl

Cod. **LIB926774**

Qt.à min. 12



Mixing glass

74,7cl

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

41,1cl

Cod. **LIB15437**

Qt.à min. 36



Bicchiere rocks alto

35,5cl

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

26,6cl

Cod. **LIB15434**

Qt.à min. 12



Bicchiere

20,7cl

Cod. **LIB15432**

Qt.à min. 12



Bicchiere

14,5cl

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 temprato** li rende robusti e adatti agli standard di un servizio professionale

Bicchiere alto

41,4cl

Cod. **LIB15244**

Qt.à min. 12



Bicchiere alto

35,5cl

Cod. **LIB15238**

Qt.à min. 12



Bicchiere basso

35,5cl

Cod. **LIB15243**

Qt.à min. 12



Bicchiere basso

26,6cl

Cod. **LIB15242**

Qt.à min. 12



LIBBEY.
+DuraTuff®

GIBRALTAR



Bicchiere rocks

26,6cl

Cod. **LIB15231**

Qt.à min. 36



Bicchiere rocks

23,7cl

Cod. **10270134**

Qt.à min. 12



Bicchiere basso

20,7cl

Cod. **LIB15241**

Qt.à min. 12



Bicchiere amaro

13,3cl

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

30cl

Cod. **LIB265100030**

Qt.à min. 12



Bicchiere Shot

6cl

Cod. **LIB926835**

Qt.à min. 24



Bicchiere DOF

35cl

Cod. **LIB5632**

Qt.à min. 12



Bicchiere Cooler

47,3cl

Cod. **LIB5633**

Qt.à min. 12



LIBBEY.
+DuraTuff®

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

35cl

Cod. **LIB5635**

Qt.à min. 12



Bicchiere Cooler

47cl

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

58cl

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

17,4cl

Cod. **LIB607017**

Qt.à min. 12



Nick & Nora

14cl

Cod. **LIB601329**

Qt.à min. 12



LIBBEY
+DuraTuff®

ELYSIA **NEW**

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

21cl

Cod. **PSB520014**

Qt.à min. 24



Bicchiere whisky

35,5cl

Cod. **PSB520004**

Qt.à min. 24



Bicchiere longdrink

45,5cl

Cod. **PSB520015**

Qt.à min. 24



Coppa champagne

26cl

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

39cl

Cod. **PSB520084**

Qt.à min. 24



Bicchiere longdrink

34,5cl

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

23cl

Cod. **PSB440176**

Qt.à min. 4



Coppa Champagne

27cl

Cod. **PSB440236**

Qt.à min. 4



Coppa Gin Tonic

55cl

Cod. **PSB440237**

Qt.à min. 4



Calice Multiuso

32cl

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.

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

TIMELESS

- Bicchieri -

Bicchiere Shot

5cl

Cod. **PSB52780**

Qt.à min. 12



Bicchiere Wine Tumbler

21cl

Cod. **PSB52810**

Qt.à min. 12



Bicchiere DOF

35,5cl

Cod. **PSB52790**

Qt.à min. 4





TIMELESS

- Bicchieri alti -



Bicchiere Long Drink

45cl

Cod. **PSB52800**

Qt.à min. 12



Bicchiere Alto

30cl

Cod. **PSB52820**

Qt.à min. 12



Mixing glass

72,5cl

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

49cl

Cod. **PSB420119**

Qt.à min. 6



Bicchiere

36cl

Cod. **PSB420380**

Qt.à min. 6



Bicchiere

28cl

Cod. **PSB420370**

Qt.à min. 6



INTAGLI



Tumbler 3
opaco/trasp

41cl

Cod. **SCF203211138**

Qt.à min. 6



Tumbler 2
molato/lucido

28cl

Cod. **SCF203237196**

Qt.à min. 6



Tumbler bibita
molato/lucido

37cl

Cod. **SCF203337196**

Qt.à min. 6

Una collezione unica, preziosa, top di gamma per le tavole più raffinate. Il dualismo delle decorazioni, l'alternanza tra superfici opache e lucide donano dinamismo e look moderno.

