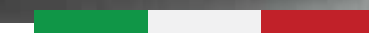
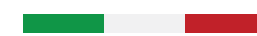




**PINTINOX**

PINTI INOX S.p.A.  
Via Antonini, 87  
25068 Sarezzo (BS) Italia  
Tel. +39 030 89351 r.a.  
Fax +39 030 8935250  
+39 030 8901163  
[www.pinti.it](http://www.pinti.it)  
[pintinox@pinti.it](mailto:pintinox@pinti.it)

PINTI INOX GMBH  
DEUTSCHLAND  
Römerstraße 91  
73066 Uhingen  
Tel +49 07161 93343-0  
Fax +49 07161 352789  
[www.pinti.de](http://www.pinti.de)  
[muehlmeier@pinti.de](mailto:muehlmeier@pinti.de)  
[info@pinti.de](mailto:info@pinti.de)

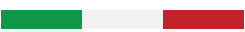


|      |   |
|------|---|
| 0001 | Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafelöffel - Cuchara mesa   |
| 0002 | Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa   |
| 0003 | Colt. tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa   |
| 000C | Colt. tav. m.v. lama forg. - Table knife H.H and forg. blade - Cout. de table à m.c. et lame forg. - Tafelohhheftm. mit geschm. Klinge - Cuch. mesa con m.h. y hoja forj.     |
| 00CA | Colt. tav. senza bilancio - Special table knife - Couteau de table spécial - Tafelmesser spezial - Cuchillo mesa  |
| 00L3 | Colt. tav. stamp. - Stamp. table knife - Cout. de table estampé - Tafelmesser - Gestantz Cuc. mesa estampado  |
| 0067 | Coltello bistecca - Steak knife - Couteau à steak - Steakmesser - Cuchillo chuleta  |
| 0004 | Cucchiaio frutta -Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertöffel - Cuchara postre   |
| 0005 | Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre  |
| 0006 | Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre   |
| 00L6 | Colt. frutta stamp. - Stamp. dessert knife - Cout. dess. estampé - Dessertmess. gestantz - Cuc. postre estamp.  |
| 00CD | Colt. frutta m.v.lama forg. - Des. knife H.H and forg blade - Cout. des. à m.c. et lame forg. - Dessertrohheftm. mit geschm. Klinge - Cuch. postre con m.h. y hoja forj.      |
| 00CB | Colt. frut. senza bilancio - Special dessert knife - Cout. dessert spécial - Dessertmess. spezial - Cuc. postre   |
| 0007 | Cucchiaino caffè - Tea-coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café  |
| 0008 | Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cuchara moka  |
| 0010 | Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa  |
| 0011 | Cucchiaione - Serving spoon - Cuiller de service - Gemüselöffel - Cuchara servir  |
| 0012 | Forchettone - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir  |
| 0013 | Mestolo salsa - Sauce ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel- Cacillo salsa  |
| 0014 | Cucchiaio insalata - Salad spoon - Cuiller à salade - Salatöffel - Cuchara ensalada   |
| 0015 | Forchetta insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada   |
| 0016 | Forchettina dolce 4 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 4 Zinken - Tenedor postre 4 púas  |
| 0059 | Cucchiaione risotto - Rice spoon - Cuiller à "risotto" - Reislöffel - Cuchara de arroz  |
| 00AW | Mestolo Zakouski - Zakouski ladle - Louche Zakouski - Zakouski schöpfer - Cacillo Zakouski  |
| 0017 | Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas  |
| 0018 | Cucchiaino dolce - Tea-cake spoon - Cuiller à gateau - Kuchenlöffel - Cuchara postre  |
| 00L9 | Cottellino stamp. - Stamp. cake knife - Cout. à gateau estampé - Kuchenmess. gestantz - Cuch. estampado   |
| 0019 | Cottellino dolce - Pastry knife - Couteau à gateau - Kuchenmesser - Cachillo postre   |
| 0020 | Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pastel  |
| 0052 | Cucchiaino bebè - Baby spoon - Cuiller à bébé - Babyoeffel - Cucharita bebè   |
| 00CR | Cucchiaio crema - Cream spoon - Cuiller à crème - Sahnelöffel - Cuchara crema   |
| 0009 | Forchetta carne - Meat fork - Fourchette à viande - Vorlegegabel - Tenedor carne  |
| 0022 | Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado  |
| 0023 | Cucchiaio formaggio - Grated-cheese spoon - Cuiller à parmesan - Käselöffel - Cuchara para queso  |
| 0025 | Spalma burro - Butter spreader - Couteau à beurre - Buttermesser - Pala mantequilla   |
| 00CS | Colt. burro m.v.lama forg. - Butter spr. H.H. & forg blade - Cout. à beurre à m.c. et lame forg. - Hohlheft-Butter messer mit geschm. Klinge - Pala manteq. m.h. y hoja forj. |
| 0026 | Forchetta lumache - Snail fork - Fourchette à escargots - Schneckengabel - Tenedor caracoles  |
| 0027 | Forchetta ostriche - Oyster fork - Fourchette à huîtres - Austerngabel - Tenedor ostras   |
| 00FM | Forchetta molluschi - Shellfish fork - Fourchette à crustacés - Austerngabel - Tenedor marisco  |
| 0035 | Sessola zucchero - Sugar spoon - Cuiller à sucre - Zuckerlöffel - Cuchara para azucarera  |
| 0036 | Cucchiaino bibita - Long drink spoon - Cuiller à drink - Limolöffel - Cuchara refresco  |
| 0038 | Cucchiaio gourmet/salsa - Gourmet spoon - Cuiller gourmet - Gourmetlöffel - Cuchara gourmet/salsa   |
| 0039 | Cucchiaio brodo - Soup spoon - Cuiller à soupe - Fleischbrühelöffel - Cuchara caldo   |
| 00AT | Cucchiaio Zakouski - Zakouski spoon - Cuiller Zakouski - Zakousklöffel - Cuchara Zakouski   |
| 0028 | Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado   |
| 0029 | Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado  |
| 0030 | Forc. pesce servire - Fish serving fork - Fourc. à servir poisson - Fischserviergabel - Tenedor servir pescado  |
| 0031 | Colt. pesce servire - Fish serving knife - Cout. à servir poisson - Fischserviermesser - Cuchillo servir pescado  |

|  |
|--|
| Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiler de table - Tafelöffel - Cuchara mesa 0001  |
| Forchetta tavola -Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa 0002  |
| Colt. tavola -Table knife -Couteau de table - Tafelmesser - Cuchilo mesa 0003  |
| Colt. tav. m.v. lama forg. -Table knife H.H and forg. blade - Cout. de table à m.c. et lame forg. -Tafelohhheftm. mit geschm. Klinge - Cuch. mesa con m.h. y hoja forj. 000C       |
| Colt. tav. senza bilancio - Spécial table knife - Couteau de table spécial - Tafelmesser spezial - Cuchillo mesa 00CA  |
| Colt. tav. stamp. - Stamp. table knife - Cout. de table estampé - Tafelmesser - Gestantz Cuc. mesa estampado 00L3  |
| Coltello bistecca - Steak knife - Couteau à steak - Steakmesser - Cuchillo chuleta 0067  |
| Cucchiaio frutta -Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertöffel - Cuchara postre 0004   |
| Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre 0005  |
| Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postri 0006   |
| Colt. frutta stamp. - Stamp. dessert knife - Cout. dess. estampé - Dessertmess. gestantz - Cuc. postre estampo 00L6  |
| Colt. frutta m.v.lama forg. - Des. knife H.H and forg blade - Cout. dss. à m.c. et lame forg. - Dessertrohheftm. mit geschm. Klinge - Cuch. postre con m.h. y hoja forj. 00CD      |
| Colt. frut. senza bilancio - Special dessert knife - Cout. dessert spécial - Dessertmess. spezial - Cuc. postre 00CB   |
| Cucchiaino caffè - Tea-coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café 0007  |
| Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cuchara moka 0008  |
| Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa 0010  |
| Cucchiaione - Serving spoon - Cuiller de service - Gemüselöffel - Cuchara servir 0011  |
| Forchettone - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir 0012  |
| Mestolo salsa - Sauce ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel- Cacillo salsa 0013  |
| Cucchiaio insalata - Salad spoon - Cuiller à salade - Salatöffel - Cuchara ensalada 0014   |
| Forchetta insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada 0015   |
| Forchettina dolce 4 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 4 Zinken - Tenedor postre 4 púas 0016  |
| Cucchiaione risotto - Rice spoon - Cuiller à "risotto" - Reislöffel - Cuchara de arroz 0059  |
| Mestolo Zakouski - Zakouski ladle - Louche Zakouski - Zakouski schöpfer - Cacillo Zakouski 00AW  |
| Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas 0017  |
| Cucchiaino dolce - Tea-cake spoon - Cuiller à gateau - Kuchenlöffel - Cuchara postre 0018  |
| Cottellino stamp. - Stamp. cake knife - Cout. à gateau estampé - Kuchenmess. gestantz - Cuch. estampado 00L9   |
| Cottellino dolce - Pastry knife - Couteau à gateau - Kuchenmesser - Cachillo postre 0019   |
| Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pastel 0020  |
| Cucchiaino bebè - Baby spoon - Cuiller à bébé - Babyoeffel - Cucharita bebè 0052   |
| Cucchiaio crema - Cream spoon - Cuiller à crème - Sahnelöffel - Cuchara crema 00CR   |
| Forchetta carne - Meat fork - Fourchette à viande - Vorlegegabel - Tenedor carne 0009  |
| Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado 0022  |
| Cucchiaio formaggio - Grated-cheese spoon - Cuiller à parmesan - Käselöffel - Cuchara para queso 0023  |
| Spalma burro - Butter spreader - Couteau à beurre - Buttermesser - Pala mantequilla 0025   |
| Colt. burro m.v.lama forg. - Butter spr. H.H. & forg blade - Cout. à beurre à m.c. et lame forg. - Hohlheft-Butter messer mit geschm. Klinge - Pala manteq. m.h. y hoja forj. 00CS |
| Forchetta lumache - Snail fork - Fourchette à escargots - Schneckengabel - Tenedor caracoles 0026  |
| Forchetta ostriche - Oyster fork - Fourchette à huîtres - Austerngabel - Tenedor ostras 0027   |
| Forchetta molluschi - Shellfish fork - Fourchette à crustacés - Austerngabel - Tenedor marisco 00FM  |
| Sessola zucchero - Sugar spoon - Cuiller à sucre - Zuckerlöffel - Cuchara para azucarera 0035  |
| Cucchiaino bibita - Long drink spoon - Cuiller à drink - Limolöffel - Cuchara refresco 0036  |
| Cucchiaio gourmet/sasa - Gourmet spoon - Cuiller gourmet - Gourmetlöffel - Cuchara gourmet/salsa 0038  |
| Cucchiaio brodo - Soup spoon - Cuiller à soupe - Fleischbrühelöffel - Cuchara caldo 0039   |
| Cucchiaio Zakouski - Zakouski spoon - Cuiller Zakouski - Zakousklöffel - Cuchara Zakouski 00AT   |
| Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado 0028   |
| Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado 0029  |
| Forc. pesce servire - Fish serving fork - Fourc. à servir poisson - Fischserviergabel - Tenedor servir pescado 0030  |
| Colt. pesce servire - Fish serving knife - Cout. à servir poisson - Fischserviermesser - Cuchillo servir pescado 0031  |

Cod. **98900452**

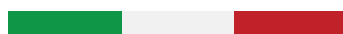
*Graphic Design* **Elena Maccabiani**  
*Ph* **Claudio Sambinelli**



**HORECA 2017/2018**

# PINTINOX

MADE IN ITALY



HORECA  
2017/2018



# H O t e l l e r i e R E s t a u r a n t C A t e r i n g

Il catalogo HO.RE.CA. è la raccolta più esauriente di prodotti in acciaio inossidabile destinati alla moderna ristorazione. Il capitolo posate offre l'immagine in scala 1/1 dei pezzi per un'immediata visualizzazione. Lo sviluppo in cucina segue rigorosamente il percorso del cibo dalla preparazione al trasporto sino alla presentazione.

*The HO.RE.CA. catalogue is the most exhaustive collection of stainless steel products for today's catering. The catalogue dedicated to cutlery shows a 1/1 scale reproduction of the pieces for quick view. The kitchen development follows the food journey from preparation to transport and packaging.*

*Le catalogue HO.RE.CA. est la collection la plus complète de produits en acier inox destinés à la restauration moderne. Le chapitre "Couverts" présente l'image des pièces à l'échelle 1/1 pour une visualisation immédiate. Le développement à la cuisine suit rigoureusement le parcours des aliments, de la préparation à la présentation en passant par le transport.*

*Der HO.RE.CA.-Katalog ist die ausführlichste Sammlung an Produkten aus nichtrostendem Stahl, bestimmt für das moderne Gaststättengewerbe. Das Kapitel Besteck zeigt die massstabgetreue Abbildung der Teile für eine sofortige Darstellung. Die Entwicklung in der Küche verfolgt rigoros den Weg der Speisen von der Vorbereitung über den Transport bis zum Servieren.*

*El catálogo HO.RE.CA. es la recopilación más completa de los productos de acero inoxidable dirigidos a la restauración moderna. El capítulo "Cubiertos" presenta la imagen de las piezas a escala 1/1 para una visualización inmediata. El desarrollo en la cocina sigue rigurosamente el recorrido de los alimentos, de la preparación a la presentación pasando por el transporte.*



# INDICE

## Index

|  |            |
|--|------------|
| <b>POSATE</b>  | <b>23</b>  |
| <i>Cutlery</i> - <i>Couverts</i> - <i>Bestecke</i> - <i>Cubiertos</i>  |            |
| <b>COTTURA</b>   | <b>169</b> |
| <i>Cooking</i> - <i>Cuisson</i> - <i>Küchen</i> - <i>Cocción</i>   |            |
| <b>GASTRONORM</b>  | <b>227</b> |
| <i>Gastronorm</i> - <i>Gastronorm</i> - <i>Gastronorm</i> - <i>Gastronorm</i>  |            |
| <b>PREPARAZIONE</b>  | <b>259</b> |
| <i>Preparation</i> - <i>La préparation</i> - <i>Vorbereitung</i> - <i>Preparaciòn</i>                                      |            |
| <b>PRESENTAZIONE</b>   | <b>269</b> |
| <i>Presentation</i> - <i>Présentation</i> - <i>Präsentation</i> - <i>Presentaciòn</i>                                      |            |
| <b>UTENSILI</b>  | <b>283</b> |
| <i>Tools</i> - <i>Utensiles</i> - <i>Zubehör</i> - <i>Uensilos</i>   |            |
| <b>BAR/GELATERIA</b>   | <b>319</b> |
| <i>Bar/Icecream</i> - <i>Bar/Crème glacée</i> - <i>Bar/Eis</i> - <i>Bar/Helado</i>   |            |
| <b>BUFFET</b>  | <b>347</b> |
| <i>Buffet</i> - <i>Buffet</i> - <i>Buffet</i> - <i>Buffet</i>  |            |
| <b>RICAMBI</b>   | <b>366</b> |
| <i>Spare parts</i> - <i>Pièces de rechanges</i> - <i>Ersatzteile</i> - <i>Piezas de repuesto</i>                           |            |
| <b>ESPOSITORI</b>  | <b>376</b> |
| <i>Display</i> - <i>Présentoir</i> - <i>Wandaussteller</i> - <i>Expositor</i>  |            |
| <b>SEZIONE ESPLICATIVA</b>   | <b>387</b> |
| <i>Technical Information</i> - <i>Information Technique</i> - <i>Technische Informationen</i> - <i>Información Técnica</i> |            |
| <b>FINITURE SPECIALI</b>   | <b>398</b> |
| <i>Technical Information</i> - <i>Finitions Spéciales</i> - <i>Sonderausführungen</i> - <i>Acabados Especiales</i>         |            |
| <b>INDICE GENERALE</b>   | <b>411</b> |
| <i>Index</i> - <i>Index</i> - <i>Inhaltsverzeichnis</i> - <i>Índice</i>  |            |

# 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>, 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

In ottemperanza a quanto stabilito dal decreto legislativo DL 108 dt 25.01.92 e Dir. CEE 1935/2004 e 89/109, si precisa che la posateria, il pentolame ed il vasellame di nostra produzione e distribuzione riportanti i marchi:

*In compliance with the ministerial decree D.L. 108 dd 25.01.92 and Dir. EEC 1935/2004 and 89/109, the cutlery, cookware and holloware we manufacture under the brands:*

**PINTI1929®**  
MADE IN ITALY

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY



**MONIX**

sono prodotti con materiali idonei al contatto con gli alimenti.  
*are produced with materials which can be in touch with foodstuff.*

  
**DNV BUSINESS ASSURANCE**  
**MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE**

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

*Si attesta che / This is to certify that*

**PINTI INOX S.p.A.**

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

*è conforme ai requisiti della norma per i sistemi di gestione:  
has been found to conform to the management system standard:*

**UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008)**

*Questa Certificazione è valida per il seguente campo applicativo:  
This Certificate is valid for the following product or service ranges:*

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

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

|   |  |
|---|--|
| <p><i>Data Prima Emissione/Initial Certification Date:</i><br/><b>2000-12-14</b></p> <p><i>Il Certificato è valido fino al:<br/>This Certificate is valid until:</i><br/><b>2018-03-04</b></p> <p><i>L'audit è stato eseguito sotto la supervisione di/<br/>The audit has been performed under the supervision of</i></p> <p><b>Alessandra Gadaleta</b><br/><i>Lead Auditor</i></p> | <p><i>Luogo e Data/Place and Date:</i><br/><b>Vimercate (MB), 2015-02-04</b></p> <p><i>Per l'Organismo di Certificazione:<br/>For the Certification Body:</i></p> <br><b>Zeno Beltrami</b><br><i>Management Representative</i> |
|---|--|

  
ACCREDIA  
UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione.  
Lack of fulfillment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.

SPINCO BUSINESS ASSURANCE ITALIA S.p.A. - Via Enrico Mattei, 14 - 20121 Vimercate (MB) - Italy - Tel. 0362 94 992 - www.spinco.com



CLUB  
DEL BUONGUSTAIO  
*Clubs della gastronomia europea*



CONFINDUSTRIA

UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI  
COMITATO PROVINCIALE DI BRESCIA

# PINTI1929

## MADE IN ITALY

E' la linea più prestigiosa che racchiude quasi 90 anni di storia. Identifica la gamma più importante della ns. produzione. In cui qualità, ricerca e innovazione si fondono in prodotti unici ed esemplari.

It is the most prestigious line that includes nearly 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.*





Marchio storico del mercato spagnolo identificato con prodotti di ottima qualità e finiture superiori. Prodotti ispirati da un design raffinato e ricercato, dedicati ad un mercato esigente.

*Historical brand of the Spanish market known for high quality products and superior finishes. Products inspired by a refined and sophisticated design , dedicated to a demanding market.*



Marchio storico Spagnolo, ma ormai riconosciuto a livello europeo, che definisce prodotti dedicati ad un mercato di largo consumo che si prefissa l'obiettivo di fornire ai propri clienti, prodotti con fasce prezzo estremamente accessibili, ma senza mai rinunciare alla qualità che contraddistingue e che ha sempre contraddistinto l'intero ventaglio di proposte del Gruppo Pinti.

*Historical Spanish brand, it is nowadays widely recognized in Europe. The brand Monix defines products dedicated to a large consumer market. In recognition of the continued need for value options this collection offers items at affordable price whilst ensuring good quality, meeting the consumer market requirements.*



EFFICIENT pag.216



MINERAL







# FINITURE SPECIALI

## Special finished

ON  
DEMAND

### TREASURE - GOLD, BRONZE, TITANIUM

Titanio, bronzo e oro: le nostre posate diventano dei pezzi unici, inimitabili e indimenticabili. Grazie a sofisticate tecnologie all'avanguardia, trasformiamo le nostre più belle posate classiche e di design in veri e propri tesori per la tavola. Le posate Treasure sono rivestite in PVD (acronimo di Physical Vapour Deposition), depositi metallici superficiali, sotto forma di film molto sottili, ottenuti con tecnologie altamente innovative che permettono di ottenere durezza superficiali molto elevate. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio né l'atocissità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti. Ordine minimo 500 pz.

*Titanium, bronze, gold: our cutlery comes alive and becomes unique and unforgettable. Thanks to our sophisticated and avant-garde technologies, our most beautiful and classic cutlery becomes design cutlery and a real treasure for the table. The Treasure cutlery describes a variety of vacuum deposition methods used to deposit this films by the condensation of vaporized form of the desired film material onto various workpiece surfaces. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel. Minimum order 500 pcs.*

### STONE WASHED

La Collezione Stone Washed nasce dal desiderio di esaltare la propria tavola in perfetto stile retrò con articoli ricercati e di ottima fattura. I prodotti, attentamente selezionati nelle gamme Pintinox e Pinti 1929, sono antichizzati con uno speciale processo detto Stone Wash: il risultato è un prodotto unico nell'aspetto e qualitativamente perfetto. Per garantire un elevato standard di qualità, tutti i coltelli sono stati riaffilati dopo avere subito il trattamento Stone Wash. Tutte le serie proposte sono complete di tutte le pezzature e già disponibili per la vendita. Ordine minimo 120 pz per pezzatura.

*The Stone Washed Collection is a selection from Pintinox cutlery assortment. The aim is to offer quality cutlery to the customers willing to create a retro atmosphere when laying their tables. This cutlery has been stone washed to create a vintage effect on the stainless steel, intentionally creating a finish with a non-uniform appearance; each piece is therefore unique. All our knives have been resharpened after the Stone Wash process to ensure the usual high quality standard. Minimum order quantity 120 pcs per item.*

### ALCHIMIQUE - GOLD, BRONZE, TITANIUM

Alchimique una preziosa finitura PVD che conferisce tre tonalità esclusive e pregiate alle posate della Collezione Stone Washed: Gold, gioielli sulla tavola; Bronze, metallo naturale; Titanium, la forza unita allo stile. Ordine minimo 500 pz assortiti per colore.

*Alchimique is a precious PVD coating made in 3 different special colors for an astonish Stone Washed Cutlery Collection. Gold, jewellery on the table. Bronze, pure metal. Titanium, power and style. Minimum order quantity 500 pcs mixed per colour.*

### MYSTIQUE

Finitura raffinata ed elegante, delicatamente ruvida al tatto. Grazie a un processo di sabbiatura profonda ogni articolo è resistente ad urti e abrasioni ed è adatto all'utilizzo anche nella ristorazione professionale. Ordine minimo 120 pz.

*Sandblasted stainless steel for an elegant mat finishing. Thanks to a deep sandblasting process, every item is strike and abrasion resistant and suitable for using in Horeca. Minimum order 120 pcs.*

### ARGENTATURA - SILVER PLATED EN1=10 MIC.

L'argentatura della nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e su una tecnologia avanzata. Il materiale base è l'acciaio al 18/10, sul quale viene applicato uno strato di argento spesso 10 micron tramite processo galvanico. Sulle parti esposte ad un'usura maggiore, come le punte della forchetta ed i punti di appoggio, viene apportato un doppio strato al fine di garantire all'argentatura una durata omogenea nel tempo. Sebbene possibile si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

*Our silver plating process for cutlery is based on 50 years of experience and state-of-art technology. The basic material is stainless steel 18/10 to which a 10-micron layer of silver is applied by galvanisation. The parts most exposed to wear, such as the tips and resting points are given a double layer to guarantee long-lasting plating. Thick plate silverware can't be washed in the dishwasher.*

### ARGENTATURA 30 MICRON SU RICHIESTA - SILVER PLATING 30 MICRON ON REQUEST

MINIMO 1200 PEZZI ASSORTITI (es: 300 cucchiaini, 500 forchette, 200 coltelli, 200 caffè). Per quantitativi inferiori a 1200 pz. addebito fisso per gestione ordine Euro 60,00 netti. In ogni caso non verranno accettati ordini inferiori a 120 pz assortiti - 1200 ASSORTED PIECES, MINIMUM (ex: 300 pieces, spoons 500 pieces, forks 200 pieces, knives 200 pieces, tea spoons). For orders of less than 1200 assorted pieces we will debit Euro 60,00 net. In any case orders under 120 assorted pieces will be not accepted.

Aggiungere al prezzo dello sfuso - Add to the price of the unpacked item - Ajouter au prix des pièces en vrac - Dem Preis des nicht verpackten Artikels - Adicionar al precio del artículo no acondicionado

**Per griglie Finiture Speciali vedi pag 398 / For Special Finished tables see page 398**

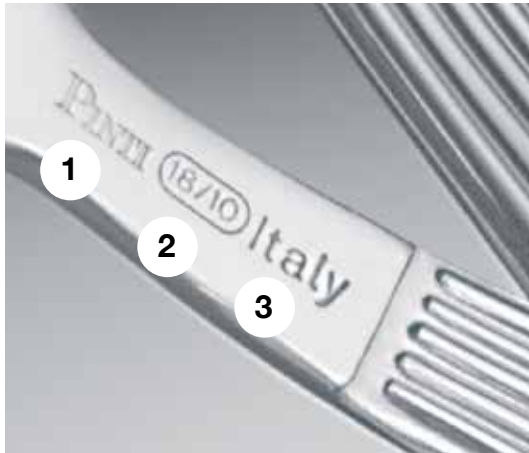
# LISTINO FINITURE SPECIALI PER VARIANTI ON DEMAND

## Special Finished on demand price list

| Cod. | Descrizione - Description   | Treasure Gold Euro | Treasure Bronze Titanium Euro | Stone Washed Euro | Alchimique Gold Euro | Alchimique Bronze Titanium Euro | Mystique Euro | Argentatura Silver Plated (10 µ) Euro |
|------|---|--------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------|---------------------------------|---------------|---------------------------------------|
| 01   | Cucch. tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa   | 5,20               | 8,30                          | 0,64              | 5,84                 | 8,94                            | 1,10          | 7,00                                  |
| 02   | Forch. tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa  | 5,20               | 8,30                          | 0,64              | 5,84                 | 8,94                            | 1,10          | 5,90                                  |
| 03   | Colt. tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa   | 5,20               | 8,30                          | 0,74              | 5,94                 | 9,04                            | 1,10          | 7,00                                  |
| CC   | Colt. tavola m.v. lama forg. - Table knife H.H and forged blade - Couteau de table à m.c. et lame forgée - Tafelhohlheftmesser mit geschmiedeter Klinge - Cuchillo mesa con m.h. y hoja forjada     | -                  | -                             | 0,74              | -                    | -                               | 1,10          | 7,80                                  |
| 04   | Cucch. frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre  | 5,20               | 8,30                          | 0,64              | 5,84                 | 8,94                            | 1,00          | 6,20                                  |
| 05   | Forch. frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre   | 5,20               | 8,30                          | 0,64              | 5,84                 | 8,94                            | 1,00          | 5,30                                  |
| 06   | Colt. frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre  | 5,20               | 8,30                          | 0,74              | 5,94                 | 9,04                            | 1,00          | 7,20                                  |
| CD   | Colt. frutta m.v. lama forg. - Dessert knife H.H and forged blade Couteau dessert à m.c. et lame forgée - Dessert-hohlheftmesser mit geschmiedeter Klinge - Cuchillo postre con m.h. y hoja forjada | -                  | -                             | 0,74              | -                    | -                               | 1,00          | 7,20                                  |
| 07   | Cucch. caffè - Tea-coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café  | 4,30               | 5,70                          | 0,54              | 4,84                 | 6,24                            | 0,92          | 4,00                                  |
| 08   | Cucch. moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cuchara moka  | 3,80               | 5,70                          | 0,54              | 4,34                 | 6,24                            | 0,92          | 3,00                                  |
| 10   | Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa  | 20,90              | 24,90                         | 1,70              | 22,60                | 26,60                           | 1,40          | 28,90                                 |
| 11   | Cucchiaione - Serving spoon - Cuiller de service - Gemüselöffel - Cuchara servir  | 8,80               | 11,30                         | 0,96              | 9,76                 | 12,26                           | 1,30          | 8,40                                  |
| 12   | Forchettone - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir  | 8,80               | 11,30                         | 0,96              | 9,76                 | 12,26                           | 1,30          | 8,40                                  |
| 13   | Mestolo salsa - Sauce ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel - Cacillo salsa   | 20,90              | 24,90                         | 1,70              | 22,60                | 26,60                           | 1,40          | 12,00                                 |
| 15   | Forch. insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada  | 8,80               | 11,30                         | 0,96              | 9,76                 | 12,26                           | 1,30          | 8,40                                  |
| 16   | Forch. dolce 4 spine - Pastry fork - Fourchette gateau - Kuchengabel 4 Zinken - Tenedor postre 4 p as   | 5,20               | 8,30                          | 0,64              | 5,84                 | 8,94                            | 1,00          | 5,30                                  |
| 17   | Forch. 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas   | 5,20               | 8,30                          | 0,64              | 5,84                 | 8,94                            | 0,92          | 3,60                                  |
| 18   | Cucch. dolce - Tea-cake spoon - Cuiller à gateau - Kuchenlöffel - Cuchara postre  | 5,20               | 8,30                          | 0,64              | 5,84                 | 8,94                            | 1,00          | 4,40                                  |
| 19   | Colt. dolce - Pastry knife - Couteau à gateau - Kuchenmesser - Cuchillo postre  | 5,20               | 8,30                          | 0,74              | 5,94                 | 9,04                            | 1,00          | 6,60                                  |
| 20   | Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pastel  | 17,50              | 22,80                         | 0,96              | 18,46                | 23,76                           | 1,30          | 12,00                                 |
| CR   | Cucch. crema - Cream spoon - Cuiller à crème - Sahnelöffel - Cuchara crema  | 5,20               | 8,30                          | 0,64              | 5,84                 | 8,94                            | 1,00          | 4,40                                  |
| 39   | Cucch. brodo - Soup spoon - Cuiller à soupe - Fleischbrüהלöffel - Cuchara caldo   | 5,20               | 8,30                          | 0,64              | 5,84                 | 8,94                            | 1,10          | 6,30                                  |
| 22   | Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado  | 5,20               | 8,30                          | 0,64              | 5,84                 | 8,94                            | 1,10          | 3,70                                  |
| 36   | Cucch. bibita - Long drink spoon - Cuiller à drink - Limolöffel - Cuchara refresco  | 8,80               | 11,30                         | 0,96              | 9,76                 | 12,26                           | 1,10          | 4,70                                  |
| 28   | Forch. pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado  | 5,20               | 8,30                          | 0,64              | 5,84                 | 8,94                            | 1,10          | 5,30                                  |
| 29   | Colt. pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado   | 5,20               | 8,30                          | 0,64              | 5,84                 | 8,94                            | 1,10          | 5,30                                  |
| 30   | Forch. pesce servire - Fish serving fork - Fourchette à servir poisson - Fischserviergabel - Tenedor servir pescado   | 8,80               | 11,30                         | 0,96              | 9,76                 | 12,26                           | 1,30          | 9,00                                  |
| 31   | Colt. pesce servire - Fish serving knife - Couteau à servir poisson - Fischserviermesser - Cuchillo servir pescado  | 8,80               | 11,30                         | 0,96              | 9,76                 | 12,26                           | 1,30          | 9,00                                  |

# PUNZONATURA

## Marking



La punzonatura consiste nel simbolo di identificazione delle parti ed ha il seguente significato:

- 1.Nome del costruttore
- 2.Materiale utilizzato
- 3.Paese d'origine del costruttore

*Marking is the identification mark of pieces and means:*

- 1.Name of manufacturer
- 2.Material
- 3.Manufacturer's place of origin



### **Punzonatura Meccanica:**

Cod. S0001000 - Si ottiene quando il logo viene stampato durante la produzione dell'articolo. Non vengono accettati ordini inferiori ai 1200 pz x pezzatura. Il costo per l'attrezzatura macchina e per la realizzazione dei punzoni personalizzati è di 500,00 Euro netti per pezzatura che verranno aggiunti a fondo fattura.

### **Mechanical Stamped:**

*Cod. S0001000 - This process is reached when a logo is stamped during the production of the article. The minimum order accepted is 1200 pieces for item. The net cost to equip the machine and to realize personalized punches is 500,00 Euros each item and it will be added at the end of the invoice.*



### **Punzonatura Laser:**

quando il logo viene applicato con questa tecnica non vengono accettati ordini per quantitativi inferiori ai 240 pz. per pezzatura.

Da 240 a 600 pz. Euro 0,20 netti al pezzo

Da 601 a 1.200 pz. Euro 0,15 netti al pezzo -  
oltre i 1.200 pz. Euro 0,10 netti al pezzo (Spese a punzone Euro 60,00 netti).

### **Laser Stamping:**

*when laser stamping is used, we only accept orders for more than 240 pcs for each item.*

*From 240 to 600 pcs Euro 0,20 net per pce*

*From 601 to 1.200 pcs Euro 0,15 net per pce -*

*More than 1.200 pcs Euro 0,10 net per pce (Net tooling costs Euro 60,00).*





# P O S A T E

C u t l e r y

C o u v e r t s

B e s t e c k e

C u b i e r t o s

**PINTI1929**  
MADE IN ITALY

Relais  
Chateaux

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Hotel  
Division



Per alimenti  
*Suitable for foodstuffs*  
*Apte au contact avec les aliments*  
*Für Lebensmittel*  
*Apto para alimentos*



Garantito per lavastoviglie  
*Dishwasher safe*  
*Inalterable dans lave-vaisselle*  
*Spelmaschinenfest*  
*Apto para lavavajillas*





# POSATE 1:1

## Size cutlery 1:1

### **Come scegliere una posata.**

#### **È la cosa più facile del mondo!**

Basta definire il piatto e facilmente si trova l'abbinamento più efficace, sfogliando il catalogo. Le foto delle posate sono in scala 1/1: accostando il piatto alla fotografia della posata si può verificare immediatamente l'aspetto scenico e definire la scelta.

### **How to choose cutlery.**

#### **Nothing could be easier!**

All you have to do is select a plate and you can then find the best match by simply flicking through our catalogue. The photos of our cutlery are on a 1/1 scale which means that by placing your plate next to the photo of the cutlery you can immediately see how well they go together and make your choice.

### **Comment choisir un couvert.**

#### **C'est la chose la plus simple du monde!**

Il suffit de définir l'assiette et de feuilleter le catalogue pour trouver aisément l'association la plus efficace. Les photos des couverts sont à l'échelle 1/1: en associant la vaisselle à la photographie du couvert, vous pouvez vérifier immédiatement l'effet et définir votre choix.

### **Und so wählen Sie ein Besteck aus.**

#### **Es ist kinderleicht!**

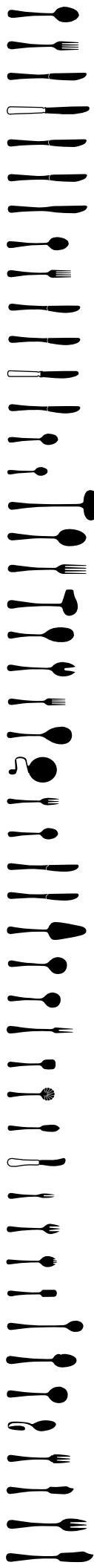
Sie brauchen nur einen Teller festzulegen und schon erscheint beim Blättern im Katalog die wirksamste Zusammenstellung. Das Besteck ist 1:1 abgebildet: Wenn Sie einen Teller neben das Bild stellen, können Sie sofort feststellen, ob dieses passt, und Ihre Wahl treffen.

### **Cómo elegir un cubierto.**

#### **¡Es la cosa más fácil del mundo!**

Basta describir el plato y se encuentra siempre la combinación más eficaz, hojeando el catálogo. Las fotos de los cubiertos son en escala 1/1: acercando el plato a la fotografía del cubierto se puede comprobar inmediatamente el efecto y definir la elección.

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,8 | <b>10,72</b> |
| 0002 | 21,1 | <b>10,72</b> |
| 0003 | 23,5 | <b>10,72</b> |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,4 | <b>9,86</b>  |
| 0005 | 18,4 | <b>9,86</b>  |
| 0006 | 21,3 | <b>10,04</b> |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 15,5 | <b>8,80</b>  |
| 0008 | 12,4 | <b>8,60</b>  |
| 0010 | 27,2 | <b>25,24</b> |
| 0011 | 23,8 | <b>15,80</b> |
| 0012 | 24,0 | <b>15,80</b> |
| 0013 | 17,5 | <b>13,26</b> |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 16,4 | <b>9,72</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 25,2 | <b>21,20</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | 18,2 | <b>10,08</b> |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,6 | <b>10,60</b> |
| 0029 | 20,6 | <b>10,60</b> |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# BRAMANTE

## 0780

# PINTI1929

inox 18/10  
forgiato - forged



# ELLADE

## 0790

# PINTI1929

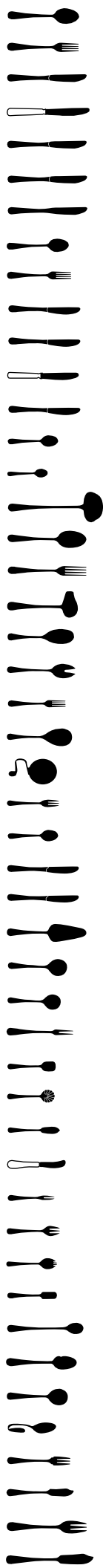
inox 18/10

forgiato - forged



|  | Cod. | cm   | Euro         |
|--|------|------|--------------|
|  | 0001 | 21,2 | <b>10,50</b> |
|  | 0002 | 21,1 | <b>10,50</b> |
|  | 0003 | 24,0 | <b>10,92</b> |
|  | 00CC | -    | -            |
|  | 00CA | -    | -            |
|  | 00L3 | -    | -            |
|  | 0067 | -    | -            |
|  | 0004 | 18,7 | <b>9,68</b>  |
|  | 0005 | 18,4 | <b>9,68</b>  |
|  | 0006 | 21,7 | <b>10,04</b> |
|  | 00L6 | -    | -            |
|  | 00CD | -    | -            |
|  | 00CB | -    | -            |
|  | 0007 | 15,5 | <b>8,64</b>  |
|  | 0008 | 12,5 | <b>8,42</b>  |
|  | 0010 | 27,2 | <b>24,76</b> |
|  | 0011 | 24,4 | <b>15,50</b> |
|  | 0012 | 24,5 | <b>10,50</b> |
|  | 0013 | 18,9 | <b>13,00</b> |
|  | 0014 | -    | -            |
|  | 0015 | -    | -            |
|  | 0016 | -    | -            |
|  | 0059 | -    | -            |
|  | 00AW | -    | -            |
|  | 0017 | 16,4 | <b>9,36</b>  |
|  | 0018 | -    | -            |
|  | 00L9 | -    | -            |
|  | 0019 | -    | -            |
|  | 0020 | 24,6 | <b>20,80</b> |
|  | 0052 | -    | -            |
|  | 00CR | -    | -            |
|  | 0009 | -    | -            |
|  | 0022 | -    | -            |
|  | 0023 | -    | -            |
|  | 0025 | -    | -            |
|  | 00CS | -    | -            |
|  | 0026 | -    | -            |
|  | 0027 | -    | -            |
|  | 00FM | -    | -            |
|  | 0035 | -    | -            |
|  | 0036 | -    | -            |
|  | 0038 | -    | -            |
|  | 0039 | 17,9 | <b>9,98</b>  |
|  | 00AT | -    | -            |
|  | 0028 | 18,6 | <b>10,40</b> |
|  | 0029 | 20,6 | <b>10,40</b> |
|  | 0030 | -    | -            |
|  | 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,4 | <b>8,20</b>  |
| 0002 | 20,3 | <b>8,20</b>  |
| 0003 | 23,5 | <b>6,38</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | -    | -            |
| 0005 | 18,3 | <b>7,26</b>  |
| 0006 | 21,2 | <b>5,52</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,3 | <b>5,16</b>  |
| 0008 | 11,4 | <b>5,04</b>  |
| 0010 | 27,7 | <b>17,96</b> |
| 0011 | 23,1 | <b>10,82</b> |
| 0012 | 24,1 | <b>10,82</b> |
| 0013 | 17,2 | <b>12,50</b> |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,3 | <b>5,46</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 24,1 | <b>11,34</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | 18,4 | <b>7,26</b>  |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,4 | <b>7,68</b>  |
| 0029 | 20,1 | <b>7,68</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# HERMITAGE

## 0870

# PINTI1929

inox 18/10  
forgiato - *forged*



# PRIVILEGE

0510

## PINTI1929

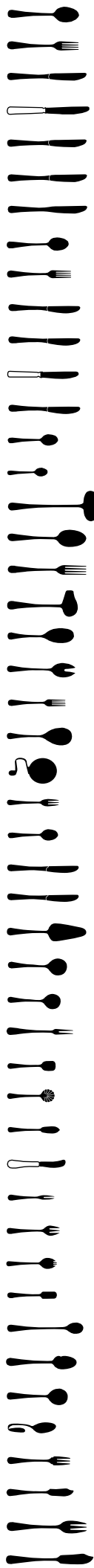
inox 18/10

mm 4,0



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 21,0 | <b>6,14</b>  |
| 0002 | 21,4 | <b>6,14</b>  |
| 0003 | 23,0 | <b>7,14</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,5 | <b>6,04</b>  |
| 0005 | 18,7 | <b>6,04</b>  |
| 0006 | 21,0 | <b>6,80</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,5 | <b>4,26</b>  |
| 0008 | 12,5 | <b>4,16</b>  |
| 0010 | 27,8 | <b>16,74</b> |
| 0011 | 23,6 | <b>9,36</b>  |
| 0012 | 24,0 | <b>9,36</b>  |
| 0013 | 18,5 | <b>10,50</b> |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 16,6 | <b>4,68</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 26,0 | <b>12,06</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | 18,2 | <b>5,94</b>  |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,9 | <b>6,34</b>  |
| 0029 | 21,2 | <b>6,34</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,5 | <b>5,88</b>  |
| 0002 | 20,7 | <b>5,88</b>  |
| 0003 | 23,5 | <b>6,06</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,1 | <b>5,46</b>  |
| 0005 | 18,3 | <b>5,46</b>  |
| 0006 | 20,5 | <b>5,62</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 13,9 | <b>2,74</b>  |
| 0008 | 12,0 | <b>2,52</b>  |
| 0010 | 29,5 | <b>18,90</b> |
| 0011 | 24,0 | <b>9,36</b>  |
| 0012 | 24,0 | <b>9,36</b>  |
| 0013 | 17,3 | <b>11,04</b> |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,5 | <b>3,06</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 24,3 | <b>10,50</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,2 | <b>5,46</b>  |
| 0029 | 20,7 | <b>5,62</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# OCTAVIA 0860

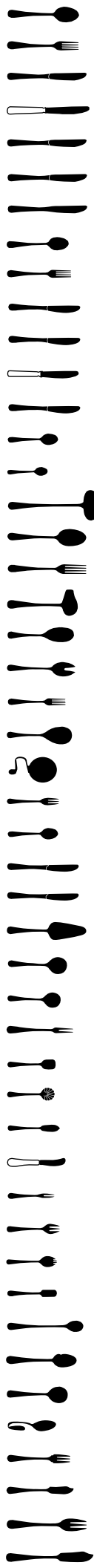
## PINTI1929

inox 18/10  
mm 4,0





| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,9 | <b>4,38</b>  |
| 0002 | 20,9 | <b>4,38</b>  |
| 0003 | 24,0 | <b>6,80</b>  |
| 00CC | 24,5 | <b>11,02</b> |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,8 | <b>4,26</b>  |
| 0005 | 18,6 | <b>4,26</b>  |
| 0006 | 21,5 | <b>6,70</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | 21,5 | <b>10,92</b> |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,5 | <b>2,18</b>  |
| 0008 | 12,0 | <b>2,18</b>  |
| 0010 | 28,2 | <b>15,40</b> |
| 0011 | 24,2 | <b>7,60</b>  |
| 0012 | 24,0 | <b>7,60</b>  |
| 0013 | 17,8 | <b>8,84</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,9 | <b>2,82</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 24,8 | <b>10,62</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | 17,7 | <b>4,26</b>  |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,7 | <b>4,58</b>  |
| 0029 | 21,0 | <b>4,58</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# VITTORIALE

## 1640

### PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0





# SPATEN 1630

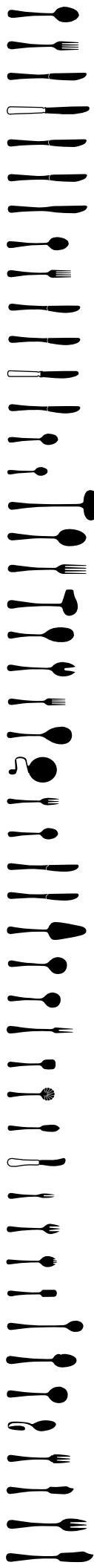
# PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,9 | <b>4,38</b>  |
| 0002 | 20,9 | <b>4,38</b>  |
| 0003 | 24,0 | <b>6,80</b>  |
| 00CC | 24,5 | <b>11,02</b> |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,8 | <b>4,26</b>  |
| 0005 | 18,6 | <b>4,26</b>  |
| 0006 | 21,5 | <b>6,70</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | 21,5 | <b>10,92</b> |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,5 | <b>2,18</b>  |
| 0008 | 12,0 | <b>2,18</b>  |
| 0010 | 27,5 | <b>15,40</b> |
| 0011 | 24,2 | <b>7,60</b>  |
| 0012 | 24,0 | <b>7,60</b>  |
| 0013 | 17,8 | <b>8,84</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 16,0 | <b>2,82</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 24,8 | <b>10,62</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,7 | <b>4,58</b>  |
| 0029 | 21,0 | <b>4,58</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 23,2 | <b>4,26</b>  |
| 0002 | 23,2 | <b>4,26</b>  |
| 0003 | 24,5 | <b>6,26</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 20,0 | <b>4,16</b>  |
| 0005 | 20,1 | <b>4,16</b>  |
| 0006 | 21,4 | <b>6,06</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 17,2 | <b>2,70</b>  |
| 0008 | 11,1 | <b>2,60</b>  |
| 0010 | 29,0 | <b>15,30</b> |
| 0011 | 26,0 | <b>6,98</b>  |
| 0012 | 26,0 | <b>6,98</b>  |
| 0013 | 15,0 | <b>8,74</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 17,2 | <b>3,02</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 23,0 | <b>10,62</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 20,0 | <b>4,48</b>  |
| 0029 | 22,2 | <b>4,48</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# CONCEPT 0450

## PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0



# CONCEPT 0450



Cod. 0011  
cm 26,0  
cucchiaine servire  
*serving spoon*



Cod. 0012  
cm 26,0  
forchettone servire  
*serving fork*



Cod. 0003  
cm 24,5  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0001  
cm 23,2  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



Cod. 0002  
cm 23,2  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0029  
cm 22,2  
coltello pesce  
*fish knife*



Cod. 0004  
cm 20,0  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



Cod. 0005  
cm 20,1  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0006  
cm 21,4  
coltello frutta  
*dessert knife*



Cod. 0007  
cm 17,2  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



Cod. 0028  
cm 20,0  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0008  
cm 11,1  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



Cod. 0017  
cm 17,2  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0010  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*

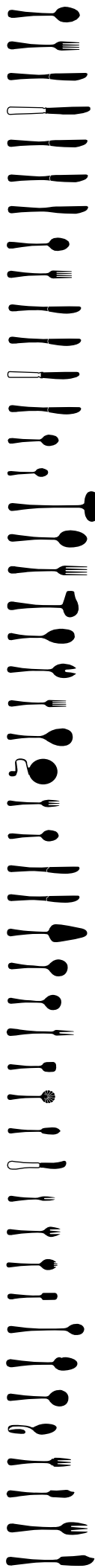


Cod. 0020  
cm 23,0  
pala torta  
*cake server*



Cod. 0013  
cm 15,0  
mestolo salsa  
*sauce ladle*

| Cod. | cm   | Euro        |
|------|------|-------------|
| 0001 | 21,0 | <b>3,96</b> |
| 0002 | 21,0 | <b>3,96</b> |
| 0003 | 23,5 | <b>5,20</b> |
| 00CC | -    | -           |
| 00CA | -    | -           |
| 00L3 | -    | -           |
| 0067 | -    | -           |
| 0004 | 18,0 | <b>3,86</b> |
| 0005 | 18,1 | <b>3,86</b> |
| 0006 | 21,2 | <b>4,90</b> |
| 00L6 | -    | -           |
| 00CD | -    | -           |
| 00CB | -    | -           |
| 0007 | 14,9 | <b>2,96</b> |
| 0008 | 11,0 | <b>2,86</b> |
| 0010 | -    | -           |
| 0011 | -    | -           |
| 0012 | -    | -           |
| 0013 | -    | -           |
| 0014 | -    | -           |
| 0015 | -    | -           |
| 0016 | -    | -           |
| 0059 | -    | -           |
| 00AW | -    | -           |
| 0017 | 16,5 | <b>2,96</b> |
| 0018 | -    | -           |
| 00L9 | -    | -           |
| 0019 | -    | -           |
| 0020 | -    | -           |
| 0052 | -    | -           |
| 00CR | -    | -           |
| 0009 | -    | -           |
| 0022 | -    | -           |
| 0023 | -    | -           |
| 0025 | 19,6 | <b>3,96</b> |
| 00CS | -    | -           |
| 0026 | -    | -           |
| 0027 | -    | -           |
| 00FM | -    | -           |
| 0035 | -    | -           |
| 0036 | -    | -           |
| 0038 | 19,2 | <b>3,70</b> |
| 0039 | 18,1 | <b>3,66</b> |
| 00AT | -    | -           |
| 0028 | 19,0 | <b>3,90</b> |
| 0029 | 21,7 | <b>3,90</b> |
| 0030 | -    | -           |
| 0031 | -    | -           |



# INFINITO 0850

## PINTI1929

inox 18/0

forgiato/forged

Design *Daniele Ardisson*



085000FB cm 18,0 Euro 3,66 cucch. alta cucina *alta cucina spoon*

# INFINITO 0850



Cod. 0001  
cm 21,0  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



Cod. 0002  
cm 21,0  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0003  
cm 23,5  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0038  
cm 22,1  
cucchiaio gourmet  
*gourmet spoon*



Cod. 0028  
cm 19,0  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0029  
cm 21,7  
coltello pesce  
*fish knife*



Cod. 0039  
cm 18,1  
cucchiaio brodo  
*soup spoon*



Cod. 0005  
cm 18,1  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0006  
cm 21,2  
coltello frutta  
*dessert knife*



Cod. 00FB  
cm 18,0  
cucchiaio alta cucina  
*alta cucina spoon*



Cod. 0017  
cm 16,5  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0025  
cm 19,6  
coltello spalmaburro  
*butter spreader*



Cod. 0004  
cm 18,0  
cucchiaio frutta  
*dessert spoon*

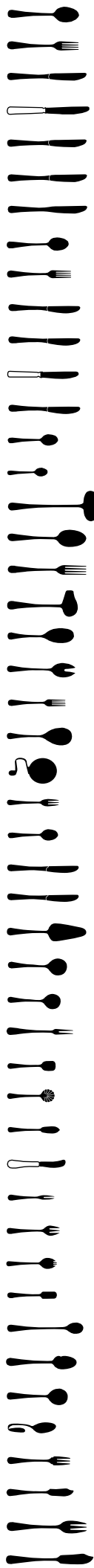


Cod. 0007  
cm 14,9  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



Cod. 0008  
cm 11,0  
cucchiaino moka  
*moka spoon*

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 23,0 | <b>3,74</b>  |
| 0002 | 23,0 | <b>3,74</b>  |
| 0003 | 24,0 | <b>6,26</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 20,0 | <b>3,74</b>  |
| 0005 | 19,9 | <b>3,74</b>  |
| 0006 | 21,0 | <b>6,06</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 17,0 | <b>2,18</b>  |
| 0008 | 10,9 | <b>2,18</b>  |
| 0010 | 29,0 | <b>15,40</b> |
| 0011 | 26,0 | <b>6,98</b>  |
| 0012 | 26,0 | <b>6,98</b>  |
| 0013 | 15,0 | <b>8,84</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 17,0 | <b>2,82</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 23,0 | <b>10,62</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | 15,0 | <b>2,18</b>  |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 19,9 | <b>4,06</b>  |
| 0029 | 21,8 | <b>4,06</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



TECNA  
0470

PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0



# TECNA 0470



Cod. 0011  
cm 26,0  
cucchiaine servire  
*serving spoon*



Cod. 0012  
cm 26,0  
forchettone servire  
*serving fork*



Cod. 0003  
cm 24,0  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0001  
cm 23,0  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



Cod. 0002  
cm 23,0  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0029  
cm 21,8  
coltello pesce  
*fish knife*



Cod. 0004  
cm 20,0  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



Cod. 0005  
cm 19,9  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0006  
cm 21,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



Cod. 0007  
cm 17,0  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



Cod. 0028  
cm 19,9  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 00CR  
cm 15,0  
cucchiaino crema  
*cream spoon*



Cod. 0017  
cm 17,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0008  
cm 10,9  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



Cod. 0010  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*

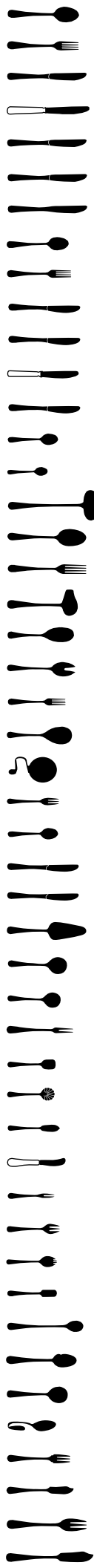


Cod. 0020  
cm 23,0  
pala torta  
*cake server*



Cod. 0013  
cm 15,0  
mestolo salsa  
*sauce ladle*

| Cod. | cm   | Euro  |
|------|------|-------|
| 0001 | 20,8 | 3,74  |
| 0002 | 20,9 | 3,74  |
| 0003 | 22,5 | 6,26  |
| 00CC | -    | -     |
| 00CA | -    | -     |
| 00L3 | -    | -     |
| 0067 | -    | -     |
| 0004 | 18,7 | 3,74  |
| 0005 | 18,7 | 3,74  |
| 0006 | 20,5 | 6,06  |
| 00L6 | -    | -     |
| 00CD | -    | -     |
| 00CB | -    | -     |
| 0007 | 14,6 | 2,08  |
| 0008 | 11,8 | 1,98  |
| 0010 | 28,0 | 15,40 |
| 0011 | 25,5 | 6,98  |
| 0012 | 25,5 | 6,98  |
| 0013 | 17,4 | 8,84  |
| 0014 | -    | -     |
| 0015 | -    | -     |
| 0016 | -    | -     |
| 0059 | -    | -     |
| 00AW | -    | -     |
| 0017 | 15,4 | 2,82  |
| 0018 | -    | -     |
| 00L9 | -    | -     |
| 0019 | -    | -     |
| 0020 | 23,0 | 10,62 |
| 0052 | -    | -     |
| 00CR | -    | -     |
| 0009 | -    | -     |
| 0022 | -    | -     |
| 0023 | -    | -     |
| 0025 | -    | -     |
| 00CS | -    | -     |
| 0026 | -    | -     |
| 0027 | -    | -     |
| 00FM | -    | -     |
| 0035 | -    | -     |
| 0036 | -    | -     |
| 0038 | -    | -     |
| 0039 | -    | -     |
| 00AT | -    | -     |
| 0028 | 18,1 | 4,06  |
| 0029 | 19,8 | 4,06  |
| 0030 | -    | -     |
| 0031 | -    | -     |



# SWING 0880

## PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0

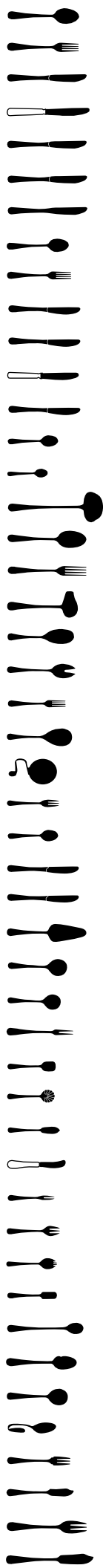


088000FA 14,6 Euro 2,18 cucch. antipasto piccolo *small starter spoon*  
088000FB 18,7 Euro 3,12 cucch. antipasto grande *large starter spoon*





| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 23,0 | <b>3,74</b>  |
| 0002 | 23,0 | <b>3,74</b>  |
| 0003 | 24,5 | <b>6,26</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 19,8 | <b>3,74</b>  |
| 0005 | 19,7 | <b>3,74</b>  |
| 0006 | 21,4 | <b>6,06</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 16,5 | <b>2,18</b>  |
| 0008 | 11,0 | <b>2,18</b>  |
| 0010 | 29,0 | <b>17,38</b> |
| 0011 | 26,0 | <b>7,80</b>  |
| 0012 | 26,0 | <b>7,80</b>  |
| 0013 | 14,9 | <b>9,46</b>  |
| 0014 | 26,0 | <b>8,94</b>  |
| 0015 | 26,0 | <b>8,94</b>  |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 17,0 | <b>2,82</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 23,1 | <b>10,62</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 19,7 | <b>4,06</b>  |
| 0029 | 21,8 | <b>4,06</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# OLIVIA 0490

## PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0



# OLIVIA 0490



Cod. 0011  
cm 26,0  
cucchiaine servire  
*serving spoon*



Cod. 0012  
cm 26,0  
forchettone servire  
*serving fork*



Cod. 0003  
cm 24,5  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0014  
cm 26,0  
cucchiaino insalata  
*salad spoon*



Cod. 0015  
cm 26,0  
forchetta insalata  
*salad fork*



Cod. 0029  
cm 21,8  
coltello pesce  
*fish knife*



Cod. 0001  
cm 23,0  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



Cod. 0002  
cm 23,0  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0006  
cm 21,4  
coltello frutta  
*dessert knife*



Cod. 0004  
cm 19,8  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



Cod. 0005  
cm 19,7  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0007  
cm 16,5  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



Cod. 0028  
cm 19,7  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0008  
cm 11  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



Cod. 0017  
cm 17,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0010  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*

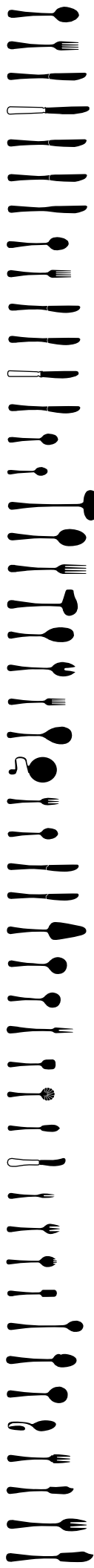


Cod. 0020  
cm 23,1  
pala torta  
*cake server*



Cod. 0013  
cm 14,9  
mestolo salsa  
*sauce ladle*

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,6 | <b>3,74</b>  |
| 0002 | 20,6 | <b>3,74</b>  |
| 0003 | 24,1 | <b>6,26</b>  |
| 00CC | 25,3 | <b>11,08</b> |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | 23,0 | <b>6,26</b>  |
| 0004 | 17,8 | <b>3,74</b>  |
| 0005 | 18,5 | <b>3,74</b>  |
| 0006 | 22,0 | <b>6,06</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | 22,5 | <b>10,92</b> |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,6 | <b>2,08</b>  |
| 0008 | 11,8 | <b>1,98</b>  |
| 0010 | 28,0 | <b>15,40</b> |
| 0011 | 23,5 | <b>6,98</b>  |
| 0012 | 23,6 | <b>6,98</b>  |
| 0013 | 17,5 | <b>8,84</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,1 | <b>2,82</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | 17,7 | <b>4,86</b>  |
| 0020 | 24,0 | <b>10,62</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | 13,7 | <b>2,08</b>  |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | 20,4 | <b>3,64</b>  |
| 0039 | 17,9 | <b>3,64</b>  |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,0 | <b>4,06</b>  |
| 0029 | 19,4 | <b>4,06</b>  |
| 0030 | 23,0 | <b>6,98</b>  |
| 0031 | 25,0 | <b>6,98</b>  |



# BAGUETTE

## 0830

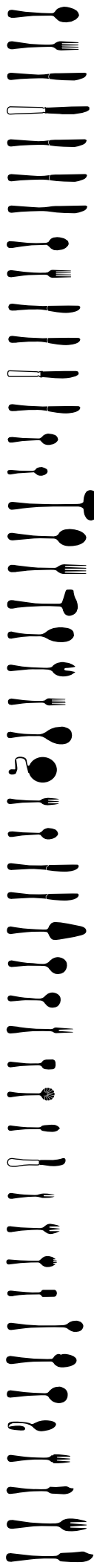
# PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0





| Cod. | cm   | Euro  |
|------|------|-------|
| 0001 | 20,6 | 3,74  |
| 0002 | 20,6 | 3,74  |
| 0003 | 24,0 | 6,26  |
| 00CC | 25,2 | 11,02 |
| 00CA | -    | -     |
| 00L3 | -    | -     |
| 0067 | 22,8 | 6,26  |
| 0004 | 17,9 | 3,74  |
| 0005 | 18,5 | 3,74  |
| 0006 | 21,6 | 6,06  |
| 00L6 | -    | -     |
| 00CD | 21,6 | 10,92 |
| 00CB | -    | -     |
| 0007 | 14,6 | 2,08  |
| 0008 | 11,8 | 1,98  |
| 0010 | 28,0 | 15,40 |
| 0011 | 23,5 | 6,98  |
| 0012 | 23,8 | 6,98  |
| 0013 | 17,9 | 8,84  |
| 0014 | -    | -     |
| 0015 | 22,8 | 8,42  |
| 0016 | -    | -     |
| 0059 | -    | -     |
| 00AW | -    | -     |
| 0017 | 15,0 | 2,82  |
| 0018 | -    | -     |
| 00L9 | -    | -     |
| 0019 | 17,6 | 4,86  |
| 0020 | 24,0 | 10,62 |
| 0052 | -    | -     |
| 00CR | 15,2 | 3,54  |
| 0009 | 19,7 | 3,74  |
| 0022 | 13,6 | 2,08  |
| 0023 | 13,5 | 2,18  |
| 0025 | 15,0 | 2,64  |
| 00CS | -    | -     |
| 0026 | 15,3 | 2,40  |
| 0027 | 15,5 | 3,02  |
| 00FM | -    | -     |
| 0035 | 12,1 | 2,60  |
| 0036 | 22,0 | 3,02  |
| 0038 | 20,4 | 3,64  |
| 0039 | 17,8 | 3,64  |
| 00AT | -    | -     |
| 0028 | 18,0 | 4,06  |
| 0029 | 19,6 | 4,06  |
| 0030 | 22,5 | 6,98  |
| 0031 | 25,0 | 6,98  |



# BYRON 0800

## PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0



# BYRON 0800



Cod. 0011  
cm 23,5  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



Cod. 0036  
cm 22,0  
cucchiaino bibita  
*long drink spoon*



Cod. 0001  
cm 20,6  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



Cod. 0038  
cm 20,4  
cucchiaino gourmet  
*gourmet spoon*



Cod. 0004  
cm 17,9  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



Cod. 0039  
cm 17,8  
cucchiaino brodo  
*soup spoon*



Cod. 00CR  
cm 15,2  
cucchiaino crema  
*cream spoon*



Cod. 0007  
cm 14,6  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



Cod. 0022  
cm 13,6  
paletta gelato  
*ice cream spoon*



Cod. 0035  
cm 12,1  
sessola zucchero  
*sugar spoon*



Cod. 0008  
cm 11,8  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



Cod. 0012  
cm 23,8  
forchettone servire  
*serving fork*



Cod. 0015  
cm 22,8  
forchetta insalata  
*salad fork*



Cod. 0030  
cm 22,5  
forchetta pesce servire  
*fish serving fork*



Cod. 0002  
cm 20,6  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0009  
cm 19,7  
forchetta carne  
*meat fork*



Cod. 0005  
cm 18,5  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0028  
cm 18,0  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0027  
cm 15,5  
forchetta ostriche  
*oyster fork*



Cod. 0026  
cm 15,3  
forchetta lumache  
*snail fork*



Cod. 0017  
cm 15,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0031  
cm 25,0  
coltello pesce servire  
*fish serving knife*



Cod. 00CC  
cm 25,2  
colt. tav manico vuoto  
*table knife H. H.*



Cod. 0003  
cm 24,0  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0067  
cm 22,8  
coltello bistecca  
*steak knife*



