PINTINOX NEWS 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 Uhingen
Tel +49 07161 93343-0
Fax +49 07161 352789
www.pinti.de
info@pinti.de

PINTINOX

NEWS

2020

NEWS

2020

INDICE
-
Index

Numa....6
Audrey Mystique....8
SkySatin....10
Luna....12
Florence....14
Florence by Night....16
Sushi Moka....18
Sushi Moka Satin....20
Classic....22
Living....24
Spuc....26
Up (utensili / kitchen tools)....28
Chalet (utensili / kitchen tools)....30
Century....32
Pro....34
Chalet....40
Next....44
Capri....46

~ FOR PROFESSIONAL USE ~

ST1-Pro, ST-Black, ST-Alu....50
P9000....52

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 cucchiaio, 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	cucchiaio 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	cucchiaio 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	cucchiaio brodo / riso *soup / rice spoon*	*18,0*	**3,48**

SKY SATIN

-

PINTINOX

Cod. 294U00

inox 18/10

mm 4,0

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

A complete series of cutlery in very thick, 18/10 stainless steel with a satin finish and elongated and elegant shape: excellent if set with classic or modern porcelain and with any shaped plates.

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

AUDREY MYSTIQUE
-
PINTI1929

Cod. 165600

inox 18/10

forged

Design Marcello Ziliani

Nel 2020 Audrey si veste della nuova e sofisticata finitura Mystique, una superficie delicatamente mat e piacevolmente serica al tatto che esalta le linee pure e raffinate di ognuno dei pezzi della collezione Audrey.

In 2020, Audrey will reveal a new and sophisticated Mystique finish, a delicately matt surface pleasantly silky to touch emphasising the pure and refined lines of each piece in the Audrey collection.

REGISTERED DESIGN ®

Cod.	Descrizione *Description*	*cm*	**Euro**
01	cucchiaio tavola *table spoon*	*21,5*	**5,98**
02	forchetta tavola *table fork*	*21,1*	**5,98**
03	coltello tavola *table knife*	*23,5*	**7,54**
D3	colt. tav. standing knife *table standing knife*	*23,4*	**7,54**
04	cucchiaio frutta *dessert spoon*	*18,0*	**5,78**
05	forchetta frutta *dessert fork*	*18,0*	**5,78**
06	coltello frutta *dessert knife*	*20,0*	**7,34**
F6	colt. frutta standing knife *dessert standing knife*	*19,8*	**7,34**
07	cucchiaino caffè *tea-coffee spoon*	*14,6*	**4,68**
08	cucchiaino moka *moka spoon*	*11,0*	**4,18**
17	forchetta dolce *pastry fork*	*15,6*	**4,82**
25	coltello burro *butter knife*	*15,9*	**7,20**
36	cucchiaio bibita *long drink spoon*	*18,6*	**5,98**
39	cucchiaio brodo / riso *soup / rice spoon*	*18,0*	**5,98**
29	coltello pesce *fish knife*	*19,2*	**5,98**

LUNA
-
PINTINOX

Cod. 29307091

mm 3,0

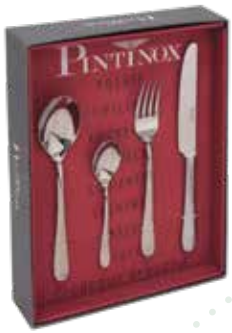
inox 18/10

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.



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.

PINTINOX

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.

PINTINOX

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 MOKA SATIN
-
PINTI1929

Cod. 17_S7608
inox 18/0 + ABS
6 pz
Euro 12,90

Stile minimal e contemporaneo. La finitura satinata dell'acciaio, abbinata alle guancette dall'effetto legno in tre essenze esotiche e ricercate, conferiscono alla posate un irresistibile look EcoChic.

Minimal and contemporary look. The stainless steel mat satin finish and the exotic wooden look of the handle lend this model a seductive and EcoChic appearance.

Cod.	Descrizione *Description*	
B	mogano *mahogany*	
C	teak *teak*	
E	ebano *ebony*	

CLASSIC

-

acciaio inox / stainless steel
ABS

Coltelli bistecca con lama conica in acciaio inox temprata, di alto spessore, satinata e con manico in ABS con rivetti e anima in acciaio.