SchönhuberFranchi

QUADERNI



Tumbler quadri

28cl

Cod. **SCF232800010**

Qt.à min. 6



Tumbler righe

28cl

Cod. **SCF232800020**

Qt.à min. 6



Tumbler rombi

28cl

Cod. **SCF232800030**

Qt.à min. 6



Tumbler quadri

44cl

Cod. **SCF232800110**

Qt.à min. 6



Tumbler righe

44cl

Cod. **SCF232800120**

Qt.à min. 6



Tumbler rombi

44cl

Cod. **SCF232800130**

Qt.à min. 6

Quaderni è una collezione delicata e precisa,
che esalta il look dei cocktail.

Sottili linee in rilievo che creano intrecci
ammalianti

SchönhuberFranchi



Bicchieri

Tiki/ bicchiere

vetro

47cl

Cod. **LIB92142**

Qt.à min. 12



Tiki/ bicchiere

vetro

47cl

Cod. **LIB92142**

Qt.à min. 12



Tiki/ bicchiere

verde ceramica

59cl

Cod. **0123806000**

Qt.à min. 12



**Beverage/
bicchiere lattina**

36cl

Cod. **PNG2044100**

Qt.à min. 6



**Sweet/
bicchiere tiki**

44cl

Cod. **BOR122121**

Qt.à min. 6



**Sour/
bicchiere tiki**

45,5cl

Cod. **BOR122120**

Qt.à min. 6



Bubbly

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

46cl

Cod. **PNG1170946**

Qt.à min. 6



Bubbly/ bicchiere

32cl

Cod. **PNG1170932**

Qt.à min. 6



Bubbly/ bicchiere

16cl

Cod. **PNG1170916**

Qt.à min. 6





Coppe e calici



Atelier/calice cocktail

30cl

Cod. **0169202000**

Qt.à min. 6



Bravura/calice martini

20cl

Cod. **10270174**

Qt.à min. 12



Bartender/martini

17cl

Cod. **0103015006**

Qt.à min. 12



Cabernet coppa

30cl

Cod. **0123806000**

Qt.à min. 6



Martini/calice cocktail

15cl

Cod. **VBV11094820**

Qt.à min. 6

Bravura/calice martini

27,4cl

Cod. **10270172**

Qt.à min. 12



Ypsilon/ coppa cocktail

24,5cl

Cod. **0179805000**

Qt.à min. 6



Coppe e calici

Hurricane/ calice elegance

44cl

Cod. **8062908**

Qt.à min. 6



Hawaii/ calice

44cl

Cod. **0179807000**

Qt.à min. 6



Embassy/ calice poco grande

39cl

Cod. **LIB3717**

Qt.à min. 6



Ale/ calice

42cl

50cl

Cod. **BOR330246**

Cod. **BOR330245**

Qt.à min. 6



Ypsilon/ calice margarita

33cl

Cod. **0179807000**

Qt.à min. 6



Bottiglie, boccali e vasetti

4 Stagioni/ Bottiglia

20cl e 40cl

Cod. **BOR365641**

Cod. **BOR365642**

Qt.à min. 12



4 Stagioni/ Boccale

41,5cl

Cod. **BOR365641**

Qt.à min. 6



Bicchiere Ananas

53cl

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

60cl

Cod. **FRE145207**

Qt.à min. 1



Moscow Mule/ Boccale

50cl

Cod. **FRE145206**

Qt.à min. 1



Bicchiere Arabico Inox Martellato

60cl

Cod. **WORMUG02**

Qt.à min. 1



Julep Mug Inox

40cl

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**

30cm e 45cm

Cod. **WORB004H**
Cod. **WORB004HXL**
Qt.à min. 1



**Miscelatore
Spiralato 18/10**

30cm e 40cm

Cod. **WORB004**
Cod. **WORB004TL**
Qt.à min. 1



**Miscelatore
Disco 18/10**

35cm

Cod. **WORB004DL**
Qt.à min. 1



**Frullino Bar Easy
Inox**

24cm

Cod. **ILS4167**
Qt.à min. 1



Frullino Bar Inox

26cm

Cod. **ILS167**
Qt.à min. 1



Bar Spoon

28cm

Cod. **TABH501K**
Qt.à min. 1



**Cucchiaio
stirring spoon**

24cm

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 - 30ml Cod. **WORJ010**
37,5 - 60ml Cod. **WORJ012**