Cod. 00CD  
cm 21,6  
colt. frutta manico vuoto  
*dessert knife H. H.*



Cod. 0006  
cm 21,6  
coltello frutta  
*dessert knife*



Cod. 0029  
cm 19,6  
coltello pesce  
*fish knife*



Cod. 0019  
cm 17,6  
coltello dolce  
*pastry knife*



Cod. 0025  
cm 15,0  
spalma burro  
*butter spreader*



Cod. 0010  
cm 28,0  
mestolo  
*soup ladle*



Cod. 0020  
cm 24,0  
pala torta  
*cake server*

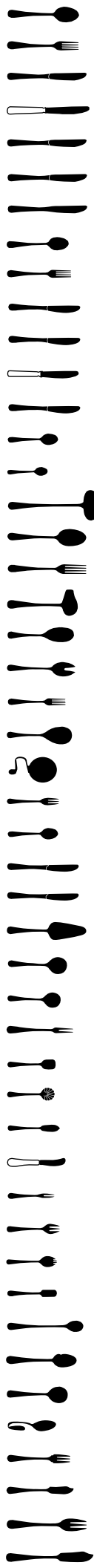


Cod. 0013  
cm 17,9  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



Cod. 0023  
cm 13,5  
cucchiaino formaggio  
*grated-cheese spoon*

| <i>Cod.</i> | <i>cm</i> | <b>Euro</b>  |
|-------------|-----------|--------------|
| 0001        | 20,8      | <b>3,74</b>  |
| 0002        | 20,6      | <b>3,74</b>  |
| 0003        | 23,6      | <b>6,26</b>  |
| 00CC        | 24,9      | <b>11,02</b> |
| 00CA        | -         | -            |
| 00L3        | -         | -            |
| 0067        | -         | -            |
| 0004        | 18,1      | <b>3,74</b>  |
| 0005        | 18,2      | <b>3,74</b>  |
| 0006        | 21,2      | <b>6,06</b>  |
| 00L6        | -         | -            |
| 00CD        | 22,2      | <b>10,92</b> |
| 00CB        | -         | -            |
| 0007        | 14,6      | <b>2,08</b>  |
| 0008        | 11,0      | <b>1,98</b>  |
| 0010        | 27,2      | <b>15,40</b> |
| 0011        | 24,1      | <b>6,98</b>  |
| 0012        | 24,0      | <b>6,98</b>  |
| 0013        | 17,0      | <b>8,84</b>  |
| 0014        | -         | -            |
| 0015        | -         | -            |
| 0016        | -         | -            |
| 0059        | -         | -            |
| 00AW        | -         | -            |
| 0017        | 15,5      | <b>2,82</b>  |
| 0018        | -         | -            |
| 00L9        | -         | -            |
| 0019        | -         | -            |
| 0020        | 24,0      | <b>10,62</b> |
| 0052        | -         | -            |
| 00CR        | -         | -            |
| 0009        | -         | -            |
| 0022        | 14,2      | <b>2,08</b>  |
| 0023        | -         | -            |
| 0025        | -         | -            |
| 00CS        | -         | -            |
| 0026        | -         | -            |
| 0027        | -         | -            |
| 00FM        | -         | -            |
| 0035        | -         | -            |
| 0036        | -         | -            |
| 0038        | -         | -            |
| 0039        | 17,2      | <b>3,64</b>  |
| 00AT        | -         | -            |
| 0028        | 18,8      | <b>4,06</b>  |
| 0029        | 20,1      | <b>4,06</b>  |
| 0030        | -         | -            |
| 0031        | -         | -            |



# PALLADIUM 0590

## PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0





# EUCLIDE

0480

## PINTI1929

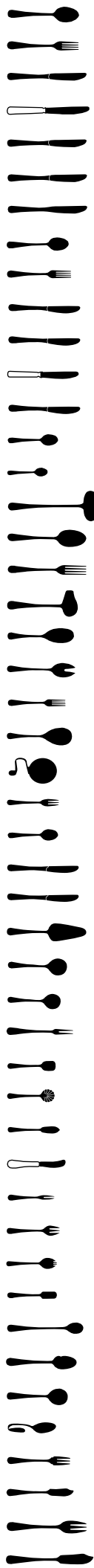
inox 18/10

mm 3,0



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 22,0 | <b>3,74</b>  |
| 0002 | 22,0 | <b>3,74</b>  |
| 0003 | 24,0 | <b>6,26</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | -    | -            |
| 0005 | 19,3 | <b>3,74</b>  |
| 0006 | 21,0 | <b>6,06</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 15,8 | <b>2,18</b>  |
| 0008 | 11,0 | <b>2,18</b>  |
| 0010 | 29,0 | <b>15,40</b> |
| 0011 | 25,0 | <b>6,98</b>  |
| 0012 | 25,0 | <b>6,98</b>  |
| 0013 | -    | -            |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | -    | -            |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | -    | -            |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | -    | -            |
| 0029 | -    | -            |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro  |
|------|------|-------|
| 0001 | 20,4 | 3,74  |
| 0002 | 20,6 | 3,74  |
| 0003 | 23,2 | 6,26  |
| 00CC | 24,5 | 11,02 |
| 00CA | -    | -     |
| 00L3 | -    | -     |
| 0067 | -    | -     |
| 0004 | 17,7 | 3,74  |
| 0005 | 18,4 | 3,74  |
| 0006 | 21,0 | 6,06  |
| 00L6 | -    | -     |
| 00CD | 21,3 | 10,92 |
| 00CB | -    | -     |
| 0007 | 14,5 | 2,08  |
| 0008 | 11,9 | 1,98  |
| 0010 | 27,7 | 15,40 |
| 0011 | 23,5 | 6,98  |
| 0012 | 23,7 | 6,98  |
| 0013 | 17,4 | 8,84  |
| 0014 | -    | -     |
| 0015 | 22,8 | 8,42  |
| 0016 | -    | -     |
| 0059 | 23,8 | 9,46  |
| 00AW | -    | -     |
| 0017 | 15,0 | 2,82  |
| 0018 | -    | -     |
| 00L9 | -    | -     |
| 0019 | 17,7 | 4,86  |
| 0020 | 24,0 | 10,62 |
| 0052 | -    | -     |
| 00CR | 15,5 | 3,54  |
| 0009 | 19,5 | 3,74  |
| 0022 | 13,6 | 2,08  |
| 0023 | 13,5 | 2,18  |
| 0025 | 15,0 | 2,64  |
| 00CS | 18,7 | 9,56  |
| 0026 | 15,4 | 2,40  |
| 0027 | 15,5 | 3,02  |
| 00FM | 12,5 | 2,30  |
| 0035 | 12,0 | 2,60  |
| 0036 | 22,0 | 3,02  |
| 0038 | 20,4 | 3,64  |
| 0039 | 17,7 | 3,64  |
| 00AT | -    | -     |
| 0028 | 17,8 | 4,06  |
| 0029 | 19,5 | 4,06  |
| 0030 | 22,6 | 6,98  |
| 0031 | 25,1 | 6,98  |



# PITAGORA

## 0810

# PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0



07600067 Euro 6,16 cm 23,0 colt. bist. profess. *profess. meat knife.*

# PITAGORA 0810



Cod. 0059  
cm 23,8  
cucchiaine risotto  
*rice spoon*



Cod. 0012  
cm 23,7  
forchettone servire  
*serving fork*



Cod. 0031  
cm 25,1  
coltello pesce servire  
*fish serving knife*



Cod. 0010  
cm 27,7  
mestolo  
*soup ladle*



Cod. 0011  
cm 23,5  
cucchiaine servire  
*servicing spoon*



Cod. 0015  
cm 22,8  
forchetta insalata  
*salad fork*



Cod. 00CC  
cm 24,5  
colt. tav manico vuoto  
*table knife H. H.*



Cod. 0020  
cm 24,0  
pala torta  
*cake server*



Cod. 0036  
cm 22,0  
cucchiaino bibita  
*long drink spoon*



Cod. 0030  
cm 22,6  
forchetta pesce servire  
*fish serving fork*



Cod. 0003  
cm 23,2  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0013  
cm 17,4  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



Cod. 0001  
cm 20,4  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



Cod. 0002  
cm 20,6  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 00CD  
cm 21,3  
colt. frutta manico vuoto  
*dessert knife H. H.*



Cod. 0023  
cm 13,5  
cucchiaio formaggio  
*grated-cheese spoon*



Cod. 0038  
cm 20,4  
cucchiaio gourmet  
*gourmet spoon*



Cod. 0009  
cm 19,5  
forchetta carne  
*meat fork*



Cod. 0006  
cm 21,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



Cod. 0004  
cm 17,7  
cucchiaio frutta  
*dessert spoon*



Cod. 0005  
cm 18,4  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0029  
cm 19,5  
coltello pesce  
*fish knife*



Cod. 0039  
cm 17,7  
cucchiaio brodo  
*soup spoon*



Cod. 0028  
cm 17,8  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 00CS  
cm 18,7  
colt. burro manico vuoto  
*butter spreader H. H.*



Cod. 00CR  
cm 15,5  
cucchiaio crema  
*cream spoon*



Cod. 0027  
cm 15,5  
forchetta ostriche  
*oyster fork*



Cod. 0019  
cm 17,7  
coltello dolce  
*pastry knife*



Cod. 0007  
cm 14,5  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



Cod. 0026  
cm 15,4  
forchetta lumache  
*snail fork*



Cod. 0025  
cm 15,0  
spalma burro  
*butter spreader*



Cod. 0022  
cm 13,6  
paletta gelato  
*ice cream spoon*



Cod. 0017  
cm 15,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0035  
cm 12,0  
sessola zucchero  
*sugar spoon*

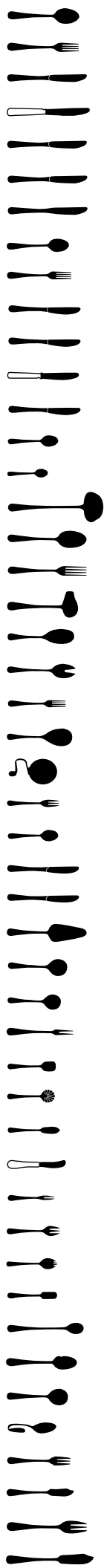


Cod. 00FM  
cm 12,5  
forchetta molluschi  
*shellfish fork*



Cod. 0008  
cm 11,9  
cucchiaino moka  
*moka spoon*

| Cod. | cm   | Euro  |
|------|------|-------|
| 0001 | 20,8 | 3,74  |
| 0002 | 20,7 | 3,74  |
| 0003 | 24,0 | 6,26  |
| 00CC | 23,8 | 11,02 |
| 00CA | -    | -     |
| 00L3 | -    | -     |
| 0067 | 23,0 | 6,26  |
| 0004 | 17,5 | 3,74  |
| 0005 | 17,7 | 3,74  |
| 0006 | 21,5 | 6,06  |
| 00L6 | -    | -     |
| 00CD | 20,6 | 10,92 |
| 00CB | -    | -     |
| 0007 | 14,5 | 2,08  |
| 0008 | 11,8 | 1,98  |
| 0010 | 28,0 | 15,40 |
| 0011 | 23,5 | 6,98  |
| 0012 | 23,8 | 6,98  |
| 0013 | 18,0 | 8,84  |
| 0014 | -    | -     |
| 0015 | 23,0 | 8,84  |
| 0016 | -    | -     |
| 0059 | -    | -     |
| 00AW | -    | -     |
| 0017 | 16,7 | 2,82  |
| 0018 | -    | -     |
| 00L9 | -    | -     |
| 0019 | -    | -     |
| 0020 | 23,2 | 10,62 |
| 0052 | -    | -     |
| 00CR | -    | -     |
| 0009 | -    | -     |
| 0022 | -    | -     |
| 0023 | -    | -     |
| 0025 | -    | -     |
| 00CS | -    | -     |
| 0026 | -    | -     |
| 0027 | -    | -     |
| 00FM | -    | -     |
| 0035 | -    | -     |
| 0036 | -    | -     |
| 0038 | -    | -     |
| 0039 | 17,3 | 3,64  |
| 00AT | -    | -     |
| 0028 | 19,5 | 4,06  |
| 0029 | 21,3 | 4,06  |
| 0030 | -    | -     |
| 0031 | -    | -     |



# LEONARDO 0500

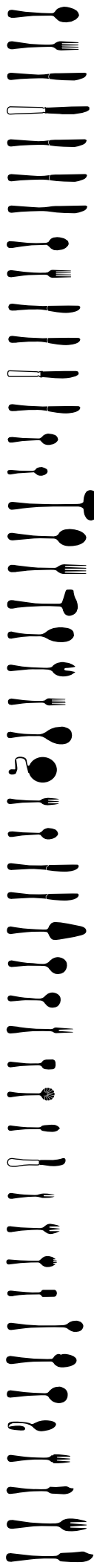
## PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0





| Cod. | cm    | Euro         |
|------|-------|--------------|
| 0001 | 20,8  | <b>3,86</b>  |
| 0002 | 20,8  | <b>3,86</b>  |
| 0003 | 23,5  | <b>6,26</b>  |
| 00CC | 23,8  | <b>11,02</b> |
| 00CA | -     | -            |
| 00L3 | -     | -            |
| 0067 | 23,6  | <b>6,26</b>  |
| 0004 | 18,7  | <b>3,86</b>  |
| 0005 | 18,7  | <b>3,86</b>  |
| 0006 | 21,15 | <b>6,06</b>  |
| 00L6 | -     | -            |
| 00CD | 21,5  | <b>10,92</b> |
| 00CB | -     | -            |
| 0007 | 14,7  | <b>2,40</b>  |
| 0008 | 10,7  | <b>2,18</b>  |
| 0010 | 27,4  | <b>15,40</b> |
| 0011 | 23,5  | <b>7,50</b>  |
| 0012 | 23,8  | <b>7,50</b>  |
| 0013 | 17,6  | <b>8,94</b>  |
| 0014 | -     | -            |
| 0015 | -     | -            |
| 0016 | -     | -            |
| 0059 | -     | -            |
| 00AW | -     | -            |
| 0017 | 15,5  | <b>2,60</b>  |
| 0018 | -     | -            |
| 00L9 | -     | -            |
| 0019 | -     | -            |
| 0020 | 23,5  | <b>11,44</b> |
| 0052 | -     | -            |
| 00CR | -     | -            |
| 0009 | -     | -            |
| 0022 | -     | -            |
| 0023 | -     | -            |
| 0025 | -     | -            |
| 00CS | -     | -            |
| 0026 | -     | -            |
| 0027 | -     | -            |
| 00FM | -     | -            |
| 0035 | -     | -            |
| 0036 | -     | -            |
| 0038 | -     | -            |
| 0039 | 18,1  | <b>3,74</b>  |
| 00AT | -     | -            |
| 0028 | 18,7  | <b>3,74</b>  |
| 0029 | 19,8  | <b>3,74</b>  |
| 0030 | -     | -            |
| 0031 | -     | -            |



# MILLENNIUM 2270

PINTINOX

inox 18/10  
mm 4,0



# RITZ

## 2280

# PINTINOX

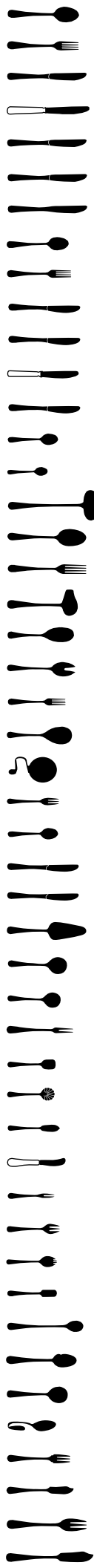
inox 18/10

mm 4,0



| Cod. | cm    | Euro         |
|------|-------|--------------|
| 0001 | 20,8  | <b>3,86</b>  |
| 0002 | 20,8  | <b>3,86</b>  |
| 0003 | 23,5  | <b>6,26</b>  |
| 00CC | 24,0  | <b>11,02</b> |
| 00CA | -     | -            |
| 00L3 | -     | -            |
| 0067 | 22,8  | <b>6,26</b>  |
| 0004 | 17,8  | <b>3,86</b>  |
| 0005 | 18,1  | <b>3,86</b>  |
| 0006 | 21,15 | <b>6,06</b>  |
| 00L6 | -     | -            |
| 00CD | 21,5  | <b>10,92</b> |
| 00CB | -     | -            |
| 0007 | 14,3  | <b>2,40</b>  |
| 0008 | 11,1  | <b>2,18</b>  |
| 0010 | 27,5  | <b>15,40</b> |
| 0011 | 24,0  | <b>7,50</b>  |
| 0012 | 24,0  | <b>7,50</b>  |
| 0013 | 17,0  | <b>8,94</b>  |
| 0014 | -     | -            |
| 0015 | -     | -            |
| 0016 | -     | -            |
| 0059 | -     | -            |
| 00AW | -     | -            |
| 0017 | 14,8  | <b>2,60</b>  |
| 0018 | -     | -            |
| 00L9 | -     | -            |
| 0019 | -     | -            |
| 0020 | 23,6  | <b>11,44</b> |
| 0052 | -     | -            |
| 00CR | -     | -            |
| 0009 | -     | -            |
| 0022 | 13,8  | <b>2,40</b>  |
| 0023 | -     | -            |
| 0025 | -     | -            |
| 00CS | -     | -            |
| 0026 | -     | -            |
| 0027 | -     | -            |
| 00FM | -     | -            |
| 0035 | -     | -            |
| 0036 | 19,5  | <b>2,82</b>  |
| 0038 | -     | -            |
| 0039 | 17,8  | <b>3,74</b>  |
| 00AT | -     | -            |
| 0028 | 19,0  | <b>3,74</b>  |
| 0029 | 19,7  | <b>3,74</b>  |
| 0030 | -     | -            |
| 0031 | -     | -            |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 21,0 | <b>3,20</b>  |
| 0002 | 21,0 | <b>3,20</b>  |
| 0003 | 22,5 | <b>5,10</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,0 | <b>3,18</b>  |
| 0005 | 18,0 | <b>3,18</b>  |
| 0006 | 19,2 | <b>4,90</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,7 | <b>2,10</b>  |
| 0008 | 11,0 | <b>2,08</b>  |
| 0010 | 29,0 | <b>16,70</b> |
| 0011 | 26,0 | <b>7,50</b>  |
| 0012 | 26,0 | <b>7,50</b>  |
| 0013 | -    | -            |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,2 | <b>2,50</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | -    | -            |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 19,1 | <b>3,60</b>  |
| 0029 | 20,5 | <b>3,60</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# STILE 2400

PINTINOX

inox 18/10  
mm 4,0

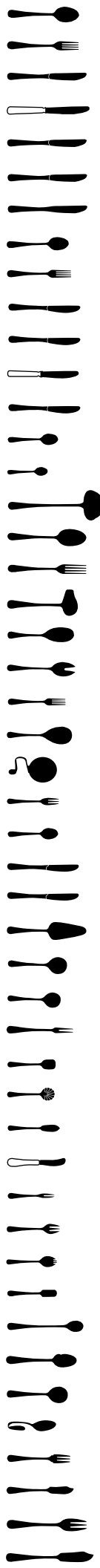
NEW







| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 21,0 | <b>2,60</b>  |
| 0002 | 20,9 | <b>2,60</b>  |
| 0003 | 23,0 | <b>5,72</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | 23,0 | <b>5,72</b>  |
| 0004 | -    | -            |
| 0005 | 18,0 | <b>2,60</b>  |
| 0006 | 21,0 | <b>5,72</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 15,0 | <b>1,66</b>  |
| 0008 | 11,0 | <b>1,56</b>  |
| 0010 | 29,0 | <b>13,94</b> |
| 0011 | 25,0 | <b>5,82</b>  |
| 0012 | 25,0 | <b>5,82</b>  |
| 0013 | -    | -            |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | -    | -            |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | -    | -            |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 20,0 | <b>3,22</b>  |
| 0029 | 22,0 | <b>3,22</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# CARLTON 1780

PINTINOX

inox 18/10  
mm 3,0



# SETTECENTO

## 2050

# PINTINOX

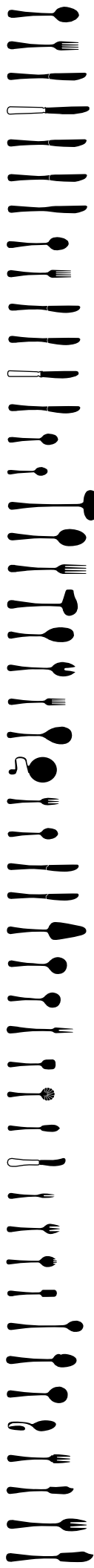
inox 18/10

mm 3,0



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,1 | <b>3,22</b>  |
| 0002 | 20,1 | <b>3,22</b>  |
| 0003 | 22,7 | <b>5,62</b>  |
| 00CC | 25,0 | <b>11,02</b> |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,1 | <b>3,12</b>  |
| 0005 | 17,1 | <b>3,12</b>  |
| 0006 | 20,2 | <b>5,52</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | 22,5 | <b>10,92</b> |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,6 | <b>1,78</b>  |
| 0008 | 11,8 | <b>1,78</b>  |
| 0010 | 28,0 | <b>14,56</b> |
| 0011 | 23,1 | <b>6,14</b>  |
| 0012 | 23,6 | <b>6,14</b>  |
| 0013 | 16,5 | <b>7,80</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 14,8 | <b>1,98</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 22,7 | <b>10,10</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | 16,9 | <b>3,02</b>  |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 19,4 | <b>3,54</b>  |
| 0029 | 20,9 | <b>3,54</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm    | Euro         |
|------|-------|--------------|
| 0001 | 20,8  | <b>3,16</b>  |
| 0002 | 20,8  | <b>3,16</b>  |
| 0003 | 23,0  | <b>5,30</b>  |
| 00CC | -     | -            |
| 00CA | -     | -            |
| 00L3 | -     | -            |
| 0067 | -     | -            |
| 0004 | 18,7  | <b>3,16</b>  |
| 0005 | 18,7  | <b>3,16</b>  |
| 0006 | 21,15 | <b>5,30</b>  |
| 00L6 | -     | -            |
| 00CD | -     | -            |
| 00CB | -     | -            |
| 0007 | 14,4  | <b>1,68</b>  |
| 0008 | 11,6  | <b>1,68</b>  |
| 0010 | 29,0  | <b>14,08</b> |
| 0011 | 24,0  | <b>5,68</b>  |
| 0012 | 23,5  | <b>5,68</b>  |
| 0013 | 18,8  | <b>6,42</b>  |
| 0014 | -     | -            |
| 0015 | -     | -            |
| 0016 | -     | -            |
| 0059 | -     | -            |
| 00AW | -     | -            |
| 0017 | 15,3  | <b>2,10</b>  |
| 0018 | -     | -            |
| 00L9 | -     | -            |
| 0019 | -     | -            |
| 0020 | 24,0  | <b>7,04</b>  |
| 0052 | -     | -            |
| 00CR | -     | -            |
| 0009 | -     | -            |
| 0022 | -     | -            |
| 0023 | -     | -            |
| 0025 | -     | -            |
| 00CS | -     | -            |
| 0026 | -     | -            |
| 0027 | -     | -            |
| 00FM | -     | -            |
| 0035 | -     | -            |
| 0036 | -     | -            |
| 0038 | -     | -            |
| 0039 | -     | -            |
| 00AT | -     | -            |
| 0028 | 18,7  | <b>3,16</b>  |
| 0029 | 19,8  | <b>3,24</b>  |
| 0030 | -     | -            |
| 0031 | -     | -            |



# ROMANINO 0650

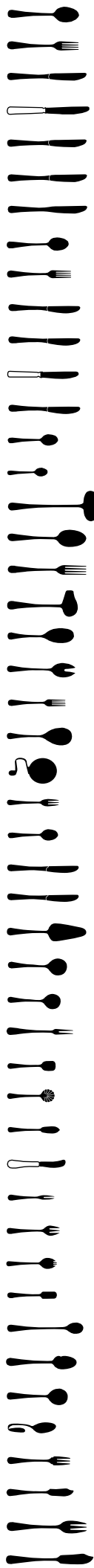
**PINTINOX**

inox 18/10  
mm 3,5





| Cod. | cm   | Euro |
|------|------|------|
| 0001 | 20,4 | 3,07 |
| 0002 | 20,4 | 3,07 |
| 0003 | 23,0 | 4,22 |
| 00CC | -    | -    |
| 00CA | -    | -    |
| 00L3 | -    | -    |
| 0067 | -    | -    |
| 0004 | 18,0 | 2,98 |
| 0005 | 18,0 | 2,98 |
| 0006 | 20,0 | 4,22 |
| 00L6 | -    | -    |
| 00CD | -    | -    |
| 00CB | -    | -    |
| 0007 | 13,7 | 2,24 |
| 0008 | 11,0 | 2,12 |
| 0010 | -    | -    |
| 0011 | -    | -    |
| 0012 | -    | -    |
| 0013 | -    | -    |
| 0014 | -    | -    |
| 0015 | -    | -    |
| 0016 | -    | -    |
| 0059 | -    | -    |
| 00AW | -    | -    |
| 0017 | -    | -    |
| 0018 | -    | -    |
| 00L9 | -    | -    |
| 0019 | -    | -    |
| 0020 | -    | -    |
| 0052 | -    | -    |
| 00CR | -    | -    |
| 0009 | -    | -    |
| 0022 | -    | -    |
| 0023 | -    | -    |
| 0025 | -    | -    |
| 00CS | -    | -    |
| 0026 | -    | -    |
| 0027 | -    | -    |
| 00FM | -    | -    |
| 0035 | -    | -    |
| 0036 | -    | -    |
| 0038 | -    | -    |
| 0039 | -    | -    |
| 00AT | -    | -    |
| 0028 | -    | -    |
| 0029 | -    | -    |
| 0030 | -    | -    |
| 0031 | -    | -    |



# TRUMPET 2070

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato  
forgiato - *forged*

Design *Daniele Ardisson*

R

NICKEL  
FREE



# BERNINI 2060

## PINTINOX

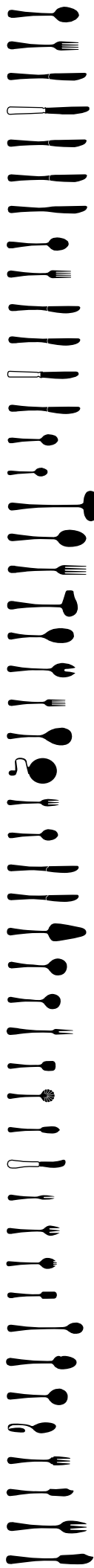
inox 18/10

mm 3,0



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,0 | <b>3,02</b>  |
| 0002 | 20,0 | <b>3,02</b>  |
| 0003 | 22,5 | <b>5,30</b>  |
| 00CC | 25,0 | <b>11,02</b> |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,1 | <b>3,02</b>  |
| 0005 | 17,1 | <b>3,02</b>  |
| 0006 | 20,0 | <b>5,30</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | 24,4 | <b>10,92</b> |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,3 | <b>1,78</b>  |
| 0008 | 11,5 | <b>1,78</b>  |
| 0010 | 26,5 | <b>14,56</b> |
| 0011 | 23,1 | <b>6,14</b>  |
| 0012 | 23,5 | <b>6,14</b>  |
| 0013 | 16,5 | <b>7,80</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | 22,8 | <b>7,60</b>  |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,0 | <b>1,98</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 22,7 | <b>10,10</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 19,4 | <b>3,44</b>  |
| 0029 | 20,9 | <b>3,44</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 21,2 | <b>3,02</b>  |
| 0002 | 21,0 | <b>3,02</b>  |
| 0003 | 23,0 | <b>5,30</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,1 | <b>3,02</b>  |
| 0005 | 18,0 | <b>3,02</b>  |
| 0006 | 20,0 | <b>5,30</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 15,1 | <b>1,88</b>  |
| 0008 | 11,1 | <b>1,88</b>  |
| 0010 | 29,0 | <b>16,74</b> |
| 0011 | 24,0 | <b>6,56</b>  |
| 0012 | 24,0 | <b>6,56</b>  |
| 0013 | 16,5 | <b>8,94</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 17,0 | <b>2,70</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 24,0 | <b>10,10</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 19,5 | <b>3,02</b>  |
| 0029 | 21,5 | <b>3,02</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# LIBERTY

## 1660

PINTINOX

inox 18/10  
mm 3,0





# LIBERTY 1660



Cod. 0011  
cm 24,0  
cucchiaine servire  
*serving spoon*



Cod. 0012  
cm 24,0  
forchettone servire  
*serving fork*



Cod. 0003  
cm 23,0  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0001  
cm 21,2  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



Cod. 0002  
cm 21,0  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0029  
cm 21,5  
coltello pesce  
*fish knife*



Cod. 0004  
cm 18,1  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



Cod. 0028  
cm 19,5  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0006  
cm 20,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



Cod. 0007  
cm 15,1  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



Cod. 0005  
cm 18,0  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0008  
cm 11,1  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



Cod. 0017  
cm 17,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0010  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*

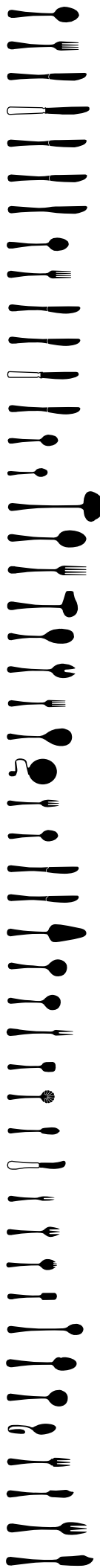


Cod. 0020  
cm 24,0  
pala torta  
*cake server*



Cod. 0013  
cm 16,5  
mestolo salsa  
*sauce ladle*

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 21,0 | <b>2,92</b>  |
| 0002 | 21,0 | <b>2,92</b>  |
| 0003 | 23,4 | <b>5,30</b>  |
| 00CC | 23,8 | <b>11,02</b> |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | 23,0 | <b>5,30</b>  |
| 0004 | 18,2 | <b>2,92</b>  |
| 0005 | 18,2 | <b>2,92</b>  |
| 0006 | 21,0 | <b>5,30</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | 21,5 | <b>10,92</b> |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,7 | <b>1,78</b>  |
| 0008 | 10,8 | <b>1,78</b>  |
| 0010 | 28,8 | <b>16,74</b> |
| 0011 | 24,1 | <b>6,56</b>  |
| 0012 | 24,1 | <b>6,56</b>  |
| 0013 | 14,0 | <b>8,94</b>  |
| 0014 | 25,0 | <b>6,76</b>  |
| 0015 | 25,0 | <b>6,76</b>  |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | 26,0 | <b>9,68</b>  |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 14,6 | <b>1,98</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 22,9 | <b>10,10</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | 15,0 | <b>1,98</b>  |
| 0022 | 14,5 | <b>1,78</b>  |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | 18,0 | <b>5,26</b>  |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | 14,5 | <b>1,98</b>  |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | 22,0 | <b>2,40</b>  |
| 0038 | 21,5 | <b>2,92</b>  |
| 0039 | 18,5 | <b>2,92</b>  |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,2 | <b>2,92</b>  |
| 0029 | 20,3 | <b>2,92</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# PALACE 1690

## PINTINOX

inox 18/10  
mm 3,0



**169000D3** Euro 5,72 cm 23,0 coltello verticale *standing knife*

# PALACE 1690



Cod. 0059  
cm 26,0  
cucchiaione risotto  
*rice spoon*



Cod. 0014  
cm 25,0  
cucchiaio insalata  
*salad spoon*



Cod. 0011  
cm 24,1  
cucchiaione servire  
*servicing spoon*



Cod. 0036  
cm 22,0  
cucchiaino bibita  
*long drink spoon*



Cod. 0038  
cm 21,5  
cucchiaio gourmet  
*gourmet spoon*



Cod. 0001  
cm 21,0  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



Cod. 0039  
cm 18,5  
cucchiaio brodo  
*soup spoon*



Cod. 0004  
cm 18,2  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



Cod. 0007  
cm 14,7  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



Cod. 0022  
cm 14,5  
paletta gelato  
*ice cream spoon*



Cod. 0008  
cm 10,8  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



Cod. 0015  
cm 25,0  
forchetta insalata  
*salad fork*



Cod. 0012  
cm 24,1  
forchettone servire  
*servicing fork*



Cod. 0002  
cm 21,0  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0005  
cm 18,2  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0028  
cm 18,2  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0009  
cm 15,0  
forchetta carne  
*meat fork*



Cod. 0017  
cm 14,6  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0027  
cm 14,5  
forchetta ostriche  
*oyster fork*



Cod. 0003  
cm 23,4  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 00D3  
cm 23,0  
coltello verticale  
*standing knife*



Cod. 0067  
cm 23,0  
coltello bistecca  
*steak knife*



Cod. 0006  
cm 21,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



Cod. 0029  
cm 20,3  
coltello pesce  
*fish knife*



Cod. 0025  
cm 18,0  
spalma burro  
*butter spreader*



Cod. 0010  
cm 28,8  
mestolo  
*soup ladle*

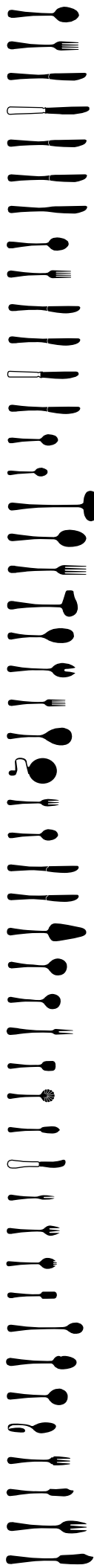


Cod. 0020  
cm 22,9  
pala torta  
*cake server*



Cod. 0013  
cm 14,0  
mestolo salsa  
*sauce ladle*

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,5 | <b>2,92</b>  |
| 0002 | 19,5 | <b>2,92</b>  |
| 0003 | 21,6 | <b>4,98</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 16,6 | <b>2,92</b>  |
| 0005 | 16,6 | <b>2,92</b>  |
| 0006 | 19,8 | <b>4,98</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 13,8 | <b>1,66</b>  |
| 0008 | 11,6 | <b>1,66</b>  |
| 0010 | 27,0 | <b>14,56</b> |
| 0011 | 22,8 | <b>6,56</b>  |
| 0012 | 22,8 | <b>6,56</b>  |
| 0013 | 16,7 | <b>7,70</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | 22,5 | <b>8,01</b>  |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 14,6 | <b>1,98</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 23,2 | <b>10,10</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | 17,2 | <b>2,70</b>  |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 19,2 | <b>3,34</b>  |
| 0029 | 20,7 | <b>3,34</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# CASALI 2100

PINTINOX

inox 18/10  
mm 3,0



# SAVOY 1700

## PINTINOX

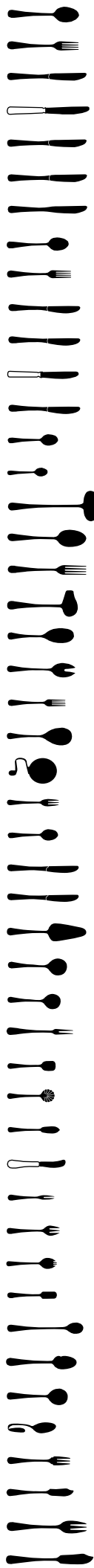
inox 18/10

mm 3,0



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,8 | <b>2,92</b>  |
| 0002 | 20,9 | <b>2,92</b>  |
| 0003 | 23,0 | <b>5,30</b>  |
| 00CC | 24,5 | <b>11,02</b> |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,0 | <b>2,92</b>  |
| 0005 | 18,1 | <b>2,92</b>  |
| 0006 | 20,0 | <b>5,30</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | 21,3 | <b>10,92</b> |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,9 | <b>1,78</b>  |
| 0008 | 11,0 | <b>1,78</b>  |
| 0010 | 28,0 | <b>16,74</b> |
| 0011 | 25,5 | <b>6,56</b>  |
| 0012 | 25,5 | <b>6,56</b>  |
| 0013 | 17,4 | <b>8,94</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 16,1 | <b>1,98</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 23,0 | <b>10,10</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,1 | <b>2,92</b>  |
| 0029 | 20,0 | <b>2,92</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 21,0 | <b>2,80</b>  |
| 0002 | 20,8 | <b>2,80</b>  |
| 0003 | 23,3 | <b>5,30</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | 23,3 | <b>5,30</b>  |
| 0004 | 18,0 | <b>2,78</b>  |
| 0005 | 18,0 | <b>2,78</b>  |
| 0006 | 21,2 | <b>5,30</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 15,0 | <b>1,90</b>  |
| 0008 | 11,0 | <b>1,80</b>  |
| 0010 | 29,0 | <b>13,40</b> |
| 0011 | 25,0 | <b>5,60</b>  |
| 0012 | 25,0 | <b>5,60</b>  |
| 0013 | -    | -            |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | -    | -            |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | -    | -            |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 |      | <b>3,00</b>  |
| 0029 |      | <b>3,00</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# EXCELSIOR 1460

PINTINOX

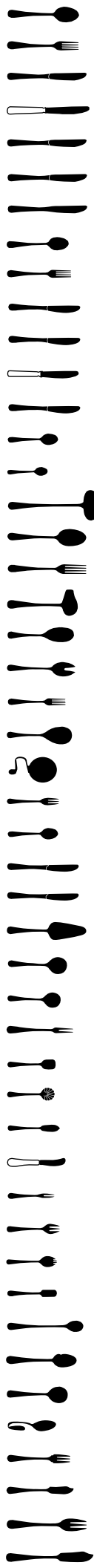
inox 18/10  
mm x

NEW





| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 21,2 | <b>2,70</b>  |
| 0002 | 21,2 | <b>2,70</b>  |
| 0003 | 23,0 | <b>5,30</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,0 | <b>2,70</b>  |
| 0005 | 18,0 | <b>2,70</b>  |
| 0006 | 20,0 | <b>5,30</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 15,0 | <b>1,66</b>  |
| 0008 | 11,0 | <b>1,66</b>  |
| 0010 | 28,6 | <b>14,56</b> |
| 0011 | 24,0 | <b>6,56</b>  |
| 0012 | 24,0 | <b>6,56</b>  |
| 0013 | 16,4 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 16,1 | <b>1,98</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 24,3 | <b>10,10</b> |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,0 | <b>2,70</b>  |
| 0029 | 19,9 | <b>2,70</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# TREND 1670

PINTINOX

inox 18/10  
mm 3,0





# EXPO

## 2040

# PINTINOX

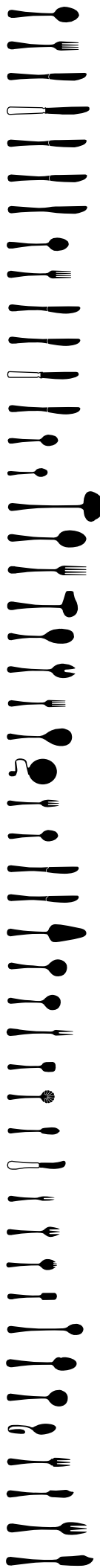
inox 18/10

mm 2,5



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,6 | <b>2,70</b>  |
| 0002 | 20,9 | <b>2,70</b>  |
| 0003 | 24,3 | <b>5,62</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,5 | <b>2,60</b>  |
| 0005 | 18,9 | <b>2,60</b>  |
| 0006 | 21,4 | <b>5,52</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 15,0 | <b>1,56</b>  |
| 0008 | 11,6 | <b>1,56</b>  |
| 0010 | 28,2 | <b>13,94</b> |
| 0011 | 23,9 | <b>5,82</b>  |
| 0012 | 24,0 | <b>5,82</b>  |
| 0013 | 17,6 | <b>7,28</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,2 | <b>1,88</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 23,8 | <b>7,28</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,9 | <b>3,22</b>  |
| 0029 | 19,7 | <b>3,22</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro  |
|------|------|-------|
| 0001 | 21,0 | 2,60  |
| 0002 | 21,2 | 2,60  |
| 0003 | 22,5 | 4,86  |
| 00CC | -    | -     |
| 00CA | -    | -     |
| 00L3 | -    | -     |
| 0067 | 22,5 | 4,22  |
| 0004 | 18,3 | 2,60  |
| 0005 | 18,2 | 2,60  |
| 0006 | 20,1 | 4,86  |
| 00L6 | -    | -     |
| 00CD | -    | -     |
| 00CB | -    | -     |
| 0007 | 14,8 | 1,56  |
| 0008 | 10,9 | 1,56  |
| 0010 | 26,9 | 15,40 |
| 0011 | 24,9 | 6,14  |
| 0012 | 25,1 | 6,14  |
| 0013 | 16,4 | 7,60  |
| 0014 | -    | -     |
| 0015 | -    | -     |
| 0016 | -    | -     |
| 0059 | -    | -     |
| 00AW | -    | -     |
| 0017 | 16,1 | 1,78  |
| 0018 | -    | -     |
| 00L9 | -    | -     |
| 0019 | -    | -     |
| 0020 | 22,8 | 7,28  |
| 0052 | -    | -     |
| 00CR | -    | -     |
| 0009 | -    | -     |
| 0022 | -    | -     |
| 0023 | -    | -     |
| 0025 | -    | -     |
| 00CS | -    | -     |
| 0026 | -    | -     |
| 0027 | -    | -     |
| 00FM | -    | -     |
| 0035 | -    | -     |
| 0036 | 22,1 | 2,40  |
| 0038 | -    | -     |
| 0039 | -    | -     |
| 00AT | -    | -     |
| 0028 | 18,5 | 2,60  |
| 0029 | 20,7 | 2,60  |
| 0030 | -    | -     |
| 0031 | -    | -     |



# SYNTHESIS 2030

**PINTINOX**

inox 18/10  
mm 3,0



**203000D3** Euro 4,86 cm 22,6 coltello curvo *curved knife*

# SYNTHESIS 2030



Cod. 0011  
cm 24,9  
cucchiaine servire  
*serving spoon*



Cod. 0012  
cm 25,1  
forchettone servire  
*serving fork*



Cod. 00D3  
cm 22,6  
coltello curvo  
*curved knife*



Cod. 0036  
cm 22,1  
cucchiaino bibita  
*long drink spoon*



Cod. 0002  
cm 21,2  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0003  
cm 22,5  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0001  
cm 21,0  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



Cod. 0028  
cm 18,5  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0067  
cm 22,5  
coltello bistecca  
*steak knife*



Cod. 0004  
cm 18,3  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



Cod. 0005  
cm 18,2  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0029  
cm 20,7  
coltello pesce  
*fish knife*



Cod. 0007  
cm 14,8  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



Cod. 0017  
cm 16,1  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0006  
cm 20,1  
coltello frutta  
*dessert knife*



Cod. 0008  
cm 10,9  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



Cod. 0010  
cm 26,9  
mestolo  
*soup ladle*

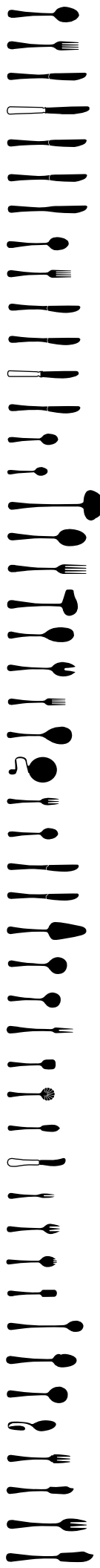


Cod. 0020  
cm 22,8  
pala torta  
*cake server*



Cod. 0013  
cm 16,4  
mestolo salsa  
*sauce ladle*

| Cod. | cm   | Euro |
|------|------|------|
| 0001 | 20,0 | 2,66 |
| 0002 | 20,0 | 2,66 |
| 0003 | 22,0 | 3,68 |
| 00CC | -    | -    |
| 00CA | -    | -    |
| 00L3 | -    | -    |
| 0067 | -    | -    |
| 0004 | 18,0 | 2,66 |
| 0005 | 18,0 | 2,66 |
| 0006 | 20,0 | 3,68 |
| 00L6 | -    | -    |
| 00CD | -    | -    |
| 00CB | -    | -    |
| 0007 | 14,0 | 2,24 |
| 0008 | 11,0 | 2,12 |
| 0010 | -    | -    |
| 0011 | -    | -    |
| 0012 | -    | -    |
| 0013 | -    | -    |
| 0014 | -    | -    |
| 0015 | -    | -    |
| 0016 | -    | -    |
| 0059 | -    | -    |
| 00AW | -    | -    |
| 0017 | -    | -    |
| 0018 | -    | -    |
| 00L9 | -    | -    |
| 0019 | -    | -    |
| 0020 | -    | -    |
| 0052 | -    | -    |
| 00CR | -    | -    |
| 0009 | -    | -    |
| 0022 | -    | -    |
| 0023 | -    | -    |
| 0025 | -    | -    |
| 00CS | -    | -    |
| 0026 | -    | -    |
| 0027 | -    | -    |
| 00FM | -    | -    |
| 0035 | -    | -    |
| 0036 | -    | -    |
| 0038 | -    | -    |
| 0039 | -    | -    |
| 00AT | -    | -    |
| 0028 | -    | -    |
| 0029 | -    | -    |
| 0030 | -    | -    |
| 0031 | -    | -    |



# TIE 2080

## PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato

forgiato - *forged*

Design *Daniele Ardisson*

R

NICKEL  
FREE



# SOLARIS

## 2170

PINTINOX

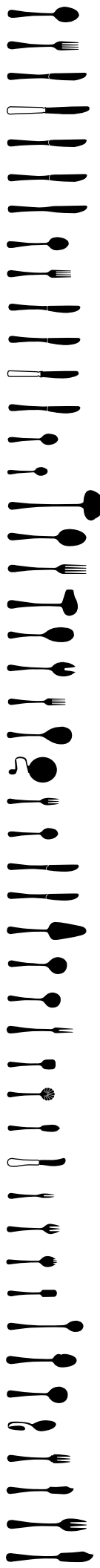
inox 18/10

mm 2,5



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,7 | <b>2,60</b>  |
| 0002 | 20,0 | <b>2,60</b>  |
| 0003 | 21,5 | <b>4,86</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,1 | <b>2,60</b>  |
| 0005 | 17,6 | <b>2,60</b>  |
| 0006 | 18,4 | <b>4,86</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 13,8 | <b>1,66</b>  |
| 0008 | 12,1 | <b>1,56</b>  |
| 0010 | 27,2 | <b>13,94</b> |
| 0011 | 22,3 | <b>5,82</b>  |
| 0012 | 22,4 | <b>5,82</b>  |
| 0013 | 17,8 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | 22,3 | <b>7,08</b>  |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,7 | <b>1,88</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 23,6 | <b>7,28</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 19,1 | <b>3,22</b>  |
| 0029 | 19,4 | <b>3,22</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,6 | <b>2,60</b>  |
| 0002 | 20,6 | <b>2,60</b>  |
| 0003 | 24,1 | <b>5,72</b>  |
| 00CC | 25,0 | <b>11,02</b> |
| 00CA | 23,5 | <b>5,18</b>  |
| 00L3 | 22,0 | <b>2,38</b>  |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,5 | <b>2,60</b>  |
| 0005 | 18,5 | <b>2,60</b>  |
| 0006 | 22,0 | <b>5,72</b>  |
| 00L6 | 19,4 | <b>2,38</b>  |
| 00CD | 22,0 | <b>10,92</b> |
| 00CB | 21,4 | <b>5,08</b>  |
| 0007 | 14,6 | <b>1,66</b>  |
| 0008 | 11,6 | <b>1,56</b>  |
| 0010 | 27,2 | <b>13,94</b> |
| 0011 | 23,2 | <b>5,82</b>  |
| 0012 | 23,6 | <b>5,82</b>  |
| 0013 | 17,5 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | 22,3 | <b>7,28</b>  |
| 0016 | 14,7 | <b>1,98</b>  |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,2 | <b>1,88</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | 17,8 | <b>4,44</b>  |
| 0020 | 23,7 | <b>7,28</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | 13,7 | <b>1,66</b>  |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | 12,5 | <b>1,88</b>  |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | 17,9 | <b>2,50</b>  |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,0 | <b>3,22</b>  |
| 0029 | 19,4 | <b>3,22</b>  |
| 0030 | 22,7 | <b>5,82</b>  |
| 0031 | 25,1 | <b>5,82</b>  |



# SIRIO 2260

**PINTINOX**

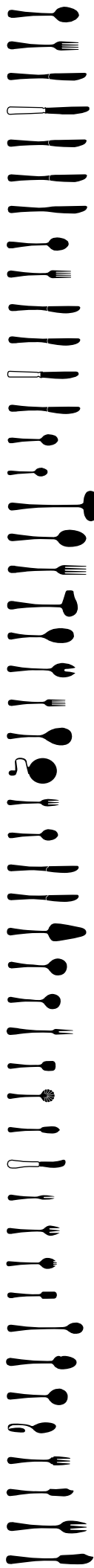
inox 18/10  
mm 2,5

BEST  
SELLER





| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,6 | <b>2,60</b>  |
| 0002 | 20,6 | <b>2,60</b>  |
| 0003 | 24,1 | <b>5,72</b>  |
| 00CC | 25,3 | <b>11,02</b> |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,5 | <b>2,60</b>  |
| 0005 | 18,5 | <b>2,60</b>  |
| 0006 | 22,0 | <b>5,72</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | 22,5 | <b>10,92</b> |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,6 | <b>1,66</b>  |
| 0008 | 11,8 | <b>1,56</b>  |
| 0010 | 28,0 | <b>13,94</b> |
| 0011 | 23,5 | <b>5,82</b>  |
| 0012 | 23,6 | <b>5,82</b>  |
| 0013 | 17,5 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,1 | <b>1,88</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 24,0 | <b>7,28</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,0 | <b>3,22</b>  |
| 0029 | 19,4 | <b>3,22</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# ROMA 2200

**PINTINOX**

inox 18/10  
mm 2,5





# FILET

0540

PINTINOX

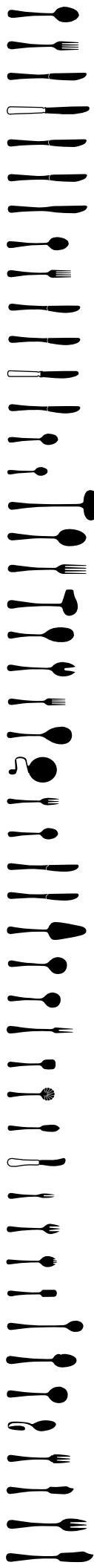
inox 18/10

mm 2,5



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,9 | <b>2,60</b>  |
| 0002 | 20,7 | <b>2,60</b>  |
| 0003 | 23,4 | <b>5,72</b>  |
| 00CC | 23,4 | <b>11,02</b> |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,5 | <b>2,60</b>  |
| 0005 | 18,5 | <b>2,60</b>  |
| 0006 | 21,5 | <b>5,72</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | 21,5 | <b>10,92</b> |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,6 | <b>1,66</b>  |
| 0008 | 12,0 | <b>1,56</b>  |
| 0010 | 27,5 | <b>13,94</b> |
| 0011 | 24,0 | <b>5,82</b>  |
| 0012 | 24,1 | <b>5,82</b>  |
| 0013 | 18,0 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,2 | <b>1,88</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 24,0 | <b>7,28</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | 13,6 | <b>1,66</b>  |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | <b>5,58</b>  |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | 20,4 | <b>2,50</b>  |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,0 | <b>3,22</b>  |
| 0029 | 19,6 | <b>3,22</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,6 | <b>2,60</b>  |
| 0002 | 20,9 | <b>2,60</b>  |
| 0003 | 22,6 | <b>5,30</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | 22,5 | <b>5,30</b>  |
| 0004 | 18,3 | <b>2,60</b>  |
| 0005 | 18,5 | <b>2,60</b>  |
| 0006 | 19,9 | <b>5,30</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 15,1 | <b>1,56</b>  |
| 0008 | 11,6 | <b>1,56</b>  |
| 0010 | 29,3 | <b>13,94</b> |
| 0011 | 25,3 | <b>5,82</b>  |
| 0012 | 23,5 | <b>5,82</b>  |
| 0013 | 17,1 | <b>7,28</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,3 | <b>1,88</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 23,9 | <b>7,28</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,6 | <b>3,22</b>  |
| 0029 | 19,6 | <b>3,22</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# SABRINA 2090

**PINTINOX**

inox 18/10  
mm 2,5



# SUPERAMERICA

## 2380

PINTINOX

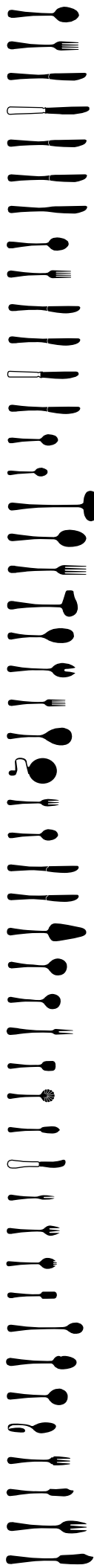
inox 18/10

mm 2,5



| Cod. | cm   | Euro        |
|------|------|-------------|
| 0001 | 20,8 | <b>2,50</b> |
| 0002 | 20,8 | <b>2,50</b> |
| 0003 | 23,0 | <b>4,64</b> |
| 00CC | -    | -           |
| 00CA | -    | -           |
| 00L3 | -    | -           |
| 0067 | -    | -           |
| 0004 | -    | -           |
| 0005 | -    | -           |
| 0006 | -    | -           |
| 00L6 | -    | -           |
| 00CD | -    | -           |
| 00CB | -    | -           |
| 0007 | -    | -           |
| 0008 | -    | -           |
| 0010 | -    | -           |
| 0011 | -    | -           |
| 0012 | -    | -           |
| 0013 | -    | -           |
| 0014 | -    | -           |
| 0015 | -    | -           |
| 0016 | -    | -           |
| 0059 | -    | -           |
| 00AW | -    | -           |
| 0017 | -    | -           |
| 0018 | -    | -           |
| 00L9 | -    | -           |
| 0019 | -    | -           |
| 0020 | -    | -           |
| 0052 | -    | -           |
| 00CR | -    | -           |
| 0009 | -    | -           |
| 0022 | -    | -           |
| 0023 | -    | -           |
| 0025 | -    | -           |
| 00CS | -    | -           |
| 0026 | -    | -           |
| 0027 | -    | -           |
| 00FM | -    | -           |
| 0035 | -    | -           |
| 0036 | -    | -           |
| 0038 | -    | -           |
| 0039 | -    | -           |
| 00AT | -    | -           |
| 0028 | -    | -           |
| 0029 | -    | -           |
| 0030 | -    | -           |
| 0031 | -    | -           |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 20,8 | <b>2,50</b>  |
| 0002 | 20,8 | <b>2,50</b>  |
| 0003 | 23,0 | <b>5,30</b>  |
| 00CC | 24,5 | <b>11,02</b> |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,9 | <b>2,50</b>  |
| 0005 | 17,9 | <b>2,50</b>  |
| 0006 | 20,0 | <b>5,30</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | 21,3 | <b>10,92</b> |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,9 | <b>1,46</b>  |
| 0008 | 11,0 | <b>1,46</b>  |
| 0010 | 28,0 | <b>13,94</b> |
| 0011 | 25,3 | <b>5,82</b>  |
| 0012 | 25,3 | <b>5,82</b>  |
| 0013 | 16,5 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 16,0 | <b>1,66</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 22,7 | <b>7,28</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 17,9 | <b>2,50</b>  |
| 0029 | 20,1 | <b>2,50</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# MAITRE 2010

## PINTINOX

inox 18/10  
mm 2,5



# PAGAIA 2470

## PINTINOX

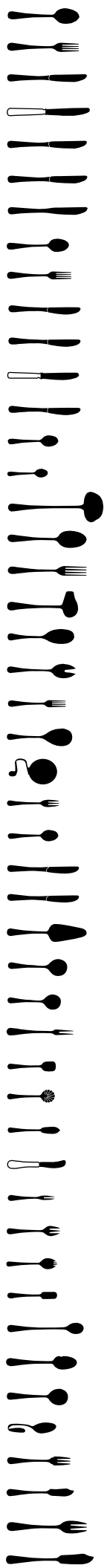
inox 18/10

mm 2,5



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 21,5 | <b>2,40</b>  |
| 0002 | 21,5 | <b>2,40</b>  |
| 0003 | 23,5 | <b>4,22</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | -    | -            |
| 0005 | 18,5 | <b>2,30</b>  |
| 0006 | 20,3 | <b>4,22</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 15,0 | <b>1,46</b>  |
| 0008 | 11,2 | <b>1,46</b>  |
| 0010 | 29,0 | <b>13,42</b> |
| 0011 | 25,0 | <b>5,62</b>  |
| 0012 | 25,0 | <b>5,62</b>  |
| 0013 | -    | -            |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 17,2 | <b>1,66</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | -    | -            |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | -    | -            |
| 0029 | -    | -            |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,6 | <b>2,30</b>  |
| 0002 | 19,4 | <b>2,30</b>  |
| 0003 | 22,2 | <b>4,76</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,8 | <b>2,18</b>  |
| 0005 | 17,4 | <b>2,18</b>  |
| 0006 | 19,6 | <b>4,76</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 13,4 | <b>1,36</b>  |
| 0008 | 11,5 | <b>1,36</b>  |
| 0010 | 26,2 | <b>13,42</b> |
| 0011 | 22,7 | <b>5,62</b>  |
| 0012 | 23,2 | <b>5,62</b>  |
| 0013 | 17,1 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 14,4 | <b>1,66</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 23,2 | <b>8,94</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,3 | <b>3,02</b>  |
| 0029 | 19,7 | <b>3,02</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# BRISTOL 2140

PINTINOX

inox 18/10  
mm 2,5



# AMERICA

## 2240

# PINTINOX

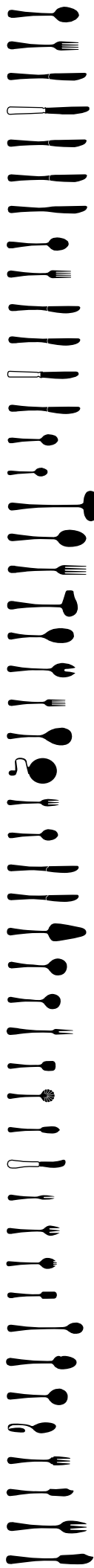
inox 18/10

mm 2,5



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,5 | <b>2,30</b>  |
| 0002 | 19,5 | <b>2,30</b>  |
| 0003 | 21,0 | <b>4,44</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | 21,5 | <b>2,38</b>  |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,8 | <b>2,18</b>  |
| 0005 | 17,1 | <b>2,18</b>  |
| 0006 | 18,7 | <b>4,44</b>  |
| 00L6 | 18,9 | <b>2,38</b>  |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 13,3 | <b>1,26</b>  |
| 0008 | 11,6 | <b>1,14</b>  |
| 0010 | 28,0 | <b>13,42</b> |
| 0011 | 22,0 | <b>5,62</b>  |
| 0012 | 22,3 | <b>5,62</b>  |
| 0013 | 16,8 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | 21,4 | <b>6,98</b>  |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,9 | <b>1,56</b>  |
| 0018 | 15,2 | <b>1,66</b>  |
| 00L9 | 17,2 | <b>2,28</b>  |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 24,0 | <b>6,76</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | 13,1 | <b>1,36</b>  |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | 22,0 | <b>2,08</b>  |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,9 | <b>2,70</b>  |
| 0029 | 22,2 | <b>2,70</b>  |
| 0030 | 22,3 | <b>5,62</b>  |
| 0031 | 24,5 | <b>5,62</b>  |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,3 | <b>2,30</b>  |
| 0002 | 19,4 | <b>2,30</b>  |
| 0003 | 21,1 | <b>4,44</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,8 | <b>2,18</b>  |
| 0005 | 16,6 | <b>2,18</b>  |
| 0006 | 18,0 | <b>4,44</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 13,2 | <b>1,26</b>  |
| 0008 | 11,6 | <b>1,26</b>  |
| 0010 | 27,2 | <b>13,42</b> |
| 0011 | 22,2 | <b>5,62</b>  |
| 0012 | 22,1 | <b>5,62</b>  |
| 0013 | 16,0 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,5 | <b>1,66</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 23,0 | <b>6,76</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | 17,2 | <b>2,18</b>  |
| 00AT | 12,4 | <b>3,54</b>  |
| 0028 | 17,7 | <b>2,70</b>  |
| 0029 | 18,6 | <b>2,70</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# HOTEL 2020

## PINTINOX

inox 18/10  
mm 2,5





# BRASILIA

## 2230

### PINTINOX

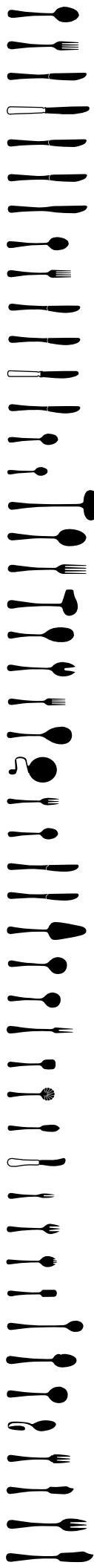
inox 18/10

mm 2,5



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,5 | <b>2,30</b>  |
| 0002 | 19,5 | <b>2,30</b>  |
| 0003 | 21,0 | <b>4,44</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,8 | <b>2,18</b>  |
| 0005 | 17,1 | <b>2,18</b>  |
| 0006 | 18,7 | <b>4,44</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 13,3 | <b>1,26</b>  |
| 0008 | 11,6 | <b>1,14</b>  |
| 0010 | 28,0 | <b>13,42</b> |
| 0011 | 22,0 | <b>5,62</b>  |
| 0012 | 22,3 | <b>5,62</b>  |
| 0013 | 16,8 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | 21,4 | <b>6,98</b>  |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,9 | <b>1,56</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 24,0 | <b>6,7</b>   |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | 13,1 | <b>1,36</b>  |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | 22,0 | <b>2,08</b>  |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,9 | <b>2,70</b>  |
| 0029 | 22,2 | <b>2,70</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,6 | <b>2,08</b>  |
| 0002 | 19,6 | <b>2,08</b>  |
| 0003 | 21,0 | <b>4,44</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,8 | <b>1,98</b>  |
| 0005 | 17,9 | <b>1,98</b>  |
| 0006 | 19,2 | <b>4,44</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 13,7 | <b>1,46</b>  |
| 0008 | 12,3 | <b>1,36</b>  |
| 0010 | 27,5 | <b>13,42</b> |
| 0011 | 22,0 | <b>5,62</b>  |
| 0012 | 22,4 | <b>5,62</b>  |
| 0013 | 18,0 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | 21,8 | <b>6,98</b>  |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,9 | <b>1,46</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 21,7 | <b>8,94</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | 13,6 | <b>1,26</b>  |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | 22,0 | <b>1,98</b>  |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 19,8 | <b>2,82</b>  |
| 0029 | 22,3 | <b>2,82</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# BETA 1710

## PINTINOX

inox 18/10  
mm 2,5



# GAMMA 2150

## PINTINOX

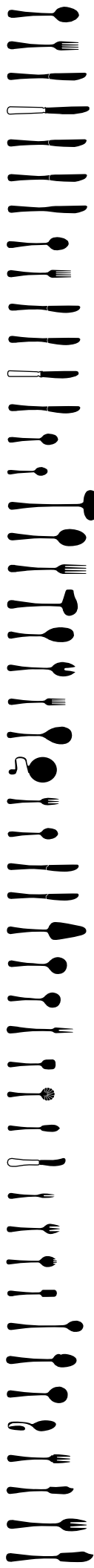
inox 18/10

mm 2,5



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,6 | <b>2,08</b>  |
| 0002 | 19,6 | <b>2,08</b>  |
| 0003 | 21,0 | <b>4,44</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | 21,6 | <b>2,38</b>  |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,8 | <b>1,98</b>  |
| 0005 | 17,9 | <b>1,98</b>  |
| 0006 | 19,1 | <b>4,44</b>  |
| 00L6 | 19,5 | <b>2,38</b>  |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 13,7 | <b>1,46</b>  |
| 0008 | 12,3 | <b>1,36</b>  |
| 0010 | 27,5 | <b>13,42</b> |
| 0011 | 22,0 | <b>5,62</b>  |
| 0012 | 22,4 | <b>5,62</b>  |
| 0013 | 18,0 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | 21,8 | <b>6,98</b>  |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,9 | <b>1,46</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 21,7 | <b>8,94</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | 13,6 | <b>1,26</b>  |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | 22,0 | <b>1,98</b>  |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | 18,2 | <b>1,98</b>  |
| 00AT | 11,7 | <b>3,54</b>  |
| 0028 | 19,8 | <b>2,82</b>  |
| 0029 | 22,3 | <b>2,82</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,7 | <b>2,18</b>  |
| 0002 | 19,3 | <b>2,18</b>  |
| 0003 | 21,2 | <b>4,76</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | -    | -            |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 18,6 | <b>2,08</b>  |
| 0005 | 17,4 | <b>2,08</b>  |
| 0006 | 19,9 | <b>4,76</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 13,8 | <b>1,26</b>  |
| 0008 | 11,8 | <b>1,26</b>  |
| 0010 | 26,9 | <b>13,42</b> |
| 0011 | 21,9 | <b>5,82</b>  |
| 0012 | 22,5 | <b>5,82</b>  |
| 0013 | 17,6 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 17,5 | <b>1,26</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 21,6 | <b>8,84</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 19,1 | <b>2,82</b>  |
| 0029 | 20,6 | <b>2,82</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# ISCHIA 2250