Steak knives with a tapered blade in thick, tempered stainless steel, satin-finish and ABS handle with steel rivets and core.

coltello bistecca Classic con sega
full serration steak knife
749000EU
cm 23
Euro 6,80

coltello bistecca Classic liscio
fine edge steak knife
749000EY
cm 23
Euro 6,80

ecue
PINTINOX

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

PINTINOX
PINTINOX

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*

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

-

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
Ladle
524A20A0
cm 29,5
Euro 3,94

Cucchiaio forato
Perforated spoon
524A01A0
cm 31
Euro 3,94

Spatola forata
Perforated spatula
524A30A0
cm 31
Euro 3,94

Cucchiaio
Spoon
524A00A0
cm 31
Euro 3,94

Servispaghetti
Spaghetti server
524A70A0
cm 29,5
Euro 3,94

Spatola
Spatula
524A60A0
cm 31,5
Euro 3,94

Frusta
Whisk
524A18A0
cm 31,5
Euro 3,94

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 (made in Italy) series 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.

casseruola fonda
deep casserole
375005..

Ø 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
375009..

Ø 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**

casseruola fonda con coperchio
deep casserole with lid
375021..

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
375027..

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 mezza fonda 1M
saucepan
375006..

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

PRO

-

Cod. 3810

alluminio pressofuso / die-cast aluminium

MADE WITHOUT PFOA

QuanTanium by Whitford

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 temparato anti-shock con anello in silicone, valvola di sfiato 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 28 / *Dedicated cookware on page 28*

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

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

padella
frying pan
cod. 381025..

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

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

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

crepiere
crepe frying pan
381045525
Ø cm 25 Lt 0,6
Euro 28,56

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**

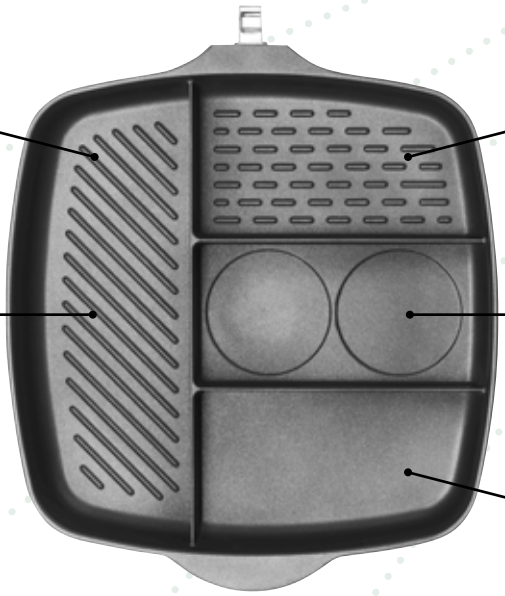
multipan
multipan
38102M32
cm32x32
Euro 50,60

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

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

PINTI INOX

SERIE CHALET

-

Cod. 3890

allumino 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 30 / *Dedicated cookware on page 30*

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**
NEW	*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**

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 liveli 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

Pinti1929
IL TEMPO delle Mele
PROFUMO DI AGRUMI
A TAVOLA CON LE SPEZIE
A TAVOLA CON ERBE E ZUPPE

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
cooffee 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 caffé nell'imbuto fino a formare una leggera cupola, attenzione il caffé 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 caffé.
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.
Spegnere la fonte di calore, sollevare il coperchio e mescolare il caffé 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*

HO.TELLERIE
RE.STAURANT
CA.FÉ
~ FOR PROFESSIONAL USE ~

ST1-PRO, ST-BLACK, ST-ALU

-

alluminio / aluminium

FULL INDUCTION

ST1 ONE PRO

ST1-PRO. Corpo in alluminio coniato di spessore 4 mm, fondo Full Induction rettificato, rivestimento esterno verniciato nero, bordino rettificato, rivestimento antiaderente QUANTANIUM WHITFORD RAMATO (3 strati), manico in acciaio tubolare.

ST1-PRO. *Forged aluminium body, 4 mm thickness; stainless steel full induction bottom, black finish outside, non-stick coating QUANTANIUM WHITFORD (3 layers) COPPER EFFECT, stainless steel stay-cool tubular handle.*

QuanTanium by Whitford

Abrasion resistance
15.000 - 20.000 cycles
TEST TM 135 G (3 kg)

ST BLACK

ST-BLACK. Corpo in alluminio coniato di spessore 4 mm, fondo Full Induction rettificato, rivestimento esterno verniciato nero, bordino rettificato, rivestimento antiaderente ECLIPSE WHITFORD NERO (3 strati), manico in acciaio tubolare.