Qt.à min. 1



Jigger kit 8 misure
37,5 - 60ml

Cod. **WORJ008**
Qt.à min. 1



**Jigger Decò
Inox 18/10**

15 - 30ml Cod. **WORJ030**
10 - 20/40ml Cod. **WORJ033**

Qt.à min. 1

15 - 30ml Cod. **WORJ021**
10 - 20/40ml Cod. **WORJ023**

**Jigger Clepsydra
Inox 18/10**

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 (sciropi, liquori, succhi...)



**Large Shaker cobbler
acciaio lucido**
380cl

Cod. **WORTIN06XL**
Qt.à min. 1



**Shaker cobbler
acciaio lucido**

200cl

Cod. **WORTIN06L**
Qt.à min. 1



**Shaker francese 2
pezzi inox lucido**

90cl

Cod. **WORTIN05L**
Qt.à min. 1



Shaker inox BRA

60cl

Cod. **PIN50954206**
Qt.à min. 1



**Shaker inox 3
pezzi lucido**

Qt.à min. 1

50cl Cod. **WORTIN06S**
80cl Cod. **WORTIN06M**



**Shaker inox
3 pezzi**

Qt.à min. 1

50cl Cod. **TAB1217**
70cl Cod. **TAB1224**



Shaker Mason in vetro e tappo Inox

89cl

Cod. **TABMJS30**

Qt.à min. 1



Shaker inox francese satinato

63cl

Cod. **PIN78500301**

Qt.à min. 1



Shaker 3 pezzi acciaio

25cl

Cod. **PIN50954206**

Qt.à min. 1



Shaker decò inox lucido

90cl

Cod. **WORTIN06D**

Qt.à min. 1

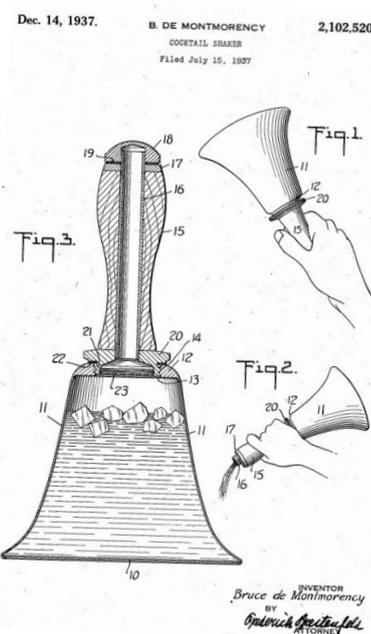


Shaker campana vintage

80cl

Cod. **WORSL001**

Qt.à min. 1



Nato da un brevetto di Bruce de Montmorency del **14 dicembre 1937**, lo shaker cocktail a campana è realizzato **a mano** e placcato in **argento**.



Shaker vintage victorian

1000cl

Cod. **WORSL002**

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



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

Mixing Tin Inox e controparte Bilanciati



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

Shaker Inox piccolo



47,5cl
Cod. **TABH76**
Qt.à min. 1

Mixing Tin verniciato



84cl
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

22x2,5cm

Cod. **TABH4258**

Qt.à min. 1



Pestello inox/PP verde

23cm

Cod. **ILS1063**

Qt.à min. 1



Muddler pestello ergon policarbonato

23x0,3cm

Cod. **WORB002PC**

Qt.à min. 1



Pestello e mortaio inox 18/10 lucido

Cod. **WORB003MLX**

Qt.à min. 1



Maxi pestello polipropilene nero

30x4cm

Cod. **WORB002XL**

Qt.à min. 1



Muddler pestello ergon kiwi fluo trasparente

23x0,3cm

Cod. **WORB002G**

Qt.à min. 1



Muddler pestello ergon plastica nero rigato

23x0,3cm

Cod. **WORB002D**

Qt.à min. 1



Martello per ghiaccio in legno

37,5x13cm

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

Pinze

Le pinze sono strumenti importanti per i barman per schiacciare lime, limoni e altri agrumi e frutta per estrarne tutto il succo e dare un tocco di acidità ai cocktail.