**PINTINOX**

inox 18/10  
mm 2,5



# TEMA

## 2120

# PINTINOX

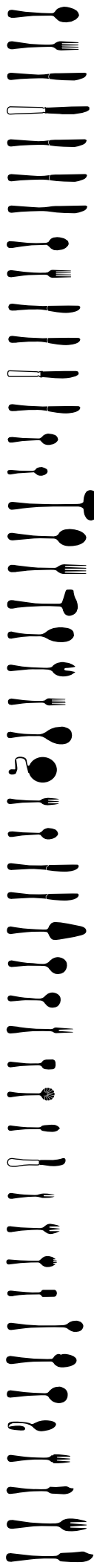
inox 18/10

mm 2,5



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,6 | <b>1,98</b>  |
| 0002 | 19,8 | <b>1,98</b>  |
| 0003 | 21,2 | <b>4,76</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | 21,4 | <b>2,38</b>  |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,0 | <b>1,98</b>  |
| 0005 | 17,1 | <b>1,98</b>  |
| 0006 | 19,1 | <b>4,76</b>  |
| 00L6 | 19,5 | <b>2,38</b>  |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,8 | <b>1,04</b>  |
| 0008 | 11,2 | <b>1,04</b>  |
| 0010 | 27,7 | <b>13,42</b> |
| 0011 | 22,3 | <b>5,20</b>  |
| 0012 | 22,7 | <b>5,20</b>  |
| 0013 | 17,6 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | 14,9 | <b>1,26</b>  |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | -    | -            |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 23,6 | <b>7,80</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 17,4 | <b>1,98</b>  |
| 0029 | 19,5 | <b>1,98</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro        |
|------|------|-------------|
| 0001 | 21,0 | <b>1,98</b> |
| 0002 | 21,0 | <b>1,98</b> |
| 0003 | 22,6 | <b>2,92</b> |
| 00CC | -    | -           |
| 00CA | -    | -           |
| 00L3 | -    | -           |
| 0067 | -    | -           |
| 0004 | -    | -           |
| 0005 | 18,5 | <b>1,88</b> |
| 0006 | 20,3 | <b>2,82</b> |
| 00L6 | -    | -           |
| 00CD | -    | -           |
| 00CB | -    | -           |
| 0007 | 14,7 | <b>1,26</b> |
| 0008 | 11,0 | <b>1,04</b> |
| 0010 | -    | -           |
| 0011 | -    | -           |
| 0012 | -    | -           |
| 0013 | -    | -           |
| 0014 | -    | -           |
| 0015 | -    | -           |
| 0016 | -    | -           |
| 0059 | -    | -           |
| 00AW | -    | -           |
| 0017 | 16,0 | <b>1,26</b> |
| 0018 | -    | -           |
| 00L9 | -    | -           |
| 0019 | -    | -           |
| 0020 | -    | -           |
| 0052 | -    | -           |
| 00CR | -    | -           |
| 0009 | -    | -           |
| 0022 | -    | -           |
| 0023 | -    | -           |
| 0025 | -    | -           |
| 00CS | -    | -           |
| 0026 | -    | -           |
| 0027 | -    | -           |
| 00FM | -    | -           |
| 0035 | -    | -           |
| 0036 | -    | -           |
| 0038 | -    | -           |
| 0039 | -    | -           |
| 00AT | -    | -           |
| 0028 | -    | -           |
| 0029 | -    | -           |
| 0030 | -    | -           |
| 0031 | -    | -           |



# WAVE 2610

## PINTINOX

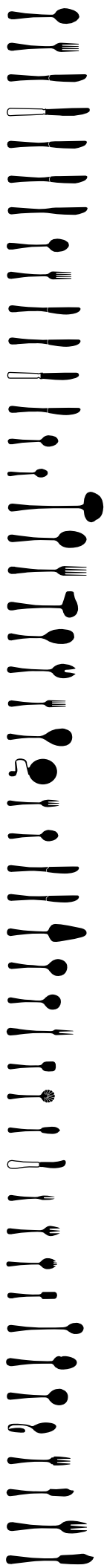
inox 18% cromo/spazzolato  
mm 3,0

NICKEL  
FREE





| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,6 | <b>1,78</b>  |
| 0002 | 19,6 | <b>1,78</b>  |
| 0003 | 21,0 | <b>4,22</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | 21,5 | <b>2,38</b>  |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,0 | <b>1,66</b>  |
| 0005 | 16,9 | <b>1,66</b>  |
| 0006 | 18,9 | <b>4,22</b>  |
| 00L6 | 19,5 | <b>2,38</b>  |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 13,4 | <b>1,04</b>  |
| 0008 | 11,3 | <b>1,04</b>  |
| 0010 | 27,2 | <b>12,58</b> |
| 0011 | 22,7 | <b>5,20</b>  |
| 0012 | 22,6 | <b>5,20</b>  |
| 0013 | 17,7 | <b>7,60</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 13,5 | <b>1,26</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 24,1 | <b>7,28</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 17,2 | <b>2,60</b>  |
| 0029 | 19,6 | <b>2,60</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# AIDA 1380

PINTINOX

inox 18/10  
mm 2,0





# AUSTRALIA 2

















































## 1400

### PINTINOX

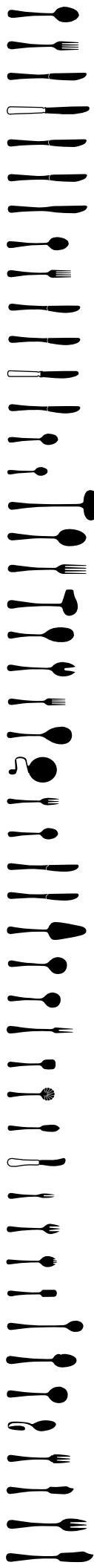
inox 18/10

mm 2,0



|   | Cod. | cm   | Euro         |
|---|------|------|--------------|
|     | 0001 | 19,0 | <b>1,78</b>  |
|    | 0002 | 18,9 | <b>1,78</b>  |
|    | 0003 | 20,4 | <b>4,22</b>  |
|    | 00CC | -    | -            |
|    | 00CA | -    | -            |
|    | 00L3 | 19,5 | <b>2,38</b>  |
|    | 0067 | -    | -            |
|    | 0004 | -    | -            |
|    | 0005 | 16,9 | <b>1,66</b>  |
|    | 0006 | 18,4 | <b>4,22</b>  |
|    | 00L6 | 19,5 | <b>2,38</b>  |
|    | 00CD | -    | -            |
|    | 00CB | -    | -            |
|    | 0007 | 13,3 | <b>1,04</b>  |
|    | 0008 | 10,8 | <b>1,04</b>  |
|    | 0010 | 28,3 | <b>12,58</b> |
|    | 0011 | 21,6 | <b>4,90</b>  |
|    | 0012 | 21,6 | <b>4,90</b>  |
|    | 0013 | -    | -            |
|    | 0014 | -    | -            |
|   | 0015 | -    | -            |
|  | 0016 | -    | -            |
|  | 0059 | -    | -            |
|  | 00AW | -    | -            |
|  | 0017 | 16,7 | <b>1,26</b>  |
|  | 0018 | -    | -            |
|  | 00L9 | -    | -            |
|  | 0019 | -    | -            |
|  | 0020 | 23,0 | <b>7,70</b>  |
|  | 0052 | -    | -            |
|  | 00CR | -    | -            |
|  | 0009 | -    | -            |
|  | 0022 | -    | -            |
|  | 0023 | -    | -            |
|  | 0025 | -    | -            |
|  | 00CS | -    | -            |
|  | 0026 | -    | -            |
|  | 0027 | -    | -            |
|  | 00FM | -    | -            |
|  | 0035 | -    | -            |
|  | 0036 | -    | -            |
|  | 0038 | -    | -            |
|  | 0039 | -    | -            |
|  | 00AT | -    | -            |
|  | 0028 | -    | -            |
|  | 0029 | -    | -            |
|  | 0030 | -    | -            |
|  | 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro |
|------|------|------|
| 0001 | 21,1 | 1,78 |
| 0002 | 20,9 | 1,78 |
| 0003 | 23,0 | 4,22 |
| 00CC | -    | -    |
| 00CA | -    | -    |
| 00L3 | -    | -    |
| 0067 | -    | -    |
| 0004 | -    | -    |
| 0005 | -    | -    |
| 0006 | -    | -    |
| 00L6 | -    | -    |
| 00CD | -    | -    |
| 00CB | -    | -    |
| 0007 | 15,1 | 1,26 |
| 0008 | 11,0 | 1,14 |
| 0010 | -    | -    |
| 0011 | -    | -    |
| 0012 | -    | -    |
| 0013 | -    | -    |
| 0014 | -    | -    |
| 0015 | -    | -    |
| 0016 | -    | -    |
| 0059 | -    | -    |
| 00AW | -    | -    |
| 0017 | 17,2 | 1,46 |
| 0018 | -    | -    |
| 00L9 | -    | -    |
| 0019 | -    | -    |
| 0020 | -    | -    |
| 0052 | -    | -    |
| 00CR | -    | -    |
| 0009 | -    | -    |
| 0022 | -    | -    |
| 0023 | -    | -    |
| 0025 | -    | -    |
| 00CS | -    | -    |
| 0026 | -    | -    |
| 0027 | -    | -    |
| 00FM | -    | -    |
| 0035 | -    | -    |
| 0036 | -    | -    |
| 0038 | -    | -    |
| 0039 | -    | -    |
| 00AT | -    | -    |
| 0028 | -    | -    |
| 0029 | -    | -    |
| 0030 | -    | -    |
| 0031 | -    | -    |



# DOLPHIN

## 1360

PINTINOX

inox 18/10  
mm 2,0



# VALENCIA

## 0350

### PINTINOX

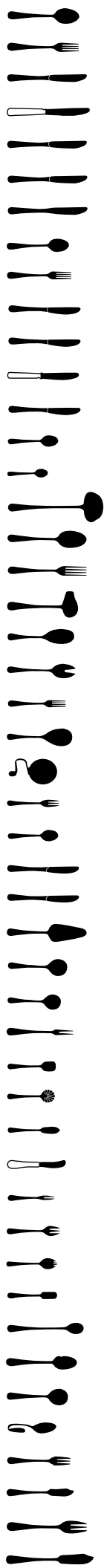
inox 18/10

mm 2,0



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,6 | <b>1,66</b>  |
| 0002 | 19,6 | <b>1,66</b>  |
| 0003 | -    | -            |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | 22,0 | <b>2,38</b>  |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,8 | <b>1,66</b>  |
| 0005 | 17,7 | <b>1,66</b>  |
| 0006 | -    | -            |
| 00L6 | 19,4 | <b>2,38</b>  |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,1 | <b>0,94</b>  |
| 0008 | 11,5 | <b>0,94</b>  |
| 0010 | 26,9 | <b>11,76</b> |
| 0011 | 22,0 | <b>4,90</b>  |
| 0012 | 21,9 | <b>4,90</b>  |
| 0013 | 17,9 | <b>6,34</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,1 | <b>1,04</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 22,8 | <b>5,82</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,8 | <b>2,08</b>  |
| 0029 | 19,6 | <b>2,08</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 18,8 | <b>1,66</b>  |
| 0002 | 18,6 | <b>1,66</b>  |
| 0003 | 20,5 | <b>4,22</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | 22,1 | <b>2,38</b>  |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | -    | -            |
| 0005 | 16,5 | <b>1,66</b>  |
| 0006 | 18,4 | <b>4,22</b>  |
| 00L6 | -    | -            |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 13,4 | <b>1,04</b>  |
| 0008 | 10,8 | <b>1,04</b>  |
| 0010 | 27,3 | <b>12,58</b> |
| 0011 | 21,5 | <b>4,90</b>  |
| 0012 | 21,4 | <b>4,90</b>  |
| 0013 | -    | -            |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 13,7 | <b>1,14</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 23,5 | <b>7,70</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | -    | -            |
| 0029 | -    | -            |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



UNO  
1410

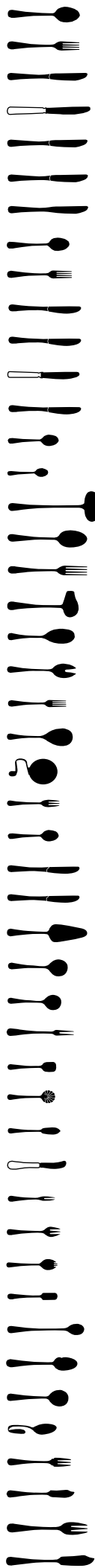
PINTINOX

inox 18/10  
mm 2,0





| Cod. | cm   | Euro  |
|------|------|-------|
| 0001 | 19,6 | 1,66  |
| 0002 | 19,6 | 1,66  |
| 0003 | 22,2 | 3,78  |
| 00CC | -    | -     |
| 00CA | -    | -     |
| 00L3 | 22,0 | 2,38  |
| 0067 | 22,9 | 3,78  |
| 0004 | 17,8 | 1,66  |
| 0005 | 17,7 | 1,66  |
| 0006 | 19,5 | 3,68  |
| 00L6 | 19,4 | 2,38  |
| 00CD | -    | -     |
| 00CB | -    | -     |
| 0007 | 14,1 | 0,94  |
| 0008 | 11,5 | 0,94  |
| 0010 | 26,9 | 11,76 |
| 0011 | 22,0 | 4,90  |
| 0012 | 21,9 | 4,90  |
| 0013 | 17,9 | 6,34  |
| 0014 | -    | -     |
| 0015 | -    | -     |
| 0016 | -    | -     |
| 0059 | -    | -     |
| 00AW | -    | -     |
| 0017 | 15,1 | 1,04  |
| 0018 | -    | -     |
| 00L9 | -    | -     |
| 0019 | -    | -     |
| 0020 | 22,8 | 5,82  |
| 0052 | -    | -     |
| 00CR | -    | -     |
| 0009 | -    | -     |
| 0022 | -    | -     |
| 0023 | -    | -     |
| 0025 | -    | -     |
| 00CS | -    | -     |
| 0026 | -    | -     |
| 0027 | -    | -     |
| 00FM | -    | -     |
| 0035 | -    | -     |
| 0036 | 21,0 | 1,56  |
| 0038 | -    | -     |
| 0039 | 17,8 | 1,56  |
| 00AT | -    | -     |
| 0028 | 18,0 | 2,08  |
| 0029 | 19,6 | 2,08  |
| 0030 | -    | -     |
| 0031 | -    | -     |



# STRESA 0320

PINTINOX

inox 18/10  
mm 2,0



03200051 Euro 2,60 cm 21,3 coltello pizza pizza knife

# SUPERGA

## 0310

### PINTINOX

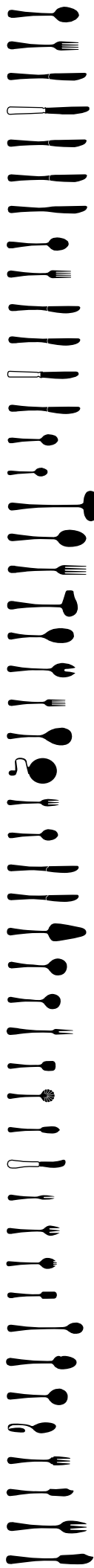
inox 18/10

mm 2,0



| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,6 | <b>1,66</b>  |
| 0002 | 19,6 | <b>1,66</b>  |
| 0003 | 22,2 | <b>3,78</b>  |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | 22,0 | <b>2,38</b>  |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,8 | <b>1,66</b>  |
| 0005 | 17,7 | <b>1,66</b>  |
| 0006 | 19,5 | <b>3,68</b>  |
| 00L6 | 19,4 | <b>2,38</b>  |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,1 | <b>0,94</b>  |
| 0008 | 11,5 | <b>0,94</b>  |
| 0010 | 26,9 | <b>11,76</b> |
| 0011 | 22,0 | <b>4,90</b>  |
| 0012 | 21,9 | <b>4,90</b>  |
| 0013 | 17,9 | <b>6,34</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,1 | <b>1,04</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 22,8 | <b>5,82</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,8 | <b>2,08</b>  |
| 0029 | 19,6 | <b>2,08</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |

| Cod. | cm   | Euro         |
|------|------|--------------|
| 0001 | 19,6 | <b>1,66</b>  |
| 0002 | 19,6 | <b>1,66</b>  |
| 0003 | -    | -            |
| 00CC | -    | -            |
| 00CA | -    | -            |
| 00L3 | 22,0 | <b>2,38</b>  |
| 0067 | -    | -            |
| 0004 | 17,8 | <b>1,66</b>  |
| 0005 | 17,7 | <b>1,66</b>  |
| 0006 | -    | -            |
| 00L6 | 19,4 | <b>2,38</b>  |
| 00CD | -    | -            |
| 00CB | -    | -            |
| 0007 | 14,1 | <b>0,94</b>  |
| 0008 | 11,5 | <b>0,94</b>  |
| 0010 | 26,9 | <b>11,76</b> |
| 0011 | 22,0 | <b>4,90</b>  |
| 0012 | 21,9 | <b>4,90</b>  |
| 0013 | 17,9 | <b>6,34</b>  |
| 0014 | -    | -            |
| 0015 | -    | -            |
| 0016 | -    | -            |
| 0059 | -    | -            |
| 00AW | -    | -            |
| 0017 | 15,1 | <b>1,04</b>  |
| 0018 | -    | -            |
| 00L9 | -    | -            |
| 0019 | -    | -            |
| 0020 | 22,8 | <b>5,82</b>  |
| 0052 | -    | -            |
| 00CR | -    | -            |
| 0009 | -    | -            |
| 0022 | -    | -            |
| 0023 | -    | -            |
| 0025 | -    | -            |
| 00CS | -    | -            |
| 0026 | -    | -            |
| 0027 | -    | -            |
| 00FM | -    | -            |
| 0035 | -    | -            |
| 0036 | -    | -            |
| 0038 | -    | -            |
| 0039 | -    | -            |
| 00AT | -    | -            |
| 0028 | 18,0 | <b>2,08</b>  |
| 0029 | 19,6 | <b>2,08</b>  |
| 0030 | -    | -            |
| 0031 | -    | -            |



# CAMBRIDGE 071M

PINTINOX

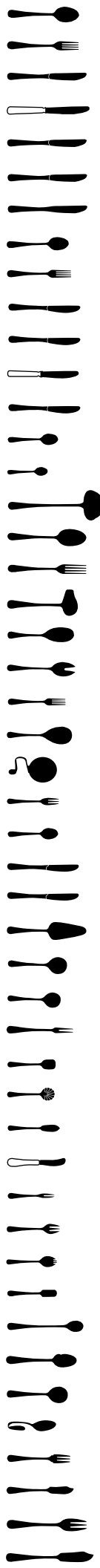
inox 18/10  
mm 2,0







| Cod. | cm   | Euro        |
|------|------|-------------|
| 0001 | 19,7 | <b>1,36</b> |
| 0002 | 19,9 | <b>1,36</b> |
| 0003 | -    | -           |
| 00CC | -    | -           |
| 00CA | -    | -           |
| 00L3 | 21,6 | <b>2,38</b> |
| 0067 | -    | -           |
| 0004 | 17,1 | <b>1,36</b> |
| 0005 | 16,8 | <b>1,36</b> |
| 0006 | -    | -           |
| 00L6 | 19,5 | <b>2,38</b> |
| 00CD | -    | -           |
| 00CB | -    | -           |
| 0007 | 13,4 | <b>0,84</b> |
| 0008 | 11,4 | <b>0,84</b> |
| 0010 | -    | -           |
| 0011 | -    | -           |
| 0012 | -    | -           |
| 0013 | -    | -           |
| 0014 | -    | -           |
| 0015 | -    | -           |
| 0016 | 14,7 | <b>0,94</b> |
| 0059 | -    | -           |
| 00AW | -    | -           |
| 0017 | 13,6 | <b>0,84</b> |
| 0018 | -    | -           |
| 00L9 | -    | -           |
| 0019 | -    | -           |
| 0020 | -    | -           |
| 0052 | 14,7 | <b>1,04</b> |
| 00CR | -    | -           |
| 0009 | -    | -           |
| 0022 | -    | -           |
| 0023 | -    | -           |
| 0025 | -    | -           |
| 00CS | -    | -           |
| 0026 | -    | -           |
| 0027 | -    | -           |
| 00FM | -    | -           |
| 0035 | -    | -           |
| 0036 | -    | -           |
| 0038 | -    | -           |
| 0039 | -    | -           |
| 00AT | -    | -           |
| 0028 | -    | -           |
| 0029 | -    | -           |
| 0030 | -    | -           |
| 0031 | -    | -           |



# PUNTO 1220

## PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato  
mm 2,0

NICKEL  
FREE



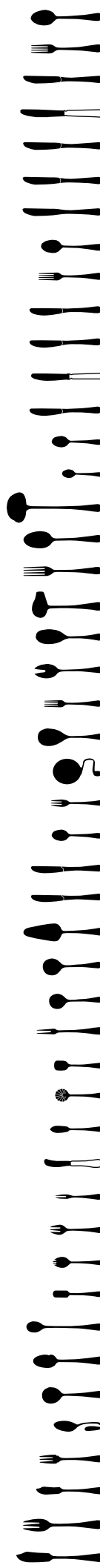
# SNAKE

## 1140

### PINTINOX

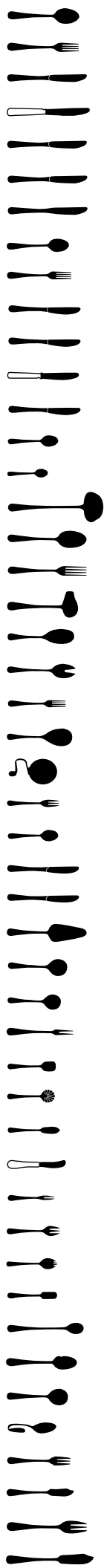
inox 18/10

mm 1,5



| Cod. | cm   | Euro        |
|------|------|-------------|
| 0001 | 20,8 | <b>1,26</b> |
| 0002 | 21,1 | <b>1,26</b> |
| 0003 | 23,0 | <b>2,82</b> |
| 00CC | -    | -           |
| 00CA | -    | -           |
| 00L3 | 22,5 | <b>1,30</b> |
| 0067 | -    | -           |
| 0004 | -    | -           |
| 0005 | -    | -           |
| 0006 | -    | -           |
| 00L6 | -    | -           |
| 00CD | -    | -           |
| 00CB | -    | -           |
| 0007 | 14,9 | <b>0,84</b> |
| 0008 | 11,1 | <b>0,74</b> |
| 0010 | -    | -           |
| 0011 | -    | -           |
| 0012 | -    | -           |
| 0013 | -    | -           |
| 0014 | -    | -           |
| 0015 | -    | -           |
| 0016 | -    | -           |
| 0059 | -    | -           |
| 00AW | -    | -           |
| 0017 | -    | -           |
| 0018 | -    | -           |
| 00L9 | -    | -           |
| 0019 | -    | -           |
| 0020 | -    | -           |
| 0052 | -    | -           |
| 00CR | -    | -           |
| 0009 | -    | -           |
| 0022 | -    | -           |
| 0023 | -    | -           |
| 0025 | -    | -           |
| 00CS | -    | -           |
| 0026 | -    | -           |
| 0027 | -    | -           |
| 00FM | -    | -           |
| 0035 | -    | -           |
| 0036 | -    | -           |
| 0038 | -    | -           |
| 0039 | -    | -           |
| 00AT | -    | -           |
| 0028 | -    | -           |
| 0029 | -    | -           |
| 0030 | -    | -           |
| 0031 | -    | -           |

| Cod. | cm   | Euro        |
|------|------|-------------|
| 0001 | 19,6 | <b>1,26</b> |
| 0002 | 19,6 | <b>1,26</b> |
| 0003 | -    | -           |
| 00CC | -    | -           |
| 00CA | -    | -           |
| 00L3 | 22,0 | <b>2,38</b> |
| 0067 | -    | -           |
| 0004 | 17,8 | <b>1,26</b> |
| 0005 | 17,7 | <b>1,26</b> |
| 0006 | -    | -           |
| 00L6 | 19,4 | <b>2,38</b> |
| 00CD | -    | -           |
| 00CB | -    | -           |
| 0007 | 14,1 | <b>0,94</b> |
| 0008 | 11,5 | <b>0,84</b> |
| 0010 | -    | -           |
| 0011 | -    | -           |
| 0012 | -    | -           |
| 0013 | -    | -           |
| 0014 | -    | -           |
| 0015 | -    | -           |
| 0016 | -    | -           |
| 0059 | -    | -           |
| 00AW | -    | -           |
| 0017 | 15,1 | <b>0,94</b> |
| 0018 | -    | -           |
| 00L9 | -    | -           |
| 0019 | -    | -           |
| 0020 | -    | -           |
| 0052 | -    | -           |
| 00CR | -    | -           |
| 0009 | -    | -           |
| 0022 | -    | -           |
| 0023 | -    | -           |
| 0025 | -    | -           |
| 00CS | -    | -           |
| 0026 | -    | -           |
| 0027 | -    | -           |
| 00FM | -    | -           |
| 0035 | -    | -           |
| 0036 | -    | -           |
| 0038 | -    | -           |
| 0039 | -    | -           |
| 00AT | -    | -           |
| 0028 | 18,0 | <b>1,66</b> |
| 0029 | 19,6 | <b>1,66</b> |
| 0030 | -    | -           |
| 0031 | -    | -           |



# ECO BAGUETTE

## 0280

**PINTINOX**

inox 18% cromo/spazzolato  
mm 2,0

NICKEL  
FREE



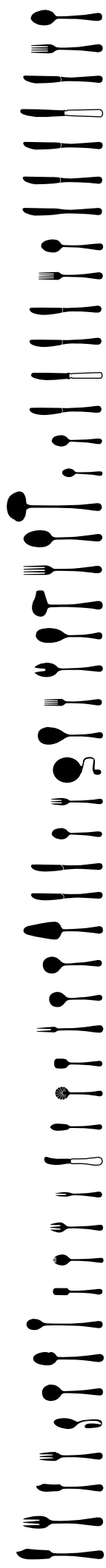
# TOURING

## 1250

# PINTINOX

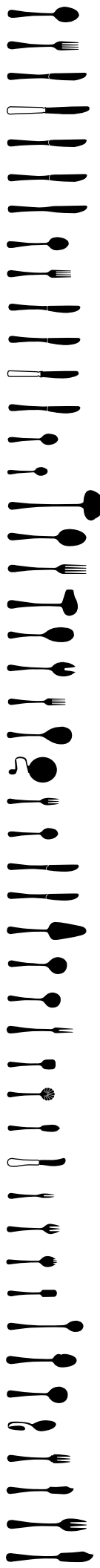
inox 18% cromo/spazzolato  
mm 2,0

NICKEL  
FREE



| Cod. | cm   | Euro        |
|------|------|-------------|
| 0001 | 21,0 | <b>1,14</b> |
| 0002 | 21,0 | <b>1,14</b> |
| 0003 | 22,0 | <b>2,82</b> |
| 00CC | -    | -           |
| 00CA | -    | -           |
| 00L3 | 22,0 | <b>2,60</b> |
| 0067 | -    | -           |
| 0004 | -    | -           |
| 0005 | -    | -           |
| 0006 | -    | -           |
| 00L6 | -    | -           |
| 00CD | -    | -           |
| 00CB | -    | -           |
| 0007 | 15,2 | <b>0,84</b> |
| 0008 | 11,1 | <b>0,84</b> |
| 0010 | -    | -           |
| 0011 | -    | -           |
| 0012 | -    | -           |
| 0013 | -    | -           |
| 0014 | -    | -           |
| 0015 | -    | -           |
| 0016 | -    | -           |
| 0059 | -    | -           |
| 00AW | -    | -           |
| 0017 | 14,7 | <b>0,84</b> |
| 0018 | -    | -           |
| 00L9 | -    | -           |
| 0019 | -    | -           |
| 0020 | -    | -           |
| 0052 | -    | -           |
| 00CR | -    | -           |
| 0009 | -    | -           |
| 0022 | -    | -           |
| 0023 | -    | -           |
| 0025 | -    | -           |
| 00CS | -    | -           |
| 0026 | -    | -           |
| 0027 | -    | -           |
| 00FM | -    | -           |
| 0035 | -    | -           |
| 0036 | -    | -           |
| 0038 | -    | -           |
| 0039 | -    | -           |
| 00AT | -    | -           |
| 0028 | -    | -           |
| 0029 | -    | -           |
| 0030 | -    | -           |
| 0031 | -    | -           |

| Cod. | cm   | Euro        |
|------|------|-------------|
| 0001 | 20,0 | <b>0,94</b> |
| 0002 | 20,0 | <b>0,94</b> |
| 0003 | 22,0 | <b>2,82</b> |
| 00CC | -    | -           |
| 00CA | -    | -           |
| 00L3 | -    | -           |
| 0067 | -    | -           |
| 0004 | -    | -           |
| 0005 | -    | -           |
| 0006 | -    | -           |
| 00L6 | -    | -           |
| 00CD | -    | -           |
| 00CB | -    | -           |
| 0007 | 14,5 | <b>0,62</b> |
| 0008 | 11,0 | <b>0,62</b> |
| 0010 | -    | -           |
| 0011 | -    | -           |
| 0012 | -    | -           |
| 0013 | -    | -           |
| 0014 | -    | -           |
| 0015 | -    | -           |
| 0016 | -    | -           |
| 0059 | -    | -           |
| 00AW | -    | -           |
| 0017 | 16,1 | <b>0,84</b> |
| 0018 | -    | -           |
| 00L9 | -    | -           |
| 0019 | -    | -           |
| 0020 | -    | -           |
| 0052 | -    | -           |
| 00CR | -    | -           |
| 0009 | -    | -           |
| 0022 | -    | -           |
| 0023 | -    | -           |
| 0025 | -    | -           |
| 00CS | -    | -           |
| 0026 | -    | -           |
| 0027 | -    | -           |
| 00FM | -    | -           |
| 0035 | -    | -           |
| 0036 | -    | -           |
| 0038 | -    | -           |
| 0039 | -    | -           |
| 00AT | -    | -           |
| 0028 | -    | -           |
| 0029 | -    | -           |
| 0030 | -    | -           |
| 0031 | -    | -           |



# TUBE 1120

## PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato  
mm 1,5



98800860 Euro 16,70 set 100 anelli in plastica set 100 plastic rings





# C O N F E Z I O N I

P a c k a g i n g



# POSATE CON CRAVATTA

DISPONIBILE  
SUBITO A  
MAGAZZINO  
AVAILABLE  
IN STOCK  
IMMEDIATELY

## Cutlery packed with "cravatta"



Cod. 2240E...












Cod. 1380E...

Cod. 1250E...

America

Aida

Touring

|  | Descrizione | Description   | Euro | Euro | Euro |
|--|-------------|---|------|------|------|
|  N° 1    | 001         | Cucchiaino tavola<br>Table spoon - Cuiller de table<br>Tafellöffel - Cuchara mesa   | 2,40 | 1,88 | 1,26 |
|  N° 1    | 002         | Forchetta tavola<br>Table fork - Fourchette de table<br>Tafelgabel - Tenedor mesa   | 2,40 | 1,88 | 1,26 |
|  N° 1    | 003         | Coltello tavola<br>Table knife - Couteau de table<br>Tafelmesser - Cuchillo mesa  | 4,64 | 4,32 | -    |
|  N° 1  | 0L3         | Coltello tavola stampato<br>Stamped table knife - Couteau de table estampé<br>Tafelmesser gestanzt - Cuchillo mesa estampado    | 2,60 | 2,60 | 2,70 |
|  N° 1 | 005         | Forchetta frutta<br>Dessert fork - Fourchette dessert<br>Dessertgabel - Tenedor postre  | 2,40 | -    | -    |
|  N° 1  | 006         | Coltello frutta<br>Dessert knife - Couteau dessert<br>Dessertmesser - Cuchillo postre   | 4,54 | -    | -    |
|  N° 1  | 0L6         | Coltello frutta stampato<br>Stamped dessert knife - Couteau dessert estampé<br>Dessertmesser gestanzt - Cuchillo postre estamp. | 2,48 | -    | -    |
|  N° 1 | 007         | Cucchiaino caffè<br>Tea/coffee spoon - Cuiller à café<br>Kaffeelöffel - Cuchara café  | 1,36 | 1,26 | 1,04 |
|  N° 1 | 008         | Cucchiaino moka<br>Moka spoon - Cuiller à moka<br>Mokkalöffel - Cucharita moka  | 1,36 | 1,14 | -    |
|  N° 1 | 022         | Paletta gelato<br>Ice cream spoon - Cuiller à glace<br>Eislöffel - Cuchara para helado  | 1,56 | -    | -    |
|  N° 1  | 036         | Cucchiaino bibita<br>Soda spoon - Cuiller à cocktail<br>Limolöffel - Cuchara refresco   | 2,30 | -    | -    |

**Imballi per posate e coltelli:** master da 48 "cravatte" - Packaging for cutlery - knives: outhter carton including 48 "cravatte" - Emballages pour couverts - couteaux: carton de 48 "cravatte" - Verpackungen für Messer: Kartonverpackung zu 48 "Cravatte" - Embalajes para Tenedores: embalaje de 48 "cravatte"  
**Imballi per caffè e moka:** master da 60 "cravatte" - Packaging for moka coffee maker: outhter carton including 60 "cravatte" - Emballages pour café-moka: carton de 60 "cravatte" - Verpackung für Kaffee - Mokkalöffel : Kartonverpackung zu 60 "Cravatte" - Embalajes para café-moka: embalaje de 60 "cravatte"

# POSATE CON CHIAVE

Cutlery packed with "chiave" pack



Cod. 2260C...

Sirio


















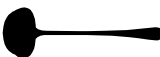




Cod. 2030C...

Synthesis





Cod.2010C...

Maitre

|   |      | Descrizione Description  | Euro  | Euro  | Euro  |
|---|------|--|-------|-------|-------|
|    | GR 3 | 301 Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa                               | 8,22  | 8,22  | 7,70  |
|    | GR 3 | 302 Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafel gabel - Tenedor mesa                             | 8,22  | 8,22  | 7,70  |
|    | GR 2 | 203 Coltello tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa                               | 11,78 | 10,04 | 10,92 |
|    | GR 2 | 2L3 Colt. tav. stamp. - Stamp. table knife - Cout. de table estampé - Tafelmesser gest. - Cuch. mesa estam.      | -     | -     | -     |
|    | GR 3 | 304 Cucchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre                          | -     | -     | -     |
|   | GR 3 | 305 Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre                         | -     | -     | -     |
|  | GR 2 | 206 Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre                          | -     | -     | -     |
|  | GR 2 | 2L6 Colt. frutta stamp. - Stamp. dessert knife - Cout. dessert estampé - Dessertmes. gest. - Cuch. postre estam. | -     | -     | -     |
|  | GR 6 | 607 Cucchiaio caffè - Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café                            | 9,98  | 9,68  | 9,06  |
|  | GR 6 | 608 Cucchiaio moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka                                  | 9,88  | -     | -     |
|  | GR 6 | 617 Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas | -     | -     | -     |
|  | GR 3 | 322 Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado                         | -     | -     | -     |
|  | GR 3 | 336 Cucchiaio bibita - Soda spoon - Cuiller à cocktail - Limolöffel - Cuchara refresco                           | -     | -     | -     |
|  | GR 3 | 328 Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado                            | -     | -     | -     |
|  | GR 3 | 329 Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado                             | -     | -     | -     |
|  | GR 1 | 010 Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa   | -     | -     | -     |
|  | GR 1 | 011 Cucchiaione servire - Serving spoon - Cuiller de service - Servierlöffel - Cuchara servir                    | -     | -     | -     |
|  | GR 1 | 012 Forchettone servire - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir                   | -     | -     | -     |
|  | GR 1 | 015 Forchettone insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada                      | -     | -     | -     |
|  | GR 1 | 020 Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala paste  | -     | -     | -     |

Imballi per posate e coltelli: pezzi servire: master da 24 chiavi - Packaging for cutlery - knives - serving items outhter carton: including 24 "Chiave" - Emballages pour couverts - couteaux - service: carton de 24 "Chiave" - Verpackungen für Besteck - Serviermesser: Kartonverpackung zu 24 - "Chiave" - Embalajes para cubiertos - cuchillos - servir: embalaje de 24 "Chiave"

## POSATE CON CHIAVE

|  |               |              |              |              |              |                            |      |
|---|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|------|
| Cod. 2240C...   | Cod. 1710C... | Cod.1380C... | Cod.0320C... | Cod.1220C... | Cod.2170C... | Cod. 0750C...   |      |
| America   | Beta          | Aida         | Stresa       | Punto        | Solaris      | Cateri  |      |
| Euro  | Euro          | Euro         | Euro         | Euro         | Euro         | Descr.  | Euro |
| 7,08  | 6,46          | 5,52         | 5,30         | 4,26         | 8,22         | GR 2 251<br>Coltello<br>pizza<br>Pizza knife<br>Couteau<br>à pizza<br>Pizzamesser<br>Cuchillo pizza           | 6,84 |
| 7,08  | 6,46          | 5,52         | 5,30         | 4,26         | 8,22         |   |      |
| 9,18  | 9,18          | -            | -            | -            | 10,04        |   |      |
| 4,94  | -             | 5,26         | 4,94         | 4,94         | -            |   |      |
| 6,98  | -             | -            | 5,20         | -            | -            | GR 2 267<br>Coltello<br>bistecca<br>Meat knife<br>Couteau<br>à viande<br>Steakmesser<br>Cuchillo<br>chuletero | 7,04 |
| 6,98  | -             | -            | 5,20         | -            | -            |   |      |
| 9,18  | -             | -            | -            | -            | -            |   |      |
| 4,84  | -             | -            | 4,84         | -            | -            |   |      |
| 7,50  | 8,84          | 6,46         | 6,14         | 5,52         | 9,98         | GR 3 366<br>Forchetta<br>pizza<br>Pizza fork -<br>Fourchette à<br>pizza - Pizza<br>Gabel -<br>Tenedor pizza   | 5,30 |
| 7,50  | 8,74          | -            | 5,94         | 5,42         | -            |   |      |
| 9,78  | 8,94          | -            | 6,76         | -            | -            |   |      |
| 4,48  | 4,16          | -            | -            | -            | -            |   |      |
| 6,46  | 6,14          | -            | -            | -            | -            | GR 3 357<br>Cucchiaio<br>lungo<br>Long spoon<br>Cuilleur long<br>Spaghettlöffel<br>Cuchara larga              | 8,32 |
| 8,32  | -             | -            | -            | -            | -            |   |      |
| 8,32  | -             | -            | -            | -            | -            |   |      |
| 13,74   | 13,74         | -            | -            | -            | -            |   |      |
| 5,94  | 5,94          | -            | -            | -            | -            | GR 3 358<br>Forchetta<br>lunga<br>Long fork<br>Fourchette<br>longue<br>Spaghettigabel<br>Tenedor largo        | 8,32 |
| 5,94  | 5,94          | -            | -            | -            | -            |   |      |
| -   | 7,60          | -            | -            | -            | -            |   |      |
| 7,08  | 9,16          | -            | -            | -            | -            |   |      |












Imballo per mestoli: master da 12 chiavi- Packaging for ladles: outer carton including 12 "Chiave" - Emballage louches: carton de 12 "Chiave" - Verpackungen für Schöpflöffel: Kartonverpackung zu 12 "Chiave" - Embalajes para espumaderas: embalaje de 12 "Chiave"

# POSATE CON SCATOLA 11+1

Cutlery packed with 11+1 box



Cod. 17007... Cod. 22607... Cod. 22407... Cod. 21507... Cod. 20307...  
Savoy Sirio America Gamma Synthesis

|   | Descrizione <i>Description</i>  | Euro  | Euro  | Euro  | Euro  | Euro  |
|---|---|-------|-------|-------|-------|-------|
|  N° 12   | C01 Cucchiaino tavola - <i>Table spoon</i><br>- <i>Cuiller de table</i> - <i>Tafellöffel</i> - <i>Cuchara mesa</i>                              | 37,14 | 34,96 | 31,22 | 28,72 | 34,96 |
|  N° 12   | C02 Forchetta tavola - <i>Table fork</i><br>- <i>Fourchette de table</i> - <i>Tafelgabel</i> - <i>Tenedor mesa</i>                              | 37,14 | 34,96 | 31,22 | 28,72 | 34,96 |
|  N° 12   | C03 Coltello tavola - <i>Table knife</i><br>- <i>Couteau de table</i> - <i>Tafelhohlheftmesser</i> - <i>Cuchillo mesa</i>                       | 65,88 | 72,60 | 55,62 | 55,62 | 62,24 |
|  N° 12 | C04 Cucchiaino frutta - <i>Dessert spoon</i><br>- <i>Cuiller dessert</i> - <i>Dessertlöffel</i> - <i>Cuchara postre</i>                         | -     | 34,96 | 28,92 | 27,48 | -     |
|  N° 12 | C05 Forchetta frutta - <i>Dessert fork</i><br>- <i>Fourchette dessert</i> - <i>Dessertgabel</i> - <i>Tenedor postre</i>                         | -     | 34,96 | 28,92 | 27,48 | -     |
|  N° 12 | C06 Coltello frutta - <i>Dessert knife</i><br>- <i>Couteau dessert</i> - <i>Dessertmesser</i> - <i>Cuchillo postre</i>                          | -     | 72,60 | 55,40 | 55,40 | -     |
|  N° 12 | C07 Cucchiaino caffè - <i>Tea/coffee spoon</i><br>- <i>Cuiller à café</i> - <i>Kaffeelöffel</i> - <i>Cuchara café</i>                           | 23,92 | 23,74 | 18,74 | 21,24 | 22,48 |
|  N° 12 | C08 Cucchiaino moka - <i>Moka spoon</i><br>- <i>Cuiller à moka</i> - <i>Mokkalöffel</i> - <i>Cucharita moka</i>                                 | -     | 22,48 | 15,92 | 19,14 | -     |
|  N° 12 | C17 Forchettina dolce 3 spine - <i>Pastry fork</i><br>- <i>Fourchette à gateau</i> - <i>Kuchengabel 3 Zinken</i> - <i>Tenedor postre 3 púas</i> | -     | 25,28 | 22,48 | 21,24 | -     |
|  N° 12 | C28 Forchetta pesce - <i>Fish fork</i><br>- <i>Fourchette à poisson</i> - <i>Fischgabel</i> - <i>Tenedor pescado</i>                            | -     | 40,36 | -     | -     | -     |
|  N° 12 | C29 Coltello pesce - <i>Fish knife</i><br>- <i>Couteau à poisson</i> - <i>Fischmesser</i> - <i>Cuchillo pescado</i>                             | -     | 40,36 | -     | -     | -     |












# POSATE CON SCATOLA 11+1 TRASP.

DISPONIBILE  
SUBITO A  
MAGAZZINO  
AVAILABLE  
IN STOCK  
IMMEDIATELY

## Cutlery packed with transparent 11+1 box



Cod.0450K... Cod.1700K... Cod.2260K... Cod.2240K... Cod.2150K... Cod.2030K...  
Concept Savoy Sirio America Gamma Synthesis

|   | Descrizione <i>Description</i>  | Euro  | Euro  | Euro  | Euro  | Euro  | Euro  |
|---|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|  N° 12   | C01 Cucchiaino tavola - <i>Table spoon</i><br>- <i>Cuiller de table</i> - <i>Tafellöffel</i> - <i>Cuchara mesa</i>                              | 53,36 | 36,72 | 32,76 | 29,22 | 27,04 | 32,76 |
|  N° 12   | C02 Forchetta tavola - <i>Table fork</i><br>- <i>Fourchette de table</i> - <i>Tafelgabel</i> - <i>Tenedor mesa</i>                              | 53,36 | 36,72 | 32,76 | 29,22 | 27,04 | 32,76 |
|  N° 12    | C03 Coltello tavola - <i>Table knife</i><br>- <i>Couteau de table</i> - <i>Tafelhohlheftmesser</i> - <i>Cuchillo mesa</i>                       | 77,44 | 66,74 | 72,14 | 55,62 | 55,62 | 61,24 |
|  N° 12 | C04 Cucchiaino frutta - <i>Dessert spoon</i><br>- <i>Cuiller dessert</i> - <i>Dessertlöffel</i> - <i>Cuchara postre</i>                         | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
|  N° 12 | C05 Forchetta frutta - <i>Dessert fork</i><br>- <i>Fourchette dessert</i> - <i>Dessertgabel</i> - <i>Tenedor postre</i>                         | 52,84 | -     | 32,14 | 28,94 | 26,52 | -     |
|  N° 12 | C06 Coltello frutta - <i>Dessert knife</i><br>- <i>Couteau dessert</i> - <i>Dessertmesser</i> - <i>Cuchillo postre</i>                          | 75,72 | -     | 71,72 | 55,40 | 55,40 | -     |
|  N° 12 | C07 Cucchiaino caffè - <i>Tea/coffee spoon</i><br>- <i>Cuiller à café</i> - <i>Kaffeelöffel</i> - <i>Cuchara café</i>                           | 34,22 | 22,36 | 21,74 | 16,74 | 19,46 | 19,66 |
|  N° 12 | C08 Cucchiaino moka - <i>Moka spoon</i><br>- <i>Cuiller à moka</i> - <i>Mokkalöffel</i> - <i>Cucharita moka</i>                                 | 34,00 | -     | 21,42 | 15,92 | 19,14 | -     |
|  N° 12 | C17 Forchettina dolce 3 spine - <i>Pastry fork</i><br>- <i>Fourchette à gateau</i> - <i>Kuchengabel 3 Zinken</i> - <i>Tenedor postre 3 púas</i> | 39,00 | -     | 24,34 | 21,22 | 19,66 | -     |
|  N° 12 | C28 Forchetta pesce - <i>Fish fork</i><br>- <i>Fourchette à poisson</i> - <i>Fischgabel</i> - <i>Tenedor pescado</i>                            | -     | -     | -     | -     | -     | -     |
|  N° 12 | C29 Coltello pesce - <i>Fish knife</i><br>- <i>Couteau à poisson</i> - <i>Fischmesser</i> - <i>Cuchillo pescado</i>                             | -     | -     | -     | -     | -     | -     |

# CONFEZIONAMENTO E LIBERO SERVIZIO

## Packaging

### CHIAVE

....C...

Aggiungere al prezzo dello sfuso

*Add to the price of the unpacked item for each package*

*Ajouter au prix des pièces en vrac*

*Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen*

*Adicionar al precio del artículo no acondicionado*

**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*

*Ajouter au prix des pièces en vrac*

*Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen*

*Adicionar al precio del artículo no acondicionado*

**Euro 0,24**

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

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



### CARTELLE PINTINOX

*Pintinox coloured hang blister*

| Cod.     | Colour | Euro        |
|----------|--------|-------------|
| 90530016 | green  |             |
| 90530017 | lillac |             |
| 90530018 | fucsia | <b>2,30</b> |
| 90530019 | blue   |             |



# CONFEZIONAMENTO E LIBERO SERVIZIO

## BOX 5+1 CASH & CARRY

....V6...

Aggiungere al prezzo dello sfuso. Minimo ordine 240 pz

*Add to the price of the unpacked item for each package. Minimum order quantity 240 pcs*

*Ajouter au prix des pièces en vrac*

*Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen*

*Adicionar al precio del artículo no acondicionado*

**Euro 1,96**



## SCATOLE 11+1

....7C..

Aggiungere al prezzo dello sfuso

*Add to the price of the unpacked item for each package.*

*Ajouter au prix des pièces en vrac*

*Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen*

*Adicionar al precio del artículo no acondic.*

**Euro 3,62**

**Quantità minima 144 pezzi per singolo articolo.** Tutte le posate possono essere confezionate in Scatole 11+1.  
**The minimum quantity 144 units per reference.** All cutlery models can be packed in box 11+1.



## BOX 11+1 TRASPARENTE

....KC..

Aggiungere al prezzo dello sfuso

*Add to the price of the unpacked item for each package.*

*Ajouter au prix des pièces en vrac*

*Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen*

*Adicionar al precio del artículo no acondicionado*

**Euro 3,62**

**Quantità minima 240 pezzi per singolo articolo.** Tutte le posate possono essere confezionate in Scatole 11+1 Trasparenti.

**The minimum quantity 240 units per reference.** All cutlery models can be packed in transparent box 11+1.



# CONFEZIONAMENTO E LIBERO SERVIZIO

**VALVE**  
**Euro 1,30**



## ETICHETTA BAR CODE SINGOLA

....3...

Aggiungere al prezzo dello sfuso

*Add to the price of the unpacked item for each package.*

*Ajouter au prix des pièces en vrac*

*Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen*

*Adicionar al precio del articulo no acondicionado*

**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: outhter carton including 48 "bar code label" - Emballages pour couverts - couteaux: carton de 48 "bar code label" - Verpackungen für Messer: Kartonverpackung zu 48 "bar code label" - Embalajes para Tenedores: embalaje de 48 "bar code label"*

*Imballi x caffè - moka: master da 60 "bar code label" - Packaging for moka coffee maker: outhter carton including 60 "bar code label" - Emballages pour café-moka: carton de 60 "bar code label" - Verpackung für Kaffee - Mokkalöffel : Kartonverpackung zu 60 "bar code label" - Embalajes para café-moka: embalaje de 60 "bar code label"*







# G L I S P E C I A L I

Special cutlery



Per alimenti  
*Suitable for foodstuffs*  
*Apte au contact avec les aliments*  
*Für Lebensmittel*  
*Apto para alimentos*



Garantito per lavastoviglie  
*Dishwasher safe*  
*Inalterable dans lave-vaisselle*  
*Spuelmaschinenfest*  
*Apto para lavavajillas*

## TAVOLA - Table

### CUCCHIAIO TAVOLA 18/10

Table spoon 18/10 - Cuiller de table 18/10

Tafelöffel 18/10 - Cuchara de mesa 18/10

Cod. 07400001

| cm | Euro        |
|----|-------------|
| 20 | <b>3,92</b> |



### FORCHETTA TAVOLA 18/10

Table fork 18/10 - Fourchette de table 18/10

Gabel mit 18/10 - Tenedor de mesa 18/10

Cod. 07400002

| cm   | Euro        |
|------|-------------|
| 19,5 | <b>3,92</b> |



### COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau steak

Steakmesser - Cuchillo chuletero

Cod. 07400067

| cm   | Euro        |
|------|-------------|
| 21,1 | <b>5,62</b> |



### CUCCHIAINO CAFFÈ 18/10

Tea-coffee spoon 18/10 - Cuiller a cafe 18/10

Kaffeelöffel 18/10 - Cuchara café 18/10

Cod. 07400007

| cm   | Euro        |
|------|-------------|
| 14,6 | <b>2,24</b> |



## PASTA - Pasta

### PALA LASAGNE 18/10

Lasagne server 18/10 - Pelle a lasagnes 18/10

Lasagneheber 18/10 - Paleta lasañas 18/10

Cod. 074000AE

| cm | Euro         |
|----|--------------|
| 28 | <b>20,36</b> |



SERVISPAGHETTI 18/10

Spaghetti server 18/10 - Cuiller spaghetti 18/10

Spaghettischöpfer 18/10 - Cuchara de servir para espaguetis 18/10

Cod. 074000AS

| cm   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 29,5 | <b>23,74</b> |



**ARROSTO** - *Roast meat*

FORCHETTONE ARROSTO 18/10

Carving fork 18/10 - Fourchette a roti 18/10

Vorlegemesser tenedor 18/10 - Trinchante asado 18/10

Cod. 07400068

| cm   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 25,7 | <b>17,18</b> |



COLTELLONE ARROSTO cm 28

Carving knife - Couteau a roti

Vorlegemesser - Cuchillo grande asado

Cod. 07400069

| cm | <b>Euro</b>  |
|----|--------------|
| 28 | <b>16,12</b> |



TRINCIAPOLLO

Poultry shears - Coupe-volailles

Geflügelschere - Tijeras para aves

Cod. 074000AN

| cm | <b>Euro</b>  |
|----|--------------|
| 25 | <b>42,62</b> |



**PESCE** - *Fish*

SCAVINO PER ARAGOSTA 18/10

Lobster pick 18/10 - Curette a homard 18/10

Langustengabel 18/10 - Utensilio para langosta 18/10

Cod. 074000AF

| cm   | Euro        |
|------|-------------|
| 18,8 | <b>6,26</b> |



PINZA PER ARAGOSTA 18/10

Lobster/seafood cracker - Pince a crustaces

Langustenzange - Pinza para langosta

Cod. 074000AG

| cm   | Euro         |
|------|--------------|
| 18,8 | <b>32,34</b> |

**FORMAGGIO** - *Cheese*

COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE

Cheese knife - Couteau a fromage

Käsemesser 2 zinken - Cuchillo queso 2 puntas

Cod. 074000AA

| cm   | Euro        |
|------|-------------|
| 21,8 | <b>6,68</b> |



COLTELLO GRANA

Parmesan pick - Couteau a parmesan

Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro

Cod. 074000AB

| cm   | Euro        |
|------|-------------|
| 18,2 | <b>7,74</b> |



COLTELLO FORMAGGIO DURO  
Parmesan knife - Couteau fromage  
Käsemesser - Cuchillo queso  
Cod. 074000AD

| cm   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 25,9 | <b>11,14</b> |



COLTELLO FORMAGGIO TENERO  
Soft cheese knife - Couteau fromage pate molle  
Messer für Weichkäse - Cuchillo queso blando  
Cod. 074000AL

| cm   | <b>Euro</b> |
|------|-------------|
| 21,5 | <b>6,68</b> |



**PIZZA** - *Pizza*

COLTELLO PIZZA/CROSTACEI  
Pizza / seafood knife - Couteau a pizza/crustaces  
Pizza/krustentiere messer - Cuchillo pizza/marisco  
Cod. 07400051

| cm | <b>Euro</b> |
|----|-------------|
| 21 | <b>5,72</b> |



COLTELLO TAGLIO PIZZA  
Pizza serving knife - Couteau a pizza  
Serviermesser für pizza - Cuchillo corte pizza  
Cod. 074000AD

| cm   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 25,9 | <b>11,14</b> |



PALA SERVIRE PIZZA 18/10  
Pizza server 18/10 - Pelle de service pour pizza 18/10  
Pizzaschieber 18/10 - Paleta servir pizza 18/10  
Cod. 074000AI

| cm   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 21,5 | <b>20,78</b> |



**TAVERNA - Party**

## SCHIACCIANOCI

Nutcraker - Casse-noix

Nussknacker - Cascanueces

Cod. 074000AH

| cm   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 18,7 | <b>29,04</b> |



## COLTELLO AGRUMI

Lemon/bar knife - Couteau agrumes

Südfruchtmesser - Cuchillo citricos

Cod. 074000AM

| cm | <b>Euro</b> |
|----|-------------|
| 23 | <b>6,78</b> |



## CAVATAPPI A CAMPANA

Cork screw - Tirebouchon

Korkenzieher - Sacacorchos a campana

Cod. 074000AR

| cm   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 15,5 | <b>49,94</b> |



**DOLCE E PANE** - *Cake and Bread*

PALA DOLCE 18/10

Cake server 18/10 - Pelle a tarte 18/10

Tortenheber 18/10 - Paleta postre 18/10

Cod. 074000AP

| cm   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 27,8 | <b>20,36</b> |



COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau a pain

Brotmesser - Cuchillo pan

Cod. 074000AC

| cm   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 31,8 | <b>14,10</b> |



Ogni pezzo è confezionato singolarmente.

*Packaging in individual gift bag.*

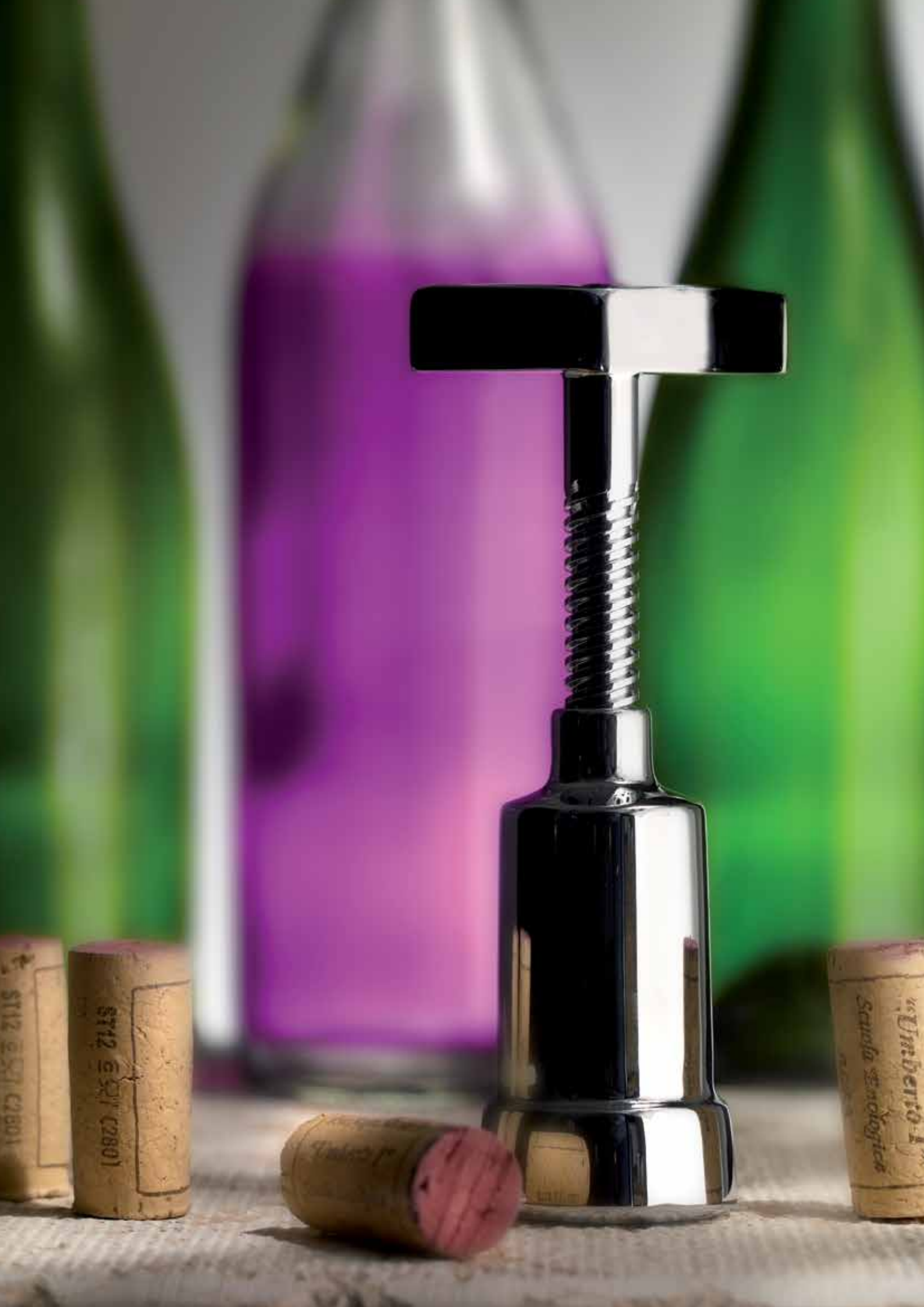
*En sachet cadeau individuel.*

*In Geschenkbeutel.*

*Cada articulo esta presentado en bolsa de regalo.*







## COLTELLO MANICO VUOTO

## Table knife H.H.

**00CC** coltello tavola m.v. lama forgiata *table knife H.H and forged blade*

**00CD** coltello frutta m.v. lama forgiata *dessert knife H.H and forged blade*



| Cod.     | Euro         |               |
|----------|--------------|---------------|
| 163000CC | <b>11,02</b> | <b>Spaten</b> |
| 163000CD | <b>10,92</b> |               |



| Cod.     | Euro         |                   |
|----------|--------------|-------------------|
| 164000CC | <b>11,02</b> | <b>Vittoriale</b> |
| 164000CD | <b>10,92</b> |                   |



| Cod.     | Euro         |                 |
|----------|--------------|-----------------|
| 083000CC | <b>11,02</b> | <b>Baguette</b> |
| 083000CD | <b>10,92</b> |                 |



| Cod.     | Euro         |              |
|----------|--------------|--------------|
| 080000CC | <b>11,02</b> | <b>Byron</b> |
| 080000CD | <b>10,92</b> |              |



| Cod.     | Euro         |                  |
|----------|--------------|------------------|
| 059000CC | <b>11,02</b> | <b>Palladium</b> |
| 059000CD | <b>10,92</b> |                  |



| Cod.     | Euro         |                 |
|----------|--------------|-----------------|
| 081000CC | <b>11,02</b> | <b>Pitagora</b> |
| 081000CD | <b>10,92</b> |                 |



| Cod.     | Euro         |                 |
|----------|--------------|-----------------|
| 050000CC | <b>11,02</b> | <b>Leonardo</b> |
| 050000CD | <b>10,92</b> |                 |



| Cod.     | Euro         |                  |
|----------|--------------|------------------|
| 227000CC | <b>11,02</b> | <b>Millenium</b> |
| 227000CD | <b>10,92</b> |                  |



| Cod.     | Euro         |             |
|----------|--------------|-------------|
| 228000CC | <b>11,02</b> | <b>Ritz</b> |
| 228000CD | <b>10,92</b> |             |



| Cod.     | Euro         |                |
|----------|--------------|----------------|
| 206000CC | <b>11,02</b> | <b>Bernini</b> |
| 206000CD | <b>10,92</b> |                |



| Cod.     | Euro         |                   |
|----------|--------------|-------------------|
| 205000CC | <b>11,02</b> | <b>Settecento</b> |
| 205000CD | <b>10,92</b> |                   |



| Cod.     | Euro         |              |
|----------|--------------|--------------|
| 226000CC | <b>11,02</b> | <b>Sirio</b> |
| 226000CD | <b>10,92</b> |              |



| Cod.     | Euro         |             |
|----------|--------------|-------------|
| 220000CC | <b>11,02</b> | <b>Roma</b> |
| 220000CD | <b>10,92</b> |             |



| Cod.     | Euro         |              |
|----------|--------------|--------------|
| 054000CC | <b>11,02</b> | <b>Filet</b> |
| 054000CD | <b>10,92</b> |              |



| Cod.     | Euro         |               |
|----------|--------------|---------------|
| 201000CC | <b>11,02</b> | <b>Maitre</b> |
| 201000CD | <b>10,92</b> |               |



| Cod.     | Euro         |              |
|----------|--------------|--------------|
| 170000CC | <b>11,02</b> | <b>Savoy</b> |
| 170000CD | <b>10,92</b> |              |



# COLTELLO BISTECCA

## Steak knife

0067 coltello bistecca *steak knife*

| Cod.     | cm | Euro        |                      |
|----------|----|-------------|----------------------|
| 07600067 | 23 | <b>6,16</b> | <b>Professionale</b> |



| Cod.     | cm | Euro        |              |
|----------|----|-------------|--------------|
| 08000067 | 23 | <b>6,26</b> | <b>Byron</b> |



| Cod.     | cm | Euro        |                 |
|----------|----|-------------|-----------------|
| 08300067 | 23 | <b>6,26</b> | <b>Baguette</b> |



| Cod.     | cm   | Euro        |             |
|----------|------|-------------|-------------|
| 22800067 | 22,8 | <b>6,26</b> | <b>Ritz</b> |



| Cod.     | cm   | Euro        |                  |
|----------|------|-------------|------------------|
| 22700067 | 23,6 | <b>6,26</b> | <b>Millenium</b> |



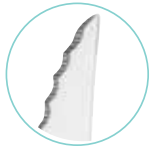
| Cod.     | cm   | Euro        |                |
|----------|------|-------------|----------------|
| 20900067 | 22,5 | <b>5,30</b> | <b>Sabrina</b> |



# COLTELLI BISTECCA

**INOX  
FORGED**

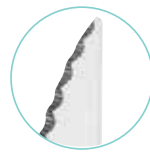
| Cod.     | cm | Euro        |                      |
|----------|----|-------------|----------------------|
| 16900067 | 22 | <b>5,30</b> | <b><i>Palace</i></b> |



| Cod.     | cm | Euro        |                        |
|----------|----|-------------|------------------------|
| 05000067 | 23 | <b>6,26</b> | <b><i>Leonardo</i></b> |



| Cod.     | cm   | Euro        |                         |
|----------|------|-------------|-------------------------|
| 20300067 | 22,5 | <b>4,22</b> | <b><i>Synthesis</i></b> |



| Cod.     | cm   | Euro        |                      |
|----------|------|-------------|----------------------|
| 03200067 | 22,9 | <b>3,78</b> | <b><i>Stresa</i></b> |

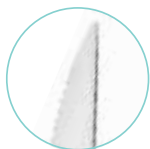


| Cod.     | cm   | Euro        |   |
|----------|------|-------------|---|
| 076000EU | 22,3 | <b>6,48</b> | <b><i>Profess.<br/>c/manico<br/>in plastica</i></b> |



## SERIE CATERÌ

| Cod.     | cm | Euro        |                        |
|----------|----|-------------|------------------------|
| 07500067 | 23 | <b>3,46</b> | <i>bistecca Cateri</i> |



| Cod.     | cm | Euro        |                     |
|----------|----|-------------|---------------------|
| 07500051 | 21 | <b>3,22</b> | <i>pizza Cateri</i> |



## FORCHETTA LUNGA 18/10

Long fork 18/10 - Fourchette longue 18/10  
Spaghettigabel 18/10 - Tenedor largo 18/10  
Cod. 07500058

| cm | Euro        |
|----|-------------|
| 22 | <b>2,70</b> |



## FORCHETTA PIZZA CATERÌ 18/10

Pizza fork 18/10 - Fourchette à pizza 18/10  
Pizza Gabel 18/10 - Tenedor pizza 18/10  
Cod. 07500066

| cm    | Euro        |
|-------|-------------|
| 19,51 | <b>1,66</b> |



## CUCCHIAIO LUNGO 18/10

Long spoon 18/10 - Cuiller long 18/10  
Spaghettlöffel 18/10 - Cuchara larga 18/10  
Cod. 07500057

| cm | Euro        |
|----|-------------|
| 22 | <b>2,70</b> |



## Professional cutlery

| Cod.     | cm   | Euro        |                     |
|----------|------|-------------|---------------------|
| 03200051 | 21,3 | <b>2,60</b> | <i>pizza Stresa</i> |



### SCAVINO CROSTACEI

Lobster pick - Fourchette pour crustacés

Krustentiereregabel - Utensilio para crustáceos

Cod. 076000AF

| cm   | Euro        |
|------|-------------|
| 18,5 | <b>3,60</b> |



### PINZA ARAGOSTA PROFESSIONAL CON MOLLA

Lobster cracker - Pince pour crustacés

Langustenzange - Pinza para langosta

Cod. 741000AG

| cm   | Euro         |
|------|--------------|
| 18,7 | <b>22,38</b> |



### MULTIUSO CROSTACEI I PROFESSIONALI

Sea food pick - Fourchette pour crustacés

Krustentiereregabe - Utensilio para crustáceos

Cod. 076000MU

| cm | Euro        |
|----|-------------|
| 23 | <b>3,56</b> |



## COLTELLI PROFESSIONAL

## Professional knives

## MANARETTA

Cleaver - Couperet

Kochmesser - Cuchillo de carnicero

Cod. 741000EG

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 18      | 19,62      | 4      | <b>78,48</b>       |



## COLTELLO MACELLAIO LAMA GRANDE

Butcher's knife - Boucher

Fleischmesser - Cuchillo carnicero

| Cod.     | lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|---------|------------|--------|--------------------|
| 741000E6 | 20      | 17,60      | 6      | <b>105,60</b>      |
| 741000E7 | 25      | 21,32      | 6      | <b>127,92</b>      |



## COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine

Küchenmesser - Cuchillo de cocina

| Cod.     | lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|---------|------------|--------|--------------------|
| 741000EH | 20      | 16,00      | 6      | <b>96,00</b>       |
| 741000E1 | 25      | 18,66      | 6      | <b>111,96</b>      |



## COLTELLO CUCINA ORIENTALE

Japanese cook - Couteau de cuisine

Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 741000EI

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 18      | 16,00      | 6      | <b>96,00</b>       |





## COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine  
Küchenmesser - Cuchillo de cocina  
Cod. 741000EL

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 15      | 14,96      | 6      | <b>89,76</b>       |



## COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau à pain  
Brotmesser - Cuchillo de pan

| Cod.     | lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|---------|------------|--------|--------------------|
| 741000EM | 20      | 13,36      | 6      | <b>80,16</b>       |
| 741000E5 | 28      | 18,66      | 6      | <b>111,96</b>      |



## COLTELLO AFFETTATI

Slicer knife - Couteau à charcuterie  
Ausschnittmesser - Cuchillo para fiambre  
Cod. 741000EN

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 20      | 13,36      | 6      | <b>80,16</b>       |



## COLTELLO DISOSSATORE

Boning knife - Couteau désosseur  
Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador  
Cod. 741000EO

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 15      | 13,36      | 6      | <b>80,16</b>       |



## COLTELLO PER FILETTARE

Fillet knife - Couteau à fileter  
Filetiermesser - Cuchillo rebanador  
Cod. 741000EP

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 20      | 13,36      | 6      | <b>80,16</b>       |



## COLTELLI PROFESSIONAL

## COLTELLO PROSCIUTTO

Ham-Slicer - Couteau à jambon  
Schinkenmesser - Cuchillo jamón

| Cod.     | lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|---------|------------|--------|--------------------|
| 741000EQ | 26      | 14,32      | 6      | <b>85,92</b>       |
| 741000E4 | 33      | 17,08      | 6      | <b>102,48</b>      |



## COLTELLO SALMONE

Salmon knife - Couteau à saumon  
Lachsmesser - Cuchillo para salmón  
Cod. 741000ER

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 26      | 15,48      | 6      | <b>92,88</b>       |



## FORCHETTONE ARROSTO

Carving fork - Fourchette à rôti  
Bratengabel - Tenedor para asado  
Cod. 741000ES

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 18      | 12,84      | 6      | <b>77,04</b>       |



## COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine  
Küchenmesser - Cuchillo de cocina  
Cod. 741000ET

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 12      | 9,02       | 6      | <b>54,12</b>       |





## COLTELLO BISTECCA CON SEGA

Full serration steak knife - Couteau à viande avec scie

Steakmesser mit Sägeschliff - Cuchillo de carne con dientes

Cod. 741000EU

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 12      | 9,02       | 6      | <b>54,12</b>       |



## COLTELLO BISTECCA SENZA SEGA

Fine edged steak knife - Couteau à viande sans scie

Steakmesser ohne Sägeschliff - Cuchillo de carne sin dientes

Cod. 741000EY

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 12      | 9,02       | 6      | <b>54,12</b>       |



## COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau éplucheur

Spickmesser - Cuchillo pelador

| Cod.     | lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|---------|------------|--------|--------------------|
| 741000EV | 9       | 8,80       | 6      | <b>52,80</b>       |
| 741000E2 | 10      | 9,02       | 6      | <b>54,12</b>       |



## COLTELLO VERDURA

Peeling knife - Couteau à légumes

Gemüsemesser - Cuchillo para verdura

Cod. 741000EZ

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 7,5     | 8,80       | 6      | <b>52,80</b>       |



## MEZZALUNA

Mincing knife - Berceuse

Gemüsemesser - Media luna

Cod. 741000EB

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 26      | 25,02      | 4      | <b>100,08</b>      |



## PUNTA GRANA

Parmesan cheese knife - Couteau à Parmesan

Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro

Cod. 741000EX

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 12      | 12,84      | 6      | <b>77,04</b>       |



## APPENDINO MAGNETICO

Aluminium magnet hanger - Crochet magnétique

Magnethalter - Colgador magnético

Cod. 741000ED

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 45      | 17,08      | 6      | <b>102,48</b>      |



## ACCIAINO

Sharpener - Fusil aiguiseur

Messerschaerfer - Afilador

Cod. 741000E3

| lama cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|---------|------------|--------|--------------------|
| 24,5    | 16,54      | 6      | <b>99,24</b>       |



Ogni pezzo è confezionato singolarmente.