ST-BLACK. *Forged aluminium body, 4 mm thickness; stainless steel full Induction bottom, black finish outside, BLACK non-stick coating ECLIPSE WHITFORD (3 layers), Stainless steel stay-cool tubular handle.*

ECLIPSE by Whitford

Abrasion resistance
30.000 - 60.000 cycles
TEST TM 135 G (3 kg)

ST ALU

ST-ALU. Corpo in alluminio coniato di spessore 4 mm, fondo Full Induction rettificato, rivestimento esterno non verniciato, bordino rettificato, rivestimento antiaderente ECLIPSE WHITFORD NERO (3 strati), manico in acciaio tubolare.

ST-ALU. *Forged aluminium body, 4 mm thickness; stainless steel full Induction bottom, aluminium finish outside, BLACK non-stick coating ECLIPSE WHITFORD (3 layers), Stainless steel stay-cool tubular handle.*

ECLIPSE by Whitford

Abrasion resistance
30.000 - 60.000 cycles
TEST TM 135 G (3 kg)

padella ST1-PRO
ST1-PRO frying pan
cod. 397025..

Ø cm	*Lt*	**Euro**
20	*1,1*	**20,90**
24	*1,9*	**26,98**
26	*2,4*	**29,98**
28	*3,0*	**34,30**
32	*3,5*	**39,98**
36	*5,1*	**46,90**

padella ST-BLACK
ST-BLACK frying pan
cod. 399025..

Ø cm	*Lt*	**Euro**
20	*1,1*	**21,60**
24	*1,9*	**27,80**
28	*3,0*	**35,30**
32	*3,5*	**41,20**
36	*5,1*	**52,20**

padella ST-ALU
ST-ALU frying pan
cod. 398025..

Ø cm	*Lt*	**Euro**
20	*1,1*	**20,90**
24	*1,9*	**26,98**
28	*3,0*	**33,90**
32	*3,5*	**39,98**
36	*5,1*	**47,90**

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

P9000

-

Molybdenum Vanadium X50CrMoV15 Steel Alloy

Coltelli professionali in Molybdenum Vanadium X50CrMoV15 Steel Alloy con manico antiscivolo in TPV. Gamma completa.

Professional knives in Molybdenum Vanadium X50CrMoV15 Steel Alloy with non-slip TPV handle. Complete range.

spelucchino
paring knife
751000EV
cm 9
Euro 11,50

coltello affettati
slicer knife
751000EN
cm 20
Euro 19,26

coltello per filettare
boning knife
751000..

cod.	*cm*	**Euro**
FP	*15*	**17,76**
EP	*20*	**18,98**

coltello disossatore
narrow boning knife
751000..

cod.	*cm*	**Euro**
FO	*13*	**18,22**
EO	*15*	**18,66**

coltello cucina
kitchen knife
751000EL
cm 15
Euro 23,46

coltello cuoco
chef knife
751000..

cod.	*cm*	**Euro**
ET	*15*	**21,78**
EH	*20*	**24,37**
E1	*25*	**26,20**

coltello pane
bread knife
751000..

cod.	*cm*	**Euro**
EM	*20*	**17,76**
E5	*30*	**22,78**

coltello pane offset
offset bread knife
751000ED
cm 23
Euro 18,26

coltello prosciutto
ham-slicer
751000..

cod.	*cm*	**Euro**
EQ	*25*	**22,10**
E4	*30*	**24,38**

coltello salmone
salmone knife
751000ER
cm 30
Euro 25,74

coltello santoku
santoku knife
751000EI
cm 18
Euro 24,84

coltello macellaio
butcher knife
751000..

cod.	*cm*	**Euro**
E6	*20*	**26,20**
E7	*25*	**31,68**

coltello trinciante
wide chef knife
751000FG
cm 30
Euro 36,62

borsa portacoltelli / *knives bag*
92903004 **Euro 32,90**

Cod. 98900670

Graphic Design Elena Maccabiani
Ph Claudio Sambinelli