Spremlime in zinco

Cod. **LEOT5604**
Qt.à min. 1



Pinza spremilime nera

Cod. **WORB018B**
Qt.à min. 1



Pinza spremilime gialla

Cod. **WORB018Y**
Qt.à min. 1



Pinza spremifrutta vintage

Cod. **WORB018LX**
Qt.à min. 1

Sept. 25, 1934.

G. W. BUNGAY
JUICE EXTRACTOR
Filed July 17, 1934

Des. 93,382

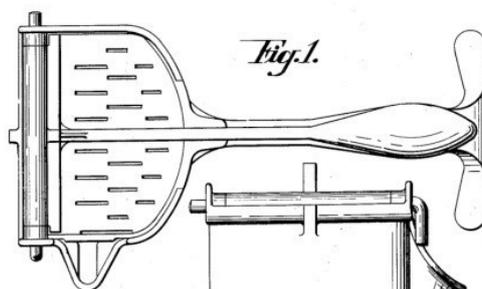
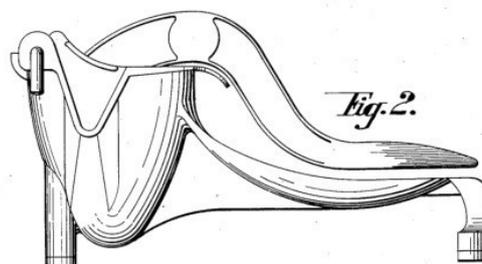


Fig. 5.



INVENTOR
George W. Bungay
BY *Robert D. [Signature]*
ATTORNEY

Il 25 settembre **1934**, George W. Bungay depositò il brevetto di questa pinza spremifrutta.

Un'idea innovativa ed elegante, oggi riprodotta per conferire uno stile **raffinato** e decorativo ai moderni bar dedicati alla **mixology**.

Uno strumento professionale in **acciaio alluminato**, resistente e dal fascino retrò.

Dotato di due colini in acciaio e polipropilene, permette di spremere vari tipi di agrumi e frutti, comodamente appoggiati a un piano di lavoro

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



Pourer

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

72,5cl

Cod. **PSB52849**

Qt.à min. 1



Mixing glass

74,7cl

Cod. **LIB926781**

Qt.à min. 1



Mixing glass taglio a rete

50cl

Cod. **WORBIC05**

Qt.à min. 1



Mixing glass

75cl

Cod. **BOL12221/01**

Qt.à min. 1



Mixing glass flashback

75cl

Cod. **LIB824582**

Qt.à min. 6



Mixing glass Napoleon

70cl

Cod. **WORBIC06**

Qt.à min. 1

Suggerimento:

Il giusto movimento

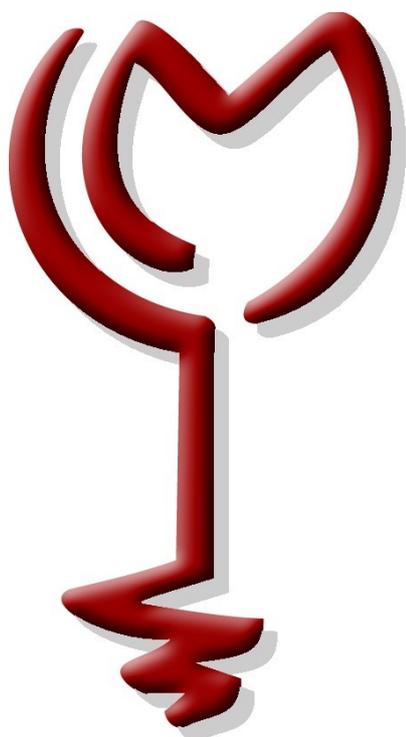
Il mixing glass va per sua natura in coppia con lo stirrer, il lungo cucchiaino che si agita al suo interno per miscelare gli ingredienti. La miscelazione deve però avvenire in modo preciso ed elegante: il movimento deve nascere unicamente dal **polso** e seguire il **bordo** del mixing glass, in un 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



CM Specialisti in Forniture Alberghiere
RISTORAZIONE