*Packaging in individual gift bag.**En sachet cadeau individuel.**In Geschenkbeutel.**Cada articulo esta presentado en bolsa de regalo.*

## COLTELLI GRAND CHEF

## Grand Chef knives

## COLTELLO VERDURA

Peeling knife - Couteau à légumes

Gemüsemesser - Cuchillo para verdura

Cod. 745000EZ

| lama cm | Euro |
|---------|------|
| 7,5     | 7,10 |



## COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau éplucheur

Spickmesser - Cuchillo pelador

Cod. 745000EV

| lama cm | Euro |
|---------|------|
| 9       | 7,10 |



## COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine

Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 745000ET

| lama cm | Euro |
|---------|------|
| 12      | 7,32 |



## COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine  
 Küchenmesser - Cuchillo de cocina  
 Cod. 745000EH

| lama cm | Euro         |
|---------|--------------|
| 20      | <b>14,58</b> |



## COLTELLO AFFETTATI

Slicer knife - Couteau à charcuterie  
 Ausschnittmesser - Cuchillo para fiambre  
 Cod. 745000EN

| lama cm | Euro         |
|---------|--------------|
| 20      | <b>10,42</b> |



## COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau à pain  
 Brotmesser - Cuchillo de pan  
 Cod. 745000EM

| lama cm | Euro         |
|---------|--------------|
| 20      | <b>10,42</b> |



Ogni pezzo è confezionato singolarmente.  
 Packaging in individual gift bag.  
 En sachet cadeau individuel.  
 In Geschenkbeutel.  
 Cada articulo esta presentado en bolsa de regalo.



**FORCHETTA 5 PUNTE**

5 prong fork - Fourchette à 5 dents  
Serviergabel 5 zinken - Tenedor 5 púas  
Cod. 07600143

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 30 | 8,60       | 12     | <b>103,20</b>      |



**CUCCHIAIONE RISOTTO**

Rice spoon - Cuiller à "risotto"  
Reislöffel - Cuchara de arroz  
Cod. 07600280

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 28 | 9,34       | 12     | <b>112,08</b>      |



**CUCCHIAIONE RISOTTO FORATO**

Perforated rice spoon - Cuiller perforé à "risotto"  
Reislöffel gelocht - Cuchara de arroz con agujeros  
Cod. 07600260

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 26 | 7,46       | 12     | <b>89,52</b>       |



**COLTELLO SERVIRE**

Serving knife - Couteau à servir  
Serviermesser - Cuchillo servir  
Cod. 07600069

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 32 | 11,56      | 12     | <b>138,72</b>      |





# ASTRA

**INOX  
18/10**

S O L O  
V E N D I T A  
M A S T E R  
O N L Y  
M A S T E R  
S E L L I N G

## CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600060

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 26 | 7,46       | 12     | <b>89,52</b>       |



## PALA LASAGNE

Spatula lasagna - Pelle à lasagnes

Lasagneheber - Pala lasaña

Cod. 07600080

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 28 | 9,44       | 12     | <b>113,28</b>      |



## PALA TORTA

Cake server - Pelle à torte

Tortenheber - Pala pastel

Cod. 07600081

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 30 | 11,24      | 12     | <b>134,88</b>      |



## PALA UOVO

Egg lifter - Pelle à oeuf

Eierheber - Pala huevos

Cod. 07600082

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 28 | 12,52      | 12     | <b>150,24</b>      |



**CUCCHIAIONE PIZZAIOLO**  
Tomato spoon - Cuiller à tomates  
Pizza Löffel - Cuchara para pizza  
Cod. 07600014

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 28 | 7,84       | 12     | <b>94,08</b>       |



**FORCHETTONE 3 PUNTE MULTIUSO**  
3 prong fork - Fourchette à 3 dents  
Mehrzweckgabel mit 3 Zinken - Tenedor 3 púas multiuso  
Cod. 07600288

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 30 | 8,38       | 12     | <b>100,56</b>      |



**FORCHETTONE INSALATA**  
Salad fork - Fourchette à salade  
Salatgabel - Tenedor ensalada  
Cod. 07600015

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 28 | 9,34       | 12     | <b>112,08</b>      |



**FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO**  
Serving fork - Fourchette à servir  
Serviergabel - Tenedor servir  
Cod. 07600088

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 24 | 6,48       | 12     | <b>77,76</b>       |



## ASTRA

**INOX  
18/10**

S O L O  
V E N D I T A  
M A S T E R  
O N L Y  
M A S T E R  
S E L L I N G

### CUCCHIAIONE MULTIUSO

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir multiuso

Cod. 07600059

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 30 | 9,34       | 12     | <b>112,08</b>      |



### CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO

Perforated spoon - Cuiller perforé

Servierlöffel mit Lochern - Cuchara servir con agujeros

Cod. 07600259

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 30 | 9,96       | 12     | <b>119,52</b>      |



### FORCHETTA PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 07600033

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 20 | 4,88       | 12     | <b>58,56</b>       |



### CUCCHIAIO

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600040

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 20 | 4,88       | 12     | <b>58,56</b>       |



**CUCCHIAIONE SERVIRE**

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600087

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 24 | 6,48       | 12     | <b>77,76</b>       |



**FORCHETTONE INSALATA**

Salad fork - Fourchette à salade

Salatgabel - Tenedor ensalada

Cod. 076000CF

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 24 | 7,96       | 12     | <b>95,52</b>       |



**CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO**

Perforated spoon - Cuiller perforé

Servierlöffel mit Lochern - Cuchara servir con agujeros

Cod. 07600287

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 24 | 7,32       | 12     | <b>87,84</b>       |



**CUCCHIAIO MARMELLATA/MIELE**

Jam/honey spoon - Cuiller confiture/miel

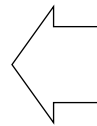
Marmelade/Honig Löffel - Cuchara marmelada/miel

Cod. 076000CN

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 19 | 2,48       | 12     | <b>29,76</b>       |



# ASTRA



## PITAGORA

## Posate antiscivolo - Non slip cutlery

## FORCHETTA SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 08100033

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 20 | 5,62       | 12     | <b>67,44</b>       |



## CUCCHIAIO SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100040

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 20 | 5,62       | 12     | <b>67,44</b>       |



## FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 08100088

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 24 | 7,28       | 12     | <b>87,36</b>       |



## CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100087

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 24 | 7,28       | 12     | <b>87,36</b>       |



## CUCCHIAIONE MULTIUSO

Multipurpose spoon - Cuiller multi-usage

Mehrzweckservierlöffel - Cuchara multiuso

Cod. 08100159

| cm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----|------------|--------|--------------------|
| 30 | 9,36       | 12     | <b>112,32</b>      |







# A C C E S S O R I T A V O L A

T a b l e a c c e s s o r i e s



Per alimenti  
*Suitable for foodstuffs*  
*Apte au contact avec les aliments*  
*Für Lebensmittel*  
*Apto para alimentos*



Garantito per lavastoviglie  
*Dishwasher safe*  
*Inalterable dans lave-vaisselle*  
*Spuelmaschinenfest*  
*Apto para lavavajillas*



# SOTTOPIATTI-CLOCHE

INOX  
18/10

## Underplate

S O L O  
VENDITA  
MASTER  
O N L Y  
MASTER  
SELLING

### SOTTOPIATTO PROGETTO 1929

Underplate - Sous-assiette

Platzteller - Bajo plato

Cod. 50932831

| Ø cm | Ø cm IN | Euro         |
|------|---------|--------------|
| 31   | 17,8    | <b>36,58</b> |



### SOTTOPIATTO BERNINI

Underplate - Sous-assiette

Platzteller - Bajo plato

Cod. 50932531

| Ø cm | master | Euro         |
|------|--------|--------------|
| 31   | 20     | <b>27,82</b> |



### SOTTOBOTTIGLIA BERNINI

Bottle coaster - Dessous de bouteille

Flaschenteller - Posa botellas

Cod. 50913714

| Ø cm | master | Euro         |
|------|--------|--------------|
| 14   | 6      | <b>12,46</b> |



### SOTTOBICCHIERE BERNINI

Coaster - Dessous de verre

Gläsersteller - Posa vasos

Cod. 50913611

| Ø cm | master | Euro        |
|------|--------|-------------|
| 11   | 6      | <b>8,76</b> |



**SOTTOPIATTI**

**SOTTOPIATTO PITAGORA 1929**

Underplate - Sous-assiette

Platzteller - Bajo plato

Cod. 57122231

| Ø cm | Ø cm IN | <b>Euro</b>  |
|------|---------|--------------|
| 31   | 20,4    | <b>31,78</b> |



**PIATTINO PORTAPANE PITAGORA 1929**

Bread Coaster - Plat à pain

Brotteller - Plato de pan

Cod. 57121714

| Ø cm | <b>Euro</b> |
|------|-------------|
| 14   | <b>7,92</b> |



**CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO**

Semispheric cloche with knob - Cloche hémispherique avec pommeau

Speiseglocke kugelförmig mit Griff - Cloche semiesferica con pomo

Cod. 509322..

| Ø cm IN | h cm | for round tray Ø cm | <b>Euro</b>  |
|---------|------|---------------------|--------------|
| 22      | 12   | 30                  | <b>30,18</b> |
| 24      | 13   | 30                  | <b>32,04</b> |
| 26      | 14   | 35                  | <b>37,80</b> |
| 28      | 15   | 35                  | <b>44,82</b> |





## ACCESSORI STONE WASHED

## Stone Washed accessories

## ZUPPIERA

Soup bowl - Soupière - Suppenterrine - Sopera  
Cod. 539905..

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro          |
|------|------|------|---------------|
| 18   | 10   | 1,5  | <b>63,76</b>  |
| 22   | 12   | 3    | <b>78,18</b>  |
| 24   | 13   | 4    | <b>90,54</b>  |
| 26   | 14   | 4,75 | <b>105,68</b> |
| 28   | 15   | 6    | <b>113,20</b> |



## COPERCHIO PER ZUPPIERA

Lid for soup bowl - Couvercle pour soupière - Deckel für Suppenterrine - Tapa para sopera  
Cod. 539906..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 18   | <b>44,82</b> |
| 22   | <b>51,40</b> |
| 24   | <b>57,58</b> |
| 26   | <b>65,82</b> |
| 28   | <b>75,10</b> |

## CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO

Semispheric cloche with knob - Cloche hémisphérique avec pommeau  
Speiseglocke kugelförmig mit Griff - Cloche semiesferica con pomo  
Cod. 539992..

| Ø cm IN | h cm | for round tray Ø cm | Euro         |
|---------|------|---------------------|--------------|
| 22      | 12   | 30                  | <b>60,26</b> |
| 24      | 13   | 30                  | <b>66,86</b> |
| 26      | 14   | 35                  | <b>77,66</b> |
| 28      | 15   | 35                  | <b>85,70</b> |



## SALSIERA CON BASE

Sauce boat with foot - Saucière sur pied - Sauciere mit Fuß - Salsera con base  
Cod. 53998014

| cl | Euro         |
|----|--------------|
| 14 | <b>20,70</b> |



## SOTTOPIATTO BERNINI

Underplate - Sous-assiette - Platzteller - Bajo plato

Cod. 57072731

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 31   | <b>63,76</b> |



## SOTTOPIATTO/VASSOIO TONDO CHIPPENDALE

Underplate - Sous-assiette - Platzteller - Bajo plato

Cod. 509W5332

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 32   | <b>60,68</b> |



## SOTTOPIATTO/VASSOIO OVALE CHIPPENDALE

Underplate - Sous-assiette - Platzteller - Bajo plato

Cod. 509W5147

| cm    | Euro         |
|-------|--------------|
| 47x32 | <b>78,94</b> |



## CESTINO QUADRATO CHIPPENDALE

Bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 509W6022

| cm | Euro         |
|----|--------------|
| 22 | <b>48,88</b> |



## CESTINO TONDO CHIPPENDALE

Bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 509W6225

| cm | Euro         |
|----|--------------|
| 25 | <b>51,40</b> |



## CESTINI

## Basket

CESTINO FRUTTA PROGETTO 1929

Fruit basket - Corbeille a agrumes - Obstkorb - Cesto para naranjas

Cod. 50914425

| Ø cm | h cm | Euro         |
|------|------|--------------|
| 25   | 10   | <b>58,10</b> |



CESTINO PANE PROGETTO 1929

Bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 50914225

| Ø cm | h cm | Euro         |
|------|------|--------------|
| 25   | 7    | <b>54,18</b> |



PORTAGRISINI PROGETTO 1929

Bread-stick holder - Porte-gressins - "Grissini" Halter - Porta colines

Cod. 50914309

| Ø cm | h cm | Euro         |
|------|------|--------------|
| 9,6  | 16   | <b>39,36</b> |



## CESTINO PANE TONDO BELLA BRA

Round bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 57761221

| Ø cm | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 21   | <b>36,08</b> |



## CESTINO PANE OVALE BELLA BRA

Oval bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 57761131

| cm    | <b>Euro</b>  |
|-------|--------------|
| 21x31 | <b>48,18</b> |



# SECCHIELLI

## Bucket

SECCHIELLO CHAMPAGNE PITAGORA 1929

Champagne bucket - Seau à champagne

Sektkübel - Cubo de champan

Cod. 50954100

| Ø cm | h cm | Euro         |
|------|------|--------------|
| 18   | 20   | <b>77,78</b> |



SECCHIELLO GHIACCIO CON MOLLA PITAGORA 1929

Ice bucket with ice tongs - Seau à glace avec pince

Eiskübel - Cubo de hielo

Cod. 50954000

| Ø cm | h cm | Euro         |
|------|------|--------------|
| 12   | 12   | <b>53,06</b> |



SECCHIELLO CHAMPAGNE 4 Lt

DOPPIA PARETE BELLA BRA

Double walled Champagne bucket - Seau à glacechamp. avec double parois

Sektkübel doppelwandig - Cubo champaña doble pared

Cod. 55765804

| Ø cm | h cm | Lt | Ø cm fondo | Euro          |
|------|------|----|------------|---------------|
| 20,8 | 21   | 4  | 19         | <b>100,90</b> |



SECCHIELLO CHAMPAGNE Lt 7

DOPPIA PARETE BELLA BRA

Double walled Champagne bucket - Seau à glacechamp. avec double parois

Sektkübel doppelwandig - Cubo champaña doble pared

Cod. 55765907

| Ø cm | h cm | Lt | Ø cm fondo | Euro          |
|------|------|----|------------|---------------|
| 25,5 | 22,5 | 7  | 19,6       | <b>166,18</b> |





SECCHIELLO CHAMPAGNE 4 Lt BELLA BRA  
Champagne bucket - Seau à champagne  
Sektkübel - Cubo de champan  
Cod. 55765004

| Ø cm | h cm | Lt | Ø cm<br>fondo | <b>Euro</b>  |
|------|------|----|---------------|--------------|
| 21   | 20,2 | 4  | 18,8          | <b>57,04</b> |



SECCHIELLO CHAMPAGNE 7 Lt BELLA BRA  
Champagne bucket - Seau à champagne  
Sektkübel - Cubo de champan  
Cod. 55765307

| Ø cm | h cm | Lt | Ø cm<br>fondo | <b>Euro</b>  |
|------|------|----|---------------|--------------|
| 25,5 | 22,5 | 7  | 19,5          | <b>95,24</b> |



PORTA GHIACCIO DOPPIA PARETE  
CON SEPARATORE BELLA BRA  
Double walled icebox with divider  
Seau à glace double paras avec separateur  
Eiskuebel doppelwandig mit einsatz  
Porta hielo doble pared con separador  
Cod. 55766400

| Ø cm | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 15   | <b>93,52</b> |



COLONNA PORTA SECCHIELLO BELLA BRA  
Champagne bucket stand - Colonne porte-seau  
Sektkühlerständer - Porta cubos  
Cod. 55765600

| h cm | <b>Euro</b>   |
|------|---------------|
| 62   | <b>130,30</b> |



**COLONNA PORTA SECCHIELLO PITAGORA 1929**

Champagne bucket stand - Colonne porte-seau

Sektkühlerständer - Porta cubos

Cod. 50954300

| h cm | <b>Euro</b>   |
|------|---------------|
| 64   | <b>112,80</b> |



**SECCHIELLO CHAMPAGNE LATINA BRA**

Champagne bucket - Seau à champagne

Sektkübel - Cubo de champan

Cod. 50955218

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>  |
|------|------|--------------|
| 18   | 18   | <b>41,74</b> |



**SEPARATORE BRA**

Separator - Separateur

Einsatz für Sektkuebel - Separador

Cod. 50955000

**Euro 17,54**



**SECCHIELLO CHAMPAGNE LATINA BRA**

Champagne bucket - Seau à champagne

Sektkübel - Cubo de champan

Cod. 50955222

| Ø cm | h cm | Ø cm<br>fondo | <b>Euro</b>  |
|------|------|---------------|--------------|
| 22   | 22   | 17,5          | <b>54,90</b> |



**SECCHIELLO GHIACCIO LATINA BRA**

Ice bucket - Seau à glace

Eiskübel - Cubo de hielo

Cod. 50955300

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>  |
|------|------|--------------|
| 10   | 11,5 | <b>27,08</b> |



# OLIERE

INOX  
18/10

## Cruet

OLIERA 5 PEZZI NOUVELLE CUISINE  
5 pc cruet set - Ménagère 5 pièces  
Menage 5 Tlg - Vinagreras 5 piezas  
Cod. 50943305

| cm - h cm      | Euro         |
|----------------|--------------|
| 17,1x14,5x20,5 | <b>71,28</b> |



OLIERA 2 PEZZI NOUVELLE CUISINE  
2 pc cruet set - Ménagère 2 pièces  
Menage 2 Tlg - Vinagreras 2 piezas  
Cod. 50943302

| cm - h cm   | Euro         |
|-------------|--------------|
| 15X9,2X20,5 | <b>45,42</b> |



SALE/PEPE E PORTASTECCHI NOUVELLE CUISINE  
Salt /pepper and toothpicks set - Set à sel/poivre et cure dents  
Salz und Pfefferstreuer und Zahnstocherf - Salero con palillo  
Cod. 50943510

| cm - h cm  | Euro         |
|------------|--------------|
| 11,5x10x12 | <b>46,88</b> |



OLIERA SALE/PEPE 4 PEZZI  
NOUVELLE CUISINE  
4 pc cruet salt/pepper set  
Ménagère avec sel et poivre  
Menage 4 Tlg mit Pfeffer/Salz  
Vinagreras con pimentero y salero  
Cod. 50943304

| cm - h cm    | Euro         |
|--------------|--------------|
| 20x12,2x20,5 | <b>58,40</b> |

OLIERA SALE/PORTASTECCHI 4 PEZZI  
NOUVELLE CUISINE  
4 pc cruet salt/toothpick set  
Ménagère avec saliere et cure-dents  
Menage mit Salz und Zahnstocherfl  
Vinagreras con salero y palillos  
Cod. 509433A4

| cm - h cm    | Euro         |
|--------------|--------------|
| 20x12,2x20,5 | <b>61,30</b> |



SALE/PEPE NOUVELLE CUISINE  
Salt and pepper set - Set à sel et poivre  
Menage Salz und Pfefferstreuer - Salero y pimen  
Cod. 50943500

| cm - h cm   | Euro         |
|-------------|--------------|
| 11x6,8x13,5 | <b>27,82</b> |

SALE/PORTASTECCHI NOUVELLE CUISINE  
Salt and toothpicks set - Set à sel et cure dents  
Menage Salz und Zahnstocherfl - Salero y porta palillos  
Cod. 509435A0

| cm - h cm   | Euro         |
|-------------|--------------|
| 11x6,8x13,5 | <b>27,82</b> |



FORMAGGERA CON CUCCHIAINO NOUVELLE CUISINE

Cheese bowl with cheese spoon - Fromagère avec cuillère à parmesan

Käsedose mit Käselöffel - Quesera con cuchara

Cod. 50943400

| Ø cm - h cm | Euro         |
|-------------|--------------|
| 11,6x6,8    | <b>26,88</b> |



OLIERA 4 PEZZI PROGETTO 1929

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces

Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas

Cod. 50944404

| cm - h cm     | Euro         |
|---------------|--------------|
| 18,5x8,8x21,5 | <b>63,76</b> |



FORMAGGERA PROGETTO 1929

Cheese bowl - Fromagère

Käsedose - Quesera

Cod. 50944600

| Ø cm - h cm | Euro         |
|-------------|--------------|
| 10x8        | <b>30,80</b> |



OLIERA 4 PEZZI PITAGORA 1929  
4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces  
Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas  
Cod. 50942600

| Ø cm - h cm | <b>Euro</b>  |
|-------------|--------------|
| 17,3x24,3   | <b>82,82</b> |



FORMAGGERA PITAGORA 1929  
Cheese bowl - Fromagère  
Käsedose - Quesera  
Cod. 50942700

| Ø cm - h cm | <b>Euro</b>  |
|-------------|--------------|
| 11x12,3     | <b>35,02</b> |



SALE/PEPE BELLA BRA  
Salt and pepper set - Set à sel et poivre  
Menage Salz und Pfefferstreuer - Salero y pimeno  
Cod. 57767202

**Euro 21,46**









# C O T T U R A

C o o k i n g

C u i s s o n

K ü c h e n

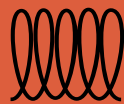
C o c c i ò n



Gas  
Gas  
Gaz  
Gas  
Gas



Elektrische a piastra  
*Electricity solid hob*  
*Plaque électrique*  
*Elektrische Platteheizung*  
*Electrica lisa*



Induzione  
*Induction*  
*Induction*  
*Induktion*  
*Induccion*



Elektrische a spirale  
*Electricity radiant ring*  
*Plaque électrique à spirales*  
*Elektrische Spiralheizung*  
*Electrica con espirales*



Vetroceramica  
*Electricity Radiant plate  
in glass ceramic*  
*Vitrocéramique*  
*Ceran*  
*Vitroceramica*



Forno  
*Oven*  
*Four*  
*Ofen*  
*Horno*



## 3 LAYERS 3730

Trimetallo

Made in Italy 

NEW



-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 ed esterna
- Parete e fondo a spessore costante
- Bordo rompigoccia a versare
- Maniglie e manici tubolari atermici in acciaio inox 18/10
- Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza
- Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura
- Lavabile in lavastoviglie

-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 outside
- Base and side walls with even thickness
- Rim for clean, easy, non-drip pouring
- "stay-cool" stainless steel tube handles
- Handles with stainless steel extra strong rivets
- Dishwasher safe

### 3 LAYERS



#### CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos  
Cod. 373005..

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro          |
|------|------|------|---------------|
| 20   | 12   | 3,75 | <b>52,74</b>  |
| 24   | 14   | 6,25 | <b>67,18</b>  |
| 28   | 16   | 9,75 | <b>79,04</b>  |
| 32   | 18   | 14,5 | <b>111,18</b> |



#### CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE

Low casserole - Casserole mi-haute avec 2 poignées - Bratentopf - Cacerola baja 2 mangos  
Cod. 373009..

| Ø cm | h cm | Lt    | Euro          |
|------|------|-------|---------------|
| 20   | 7,5  | 2,25  | <b>50,46</b>  |
| 24   | 9,5  | 4,25  | <b>60,84</b>  |
| 28   | 11   | 6,75  | <b>72,60</b>  |
| 32   | 13   | 10,5  | <b>94,86</b>  |
| 36   | 14,5 | 14,75 | <b>126,46</b> |

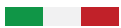


#### CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

Saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango  
Cod. 373009..

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 16   | 10   | 2    | <b>43,26</b> |
| 20   | 12   | 3,75 | <b>57,42</b> |
| 24   | 14   | 6,25 | <b>75,40</b> |





## 3 LAYERS

### PADELLA SAUTÉ CON MANICO

Sauté Frying pan - Sauteuse - Stielpfanne Sauté - Sarten Sauté

Cod. 37303B..

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>  |
|------|------|--------------|
| 20   | 4,3  | <b>43,00</b> |
| 24   | 5    | <b>49,20</b> |
| 28   | 5,7  | <b>58,56</b> |
| 32   | 6    | <b>69,16</b> |
| 36   | 7    | <b>90,50</b> |





# CARATTERISTICHE TECNICHE

## Prova di carico per pentole Catering Expo

PROVA DI CARICO PER  
PENTOLA MOD. CATERING

MISURA 40  
CAPACITA' CONVENZ: 30 LITRI

### Condizioni di prova

- 1) forza verticale applicata alle impugnature
- 2) forza verticale applicata ad UNA impugnatura

### Coefficienti di calcolo

a) efficienza delle saldature: 0.75

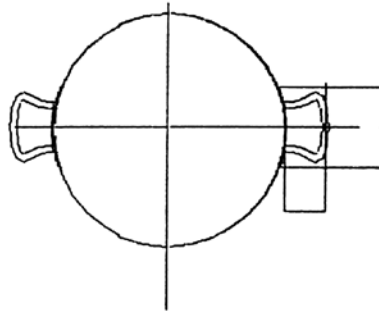
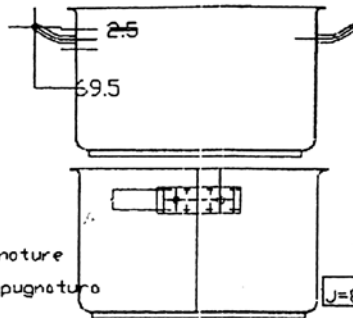
b) coefficiente di sicurezza rispetto  
alla tensione di rottura:

$k=5$  per le tensioni semplici

$k=25$  per le tensioni composte

c) coefficiente di sicurezza rispetto  
al carico di MASSIMO RIEMPIMENTO:

$k=5$  nelle condizioni 1 e 2



materiale: AISI 304  
tensione di rottura  $R_m = 500 \text{ Nmm}^{-2}$   
tensione ammissibile  $\sigma_{amm} = 100 \text{ Nmm}^{-2}$

$K=5$  OK

sezione resistente: 8 punti di saldatura  $D=2.5 \text{ mm}$   
 $A = \pi \times (0.75 \times D)^2 / 4 = 2.76 \text{ mm}^2$

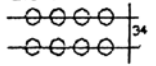
$$A_{tot} = 8 \times 2.76 = 22 \text{ mm}^2$$

momento d'inerzia (per  $d = 0.75 \text{ D} = 1.875 \text{ mm}$ )

$$J = 8 \times \pi \times (r^4 / 4 + r^2 \times l^2) = 6403 \text{ mm}^4$$

modulo di resistenza

$$W = J / l = 376.6 \text{ mm}^3$$



### CONDIZIONE 3

CAPACITA' DEL RECIPIENTE: 29 LITRI

condizioni di riempimento: 50% acqua  
50% altro  
peso specifico medio: acqua = 1  
altro = 2

carico totale

$$1 \times 14.5 + 2 \times 14.5 = 43.5 \text{ N}$$

In condizione 1

$$k = 4.6 \times 542 / 445 = 5.6 \text{ OK}$$

in condizione 2

$$k = 2.96 \times 1506 / 445 = 10 \text{ OK}$$

**CONDIZIONE 1**  $K=5$  OK  $V$

momento flettente ammissibile

$$M_{f,amm} = \sigma_{amm} \times W = 100 \times 376.6 = 37660 \text{ Nmm}$$

carico ammissibile corrispondente

$$V = M_{f,amm} / b = 37660 / 69.5 = 542 \text{ N}$$

tensione di taglio corrispondente

$$\tau = V / A_{tot} = 542 / 22 = 24.6 \text{ Nmm}^{-2}$$

tensione composta

$$\sigma_{tot} = (\sigma_{amm}^2 + 3 \tau^2)^{1/2} = 108.7 \text{ Nmm}^{-2}$$

$K=4.6$  OK

**CONDIZIONE 2**

momento flettente ammissibile

$$M_{f,amm} = 37660 \text{ Nmm}$$

carico ammissibile

$$N = 37660 / 25 = 1506 \text{ N}$$

tensione di trazione corrispondente

$$\sigma_N = N / A_{tot} = 68.5 \text{ Nmm}^{-2}$$

tensione composta

$$\sigma_{tot} = \sigma_N + \sigma_{amm} = 168.5 \text{ Nmm}^{-2}$$

$k = 500 / 168.5 = 2.96$  OK

### 1. MANIGLIE

Sono anatomiche in tondo d'acciaio inossidabile. Pentole e casseruole sono dotate di una speciale flangia di rinforzo alle maniglie, con 10 punti di saldatura i manici dei tegami sono in tubolare ovale, leggero e robusto.

### 1. HANDLES

Ergonomically designed tubular stainless steel. Casseroles and pans are fitted with special handle reinforcement flanges, each welded at 10 points. Handles for pans are in robust oval tube.



## 2.BORDO SUPERIORE

É indurito a freddo per evitare l'ovalizzazione dei pezzi. Bordo a versare rompigoccia.

### 2.TOP EDGE

*A cool-folding of the pouring-off edge prevents ovality of the pans'body.*



## 3.FONDO TERMODIFFUSORE INDUZIONE

Con piastra d'alluminio di elevato spessore. Con calotta sandwich di protezione in acciaio. Fondo concavo a freddo, piano a caldo per aiutare la planarità. Adatto per cucine elettriche, a gas, vitroceramica e induzione.

### 3.SANDWLCH BOTTOM

*Fitted with extra thick aluminium plate with steel protective cover and steel protection disk on larger pans. Bottom is specially designed to make the pan as stable as possible. Suitable for electric, gas, ceramic hobs and induction.*



## 4.MANICI

I manici sono in tubolare per un'ottima presa e saldati con flangia di rinforzo.

### 4.HANDLES

*Handles are made of tubular steel with a strong grip and are welded with a reinforcing flange.*





## EXPO SATINATO 3060

Acciaio Inox 18/10



È la classica serie professionale che racchiude tutte le caratteristiche fondamentali richieste dai migliori cuochi.

-Il fondo termodiffusore sandwich (ACCIAIO-ALLUMINIO-ACCIAIO) favorisce un'uniforme diffusione del calore.

-La calotta in materiale ferritico, può essere usata sulle piastre ad induzione.

-Le maniglie con flangia di rinforzo, resistono ad una trazione di 400 kg.

- Il bordo incrudito a freddo mantiene la rotondità dei bordi evitando l'ovalizzazione.

-Il coperchio piano con una leggera tolleranza facilita la fuoriuscita del vapore in eccesso.

-La forte satinatura mantiene nel tempo un aspetto integro ed ordinato.

-Indispensabile per coloro che utilizzano la normativa HACCP.

*This is the classical professional series which has all the fundamental characteristics that the best chefs demand.*

*-A sandwich thermal-diffusion bottom (STEEL-ALUMINUM-STEEL) gives an even distribution of heat.*

*-The ferritic material cover can be used on the induction plates.*

*-The handles with reinforcement flange resist traction of 400 kg.*

*-The work hardened border keeps the borders round, avoiding out-of-round.*

*-The flat cover with a slight tolerance allows excess vapor to escape.*

*-A strong satin glazing keeps it looking in good order and integral over time.*

*-It is indispensable for those who abide by the HACCP norm.*



## PENTOLA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla  
Cod. 306003..

| Ø cm | h cm | Lt  | Euro          |
|------|------|-----|---------------|
| 20   | 20   | 6¼  | <b>65,94</b>  |
| 24   | 24   | 10¾ | <b>81,34</b>  |
| 28   | 25   | 15¼ | <b>106,40</b> |
| 30   | 30   | 21¼ | <b>131,46</b> |
| 32   | 32   | 25¾ | <b>147,48</b> |
| 34   | 34   | 30¾ | <b>166,72</b> |
| 36   | 36   | 36½ | <b>193,14</b> |
| 40   | 38   | 47¾ | <b>218,20</b> |
| 45   | 45   | 71½ | <b>304,42</b> |



## CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos  
Cod. 306005..

| Ø cm | h cm | Lt  | Euro          |
|------|------|-----|---------------|
| 20   | 12   | 3¾  | <b>52,74</b>  |
| 24   | 14   | 6¼  | <b>67,18</b>  |
| 28   | 16   | 9¾  | <b>79,04</b>  |
| 30   | 17   | 12  | <b>87,68</b>  |
| 32   | 18   | 14½ | <b>111,18</b> |
| 34   | 19   | 17¼ | <b>121,78</b> |
| 36   | 21   | 21¼ | <b>138,64</b> |
| 40   | 23   | 28¾ | <b>161,30</b> |
| 45   | 26   | 41¼ | <b>188,46</b> |
| 50   | 30   | 58¾ | <b>245,86</b> |



## CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE

Low casserole - Casserole mi-haute avec 2 poignées - Bratentopf - Cacerola baja 2 mangos  
Cod. 306009..

| Ø cm | h cm | Lt  | Euro          |
|------|------|-----|---------------|
| 24   | 9,5  | 4¼  | <b>60,84</b>  |
| 28   | 11   | 6¾  | <b>72,60</b>  |
| 30   | 12   | 8½  | <b>81,96</b>  |
| 32   | 13   | 10½ | <b>94,86</b>  |
| 34   | 13,5 | 12¼ | <b>114,72</b> |
| 36   | 14,5 | 14¾ | <b>126,46</b> |
| 40   | 16   | 20  | <b>145,18</b> |
| 45   | 18   | 28½ | <b>167,44</b> |
| 50   | 20   | 39¼ | <b>210,70</b> |



**CASSERUOLA MEZZA FONDA CON MANICO**

Deep casserole - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos

Cod. 306010..

| Ø cm | h cm | Lt | <b>Euro</b>  |
|------|------|----|--------------|
| 16   | 7,5  | 1¼ | <b>40,56</b> |
| 20   | 8,5  | 2¼ | <b>49,20</b> |
| 24   | 9,5  | 4¼ | <b>59,70</b> |



**CASSERUOLA FONDA CON MANICO**

Saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango

Cod. 306006..

| Ø cm | h cm | Lt | <b>Euro</b>  |
|------|------|----|--------------|
| 16   | 10   | 2  | <b>43,26</b> |
| 20   | 12   | 3¾ | <b>57,42</b> |



**CASSERUOLA FONDA CON MANICO E MANIGLIA**

Saucepan - Cass. haute avec manche et poignée - Stielkasserolle mit Griff - Cazo con mango y asa

Cod. 306007..

| Ø cm | h cm | Lt | <b>Euro</b>  |
|------|------|----|--------------|
| 24   | 14   | 6¼ | <b>75,40</b> |
| 28   | 16   | 9¾ | <b>87,58</b> |



## CASSERUOLA CONICA PESANTE

Conical casserole - Casserole conique - Konische Kasserolle, schwere Ausführung  
- Cacerola conica

Cod. 306012..

| Ø cm | h cm | Lt              | Euro         |
|------|------|-----------------|--------------|
| 16   | 6    | 1               | <b>38,38</b> |
| 18   | 6,5  | 1 $\frac{1}{3}$ | <b>43,26</b> |
| 20   | 7    | 1 $\frac{3}{4}$ | <b>50,34</b> |
| 24   | 7,5  | 2 $\frac{3}{4}$ | <b>59,60</b> |



## TEGAME 2 MANIGLIE

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera  
2 mangos

Cod. 306023..

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 24   | 5    | <b>61,36</b>  |
| 28   | 5,7  | <b>73,32</b>  |
| 30   | 6    | <b>79,66</b>  |
| 32   | 6    | <b>84,98</b>  |
| 34   | 6    | <b>93,92</b>  |
| 36   | 7    | <b>101,50</b> |
| 40   | 7,5  | <b>111,38</b> |
| 45   | 8    | <b>147,48</b> |
| 50   | 9    | <b>168,38</b> |



## PADELLA CILINDRICA

Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 306025..

| Ø cm | h cm | Euro         |
|------|------|--------------|
| 24   | 5    | <b>61,36</b> |
| 28   | 5,7  | <b>73,32</b> |



**PADELLA CILINDRICA**

Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa

Cod. 306026..

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>   |
|------|------|---------------|
| 30   | 6    | <b>84,56</b>  |
| 32   | 6    | <b>92,04</b>  |
| 34   | 6    | <b>100,98</b> |
| 36   | 7    | <b>108,48</b> |
| 40   | 7,5  | <b>119,18</b> |
| 45   | 8    | <b>154,54</b> |



**PADELLA SAUTÉ CON MANICO RIVETTATO**

Sauté Frying pan - Sauteuse - Stielpfanne Sauté - Sarten Sauté

Cod. 30673B..

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>  |
|------|------|--------------|
| 24   | 5    | <b>49,20</b> |
| 28   | 5,7  | <b>58,56</b> |
| 30   | 6    | <b>62,10</b> |



**IN ESAURIMENTO / DISCONTINUED**

Sostituito da articolo pag 190

Replaced by product on page 190

**PADELLA SAUTÉ ANTIADERENTE CON MANICO**

Non-stick Sauté pan - Sauteuse antiadhérente - Antihftbeschichtete Pfanne "Sauté" mit Stiel - Sartén salud antiadherente con mango

Cod. 30613B..

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>  |
|------|------|--------------|
| 24   | 5    | <b>67,30</b> |
| 28   | 5,7  | <b>77,18</b> |
| 30   | 6    | <b>84,86</b> |



**IN ESAURIMENTO / DISCONTINUED**

Sostituito da articolo pag 190

replaced by product on page 190

## PADELLA ANTIADERENTE CON MANICO E MANIGLIA

Non-stick frypan with counter handle - Poêle antiadhérente avec manche et poignée - Antihafbeschichtete Pfanne mit Stiel und Griff - Sartén antiadherente con mango y asa

Cod. 306126..

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 32   | 6    | <b>121,16</b> |
| 34   | 6    | <b>131,88</b> |
| 36   | 7    | <b>141,34</b> |
| 40   | 8    | <b>157,46</b> |



## TEGAME ANTIADERENTE 2 MANIGLIE

Non-stick Frying pan 2 handles - Poêle antiadhérente avec 2 poignées - Antihafbeschichtete Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera antiadherente 2 mangos

Cod. 306123..

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 32   | 6    | <b>119,92</b> |
| 34   | 6    | <b>135,30</b> |
| 36   | 7    | <b>139,98</b> |
| 40   | 8    | <b>157,46</b> |



## COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 306030..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 20   | <b>14,46</b> |
| 24   | <b>16,34</b> |
| 28   | <b>19,46</b> |
| 30   | <b>21,64</b> |
| 32   | <b>25,48</b> |
| 34   | <b>28,40</b> |
| 36   | <b>31,42</b> |
| 40   | <b>37,44</b> |
| 45   | <b>43,26</b> |
| 50   | <b>51,90</b> |





# TENDER

## 3390

Acciaio inox 18/10

Made in Italy 



La serie Tender è studiata per rispondere alle esigenze delle comunità ed enti, è particolarmente indicata per tutte le gare d'appalto.

Le caratteristiche principali sono:

- Bordo ribordato e rinforzato.
- Corpo in acciaio inox 18/10 AISI 304.
- Maniglie tubolari anticalore.
- Fondo termo diffusore adatta anche all'utilizzo su piastra a induzione.

*This new Tender series is perfect for the Communities necessities and for all the Professional kitchens use like in the Hospitals, Hotels, Restaurants and more.*

*Fundamentals characteristics:*

- Border is reinforced and reflanged.
- Body is in AISI 304 (18/10) stainless steel.
- Tube pipe side handles in stainless steel heatsink.
- A sandwich thermal-diffusion bottom (steel/ aluminium/steel) suitable for induction.

TENDER

INOX  
18/10

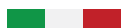


Etichetta personalizzata per la linea Tender

*Tender Custom label*



**INOX**  
**18/10**



# TENDER SPEEDY-PASTA

CUOCIPASTA COMPLETO

4 SETTORI

Composto da:

1 pentola, 1 coperchio,

1 settore lungo,

3 settori corti

Pasta pot :

1 pot, 1 lid,

1 long section colander

3 short section colanders

Cuiseur de pâtes:

1 marmite, 1 couvercle,

1 Secteur cuit-pâtes long,

3 Secteur cuit-pâtes court

Nudelkocher:

1 Suppentopf, 1 Deckel,

1 Nudelsiebeinsatz lang,

3 Nudelsiebeinsatz kurz

Cuece-pasta:

1 Olla, 1 Tapa,

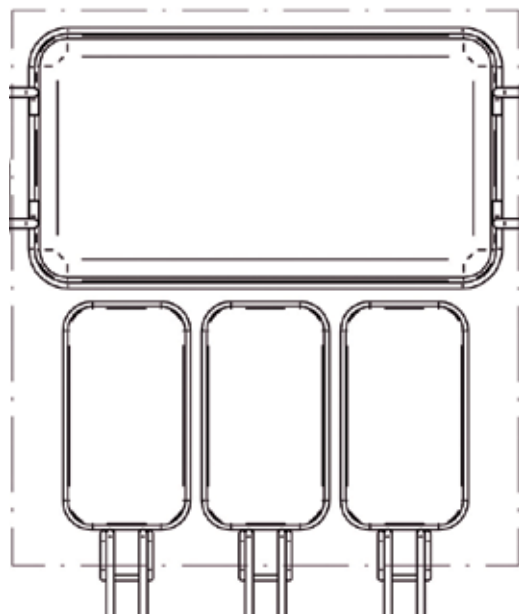
1 Sector colador alto,

3 Sector colador bajo

Cod. 3390Q404



| cm<br>ingombro | h cm | <b>Euro</b>   |
|----------------|------|---------------|
| 70x38          | 29   | <b>388,62</b> |





## TENDER SPEEDY-PASTA

**INOX**  
**18/10**

### CUOCIPASTA COMPLETO

#### 6 SETTORI

Composto da: 1 pentola, 1 coperchio, 6 settori corti

Pasta pot: 1 pot, 1 lid, 6 short section colanders

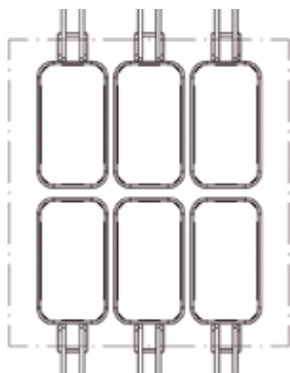
Cuiseur de pâtes: 1 marmite, 1 couvercle, 6 Secteur cuit-pâtes court

Nudelkocher: 1 Suppentopf, 1 Deckel, 6 Nudelsiebeinsatz kurz

Cuece-pasta: 1 Olla, 1 Tapa, 6 Sector colador bajo

Cod. 3390Q406

| cm    | h cm | Euro          |
|-------|------|---------------|
| 70x38 | 29   | <b>431,90</b> |



### CUOCIPASTA COMPLETO

#### 2 SETTORI

Composto da: 1 pentola, 1 coperchio, 2 settori lunghi

Pasta pot: 1 pot, 1 lid, 2 long section colanders

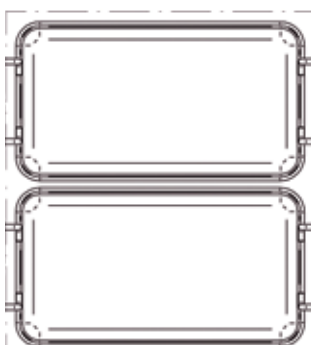
Cuiseur de pâtes: 1 marmite, 1 couvercle, 2 Secteur cuit-pâtes long

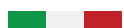
Nudelkocher: 1 Suppentopf, 1 Deckel, 2 Nudelsiebeinsatz lang

Cuece-pasta: 1 Olla, 1 Tapa, 2 Sector colador alto

Cod. 3390Q402

| cm    | h cm | Euro          |
|-------|------|---------------|
| 70x38 | 29   | <b>345,36</b> |





**PENTOLA QUADRATA**

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla  
Cod. 3390Q334

| cm        | h cm | Ø cm<br>fondo | Lt | <b>Euro</b>   |
|-----------|------|---------------|----|---------------|
| 38,3x35,4 | 23,7 | 24,5          | 22 | <b>119,08</b> |



**COPERCHIO CON SPACCO**

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa  
Cod. 3390QS34

| cm        | h cm | <b>Euro</b>  |
|-----------|------|--------------|
| 35,5x32,5 | 9,4  | <b>61,74</b> |



**SETTORE GRANDE**

Long section colander - Secteur cuit-pates long  
Nudelsiebeinsatz lang - Sector colador alto  
Cod. 3390Q9A1

| cm    | h cm | Lt  | n. persone<br><i>n. people</i> | <b>Euro</b>  |
|-------|------|-----|--------------------------------|--------------|
| 30x14 | 18   | 6,6 | 6                              | <b>83,38</b> |



**SET 3 SETTORI PICCOLI**

Short section colander - Secteur cuit-pates court  
Nudelsiebeinsatz kurz - Sector colador bajo  
Cod. 3390Q9A3

| cm      | h cm | Lt  | n. persone<br><i>n. people</i> | <b>Euro</b>   |
|---------|------|-----|--------------------------------|---------------|
| 14x10,5 | 18   | 2,3 | 1-2                            | <b>132,10</b> |



# TENDER

**INOX**  
**18/10**



## PENTOLA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

Cod. 339003..

| Ø cm | h cm | Lt    | Euro          |
|------|------|-------|---------------|
| 20   | 18   | 5,50  | <b>43,58</b>  |
| 24   | 24   | 10,75 | <b>54,30</b>  |
| 28   | 28   | 17,00 | <b>71,14</b>  |
| 30   | 30   | 21,25 | <b>81,86</b>  |
| 32   | 32   | 25,75 | <b>99,22</b>  |
| 34   | 34   | 30,75 | <b>118,88</b> |
| 36   | 36   | 36,50 | <b>137,70</b> |
| 40   | 40   | 50,25 | <b>157,04</b> |
| 45   | 40   | 63,50 | <b>192,20</b> |



## CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos

Cod. 339005..

| Ø cm | h cm | Lt    | Euro          |
|------|------|-------|---------------|
| 20   | 12   | 3,75  | <b>36,20</b>  |
| 24   | 14,5 | 6,25  | <b>48,78</b>  |
| 28   | 16   | 9,75  | <b>53,56</b>  |
| 30   | 17   | 12,00 | <b>62,82</b>  |
| 32   | 19,5 | 15,70 | <b>80,08</b>  |
| 36   | 21,5 | 21,25 | <b>100,36</b> |
| 40   | 24   | 30,00 | <b>115,96</b> |
| 45   | 27   | 42,75 | <b>147,16</b> |
| 50   | 30   | 58,75 | <b>187,72</b> |



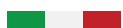
## CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE

Low casserole - Casserole mi-haute avec 2 poignées - Bratentopf - Cacerola baja 2 mangos

Cod. 339009..

| Ø cm | h cm | Lt    | Euro          |
|------|------|-------|---------------|
| 24   | 8    | 3,50  | <b>41,30</b>  |
| 28   | 9,5  | 5,75  | <b>50,66</b>  |
| 32   | 11   | 8,75  | <b>69,78</b>  |
| 36   | 13   | 13,25 | <b>92,26</b>  |
| 40   | 14,5 | 18,00 | <b>106,82</b> |
| 45   | 15,5 | 25,40 | <b>127,50</b> |
| 50   | 19   | 37,25 | <b>171,70</b> |





**CASSERUOLA MEZZA FONDA CON MANICO**

Deep casserole - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos  
Cod. 339010..

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 16   | 6,5  | 1,25 | <b>25,06</b> |
| 20   | 7,5  | 2,25 | <b>31,20</b> |
| 24   | 8    | 3,50 | <b>39,94</b> |
| 28   | 9,5  | 5,75 | <b>49,24</b> |
| 32   | 11   | 8,75 | <b>67,82</b> |



**CASSERUOLA FONDA CON MANICO**

Saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango  
Cod. 339006..

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 16   | 9,5  | 2,00 | <b>27,14</b> |
| 20   | 12   | 3,75 | <b>35,98</b> |



**CASSERUOLA FONDA CON MANICO E MANIGLIA**

Saucepan - Cass. haute avec manche et poignée - Stielkasserolle mit Griff - Cazo con mango y asa  
Cod. 339007..

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 24   | 14,5 | 6,25 | <b>49,92</b> |
| 28   | 16   | 9,75 | <b>54,92</b> |
| 32   | 19,5 | 15,7 | <b>82,50</b> |



**CASSERUOLA CONICA**

Conical casserole - Casserole conique - Konische Kasserolle, schwere Ausführung - Cacerola conica  
Cod. 339012..

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 16   | 6    | 1,00 | <b>23,20</b> |
| 18   | 6    | 1,33 | <b>26,00</b> |
| 20   | 6,5  | 1,75 | <b>29,54</b> |
| 24   | 7,5  | 2,75 | <b>32,46</b> |



**PADELLA CILINDRICA**

Frying pan - Poêle avec manche - Stiepfanne mit Griff - Sarten con mango  
Cod. 339025..

| Ø cm | h cm | Euro         |
|------|------|--------------|
| 24   | 5    | <b>36,92</b> |
| 28   | 5,5  | <b>45,76</b> |



## TENDER

**INOX**  
**18/10**



### PADELLA CILINDRICA CON MANICO E MANIGLIA

Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa

Cod. 339026..

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 32   | 6    | <b>66,26</b>  |
| 36   | 6    | <b>82,78</b>  |
| 40   | 6    | <b>94,34</b>  |
| 45   | 8    | <b>116,48</b> |



### TEGAME 2 MANIGLIE

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos

Cod. 339023..

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 24   | 5    | <b>48,98</b>  |
| 28   | 5,7  | <b>59,08</b>  |
| 32   | 6    | <b>65,84</b>  |
| 36   | 6    | <b>81,22</b>  |
| 40   | 6    | <b>88,20</b>  |
| 45   | 8    | <b>118,14</b> |
| 50   | 8    | <b>133,44</b> |



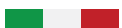
### COPERCHIO INOX 18/0

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 339030..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 20   | <b>9,68</b>  |
| 24   | <b>10,40</b> |
| 28   | <b>11,96</b> |
| 30   | <b>12,80</b> |
| 32   | <b>14,36</b> |
| 34   | <b>15,40</b> |
| 36   | <b>16,22</b> |
| 40   | <b>18,62</b> |
| 45   | <b>21,84</b> |
| 50   | <b>25,06</b> |





**PADELLA SAUTÉ CON MANICO RIVETTATO**

Sauté Frying pan - Sauteuse - Stielpfanne Sauté - Sarten Sauté

Cod. 33903B..

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>  |
|------|------|--------------|
| 20   | 4,3  | <b>42,90</b> |
| 24   | 5    | <b>49,20</b> |
| 28   | 5,7  | <b>58,56</b> |
| 30   | 6    | <b>62,10</b> |
| 32   | 6    | <b>70,90</b> |
| 36   | 7    | <b>79,90</b> |



NEW

**PADELLA SAUTÉ ANTIADERENTE CON MANICO**

Non-stick Sauté pan - Sauteuse antiadhérente - Antihftbeschichtete Pfanne  
"Sauté" mit Stiel - Sartén salud antiadherente con mango

Cod. 33913B..

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>   |
|------|------|---------------|
| 20   | 4,3  | <b>58,90</b>  |
| 24   | 5    | <b>67,30</b>  |
| 28   | 5,7  | <b>77,18</b>  |
| 30   | 6    | <b>84,86</b>  |
| 32   | 6    | <b>99,90</b>  |
| 36   | 7    | <b>114,90</b> |



NEW





## TENDER ALU 3500

Alluminio

Made in Italy 



- Serie professionale completa per il settore HORECA.
- 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.

- Complete professional series for HORECA.*
- 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.*





## PENTOLA

pot

Cod. 350003..

| Ø cm | h cm | lt    | Euro          |
|------|------|-------|---------------|
| 20   | 19   | 4,8   | <b>35,46</b>  |
| 24   | 22   | 8,4   | <b>38,62</b>  |
| 28   | 26   | 13,8  | <b>46,22</b>  |
| 30   | 28   | 17,2  | <b>50,30</b>  |
| 32   | 30   | 21,2  | <b>52,00</b>  |
| 36   | 33   | 29,9  | <b>67,90</b>  |
| 40   | 37   | 41,9  | <b>77,90</b>  |
| 45   | 40   | 58,1  | <b>116,00</b> |
| 50   | 45   | 81,4  | <b>132,00</b> |
| 60   | 56   | 147,9 | <b>189,90</b> |



## CASSERUOLA FONDA

deep casserole

Cod. 350005..

| Ø cm | h cm | lt   | Euro          |
|------|------|------|---------------|
| 20   | 11   | 3,0  | <b>27,90</b>  |
| 24   | 14   | 5,6  | <b>31,80</b>  |
| 28   | 16   | 8,8  | <b>34,90</b>  |
| 30   | 17   | 10,8 | <b>43,90</b>  |
| 32   | 18   | 13,1 | <b>46,90</b>  |
| 36   | 18   | 18,7 | <b>50,20</b>  |
| 40   | 20   | 25,6 | <b>54,50</b>  |
| 45   | 25   | 37,1 | <b>84,90</b>  |
| 50   | 28   | 51,7 | <b>106,90</b> |
| 60   | 35   | 94,0 | <b>121,90</b> |



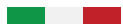
## CASSERUOLA BASSA

Low casserole

Cod. 350009..

| Ø cm | h cm | lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 20   | 7    | 2,0  | <b>24,90</b> |
| 24   | 8    | 3,3  | <b>28,90</b> |
| 28   | 9    | 5,2  | <b>34,50</b> |
| 32   | 10   | 7,5  | <b>42,20</b> |
| 36   | 12   | 11,5 | <b>47,20</b> |
| 40   | 13   | 15,5 | <b>52,64</b> |
| 45   | 15   | 22,8 | <b>72,60</b> |
| 50   | 17   | 32,0 | <b>82,30</b> |
| 60   | 20   | 54,7 | <b>96,70</b> |





CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

deep saucepan

Cod. 350006..

| Ø cm | h cm | lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 16   | 8    | 1,3  | <b>19,50</b> |
| 20   | 11   | 3,0  | <b>22,30</b> |
| 24   | 14   | 5,6  | <b>25,90</b> |
| 28   | 16   | 8,8  | <b>30,30</b> |
| 30   | 17   | 10,8 | <b>37,60</b> |
| 32   | 18   | 13,1 | <b>42,50</b> |



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO

low saucepan

Cod. 350010..

| Ø cm | h cm | lt  | Euro         |
|------|------|-----|--------------|
| 16   | 6    | 1,1 | <b>16,60</b> |
| 20   | 7    | 2,0 | <b>19,90</b> |
| 24   | 8    | 3,3 | <b>23,20</b> |
| 28   | 9    | 5,2 | <b>28,90</b> |
| 32   | 10   | 7,5 | <b>36,30</b> |



COPERCHIO

lid

Cod. 350030..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 16   | <b>7,78</b>  |
| 20   | <b>8,66</b>  |
| 24   | <b>9,50</b>  |
| 28   | <b>10,80</b> |
| 30   | <b>13,66</b> |
| 32   | <b>14,54</b> |
| 36   | <b>18,00</b> |
| 40   | <b>21,16</b> |
| 45   | <b>23,40</b> |
| 50   | <b>28,50</b> |
| 60   | <b>34,70</b> |



PADELLA BASSA **4 mm**

aluminum fryinig pan

Cod. 374025..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 20   | <b>18,70</b> |
| 24   | <b>23,50</b> |
| 28   | <b>27,24</b> |
| 32   | <b>33,12</b> |
| 36   | <b>44,00</b> |
| 40   | <b>50,46</b> |
| 45   | <b>66,50</b> |



NEW

PADELLA ALTA **4 mm**

aluminum deep fryinig pan

Cod. 3740C5..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 20   | <b>19,48</b> |
| 24   | <b>24,30</b> |
| 28   | <b>29,10</b> |
| 32   | <b>37,10</b> |
| 36   | <b>47,80</b> |
| 40   | <b>53,14</b> |
| 45   | <b>71,82</b> |



NEW



## TENDER ECLISSE

### 3509

Alluminio

Made in Italy 

NEW



- Serie professionale completa per il settore HORECA.
- 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 WITHFORD ECLIPSE HB professionale, senza PFOA.

- Complete professional series for HORECA.
- 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.
- Stackable 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.



## CASSERUOLA FONDA

deep casserole

Cod. 350905..

| Ø cm | h cm | lt   | Euro          |
|------|------|------|---------------|
| 20   | 11   | 3,0  | <b>42,60</b>  |
| 24   | 14   | 5,6  | <b>55,78</b>  |
| 28   | 16   | 8,8  | <b>63,84</b>  |
| 32   | 18   | 13,1 | <b>78,64</b>  |
| 36   | 20   | 18,7 | <b>90,90</b>  |
| 40   | 22   | 25,6 | <b>106,20</b> |
| 45   | 25   | 37,1 | <b>127,80</b> |



## CASSERUOLA BASSA

low casserole

Cod. 350909..

| Ø cm | h cm | lt   | Euro          |
|------|------|------|---------------|
| 20   | 7    | 2,0  | <b>44,76</b>  |
| 24   | 8    | 3,3  | <b>48,32</b>  |
| 28   | 9    | 5,2  | <b>59,28</b>  |
| 32   | 10   | 7,5  | <b>71,10</b>  |
| 36   | 12   | 11,5 | <b>81,48</b>  |
| 40   | 13   | 15,5 | <b>90,46</b>  |
| 45   | 15   | 22,8 | <b>108,50</b> |



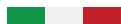
## TEGAME

Frying pan 2 handles

Cod. 350923..

| Ø cm | h cm | lt   | Euro          |
|------|------|------|---------------|
| 28   | 6,0  | 3,15 | <b>49,16</b>  |
| 32   | 6,5  | 4,25 | <b>58,76</b>  |
| 36   | 7,0  | 6,35 | <b>67,00</b>  |
| 40   | 7,2  | 8,5  | <b>75,66</b>  |
| 45   | 8,0  | 12,5 | <b>81,30</b>  |
| 50   | 8,5  | 15,5 | <b>94,74</b>  |
| 60   | 9,0  | 26,5 | <b>112,76</b> |





CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

deep saucepan

Cod. 350906..

| Ø cm | h cm | lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 16   | 8    | 1,3  | <b>36,38</b> |
| 20   | 11   | 3,0  | <b>38,46</b> |
| 24   | 14   | 5,6  | <b>49,40</b> |
| 28   | 16   | 8,8  | <b>56,60</b> |
| 32   | 18   | 13,1 | <b>71,90</b> |



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO

low saucepan

Cod. 350910..

| Ø cm | h cm | lt  | Euro         |
|------|------|-----|--------------|
| 16   | 6    | 1,1 | <b>33,34</b> |
| 20   | 7    | 2,0 | <b>36,00</b> |
| 24   | 8    | 3,3 | <b>43,38</b> |
| 28   | 9    | 5,2 | <b>52,00</b> |
| 32   | 10   | 7,5 | <b>64,28</b> |



PADELLA BASSA **4 mm**

aluminum non-stick frynig pan

Cod. 374925..

| Ø cm | Euro          |
|------|---------------|
| 20   | <b>31,76</b>  |
| 24   | <b>37,38</b>  |
| 28   | <b>45,40</b>  |
| 32   | <b>53,14</b>  |
| 36   | <b>69,16</b>  |
| 40   | <b>77,16</b>  |
| 45   | <b>117,48</b> |



NEW

PADELLA ALTA **4 mm**

aluminum non-stick deep frynig pan

Cod. 3749C5..

| Ø cm | Euro          |
|------|---------------|
| 20   | <b>32,56</b>  |
| 24   | <b>37,90</b>  |
| 28   | <b>46,74</b>  |
| 32   | <b>55,80</b>  |
| 36   | <b>70,50</b>  |
| 40   | <b>78,78</b>  |
| 45   | <b>121,98</b> |



NEW





## TENDER ALU EASY 350

Alluminio



- Serie professionale per il settore HORECA.
- Tutti gli articoli sono prodotti con alluminio puro al 99,5% idoneo al contatto alimentare.
- I manici 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.
- Antiaderente GREBLON COMPOUND professionale a 3 strati, **senza PFOA**.

- Professional series for HORECA.*
- 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.*
- Nickel Free.*
- Suitable for: Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.*
- Non-stick coating Aluminium frying pans with GREBLON COMPOUND Professional 3 layers, **PFOA free.***



## TENDER ALU EASY

### PADELLA BASSA CON ANTIADERENTE GREBLON

aluminum non-stick frynig pan

Cod. 350925..

| Ø cm | h cm | Lt   | master | <b>Euro</b>  |
|------|------|------|--------|--------------|
| 20   | 4,0  | 1,0  | 6      | <b>14,26</b> |
| 24   | 4,5  | 1,6  | 6      | <b>19,86</b> |
| 28   | 5,2  | 2,6  | 6      | <b>23,50</b> |
| 32   | 6,0  | 4,0  | 6      | <b>28,40</b> |
| 36   | 6,7  | 5,7  | 6      | <b>33,70</b> |
| 40   | 7,5  | 7,9  | 6      | <b>39,52</b> |
| 45   | 8,4  | 11,2 | 6      | <b>54,18</b> |



### PADELLA ALTA CON ANTIADERENTE GREBLON

aluminum non-stick deep frynig pan

Cod. 3509C5..

| Ø cm | h cm | Lt  | master | <b>Euro</b>  |
|------|------|-----|--------|--------------|
| 20   | 4,7  | 1,2 | 6      | <b>15,08</b> |
| 24   | 5,4  | 2,0 | 6      | <b>21,00</b> |
| 28   | 6,3  | 3,3 | 6      | <b>25,48</b> |
| 32   | 7,2  | 5,0 | 6      | <b>30,16</b> |
| 36   | 8,1  | 7,1 | 6      | <b>37,14</b> |



### PADELLA BASSA

aluminum frynig pan

Cod. 350025..

| Ø cm | h cm | Lt   | master | <b>Euro</b>  |
|------|------|------|--------|--------------|
| 20   | 4,0  | 1,0  | 6      | <b>7,80</b>  |
| 24   | 4,5  | 1,6  | 6      | <b>11,40</b> |
| 28   | 5,2  | 2,6  | 6      | <b>14,30</b> |
| 32   | 6,0  | 4,0  | 6      | <b>17,80</b> |
| 36   | 6,7  | 5,7  | 6      | <b>22,40</b> |
| 40   | 7,5  | 7,9  | 6      | <b>26,20</b> |
| 45   | 8,4  | 11,2 | 6      | <b>38,70</b> |



### PADELLA ALTA

aluminum deep frynig pan

Cod. 3500C5..

| Ø cm | h cm | Lt  | master | <b>Euro</b>  |
|------|------|-----|--------|--------------|
| 20   | 4,7  | 1,2 | 6      | <b>8,40</b>  |
| 24   | 5,4  | 2,0 | 6      | <b>12,40</b> |
| 28   | 6,3  | 3,3 | 6      | <b>15,70</b> |
| 32   | 7,2  | 5,0 | 6      | <b>19,30</b> |
| 36   | 8,1  | 7,1 | 6      | <b>24,20</b> |





# EXCALIBUR 3610

Ferro

Made in Italy 

NEW



- 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.

PADELLA  
frying pan  
Cod. 361054..

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 12   | 2,2  | 0,20 | <b>16,40</b> |
| 18   | 3,35 | 0,63 | <b>19,22</b> |
| 20   | 3,75 | 0,85 | <b>19,50</b> |
| 22   | 3,7  | 1,07 | <b>20,84</b> |
| 24   | 4    | 1,35 | <b>21,40</b> |
| 26   | 4,35 | 1,75 | <b>24,20</b> |
| 28   | 4,7  | 2,20 | <b>25,50</b> |
| 30   | 5    | 2,74 | <b>28,58</b> |
| 32   | 5,4  | 3,30 | <b>28,90</b> |
| 34   | 5,75 | 4,03 | <b>34,44</b> |



PADELLA FONDA  
deep frying pan  
Cod. 3610C5..

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 24   | 7,65 | 2,70 | <b>29,64</b> |
| 28   | 8,6  | 4,15 | <b>37,90</b> |



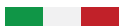
NEW

TEGAME  
frying pan 2 handles  
Cod. 36102332

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 32   | 5,4  | 3,30 | <b>39,00</b> |



NEW



CREPIERE  
crêpe frying pan  
Cod. 361045..

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 20   | 1,25 | 0,36 | <b>19,22</b> |
| 24   | 1,5  | 0,60 | <b>21,10</b> |
| 28   | 1,75 | 0,90 | <b>24,56</b> |



NEW

WOK 2 MANIGLIE  
wok with 2 handkes  
Cod. 36109M36

| Ø cm | h cm | Lt  | Euro         |
|------|------|-----|--------------|
| 36   | 11,9 | 7,1 | <b>74,00</b> |



WOK  
wok with  
Cod. 36109F34

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 34   | 9,4  | 4,75 | <b>69,00</b> |



## Excalibur-Use instructions

Particolarmente versatili per la capacità del materiale di assicurare una temperatura uniforme e senza sbalzi in cottura, le padelle in ferro necessitano di una manutenzione specifica per conservarne inalterate le proprietà. Prima di tutto è necessario un pretrattamento per proteggerlo dall'ossidazione.

### PRIMO UTILIZZO: BRUNITURA

-La padella va accuratamente lavata per qualche minuto con acqua calda e detersivo, in modo da rimuovere qualunque traccia dello strato protettivo con cui è venduta. Quindi va ben risciacquata e subito asciugata con uno strofinaccio e poi messa in forno a 70° finché non sarà completamente asciutta (in alternativa è possibile scaldarla su fiamma viva) e avrà assunto una colorazione grigia, tendente al blu.

-La padella di ferro teme gli sbalzi di temperatura, quindi abbiate l'accortezza di non inserirla nel forno già caldo e di farlo raffreddare all'interno del forno stesso.

-Con la padella ancora calda, passare con uno strofinaccio unto di olio di semi od altro olio da cucina.

-Passare poi la padella con un panno pulito, fino a quando non saranno rimosse tutte le tracce di olio e impurità.

-Rimettere la padella in forno a 70° (o su fiamma) per qualche minuto.

Al termine di questi passaggi non sarà più necessario lavare con acqua e detersivo la padella, ma sarà sufficiente pulirla ogni volta con carta assorbente o con uno straccetto unto. Qualora si rilevino tracce di sporco persistente procedere con le seguenti istruzioni. Con l'utilizzo l'articolo tende ad assumere una colorazione scura tendente al nero. Tale trasformazione superficiale è normale e conferisce al prodotto una proprietà antiaderente naturale. Tale patina contribuisce a proteggere la superficie dalla corrosione.

### LAVAGGIO QUOTIDIANO:

-Lavare a mano con sola acqua calda, senza mai lasciarla in ammollo, eliminando i residui di cottura. In caso di residui incrostati utilizzare una spugna abrasiva. Asciugare immediatamente con un panno o carta assorbente.

-Ungere la padella con un panno unto di olio, e scaldare in forno a 70° (o su fiamma) per qualche minuto in modo da far asciugare lo strato d'olio. Lasciar raffreddare naturalmente.

-Conservare al riparo dall'umidità.

### TRATTAMENTO DISINFETTANTE:

Saltuariamente trattare con il sale secondo le modalità seguenti. Tale trattamento serve per eliminare i residui delle cotture precedenti e gli odori, rendendo perfettamente secca la padella, con una leggera funzione abrasiva.

-Scaldare la padella con dell'olio, cospargerlo con sale grosso facendolo passare per 1 minuto e mezzo a fuoco vivo

-Strofinare la padella con della carta assorbente fino a eliminare i residui di cottura

-Scaldare di nuovo, ripetendo la procedura con del sale fino e strofinare nuovamente finché non risulterà pulito

-Scaldare ancora una volta la padella e ungerla con olio di semi od altro olio da cucina

-Riporre e conservare al riparo dell'umidità

N.B:

-Il nemico principale della padella in ferro è la ruggine. Per evitare l'ossidazione, mai lasciarla in ammollo nell'acqua.

-Il sale è una delle principali cause della corrosione, assicurarsi di rimuoverne qualunque traccia durante l'omonimo trattamento, o durante l'uso quotidiano.

-Non surriscaldare mai su piastra ad induzione, per non danneggiare padella e piastra.

-Surriscaldare, o raffreddare, l'articolo troppo velocemente può danneggiarlo.

-Alimenti acidi (alcolici, limoni, pomodori...) potrebbero danneggiare lo strato di brunitura, facendo comparire chiazze biancastre. Se avviene sarà sufficiente ripetere la procedura del primo utilizzo.

-La padella in ferro va mantenuta sempre un po' unta, in modo che non arrugginisca.

**NON METTERE MAI IN LAVASTOVIGLIE!**

*Particularly versatile due to their material's capacity to guarantee uniform temperature without sudden temperature change, iron pans require specific maintenance to preserve their features. Firstly, they require pre-treatment to protect them against oxidation.*

### USING FOR THE FIRST TIME: BURNISHING

*-Clean the pan thoroughly with hot water and detergent for a few minutes, so as to remove any residual protection layer it is sold with. Next, rinse thoroughly and dry immediately using a cloth, then place it in an oven at 70° until it dries completely (you may also heat it on an open flame) and turns bluish-grey.*

*-The iron pan is sensitive to sudden temperature changes, so do not place it on a previously heated oven. Leave it to cool inside the oven.*

*-Using a cloth, rub the pan while still hot using seed oil or any other cooking oil.*

*-Next, wipe the pan using a clean cloth until it is entirely free of any oil and dirt residues.*

*-Place the pan in the oven at 70° (or flame) again for a few minutes.*

*Once through with these steps, do not wash the pan with water and detergent again. All you have to do is clean using kitchen paper towel or an oily cloth. In case of stubborn dirt residue, do as follows: With the daily use the pan will naturally turn to black. This change of the surface will give the pan a kind of natural non-stick property. Moreover it would help to protect the surface from corrosion.*

### DAILY WASHING:

*-Without leaving it to soak, hand-wash using hot water only to eliminate cooking residues. Use an abrasive sponge in case of burnt-on stains. Dry immediately using a cloth or kitchen paper towel.*

*-Oil the pan using an oily cloth, then heat in an oven at 70° (or open flame) for a few minutes to dry off the oil layer. Leave it to cool naturally.*

*-Keep away from moisture.*

### DISINFECTION:

*Occasionally treat with salt as follows: This treatment helps eliminating previous cooking residues and odours, thus leaving the pan completely dry, with a slight abrasive function.*

*-Heat the pan using oil, sprinkle some coarse salt on it and leave it on an open flame for one and half minutes.*

*-Rub the pan using kitchen paper towel to eliminate cooking residues.*

*-Heat once again, repeating the procedure with fine salt and rub once again until it is completely clean*

*-Using a cloth, rub the pan once again using seed oil or any other cooking oil.*

*-Put it away and keep away from moisture*

N.B:

*-The iron pan is particularly sensitive to rust. Do not leave the pan soaked with water to avoid oxidation.*

*-Salt is one of the main causes of rust, hence ensure no traces of salt are left during the treatment using it or during daily use of the pan.*

*-Do not overheat on an induction plate to avoid damaging both the pan and induction plate.*

*-Too rapid heating and too rapid cooling may damage the pan.*

*-Acidic foodstuffs (alcohols, lemon, tomatoes...) they could damage the burnishing layer, thus causing whitish stains. Just repeat the "using for the first time" procedure if this happens.*

*-The iron pan must always be kept oiled to prevent rust.*

**DO NOT WASH IN DISHWASHER!**



# RAME Copper 3640

Rame 99%

Stagno 99%

Made in Italy 



- 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 Certificated 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.*



## CASSERUOLA ALTA

deep casserole

Cod. 364005..

| Ø cm | h cm | Lt  | Euro          |
|------|------|-----|---------------|
| 14   | 7,5  | 1,1 | <b>52,00</b>  |
| 16   | 9    | 1,6 | <b>58,00</b>  |
| 20   | 15   | 3,7 | <b>156,00</b> |
| 24   | 15   | 5,5 | <b>186,00</b> |



## CASSERUOLA BASSA

low casserole

Cod. 364009..

| Ø cm | h cm | Lt  | Euro          |
|------|------|-----|---------------|
| 20   | 9    | 2,4 | <b>134,00</b> |
| 24   | 10,5 | 3,7 | <b>144,00</b> |
| 30   | 10   | 5,5 | <b>196,00</b> |
| 36   | 7,5  | 7,8 | <b>200,00</b> |



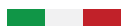
## TEGAME 2 MANIGLIE

roasting pan

Cod. 364023..

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro          |
|------|------|------|---------------|
| 18   | 4,5  | 0,85 | <b>55,00</b>  |
| 24   | 5    | 1,65 | <b>79,00</b>  |
| 28   | 6    | 2,05 | <b>95,00</b>  |
| 32   | 6    | 3,2  | <b>110,00</b> |
| 36   | 6    | 3,6  | <b>189,00</b> |





CASSERUOLA 1 MANICO

saucepan

Cod. 364006..

| Ø cm | h cm | Lt   | <b>Euro</b>  |
|------|------|------|--------------|
| 8    | 5    | 0,21 | <b>31,40</b> |
| 10   | 6    | 0,37 | <b>34,60</b> |
| 12   | 6    | 0,5  | <b>37,00</b> |
| 14   | 7,5  | 1,1  | <b>52,00</b> |
| 16   | 9    | 1,6  | <b>58,00</b> |



PADELLA

frying pan

Cod. 364025..

| Ø cm | h cm | Lt   | <b>Euro</b>   |
|------|------|------|---------------|
| 18   | 4,5  | 0,85 | <b>56,00</b>  |
| 22   | 4,5  | 1,0  | <b>65,00</b>  |
| 24   | 5    | 1,65 | <b>79,00</b>  |
| 26   | 5,5  | 1,8  | <b>86,00</b>  |
| 28   | 6    | 2,05 | <b>95,00</b>  |
| 32   | 6    | 3,2  | <b>110,00</b> |
| 36   | 6    | 3,6  | <b>185,00</b> |



PAIOLO CON MANICO IN ACCIAIO

cauldron with stainless steel handle

Cod. 36407026

| Ø cm | h cm | lt  | <b>Euro</b>  |
|------|------|-----|--------------|
| 26   | 14   | 4,5 | <b>76,00</b> |







## COPERCHIO

lid

Cod. 364035..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 12   | <b>19,00</b> |
| 14   | <b>24,50</b> |
| 16   | <b>29,50</b> |
| 20   | <b>35,50</b> |
| 24   | <b>41,00</b> |
| 28   | <b>55,00</b> |
| 30   | <b>57,00</b> |
| 32   | <b>66,00</b> |
| 36   | <b>90,00</b> |



## LISTINO RISTAGNATURA

## Copper cookware retinning price list

| casseroles | Ø cm | Euro         |
|------------|------|--------------|
|            | 14   | <b>28,00</b> |
|            | 16   | <b>34,00</b> |
|            | 20   | <b>44,00</b> |
|            | 24   | <b>60,00</b> |
|            | 30   | <b>72,00</b> |
|            | 36   | <b>84,00</b> |

| padelle e tegami       | Ø cm | Euro         |
|------------------------|------|--------------|
| <i>frying pans and</i> | 18   | <b>24,00</b> |
| <i>roasting pans</i>   | 22   | <b>25,00</b> |
|                        | 24   | <b>32,00</b> |
|                        | 26   | <b>40,00</b> |
|                        | 28   | <b>45,00</b> |
|                        | 32   | <b>48,00</b> |
|                        | 36   | <b>56,00</b> |



## PROFESSIONAL 3160

Acciaio Inox 18/10



È la serie BRA nata dalla necessità di dotare la piccola ristorazione, le piccole comunità, gli enti e i residence di una selezione completissima di pezzature, pur mantenendo delle caratteristiche di derivazione professionale.

- Il fondo è realizzato mediante impatto a bilancere
- Il fondo ha una calotta in materiale ferritico adatto all'induzione.
- Le maniglie offrono una presa immediata e sicura
- La finitura satinata con fascia lucida arricchisce i pezzi con un tocco di signorilità
- L'interno è satinato fine per favorire il lavaggio in lavastoviglie
- La forma cilindrica aiuta lo stivaggio dei pezzi.

*This series was designed to satisfy the needs of small catering concerns, small communities, organizations and residences with a complete selection of pieces, while maintaining professional features.*

- The bottom is made by means of equalizer impact.*
- The bottom has a cover in ferritic material suitable for induction.*
- The handles have a quick and safe grip.*
- The satin finish with a shiny strip gives the pieces a touch of class.*
- The inside is satin finished to make it easy to wash in a dishwasher.*
- The cylindrical shape means easy storage.*

## PENTOLA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla  
Cod. 316003..

| Ø cm | h cm | Lt  | Euro          |
|------|------|-----|---------------|
| 16   | 12,8 | 2½  | <b>35,74</b>  |
| 18   | 14,4 | 3½  | <b>39,48</b>  |
| 20   | 16   | 5   | <b>47,84</b>  |
| 22   | 17,6 | 6½  | <b>53,40</b>  |
| 24   | 19,2 | 8½  | <b>63,56</b>  |
| 26   | 20,8 | 10½ | <b>73,84</b>  |
| 30   | 22,2 | 15½ | <b>114,38</b> |



## CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos  
Cod. 316005..

| Ø cm | h cm | Lt  | Euro         |
|------|------|-----|--------------|
| 16   | 8,5  | 1¾  | <b>32,10</b> |
| 18   | 9,5  | 2½  | <b>35,20</b> |
| 20   | 10,5 | 3¼  | <b>39,06</b> |
| 22   | 11,5 | 4¼  | <b>43,12</b> |
| 24   | 12,5 | 5½  | <b>51,68</b> |
| 26   | 13,5 | 7   | <b>60,68</b> |
| 30   | 16   | 11¼ | <b>77,68</b> |



## CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE

Low casserole - Casserole mi-haute avec 2 poignées - Bratentopf - Cacerola baja 2 mangos  
Cod. 316009..

| Ø cm | h cm | Lt | Euro         |
|------|------|----|--------------|
| 16   | 7    | 1¼ | <b>32,54</b> |
| 18   | 7,5  | 1¾ | <b>34,04</b> |
| 20   | 8    | 2¼ | <b>37,78</b> |
| 22   | 8,5  | 3  | <b>40,88</b> |
| 24   | 9    | 3¾ | <b>46,88</b> |
| 26   | 9,5  | 4½ | <b>55,44</b> |
| 30   | 10   | 6½ | <b>69,34</b> |



**TEGAME 2 MANIGLIE**

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos  
Cod. 316023..

| Ø cm | h cm | Lt | <b>Euro</b>  |
|------|------|----|--------------|
| 24   | 5,5  | 2½ | <b>44,08</b> |
| 26   | 6    | 3  | <b>50,94</b> |
| 30   | 6,5  | 4½ | <b>65,70</b> |



**CASSERUOLA FONDA 1 MANICO**

Saucepan - Casserole avec 1 manche - Stielkasserolle - Cacerola honda 1 mangos  
Cod. 316006..

| Ø cm | h cm | Lt | <b>Euro</b>  |
|------|------|----|--------------|
| 12   | 6,5  | ¾  | <b>23,34</b> |
| 14   | 7,5  | 1  | <b>26,22</b> |
| 16   | 8,5  | 1¾ | <b>27,50</b> |
| 18   | 9,5  | 2½ | <b>32,64</b> |



**BOLLILATTE**

Milkpot - Pot à lait - Milchtopf - Pote  
Cod. 316060..

| Ø cm | h cm | Lt | <b>Euro</b>  |
|------|------|----|--------------|
| 12   | 9,6  | 1  | <b>26,54</b> |
| 14   | 11,2 | 1½ | <b>30,08</b> |



**COLAPASTA CESTELLO VAPORE**

Colander - Passoire - Sieb mit Griffen - Escurridera  
Cod. 316062..

| Ø cm | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 20   | <b>29,44</b> |
| 24   | <b>33,50</b> |



## COLABRODO

Colander - Passoire - Brühesieb - Colador

Cod. 30196914

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 14   | <b>18,24</b> |



## PADELLA CON MANICO

Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 316025..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 20   | <b>25,90</b> |
| 24   | <b>30,40</b> |
| 26   | <b>34,14</b> |
| 28   | <b>42,70</b> |



## COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 316030..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 16   | <b>12,52</b> |
| 18   | <b>13,60</b> |
| 20   | <b>14,02</b> |
| 22   | <b>15,74</b> |
| 24   | <b>16,16</b> |
| 26   | <b>18,20</b> |
| 30   | <b>20,66</b> |



## COPERCHIO IN VETRO

Glasslid - Couvercle en verre - Glasdeckel - Tapas de cristal

Cod. 971504..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 16   | <b>8,68</b>  |
| 18   | <b>9,10</b>  |
| 20   | <b>9,64</b>  |
| 22   | <b>10,38</b> |
| 24   | <b>11,14</b> |
| 26   | <b>11,78</b> |
| 28   | <b>12,40</b> |
| 30   | <b>13,70</b> |



**CUOCIPESCE MONOFONDO**

Composto da 3 pezzi:

cuocipesce, coperchio con maniglia, griglia.

Consisting of 3 pcs:

Fishkettle, Lid with handle, Grill.

Composé de 3 pièces:

Poissonnière, Couvercle avec poignée, Grille

Besteht aus 3 Teilen:

Fischkochkessel, Deckel mit Griff, Siebeinsatz.

Compuesto de 3 piezas:

Besuguera, Tapa, Rejilla.

Cod. 308882..

| cm | h cm | Lt    | <b>Euro</b>   |
|----|------|-------|---------------|
| 40 | 10,8 | 6,00  | <b>80,00</b>  |
| 50 | 11,0 | 8,50  | <b>99,00</b>  |
| 60 | 11,0 | 10,35 | <b>118,00</b> |







# EFFICIENT

## 3160



-Gamma di prodotti BRA dedicata ai settori del domestico e della ristorazione.

-I prodotti sono stati progettati per offrire la massima robustezza e resistenza alla deformazione grazie sia al materiale utilizzato sia allo studio accurato degli spessori per ciascuno dei punti critici.

-Il rivestimento è in TEFLON PLATINUM by DUPONT: 3 strati di antiaderente (PRIMER, MIDCOAT, PLATINUM) per garantire la massima qualità, durata ed efficienza.

-I prodotti sono rivestiti di antiaderente PLATINUM sia internamente che esternamente per garantire una perfetta pulizia e igiene e la lavabilità in lavastoviglie.

-I coperchi sono realizzati in cristallo antiurto ad elevata resistenza al calore: i pomoli possono essere utilizzati in forno fino alla temperatura massima di 220° C.

-Tutti gli articoli sono adatti all'utilizzo su qualsiasi tipo di piano cottura (compresi vetroceramica e induzione).

-Offre le massime prestazioni sui piani di cottura a induzione e in vetroceramica garantendo una riduzione del 20% per i tempi di cottura e per il consumo energetico rispetto ad altri prodotti esistenti sul mercato.

-La temperatura è uniformemente distribuita in tutta la superficie interna.

*-Full range of household and catering products.*

*-The products have been designed to offer the maximum strength and resistance against deformation thanks both to the material used as well as the in-depth analysis of the thicknesses for each critical point.*

*TEFLON PLATINUM by DUPONT finish: 3 non-stick coats (PRIMER, MIDCOAT, PLATINUM) to guarantee maximum quality, lifespan and efficiency.*

*-The products have a PLATINUM non-stick coat both inside and out to guaranty perfect cleaning and hygiene and machine-washable.*

*-The lids are made of high heat resistant shockproof glass: the knobs can be used in the oven up to a temperature of 220°C.*

*-All items are suitable for use on any type of cooking surface (including glass-ceramic and induction).*

*-Offers the maximum performance on induction and glass-ceramic cooking surfaces guaranteeing a reduction of 20% on the cooking time and on the energy consumption in relation to other products on the market.*

*-Temperature is informally distributed throughout the internal surface.*



## EFFICIENT

### CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE CON COPERCHIO

Deep Casserole with lid - Casserole avec couvercle - Fleischtopf mit deckel - Cacerola honda con tapa

Cod. 330021..

| Ø cm | h cm | Lt   | master | <b>Euro</b>   |
|------|------|------|--------|---------------|
| 20   | 9,5  | 3    | 4      | <b>58,10</b>  |
| 24   | 10,6 | 4    | 4      | <b>68,60</b>  |
| 28   | 11,0 | 5,7  | 4      | <b>84,00</b>  |
| 32   | 12,2 | 8,3  | 2      | <b>99,94</b>  |
| 36   | 13,0 | 11,2 | 2      | <b>114,18</b> |



### CASSERUOLA BASSA CON COPERCHIO

Low casserole with lid - Casserole mi-haute avec couverde - Bratentopf mit deckel - Caserola baja con tapa

Cod. 330027..

| Ø cm | h cm | Lt  | master | <b>Euro</b>   |
|------|------|-----|--------|---------------|
| 20   | 5,8  | 1,5 | 4      | <b>51,36</b>  |
| 24   | 6,1  | 2,3 | 4      | <b>66,88</b>  |
| 28   | 6,5  | 3,1 | 4      | <b>74,70</b>  |
| 30   | 7,0  | 4,1 | 4      | <b>80,46</b>  |
| 32   | 7,7  | 5   | 2      | <b>88,82</b>  |
| 36   | 8,4  | 7,1 | 2      | <b>104,12</b> |
| 40   | 9,1  | 8   | 2      | <b>114,18</b> |



### CASSERUOLA BASSA SENZA COPERCHIO

Low casserole without lid - Casserole mi-haute sans couverde - Bratentopf ohne deckel - Caserola baja sin tapa

Cod. 33000945

| Ø cm | master | <b>Euro</b>   |
|------|--------|---------------|
| 45   | 2      | <b>135,36</b> |



## EFFICIENT

### BACINELLA GN 1/2 ANTIADERENTE

non-stick basin GN 1/2 -bac anti-adhesif GN 1/2

GN-Behälter 1/2 beschichtet -bandeja antiadherente Gn 1/2

Cod. 33008032

| cm    | master | <b>Euro</b>  |
|-------|--------|--------------|
| 32x26 | 4      | <b>58,54</b> |



### WOK CON COPERCHIO E GRIGLIA

Wok with lid and grill - Wok avec couverde et grille - Wok mit deckel und grill -

Wok con tapa y rejilla

Cod. 330095..

| Ø cm | h cm | Lt  | master | <b>Euro</b>  |
|------|------|-----|--------|--------------|
| 24   | 10,3 | 3   | 2      | <b>71,70</b> |
| 28   | 10,6 | 4,2 | 2      | <b>82,50</b> |
| 32   | 10,8 | 5,5 | 2      | <b>96,84</b> |



### PIASTRA ANTIADERENTE

Non-stick hotplate - Plaque antiarèrent - Backblech - Placa antiaderent

Cod. 330029..

| cm | master | <b>Euro</b>  |
|----|--------|--------------|
| 35 | 6      | <b>61,36</b> |
| 45 | 4      | <b>72,12</b> |



## EFFICIENT

### PAELLERA ANTIADERENTE

Casserole/Paellera - Casserole/Paellera - Fleischtopf/Paellera - Cacerola/  
Paellera honda

Cod. 330039..

| Ø cm | h cm | master | Euro          |
|------|------|--------|---------------|
| 32   | 4,2  | 4      | <b>81,32</b>  |
| 36   | 4,7  | 4      | <b>89,88</b>  |
| 40   | 5,0  | 4      | <b>106,58</b> |



### CUOCIFORNO ANTIADERENTE CON COPERCHIO

Roasting Pan with lid - Plat à Rôti avec couvercle - Fleischkasten mit deckel -  
Rustidera Horno con tapa

Cod. 33007941

| cm    | h cm | master | Euro          |
|-------|------|--------|---------------|
| 41x29 | 6,7  | 4      | <b>102,30</b> |



### PENTOLA CON COPERCHIO

Deep Casserole with lid - Casserole avec couvercle - Fleischtopf mit deckel -  
Cacerola honda con tapa

Cod. 330117..

| Ø cm | h cm | Lt   | master | Euro          |
|------|------|------|--------|---------------|
| 20   | 14,6 | 4,1  | 4      | <b>66,24</b>  |
| 24   | 17,5 | 6,8  | 2      | <b>83,68</b>  |
| 28   | 20,4 | 11,1 | 2      | <b>101,98</b> |



## EFFICIENT

### CREPIERE ANTIADERENTE CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Crêpe frying pan with heatproof bakelite handle - Crêpe poêle avec manche en bakélite anti chaleur - Crêpe Bratpfanne mit wärmeschutzgriff - Crêpe sarten con mango de baquelita anticalor

Cod. 33004526

| Ø cm | master | <b>Euro</b>  |
|------|--------|--------------|
| 26   | 6      | <b>57,04</b> |



### CASSERUOLA ANTIADERENTE CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Low casserole with heatproof bakelite handle - Casserole mi-haute avec manche en bakélite anti chaleur - Bratentopf mit wärmeschutzgriff - Caserola con mango de baquelita anticalor

Cod. 33001016

| Ø cm | h cm | master | <b>Euro</b>  |
|------|------|--------|--------------|
| 16   | 8,2  | 6      | <b>40,98</b> |



## EFFICIENT

### BISTECCHIERA CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Gridiron with heatproof bakelite handle - Gril avec manche en bakélite anti chaleur - Grillpfanne mit wärmeschutzgriff - Asador con mango de baquelita anticolor

Cod. 330028..

| cm | master | <b>Euro</b>  |
|----|--------|--------------|
| 22 | 6      | <b>43,56</b> |
| 28 | 6      | <b>56,92</b> |



### BISTECCHIERA CON GRILL E MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Gridiron with heatproof bakelite handle - Gril avec manche en bakélite anti chaleur - Grillpfanne mit wärmeschutzgriff - Asador con mango de baquelita anticolor

Cod. 330053..

| cm | master | <b>Euro</b>  |
|----|--------|--------------|
| 22 | 6      | <b>44,62</b> |
| 28 | 6      | <b>57,78</b> |



### PADELLA CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Frying pan with heatproof bakelite handle - Poêle avec manche en bakélite anti chaleur - Bratpfanne mit wärmeschutzgriff - Sarten con mango de baquelita anticolar

Cod. 330025..

| Ø cm | master | <b>Euro</b>  |
|------|--------|--------------|
| 16   | 6      | <b>29,96</b> |
| 18   | 6      | <b>32,22</b> |
| 20   | 6      | <b>35,00</b> |
| 22   | 6      | <b>37,14</b> |
| 24   | 6      | <b>40,24</b> |
| 26   | 6      | <b>44,74</b> |
| 28   | 6      | <b>47,08</b> |
| 30   | 6      | <b>55,86</b> |



## EFFICIENT

### COPPIA PRESINE IN SILICONE

Pair of silicone potholders - paire de mitaines en silicone au four - Paar Silikon Topflappen - Par de guantes para horno de silicona

| Cod.     | Mod.                              | Euro         |
|----------|-----------------------------------|--------------|
| 97150086 | casseruola / casserole Ø cm 20    | <b>10,20</b> |
| 97150087 | casseruola / casserole Ø cm 24-32 | <b>11,74</b> |
| 97150088 | casseruola / casserole Ø cm 36-45 | <b>12,58</b> |
| 97150097 | paellera / paellera               | <b>11,74</b> |
| 97150098 | piastra / hotplate                | <b>11,74</b> |



# SERIE FORNO

## Oven

INOX  
18/10



### TEGLIA RETTANGOLARE

Roasting Pan - Plat à Rôti - Fleischkasten - Rustidera Horno  
Cod. 548106..

| cm    | h cm | <b>Euro</b>  |
|-------|------|--------------|
| 25x18 | 7    | <b>34,82</b> |
| 30x21 | 7    | <b>38,94</b> |
| 35x25 | 7    | <b>45,94</b> |



### COPERCHIO PER TEGLIA

Lid for roasting pan - Couvercle pour plat à rôti - Deckel für Fleischkasten - Tapa para rustidera horno  
Cod. 548128..

| cm    | <b>Euro</b>  |
|-------|--------------|
| 25x18 | <b>22,04</b> |
| 30x21 | <b>25,34</b> |
| 35x25 | <b>31,52</b> |



### TEGLIA PESANTE SPESSORE 2 mm

2 mm thick heavy roasting pan - Plat à rôti, ép. 2 mm -  
Fleischkasten extra schwer 2 mm - Rustidera horno esp. 2 mm  
Cod. 509004..

| cm    | h cm | <b>Euro</b>   |
|-------|------|---------------|
| 45x30 | 9    | <b>201,76</b> |
| 50x40 | 9    | <b>244,10</b> |
| 70x45 | 9    | <b>370,46</b> |



**TEGLIA SATINATA**

Satin roasting pan - Plat à rôti satiné - Fleischkasten satiniert - Rustidera horno satinado  
Cod. 509003..

| cm    | h cm | <b>Euro</b>   |
|-------|------|---------------|
| 40x30 | 8    | <b>65,42</b>  |
| 50x35 | 9    | <b>77,46</b>  |
| 60x40 | 10   | <b>110,52</b> |



**COPERCHIO SATINATO PER TEGLIA SOVRAPPONIBILE**

Satin lid for roasting pan - Couvercle satiné pour plat à rôti -  
Deckel satiniert für Fleischkasten - Tapa satinado para rustidera horno  
Cod. 509006..

| cm    | <b>Euro</b>  |
|-------|--------------|
| 40x30 | <b>45,00</b> |
| 50x35 | <b>49,86</b> |
| 60x40 | <b>53,46</b> |



**TORTIERA**

Cake plate - Tортиère - Backblech - Fuente para tarta  
Cod. 509001..

| cm     | <b>Euro</b>  |
|--------|--------------|
| 24x5   | <b>21,64</b> |
| 34x6,5 | <b>49,30</b> |
| 40x7   | <b>60,64</b> |





LEGUMIERA OVALE BRA

Oval vegetable dish - Legumier oval - Beilagenschüssel oval - Legumbrera ovalada  
Cod. 509046..

| cm    | h cm | <b>Euro</b>  |
|-------|------|--------------|
| 30x20 | 3,5  | <b>28,68</b> |
| 35x23 | 4    | <b>37,02</b> |
| 40x26 | 4    | <b>42,48</b> |
| 50x32 | 4,5  | <b>60,24</b> |



TEGAME UOVO

French omelet pan - Poêle à oeufs - Eierservierschüssel - Paellera huevo  
Cod. 50901516

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>  |
|------|------|--------------|
| 16   | 2    | <b>12,98</b> |

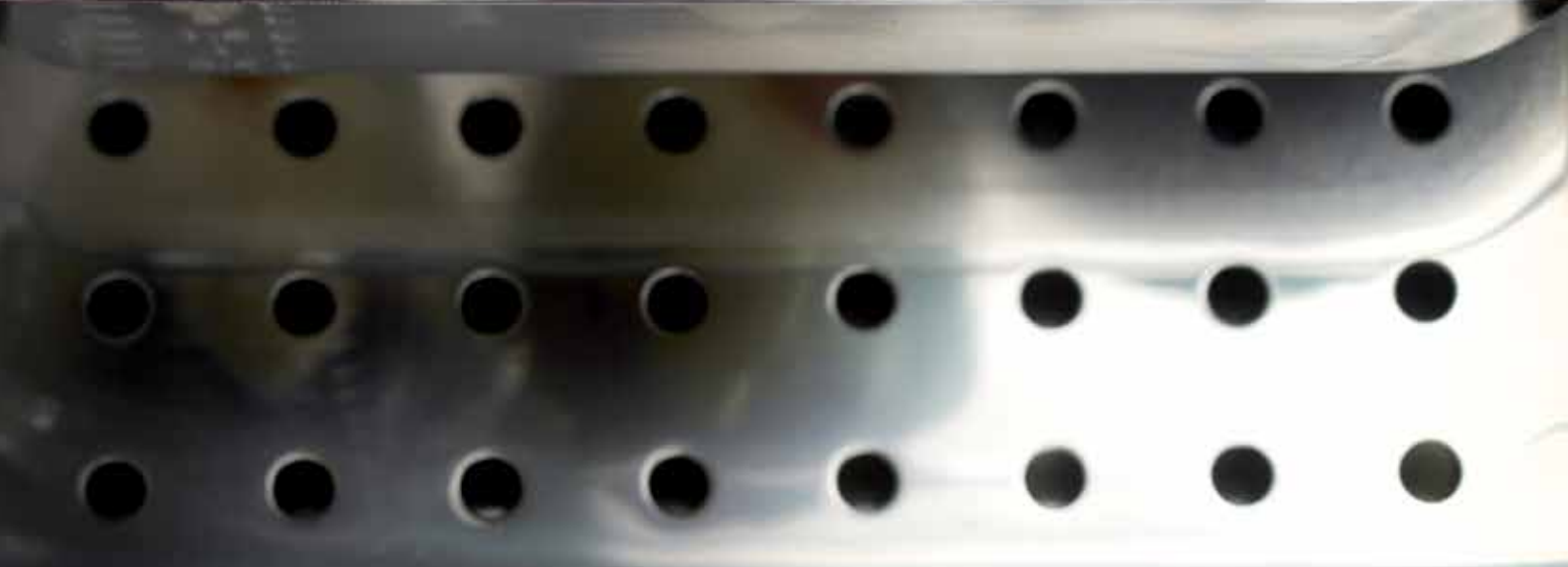


LUMACHIERA INOX

Snails plate - Plat à escargots - Schneckenplatte - Plato para caracoles  
Cod. 509155..

| Ø cm | posti | <b>Euro</b> |
|------|-------|-------------|
| 14   | 6     | <b>6,66</b> |
| 20   | 12    | <b>8,54</b> |





# G A S T R O N O R M



Per alimenti  
*Suitable for foodstuffs*  
*Apte au contact avec les aliments*  
*Für Lebensmittel*  
*Apto para alimentos*



Garantito per lavastoviglie  
*Dishwasher safe*  
*Inalterable dans lave-vaisselle*  
*Spelmaschinenfest*  
*Apto para lavavajillas*



## GASTRONORM



È la rivoluzione in cucina, perché tutte le pezzature sono multipli e sottomultipli tra di loro, permettendo tutte le combinazioni dimensionali richieste dalla ristorazione. La compatibilità con la gamma in policarbonato rende le due serie ancora più performanti nel trasporto, nella presentazione e la conservazione degli alimenti.

*This is a kitchen revolution because all the sizes are multiples and submultiples of each other, giving all size combinations as required by the catering industry. Compatibility with the polycarbonate range means the two series perform even better in the transportation, presentation and conservation of food.*

# BACINELLE SOVRAPPONIBILI

INOX  
18/10

## Stackable basins

### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1

Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro          |
|----------|------|-------------|---------------|
| 5BA21200 | 200  | 58,0        | <b>152,46</b> |
| 5BA21150 | 150  | 42,8        | <b>135,36</b> |
| 5BA21100 | 100  | 30,0        | <b>96,30</b>  |
| 5BA21065 | 65   | 18,0        | <b>81,38</b>  |
| 5BA21040 | 40   | -           | <b>69,84</b>  |
| 5BA21020 | 20   | -           | <b>66,36</b>  |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1

Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5BA11200 | 200  | 27,5        | <b>85,38</b> |
| 5BA11150 | 150  | 20,0        | <b>73,20</b> |
| 5BA11100 | 100  | 13,7        | <b>50,52</b> |
| 5BA11065 | 65   | 8,8         | <b>38,22</b> |
| 5BA11040 | 40   | -           | <b>34,44</b> |
| 5BA11020 | 20   | -           | <b>28,98</b> |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/3

Stackable basin model 2/3 - Bac empilable mod 2/3

Stapelbare schüssel mod 2/3 - Bandeja honda apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5BA23200 | 200  | 17,0        | <b>68,58</b> |
| 5BA23150 | 150  | 13,0        | <b>58,70</b> |
| 5BA23100 | 100  | 9,0         | <b>37,08</b> |
| 5BA23065 | 65   | 5,8         | <b>28,36</b> |
| 5BA23040 | 40   | -           | <b>25,00</b> |
| 5BA23020 | 20   | -           | <b>21,96</b> |



**BACINELLE SOVRAPPONIBILI**
**BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2**

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2

Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5BA12200 | 200  | 12,0        | <b>54,50</b> |
| 5BA12150 | 150  | 9,2         | <b>43,26</b> |
| 5BA12100 | 100  | 6,1         | <b>28,98</b> |
| 5BA12065 | 65   | 4,0         | <b>23,22</b> |
| 5BA12040 | 40   | -           | <b>20,28</b> |
| 5BA12020 | 20   | -           | <b>18,70</b> |


**BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3**

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3

Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5BA13200 | 200  | 7,2         | <b>45,90</b> |
| 5BA13150 | 150  | 5,4         | <b>33,72</b> |
| 5BA13100 | 100  | 3,5         | <b>24,48</b> |
| 5BA13065 | 65   | 2,4         | <b>20,48</b> |


**BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4**

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4

Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

IN mm 238x137 OUT mm 264x162

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5BA14200 | 200  | 4,8         | <b>38,00</b> |
| 5BA14150 | 150  | 3,8         | <b>28,68</b> |
| 5BA14100 | 100  | 2,5         | <b>21,00</b> |
| 5BA14065 | 65   | 1,7         | <b>18,80</b> |
| 5BA14040 | 40   | -           | <b>17,54</b> |
| 5BA14020 | 20   | -           | <b>16,80</b> |


**BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/4**

Stackable basin model 2/4 - Bac empilable mod 2/4

Stapelbare schüssel mod 2/4 - Bandeja honda apilable mod. 2/4

IN mm 500x136 OUT 530x162 mm

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5BA24150 | 150  | 8,6         | <b>59,00</b> |
| 5BA24100 | 100  | 5,8         | <b>41,80</b> |
| 5BA24065 | 65   | 4,0         | <b>30,66</b> |
| 5BA24040 | 40   | -           | <b>26,36</b> |
| 5BA24020 | 20   | -           | <b>21,84</b> |



## BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/8

Stackable basin model 2/8 - Bac empilable mod 2/8

Stapelbare schüssel mod 2/8 - Bandeja honda apilable mod. 2/8

IN mm300x107 OUT mm325x132

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5BA28150 | 150  | 3,9         | <b>35,70</b> |
| 5BA28100 | 100  | 2,6         | <b>27,72</b> |
| 5BA28065 | 65   | 1,7         | <b>21,54</b> |
| 5BA28040 | 40   | -           | <b>19,22</b> |
| 5BA28020 | 20   | -           | <b>17,22</b> |



## BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

IN mm153x140 OUT mm 176x162

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5BA16200 | 200  | 3,5         | <b>47,46</b> |
| 5BA16150 | 150  | 2,3         | <b>28,88</b> |
| 5BA16100 | 100  | 1,5         | <b>18,18</b> |
| 5BA16065 | 65   | 1,0         | <b>15,24</b> |
| 5BA16040 | 40   | -           | <b>14,18</b> |
| 5BA16020 | 20   | -           | <b>11,34</b> |



## BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

IN mm 150x93 OUT mm 176x108

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5BA19100 | 100  | 0,8         | <b>20,38</b> |
| 5BA19065 | 65   | 0,6         | <b>15,44</b> |



# BACINELLE - TEGLIE

## Alluminio con bordo - Interno teflonato

TEGLIA ALLUMINIO CON BORDO. INTERNO TEFLONATO MOD. 1/1

Non-stick aluminium basin, with edge model 1/1

Bac antiadhérent en alu, avec bord mod 1/1

Backform aus alum., antihftbeschichtet mod 1/1

Rustidera alum. con borde, interior teflon mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5TAT1102 | 20   | -           | <b>53,24</b> |
| 5TAT1104 | 40   | -           | <b>60,28</b> |
| 5TAT1165 | 65   | 8,8         | <b>70,14</b> |



TEGLIA ALLUMINIO CON BORDO. INTERNO TEFLONATO MOD. 2/3

Non-stick aluminium basin, with edge model 2/3

Bac antiadhérent en alu, avec bord mod 2/3

Backform aus alum., antihftbeschichtet mod 2/3

Rustidera alum. con borde, interior teflon mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5TAT2302 | 20   | -           | <b>37,70</b> |
| 5TAT2304 | 40   | -           | <b>41,38</b> |
| 5TAT2365 | 65   | 5,8         | <b>49,46</b> |



TEGLIA ALLUMINIO CON BORDO. INTERNO TEFLONATO MOD. 1/2

Non-stick aluminium basin, with edge model 1/2

Bac antiadhérent en alu, avec bord mod 1/2

Backform aus alum., antihftbeschichtet mod 1/2

Rustidera alum. con borde, interior teflon mod. 1/2

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5TAT1202 | 20   | -           | <b>31,62</b> |
| 5TAT1204 | 40   | -           | <b>34,66</b> |
| 5TAT1265 | 65   | 4,0         | <b>40,32</b> |





# BACINELLE FORATE SOVRAPPONIBILI

INOX  
18/10

## Perforated stackable basins

### BACINELLA FORATA MOD. 2/1

Perforated stackable basin model 2/1 - Bac perforé empilable mod 2/1

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro          |
|----------|------|-------------|---------------|
| 5BF21200 | 200  | 58,0        | <b>285,36</b> |
| 5BF21150 | 150  | 42,8        | <b>236,20</b> |
| 5BF21100 | 100  | 30,0        | <b>164,86</b> |
| 5BF21065 | 65   | 18,0        | <b>116,88</b> |
| 5BF21040 | 40   | -           | <b>105,62</b> |
| 5BF21020 | 20   | -           | <b>102,90</b> |



### BACINELLA FORATA MOD. 1/1

Perforated stackable basin model 1/1 - Bac perforé empilable mod 1/1

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro          |
|----------|------|-------------|---------------|
| 5BF11200 | 200  | 27,8        | <b>154,36</b> |
| 5BF11150 | 150  | 20,0        | <b>125,70</b> |
| 5BF11100 | 100  | 13,7        | <b>78,86</b>  |
| 5BF11065 | 65   | 8,8         | <b>54,40</b>  |
| 5BF11040 | 40   | -           | <b>43,90</b>  |
| 5BF11020 | 20   | -           | <b>38,54</b>  |



### BACINELLA FORATA MOD. 2/3

Perforated stackable basin model 2/3 - Bac perforé empilable mod 2/3

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro          |
|----------|------|-------------|---------------|
| 5BF23200 | 200  | 17,0        | <b>110,62</b> |
| 5BF23150 | 150  | 13,0        | <b>91,70</b>  |
| 5BF23100 | 100  | 9,0         | <b>61,00</b>  |
| 5BF23065 | 65   | 5,8         | <b>34,98</b>  |
| 5BF23040 | 40   | -           | <b>30,98</b>  |
| 5BF23020 | 20   | -           | <b>29,20</b>  |



## BACINELLA FORATA MOD. 1/2

Perforated stackable basin model 1/2 - Bac perforé empilable mod 1/2

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/2 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5BF12200 | 200  | 12,0        | <b>90,52</b> |
| 5BF12150 | 150  | 9,2         | <b>73,40</b> |
| 5BF12100 | 100  | 6,1         | <b>47,04</b> |
| 5BF12065 | 65   | 4,0         | <b>30,98</b> |
| 5BF12040 | 40   | -           | <b>27,72</b> |
| 5BF12020 | 20   | -           | <b>26,46</b> |



## BACINELLA FORATA MOD. 1/3

Perforated stackable basin model 1/3 - Bac perforé empilable mod 1/3

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5BF13200 | 200  | 7,2         | <b>75,24</b> |
| 5BF13150 | 150  | 5,4         | <b>53,56</b> |
| 5BF13100 | 100  | 3,5         | <b>40,00</b> |
| 5BF13065 | 65   | 2,4         | <b>24,78</b> |



## BACINELLA FORATA INCASSO MOD. 1/1

Perforated insertable basin model 1/1 - Bac perforé à encastrement mod 1/1

Schüssel mit Löchern, versenkt mod 1/1 - Bandeja honda perforada de Encastrar mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5BI11090 | 90   | 10,6        | <b>78,76</b> |
| 5BI11055 | 55   | 6,5         | <b>50,30</b> |

foto dimostrativa  
sample photo

# TEGLIE

INOX  
18/10

## Trays

### TEGLIA MOD. 2/1 BORDO PIANO

Tray 2/1 flat edge - Bac à four 2/1 bord plat

Fleischkasten 2/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/1 bordo llana

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5TI21065 | 65   | 18,0        | <b>81,38</b> |
| 5TI21040 | 40   | 11,2        | <b>69,84</b> |
| 5TI21020 | 20   | 5,6         | <b>66,36</b> |



### TEGLIA MOD. 1/1 BORDO PIANO

Tray 1/1 flat edge - Bac à four 1/1 bord plat

Fleischkasten 1/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/1 bordo llana

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5TI11065 | 65   | 8,8         | <b>38,22</b> |
| 5TI11040 | 40   | 5,3         | <b>34,34</b> |
| 5TI11020 | 20   | 2,6         | <b>28,98</b> |



### TEGLIA MOD. 2/3 BORDO PIANO

Tray 2/3 flat edge - Bac à four 2/3 bord plat

Fleischkasten 2/3 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/3 bordo llana

IN mm 300x300 OUT mm 355x325

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5TI23065 | 65   | 5,8         | <b>28,36</b> |
| 5TI23040 | 40   | 3,7         | <b>25,00</b> |
| 5TI23020 | 20   | 1,7         | <b>21,96</b> |



### TEGLIA MOD. 1/2 BORDO PIANO

Tray 1/2 flat edge - Bac à four 1/2 bord plat

Fleischkasten 1/2 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/2 bordo llana

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

| Cod.     | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|-------------|--------------|
| 5TI12065 | 65   | 4,0         | <b>23,64</b> |
| 5TI12040 | 40   | 2,4         | <b>20,48</b> |
| 5TI12020 | 20   | 1,2         | <b>19,12</b> |



## BACINELLE

## Basins

## BACINELLA CON MANIGLIE RIENTRANTI

Basin with retractable handles - Bac avec anses rentrantes

Schüssel mit Fallgriffen - Bandeja honda con mangos entrantes

| Cod.     | mod. | IN mm   | OUT mm  | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|---------|---------|------|-------------|--------------|
| 5BR11200 | 1/1  |         |         | 200  | 27,8        | <b>94,72</b> |
| 5BR11150 | 1/1  | 500x295 | 530x325 | 150  | 20,0        | <b>82,54</b> |
| 5BR11100 | 1/1  |         |         | 100  | 13,7        | <b>59,80</b> |

| Cod.     | mod. | IN mm   | OUT mm  | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|---------|---------|------|-------------|--------------|
| 5BR23200 | 2/3  |         |         | 200  | 17,0        | <b>77,92</b> |
| 5BR23150 | 2/3  | 330x300 | 355x325 | 150  | 13,0        | <b>67,98</b> |
| 5BR23100 | 2/3  |         |         | 100  | 9,0         | <b>46,50</b> |

| Cod.     | mod. | IN mm   | OUT mm  | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|---------|---------|------|-------------|--------------|
| 5BR12200 | 1/2  |         |         | 200  | 12,0        | <b>63,74</b> |
| 5BR12150 | 1/2  | 298x238 | 325x265 | 150  | 9,2         | <b>52,62</b> |
| 5BR12100 | 1/2  |         |         | 100  | 6,1         | <b>32,46</b> |

| Cod.     | mod. | IN mm   | OUT mm  | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|---------|---------|------|-------------|--------------|
| 5BR13200 | 1/3  |         |         | 200  | 7,2         | <b>55,16</b> |
| 5BR13150 | 1/3  | 300x150 | 325x175 | 150  | 5,4         | <b>43,24</b> |
| 5BR13100 | 1/3  |         |         | 100  | 3,5         | <b>33,76</b> |

| Cod.     | mod. | IN mm   | OUT mm  | h mm | Capacity Lt | Euro         |
|----------|------|---------|---------|------|-------------|--------------|
| 5BR14200 | 1/4  |         |         | 200  | 4,8         | <b>47,30</b> |
| 5BR14150 | 1/4  | 238x137 | 264x162 | 150  | 3,8         | <b>38,32</b> |
| 5BR14100 | 1/4  |         |         | 100  | 2,5         | <b>30,38</b> |



particolare  
maniglie rientranti  
*detail of  
retractable handles*

## Lids

### COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

| Cod.     | mod. | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 5CO11000 | 1/1  | <b>32,76</b> |
| 5CO23000 | 2/3  | <b>22,68</b> |
| 5CO12000 | 1/2  | <b>19,44</b> |
| 5CO13000 | 1/3  | <b>15,24</b> |
| 5CO14000 | 1/4  | <b>12,72</b> |
| 5CO24000 | 2/4  | <b>26,42</b> |
| 5CO28000 | 2/8  | <b>11,56</b> |
| 5CO16000 | 1/6  | <b>10,92</b> |
| 5CO19000 | 1/9  | <b>7,88</b>  |



### COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MESTOLO

Normal lid with ladle slot - Couvercle avec fente pour louche

Normaler Deckel mit Schlitz für Suppenschöpfer - Tapa con hendidura para cazo

| Cod.     | mod. | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 5CSME110 | 1/1  | <b>36,24</b> |
| 5CSME230 | 2/3  | <b>26,26</b> |
| 5CSME120 | 1/2  | <b>23,10</b> |
| 5CSME130 | 1/3  | <b>18,80</b> |
| 5CSME140 | 1/4  | <b>16,46</b> |
| 5CSME160 | 1/6  | <b>14,80</b> |



### COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MANIGLIE

Normal lid with handle slot - Couvercle avec fente pour anses

Normaler Deckel mit Schlitz für Griffen - Tapa con hendidura para mangos

| Cod.     | mod. | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 5CSMA110 | 1/1  | <b>36,24</b> |
| 5CSMA230 | 2/3  | <b>26,26</b> |
| 5CSMA120 | 1/2  | <b>23,10</b> |
| 5CSMA130 | 1/3  | <b>18,80</b> |
| 5CSMA140 | 1/4  | <b>16,46</b> |
| 5CSMA160 | 1/6  | <b>14,80</b> |



**COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MESTOLO E MANIGLIE**

Normal Lid with ladle and handle slot

Couvercle avec fente pour louche et anses

Normaler Deckel mit Schlitz für Griffen und Suppenschöpfer

Tapa con hendidura para cazo y mangos

| Cod.     | mod. | <b>Euro</b>  |
|----------|------|--------------|
| 5CSMM110 | 1/1  | <b>39,70</b> |
| 5CSMM230 | 2/3  | <b>29,82</b> |
| 5CSMM120 | 1/2  | <b>27,10</b> |
| 5CSMM130 | 1/3  | <b>23,00</b> |
| 5CSMM140 | 1/4  | <b>20,48</b> |
| 5CSMM160 | 1/6  | <b>19,22</b> |



**COPERCHIO A TENUTA CON GUARNIZIONE AL SILICONE**

Sealing lid with silicone gasket - Couvercle à etanche avec garniture

Deckel mit Silikondichtung - Tapa estanca con junta s

| Cod.     | mod. | <b>Euro</b>   |
|----------|------|---------------|
| 5CT11000 | 1/1  | <b>106,06</b> |
| 5CT23000 | 2/3  | <b>78,22</b>  |
| 5CT12000 | 1/2  | <b>75,40</b>  |
| 5CT13000 | 1/3  | <b>64,26</b>  |
| 5CT14000 | 1/4  | <b>51,46</b>  |
| 5CT16000 | 1/6  | <b>44,10</b>  |



**COPERCHIO A TENUTA CON SPACCO PER MANIGLIE**

Sealing lid with handle slot - Couvercle à etanche, avec fente

Deckel mit Schlitz für Griffen - Tapa estanca con hendidura para mangos

| Cod.     | mod. | <b>Euro</b>   |
|----------|------|---------------|
| 5CTSM110 | 1/1  | <b>110,26</b> |
| 5CTSM230 | 2/3  | <b>81,90</b>  |
| 5CTSM120 | 1/2  | <b>79,00</b>  |
| 5CTSM130 | 1/3  | <b>67,84</b>  |
| 5CTSM140 | 1/4  | <b>55,12</b>  |



# FALSI FONDI-SEPARATORI- VASSOI A SCOMPRTO

## FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern - Falso hondo perforado

| Cod.     | mod. | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 5FF11000 | 1/1  | <b>42,54</b> |
| 5FF23000 | 2/3  | <b>32,46</b> |
| 5FF12000 | 1/2  | <b>28,04</b> |
| 5FF21000 | 2/1  | <b>68,46</b> |



## SEPARATORE

Divider - Séparateur - Teiler - Separador

| Cod.     | mm  | Euro        |
|----------|-----|-------------|
| 5SE11000 | 530 | <b>5,16</b> |
| 5SE12000 | 325 | <b>3,48</b> |



## VASSOIO 4 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray with 4 sectors, flat edge without feet - Plateau 4 secteurs, bord plat  
Tablett mit 4 Sektoren und flachem Rand ohne Füße - Bandeja 4 secciones, bordo llano, sin pies

| Cod.     | mm      | Euro         |
|----------|---------|--------------|
| 5VS4BPSP | 400x300 | <b>36,76</b> |



## VASSOIO 5 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray with 5 sectors, flat edge without feet - Plateau 5 secteurs, bord plat  
Tablett mit 5 Sektoren und flachem Rand ohne Füße - Bandeja 5 secciones, bordo llano, sin pies

| Cod.     | mm      | h mm | Euro         |
|----------|---------|------|--------------|
| 5VS5BPSP | 400x350 | 20   | <b>39,80</b> |



# POLICARBONATO

## Polycarbonate

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1

Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

| Cod.     | h mm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 5BP11200 | 200  | <b>38,86</b> |
| 5BP11150 | 150  | <b>30,14</b> |
| 5BP11100 | 100  | <b>23,84</b> |
| 5BP11065 | 65   | <b>20,90</b> |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2

Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

| Cod.     | h mm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 5BP12200 | 200  | <b>20,90</b> |
| 5BP12150 | 150  | <b>17,76</b> |
| 5BP12100 | 100  | <b>14,08</b> |
| 5BP12065 | 65   | <b>12,30</b> |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3

Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

| Cod.     | h mm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 5BP13200 | 200  | <b>17,54</b> |
| 5BP13150 | 150  | <b>14,40</b> |
| 5BP13100 | 100  | <b>11,56</b> |
| 5BP13065 | 65   | <b>10,22</b> |





## POLICARBONATO

### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4

Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

| Cod.     | h mm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 5BP14200 | 200  | <b>16,84</b> |
| 5BP14150 | 150  | <b>14,18</b> |
| 5BP14100 | 100  | <b>10,56</b> |
| 5BP14065 | 65   | <b>8,88</b>  |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

| Cod.     | h mm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 5BP16200 | 200  | <b>12,54</b> |
| 5BP16150 | 150  | <b>8,40</b>  |
| 5BP16100 | 100  | <b>7,04</b>  |
| 5BP16065 | 65   | <b>6,12</b>  |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

| Cod.     | h mm | Euro        |
|----------|------|-------------|
| 5BP19100 | 100  | <b>4,96</b> |
| 5BP19065 | 65   | <b>5,92</b> |



## POLICARBONATO

### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1

Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

| Cod.     | h mm | <b>Euro</b>  |
|----------|------|--------------|
| 5BP21200 | 200  | <b>77,98</b> |



### COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

| Cod.     | mod. | <b>Euro</b>  |
|----------|------|--------------|
| 5CP21000 | 2/1  | <b>37,60</b> |
| 5CP11000 | 1/1  | <b>15,54</b> |
| 5CP12000 | 1/2  | <b>12,30</b> |
| 5CP13000 | 1/3  | <b>7,56</b>  |
| 5CP14000 | 1/4  | <b>6,76</b>  |
| 5CP16000 | 1/6  | <b>4,42</b>  |
| 5CP19000 | 1/9  | <b>3,86</b>  |



### FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern -

Falso hondo perforado

| Cod.     | mod. | <b>Euro</b>  |
|----------|------|--------------|
| 5FP21000 | 2/1  | <b>38,44</b> |
| 5FP11000 | 1/1  | <b>9,66</b>  |
| 5FP12000 | 1/2  | <b>5,88</b>  |





# TENDER GASTRONORM

**Vendita solo a Master  
Only master selling**

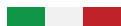
Made in Italy 

La serie Gastronorm Tender è caratterizzata da un ottimo rapporto qualità/prezzo. Le caratteristiche principali sono le seguenti:

- Produzione totalmente italiana.
- Tutti i materiali impiegati sono della migliore qualità e idonei al contatto alimentare ai sensi del DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma e della DIR. CEE 89/109.
- Tutte le misure più grandi sono normalizzate a garanzia di una maggiore resistenza dell'articolo.
- Massima capienza nel minimo ingombro grazie all'ottimizzazione delle raggature.
- Bordi smerigliati per una maggior sicurezza nell'utilizzo.
- Ogni articolo confezionato in busta trasparente.

*Gastronorm new TENDER series is a perfect combination of price and quality. Main Technical characteristics*

- All the series are Made in Italy.
- All the material used in mass production are suitable for food contacts as for the law DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma and DIR. CEE 89/109.
- All the big sizes are done with special operation for improving resistance.
- Sizes are done to reduce as much as possible the volume, they are stackable.
- Borders are done to avoid any personal damages during use.
- Every piece is in a transparent polybag.



# BACINELLE SOVRAPPONIBILI

## Stackable basins

### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1

Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|--------|------------------------|
| 7BA21200 | 200     | 58,0           | 1      | <b>108,48</b>          |
| 7BA21150 | 150     | 42,8           | 1      | <b>96,30</b>           |
| 7BA21100 | 100     | 30,0           | 1      | <b>68,16</b>           |
| 7BA21065 | 65      | 18,0           | 1      | <b>57,76</b>           |
| 7BA21040 | 40      | -              | 1      | <b>49,46</b>           |
| 7BA21020 | 20      | -              | 1      | <b>46,94</b>           |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1

Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7BA11200 | 200     | 27,5           | 56,42         | 6      | <b>355,44</b>          |
| 7BA11150 | 150     | 20,0           | 48,24         | 6      | <b>309,96</b>          |
| 7BA11100 | 100     | 13,7           | 30,68         | 6      | <b>197,20</b>          |
| 7BA11065 | 65      | 8,8            | 23,22         | 6      | <b>149,22</b>          |
| 7BA11040 | 40      | -              | 21,0          | 12     | <b>270,04</b>          |
| 7BA11020 | 20      | -              | 19,66         | 12     | <b>252,48</b>          |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/3

Stackable basin model 2/3 - Bac empilable mod 2/3

Stapelbare schüssel mod 2/3 - Bandeja honda apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7BA23200 | 200     | 17,0           | 46,60         | 6      | <b>299,52</b>          |
| 7BA23150 | 150     | 13,0           | 39,90         | 12     | <b>502,64</b>          |
| 7BA23100 | 100     | 9,0            | 25,00         | 6      | <b>160,66</b>          |
| 7BA23065 | 65      | 5,8            | 17,28         | 6      | <b>111,00</b>          |
| 7BA23040 | 40      | -              | 15,34         | 12     | <b>197,20</b>          |
| 7BA23020 | 20      | -              | 14,90         | 24     | <b>382,74</b>          |



## BACINELLE SOVRAPPONIBILI

**INOX  
18/10**

SOLO  
VENDITA  
MASTER  
ONLY  
MASTER  
SELLING



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2

Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7BA12200 | 200     | 12,0           | 39,96         | 12     | <b>465,58</b>          |
| 7BA12150 | 150     | 9,2            | 30,44         | 12     | <b>391,18</b>          |
| 7BA12100 | 100     | 6,1            | 17,88         | 12     | <b>229,68</b>          |
| 7BA12065 | 65      | 4,0            | 14,34         | 12     | <b>184,28</b>          |
| 7BA12040 | 40      | -              | 12,36         | 12     | <b>158,88</b>          |
| 7BA12020 | 20      | -              | 11,30         | 24     | <b>290,64</b>          |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3

Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7BA13200 | 200     | 7,2            | 31,28         | 12     | <b>401,94</b>          |
| 7BA13150 | 150     | 5,4            | 22,94         | 12     | <b>294,84</b>          |
| 7BA13100 | 100     | 3,5            | 15,00         | 12     | <b>193,52</b>          |
| 7BA13065 | 65      | 2,4            | 12,50         | 12     | <b>160,66</b>          |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4

Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

IN mm 238x137 OUT mm 264x162

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7BA14200 | 200     | 4,8            | 25,90         | 12     | <b>333,06</b>          |
| 7BA14150 | 150     | 3,8            | 19,50         | 12     | <b>250,68</b>          |
| 7BA14100 | 100     | 2,5            | 12,80         | 12     | <b>164,70</b>          |
| 7BA14065 | 65      | 1,7            | 10,70         | 12     | <b>137,72</b>          |
| 7BA14040 | 40      | -              | 9,98          | 12     | <b>128,28</b>          |
| 7BA14020 | 20      | -              | 9,84          | 24     | <b>252,90</b>          |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/4

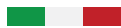
Stackable basin model 2/4 - Bac empilable mod 2/4

Stapelbare schüssel mod 2/4 - Bandeja honda apilable mod. 2/4

IN mm 500x136 OUT 530x162 mm

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7BA24150 | 150     | 8,6            | 40,20         | 12     | <b>516,60</b>          |
| 7BA24100 | 100     | 5,8            | 28,44         | 12     | <b>365,40</b>          |
| 7BA24065 | 65      | 4,0            | 20,84         | 12     | <b>262,62</b>          |
| 7BA24040 | 40      | -              | 17,86         | 24     | <b>459,08</b>          |
| 7BA24020 | 20      | -              | 14,86         | 24     | <b>382,10</b>          |





## BACINELLE SOVRAPPONIBILI

### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/8

Stackable basin model 2/8 - Bac empilable mod 2/8

Stapelbare schüssel mod 2/8 - Bandeja honda apilable mod. 2/8

IN mm300x107 OUT mm325x132

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7BA28150 | 150     | 3,9            | 24,28         | 12     | <b>311,96</b>          |
| 7BA28100 | 100     | 2,6            | 18,86         | 12     | <b>242,24</b>          |
| 7BA28065 | 65      | 1,7            | 13,64         | 12     | <b>175,26</b>          |
| 7BA28040 | 40      | -              | 12,20         | 12     | <b>156,82</b>          |
| 7BA28020 | 20      | -              | 10,50         | 24     | <b>269,96</b>          |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

IN mm153x140 OUT mm 176x162

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7BA16200 | 200     | 3,5            | 32,46         | 12     | <b>417,28</b>          |
| 7BA16150 | 150     | 2,3            | 19,80         | 12     | <b>254,74</b>          |
| 7BA16100 | 100     | 1,5            | 11,18         | 12     | <b>143,58</b>          |
| 7BA16065 | 65      | 1,0            | 9,24          | 12     | <b>118,76</b>          |
| 7BA16040 | 40      | -              | 8,80          | 24     | <b>225,96</b>          |
| 7BA16020 | 20      | -              | 7,90          | 24     | <b>203,32</b>          |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

IN mm 150x93 OUT mm 176x108

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7BA19100 | 100     | 0,8            | 14,14         | 24     | <b>363,62</b>          |
| 7BA19065 | 65      | 0,6            | 8,94          | 24     | <b>229,54</b>          |



# BACINELLE FORATE SOVRAPPONIBILI

**INOX  
18/10**

SOLO  
VENDITA  
MASTER  
ONLY  
MASTER  
SELLING



## Perforated stackable basins

### BACINELLA FORATA MOD. 2/1

Perforated stackable basin model 2/1 - Bac perforé empilable mod 2/1

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|--------|------------------------|
| 7BF21200 | 200     | 58,0           | 1      | <b>181,56</b>          |
| 7BF21150 | 150     | 42,8           | 1      | <b>151,94</b>          |
| 7BF21100 | 100     | 30,0           | 1      | <b>105,84</b>          |
| 7BF21065 | 65      | 18,0           | 1      | <b>77,50</b>           |
| 7BF21040 | 40      | -              | 1      | <b>69,62</b>           |
| 7BF21020 | 20      | -              | 1      | <b>67,74</b>           |



### BACINELLA FORATA MOD. 1/1

Perforated stackable basin model 1/1 - Bac perforé empilable mod 1/1

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7BF11200 | 200     | 27,8           | 91,56         | 6      | <b>576,78</b>          |
| 7BF11150 | 150     | 20,0           | 75,34         | 6      | <b>484,06</b>          |
| 7BF11100 | 100     | 13,7           | 49,14         | 6      | <b>316,06</b>          |
| 7BF11065 | 65      | 8,8            | 30,08         | 6      | <b>193,32</b>          |
| 7BF11040 | 40      | -              | 27,56         | 12     | <b>354,28</b>          |
| 7BF11020 | 20      | -              | 25,00         | 12     | <b>321,42</b>          |



### BACINELLA FORATA MOD. 2/3

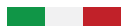
Perforated stackable basin model 2/3 - Bac perforé empilable mod 2/3

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7BF23200 | 200     | 17,0           | 58,24         | 6      | <b>438,48</b>          |
| 7BF23150 | 150     | 13,0           | 56,94         | 12     | <b>717,48</b>          |
| 7BF23100 | 100     | 9,0            | 37,26         | 6      | <b>239,40</b>          |
| 7BF23065 | 65      | 5,8            | 20,40         | 6      | <b>131,16</b>          |
| 7BF23040 | 40      | -              | 18,68         | 12     | <b>240,04</b>          |
| 7BF23020 | 20      | -              | 18,88         | 24     | <b>485,00</b>          |





**BACINELLA FORATA MOD. 1/2**

Perforated stackable basin model 1/2 - Bac perforé empilable mod 1/2

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/2 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7BF12200 | 200     | 12,0           | 55,84         | 12     | <b>703,40</b>          |
| 7BF12150 | 150     | 9,2            | 45,42         | 12     | <b>583,80</b>          |
| 7BF12100 | 100     | 6,1            | 28,90         | 12     | <b>371,28</b>          |
| 7BF12065 | 65      | 4,0            | 18,62         | 12     | <b>239,40</b>          |
| 7BF12040 | 40      | -              | 16,98         | 12     | <b>218,28</b>          |
| 7BF12020 | 20      | -              | 15,34         | 24     | <b>394,28</b>          |



**BACINELLA FORATA MOD. 1/3**

Perforated stackable basin model 1/3 - Bac perforé empilable mod 1/3

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7BF13200 | 200     | 7,2            | 45,10         | 12     | <b>579,50</b>          |
| 7BF13150 | 150     | 5,4            | 32,24         | 12     | <b>414,34</b>          |
| 7BF13100 | 100     | 3,5            | 22,60         | 12     | <b>290,44</b>          |
| 7BF13065 | 65      | 2,4            | 13,56         | 12     | <b>174,30</b>          |





# TEGLIE

## Trays

INOX  
18/10

SOLO  
VENDITA  
MASTER  
ONLY  
MASTER  
SELLING



### TEGLIA MOD. 2/1 BORDO PIANO

Tray 2/1 flat edge - Bac à four 2/1 bord plat

Fleischkasten 2/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/1 bordo llana

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|--------|------------------------|
| 7TI21065 | 65      | 18,0           | 1      | <b>57,76</b>           |
| 7TI21040 | 40      | 11,2           | 1      | <b>49,46</b>           |
| 7TI21020 | 20      | 5,6            | 1      | <b>46,94</b>           |



### TEGLIA MOD. 1/1 BORDO PIANO

Tray 1/1 flat edge - Bac à four 1/1 bord plat

Fleischkasten 1/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/1 bordo llana

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7TI11065 | 65      | 8,8            | 23,22         | 6      | <b>149,22</b>          |
| 7TI11040 | 40      | 5,3            | 21,00         | 12     | <b>270,06</b>          |
| 7TI11020 | 20      | 2,6            | 19,64         | 12     | <b>252,54</b>          |



### TEGLIA MOD. 2/3 BORDO PIANO

Tray 2/3 flat edge - Bac à four 2/3 bord plat

Fleischkasten 2/3 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/3 bordo llana

IN mm 300x300 OUT mm 355x325

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7TI23065 | 65      | 5,8            | 17,26         | 6      | <b>111,00</b>          |
| 7TI23040 | 40      | 3,7            | 15,34         | 12     | <b>197,20</b>          |
| 7TI23020 | 20      | 1,7            | 14,88         | 24     | <b>382,74</b>          |



### TEGLIA MOD. 1/2 BORDO PIANO

Tray 1/2 flat edge - Bac à four 1/2 bord plat

Fleischkasten 1/2 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/2 bordo llana

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

| Cod.     | h<br>mm | Capacity<br>Lt | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|---------|----------------|---------------|--------|------------------------|
| 7TI12065 | 65      | 4,0            | 14,34         | 12     | <b>184,28</b>          |
| 7TI12040 | 40      | 2,4            | 12,36         | 12     | <b>158,88</b>          |
| 7TI12020 | 20      | 1,2            | 11,30         | 24     | <b>290,76</b>          |



# COPERCHI

## Lids

### COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

| Cod.     | mod. | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|------|---------------|--------|------------------------|
| 7CO11000 | 1/1  | 22,20         | 12     | <b>285,40</b>          |
| 7CO23000 | 2/3  | 15,34         | 12     | <b>197,20</b>          |
| 7CO12000 | 1/2  | 13,10         | 12     | <b>168,42</b>          |
| 7CO13000 | 1/3  | 10,44         | 12     | <b>134,20</b>          |
| 7CO14000 | 1/4  | 8,78          | 12     | <b>112,98</b>          |
| 7CO24000 | 2/4  | 15,06         | 12     | <b>193,52</b>          |
| 7CO28000 | 2/8  | 8,06          | 12     | <b>103,54</b>          |
| 7CO16000 | 1/6  | 7,46          | 12     | <b>95,88</b>           |
| 7CO19000 | 1/9  | 5,36          | 24     | <b>137,88</b>          |



# FALSO FONDO

## False bottom

### FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern - Falso hondo perforado

| Cod.     | mod. | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|------|---------------|--------|------------------------|
| 7FF11000 | 1/1  | 23,22         | 24     | <b>596,94</b>          |
| 7FF23000 | 2/3  | 17,86         | 24     | <b>459,18</b>          |
| 7FF12000 | 1/2  | 15,34         | 24     | <b>394,38</b>          |
| 7FF21000 | 2/1  | 39,76         | 1      | <b>42,64</b>           |



# POLICARBONATO

## Polycarbonate

**INOX  
18/10**

S O L O  
VENDITA  
MASTER  
O N L Y  
MASTER  
SELLING



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1

Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

| Cod.     | h mm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|------|------------|--------|--------------------|
| 7BP11200 | 200  | 27,26      | 6      | <b>171,68</b>      |
| 7BP11150 | 150  | 21,60      | 6      | <b>138,92</b>      |
| 7BP11100 | 100  | 17,44      | 6      | <b>112,08</b>      |
| 7BP11065 | 65   | 15,34      | 6      | <b>98,60</b>       |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2

Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

| Cod.     | h mm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|------|------------|--------|--------------------|
| 7BP12200 | 200  | 14,46      | 12     | <b>182,18</b>      |
| 7BP12150 | 150  | 12,36      | 12     | <b>158,88</b>      |
| 7BP12100 | 100  | 9,70       | 12     | <b>124,64</b>      |
| 7BP12065 | 65   | 8,06       | 12     | <b>103,96</b>      |



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3

Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

| Cod.     | h mm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|------|------------|--------|--------------------|
| 7BP13200 | 200  | 12,08      | 12     | <b>155,40</b>      |
| 7BP13150 | 150  | 9,84       | 12     | <b>126,54</b>      |
| 7BP13100 | 100  | 7,74       | 12     | <b>99,54</b>       |
| 7BP13065 | 65   | 7,20       | 12     | <b>92,62</b>       |



## POLICARBONATO

### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4

Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

| Cod.     | h mm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|------|------------|--------|--------------------|
| 7BP14200 | 200  | 11,88      | 12     | <b>152,68</b>      |
| 7BP14150 | 150  | 10,00      | 12     | <b>128,52</b>      |
| 7BP14100 | 100  | 7,44       | 12     | <b>95,56</b>       |
| 7BP14065 | 65   | 6,28       | 12     | <b>80,54</b>       |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

| Cod.     | h mm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|------|------------|--------|--------------------|
| 7BP16200 | 200  | 8,84       | 12     | <b>113,62</b>      |
| 7BP16150 | 150  | 6,26       | 12     | <b>80,54</b>       |
| 7BP16100 | 100  | 4,62       | 12     | <b>59,44</b>       |
| 7BP16065 | 65   | 4,30       | 12     | <b>55,34</b>       |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

| Cod.     | h mm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|------|------------|--------|--------------------|
| 7BP19100 | 100  | 4,18       | 24     | <b>89,88</b>       |
| 7BP19050 | 65   | 3,50       | 24     | <b>107,42</b>      |



## BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1

Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

| Cod.     | h mm | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|------|--------|------------------------|
| 7BP21200 | 200  | 1      | <b>59,12</b>           |



## COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

| Cod.     | mod. | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|------|---------------|--------|------------------------|
| 7CP21000 | 2/1  | 32,02         | 6      | <b>205,80</b>          |
| 7CP11000 | 1/1  | 12,21         | 12     | <b>156,98</b>          |
| 7CP12000 | 1/2  | 6,86          | 12     | <b>88,20</b>           |
| 7CP13000 | 1/3  | 5,07          | 12     | <b>65,32</b>           |
| 7CP14000 | 1/4  | 4,78          | 24     | <b>120,24</b>          |
| 7CP16000 | 1/6  | 3,14          | 24     | <b>79,28</b>           |
| 7CP19000 | 1/9  | 2,74          | 24     | <b>68,68</b>           |



## FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern -

Falso hondo perforado

| Cod.     | mod. | (Euro<br>pcs) | master | <b>Euro<br/>master</b> |
|----------|------|---------------|--------|------------------------|
| 7FP21000 | 2/1  | 21,88         | 12     | <b>281,30</b>          |
| 7FP11000 | 1/1  | 7,60          | 24     | <b>195,30</b>          |
| 7FP12000 | 1/2  | 4,62          | 24     | <b>118,76</b>          |



# POLIPROPILENE

## Polypropylene

### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1

Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

| Cod.     | h mm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|------|------------|--------|--------------------|
| 7PP11200 | 200  | 15,80      | 6      | <b>99,54</b>       |
| 7PP11150 | 150  | 12,50      | 6      | <b>80,44</b>       |
| 7PP11100 | 100  | 10,30      | 6      | <b>66,16</b>       |
| 7PP11065 | 65   | 10,12      | 12     | <b>127,58</b>      |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2

Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

| Cod.     | h mm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|------|------------|--------|--------------------|
| 7PP12200 | 200  | 8,34       | 12     | <b>105,00</b>      |
| 7PP12150 | 150  | 7,14       | 12     | <b>91,88</b>       |
| 7PP12100 | 100  | 5,80       | 12     | <b>74,76</b>       |
| 7PP12065 | 65   | 5,36       | 12     | <b>68,99</b>       |



### BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3

Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

| Cod.     | h mm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|------|------------|--------|--------------------|
| 7PP13200 | 200  | 7,00       | 12     | <b>90,10</b>       |
| 7PP13150 | 150  | 5,80       | 12     | <b>74,76</b>       |
| 7PP13100 | 100  | 4,78       | 24     | <b>122,64</b>      |
| 7PP13065 | 65   | 4,72       | 24     | <b>121,38</b>      |



# POLIPROPILENE

S O L O  
VENDITA  
MASTER  
O N L Y  
MASTER  
SELLING

## BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4

Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

| Cod.     | h mm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|------|------------|--------|--------------------|
| 7PP14200 | 200  | 7,14       | 12     | <b>91,88</b>       |
| 7PP14150 | 150  | 6,15       | 24     | <b>158,14</b>      |
| 7PP14100 | 100  | 4,70       | 12     | <b>55,98</b>       |
| 7PP14065 | 65   | 4,13       | 24     | <b>106,06</b>      |



## BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

| Cod.     | h mm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|------|------------|--------|--------------------|
| 7PP16200 | 200  | 6,17       | 12     | <b>79,28</b>       |
| 7PP16150 | 150  | 4,62       | 24     | <b>118,86</b>      |
| 7PP16100 | 100  | 3,14       | 24     | <b>83,38</b>       |
| 7PP16050 | 65   | 3,14       | 24     | <b>80,76</b>       |



## BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

| Cod.     | h mm | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|------|------------|--------|--------------------|
| 7PP19100 | 100  | 2,84       | 24     | <b>66,36</b>       |
| 7PP19050 | 65   | 2,58       | 24     | <b>73,08</b>       |



## COPERCHIO

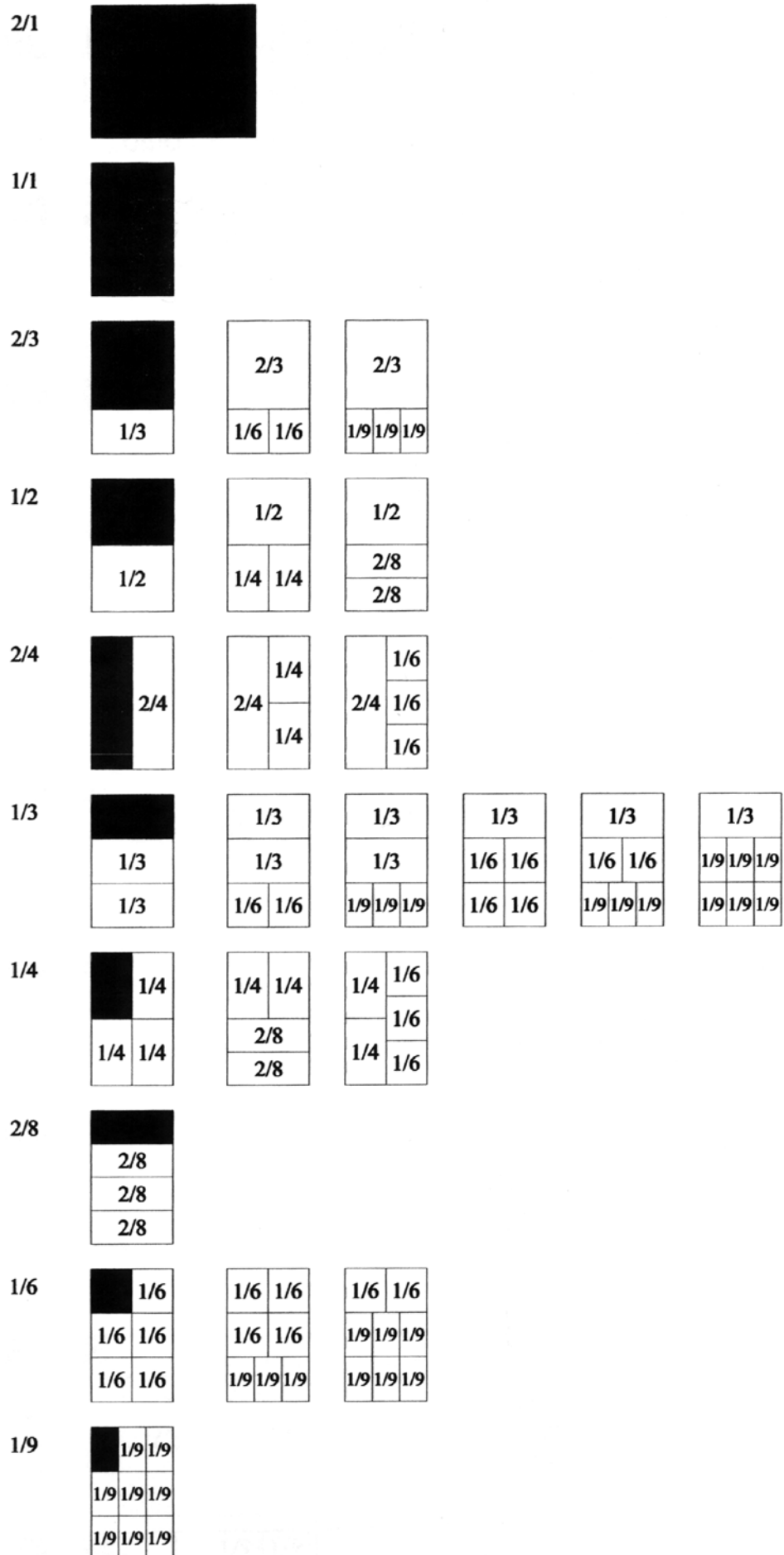
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

| Cod.     | mod. | (Euro pcs) | master | <b>Euro master</b> |
|----------|------|------------|--------|--------------------|
| 7PP11000 | 1/1  | 5,82       | 12     | <b>74,88</b>       |
| 7PP12000 | 1/2  | 3,44       | 24     | <b>88,20</b>       |
| 7PP13000 | 1/3  | 3,28       | 24     | <b>84,46</b>       |
| 7PP14000 | 1/4  | 2,63       | 24     | <b>66,16</b>       |
| 7PP16000 | 1/6  | 2,10       | 24     | <b>53,04</b>       |
| 7PP19000 | 1/9  | 1,86       | 48     | <b>95,66</b>       |



# MULTIPLI: LE COMBINAZIONI

## Multiples: the combinations





# CARATTERISTICHE TECNICHE

## Technical informations

ACCIAIO E SPESSORI la serie Gastronorm è prodotta con acciaio AISI 304, chiamato anche 18/10, negli spessori:

-1 mm per i modelli 2/1

-da 0.6 a 0.8 per le altre pezzature restanti

LUCIDATURA le altezze 100, 150, 200 sono sottoposte ad una operazione di normalizzazione termica e poi lucidate mediante burattatura. Oggetti di grandi dimensioni sono puliti per via elettrolitica. Le altezze 65, 40 e 20 vengono prodotte con acciaio BA e sottoposte a trattamento chimico che permette di ottenere una lucidatura omogenea su tutta la superficie.

CONFEZIONE ogni singolo pezzo è sottoposto a lavaggio speculare ad alta temperatura 90° e confezionato in polipropilene pronto per l'uso già sterilizzato.

CAPACITÀ i raggi ridotti al minimo offrono il massimo della capienza nel minimo ingombro.

MATERIALI sono tutti certificati ed idonei al contatto con gli alimenti ai sensi dell' DM. 25-1-1992 art. 4-5° comma D.L. 208 e DIR. CEE 89/109.

LAVAGGIO resistenti all'uso prolungato in lavastoviglie.

MISURE in accordo con gli standard internazionali della CEE doc. CEN/TC 194 EN631-1.

*THE STEEL AND THE THICKNESSES the Gastronorm range is made of AISI 304 steel also called 18/10, in the following thicknesses:*

*-1 mm for the 2/1 models*

*-from 0.6 to 0.8 for the remaining sizes*

*POLISHING heights 100, 150 and 200 are thermally normalised and then polished by tumbling. Large items are etch cleaned. Heights 65, 40 and 20 are made of BA steel and are subjected to a chemical treatment permitting the attainment of even polishing over the entire surface.*

*PACKAGING each individual piece is bright washed at the high temperature of 90° and packaged in polypropylene, ready for use already sterilised.*

*CAPACITY The finely rounded bottom edges offer maximum capacity in the minimum space.*

*MATERIALS all the materials are certified to be suitable for contact with foodstuffs according to DM. 25-1-1992 art. 4 - 5th para. D.L. 208 and EEC Directive 89/109.*

*WASHING resistant to prolonged dish-washing.*

*SIZES in accordance with the international EEC standards doc. CEN/TC 194 EN631-1.*





# P R E P A R A Z I O N E

P r e p a r a t i o n

L a P r é p a r a t i o n

V o r b e r e i t u n g

P r e p a r a c i ó n



Per alimenti  
*Suitable for foodstuffs*  
*Apte au contact avec les aliments*  
*Für Lebensmittel*  
*Apto para alimentos*



Garantito per lavastoviglie  
*Dishwasher safe*  
*Inalterable dans lave-vaisselle*  
*Spelmaschinenfest*  
*Apto para lavavajillas*

## BAGNOMARIA

## Bain-marie

## BAGNOMARIA CILINDRICO CON MANICO

Cylindrical bain-marie with handle - Bain-marie cylindrique avec manche

Bain-marie zylindrisch mit Stiel - Baño maria cilindrico con mango

Cod. 509031..

| Ø cm | h cm | Lt | Euro         |
|------|------|----|--------------|
| 14   | 16   | 2¼ | <b>31,32</b> |
| 16   | 18   | 3½ | <b>34,82</b> |
| 18   | 20   | 5  | <b>38,32</b> |
| 20   | 22   | 7  | <b>46,66</b> |



## BAGNOMARIA QUADRATO

Square bain-marie - Bain-marie carré - Bain-marie viereckig - Baño maria cuadrado

| Cod.     | cm | h cm | Lt | Euro         |
|----------|----|------|----|--------------|
| 50903003 | 16 | 16   | 3½ | <b>55,12</b> |
| 50903005 | 16 | 25   | 5  | <b>72,92</b> |



## COPERCHIO BAGNOMARIA QUADRATO

Square lid - Couvercle carré - Deckel viereckig - Tapa cuadrada

Cod. 50903316

| cm | h cm | Euro         |
|----|------|--------------|
| 16 | 16   | <b>16,58</b> |



# COLAPASTA

INOX  
18/10

## Colander

### COLAPASTA SFERICO CON BASE

Spherical colander with foot - Passoire sphérique avec base

Küchensieb mit Fuß - Escurridor esférico con base

Cod. 509008..

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 34   | 20   | <b>132,18</b> |
| 40   | 22   | <b>164,64</b> |



### COLAPASTA

Colander - Passoire - Küchensieb-Escurridera

Cod. 301062..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 22   | <b>39,76</b> |
| 24   | <b>42,54</b> |
| 26   | <b>49,34</b> |
| 28   | <b>56,34</b> |



### COLAPASTA SFERICO CON 1 MANICO E GANCIO

Spherical colander 1 handle and hook - Passoire sphérique 1 manche et crochet

Brühesieb mit Stiel und Haken - Escurridor 1 mango con gancho

Cod. 509007..

| Ø cm | h cm | Euro         |
|------|------|--------------|
| 22   | 10,5 | <b>34,62</b> |
| 24   | 11,5 | <b>36,26</b> |
| 26   | 13   | <b>46,46</b> |
| 28   | 14   | <b>47,48</b> |



**SCALDAPASTA FORATO CON 1 MANICO E GANCIO**

Colander 1 handle and hook - Passoire 1 manche et crochet

Seiher mit Stiel und Haken - Colador 1 mango con gancho

Cod. 509009..

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>  |
|------|------|--------------|
| 18   | 10,0 | <b>34,94</b> |
| 20   | 11,5 | <b>40,98</b> |
| 22   | 12,5 | <b>45,76</b> |
| 24   | 13,5 | <b>56,68</b> |



**CONO CINESE**

Chinois - Chinois - Spitzsieb - Colador chino

| Cod.     | Ø cm | <b>Euro</b>  |
|----------|------|--------------|
| 78500350 | 13   | <b>11,66</b> |
| 78500351 | 17   | <b>17,44</b> |
| 78500352 | 19   | <b>19,44</b> |
| 78500353 | 20   | <b>22,48</b> |
| 78500354 | 22   | <b>29,10</b> |
| 78500355 | 24   | <b>30,56</b> |
| 78500356 | 26   | <b>34,76</b> |



**PASSABRODO**

Strainer - Passoire pour bouillon - Suppen-filtersieb - Pasacaldo

| Cod.     | Ø cm | h cm | <b>Euro</b>  |
|----------|------|------|--------------|
| 71000106 | 6,3  | 1,8  | <b>3,40</b>  |
| 71000114 | 13   | 5,5  | <b>8,90</b>  |
| 71000116 | 16,5 | 6,5  | <b>13,10</b> |
| 71000118 | 18,5 | 8,0  | <b>16,30</b> |



## SCALDAPASTA A SETTORI

Section colander - Passoire à secteurs - Einsatz - Sección para colador

Cod. 509012..

| size | Ø cm | h cm | <b>Euro</b>  |
|------|------|------|--------------|
| 1/3  | 34   | 20,5 | <b>45,26</b> |
| 1/4  | 40   | 26,5 | <b>49,04</b> |



# SETACCI

## Strainers

Finitura esterna ed interna lucida  
Outside and inside satin finish

### SETACCIO FARINA

Flour strainer - Passoire à farine

Mehlsieb - Cedazo harina

Cod. 509055..

| mm      | Ø cm | Euro         |
|---------|------|--------------|
|         | 21   | <b>15,44</b> |
| 2,5x1,4 | 30   | <b>21,32</b> |
|         | 35   | <b>24,26</b> |

mm  
2,5x1,4



### SETACCIO VELO

Strainer - Passoire

Mehlsieb - Cedazo

Cod. 509056..

| mm    | Ø cm | Euro         |
|-------|------|--------------|
|       | 21   | <b>16,38</b> |
| 1,5x1 | 30   | <b>21,32</b> |
|       | 35   | <b>24,26</b> |

mm  
1,5x1



### SETACCIO PANE

Bread strainer - Passoire à pain

Mehlsieb - Cedazo pan

Cod. 509057..

| mm  | Ø cm | Euro         |
|-----|------|--------------|
|     | 30   | <b>21,32</b> |
| 4x3 | 35   | <b>24,26</b> |

mm  
4x3



### SETACCIO PESCE

Fish strainer - Passoire à poisson

Mehlsieb - Cedazo pescado

Cod. 509058..

| mm   | Ø cm | Euro         |
|------|------|--------------|
|      | 30   | <b>23,32</b> |
| 11x9 | 35   | <b>26,72</b> |

mm  
11x9





## Accessories

### INSALATIERA BASE PIANA SENZA MANIGLIE

Salad bowl w/handles - Saladier sans poignées - Salatschüssel ohne Griffe - Ensaladera sin asas  
Cod. 509038..

| Ø cm | h cm | Lt  | Euro         |
|------|------|-----|--------------|
| 16   | 7    | 1   | <b>12,46</b> |
| 18   | 8    | 1½  | <b>18,24</b> |
| 22   | 10   | 2½  | <b>22,58</b> |
| 24   | 11   | 3½  | <b>25,66</b> |
| 26   | 12   | 4½  | <b>31,94</b> |
| 28   | 13   | 5½  | <b>36,16</b> |
| 34   | 16   | 12¾ | <b>70,14</b> |
| 40   | 19   | 16  | <b>98,38</b> |



### INSALATIERA CONICA BORDATA

Conical salad bowl - Saladier conique - Konische Salatschüssel - Ensaladera conica  
Cod. 509037..

| Ø cm | h cm | Lt  | Euro         |
|------|------|-----|--------------|
| 16   | 6    | 1/2 | <b>7,78</b>  |
| 18   | 6,8  | 3/4 | <b>9,98</b>  |
| 20   | 7,2  | 1   | <b>12,08</b> |
| 22   | 7,6  | 1⅓  | <b>14,40</b> |
| 24   | 9    | 1¾  | <b>16,80</b> |
| 28   | 10   | 2¾  | <b>21,42</b> |
| 32   | 11   | 4¾  | <b>29,40</b> |
| 36   | 13,2 | 6¾  | <b>37,08</b> |
| 40   | 13,7 | 8⅓  | <b>42,12</b> |



### BASTARDELLA BASE PIANA CON MANIGLIE

Salad bowl with handles - Saladier sans poignées - Salatschüssel ohne Griffe - Ensaladera sin asas  
Cod. 509036..

| Ø cm | h cm | Lt  | Euro          |
|------|------|-----|---------------|
| 16   | 7    | 1   | <b>20,40</b>  |
| 18   | 8    | 1½  | <b>23,48</b>  |
| 22   | 10   | 2½  | <b>29,88</b>  |
| 24   | 11   | 3½  | <b>33,18</b>  |
| 26   | 12   | 4½  | <b>39,66</b>  |
| 28   | 13   | 5½  | <b>44,94</b>  |
| 34   | 16   | 12¾ | <b>82,72</b>  |
| 40   | 19   | 16  | <b>110,42</b> |



**BASTARDELLA SEMISFERICA CON MANIGLIE**

Semispheric-mixing bowl with handles - Saladier hémisphérique avec poignées - Schlagschüssel mit Griffen - Caldero semiesférico con asas  
Cod. 509039..

| Ø cm | h cm | Lt | <b>Euro</b>   |
|------|------|----|---------------|
| 22   | 12   | 3  | <b>29,26</b>  |
| 28   | 15   | 6  | <b>43,48</b>  |
| 34   | 20   | 12 | <b>86,74</b>  |
| 40   | 22   | 17 | <b>111,04</b> |



**BASE PER BASTARDELLA SEMISFERICA**

Foot for semispheric-mixing bowl - Base pour saladier hémisphérique  
Halterung für Schlagschüssel - Base para caldero semiesférico  
Cod. 509040..

| Ø cm  | <b>Euro</b>  |
|-------|--------------|
| 22/28 | <b>10,92</b> |
| 34/40 | <b>19,36</b> |



**PASSAVERDURA PROFESSIONALE**

Professional vegetable mill - Moulin à légumes professionnel - Profipassiergerät  
- Pasa-puré profesional  
Cod. 509052..

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>   |
|------|------|---------------|
| 32   | 19   | <b>276,58</b> |
| 42   | 19   | <b>287,82</b> |



**DISCHI RICAMBIO**

Spare discs - Disques de rechange  
Zusatzscheiben kleine - Discos repuesto  
Cod. 97150017 **Euro 20,06**  
Cod. 97150018 **Euro 20,06**

**MANOVELLA**

Crank - Manivelle - Kurbel - Manivela  
Cod. I6905006 **Euro 67,10**  
Cod. I6905007 **Euro 70,36**

## FORMA CRÈME-CARAMEL

Crème caramel mould - Moule pour crème-caramel - Form für crème caramel -  
 Molde para flan de caramelo

Cod. 50953107

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro        |
|------|------|------|-------------|
| 7    | 7    | 0,27 | <b>7,42</b> |



## MATTARELLO

Rolling - Rouleau à pâtisserie - Wellholz - Rodillo de pastelería

Cod. 50908148

| lungh cm | Euro         |
|----------|--------------|
| 48       | <b>41,02</b> |



## IMBUTO

Funnel - Entonnoir - Trichter - Embudo

Cod. 50907816

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 16   | <b>19,40</b> |



## IMBUTO

Funnel - Entonnoir - Trichter - Embudo

Cod. 50907820

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 20   | <b>22,58</b> |



## OLIERA PROFESSIONALE BRA

Professional cruet - Ménagère professionnelle - Ölkanne - Vinagrera profesional

Cod. 578153..

| Lt   | Euro         |
|------|--------------|
| 0,75 | <b>35,52</b> |
| 1    | <b>41,10</b> |





# P R E S E N T A Z I O N E

P r e s e n t a t i o n

P r é s e n t a t i o n

P r ä s e n t a t i o n

P r e s e n t a c i ó n



Per alimenti  
*Suitable for foodstuffs*  
*Apte au contact avec les aliments*  
*Für Lebensmittel*  
*Apto para alimentos*



Garantito per lavastoviglie  
*Dishwasher safe*  
*Inalterable dans lave-vaisselle*  
*Spelmaschinenfest*  
*Apto para lavavajillas*

## VASSOI

## Trays

## PIATTO OVALE PORTATA BORDATO PESANTE

Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Ovale Bratenplatte - Fuente ovalada rebordeada  
Cod. 509316..

| cm    | spess. mm | master | Euro          |
|-------|-----------|--------|---------------|
| 26x19 | 0,7       | 10     | <b>16,90</b>  |
| 31x21 | 0,7       | 10     | <b>17,72</b>  |
| 36x25 | 0,7       | 10     | <b>20,82</b>  |
| 42x29 | 0,7       | 10     | <b>24,42</b>  |
| 47x34 | 0,8       | 10     | <b>29,98</b>  |
| 53x35 | 0,8       | 10     | <b>42,96</b>  |
| 60x39 | 0,8       | -      | <b>51,60</b>  |
| 70x46 | 1,2       | -      | <b>139,78</b> |
| 85x58 | 1,2       | -      | <b>371,00</b> |



Cod. 50931699

| cm     | spess. mm | master | Euro          |
|--------|-----------|--------|---------------|
| 100x68 | 1,2       | -      | <b>451,76</b> |

## PIATTO OVALE PORTATA BORDATO

Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Serviertablett - Fuente ovalada rebordeada  
Cod. 509333..

| cm    | spess. mm | master | Euro         |
|-------|-----------|--------|--------------|
| 19x15 | 0,6       | 10     | <b>13,28</b> |
| 23x16 | 0,6       | 10     | <b>14,42</b> |
| 26x20 | 0,6       | 10     | <b>15,46</b> |
| 29x22 | 0,6       | 10     | <b>15,86</b> |



## PIATTO OVALE PORTATA NORMALE

Oval tray - Plateau oval - Einfache ovale Platte - Fuente ovalada  
Cod. 509314..

| cm    | spess. mm | master | Euro         |
|-------|-----------|--------|--------------|
| 32x22 | 0,7       | 10     | <b>17,92</b> |
| 40x29 | 0,7       | 10     | <b>23,12</b> |
| 48x32 | 0,7       | 10     | <b>30,60</b> |



## PIATTO OVALE GASTRONOMICO

Oval tray - Plateau oval - Tiefe ovale Platte - Fuente ovalada

Cod. 50931942

| cm    | spess. mm | master | Euro         |
|-------|-----------|--------|--------------|
| 42x31 | 0,7       | 10     | <b>35,44</b> |



## PIATTO OVALE PORTATA PESCE

Fish tray - Plat oval à poisson - Fischplatte - Fuente ovalada pescado

Cod. 509336..

| cm    | spess. mm | master | Euro          |
|-------|-----------|--------|---------------|
| 55x24 | 1,0       | -      | <b>41,00</b>  |
| 62x27 | 0,9       | -      | <b>55,32</b>  |
| 70x29 | 1,0       | -      | <b>56,00</b>  |
| 78x30 | 1,0       | -      | <b>81,32</b>  |
| 85x33 | 1,2       | -      | <b>114,64</b> |



Cod. 50933699

| cm     | Spess. mm | master | Euro          |
|--------|-----------|--------|---------------|
| 100x34 | 1,2       | -      | <b>150,60</b> |

## VASSOIO TONDO BORDATO

Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada

Cod. 509330..

| Ø cm | spess. mm | master | Euro         |
|------|-----------|--------|--------------|
| 30   | 0,7       | 10     | <b>22,46</b> |
| 35   | 0,8       | 10     | <b>28,94</b> |



## VASSOIO GRATIN

Serving tray gratin - Plat à gratin - Gratinplatte - Bandeja gratin

Cod. 509368..

| cm    | spess. mm | master | Euro         |
|-------|-----------|--------|--------------|
| 40x21 | 1,0       | -      | <b>34,52</b> |
| 45x23 | 1,0       | -      | <b>41,20</b> |
| 50x27 | 1,0       | -      | <b>47,70</b> |



**VASSOIO RETTANGOLARE**

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular  
Cod. 509312..

| cm    | spess. mm | master | <b>Euro</b>  |
|-------|-----------|--------|--------------|
| 25x20 | 1,0       | 10     | <b>19,58</b> |
| 32x25 | 1,0       | 10     | <b>26,38</b> |
| 36x29 | 1,0       | 10     | <b>29,56</b> |
| 40x33 | 1,0       | 10     | <b>32,56</b> |
| 45x35 | 1,0       | -      | <b>40,48</b> |
| 48x37 | 1,0       | -      | <b>43,36</b> |
| 60x47 | 1,0       | -      | <b>67,48</b> |



**VASSOIO RETTANGOLARE CON MANIGLIE**

Rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire à deux manches  
Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con asas  
Cod. 509313..

| cm    | spess. mm | master | <b>Euro</b>  |
|-------|-----------|--------|--------------|
| 48x37 | 1,0       | -      | <b>67,16</b> |
| 60x47 | 1,0       | -      | <b>92,80</b> |



**VASSOIO RETTANGOLARE MAGNA CON MANIGLIE**

Magna rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire Magna à deux manches -  
Magna Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con dos asas  
Cod. 509313..

| cm - h cm | spess. mm | master | <b>Euro</b>  |
|-----------|-----------|--------|--------------|
| 44x29x3   | 1,0       | -      | <b>55,42</b> |
| 50x33x3   | 1,0       | -      | <b>63,14</b> |



**VASSOIO RETTANGOLARE PITAGORA 1929**

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular  
Cod. 509373..

| cm    | <b>Euro</b>  |
|-------|--------------|
| 44x29 | <b>87,14</b> |
| 50x33 | <b>97,44</b> |





## VASSOIO TONDO BORDATO

Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada  
Cod. 509329..

| Ø cm | Ø cm IN | spess. mm | master | <b>Euro</b>  |
|------|---------|-----------|--------|--------------|
| 34   | 28,0    | 0,7       | 10     | <b>29,56</b> |
| 38   | 32,2    | 0,7       | 10     | <b>33,48</b> |
| 42   | 34,4    | 0,8       | 10     | <b>41,92</b> |
| 46   | 39,5    | 0,8       | -      | <b>49,96</b> |
| 53   | 45,5    | 0,8       | -      | <b>64,38</b> |



## VASSOIO TONDO BORDATO CON MANIGLIE

Round edged tray with handles - Plateau rond bordé avec poignées  
Rundes Tablett mit Griffen - Bandeja redonda rebordeada con asas  
Cod. 509327..

| Ø cm | spess. mm | master | <b>Euro</b>   |
|------|-----------|--------|---------------|
| 42   | 0,8       | -      | <b>105,68</b> |
| 46   | 0,8       | -      | <b>113,92</b> |
| 53   | 0,8       | -      | <b>129,16</b> |



## VASSOIO TONDO BORDATO BRA

Round tray - Plateau rond - Runde Platte - Bandeja redonda  
Cod. 50930641

| Ø cm | spess. mm | master | <b>Euro</b>  |
|------|-----------|--------|--------------|
| 41   | 0,8       | -      | <b>34,56</b> |



## VASSOIO OVALE BELLA BRA

Round tray - Plateau rond - Runde Platte - Bandeja redonda  
Cod. 537614..

| cm | spess. mm | <b>Euro</b>  |
|----|-----------|--------------|
| 35 | 1,0       | <b>44,66</b> |
| 46 | 1,0       | <b>67,54</b> |





# TENDER VASSOI 5382

Inox

Made in Italy 

## composizione materiale %

|    |         |
|----|---------|
| Cr | 16/18   |
| C  | < 0,08  |
| Mn | < 1,0   |
| P  | < 0,04  |
| S  | < 0,015 |
| Si | < 1,0   |

-Produzione totalmente italiana.

-Tutti i materiali impiegati sono della migliore qualità e idonei al contatto alimentare ai sensi del DM 25/01/1992 art. 4, 5° comma e della DIR. CEE 89/109.

-Ogni articolo confezionato in busta trasparente.

*-All the series are Made in Italy.*

*-All the material used in mass production are suitable for food contacts as for the law DM 25/01/1992 art. 4, 5° comma and DIR. CEE 89/109.*

*-Every piece is in a transparent polybag.*

## MATERIALE:

AISI 430 CERTIFICATO

(UNI EN 10088-1:2005)

IDONEO AL CONTATTO ALIMENTARE

(UNI EN ISO 8442)

## VASSOIO OVALE PORTATA BORDATO TENDER

Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Ovale Bratenplatte - Fuente ovalada rebordeada  
Cod. 538219..

| cm    | spess. mm | master | <b>Euro pcs</b> |
|-------|-----------|--------|-----------------|
| 26x19 | 0,7       | 10     | <b>7,74</b>     |
| 31x21 | 0,7       | 10     | <b>8,96</b>     |
| 36x25 | 0,7       | 10     | <b>10,52</b>    |
| 42x29 | 0,7       | 10     | <b>12,06</b>    |
| 47x31 | 0,8       | 10     | <b>15,98</b>    |
| 53x35 | 0,8       | 10     | <b>18,24</b>    |



## VASSOIO TONDO CAMERIERE TENDER

Round tray - Plateau rond - Rundes Tablett - Bandeja redonda  
Cod. 538259..

| Ø cm | h cm | master | <b>Euro pcs</b> |
|------|------|--------|-----------------|
| 24   | 1,85 | 10     | <b>8,14</b>     |
| 28   | 1,76 | 10     | <b>10,40</b>    |
| 32   | 1,93 | 10     | <b>12,06</b>    |
| 36   | 1,95 | 10     | <b>13,70</b>    |



## VASSOIO RETTANGOLARE TENDER

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 538272..

| cm    | spess. mm | master | <b>Euro pcs</b> |
|-------|-----------|--------|-----------------|
| 25x20 | 0,6       | 10     | <b>10,52</b>    |
| 32x25 | 0,6       | 10     | <b>12,58</b>    |
| 36x29 | 0,7       | 10     | <b>13,80</b>    |
| 40x31 | 0,7       | 10     | <b>15,76</b>    |
| 45x35 | 0,8       | -      | <b>18,14</b>    |
| 48x37 | 1,0       | -      | <b>21,42</b>    |
| 60x47 | 1,0       | -      | <b>28,94</b>    |



## VASSOIO BAR TENDER

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

| Cod.     | cm    | h cm | <b>Euro</b>  |
|----------|-------|------|--------------|
| 49032940 | 50x10 | 0,8  | <b>19,96</b> |
| 49032941 | 50x20 | 0,8  | <b>28,24</b> |
| 49032942 | 60x10 | 0,8  | <b>24,76</b> |
| 49032943 | 60x20 | 0,8  | <b>29,84</b> |
| 49032944 | 70x20 | 0,8  | <b>38,12</b> |



NEW



## ZUPPIERA

## Sauce bowl

## ZUPPIERA

Soup bowl - Soupière - Suppenterrine - Sopera

Cod. 308772..

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 18   | 10   | 1,5  | <b>31,42</b> |
| 22   | 12   | 3    | <b>37,90</b> |
| 24   | 13   | 4    | <b>40,48</b> |
| 26   | 14   | 4,75 | <b>47,18</b> |
| 28   | 15   | 6    | <b>55,12</b> |



## COPERCHIO PER ZUPPIERA

Lid for soup bowl - Couvercle pour soupière - Deckel für Suppenterrine - Tapa para sopera

Cod. 308775..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 18   | <b>18,44</b> |
| 22   | <b>21,12</b> |
| 24   | <b>22,66</b> |
| 26   | <b>26,78</b> |
| 28   | <b>28,44</b> |



## SALSIERE

## Sauce boat

## SALSIERA CON BASE

Sauce boat with foot - Saucière sur pied - Sauciere mit Fuß - Salsera con base

Cod. 509153..

| cl | master | Euro         |
|----|--------|--------------|
| 9  | 10     | <b>8,60</b>  |
| 14 | 10     | <b>9,96</b>  |
| 22 | 10     | <b>10,60</b> |
| 28 | 10     | <b>14,84</b> |
| 45 | 10     | <b>21,00</b> |



## SALSIERA SENZA BASE

Sauce boat without foot - Saucière sans pied - Sauciere ohne Fuß - Salsera sin base

Cod. 50915420

| cl | master | Euro         |
|----|--------|--------------|
| 20 | 10     | <b>10,82</b> |



# CLOCHE

INOX  
18/10

## Cloche

### CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO

Semispheric cloche with knob - Cloche hémisphérique avec pommeau  
Speiseglocke kugelförmig mit Griff - Cloche semiesferica con pomo  
Cod. 509322..

| Ø cm IN | h cm | for round tray Ø cm | Euro         |
|---------|------|---------------------|--------------|
| 22      | 12   | 30                  | <b>30,18</b> |
| 24      | 13   | 30                  | <b>32,04</b> |
| 26      | 14   | 35                  | <b>37,80</b> |
| 28      | 15   | 35                  | <b>44,82</b> |



### CLOCHE ROTONDA CON POMOLO

Round cloche with knob - Cloche ronde avec pommeau  
Speiseglocke mit Griff - Cloche redonda con pomo  
Cod. 509323..

| Ø cm IN | for round tray Ø cm | Euro         |
|---------|---------------------|--------------|
| 25      | 30                  | <b>36,06</b> |
| 30      | 35                  | <b>48,10</b> |



### CLOCHE OVALE CON POMOLO

Oval cloche with knob - Cloche ovale avec pommeau  
Speiseglocke oval mit Griff - Cloche ovalada con pomo  
Cod. 509321..

| cm IN | for oval tray cm | Euro         |
|-------|------------------|--------------|
| 32    | 36               | <b>45,42</b> |
| 42    | 47               | <b>60,06</b> |



# PORTA BURRO

## Butter dish

### PORTA BURRO DA TAVOLA

Butter dish - Porte beurre - Butterschale - Mantequillera  
50933111

| Ø cm | h cm | Euro         |
|------|------|--------------|
| 12,5 | 8,7  | <b>21,54</b> |



# ACCESSORI STONE WASHED

## Stone Washed accessories

### ZUPPIERA

Soup bowl - Soupière - Suppenterrine - Sopera  
Cod. 539905..

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro          |
|------|------|------|---------------|
| 18   | 10   | 1,5  | <b>63,76</b>  |
| 22   | 12   | 3    | <b>78,18</b>  |
| 24   | 13   | 4    | <b>90,54</b>  |
| 26   | 14   | 4,75 | <b>105,68</b> |
| 28   | 15   | 6    | <b>113,20</b> |



### COPERCHIO PER ZUPPIERA

Lid for soup bowl - Couvercle pour soupière - Deckel für Suppenterrine - Tapa para sopera  
Cod. 539906..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 18   | <b>44,82</b> |
| 22   | <b>51,40</b> |
| 24   | <b>57,58</b> |
| 26   | <b>65,82</b> |
| 28   | <b>75,10</b> |

### CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO

Semispheric cloche with knob - Cloche hémisphérique avec pommeau  
Speiseglocke kugelförmig mit Griff - Cloche semiesferica con pomo  
Cod. 539992..

| Ø cm | h cm | for round tray Ø cm | Euro         |
|------|------|---------------------|--------------|
| 22   | 12   | 30                  | <b>60,26</b> |
| 24   | 13   | 30                  | <b>66,86</b> |
| 26   | 14   | 35                  | <b>77,66</b> |
| 28   | 15   | 35                  | <b>85,70</b> |



### SALSIERA CON BASE

Sauce boat with foot - Saucière sur pied - Sauciere mit Fuß - Salsera con base  
Cod. 53998014

| cl | Euro         |
|----|--------------|
| 14 | <b>20,70</b> |









# U T E N S I L I

T o o l s

U s t e n s i l e s

Z u b e h ö r

U t e n s i l i o s



Per alimenti  
*Suitable for foodstuffs*  
*Apte au contact avec les aliments*  
*Für Lebensmittel*  
*Apto para alimentos*



Garantito per lavastoviglie  
*Dishwasher safe*  
*Inalterable dans lave-vaisselle*  
*Spuelmaschinenfest*  
*Apto para lavavajillas*

## MESTOLAME UNIPEZZO PESANTE

## One-piece ladle

## MESTOLO UNIPEZZO

One-piece ladle - Louche monobloc

Suppenshöpfer einteilig - Cazo una piez

Cod. 509258..

| Ø cm | lungh. cm | Euro         |
|------|-----------|--------------|
| 6    | 28        | <b>7,10</b>  |
| 8    | 34        | <b>8,16</b>  |
| 9    | 37        | <b>11,24</b> |
| 10   | 37        | <b>11,46</b> |
| 11   | 37        | <b>12,00</b> |
| 12   | 38        | <b>15,80</b> |
| 14   | 57        | <b>19,30</b> |
| 16   | 61,5      | <b>30,64</b> |



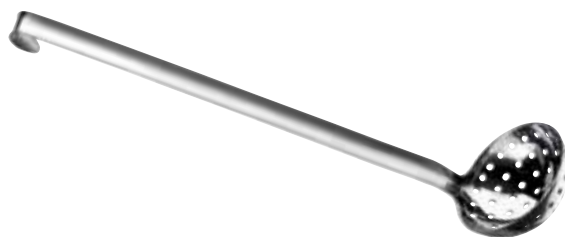
## MESTOLO UNIPEZZO FORATO

Slotted one piece ladle - Louche monobloc avec trous

Löcher Suppenshöpfer einteilig - Cazo una pieza agujerz

Cod. 509226..

| Ø cm | lungh. cm | Euro         |
|------|-----------|--------------|
| 6    | 28        | <b>7,42</b>  |
| 8    | 34        | <b>7,96</b>  |
| 10   | 37        | <b>11,46</b> |
| 12   | 38        | <b>16,64</b> |
| 16   | 61,5      | <b>27,80</b> |



## SCHIUMAROLA UNIPEZZO

One-piece skimmer - Ecumoire monobloc

Schaumlöffel einteilig - Espumadera una piezz

Cod. 509269..

| Ø cm | lungh. cm | Euro         |
|------|-----------|--------------|
| 11   | 37        | <b>10,18</b> |
| 12   | 38        | <b>10,92</b> |
| 14   | 42        | <b>15,06</b> |
| 16   | 57,5      | <b>20,56</b> |
| 18   | 61        | <b>25,12</b> |



## MESTOLO UNIPEZZO SALSA

One piece sauce ladle - Sauce louche monobloc

Sauce Löcher Suppenschopfer - Cazo una pieza por salsa

Cod. 50926300

| cm | <b>Euro</b> |
|----|-------------|
| 27 | <b>4,98</b> |



## SPATOLA UNIPEZZO

One piece spatula - Spatule

Spachtel - Espátula

| Cod.     | cm | <b>Euro</b>  |
|----------|----|--------------|
| 50923910 | 46 | <b>13,90</b> |
| 50923912 | 55 | <b>17,28</b> |



## PALA FRITTO UNIPEZZO NUOVA FORATURA

One piece spatula - Pelle monobloc

Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza

| Cod.     | cm | <b>Euro</b>  |
|----------|----|--------------|
| 50923010 | 46 | <b>13,36</b> |
| 50923012 | 55 | <b>17,60</b> |





**FORCHETTONE UNIPEZZO**

One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc

Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza

Cod. 50926600

| cm | <b>Euro</b>  |
|----|--------------|
| 50 | <b>23,74</b> |



**FORCHETTONE UNIPEZZO PESANTE 3 PUNTE**

One-piece 3 prongs serving fork - Fourchette à servir monobloc 3 dents

Fleischgabel einteilig mit 3 zinken - Tenedor una pieza con 3 púas

Cod. 509267..

| cm | <b>Euro</b>  |
|----|--------------|
| 50 | <b>25,76</b> |
| 70 | <b>31,06</b> |



**NUOVO CUCCHIAIONE FONDO UNIPEZZO**

One piece deep serving spoon - Profond cuiller à servir monobloc

Bratenloffel tief einteilig - Cucharon una pieza profundo

Cod. 50926700

| cm | <b>Euro</b>  |
|----|--------------|
| 46 | <b>12,62</b> |



## PALA FRITTO UNIPEZZO

One-piece spatula - Pelle monobloc

Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza

Cod. 50927700

| cm | <b>Euro</b> |
|----|-------------|
| 36 | <b>9,02</b> |



## CUCCHIAIONE UNIPEZZO

One-piece serving spoon - Cuiller à servir monobloc

Bratenlöffel einteilig - Cucharon una pieza

Cod. 50926200

| cm | <b>Euro</b> |
|----|-------------|
| 35 | <b>8,28</b> |



## FORCHETTONE UNIPEZZO

One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc

Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza

Cod. 50926500

| cm | <b>Euro</b> |
|----|-------------|
| 35 | <b>7,32</b> |



# FRUSTE

## Wisk

FRUSTA  
Whisk - Fouet  
Schneebesen - Batidor  
Cod. 509164..

| cm | <b>Euro</b>  |
|----|--------------|
| 25 | <b>6,26</b>  |
| 30 | <b>6,78</b>  |
| 35 | <b>7,32</b>  |
| 40 | <b>8,06</b>  |
| 45 | <b>10,92</b> |
| 50 | <b>11,24</b> |
| 55 | <b>14,98</b> |
| 60 | <b>16,02</b> |





# UTENSILI DA CUCINA

INOX  
18/10

## Kitchen tools

### SPATOLA DRITTA

Slimline spatula - spatule droite

Palette lang - espátula

| Cod.     | cm   | Euro        |
|----------|------|-------------|
| 78500410 | 16   | <b>5,04</b> |
| 78500412 | 20   | <b>5,36</b> |
| 78500413 | 23,5 | <b>5,78</b> |
| 78500414 | 29   | <b>6,30</b> |



### SPATOLA DRITTA CON PIEGA

Turner round and flexible spatula - spatule pliée

Winkelpalette - espátula corta

| Cod.     | cm | Euro        |
|----------|----|-------------|
| 78500420 | 18 | <b>7,56</b> |
| 78500421 | 20 | <b>7,88</b> |
| 78500422 | 25 | <b>8,30</b> |



### SPATOLA PER CUCINARE

Grill scraper spatula - spatule de chef

Grillpalette - espátula cocinero

| Cod.     | cm   | Euro        |
|----------|------|-------------|
| 78500430 | 7,5  | <b>5,88</b> |
| 78500431 | 10   | <b>7,04</b> |
| 78500432 | 12,5 | <b>7,46</b> |
| 78500433 | 15   | <b>8,10</b> |



**BATTICARNE PROFESSIONALE MANICO ACCIAIO**

Meat mallet with steel handle - Battoir à viande avec manche en acier  
Fleischklopper - Picador de carne con mango de acero

| Cod.     | gr   | <b>Euro</b>  |
|----------|------|--------------|
| 50907306 | 600  | <b>21,94</b> |
| 50907315 | 1500 | <b>48,06</b> |



**ROMPINOCI 2 NICCHIE**

Nutcracker - Casse-noix - Nussknacker - Cascanueces  
Cod. 50916001

| master | <b>Euro</b>  |
|--------|--------------|
| 40     | <b>10,10</b> |



**CAVATAPPI 2 LEVE**

Cork screw - Tirebouchon - Korkenzieher - Sacacorchos  
Cod. 50916200

| master | <b>Euro</b> |
|--------|-------------|
| 72     | <b>5,98</b> |



**TRINCIAPOLLO CON MOLLA INTERNA**

Poultry shears (internal spring) - Coupe-volailles (ressort intérieur)  
Geflügelschere (Interne Feder) - Tijeras para aves  
Cod. 50907400

| cm | master | <b>Euro</b>  |
|----|--------|--------------|
| 25 | 30     | <b>21,42</b> |



**RACCOGLI BRICIOLE**

Crumb collector - Ramasse-miettes - Tischkrümelsammler - Recoge migas  
Cod. 50916600

| master | <b>Euro</b> |
|--------|-------------|
| 240    | <b>1,86</b> |



## APPENDI ORDINI IN ALLUMINIO

Order rack - barre porte commandes

Halter für Bestellbelege - Barra de aluminio porta nota

Cod. 78500325

| cm | <b>Euro</b>  |
|----|--------------|
| 91 | <b>23,74</b> |



# MOLLE PROFESSIONAL

## Professional tongs

### MOLLA ARROSTO PROFESSIONAL

Roast meat tong - Pince à rôti

Bratenzange - Pinza para asado

Cod. 50919701

| lungh. cm | master | <b>Euro</b>  |
|-----------|--------|--------------|
| 26        | 12     | <b>14,30</b> |



### MOLLA SPAGHETTI PROFESSIONAL

Spaghetti tong - Pince à spaghetti

Spaghettizange - Pinza para espaguetis

Cod. 50919601

| lungh. cm | master | <b>Euro</b>  |
|-----------|--------|--------------|
| 26        | 12     | <b>15,30</b> |



### MOLLA GASTRONORM PROFESSIONAL

Gastronorm tong - Pince gastronorm

Gastronormzange - Pinza gastronorm

Cod. 50919901

| lungh. cm | master | <b>Euro</b>  |
|-----------|--------|--------------|
| 26        | 12     | <b>16,70</b> |



MOLLA PANE PROFESSIONAL

Bread tong - Pince à pain  
Brotzange - Pinza para pan  
Cod. 50919501

| lungh. cm | master | Euro         |
|-----------|--------|--------------|
| 26        | 12     | <b>14,80</b> |



MOLLA INSALATA PROFESSIONAL

Salad tong - Pince à salade  
Salatzange - Pinza para ensalada  
Cod. 50919001

| lungh. cm | master | Euro         |
|-----------|--------|--------------|
| 26        | 12     | <b>15,30</b> |



PINZA DEL CUOCO

Chef tong - Pince de chef  
Chefzange - Pinza del cocinero  
Cod. 509181..

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 30        | 12     | <b>4,70</b> |
| 35        | 12     | <b>5,20</b> |
| 40        | 12     | <b>5,60</b> |



NEW

PINZA DEL CUOCO

Chef tong - Pince de chef  
Chefzange - Pinza del cocinero  
Cod. 50918131

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 31,5      | -      | <b>4,70</b> |



IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK

# MOLLE BUFFET

## Buffet tongs

MOLLA SERVIZIO BUFFET  
serving tongs  
Cod. 58137224

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 24        | 12     | <b>5,20</b> |



MOLLA ARROSTO BUFFET  
roast meat tongs  
Cod. 58136024

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 24        | 12     | <b>5,20</b> |



MOLLA UNIVERSALE BUFFET  
all purpose tongs  
Cod. 58137324

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 24        | 12     | <b>5,20</b> |



MOLLA PANE BUFFET  
bread tongs  
Cod. 58136824

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 24        | 12     | <b>5,20</b> |



MOLLA INSALATA BUFFET  
salad tongs  
Cod. 58136620

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 20        | 12     | <b>4,90</b> |



MOLLA MULTIUSO BUFFET  
multi purpose tongs  
Cod. 58137524

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 24        | 12     | <b>5,20</b> |



MOLLA DOLCE BUFFET  
cake tongs  
Cod. 58136124

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 24        | 12     | <b>5,20</b> |



MOLLA SPAGHETTI BUFFET  
spaghetti tongs  
Cod. 58136924

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 24        | 12     | <b>5,20</b> |



MOLLA VERDURE BUFFET  
vegetables tongs  
Cod. 58137424

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 24        | 12     | <b>5,20</b> |



# MOLLE EASY LINE

## Easy line tongs



### MOLLA DOLCE

Cake tongs - Pince à gâteau  
Gebäckzange - Pinza para pastel  
Cod. 50919400

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 20        | 120    | <b>2,80</b> |



### MOLLA PANE

Bread tongs - Pince à pain  
Brotzange - Pinza para pan  
Cod. 50919500

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 22        | 120    | <b>3,00</b> |



### MOLLA SPAGHETTI

Spaghetti tongs - Pince à spaghetti  
Spaghetti-Zange - Pinza para espaguetis  
Cod. 50919600

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 20        | 120    | <b>2,80</b> |



### MOLLA ARROSTO

Roast tongs - Pince à rôti  
Bratenzange - Pinza para asado  
Cod. 50919700

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 21        | 120    | <b>2,80</b> |





MOLLA LUMACHE

Snails tongs - Pince à escargots

Schneckenzange - Pinza para caracoles

Cod. 50919800

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 16        | 24     | <b>4,50</b> |



MOLLA ZUCCHERO INOX

Sugar tongs - Pince à sucre

Zuckerzange - Pinza para azucar

Cod. 50919100

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 11        | 200    | <b>1,20</b> |



MOLLA GHIACCIO ELITE

Ice tongs Elite - Pince à glace Elite

Eiszange Elite - Pinza para hielo

Cod. 50918900

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 15        | 24     | <b>3,92</b> |



MOLLA GHIACCIO DENTATA INOX 18/10

Ice tongs inox 18/10 - Pince à glace inox 18/10

Eiszange mit Zähnen inox 18/10 - Pinza para hielo inox 18/10

Cod. 50919300

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 16        | 80     | <b>7,30</b> |



## MOLLA GHIACCIO

Ice tongs - Pince à glace  
Eiszange - Pinza para hielo  
Cod. 50919200

| lung. cm | master | Euro        |
|----------|--------|-------------|
| 13       | 200    | <b>2,20</b> |



## PINZA AFFETTATI

Sliced meat tongs - Pince à charcuterie  
Aufschnittzange - Pinza para embutidos  
Cod. 50907100

| lung. cm | master | Euro        |
|----------|--------|-------------|
| 10       | 100    | <b>6,98</b> |



## PINZA CUOCO PUNTE PIEGATE

German tong bend - pince de chef  
Chefzange - Pinza cocinero

| Cod.     | cm | Euro        |
|----------|----|-------------|
| 78500440 | 35 | <b>7,88</b> |
| 78500441 | 45 | <b>9,88</b> |



## Cake tongs

FORBICE DOLCE

Cake tongs - Pince à gâteau

Gebäckschere - Pinza para pastel

Cod. 50918000

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 20        | 120    | <b>5,56</b> |



FORBICE DOLCE BUFFET

Cake tongs - Pince à gâteau

Gebäckschere - Pinza para pastel

Cod. 581307..

| lungh. cm | master | <b>Euro</b>  |
|-----------|--------|--------------|
| 16        | 12     | <b>9,30</b>  |
| 20        | 12     | <b>10,80</b> |



NEW

## SERIE ELLISSE

## Ellisse utensils



## PASSA THE

Tea strainer - Passoire in the

Teesieb - Filtro para té

Cod. 78000238

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 22        | 24     | <b>7,00</b> |



## PALA TAGLIA FORMAGGI

Cheese slicer - Pelle coupe fromage

Käsehobel - Pala cortar quesos

Cod. 78000265

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 21        | 24     | <b>6,50</b> |



## PALA TORTA SEGHETTATA

Cake server - Pelle à tarte dentelée

Tortenheber - Pala servir pastel

Cod. 78000259

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 26        | 24     | <b>6,36</b> |



## PALA PIZZA SEGHETTATA

Pizza pie-cutter - Pelle à pizza dentelée

Pizaheber - Pala cortar pizza

Cod. 78000232

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 27        | 24     | <b>6,58</b> |



## PALA UOVO

Egg lifter - Pelle à oeufs

Durchbrochener Pfannenwender - Pala para huevos

Cod. 78000256

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 25        | 24     | <b>6,36</b> |



## FRUSTA PIATTA

Flat whisk - Fouet plat

Platter Schneebesens - Batidor llano

Cod. 790414..

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 20        | 24     | <b>4,32</b> |
| 25        | 24     | <b>4,84</b> |



## GRATTUGGIA PICCOLA DA TAVOLO

Fine handy grater - Râpe petite

Muskatreibe - Rallador de mesa

Cod. 78002806

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 26        | 24     | <b>5,10</b> |



## GRATTUGGIA PIATTA DA TAVOLO

Fine handy grater - Râpe platte

Zitronenreibe - Rallador llano de mesa

Cod. 78002807

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 24        | 24     | <b>5,72</b> |



## CUCCHIAIO ARRICCIABURRO

Butter curler - Cuiller coquilleur à beurre

Butterformer - Rizador de mantequilla

Cod. 78000233

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 18        | 24     | <b>3,92</b> |



## FORCHETTA CARNE 2 PUNTE

Utility fork - Fourchette à viande 2 dents

Fleischgabel - Tenedor carne

Cod. 78000230

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 18,5      | 24     | <b>4,56</b> |



## ARRICCIABURRO

Butter curler - Coquilleur à beurre

Butterroller - Rizador de mantequilla

Cod. 78000269

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 19        | 24     | <b>4,24</b> |



## DOSATORE GELATO

Ice-cream scoop - Portionneur à glace

Eisportionierer - Dosificador helado

Cod. 78000268

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 23,5      | 24     | <b>6,48</b> |



SCAVINO 22 mm

Melon baller - Creuse pommes de terre

Kugelausstecher - Vaciador

Cod. 78000228

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 18        | 24     | <b>4,36</b> |



SCAVINO 28 mm

Melon baller - Creuse pommes de terre

Kugelausstecher - Vaciador

Cod. 78000229

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 18,5      | 24     | <b>4,66</b> |



FORCHETTA PATATE

Potato fork - Fourchette à pommes de terre

Kartoffelgabel - Tenedor de patatas

Cod. 78000234

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 16        | 24     | <b>4,46</b> |



PELAPATATE

Peeler - Eplucheur à pommes de terre

Sparschäler - Pelapatatas

Cod. 78000271

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 18,5      | 24     | <b>3,60</b> |



## RIGA LIMONI

Lemon zester - Zesteur

Fadenschneider - Pelador

Cod. 78002805

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 15,5      | 24     | <b>4,36</b> |



## PELAPATATE MULTIUSO

Peeler - Eplucheur

Sparschäler - Pelador multiuso

Cod. 78000225

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 18,5      | 24     | <b>4,36</b> |



## APRIBOTTIGLIA E FORA LATTINE

Bottle opener - Décapsuleur

Kapselheber - Abrebotellas

Cod. 78000255

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 18,5      | 24     | <b>4,98</b> |



## SEPARATORE UOVA

Egg divider - Séparateur jaune d'oeuf

Eiertrenner - Separador de claras

Cod. 78000266

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 20,5      | 24     | <b>4,98</b> |





## APRIBARATTOLI UNIVERSALE

Jar opener - Ouvre bocaux

Deckelöffner - Abridor de tarros

Cod. 78000901

| lungh. cm | master | Euro         |
|-----------|--------|--------------|
| 23,5      | 24     | <b>15,38</b> |



## APRISCATOLE

Can opener - Ouvre-boîtes

Dosenöffner - Abrelatas

Cod. 78000682

| lungh. cm | master | Euro         |
|-----------|--------|--------------|
| 20        | 24     | <b>15,38</b> |



## SPREMIAGLIO

Garlic press - Presse-ail

Knoblauchpresse - Ex-primeajos

Cod. 78000868

| lungh. cm | master | Euro         |
|-----------|--------|--------------|
| 28,5      | 24     | <b>15,38</b> |



## CANNULA LEVA TORSOLO

Apple corer - Vide-pommes

Apfelausstecher - Decorazonador

Cod. 78000227

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 18,5      | 24     | <b>4,36</b> |



## GRATTACAROTE

Vegetable scraper - Eplucheur carottes  
 Karottenschaber - Pelador de zanahorias  
 Cod. 78000267

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 23,5      | 24     | <b>3,50</b> |



## MANARETTA

Meat cleaver - Couperet  
 Käsehackbeil - Macheta  
 Cod. 78000251

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 23,5      | 24     | <b>8,06</b> |



## MANARETTA PICCOLA

Meat cleaver - Couperet petit  
 Käsehackbeil - Macheta pequeña  
 Cod. 78000250

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 20,5      | 24     | <b>6,26</b> |



## COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE

Cheese knife - Couteau à fromage  
 Käsemesser - Cuchillo queso  
 Cod. 78002803

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 24,5      | 24     | <b>4,46</b> |



## COLTELLO DA CUCINA LUNGO SEGHETTATO (LAMA cm 17)

Kitchen knife - Couteau à viande

Brotmesser - Cuchillo carne

Cod. 78002801

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 29        | 24     | <b>4,88</b> |



## COLTELLO MEDIO SEGHETTATO

Kitchen knife - Couteau de cuisine moyen

Tomatenmesser - Cuchillo de cocina medio

Cod. 78002804

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 24        | 24     | <b>3,92</b> |



## COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau à bifteck

Küchenmesser cm10 - Cuchillo chuletero cm 10

Cod. 78002802

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 22        | 24     | <b>4,36</b> |



## COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau office

Küchenmesser cm7,5 - Cuchillo chuletero cm 7,5

Cod. 78002800

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 19,5      | 24     | <b>4,14</b> |



## TAGLIA PASTA

Pastry cutter - Roulette coupe-pâte

Plate Teigrädchen - Rodillo cortar pasta

Cod. 78000242

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 18,5      | 24     | <b>4,88</b> |



## TAGLIA PIZZA

Pizza pie cutter - Roulette coupe-pizza

Pizza/Teigrädchen - Rodillo cortar pizza

Cod. 78000243

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 18,5      | 24     | <b>4,88</b> |



## TAGLIA PASTA/PIZZA 2 RUOTE

2 Wheels pastry/pizza cutter - Coupe-pizza à 2 roulettes

Doppelteigrädchen - Cortador de pasta/pizza 2 rodillos

Cod. 78000244

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 14        | 24     | <b>5,42</b> |



## SPATOLA LUNGA

Long spatula - Spatule longue

Schnale Wender - Espátula larga

Cod. 78000264

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 34        | 24     | <b>7,64</b> |



## SPATOLA LARGA

Big spatula - Spatule large  
Breiter Wender - Espátula an  
Cod. 78000270

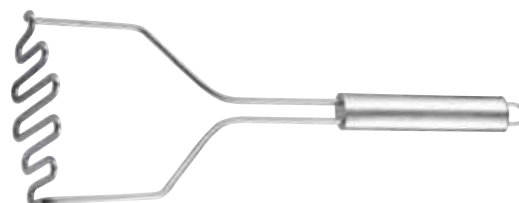
| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 26,5      | 24     | <b>8,70</b> |



## SCHIACCIA PATATE

Potato masher - Presse-purée  
Kartoffelstampfer - Prensa-puré  
Cod. 78000549

| lungh. cm | master | Euro         |
|-----------|--------|--------------|
| 30        | 24     | <b>11,46</b> |



## CUCCHIAIONE

Serving spoon - Cuiller de service  
Servierlöffel - Cuchara servir  
Cod. 7805217B

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 32,5      | 24     | <b>8,38</b> |



## CUCCHIAIONE FORATO

Slotted spoon - Cuiller de service perforé  
Gelochter Servierlöffel - Cuchara servir perforada  
Cod. 7805218B

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 32,5      | 24     | <b>8,48</b> |



## FORCHETTONE

Fork - Fourchette de service

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 7805215B

| lungh. cm | master | Euro        |
|-----------|--------|-------------|
| 32        | 12     | <b>8,06</b> |



## MESTOLO cm 9

Soup ladle - Louche

Suppenlöffel - Cazo sopa

Cod. 7805211B

| lungh. cm | master | Euro         |
|-----------|--------|--------------|
| 30        | 12     | <b>11,78</b> |



## MESTOLO cm 6

Soup ladle - Louche

Saucenlöffel - Cazo sopa

Cod. 7805212B

| lungh. cm | master | Euro         |
|-----------|--------|--------------|
| 28        | 12     | <b>10,82</b> |



## SCHIUMAROLA cm 11

Skimmer - Ecumoire

Schaumlöffel - Espumadera

Cod. 7805213B

| lungh. cm | master | Euro         |
|-----------|--------|--------------|
| 36,5      | 12     | <b>10,50</b> |



## PALA FRITTO

Turner - Pelle avec trous

Bratenwender - Pala fritos

Cod. 7805214B

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 33        | 12     | <b>8,48</b> |



## APPENDINO 5 POSTI

Hanger 5 hooks - Barrette 5 pièces

Hängeleiste 5 plätze - Asta colgador 5 ganchos

Cod. 71000013

| lungh. cm | master | <b>Euro</b> |
|-----------|--------|-------------|
| 33        | 24     | <b>7,32</b> |



## BARBEQUE

## Barbeque

## MOLLA BARBEQUE

Barbeque tongs - Pince à barbeque

Barbecue-zange - Pinza para barbacoa

Cod. 50918301

| lungh. cm | master | Euro         |
|-----------|--------|--------------|
| 42,5      | 6      | <b>17,18</b> |



## PALA BARBEQUE

Barbeque turner - Pelle à barbeque

Barbecue-wender - Pala para barbacoa

Cod. 50918302

| lungh. cm | master | Euro         |
|-----------|--------|--------------|
| 44,5      | 6      | <b>13,90</b> |



## FORCHETTONE BARBEQUE

Barbeque fork - Fourchette à barbeque

Barbecue-gabel - Tenedor para barbacoa

Cod. 50918303

| lungh. cm | master | Euro         |
|-----------|--------|--------------|
| 44,5      | 6      | <b>11,14</b> |





## SPAZZOLA BARBEQUE

Barbeque brush - Pinceau barbeque  
 Barbecue-Bürste - Brocha - barbacoa  
 Cod. 50918304

| lungh. cm | master | <b>Euro</b>  |
|-----------|--------|--------------|
| 44,5      | 6      | <b>14,42</b> |



## SET 4 PZ BARBEQUE

4 pc barbeque set - Barbeque set 4 pièces  
 4 tlg barbecue-set - Set 4 piezas barbacoa  
 Cod. 50918300

**Euro 54,92**



### PIATTO PIANO

Flat Plate - Assiette Platte

Flacher Teller - Plato Llano

Cod. 50911022

| Ø cm | spess. mm | <b>Euro</b>  |
|------|-----------|--------------|
| 22   | 0,7       | <b>12,36</b> |



### PIATTO FONDO

Deep Plate - Assiette Creuse

Tiefer Teller - Plato Hondo

Cod. 509111..

| Ø cm | spess. mm | <b>Euro</b>  |
|------|-----------|--------------|
| 20   | 0,7       | <b>11,34</b> |
| 22   | 0,7       | <b>12,98</b> |



### PIETANZIERA ROTONDA SENZA GUARNIZIONE

Serving dish - Gamelle ronde

Vorratsdose ohne dichtung - Fiambrera redonda

Cod. 50906512

| Ø cm | h cm | Lt   | <b>Euro</b>  |
|------|------|------|--------------|
| 12   | 6    | 0,67 | <b>24,20</b> |



SCODELLA SENZA ALETTE

Bowl - Bol

Fingerschüssel - Cuenco Sin Asas

Cod. 509117..

| Ø cm | h cm | Lt  | Euro         |
|------|------|-----|--------------|
| 12   | 7,2  | 0,6 | <b>10,10</b> |
| 14   | 7,5  | 0,9 | <b>11,14</b> |



TAZZA PER BRODO

Soup cup - Tasse à bouillon

Suppenschüssel - Taza de caldo

Cod. 50912511

| Ø cm | h cm | Lt  | Euro         |
|------|------|-----|--------------|
| 11,5 | 6    | 0,5 | <b>12,98</b> |



BICCHIERE

Glass - Verre

Glas - Vaso

Cod. 50912000

| Ø cm | h cm | Lt   | Euro         |
|------|------|------|--------------|
| 7,9  | 7,9  | 0,29 | <b>12,46</b> |



LEGUMIERA CON ALETTE

Vegetable dish with handles - Legumier avec poignées

Beilagenschüssel mit Griffen - Legumbrera con asas

Cod. 509045..

| Ø cm | h cm | Euro         |
|------|------|--------------|
| 12   | 3    | <b>12,16</b> |
| 14   | 4    | <b>13,30</b> |
| 18   | 5,5  | <b>16,70</b> |
| 20   | 6    | <b>20,60</b> |



**VASSOIO 4 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI**

Tray 4 sectors

Plateau 4 secteurs, bord plat

Tablett 4 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füße idem

Bandeja 4 secciones, bordo llano, sin pies

Cod. 5VS4BPSP

| cm    | spess. mm | <b>Euro</b>  |
|-------|-----------|--------------|
| 40x30 | 0,8       | <b>36,76</b> |



**VASSOIO 5 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI**

Tray 5 sectors

Plateau 5 secteurs, bord plat

Tablett 5 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füße idem

Bandeja 5 secciones, bordo llano, sin pies

Cod. 5VS5BPSP

| cm    | spess. mm | <b>Euro</b>  |
|-------|-----------|--------------|
| 44x35 | 0,8       | <b>39,80</b> |



**VASSOIO SELF-SERVICE BRA**

5 Sectors dish

Plateau Sel-service 5 secteurs

Tablett 5telig

Bandeja autoservicio honda 5 com.

Cod. 53015605

| cm    | spess. mm | <b>Euro</b>  |
|-------|-----------|--------------|
| 34x34 | 0,8       | <b>31,24</b> |



CUCCHIAIO PER DETENUTI IN ALLUMINIO  
E POLIPROPILENE

Convict spoon - Cuiller détenus  
Gefangeneloeffel - Cuchara detenido  
Cod. 00100001



| master          | Euro        |
|-----------------|-------------|
| 500 (10x50 pcs) | <b>2,40</b> |

FORCHETTA PER DETENUTI IN ALLUMINIO  
E POLIPROPILENE

Convict fork - Fourchette détenus  
Gefangenegabel - Tenedor detenido  
Cod. 00100002



| master          | Euro        |
|-----------------|-------------|
| 500 (10x50 pcs) | <b>2,40</b> |

SCODELLA DETENUTI

Bowl - Bol  
Schüssel - Cuenco  
Cod. 50911520



| Ø cm | h cm | Lt  | Euro         |
|------|------|-----|--------------|
| 22   | 5    | 1,2 | <b>17,00</b> |

PIATTO DETENUTI

Flat Plate - Assiette Platte  
Flacher Teller - Plato Llano  
Cod. 50910922



| Ø cm | spess. mm | Euro         |
|------|-----------|--------------|
| 22   | 0,8       | <b>12,78</b> |



# B A R G E L A T E R I A

B a r - I c e c r e a m

B a r - C r è m e G l a c é e

B a r - E i s

B a r - H e l a d o



Per alimenti  
*Suitable for foodstuffs*  
*Apte au contact avec les aliments*  
*Für Lebensmittel*  
*Apto para alimentos*



Garantito per lavastoviglie  
*Dishwasher safe*  
*Inalterable dans lave-vaisselle*  
*Spelmaschinenfest*  
*Apto para lavavajillas*

**COLINO BAR 2 REBBI PESANTE INOX 18/10**

Cocktail strainer heavy - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 78500381

**Euro 5,04**



**COLINO BAR 2 REBBI LARGO**

Cocktail strainer large - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 78500380

**Euro 6,42**



**COLINO BAR SEMPLICE**

Cocktail strainer 2 mm - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 78500385

**Euro 8,40**



**COLINO COCKTAIL ELLISSE**

Cocktail strainer - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 50951700

| cm   | master | <b>Euro</b> |
|------|--------|-------------|
| 22,5 | 24     | <b>8,48</b> |





COCKTAIL SHAKER 2 PZ  
Shaker - Shaker  
Shaker - Coctelera  
Cod. 78500301

| Lt   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 0,63 | <b>22,06</b> |



COCKTAIL SHAKER DE LUXE INOX 18/10  
Shaker - Shaker  
Shaker - Coctelera  
Cod. 78500300

| Lt   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 0,35 | <b>13,02</b> |



SHAKER BOSTON INOX 18/10  
Shaker - Shaker  
Shaker - Coctelera  
Cod. 78500307

| Lt   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 0,50 | <b>13,76</b> |



SHAKER INOX 18/10  
Shaker - Shaker  
Shaker - Coctelera  
Cod. 50954206

| Lt   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 0,60 | <b>49,44</b> |



**SPREMI LIME INOX 18/10**

Lime squeezer - lime squeezer  
Saftpresse - exprimidor de limón  
Cod. 78500305

**Euro 2,42**



**SPREMIAGRUMI**

Citrus squeezer - Presse-citron  
Zitronenpresse - Exprimidero  
Cod. 50953C00

| master | <b>Euro</b>  |
|--------|--------------|
| 6      | <b>23,44</b> |



**PORTA TOVAGLIOLI**

Napkin holder - porte-serviettes  
Serviettenhalter - Servilletero  
Cod. 55014300

| cm       | <b>Euro</b> |
|----------|-------------|
| 11,5x8,5 | <b>5,56</b> |



**PORTA BUSTINE**

Sugar display -Porte-sachets de thé et sucre  
Serviertablett Zucker/Tee - porta sobres azucar  
Cod. 55014400

| cm       | <b>Euro</b> |
|----------|-------------|
| 10,5x5,5 | <b>5,26</b> |



ZUCCHERIERA OVALE COMPLETA DI 2 CUCCHIAINI MOD. PITAGORA  
Oval sugar bowl with 2 tea/spoons - Sucrier oval avec 2 cuillères à café  
Ovale Zuckerdose mit 2 Löffeln - Azucarero ovalada con 2 cucharitas  
Cod. 50958600

| cm    | <b>Euro</b>  |
|-------|--------------|
| 21x13 | <b>68,40</b> |



ZUCCHERIERA TONDA COMPLETA DI 2 CUCCHIAINI MOD. PITAGORA  
Round sugar bowl with 2 tea/spoons - Sucrier rond avec 2 cuillères à café  
Runde Zuckerdose mit 2 Löffeln - Azucarero redonda con 2 cucharitas  
Cod. 50958500

| Ø cm | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 14   | <b>56,86</b> |



SPILLONE PORTA SCONTRINI  
Bill spike - Epingle porte-tickets  
Couponnadel - Aguja porta tickets  
Cod. 50916500

| master | <b>Euro</b> |
|--------|-------------|
| 48     | <b>6,14</b> |



CAVATAPPI PROFESSIONALE  
Professional corkscrew - Tire-bouchon  
Profikorkenzieher - Sacacorchos  
Cod. 50953B00

| master | <b>Euro</b> |
|--------|-------------|
| 60     | <b>3,72</b> |



## DOSATORE DOPPIO ELLISSE

(1 oz - 2 oz)

Double jigger - Doseur double

Doppeldosiereinrichtung - Dosificador doble

Cod. 50951600

| cm | master | Euro        |
|----|--------|-------------|
| 23 | 12     | <b>8,60</b> |



## MIXER ELLISSE

Mixer - Mélangeur

Mixer - Mezllador

Cod. 50951800

| cm | master | Euro        |
|----|--------|-------------|
| 25 | 24     | <b>3,92</b> |



## SESSOLA

Ice/sugar big spoon - cuillère à farine et glaçons

Serviertablett Zucker/Tee - Librador

| Cod.     | Lt    | Euro         |
|----------|-------|--------------|
| 78500315 | 0,06  | <b>6,72</b>  |
| 78500317 | 0,250 | <b>9,66</b>  |
| 78500318 | 0,500 | <b>15,86</b> |
| 78500319 | 0,700 | <b>16,38</b> |



## VASSOIO BAR TENDER

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

| Cod.     | cm    | h cm | Euro         |
|----------|-------|------|--------------|
| 49032940 | 50x10 | 0,8  | <b>19,96</b> |
| 49032941 | 50x20 | 0,8  | <b>28,24</b> |
| 49032942 | 60x10 | 0,8  | <b>24,76</b> |
| 49032943 | 60x20 | 0,8  | <b>29,84</b> |
| 49032944 | 70x20 | 0,8  | <b>38,12</b> |



NEW



## TAPPO CHAMPAGNE INOX 18/10

Champagne stopper inox 18/10 - Bouchon inox 18/10

Champagneverschluss inox 18/10 - Tapón champan inox 18/10

Cod. 50953305

**Euro 15,06**

## TAPPO VINO PVC BORDEAUX

Pvc wine stopper - Bouchon vin pvc

Weinverschluss - Tapón vino pvc

Cod. 50953307

**Euro 5,78**

## CHIUDIBOTTIGLIA INOX

Stainless steel bottle stopper - Bouchon en inox

Edelstahlflaschenverschluss - Tapon de inox

Cod. 50953A00

| master | <b>Euro</b> |
|--------|-------------|
| 60     | <b>6,36</b> |



## FORCHETTINA ANTIPASTO INOX

Hors d'oeuvre fork - Fourchette hors d'oeuvre

Vorspeisegabel - Tenedor

Cod. 19800009

| master | <b>Euro</b> |
|--------|-------------|
| 120    | <b>0,74</b> |



## FORCHETTA CARNE TOSCANA

Meat fork - Fourchette à viande

Fleischgabel - Tenedor carne

Cod. 14200043

| master | <b>Euro</b> |
|--------|-------------|
| 120    | <b>0,94</b> |



## CUCCHIAINO MOKA INOX INGLESE

Moka spoon - Cuillère à moka

Mokkalöffel - Cucharita moka

| Cod.     | master | Euro        |
|----------|--------|-------------|
| 199000CH | 600    | <b>0,42</b> |



## CUCCHIAINO MOKA INOX ECONOMICO

Moka spoon - Cuillère à moka

Mokkalöffel - Cucharita moka

| Cod.     | master | Euro        |
|----------|--------|-------------|
| 19900008 | 600    | <b>0,42</b> |



## CUCCHIAIO BIBITA

Soda spoon - Cuillère à cocktail

Limolöffel - Cucharita refresco




| Cod.     | descriz.                      | cm   | master | Euro pcs    | Euro 6 pcs*  |
|----------|-------------------------------|------|--------|-------------|--------------|
| 21500036 | GAMMA inox 18/10              | 22   | 120    | <b>1,98</b> | <b>12,46</b> |
| 18700036 | CAPRI inox                    | 22   | 120    | <b>1,78</b> | <b>11,26</b> |
| 08100036 | PITAGORA inox 18/10           | 22   | 120    | <b>3,02</b> | <b>18,70</b> |
| 22300036 | BRASILIA inox 18/10           | 22   | 120    | <b>2,08</b> | <b>13,06</b> |
| 22400036 | AMERICA inox 18/10            | 22   | 120    | <b>2,08</b> | <b>13,06</b> |
| 17100036 | BETA inox 18/10               | 22   | 120    | <b>1,98</b> | <b>12,46</b> |
| 19800036 | ALBA inox                     | 20,5 | 120    | <b>1,36</b> | <b>8,74</b>  |
| 08000036 | BYRON inox 18/10              | 22   | 120    | <b>3,02</b> | <b>18,70</b> |
| 081000CG | PITAGORA inox 18/10 (antisc.) | 30   | -      | <b>5,62</b> | <b>34,30</b> |
| 20300036 | SYNTHESIS inox 18/10          | 22,1 | 120    | <b>2,40</b> | <b>14,98</b> |
| 03200036 | STRESA inox 18/10             | 21   | 120    | <b>1,56</b> | <b>9,94</b>  |
| 22800036 | RITZ inox 18/10               | 19,5 | 120    | <b>2,82</b> | <b>17,50</b> |
| 16900036 | PALACE inox 18/10             | 22   | 120    | <b>2,40</b> | <b>14,98</b> |


\*Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 pz (1 master) o multipli


\*Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 pcs (1 master) or multiple


## POSATE CON CHIAVE Cutlery packed with "chiave" pack







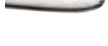













 GR 6  
**607** Cucchiaino  
caffè - *Tea/coffee*  
spoon - *Cuiller à*  
café - *Kaffeelöffel* -  
*Cuchara café*

 GR 6  
**608** Cucchiaino  
moka - *Moka*  
spoon - *Cuiller à*  
moka - *Mokkalöffel* -  
*Cucharita moka*

 GR 6  
**617** Forchettina  
dolce 3 spine - *Pastry*  
fork - *Fourchette à*  
gateau - *Kuchengabel*  
3 Zinken - *Tenedor*  
postre 3 púas

 GR 3  
**322** Paletta gelato  
- *Ice cream spoon*  
- *Cuiller à glace* -  
*Eislöffel* - *Cuchara*  
para helado

|   | Modello - Cod.                | Euro         | Euro         | Euro         | Euro        |
|---|-------------------------------|--------------|--------------|--------------|-------------|
|    | <i>Vittoriale</i><br>16400... | <b>13,66</b> | <b>13,66</b> | <b>17,50</b> | -           |
|    | <i>Concept</i><br>04500...    | <b>16,78</b> | <b>16,18</b> | <b>18,70</b> | -           |
|    | <i>Tecna</i><br>04700...      | <b>13,66</b> | <b>13,66</b> | <b>17,50</b> | -           |
|    | <i>Olivia</i><br>04900...     | <b>13,66</b> | <b>13,66</b> | <b>17,50</b> | -           |
|    | <i>Euclide</i><br>04800...    | <b>13,66</b> | <b>13,66</b> | -            | -           |
|    | <i>Swing</i><br>08800...      | <b>13,06</b> | <b>12,46</b> | <b>17,50</b> | -           |
|  | <i>Palladium</i><br>05900...  | <b>13,06</b> | <b>12,46</b> | <b>17,50</b> | <b>6,82</b> |
|  | <i>Ritz</i><br>22800...       | <b>14,98</b> | <b>13,66</b> | <b>16,18</b> | <b>7,78</b> |
|  | <i>Settecento</i><br>20500... | <b>11,26</b> | <b>11,26</b> | <b>12,46</b> | -           |
|  | <i>Liberty</i><br>16600...    | <b>11,86</b> | <b>11,86</b> | <b>16,78</b> | -           |
|  | <i>Palace</i><br>16900...     | <b>11,26</b> | <b>11,26</b> | <b>12,46</b> | <b>5,92</b> |
|  | <i>Trend</i><br>16700...      | <b>10,54</b> | <b>10,54</b> | <b>12,46</b> | -           |
|  | <i>Synthesis</i><br>20300...  | <b>9,68</b>  | <b>9,68</b>  | <b>11,26</b> | -           |
|  | <i>Solaris</i><br>21700...    | <b>10,00</b> | <b>9,94</b>  | <b>11,86</b> | -           |
|  | <i>America</i><br>22400...    | <b>7,50</b>  | <b>7,50</b>  | <b>9,78</b>  | <b>4,66</b> |
|  | <i>Gamma</i><br>21500...      | <b>8,84</b>  | <b>8,74</b>  | <b>8,96</b>  | <b>4,16</b> |
|  | <i>Dolphin</i><br>13600...    | <b>8,14</b>  | <b>7,42</b>  | <b>9,34</b>  | -           |
|  | <i>Snake</i><br>11400...      | <b>5,62</b>  | <b>5,02</b>  | -            | -           |

Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 pz (1 master) o multipli  
Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 pcs (1 master) or multiple





EUROPA

## PALETTA GELATO

Ice cream spoon - Cuillère à glace  
Eislöffel - Cuchara parar helado



| Cod.     | descriz.             | cm   | master | Euro        |
|----------|----------------------|------|--------|-------------|
| 19900022 | 50/P inox            | 13,2 | 120    | <b>0,94</b> |
| 17100022 | BETA inox 18/10      | 13,6 | 120    | <b>1,26</b> |
| 21500022 | GAMMA inox 18/10     | 13,6 | 120    | <b>1,26</b> |
| 22400022 | AMERICA inox 18/10   | 13,1 | 120    | <b>1,36</b> |
| 22300022 | BRASILIA inox 18/10  | 13,1 | 120    | <b>1,36</b> |
| 22600022 | SIRIO inox 18/10     | 13,7 | 120    | <b>1,66</b> |
| 08100022 | PITAGORA inox 18/10  | 13,6 | 120    | <b>2,08</b> |
| 05900022 | PALLADIUM inox 18/10 | 14,2 | 120    | <b>2,08</b> |
| 16900022 | PALACE inox 18/10    | 14,4 | 120    | <b>1,78</b> |
| 08300022 | BAGUETTE inox 18/10  | 13,7 | 120    | <b>2,08</b> |

## DOSATORE GELATO

Ice cream scoop - Doseur pour glace  
Eisportionierer - Dosificador helado

| Cod.     | cm  | master | Euro         |
|----------|-----|--------|--------------|
| 79004018 | 4,1 | 12     | <b>12,40</b> |
| 79004020 | 5,0 | 12     | <b>13,46</b> |
| 79004022 | 6,3 | 12     | <b>14,00</b> |



## DOSATORE MANICO VUOTO

H-H ice cream soop - portionneur pour glace  
Eisportionierer - dosificador helado mango hueco

| Cod.     | misura | Euro         |
|----------|--------|--------------|
| 78500396 | medum  | <b>14,82</b> |
| 78500397 | big    | <b>15,66</b> |



## SPATOLA PER GELATO INOX

Ice cream spatula - Spatule à glace  
Eisspachtel - Paleta para helado  
Cod. 50952800

| cm   | master | Euro        |
|------|--------|-------------|
| 18,5 | 100    | <b>4,22</b> |



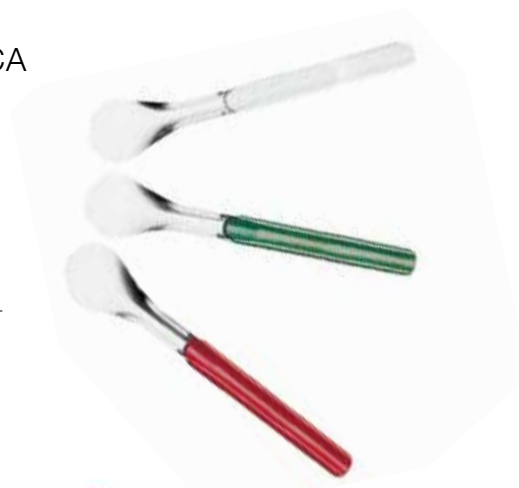
SPATOLA PER GELATO IN POLICARBONATO  
 PC ice cream spatula - Spatole à glace en PC  
 PC Eisservier - Paleta para helado de PC

| Cod.     | colour      | cm | master | Euro        |
|----------|-------------|----|--------|-------------|
| 50952707 | black       | 27 | 100    | <b>3,00</b> |
| 50952708 | transparent |    |        |             |



SPATOLA PER GELATO CON MANICO IN PLASTICA  
 Ice cream spatula with plastic handle  
 Spatule à glace avec manche en plastique  
 Eisservier mit Kunststoffgriff  
 Paleta para helado con mango de plástico

| Cod.     | colour | cm | master | Euro        |
|----------|--------|----|--------|-------------|
| 50952701 | white  | 30 | 100    | <b>7,52</b> |
| 50952702 | green  |    |        |             |
| 50952703 | red    |    |        |             |



SPATOLA PER GELATO MANICO IN PLASTICA  
 Ice cream spatula with plastic handle  
 Spatule à glace avec manche en plastique  
 Eisservier mit Kunststoffgriff  
 Paleta para helado con mango de plástico

| Cod.     | colour | cm | master | Euro        |
|----------|--------|----|--------|-------------|
| 50952601 | red    | 26 | 600    | <b>5,46</b> |
| 50952602 | blue   |    |        |             |
| 50952603 | yellow |    |        |             |
| 50952604 | green  |    |        |             |
| 50952605 | white  |    |        |             |
| 50952606 | rose   |    |        |             |
| 50952607 | black  |    |        |             |



## PIATTINO CASSATA LISCIO

Ice cream plate - Plat à cassate

Cassata platte - Platilo

Cod. 50952013

| Ø cm | master | Euro        |
|------|--------|-------------|
| 13   | -      | <b>7,74</b> |



## PIATTINO PER COPPA BORDATO

Edged plate - Plat bordé

Eisschale Untersatz - Platillo

Cod. 50952113

| Ø cm | master | Euro        |
|------|--------|-------------|
| 13   | -      | <b>6,40</b> |



## COPPA GELATO CONICA

Conical ice cream goblet - Coupe à glace conique

Konische Eisschale - Copa para helado conica

Cod. 50950685

| Ø cm | master | Euro         |
|------|--------|--------------|
| 8,5  | 6      | <b>11,46</b> |



## COPPA GELATO GAMBO BASSO

Ice cream goblet - Coupe à glace

Eisschale niedrig - Copa para helado

Cod. 50950210

| Ø cm | master | Euro        |
|------|--------|-------------|
| 10   | 6      | <b>7,32</b> |



## COPPA GELATO GAMBO ALTO CILINDRICO

Ice cream goblet - Coupe à glace

Eisschale hoch - Copa para helado

Cod. 509504..

| Ø cm | master | Euro         |
|------|--------|--------------|
| 9    | 6      | <b>9,98</b>  |
| 10   | 6      | <b>10,08</b> |



## BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

36x16,5 cm

| Cod.     | h cm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 55019108 | 8    | <b>18,80</b> |
| 55019112 | 12   | <b>21,22</b> |
| 55019115 | 15   | <b>35,40</b> |
| 55019118 | 18   | <b>40,86</b> |
| 55019120 | 20   | <b>44,84</b> |



## BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

33x16,5 cm

| Cod.     | h cm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 55019408 | 8    | <b>18,48</b> |
| 55019412 | 12   | <b>32,24</b> |
| 55019415 | 15   | <b>36,12</b> |
| 55019418 | 18   | <b>41,70</b> |
| 55019420 | 20   | <b>47,88</b> |



## BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

25,8x15,7 cm

| Cod.     | h cm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 55019712 | 12   | <b>29,52</b> |
| 55019715 | 15   | <b>31,08</b> |
| 55019717 | 17   | <b>34,24</b> |



## BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

36x25 cm

| Cod.     | h cm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 55019202 | 2    | <b>15,34</b> |
| 55019204 | 4    | <b>20,48</b> |
| 55019205 | 5    | <b>23,22</b> |
| 55019208 | 8    | <b>24,78</b> |
| 55019212 | 12   | <b>44,42</b> |
| 55019215 | 15   | <b>47,16</b> |
| 55019218 | 18   | <b>51,04</b> |
| 55019220 | 20   | <b>55,02</b> |



## BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

21x20 cm

| Cod.     | h cm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 55019512 | 12   | <b>34,24</b> |
| 55019515 | 15   | <b>35,40</b> |
| 55019517 | 17   | <b>37,38</b> |
| 55019520 | 20   | <b>47,16</b> |



## BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

| Cod.     | cm        | h cm | Euro         |
|----------|-----------|------|--------------|
| 55019812 | 18x16,5   | 12,6 | <b>28,68</b> |
| 55019912 | 16,5x16,5 | 12   | <b>26,26</b> |



## BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

33x25 cm

| cod.     | h cm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 55019302 | 2    | <b>15,34</b> |
| 55019304 | 4    | <b>21,22</b> |
| 55019308 | 8    | <b>24,36</b> |
| 55019312 | 12   | <b>44,42</b> |
| 55019315 | 15   | <b>47,16</b> |
| 55019318 | 18   | <b>51,04</b> |
| 55019320 | 20   | <b>55,02</b> |



## BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

42x20 cm

| cod.     | h cm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 55019615 | 15   | <b>51,04</b> |
| 55019617 | 17   | <b>55,02</b> |
| 55019620 | 20   | <b>60,90</b> |
| 55019625 | 25   | <b>78,54</b> |



## CARAPINA PER GELATO

20 Ø cm

| cod.     | h cm   | Euro         |
|----------|--------|--------------|
| 55012525 | 25 ECO | <b>43,26</b> |
| 55012625 | 25     | <b>51,04</b> |
| 55012612 | 12,8   | <b>36,54</b> |



COPERCHIO IN PLASTICA  
plastic lid

| cod.     | cm      | Euro        |
|----------|---------|-------------|
| 55013721 | 21x20   | <b>5,78</b> |
| 55013726 | 26x16,5 | <b>5,78</b> |
| 55013733 | 33x16,5 | <b>5,78</b> |
| 55013736 | 36x16,5 | <b>5,78</b> |



COPERCHIO PER CARAPINA  
cover for ice cream roller container  
20 Ø cm

| cod.     | Euro         |
|----------|--------------|
| 55012820 | <b>80,54</b> |



SUPPORTO PER BACINELLE  
support for basin  
18x16,5 cm

| cod.     | Euro         |
|----------|--------------|
| 55013818 | <b>16,92</b> |





SET 2 CARAPINE CON COPERCHIO  
roller container with cover  
for ice cream 2 pcs set  
15 Ø cm

| Cod.     | cm      | Euro          |
|----------|---------|---------------|
| 55012736 | 36x16,5 | <b>106,06</b> |



PORTA TOVAGLIOLI  
napkin holder

| Cod.     | cm        | h cm | Euro         |
|----------|-----------|------|--------------|
| 57010700 | 10,6x10,6 | 13,5 | <b>22,58</b> |





# C A F F E T T E R I A

C o f f e e s h o p



Per alimenti  
*Suitable for foodstuffs*  
*Apte au contact avec les aliments*  
*Für Lebensmittel*  
*Apto para alimentos*



Garantito per lavastoviglie  
*Dishwasher safe*  
*Inalterable dans lave-vaisselle*  
*Spuelmaschinenfest*  
*Apto para lavavajillas*

# SERIE BELLA BRA

INOX  
18/10

## Bella coffee pots

### CAFFETTIERA BELLA

Coffee pot - Pot à lait/café - Kaffeekanne - Cafetera  
Cod. 557600..

| Lt   | tz/cup | master | Euro         |
|------|--------|--------|--------------|
| 0,25 | 3      | 6      | <b>46,42</b> |
| 0,50 | 6      | 6      | <b>53,08</b> |
| 1    | 12     | 6      | <b>65,06</b> |



### TEIERA BELLA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera  
Cod. 557640..

| Lt   | tz/cup | master | Euro         |
|------|--------|--------|--------------|
| 0,15 | 1      | 6      | <b>42,68</b> |
| 0,25 | 2      | 6      | <b>49,72</b> |
| 0,50 | 4      | 6      | <b>55,54</b> |



### LATTIERA BELLA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera  
Cod. 557670..

| Lt   | tz/cup | master | Euro         |
|------|--------|--------|--------------|
| 0,15 | 1      | 6      | <b>29,92</b> |
| 0,25 | 3      | 6      | <b>34,32</b> |
| 0,50 | 6      | 6      | <b>38,32</b> |
| 1    | 12     | 6      | <b>47,52</b> |



### ZUCCHERIERA BELLA

Sugar bowl - Sucrier - Zuckerdose - Azucarero  
Cod. 557621..

| Lt   | tz/cup | master | Euro         |
|------|--------|--------|--------------|
| 0,20 | 4      | 6      | <b>31,68</b> |
| 0,40 | 8      | 6      | <b>41,52</b> |



## SERIE CONICA

## Conica coffee pots

## CAFFETTIERA CONICA

Coffee pot - Pot à lait/café - Kaffeekanne - Cafetera

Cod. 509560..

| Lt   | Euro         |
|------|--------------|
| 0,33 | <b>27,74</b> |
| 0,60 | <b>42,00</b> |
| 1    | <b>49,80</b> |
| 1,5  | <b>54,20</b> |
| 2    | <b>65,50</b> |
| 3    | <b>74,90</b> |



## TEIERA CONICA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera

Cod. 509567..

| Lt    | Euro         |
|-------|--------------|
| 0,36* | <b>35,50</b> |
| 1,25  | <b>51,40</b> |



## LATTIERA CONICA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod. 509573..

| Lt   | Euro         |
|------|--------------|
| 0,02 | <b>12,60</b> |
| 0,10 | <b>13,50</b> |
| 0,20 | <b>15,90</b> |
| 0,33 | <b>20,70</b> |
| 0,60 | <b>36,00</b> |
| 1    | <b>44,50</b> |
| 1,50 | <b>48,20</b> |
| 2    | <b>56,50</b> |
| 3    | <b>69,10</b> |





# PASTICCERIA

Pastry making



Per alimenti  
*Suitable for foodstuffs*  
*Apte au contact avec les aliments*  
*Für Lebensmittel*  
*Apto para alimentos*



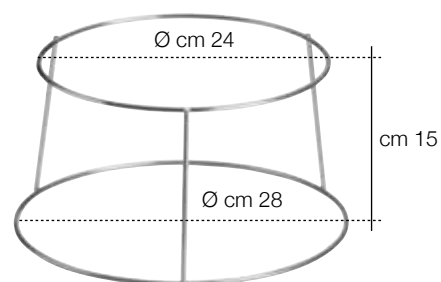
Garantito per lavastoviglie  
*Dishwasher safe*  
*Inalterable dans lave-vaisselle*  
*Spuelmaschinenfest*  
*Apto para lavavajillas*

## ALZATA FILO PICCOLA

little riser

Cod. 50951028

| Ø cm  | h cm | Euro         |
|-------|------|--------------|
| 24/28 | 15   | <b>12,90</b> |

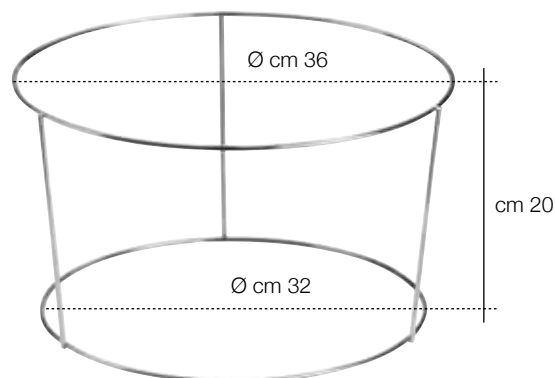


## ALZATA FILO GRANDE

big riser

Cod. 50951036

| Ø cm  | h cm | Euro         |
|-------|------|--------------|
| 32/36 | 20   | <b>15,08</b> |



## VASSOIO TONDO TENDER

Tender round tray

Cod. 538259..

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 24   | <b>8,14</b>  |
| 28   | <b>10,40</b> |
| 32   | <b>12,06</b> |
| 36   | <b>13,70</b> |



## CUCCHIAIO

paddle

Cod. 0620MKUL

| cm | master | Euro         |
|----|--------|--------------|
| 10 | 120    | <b>78,10</b> |



## MIXER

mixer

Cod. 0620MKUQ

| cm | master | Euro         |
|----|--------|--------------|
| 10 | 120    | <b>62,60</b> |



## JOLLY

joker

Cod. 0620MKUP

| cm | master | Euro         |
|----|--------|--------------|
| 10 | 120    | <b>67,60</b> |



# VASSOI PER PASTICCERIA

INOX  
18/10

## Tray

VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à pâtisserie - Tiefes Kuchentablett -  
Bandeja rectangular pastelera

Cod. 50933827

| cm    | spess. mm | master | <b>Euro</b>  |
|-------|-----------|--------|--------------|
| 27x20 | 0,6       | -      | <b>13,92</b> |



VASSOIO TRAMEZZINI IN ACCIAIO 18/0

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 53727929

| cm - h cm | spess. mm | master | <b>Euro</b>  |
|-----------|-----------|--------|--------------|
| 29x21x2   | 0,8       | 10     | <b>12,88</b> |



# VASSOI IMPILABILI

## Tray

VASSOIO GN 1/1 IMPILABILE

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 50933456

| cm - h cm | master | <b>Euro</b>  |
|-----------|--------|--------------|
| 53x32x7   | 10     | <b>88,48</b> |



## BACINELLE PER PASTICCERIA

## Deet tray

## BACINELLA PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera  
Cod. 509339..

| cm - h cm | spess. mm | master | Euro         |
|-----------|-----------|--------|--------------|
| 25x18x2   | 0,6       | 10     | <b>17,10</b> |
| 30x22x2   | 0,7       | 10     | <b>23,80</b> |
| 35x25x2,5 | 0,8       | 10     | <b>29,06</b> |



## BACINELLA PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera  
Cod. 509339..

| cm - h cm | spess. mm | master | Euro         |
|-----------|-----------|--------|--------------|
| 29x21x2   | 0,8       | 10     | <b>20,10</b> |
| 58x21x2   | 1,0       | -      | <b>38,00</b> |



## VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera  
Cod. 50933950

| cm    | spess. mm | master | Euro         |
|-------|-----------|--------|--------------|
| 50x36 | 1         | -      | <b>36,30</b> |









# B U F F E T



Per alimenti  
*Suitable for foodstuffs*  
*Apte au contact avec les aliments*  
*Für Lebensmittel*  
*Apto para alimentos*



Garantito per lavastoviglie  
*Dishwasher safe*  
*Inalterable dans lave-vaisselle*  
*Spelmaschinenfest*  
*Apto para lavavajillas*



# BUFFET INOX 509

Acciaio inox 18/10

**Made in Italy**

La linea Buffet inox è l'elegante coordinato di oggetti per le nuove tendenze di presentazione libero servizio della moderna ristorazione.

LE FUNZIONI:

-Presentazione: per mettere ordine ed esaltare l'immagine della qualità dei cibi proposti.

-Caldo: i chafing dishes mantengono i cibi ad una temperatura ottimale per la conservazione dei sapori; sono disponibili:

1. Versione tradizionale con fornelli per alcool solido

2. Versione con resistenza elettrica che può essere anche usata nel sistema tradizionale.

-Freddo: L'obiettivo è di mantenere i cibi facilmente deteriorabili ad una bassa temperatura, come da grafici specifici. Il raffreddamento avviene mediante i rivoluzionari sacchetti di gel, che si adattano perfettamente alle pareti dei pezzi.

-Tutti i pezzi sono facilmente smontabili e lavabili in lavastoviglie.

*The Buffet line elegantly coordinates the objects for the new presentation trend of catering, self-service.*

ITS FUNCTIONS

*-Presentation: to arrange things in an orderly fashion and highlight the quality image of the food.*

*-Heating: chafing dishes keep food at an optimum temperature to maintain their flavors; available in:*

*1. Traditional version with burner holders.*

*2. Electrical resistance version which can also be used in the traditional way.*

*-Cooling: the aim is to keep easily perishable food at a low temperature as per the specific graphs. Cooling is carried out with revolutionary gel packs, which adapt well to the walls of the pieces.*

*-All the pieces are easy to disassemble and are dishwasher safe.*

# PIATTO FORMAGGI

INOX  
18/10

## Tray for cheese

PIATTO FORMAGGI CON CUPOLA APRIBILE IN POLICARBONATO INDEFORMABILE CON TAGLIERE IN FAGGIO

Tray for cheese with openable non-deformable polycarbonate cloche with non-deformable laminar beech wooden board

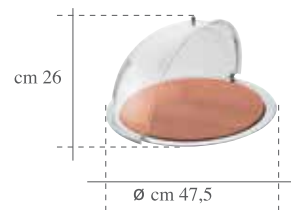
Plateau à fromage avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable avec planche en hêtre lamellaire indeformable

Käseplatte mit holzbrett und rolltop

Bandeja para queso con cúpula abrible de polycarbonato indeformable y tabla de haya laminar indeformable

Cod. 50951448

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 47,5 | 34   | <b>253,86</b> |



PIATTO FORMAGGI CON TAGLIERE IN FAGGIO LAMELLARE INDEFORMABILE

Tray for cheese with non-deformable laminar beech wooden board

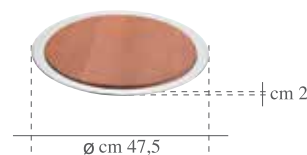
Plateau à fromage avec planche en hêtre lamellaire indéformable

Käseplatte mit formbeständigem brett aus buche-schichtholz

Bandeja para queso con tabla de haya laminar indeformable

Cod. 50951452

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 47,5 | 2    | <b>111,38</b> |



# PORTA PANE

## Brad trat

PORTA PANE CON CUPOLA APRIBILE IN POLICARBONATO INDEFORMABILE

Bread tray with openable non-deformable polycarbonate cloche

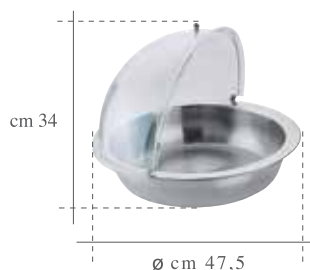
Porte-pain avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable

Btotschale mit Rolltop

Porta-pan con cúpula abriblede policarbonato indeformable

Cod. 50951348

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>   |
|------|------|---------------|
| 47,5 | 34   | <b>253,86</b> |



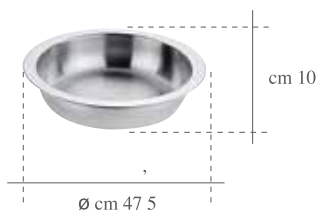
PORTA PANE

Bread basket - Corbeille à pain

Btotschale - Porta pan

Cod. 50951352

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>   |
|------|------|---------------|
| 47,5 | 10   | <b>111,38</b> |





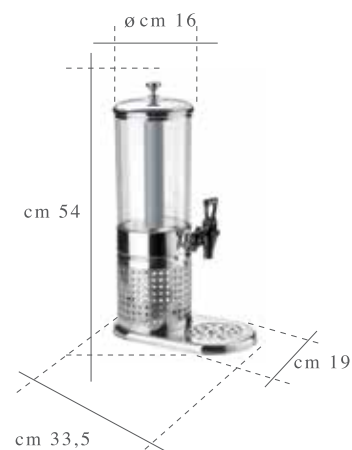
# DISTRIBUTORI SUCCHI E BEVANDE CON COLONNA REFRIGERANTE E RUBINETTO TOMLINSON

**Juice and cold drink dispenser with  
refrigerating pipe for ice cubes**

## DISTRIBUTORE SUCCHI

Juice dispenser  
Distributeur de jus  
Saftspender  
Surtidor de zumos  
Cod. 50955416

| Ø cm | Lt  | Euro          |
|------|-----|---------------|
| 16   | 4,5 | <b>393,12</b> |



## DISTRIBUTORE SUCCHI

Juice dispenser  
Distributeur de jus  
Saftspender  
Surtidor de zumos  
Cod. 50955420

| Ø cm | Lt  | Euro          |
|------|-----|---------------|
| 20   | 9,5 | <b>424,32</b> |





## Hot drink dispenser

DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE

CORREDATO DA RESISTENZA

ELETTRICA 220 VOLTS 240 WATTS

Hot drinks dispenser provided with 220 V – 240 w electric resistance

Distributeurs de boissons chaudes avec résistance électrique 220 v – 240 w

Spender für warme getränke ausgestattet mit 220 v – 240 w elektrischer heizung

Distribuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica 220 v – 240 w

Cod. 50959527

| Ø cm | Lt | Euro          |
|------|----|---------------|
| 24   | 8  | <b>651,90</b> |

DISTRIBUTORE BEVANDE

Drinks dispenser

Distributeur de boissons

Spender für warme getränke

Distribuidore de bebidas

Cod. 50959524

| Ø cm | Lt | Euro          |
|------|----|---------------|
| 24   | 8  | <b>458,64</b> |

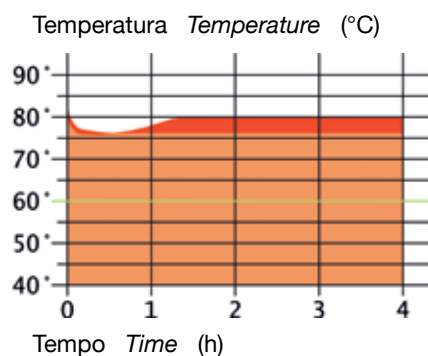


Diagramma del mantenimento della temperatura  
Temperature maintenance diagram

I rubinetti in acciaio verranno sostituiti con quelli in PPL  
Stainless steel faucet will be change by PPL fauce

# SISTEMI REFRIGERANTI

## Refrigerated systems

PORTA YOGURT 19 FORI Ø mm 55  
CORREDATO DI REFRIGERANTI  
Refrigerated youghurt dispenser  
Porte-yogourt avec réfrigerants  
Joghurt-halter mit kühlakku  
Porta-yogur con refrigerantes  
Cod. 50952947

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 47,5 | 10   | <b>213,20</b> |

Temperatura Temperature (°C)

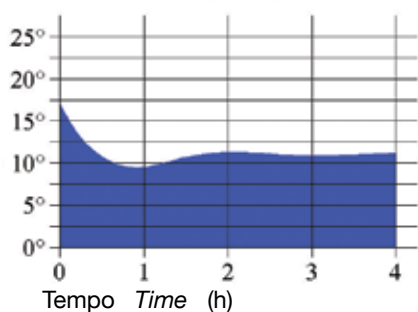


Diagramma del mantenimento della temperatura  
Temperature maintenance diagram



PORTA BURRO REFRIGERABILE  
Refrigerated butter tray  
Porte-beurre réfrigérable  
Butterschale mit kühlakku  
Porta-mantequilla refrigerable  
Cod. 50933136

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 35   | 6,5  | <b>102,50</b> |

Temperatura Temperature (°C)

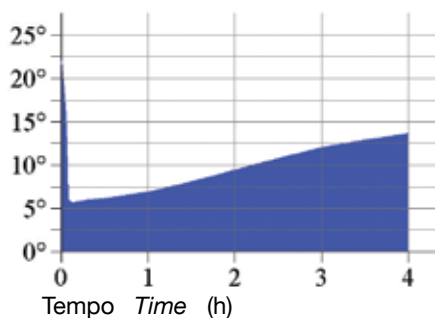
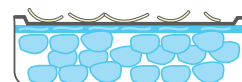


Diagramma del mantenimento della temperatura  
Temperature maintenance diagram



Contenitore ghiaccio  
Ice bucket  
Recipient a glace  
Eisbehälter  
Recipiente para hielo

# PIATTO AFFETTATI

INOX  
18/10

## Tray for sliced salami

PIATTO AFFETTATI DOPPIA PARETE CON REFRIGERANTI E CUPOLA APRIBILE  
IN POLICARBONATO INDEFORMABILE, INFRANGIBILE

Double wall tray for sliced salami and ham provided with refrigerators and non-deformable, unbreakable polycarbonate openable cloche

Plat à charcuterie double paroi avec refrigerants et coupole ouvrable en polycarbonate indeformable, incassable

Aufschnittplatte mit rolltop und kühlakku

Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes y cúpula abrible de polycarbonato indeformable, irrompible

Cod. 50952548

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 47,5 | 29   | <b>252,82</b> |



PIATTO AFFETTATI

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 50952452

| Ø cm | Euro         |
|------|--------------|
| 40   | <b>38,96</b> |



**PIATTO AFFETTATI DOPPIA PARETE CON REFRIGERANTI**

Tray with double wall for sliced salami and ham provided with refrigerators

Plat à charcuterie double paroi avec réfrigérants

Aufschnittplatte mit doppelwand und kühlern

Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes

Cod. 50952552

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>   |
|------|------|---------------|
| 47,5 | 5    | <b>145,70</b> |

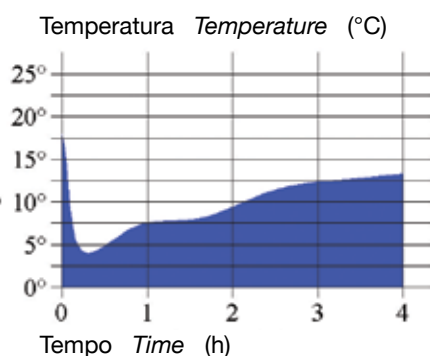
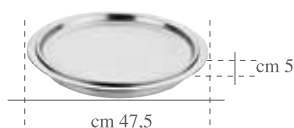


Diagramma del mantenimento della temperatura  
Temperature maintenance diagram

**MORSA PROSCIUTTO**

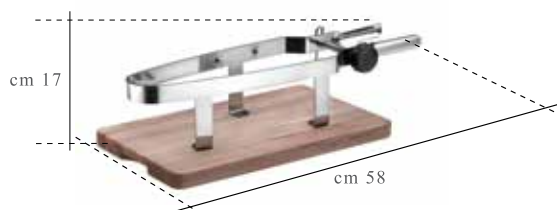
Ham clamp - Porte jambon - Schinkenspanner - Porta jamón

Cod. 97200090

| cm | h cm | <b>Euro</b>   |
|----|------|---------------|
| 58 | 17   | <b>193,90</b> |



A richiesta è disponibile con base in resina  
Resin base available on request  
Base en résine disponible sur demande  
Auf Anfrage mit Harzbasis  
Base de resina disponible bajo pedido



# CHAFING DISH

INOX  
18/10

## Chafing dish

CHAFING DISH QUADRATO GN 2/3 GASTRONORM composto da: Base traforata cm 36,5x33,5x20 - Vasca cm 33,5x30,5x10,5 - Bacinella alimenti cm 33x30x6 - Coperchio rimovibile cm 35x32x6 - 2 Fornelletti inox

· Gastronorm squared chafing dish composed of: Grill - tank - food seat - removable lid - heaters

· Réchaud carré gastronorm composé de: Base percée - cuve - bac aliments - couvercle démontable - fourneaux

· Chafing dish gn 2/3 mit brennpastenbehältern bestehend aus: Siebboden - wanne - lebensmittelbecken abnehmbarem deckel - kocher

· Hornillo cuadrado gastronorm compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa desmontable - hornillos quemadores

Cod. 30595533

| cm    | h cm | Euro          |
|-------|------|---------------|
| 46x40 | 26   | <b>343,10</b> |

CHAFING DISH QUADRATO GN 2/3 GASTRONORM CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS / 700 WATT composto da: Base traforata cm 36,5x33,5x20 - Vasca cm 33,5x30,5x10,5 - Bacinella alimenti cm 33x30x6 - Coperchio rimovibile cm 35x32x6 - 2 Fornelletti inox

· Round chafing dish with non-deformable polycarbonate cloche provided with 220 v / 700 w electric resistance composed of: Grill - tank - food seat - hinged and removable lid

· Réchaud rond avec couple en polycarbonate indeformable avec resistance électrique 220 v / 700 w composé de: Base percée - cuve - bac aliments - couvercle à couple et démontable

· Rundes chafing dish mit formbeständiger polycarbonat-haube mit 220 v / 700 w elektrischem widerstand bestehend aus: Siebboden - wanne - lebensmittelbecken

· Hornillo redondo cúpula de polycarbonato indeformable con resistencia eléctrica 220 v / 700 w compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y desmontable

Cod. 30595534

| cm    | h cm | Euro          |
|-------|------|---------------|
| 46x40 | 21   | <b>503,88</b> |

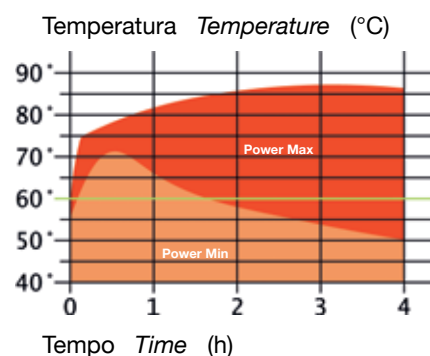


Diagramma del mantenimento della temperatura  
Temperature maintenance diagram



## CHAFING DISH

CHAFING DISH ROTONDO CON CUPOLA IN POLICARBONATO INDEFORMABILE  
composto da: Base traforata - Vasca ø cm 49,5 x 10 - Bacinella alimenti ø cm 40 x 7  
- Coperchio cupola ø cm 48,5 x 26 - 2 Fornelletti inox

· Round chafing dish with non-deformable polycarbonate cloche composed of: Grill - tank - food seat - hinged and removable lid - heaters

· Réchaud rond avec couple en polyc. indeform. composé de: Base percée - cuve - bac aliments - couvercle articulé et démontable - fourneaux

· Chafing dish rund mit brennpastenbehältern bestehend aus: Siebboden - wanne - lebensmittelbecken - kocher

· Hornillo redondo con cúpula de polycarbonato indeformable y stufas compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y desmontable - hornillos quemadores

Cod. 30595540

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 49,5 | 47   | <b>369,62</b> |

CHAFING DISH ROTONDO CON CUPOLA IN POLICARBONATO CORREDATO  
DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS / 700 WATT composto da: Base traforata  
- Vasca ø cm 49,5 x 10 - Bacinella alimenti ø cm 40 x 7 - Coperchio cupola ø cm 48,5  
x 26 - 2 Fornelletti inox

· Round chafing dish with non-deformable polycarbonate cloche provided with 220 v – 700 w electric resistance composed of: Grill - tank - food seat - hinged and removable lid

· Réchaud rond avec couple en polycarbonate indeformable avec resistance électrique 220 v – 700 w composé de: Base percée - cuve - bac aliments - couvercle à coupole et démontable

· Rundes chafing dish mit formbeständiger polycarbonat-haube mit 220 v – 700 w elektrischem widerstand bestehend aus: Siebboden - wanne -lebensmittelbecken

· Hornillo redondo cúpula de polycarbonato indeformable con resistencia eléctrica 220 v – 700 w compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y desmontable

Cod. 30595541

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 49,5 | 47   | <b>530,30</b> |

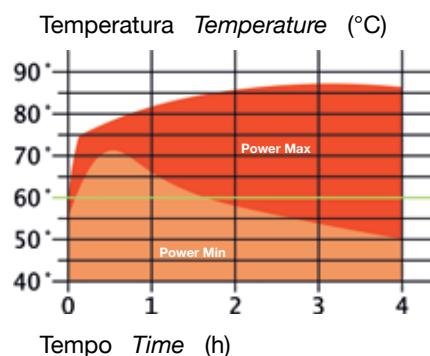


Diagramma del mantenimento della temperatura  
Temperature maintenance diagram



ZUPPIERA 2 STAZIONI composta da: Base traforata / Bagnomaria Gastronorm - Coperchio Gastronorm con spacco - 2 zuppiere semisferiche Lt 5 - 2 coperchi - 2 fornelli inox

· 2 Soupe stations: Perforated stand, gastronorm bain marie, gastronorm lid, 2 soup bowls, 2 lids, 2 section soup-bowl - 2 heaters

· Soupière a 2 stations: base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - couvercle gastronorm avec fente 2 bols semi-sphériques 5 Lt - 2 Couvercles - 2 fourneaux

· Suppenstation 1/1 - suppenstation 1/1 mit brennpastenbehältern: durchbrochene basis cm 56x35x34h, bain-marie deckel mit schlitze - 2 halbkugelige suppenschüsseln l 5 - 2 deckel - 2 kocher

· Sopera 2 staciones: base perforada cm 56x35x34h baño maria gastronomico - tapa con hendidura gastronomico 2 soperas semi esfericas - 2 tapas - 2 hornillos quemadores Cod. 30595556

| cm    | h cm | Euro          |
|-------|------|---------------|
| 56x35 | 34   | <b>420,16</b> |

ZUPPIERA 2 STAZIONI CORREDATA DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 700 WATT cm 56x35x34 composto da: - Base traforata - Bagnomaria Gastronorm Coperchio Gastronorm con spacco - 2 zuppiere semisferiche Lt 5 - 2 coperchi - 2 fornelli inox

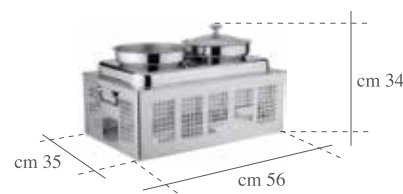
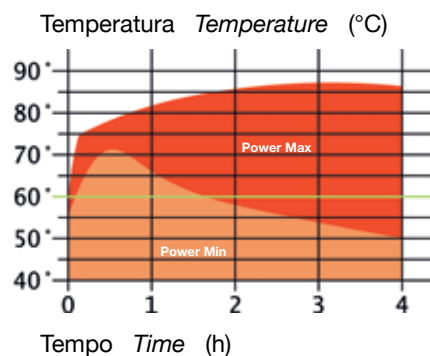
· 2 Soupe stations provided with 220 v – 700 w electric resistance composed of: perforated stand, gastronorm bain marie, gastronorm lid, 2 soup bowls, 2 lids, 2 section soup-bowl

· Soupière a 2 stations avec résistance électrique 220 v – 700 w composée de: base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - couvercle gastronorm avec fente - 2 bols semi-sphériques 5 Lt - 2 Couvercles

· Suppenstation 1/1 mit 220 v – 700 w elektrischer heizung bestehend aus: durchbrochener basis cm 56x35x34h, - bain-marie deckel mit schlitze - 2 halbkugeligen suppenschüsseln l 5 - 2 deckeln

· Sopera 2 staciones con resistencia eléctrica 220 v – 700 w compuesta por: base perforada cm 56x35x34h - baño maria gastronomico - tapa con hendidura gastronomico - 2 soperas semi esfericas - 2 Tapas Cod. 30595563

| cm    | h cm | Euro          |
|-------|------|---------------|
| 56x35 | 34   | <b>594,58</b> |



**CHAFING DISH**

CHAFING DISH GN 1/1 GASTRONORM composto da: Base traforata cm 54x33x19,5h - Bagnomaria Gastronorm cm 51x30,5x11h - Bacinella Gastronorm 1/1 cm 50x29,5x6,5h Coperchio Gastronorm a cupola rettangolare cm 53x32,5x9h rimovibile - 2 fornelli inox

· Chafing dish composed of: Perforated stand 56x35x34 cm - gastronorm - bain marie - gastronorm basin 1/1 - Gastronorm lid 2 heaters

· Chafing dish composé de: Base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - bac gastronorm 1/1 - couvercle - gastronorm à cloche rectangulaire - 2 Fourneaux

· Chafing dish 1/1 mit brenn pastenbehältern bestehend aus:

Durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm - deckel - 2 kochern

· Hornillo completo compuesto por: Base perforada cm56x35x34h - baño maria gastronómico - cubeta gastronómica - tapa gastronómica - Campana rectangular - 2 hornillos quemadores

Cod. 30595555

| cm    | h cm | Euro          |
|-------|------|---------------|
| 64x40 | 29   | <b>356,72</b> |

CHAFING DISH GN 1/1 GASTRONORM CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 700 WATT composto da: Base traforata cm 54x33x19,5h - Bagnomaria Gastronorm cm 51x30,5x11h - Bacinella Gastronorm 1/1 cm 50x29,5x6,5h - Coperchio Gastronorm a cupola rettangolare cm 53x32,5x9h rimovibile - 2 fornelli inox

· Chafing dish provided with 220 v – 700 w éléctric résistance composed of: perforated stand 56x35x34 cm - gastronorm bain marie -gastronorm basin 1/1gastronorm lid

· Chafing dish avec résistance éléctrique 220 v – 700 w composée de:

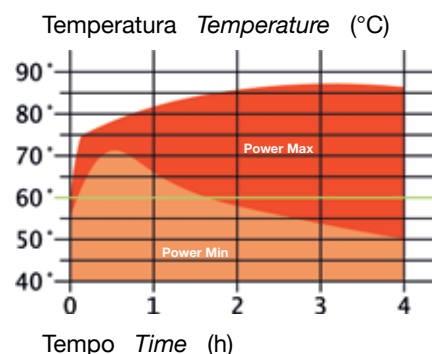
base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - bac gastronorm 1/1 - couvercle gastronorm à cloche rectangulaire

· Chafing dish 1/1 mit 220 v – 700 w elektrischer heizung widerstand bestehend aus: durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm deckel

· Hornillo completo compuesto par: base perforada baño maria - gastronómico - cubeta gastronómica - tapa gastronómica de campana rectangular

Cod. 30595554

| cm    | h cm | Euro          |
|-------|------|---------------|
| 64x40 | 29   | <b>541,00</b> |





# GIREVOLI

## Turnable food-warmer

PAELLERA GIREVOLE composta da: Base con ralla girevole - Anello traforato - Tegame con fondo termodiffusore e coperchio ø cm 50 - 5 candele

· Turnable frying pan for paella consisting of: Tournable plate - Perforated ring - Pan 50 cm with sandwich botton and lid - 5 Candle

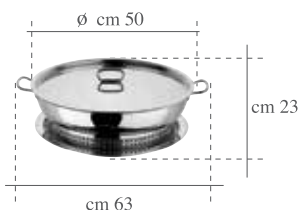
· Pêle à paella tournante composée de: Base tournante - Support ajouré - Poêle et fond thermodiffuseur cm 50 et couvercle - 5 Bougies

· Drehbare paellera komplett besteht aus: Fuß mit Löchern - Bain-Marie und Deckel mit Schlitz G/N - Halbkogelige Suppenschüssel Liter 5 mit Deckel - mit 5 Kerze

· Paellera giratoria compuesto de: Base con balanceo giratorio - Anillo perforado, Rustidera con fondo difusor y tapa cm 50 - 5 Bujías

Cod. 50953954

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 50   | 23   | <b>431,76</b> |



SCALDAVIVANDE GIREVOLE composto da: Base con ralla girevole - Anello traforato, Tegame con fondo termodiffusore e coperchio ø cm 50 - Set porcellana 5 settori con 1 ciotola centrale - 5 candele

· Turnable food-warmer consisting of: Tournable plate, Perforated ring - Pan 50 cm with sandwich botton and lid - 5 sector chinaware with inner bowl - 5 Candles

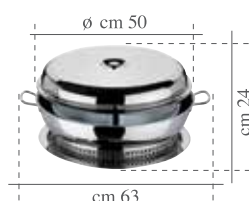
· Chauffe-plats tournant composée de: Base tournante - Support ajouré, Poêle et fond thermodiffuseur cm 50 et couvercle - Set porcelaine 5 secteurs avec bol intérieur - 5 Bougies

· Rolling center pieze komplett besteht aus: Fuß mit Löchern - Bain-Marie und Deckel mit Schlitz G/N - Halbkogelige Suppenschüssel Liter 5 mit Deckel - mit 5 Kerze - Porzellan Einsatz 6 tlg

· Calienta-alimentos giratorio compuesto de: Base con fondo giratorio - Anillo perforado - Rustidera con fondo difusor y tapa cm 50 - Set porcelana 5 sectores con 1 bol central - 5 Bujías

Cod. 50953953

| Ø cm | h cm | Euro          |
|------|------|---------------|
| 50   | 24   | <b>615,24</b> |



# PORTA BROCCHE

## Jug holder

PORTA BROCCHE COMPLETO DI 3 BROCCHE Lt 1,5

Jug holder complete with 3 1,5 Lt jugs

Porte-carafes avec 3 carafes 1,5 Lt

Tablett, für 3 krüge à 1,5 Lt

Porta-jarras jarras 1,5 Lt

Cod. 50951A00

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>   |
|------|------|---------------|
| 37   | 7,2  | <b>144,66</b> |

PORTABROCCHE

Jug holder - Porte-carafes - Tablett - Porta-jarras

Cod. 50951A0S

| Ø cm | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 37   | <b>48,98</b> |



FOTO ESEMPIO  
EXAMPLE PHOTO

BROCCA TERMICA INOX 18/10

Pitcher - Cruche

Krug - Lanzador

Cod. 557590..

| Lt  | <b>Euro</b>  |
|-----|--------------|
| 1   | <b>29,58</b> |
| 1,5 | <b>31,28</b> |
| 2   | <b>36,68</b> |



## Technical informations

ACCIAIO INOX 18/10 - AISI 304 viene fornito esclusivamente dalle principali acciaierie europee.

La sua eccezionale resistenza alla ruggine, la brillantezza e le caratteristiche igieniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia. Esso infatti resiste agli acidi contenuti nei prodotti alimentari, nei detersivi.

L'acciaio Inox 18/10 è antiurto e particolarmente adatto al lavaggio in lavastoviglie.

POLICARBONATO - PC é un polimero di pregio racchiude alcune caratteristiche della plastica, dell'acciaio e del vetro. La trasparenza si avvicina al 90%. La resistenza meccanica alla deformazione ha una elevata resistenza all'urto. L'elevata stabilità dimensionale viene garantita fino ad una temperatura di 130 gradi. In presenza di fiamma è autoestinguente. Non resiste a: soluzioni alcaline, acetone, ammoniaca, benzolo ed alcool metilico. Il materiale è sicuro dal punto di vista fisiologico e può andare a contatto con gli alimenti.

VETRO delle ciotole è per alimenti, infrangibile.

PORCELLANA è per alimenti, non presenta tracce di sostanze dannose, né cessioni di elementi pericolosi.

FAGGIO Il tagliere in faggio lamellare è garantito a norma di legge, è trattato per non assorbire odori e ritenere umidità. Deve essere lavato a mano ed asciugato.

RESISTENZE Sono adatte ad un voltaggio di 220 Volts. Conformi alle norme CEE.

*18/10 AISI 304 STAINLESS STEEL is supplied almost exclusively by the main European steelworks. Its exceptional rust resistance, its brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, it resists the acids contained in foodstuffs, detergents and is shockproof. 18/10 steel is dishwasher safe.*

*POLYCARBONATE - PC is a valuable polymer that has some characteristics from plastics, steel and glass. Its transparency is close to 90%. Its strain strength has a high impact strength. Its high dimensional stability is guaranteed up to a 130-degree temperature. In the presence of flame, it is self-extinguishing. Warning: it does not withstand: alkaline solutions, acetone, ammonia, benzol and methyl alcohol. The material is safe from the physiological point of view and can get in touch with food.*

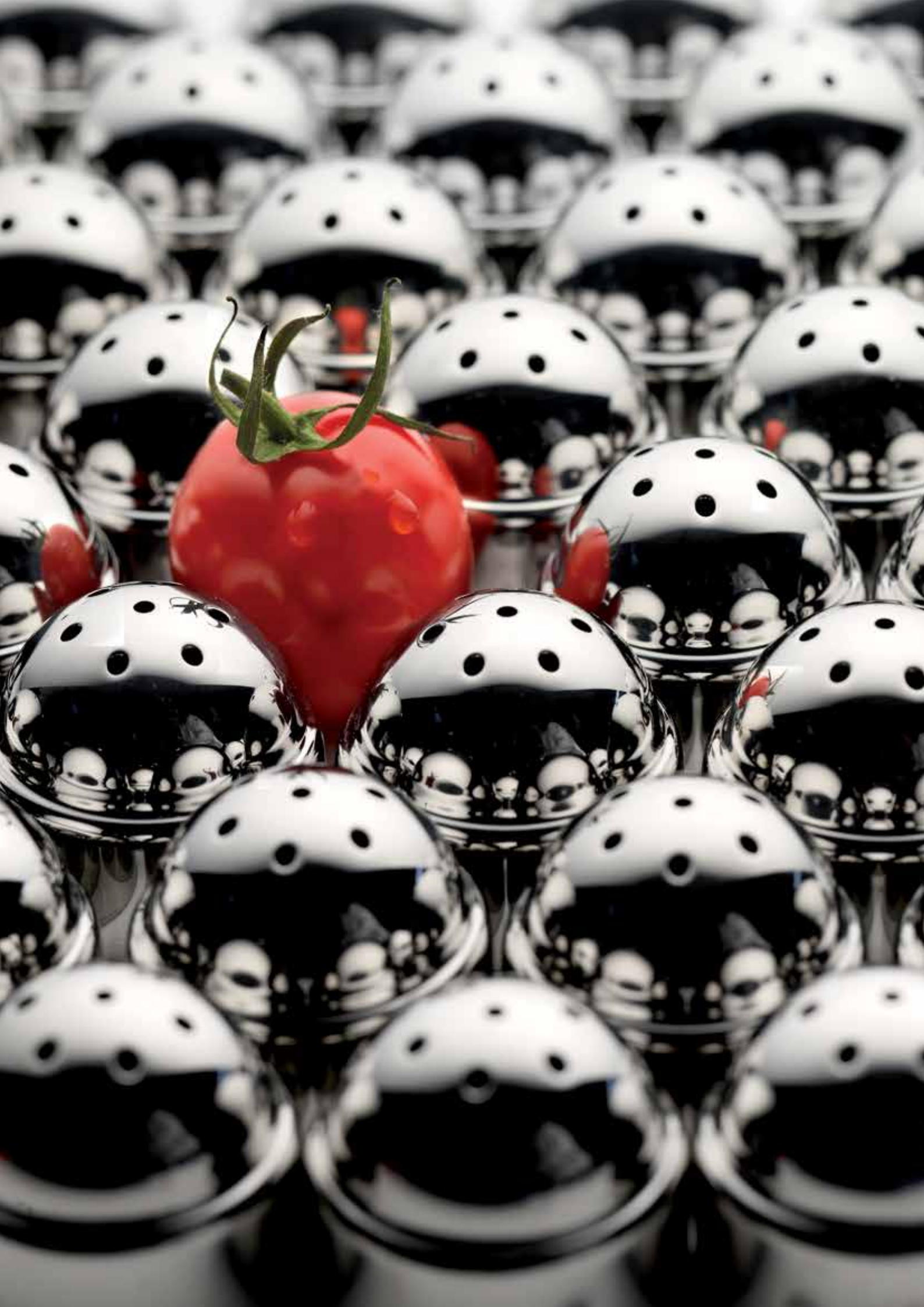
*GLASS of bowls is suitable for food usage and is unbreakable.*

*CHINA is suitable for food usage and does not contain harmful substances or release dangerous elements.*

*BEECHWOOD The laminar beechwood board complies with the rules in force and is treated not to absorb smells and humidity. It must be hand washed and dried with care.*

*RESISTANCES Suitable for a 220 Volt In compliance with CEE norm.*





# R I C A M B I

S p a r e P a r t s

PiècesDeRechanges

E r s a t z t e i l e

PiezasDeRepuesto



Per alimenti  
*Suitable for foodstuffs*  
*Apte au contact avec les aliments*  
*Für Lebensmittel*  
*Apto para alimentos*



Garantito per lavastoviglie  
*Dishwasher safe*  
*Inalterable dans lave-vaisselle*  
*Spuelmaschinenfest*  
*Apto para lavavajillas*

# RICAMBI BUFFET

## Spare parts for buffet line

### CUPOLA TONDA

Dome lid - Cloche ronde

Rolltop - Campana

Cod. 97150111

| cm   | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 47,5 | <b>62,06</b> |



### FORNELLETTO INOX

Heater - Fourneau

Kocher - Quemadores

Cod. 97200078

| cm   | h cm | <b>Euro</b> |
|------|------|-------------|
| 9-18 | 6,5  | <b>9,36</b> |



### PORTA BURRO

butter tray - Porte-beurre

Butterschale - Porta-mantequilla

Cod. 50933135

| Ø cm | <b>Euro</b>  |
|------|--------------|
| 35   | <b>21,00</b> |



### SET PORCELLANA TONDA DA FORNO

Composta da 1 ciotola tonda + 5 settori - 6 sector chinaware with inner bowl -

Porcelaine à secteurs avec bol intérieur - Runder porzellan einsatz - Juego porcelana

Cod. 97150103

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>   |
|------|------|---------------|
| 49   | 9    | <b>179,98</b> |

### CIOTOLA INTERNA CENTRALE

Central bowl - Coupe intérieure centrale

Innere, zentralschüssel - Cuenco interior central

Cod. 97150104

| Ø cm | h cm | <b>Euro</b>  |
|------|------|--------------|
| 19   | 9    | <b>23,32</b> |

### SETTORE INTERNO 1/5

Internal sector - Secteur intérieur

Einsatz runde Schale - Medialuna interior

Cod. 97150105

| cm | h cm | <b>Euro</b>  |
|----|------|--------------|
| 28 | 14   | <b>31,72</b> |



# BUFFET

## CONTENITORE ISOLANTE CON COLONNA REFRIGERANTE

Dispenser tank - Récipient isolant

Isolierbehälter - Porte aislante

| Cod.     | Ø cm | Euro          |
|----------|------|---------------|
| 97150038 | 16   | <b>96,40</b>  |
| 97150039 | 20   | <b>112,46</b> |



## GLACETTE REFRIGERANTE (cm 20x9,8)

Refrigerating brick - Briquette réfrigérante

Kühlakku - Refrigerado

Cod. 97150276

**Euro 2,58**



## BROCCA IN VETRO

Jug - Carafe

Krüge - Jarra

Cod. 97200096

| Lt  | Euro         |
|-----|--------------|
| 1,5 | <b>33,60</b> |



## RICAMBIO CARAFFA TERMICA

Vacuum jug

Cod. 97100110

**Euro 9,00**



## TAGLIERE IN FAGGIO

Beechwood board - Hachoir en hêtre

Küchenbrett aus Buche - Tabla de haya

Cod. 97150115

**Euro 38,48**



Il tagliere in faggio e' garantito a norma di legge, trattato per non assorbire odori ed umidità. Deve essere lavato a mano ed asciugato.

*The beechwood board complies with the rules in force. It has been treated not to absorb smells and humidity. It must be hand-washed and dried with care.*

*Le hachoir en hêtre est garanti conforme aux dispositions légales, traité pour n'absorber ni odeurs ni humidité. Il est recommandé de le laver à la main et de le sécher soigneusement.*

*Das Brett entspricht den gesetzlichen Bestimmungen. Es wurde gegen Geruch- bzw Feuchtigkeitsaufnahme behandelt. Handspülen und Abtrocknen.*

*La tabla de haya está garantizada de conformidad con las leyes, está tratada para no absorber olores ni humedad. Lavarla a mano y secarla cuidadosamente.*

## BUFFET

### RESISTENZA 220 VOLTS 240 WATT CON REGOLATORE PER DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE

220 v 240 w electric resistance for hot drinks dispensers

Résistance électrique 220 v – 240 w pour distributeurs de boissons chaudes

220 v 240 w elektrischer Widerstand für Spender von warmen Getränken

Resistencia eléctrica 220 v – 240 w para distribuidores de bebidas calientes

Cod. 97150245

**Euro 229,90**



### RESISTENZA 220 VOLTS 700 WATT CON REGOLATORE PER CHAFING DISH

220 v 700 w electric resistance for chafing dish

Résistance électrique 220 v – 700 w pour chauffe-plat

220 v 700 w elektrischer Widerstand für Chafing dish

Resistencia eléctrica 220 v – 700 w para hornillo

Cod. 97150118

**Euro 227,12**



### RESISTENZA 220 VOLTS 50 WATT CON REGOLATORE PER VASSOIO BRIOCHES

220 v 50 w electric resistance for heating tray for brioches

Résistance électrique 220 v – 50 w pour plateau chauffant pour viennoiseries

220 v 50 w elektrischer Widerstand für brioches ausgestattet

Resistencia eléctrica 220 v – 50 w para bandeja para bollería

Cod. 97150770

**Euro 202,56**



### RUBINETTO COMPLETO SMONTABILE INTERAMENTE IN PPL

PPL faucet

Robinet démontable complètement en PPL

Abnehmbarer hahn ganz aus PPL

Grifo desmontable completamente de PPL

Cod. 97150221

**Euro 64,68**





# RICAMBI OLIERE-FORMAGGERE PITAGORA

## Spare parts for Pitagora cruet sets and cheese bowls

### VETRO OLIERA

Oil / vinegar glass - Burette - Ersatzflasche für essig/öl - Ampolla

Cod. 97200040 **Euro 9,66**



### SALVAGOCCIA

Plastic drop-catcher - Protège-goutte

Ausgiesser plastik essig/öl - Impide-gotas

Cod. 97200054 **Euro 1,48**



### CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER VETRO OLIERA

18/10 Cup for oil/vinegar glass - Capuchon en acier 18/10 pour burette

Metallkappe - Capuchón ampolla de acero inoxidable

Cod. 97200056 **Euro 3,36**



### VETRO SALE E PEPE

Salt/pepper glass - Salière - Ersatzglas pfeffer/salz - Salero

Cod. 97200045 **Euro 4,74**



### CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO

18/10 Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière en acier inoxydable

18/10 - Metallkappe salz - Capuchón salero de acero inoxidable

Cod. 97200052 **Euro 3,26**



### CAPPUCCIO PEPE IN ACCIAIO INOX 18/10

18/10 Pepper cup for salt/pepper glass - Capuchon pour poivrière en acier

inoxydable 18/10 - Metallkappe pfeffer - Capuchón pimienta de acero inoxidable

Cod. 97200051 **Euro 3,26**



### CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI 18/10

Universal toothpicks cup - Capuchon en acier inoxydable 18/10 pour cure-

dents - Universalkäppchen zahnstocher - Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados

Cod. 97200053 **Euro 2,84**



### VETRO PER FORMAGGERA

Cheese bowl glass - Verre pour fromagère

Glas für käsedose - Cristal para quesera

Cod. 97200050 **Euro 6,42**



# RICAMBI OLIERE BELLA BRA

## Spare parts for Bella cruet sets

VETRO PER OLIERA

Oil glass - Burette - Menage - Ampolla

Cod. 97200110 **Euro 3,42**



VETRO PER SALE/PEPE

Vinegar glass - Burette - Menage - Ampolla

Cod. 97200111 **Euro 2,14**



CAPPUCCIO PER AMPOLLE OLIERA

Cup for oil/vinegar glass - Capuchon pour burette

Metallkappe - Capuchón ampolla

Cod. 97200112 **Euro 7,60**



CAPPUCCIO PER SALE E PEPE

Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière

Salzstreuerkappe aus Stahl - Capuchón salero

Cod.97200113 **Euro 3,10**



# RICAMBI OLIERE E FORMAGGERE

## Spare parts for cruet sets and cheese bowls

VETRO OLIERA

Oil/vinegar glass - Burette - Menage - Ampolla

Cod. 97200060

Mod.

**Euro**

Nouvelle Cousine / Progetto

**6,72**



SALVAGOCCIA

Plastic drop-catcher - Protège-goutte - Stöpsel - Protector de gotas

Cod. 97200062

Mod.

**Euro**

Nouvelle Cousine / Progetto

**0,84**



CAPPUCCIO 18/10 PER VETRO OLIERA

18/10 Cup for oil/vinegar glass - Capuchon 18/10 pour burette

Kappe für Menage 18/10 - Capuchón ampolla 18/10

Cod. 97200059

Mod.

**Euro**

Nouvelle Cousine / Progetto

**3,06**



# RICAMBI OLIERE E FORMAGGERE

## SALINO

Salt/pepper glass - Salière - Salzstreuer - Salero  
Cod. 97200061

| Mod.                        | Euro        |
|-----------------------------|-------------|
| Nouvelle Cousine / Progetto | <b>1,80</b> |



## CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO

18/10 Salt cup for salt/pepper glass  
Capuchon en acier inoxydable pour salière  
Salzstreuerkappe aus Stahl inox  
Capuchón salero de acero inoxidable  
Cod. 97200058

| Mod.                        | Euro        |
|-----------------------------|-------------|
| Nouvelle Cousine / Progetto | <b>2,84</b> |



## CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER PEPE/STUZZICADENTI

18/10 Pepper/toothpicks cup for salt/pepper glass  
Capuchon en acier inoxydable pour poivrière  
Kappe aus Stahl inox für Pfeffer Salz-und Zahnstocher  
Capuchón pimienta/palillos de acero inoxidable  
Cod. 97200057

| Mod.                        | Euro        |
|-----------------------------|-------------|
| Nouvelle Cousine / Progetto | <b>2,84</b> |



## CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI

18/10 Universal toothpicks cup  
Capuchon en acier inoxydable 18/10 pour cure-dents  
Universalkäppchen zahnstocher  
Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados  
Cod. 97200053

| Mod.                        | Euro        |
|-----------------------------|-------------|
| Nouvelle Cousine / Progetto | <b>2,84</b> |



## VETRO PER FORMAGGERA

Cheese bowl glass  
Verre pour fromagère  
Glas für Käsedose  
Cristal para quesera  
Cod. 97200035

| Mod.                        | Euro        |
|-----------------------------|-------------|
| Nouvelle Cousine / Progetto | <b>2,10</b> |



# RICAMBI PENT. A PRESSIONE NEW STAR BRA

## Spare parts for New Star pressure cooker

### COPERCHIO PENTOLA COMPLETO

Lid for pressure cooker - Couvercle complet pour marmite à pression - Deckel komplett für Schnellkochtopf - Tapa para olla a presión completa

| Cod.     | Ø cm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 30595014 | 22   | <b>61,10</b> |
| 30595015 | 24   | <b>68,28</b> |



### POMOLO COPERCHIO

Lid knob - Pommeau pour couvercle  
Deckelknopf - Pomo tapa  
Cod. 971500P1

**Euro 8,36**



### MANIGLIA PENTOLA

Pot handle - Poignée pour marmite  
Topfhandgriff - Asa oll  
Cod. 97100222

**Euro 6,74**



### VALVOLA SFIATO

Relief valve - Soupape de decharge de la vapeur - Entlüftungsventil - Válvula de alivio  
Cod. 971500P4

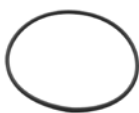
**Euro 9,42**



### GUARNIZIONE COPERCHIO

Lid rubber-ring - Garniture pour couvercle  
Deckeldichtung - Guarnición tapa

| Cod.     | Ø cm | Euro        |
|----------|------|-------------|
| 971500P6 | 22   | <b>2,36</b> |
| 97150008 | 24   | <b>9,00</b> |



### VITE CUSCINETTO PER POMOLO

Bearing with screw - Coussinet avec de Zwischenlegscheibe - Cojinete con tornillo  
Cod. 97150001

**Euro 5,24**



### VITE INTERNA PER COPERCHIO

Lid internal screw - Vis intérieure couvercle  
Interne Schraube-Deckel - Tornillo interior tapa  
Cod. 97150003

**Euro 6,74**



### PREMICOPERCHIO

Lid stopper - Presse couvercle  
Deckelhalterung - Prensa tapa

| Cod.     | Ø cm | Euro         |
|----------|------|--------------|
| 971500P5 | 22   | <b>26,96</b> |
| 97150004 | 24   | <b>26,96</b> |



### PORTA VALVOLA DI SFIATO

Valve - Soupape  
Ventil komplett - Válvula  
Cod. 97150000

**Euro 5,14**



### VALVOLA DI SICUREZZA CON GUARNIZIONE

Safety valve - Soupape de surete  
Sicherheitsventil - Válvula de seguridad  
Cod. 971500P2

**Euro 4,72**



# RICAMBI PADELLE EFFICIENT BRA

## Spare parts for Efficient frying pans

### MANICO NERO PER PADELLE

Black handle for pans - Poignée noire pour les casseroles  
schwarzer Griff für Bratpfanne - Mango negro de sartenes  
Cod. 97100240

| Ø cm | Euro        |
|------|-------------|
| 30   | <b>3,50</b> |



### MANICO NERO PER PADELLE

Black handle for pans - Poignée noire pour les casseroles  
schwarzer Griff für Bratpfanne - Mango negro de sartenes  
Cod. 97100241

| Ø cm        | Euro        |
|-------------|-------------|
| 22/24/26/28 | <b>3,50</b> |



### MANICO NERO PER PADELLE

Black handle for pans - Poignée noire pour les casseroles  
schwarzer Griff für Bratpfanne - Mango negro de sartenes  
Cod. 97100242

| Ø cm     | Euro        |
|----------|-------------|
| 16/18/20 | <b>2,88</b> |



### POMOLO COPERCHIO VETRO

Lid knob - Pommeau pour couvercle  
Deckelknopf - Pomo tapa  
Cod. 97100243

**Euro 3,10**



### DADO SOSTEGNO MANICO

Nut of handle - Perno des manche  
Mutter Griff - Boulon de mango  
Cod. 97100244

**Euro 2,48**



# 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 é 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, é 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 é 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 migliorie 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 riaddebitato 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.*



# ESPOSITORI

D i s p l a y

P r é s e n t o i r

W a n d a u s s t e l l e r

E x p o s i t o r



# ESPOSITORI

## Display

ESPOSITORE ORANGE SPOT  
Display - Présentoir  
Wandaussteller - Expositor  
Cod. 99900053

| largh. | prof. | altez. | <b>Euro</b>   |
|--------|-------|--------|---------------|
| 70     | 50    | 220    | <b>630,00</b> |



ganci per Orange Spot  
Orange Spot hooks  
99900056  
**Euro 5,78**



modulo portaposate per Orange Spot  
(14 nicchie)  
cutleries shelf Orange Spot display  
99900057  
**Euro 157,50**



ripiano per Orange Spot  
Orange Spot shelf  
99900147  
**Euro 91,00**



PINTINOX®  
made in italy

Astra



espositore Orange Spot con serie Astra  
Orange Spot display with Astra kitchentools

99900053 espositore Orange Spot con 45 ganci  
Orange Spot display with 45 hooks

PINTINOX®  
made in italy



espositore Orange Spot con serie Ellisse  
Orange Spot display with Ellisse kitchentools

99900053 espositore Orange Spot con 45 ganci  
Orange Spot display with 45 hooks



**espositore Orange Spot con coltelli Professional**  
**Orange Spot display with Professional knives**

99900053 espositore Orange Spot con 45 ganci  
 Orange Spot display with 45 hooks



**espositore Orange Spot con serie Molle**  
**Orange Spot display with Tongs**

99900053 espositore Orange Spot con 45 ganci  
 Orange Spot display with 45 hooks

## ESPOSITORI

### STRUTTURA ESPOSITORE GDO

Display - Présentoir

Wandaussteller - Expositor

| Cod.     | largh. | prof. | altez. | <b>Euro</b>   |
|----------|--------|-------|--------|---------------|
| 99900120 | 66,5   | 60    | 220    | <b>352,90</b> |
| 99900121 | 100    | 60    | 220    | <b>417,90</b> |
| 99900122 | 133    | 60    | 220    | <b>460,80</b> |



mensola  
shelf

| Cod.     | cm      | <b>Euro</b>  |
|----------|---------|--------------|
| 99900129 | 66,5x50 | <b>53,90</b> |
| 99900135 | 100x50  | <b>68,00</b> |
| 99900141 | 133x50  | <b>79,00</b> |



barra per ganci  
bar for hooks

| Cod.     | cm   | <b>Euro</b>  |
|----------|------|--------------|
| 99900144 | 66,5 | <b>29,90</b> |
| 99900145 | 100  | <b>29,90</b> |
| 99900146 | 133  | <b>36,60</b> |



ganci (10 pz)  
hooks (10 pcs)  
999000147

**Euro 80,00**



porta prezzo (10 pz)  
price holder (10 pcs)  
999000148

**Euro 10,00**



## ESPOSITORI

BASE ESPOSITORE PALL BOX  
 POSATE PER CROWNER  
 PERSONALIZZATI (6 nicchie)  
 Display - Présentoir  
 Wandaussteller - Expositor  
 Cod. 99900112

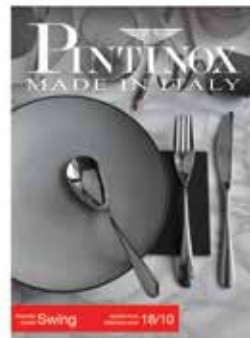
| largh. | prof. | altez. | Euro          |
|--------|-------|--------|---------------|
| 60     | 40    | 200    | <b>360,40</b> |



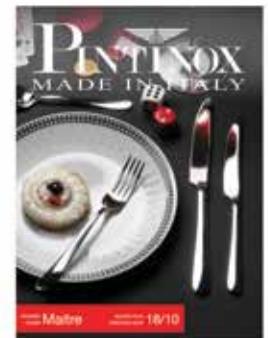
crowner Palace  
 Palace crowner  
 99900113  
**Euro 66,00**



crowner Privilege  
 Privilege crowner  
 99900114  
**Euro 66,00**



crowner Swing  
 Swing crowner  
 99900115  
**Euro 66,00**



crowner Maitre  
 Maitre crowner  
 99900116  
**Euro 66,00**

## ESPOSITORI

ESPOSITORE PALL BOX PER PADELLE  
 Pall box display for frying pans - Présentoir  
 - Wandaussteller - Expositor  
 Cod. 99900014

| largh. | prof. | altez. | <b>Euro</b>  |
|--------|-------|--------|--------------|
| 40     | 66    | 136    | <b>62,90</b> |



ESPOSITORE SENZA GANCI  
 Wall display (without hooks) - Présentoir mural (sans crochets)  
 Wandaussteller (ohne Haken) - Expositor de pared (sin ganchos)  
 Cod. 99900028

| lunghezza | prof. | altez. | <b>Euro</b>   |
|-----------|-------|--------|---------------|
| 100       | 44    | 220    | <b>471,10</b> |

GANCI (50 PZ PER CONFEZIONE)  
 Hooks (50 pcs) - Crochets (50 pcs)  
 Haken (50 er pack) - Ganchos (50 piezas)  
 Cod. 99900032 **Euro 180,84**

RIPIANO PIANO (3 PZ PER CONFEZIONE)  
 Flat shelf (3 pcs) - Rayon horizontal (3 pcs)  
 Flachboden (3 er pack) - Estante plano (3 piezas)  
 Cod. 99900033

| cm | <b>Euro</b>   |
|----|---------------|
| 50 | <b>180,84</b> |



# ESPOSITORI

## ESPOSITORE CURVO

Bent display (without shelves) - Présentoir courbé (sans rayons)

Bogenförmiger Aussteller (ohne Böden) - Expositor curvado (sin estantes)

Cod. 99900027

| lungh. | prof. | altez. | <b>Euro</b>   |
|--------|-------|--------|---------------|
| 100    | 44    | 220    | <b>516,38</b> |

## GANCI (50 PZ PER CONFEZIONE)

Hooks (50 pcs) - Crochets (50 pcs)

Haken (50 er pack) - Ganchos (50 piezas)

Cod. 99900032 **Euro 180,84**

## RIPIANO PIANO (3 PZ PER CONFEZIONE)

Flat shelf (3 pcs) - Rayon horizontal (3 pcs)

Flachboden (3 er pack) - Estante plano (3 piezas)

Cod. 99900036

| cm | <b>Euro</b>   |
|----|---------------|
| 30 | <b>180,84</b> |

## PORTAQUATERNA LEGNO (15 PZ PER CONFEZIONE)

4 pz wooden display (15 pcs) - Présentoir en bois 4 pcs (15 pcs)

Holzdisplay 4 Tlg (15 er pack) - Expositor 4 piezas (15 piezas)

Cod. 99900035 **Euro 123,18**











# SEZIONE ESPLICATIVA

Technical Information

Information Technique

Technische Informationen

Información Técnica

# 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 è in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, è 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.*



# L'ANTIADERENTE

## Non-stick coating

### Una sicurezza firmata Teflon

Il più importante produttore mondiale che ne garantisce l'assoluta qualità. Gli strumenti cottura Pintinox BRA dotati di rivestimenti antiaderenti DuPont sono totalmente sicuri per gli usi in cucina. La loro sicurezza è stata confermata dalla FDA americana (Food & Drug Administration) e dai severi test effettuati presso i laboratori DuPont, nonché dall'uso quotidiano che per più di quarant'anni ne hanno fatto milioni di consumatori in tutto il mondo.

Per maggiori informazioni visitare il sito web:

[www.teflon.com](http://www.teflon.com)

### Safety signed by Teflon

*The most important worldwide manufacturer guarantees its quality. The cookware by Pintinox BRA with DuPont non-sticks are totally safe for kitchen use. Their safety has been certified by the American FDA (Food & Drug Administration) and by rigorous tests made at DuPont laboratories as well as the daily use of millions of consumers worldwide for more than forty years.*

*For more information:*

[www.teflon.com](http://www.teflon.com)

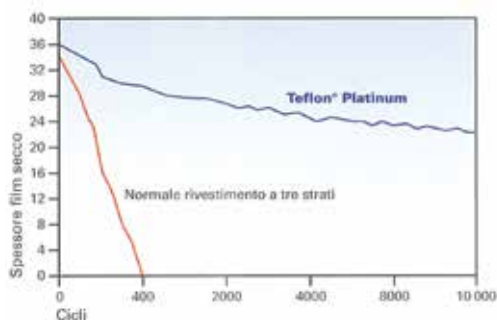


### SBAR / Test di abrasione con carta vetrata

Per stabilire la durata di una superficie antiaderente si appoggia un pezzo di carta vetrata con un peso di 1,5 o 4,5 Kg e la si muove avanti e indietro meccanicamente. Ogni 250 cicli si sostituisce la carta vetrata. Quando il limite di usura del rivestimento antiaderente è raggiunto il test viene interrotto e si esamina la superficie di cottura.

### SBAR / Abrasive test with sandpaper - SBAR

*To determine the duration of a non-stick surface a piece of sandpaper is put on the surface with a 1.5 or 4.5 kg weight over it and mechanically moved forward and backward. The sandpaper is replaced every 250 cycles. The test stops when the wear limit of the non-stick coating is reached and the cooking surface is examined.*



Indice dei cicli di durata con un peso di 1,5 Kg  
Length of cycle indicator with a 1.5 kg weight



Test di abrasione con carta vetrata a 4,5 o 1,5 Kg  
Abrasion test with sandpaper with 4.5 or 1.5 kg

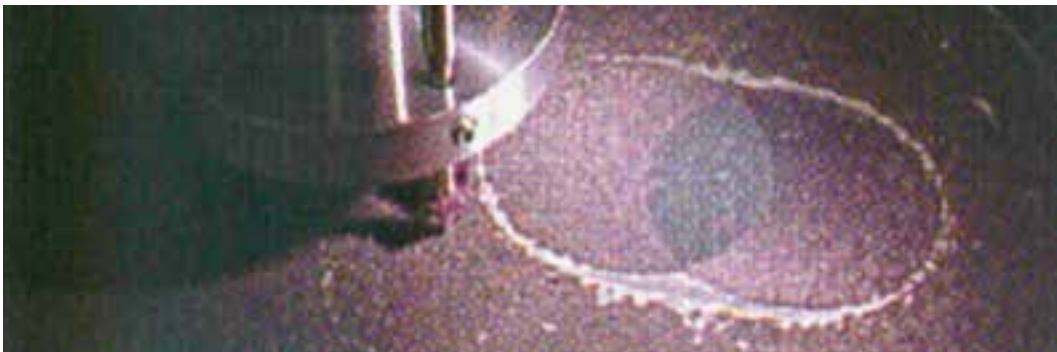


# L'INDICE DI PRESTAZIONE

## Performance index

**MTP (zampa di Tigre)** Questa macchina è stata creata per valutare la resistenza all'abrasione dei rivestimenti antiaderenti e rappresenta una simulazione fortemente accelerata delle condizioni di cottura la "zampa" è stata messa a punto in modo da contenere tre ricariche per penna a sfera in carburo tungsteno che, in condizione di pressione controllata e di riscaldamento a 200°C della padella tracciano solchi costantemente ripetuti sulla superficie di cottura. Quando i danni al rivestimento raggiungono un livello definito si interrompe il test e si misura la superficie.

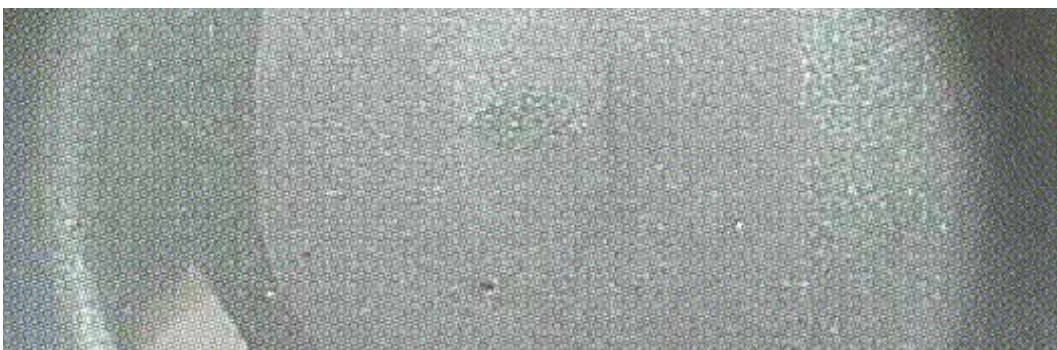
**MTP (Tiger's paw)** This machine has been designed to calculate the resistance to abrasion of non-stick coatings and also represents an accelerated simulation of cooking conditions. The "paw" contains three refills for ball point pens made of tungsten carbide which, under a pressure-controlled condition and at 200°C mark the frying-pan cooking surface with constant grooves. When the coating is damaged to a given level the test is stopped and the surface is measured.



Strumenti: "zampa" con penna a sfera in carburo di tungsteno.  
Abrasion measured after 180 minutes.



Normale rivestimento a tre mani - Indice di resistenza all'abrasione = 5 misurata dopo 90 minuti.  
Traditional three layer coating - Abrasion resistance index = 5 measured after 90 minutes.



**Teflon Platinum** - Indice di resistenza all'abrasione = 9 misurata dopo 180 minuti  
**Teflon Platinum** - Instruments: "paw" with tungsten carbide ball point pen resistance index = 9

# TEFLON BY DUPONT

## Teflon by DuPont

**CAMUT - Dispositivo di collaudo con utensili metallici assistito da computer** Si tratta di un'attrezzatura di collaudo automatizzata, studiata per valutare la resistenza all'abrasione e ai graffi. La padella viene riscaldata e sottoposta all'azione aggressiva di quattro differenti utensili metallici: coltello, forchetta, spatola e frusta in filo metallico, montati su una testa rotante che si sposta in tutte le direzioni sulla superficie di cottura. Dopo un tempo misurato, si valutano le prestazioni del rivestimento antiaderente in base a una scala predeterminata da 1 a 10. 10 corrisponde ad una padella nuova.

**CAMUT - Computer-aided test device with metal utensils** This is an automatic test equipment used to evaluate the resistance to abrasion and scratching. The frying-pan is heated and submitted to the aggressive action of four different metal utensils: knife, fork, spatula and metal wire whisk fit on a rotary head that moves in all directions on the cooking surface. After a measured time, the performance of the non-stick coating are checked according to the pre-determined scale from 1 to 10 where 10 corresponds to a new frying-pan.

### Indice di prestazione su scala predeterminata

#### Performance index on a pre-determined scale



Strumenti: forchetta, coltello, spatula, frusta in filo metallico.  
*Utensils: fork, knife, spatula, metal-wire whisk.*



Normale rivestimento a tre mani indice di resistenza ai graffi = 5.  
*Three-layer traditional coating; index of resistance to scratching: 5.*



Teflon® Platinum indice di resistenza ai graffi 7-8.  
*Teflon® Platinum, index of resistance to scratching: 7-8.*

# MANUTENZIONE DEL TEFLON

## Teflon 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 in Teflon®.  
*Detergents or abrasive steel wools can be used only if the label indicates they are compatible with Teflon® 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).*



Può essere usata nel microonde, fate attenzione che il materiale di base della padella sia idoneo.  
*Can be used in micro-wave ovens, make sure the frying pan base material is suitable for it.*



I marchi dei rivestimenti antiaderenti più avanzati tecnologicamente come Teflon Platinum e Autograph permettendo anche l'utilizzo di utensili metallici.  
*The most technologically advanced trademarks of non-stick coatings such as Teflon Platinum and Autograph can also be used with metal utensils.*

# LA GAMMA TEFLON

## The teflon types

### Teflon Select

Con caratteristiche di maggiore durata, è il rivestimento destinato ad un uso ultra-intensivo. Prevede l'applicazione di un triplo strato, rinforzato con uno spessore minimo di 35 micron e offre una antiaderenza eccezionale.

- strato superiore
- strato intermedio rinforzato
- strato di fondo rinforzato

### Teflon Select

*With its longer life, this coating is suitable for an intensive use. It consists of a three-layer coating with a 35 micron thick minimum reinforcement that guarantees exceptional non-stick characteristics.*

- upper layer
- intermediate reinforced layer
- lower reinforced layer



### Teflon Platinum

È il nostro rivestimento antiaderente più resistente ai graffi e all'abrasione finora realizzato: il primo in grado di resistere anche all'azione dei normali utensili metallici e delle pagliette abrasive. Applicato in tre strati, con uno spessore minimo di 40 micron, contiene microscopiche particelle minerali particolarmente dure con un substrato minimo di 4 mm. Gli utensili metallici scivolano su queste particelle senza danneggiare la superficie in Teflon in cui sono inserite, salvaguardandone così le proprietà di antiaderenza.

- strato superiore
- strato intermedio rinforzato
- strato di fondo con minerale duro

### Teflon Platinum

*This is our scratching and abrasion most resistant coating, the first that can resist to the abrasive action of metal utensils and steel wool. Made of three layers with a minimum thickness of 40 microns, it contains particularly hard microscopic mineral particles with a minimum 4 mm substrate. The metal utensils slip on these particles with no damage for the Teflon surface where they are contained and the non-stick characteristics are so preserved.*

- upper layer
- intermediate reinforced layer
- lower layer with hard mineral



### **Teflon Platinum PLUS**

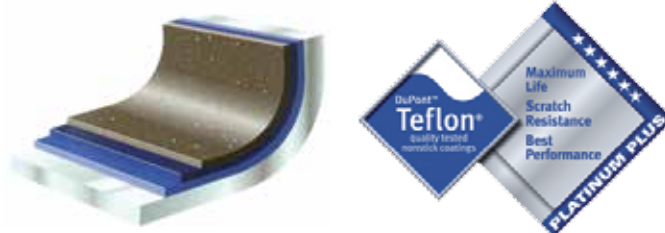
Con caratteristiche identiche al rivestimento Teflon Platinum viene impiegato solo su supporti in metallo duro, con uno spessore minimo di 40 micron. Substrato di 4 mm.

- strato superiore
- strato intermedio rinforzato
- strato di fondo con minerale duro
- supporto in metallo duro

### **Teflon Platinum PLUS**

*With the same characteristics of the Teflon coating, this is used only on hard metal supports with 40 mm minimum thickness and 4 mm substrate.*

- upper layer*
- intermediate reinforced layer*
- lower layer with hard mineral*
- hard metal support*



# STONE WASHED

|    | LEONARDO<br>050200.. | VITTORIALE<br>164200.. | BAGUETTE<br>083200.. | SETTECENTO<br>205400.. | PALACE<br>169200.. | CASALI<br>210200.. | STRESA<br>032400.. |
|----|----------------------|------------------------|----------------------|------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 01 | € 4,48               | € 5,00                 | € 4,48               | € 3,86                 | € 3,54             | € 3,54             | € 2,30             |
| 02 | € 4,48               | € 5,00                 | € 4,48               | € 3,86                 | € 3,54             | € 3,54             | € 2,30             |
| 03 | € 6,92               | € 7,46                 | € 6,92               | € 6,26                 | € 5,94             | € 5,62             | € 4,52             |
| L3 | -                    | -                      | -                    | -                      | -                  | -                  | € 3,12             |
| 04 | € 4,38               | € 4,90                 | € 4,38               | € 3,74                 | € 3,54             | € 3,54             | € 2,30             |
| 05 | € 4,38               | € 4,90                 | € 4,38               | € 3,74                 | € 3,54             | € 3,54             | € 2,30             |
| 06 | € 6,80               | € 7,34                 | € 6,80               | € 6,16                 | € 5,94             | € 5,62             | € 4,42             |
| 07 | € 2,60               | € 2,70                 | € 2,60               | € 2,30                 | € 2,30             | € 2,18             | € 1,48             |
| 08 | € 2,60               | € 2,70                 | € 2,60               | € 2,30                 | € 2,30             | € 2,18             | € 1,48             |
| 10 | € 17,00              | € 17,00                | € 17,00              | € 16,18                | € 18,36            | € 16,18            | € 13,46            |
| 11 | € 7,84               | € 8,38                 | € 7,84               | € 7,02                 | € 7,44             | € 7,44             | € 5,86             |
| 12 | € 7,84               | € 8,38                 | € 7,84               | € 7,02                 | € 7,44             | € 7,44             | € 5,86             |
| 17 | € 3,44               | € 3,44                 | € 3,44               | € 2,60                 | € 2,60             | € 2,60             | € 1,68             |
| 20 | € 11,36              | € 11,36                | € 11,36              | € 10,80                | € 10,80            | € 10,80            | € 6,78             |
| 39 | € 4,26               | € 4,90                 | € 4,26               | € 3,64                 | € 3,54             | € 3,44             | € 2,20             |
| 67 | € 6,92               | -                      | € 6,92               | -                      | € 5,94             | -                  | € 4,52             |



# TXT

|    | SETTECENTO<br>205300.. | PALACE<br>169300.. | CASALI<br>210300.. |
|----|------------------------|--------------------|--------------------|
| 01 | € 6,26                 | € 5,94             | € 4,84             |
| 02 | € 6,26                 | € 5,94             | € 4,84             |
| 03 | € 10,16                | € 9,84             | € 7,82             |
| CC | € 14,92                | € 14,92            | -                  |
| 04 | € 6,14                 | € 5,94             | € 484              |
| 05 | € 6,14                 | € 5,94             | € 4,84             |
| 06 | € 10,06                | € 9,84             | € 7,82             |
| CD | € 14,82                | € 14,82            | € 13,12            |
| 07 | € 4,20                 | € 4,20             | € 3,28             |
| 08 | € 4,20                 | € 4,20             | € 3,28             |
| 10 | € 20,98                | € 23,16            | € 18,78            |
| 11 | € 11,82                | € 12,24            | € 10,04            |
| 12 | € 11,82                | € 12,24            | € 10,04            |
| 17 | € 4,50                 | € 4,50             | € 3,70             |
| 20 | € 15,60                | € 15,60            | € 13,40            |
| 39 | € 6,04                 | € 5,94             | € 4,74             |



# ALCHIMIQUE GOLD

|    | SETTECENTO<br>OJA400.. | CASALI<br>OYA200.. | VITTORIALE<br>OVA200.. | BAGUETTE<br>OWA200..<br><i>on demand</i> | PALACE<br>OZA200..<br><i>on demand</i> |
|----|------------------------|--------------------|------------------------|--|--|
| 01 | € 9,16                 | € 8,84             | € 10,30                | € 9,78                                   | € 8,84                                 |
| 02 | € 9,16                 | € 8,84             | € 10,30                | € 9,78                                   | € 8,84                                 |
| 03 | € 11,78                | € 11,12            | € 12,96                | € 12,42                                  | € 11,46                                |
| 04 | € 9,06                 | € 8,84             | € 10,20                | € 9,68                                   | € 8,84                                 |
| 05 | € 9,06                 | € 8,84             | € 10,20                | € 9,68                                   | € 8,84                                 |
| 06 | € 11,66                | € 11,12            | € 12,86                | € 12,32                                  | € 11,46                                |
| 07 | € 6,76                 | € 6,66             | € 7,18                 | € 7,08                                   | € 6,76                                 |
| 08 | € 6,76                 | € 6,66             | € 7,18                 | € 7,08                                   | € 6,76                                 |
| 10 | € 39,28                | € 39,28            | € 40,08                | € 40,08                                  | € 41,44                                |
| 11 | € 16,90                | € 17,32            | € 18,26                | € 17,72                                  | € 17,32                                |
| 12 | € 16,90                | € 17,32            | € 18,26                | € 17,72                                  | € 17,32                                |
| 17 | € 7,08                 | € 7,08             | € 7,90                 | € 7,90                                   | € 7,08                                 |
| 20 | € 26,40                | € 26,40            | € 26,96                | € 26,96                                  | € 26,40                                |
| 39 | € 8,94                 | € 8,74             | € 10,20                | € 9,58                                   | € 8,84                                 |
| 67 | -                      | -                  | -                      | € 12,42                                  | € 11,46                                |





# ALCHIMIQUE BRONZE

|    | SETTECENTO<br>0JB400.. | CASALI<br>0YB200.. | BAGUETTE<br>0WB200.. | VITTORIALE<br>0VB200..<br><i>on demand</i> | PALACE<br>0ZB200..<br><i>on demand</i> |
|----|------------------------|--------------------|----------------------|--|--|
| 01 | € 12,38                | € 12,06            | € 13,00              | € 13,52                                    | € 12,06                                |
| 02 | € 12,38                | € 12,06            | € 13,00              | € 13,52                                    | € 12,06                                |
| 03 | € 15,12                | € 14,48            | € 15,78              | € 16,32                                    | € 14,80                                |
| 04 | € 12,38                | € 12,06            | € 12,90              | € 13,42                                    | € 12,06                                |
| 05 | € 12,38                | € 12,06            | € 12,90              | € 13,42                                    | € 12,06                                |
| 06 | € 15,00                | € 14,48            | € 15,66              | € 16,20                                    | € 14,80                                |
| 07 | € 8,12                 | € 8,02             | € 8,42               | € 8,54                                     | € 8,12                                 |
| 08 | € 8,12                 | € 8,02             | € 8,42               | € 8,54                                     | € 8,12                                 |
| 10 | € 42,18                | € 42,18            | € 43,00              | € 43,00                                    | € 44,36                                |
| 11 | € 19,50                | € 19,92            | € 20,32              | € 20,86                                    | € 19,92                                |
| 12 | € 19,50                | € 19,92            | € 20,32              | € 20,86                                    | € 19,92                                |
| 17 | € 8,42                 | € 8,42             | € 9,26               | € 9,26                                     | € 8,42                                 |
| 20 | € 27,96                | € 27,88            | € 28,52              | € 28,52                                    | € 27,96                                |
| 39 | € 12,18                | € 11,96            | € 12,80              | € 13,42                                    | € 12,06                                |
| 67 | -                      | -                  | € 15,78              | -  | € 14,80                                |



# ALCHIMIQUE TITANIUM

|    | SETTECENTO<br>0JC400.. | CASALI<br>0YC200.. | PALACE<br>0ZC200.. | VITTORIALE<br>0VB200..<br><i>on demand</i> | BAGUETTE<br>0WC200..<br><i>on demand</i> |
|----|------------------------|--------------------|--------------------|--|--|
| 01 | € 12,38                | € 12,06            | € 12,06            | € 13,52                                    | € 13,00                                  |
| 02 | € 12,38                | € 12,06            | € 12,06            | € 13,52                                    | € 13,00                                  |
| 03 | € 15,12                | € 14,48            | € 14,80            | € 16,32                                    | € 15,78                                  |
| 04 | € 12,38                | € 12,06            | € 12,06            | € 13,42                                    | € 12,90                                  |
| 05 | € 12,38                | € 12,06            | € 12,06            | € 13,42                                    | € 12,90                                  |
| 06 | € 15,00                | € 14,48            | € 14,80            | € 16,20                                    | € 15,66                                  |
| 07 | € 8,12                 | € 8,02             | € 8,12             | € 8,54                                     | € 8,42                                   |
| 08 | € 8,12                 | € 8,02             | € 8,12             | € 8,54                                     | € 8,42                                   |
| 10 | € 42,18                | € 42,18            | € 44,36            | € 43,00                                    | € 43,00                                  |
| 11 | € 19,50                | € 19,92            | € 19,92            | € 20,86                                    | € 20,32                                  |
| 12 | € 19,50                | € 19,92            | € 19,92            | € 20,86                                    | € 20,32                                  |
| 17 | € 8,42                 | € 8,42             | € 8,42             | € 9,26                                     | € 9,26                                   |
| 20 | € 27,96                | € 27,88            | € 27,96            | € 28,52                                    | € 28,52                                  |
| 39 | € 12,18                | € 11,96            | € 12,06            | € 13,42                                    | € 12,80                                  |
| 67 | -                      | -                  | € 14,80            | -  | € 15,78                                  |



# TREASURE GOLD

|    | SETTECENTO<br>08A000.. | BAGUETTE<br>06A000.. | SYNTHESIS<br>15A000.. | OLIVIA<br>14A000.. |
|----|------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|
| 01 | € 8,42                 | € 8,94               | € 8,02                | € 9,16             |
| 02 | € 8,42                 | € 8,94               | € 8,02                | € 9,16             |
| 03 | € 10,82                | € 11,46              | € 10,48               | € 11,78            |
| 04 | € 8,32                 | € 8,94               | € 8,02                | € 9,16             |
| 05 | € 8,32                 | € 8,94               | € 8,02                | € 9,16             |
| 06 | € 10,72                | € 11,26              | € 10,48               | € 11,78            |
| 07 | € 6,08                 | € 6,38               | € 6,04                | € 6,66             |
| 08 | € 5,58                 | € 5,78               | € 5,54                | € 6,16             |
| 17 | € 7,18                 | € 8,02               | € 7,18                | € 8,22             |



# TREASURE BRONZE

|    | SETTECENTO<br>08B000.. | BAGUETTE<br>06B000.. | SYNTHESIS<br>15B000.. | OLIVIA<br>14B000.. |
|----|------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|
| 01 | € 11,52                | € 12,04              | € 11,24               | € 12,38            |
| 02 | € 11,52                | € 12,04              | € 11,24               | € 12,38            |
| 03 | € 13,92                | € 14,56              | € 13,82               | € 15,12            |
| 04 | € 11,42                | € 12,04              | € 11,24               | € 12,38            |
| 05 | € 11,42                | € 12,04              | € 11,24               | € 12,38            |
| 06 | € 13,82                | € 14,36              | € 13,82               | € 15,12            |
| 07 | € 7,48                 | € 7,78               | € 7,50                | € 8,12             |
| 08 | € 7,48                 | € 7,68               | € 7,50                | € 8,12             |
| 17 | € 10,28                | € 11,12              | € 10,40               | € 11,44            |



# TREASURE TITANIUM

|    | SETTECENTO<br>08C000.. | BAGUETTE<br>06C000.. | SYNTHESIS<br>15C000.. | OLIVIA<br>14C000.. |
|----|------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|
| 01 | € 11,52                | € 12,04              | € 11,24               | € 12,38            |
| 02 | € 11,52                | € 12,04              | € 11,24               | € 12,38            |
| 03 | € 13,92                | € 14,56              | € 13,82               | € 15,12            |
| 04 | € 11,42                | € 12,04              | € 11,24               | € 12,38            |
| 05 | € 11,42                | € 12,04              | € 11,24               | € 12,38            |
| 06 | € 13,82                | € 14,36              | € 13,82               | € 15,12            |
| 07 | € 7,48                 | € 7,78               | € 7,50                | € 8,12             |
| 08 | € 7,48                 | € 7,68               | € 7,50                | € 8,12             |
| 17 | € 10,28                | € 11,12              | € 10,40               | € 11,44            |



# TREASURE TOTAL BLACK

SETTECENTO  
08B000..

|    |                |
|----|----------------|
| 01 | <b>€ 8,12</b>  |
| 02 | <b>€ 8,12</b>  |
| 03 | <b>€ 10,52</b> |
| 04 | <b>€ 6,22</b>  |
| 05 | <b>€ 6,22</b>  |
| 06 | <b>€ 8,62</b>  |
| 07 | <b>€ 4,18</b>  |
| 08 | <b>€ 3,98</b>  |
| 17 | <b>€ 4,38</b>  |



# TREASURE INFINITO

|    | GOLD<br>19A000.. | BRONZE<br>19B000.. | TITANIUM<br>19C000.. | TOTAL BLACK<br>19D000.. |
|----|------------------|--------------------|----------------------|-------------------------|
| 01 | € 9,16           | € 12,26            | € 12,26              | € 8,80                  |
| 02 | € 9,16           | € 12,26            | € 12,26              | € 8,80                  |
| 03 | € 10,40          | € 13,50            | € 13,50              | € 8,90                  |
| 04 | € 9,06           | € 12,16            | € 12,16              | € 6,34                  |
| 05 | € 9,06           | € 13,20            | € 13,20              | € 6,34                  |
| 06 | € 10,10          | € 13,20            | € 13,20              | € 7,86                  |
| 07 | € 7,26           | € 8,66             | € 8,66               | € 5,24                  |
| 08 | € 6,66           | € 8,56             | € 8,56               | € 4,92                  |
| 17 | € 8,16           | € 11,26            | € 11,26              | € 5,24                  |
| 25 | € 9,16           | € 12,26            | € 12,26              | € 6,92                  |
| 38 | € 8,90           | € 12,00            | € 12,00              | € 6,44                  |
| 39 | € 8,86           | € 11,96            | € 11,96              | € 7,08                  |
| FB | € 8,86           | € 11,96            | € 11,96              | € 6,40                  |
| 28 | € 9,10           | € 12,20            | € 12,20              | € 7,22                  |
| 29 | € 9,10           | € 12,20            | € 12,20              | € 7,22                  |



# MYSTIQUE

|    | PALLADIUM<br>059600.. | OLIVIA<br>049600.. | SWING<br>088600.. | MILLENNIUM<br>227600.. | BERNINI<br>206600.. | SYNTHESIS<br>203600.. | STRESA<br>032600.. | TUBE<br>112600.. | DINNER<br>R04600.. |
|----|-----------------------|--------------------|-------------------|------------------------|---------------------|-----------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| 01 | € 4,84                | € 4,84             | € 4,84            | € 4,96                 | € 4,12              | € 3,70                | € 2,76             | € 2,04           | € 2,10             |
| 02 | € 4,84                | € 4,84             | € 4,84            | € 4,96                 | € 4,12              | € 3,70                | € 2,76             | € 2,04           | € 2,10             |
| 03 | € 7,36                | € 7,36             | € 7,36            | € 7,36                 | € 6,40              | € 5,96                | € 4,88             | € 3,92           | -                  |
| L3 | -                     | -                  | -                 | -                      | -                   | -                     | -                  | -                | € 2,58             |
| 04 | € 4,74                | € 4,74             | € 4,74            | € 4,86                 | € 4,02              | € 3,60                | € 2,66             | -                | -                  |
| 05 | € 4,74                | € 4,74             | € 4,74            | € 4,86                 | € 4,02              | € 3,60                | € 2,66             | -                | -                  |
| 06 | € 7,06                | € 7,06             | € 7,06            | € 7,06                 | € 6,30              | € 5,86                | € 4,68             | -                | -                  |
| 07 | € 3,00                | € 3,10             | € 3,00            | € 3,32                 | € 2,70              | € 2,48                | € 1,86             | € 1,54           | € 1,54             |
| 08 | € 2,90                | € 3,10             | € 2,90            | € 3,10                 | € 2,70              | € 2,48                | € 1,86             | € 1,54           | -                  |
| 10 | € 16,80               | € 18,78            | € 16,80           | € 16,80                | € 15,96             | € 16,80               | € 13,16            | -                | -                  |
| 11 | € 8,28                | € 9,10             | € 8,28            | € 8,80                 | € 7,44              | € 7,44                | € 6,20             | -                | -                  |
| 12 | € 8,28                | € 9,10             | € 8,28            | € 8,80                 | € 7,44              | € 7,44                | € 6,20             | -                | -                  |
| 17 | € 3,74                | € 3,74             | € 3,74            | € 3,2                  | € 2,90              | € 2,70                | € 1,96             | € 1,76           | -                  |
| 20 | € 11,92               | € 11,92            | € 11,92           | € 12,74                | € 11,40             | € 8,58                | € 7,12             | -                | -                  |
| 39 | € 4,74                | € 4,84             | -                 | € 4,84                 | -                   | -                     | € 2,66             | -                | -                  |









# I N D I C E

l n d e x

l n d e x

Inhaltsverzeichnis

í n d i c e

# POSATE

## Flatware

|              |     |            |     |              |     |
|--------------|-----|------------|-----|--------------|-----|
| Aida         | 96  | Hermitage  | 28  | Snake        | 107 |
| America      | 87  | Hotel      | 88  | Solaris      | 59  |
| Australia    | 97  | Infinito   | 36  | Spaten       | 33  |
| Baguette     | 44  | Ischia     | 92  | Stile        | 56  |
| Bernini      | 63  | Leonardo   | 52  | Stresa       | 102 |
| Beta         | 90  | Liberty    | 64  | Superamerica | 83  |
| Bramante     | 26  | Maitre     | 84  | Superga      | 103 |
| Brasilia     | 89  | Millemium  | 54  | Swing        | 40  |
| Bristol      | 86  | Octavia    | 30  | Synthesis    | 74  |
| Byron        | 46  | Olivia     | 42  | Tecna        | 38  |
| Cambridge    | 104 | Pagaia     | 85  | Tema         | 93  |
| Carlton      | 58  | Palace     | 66  | Tie          | 76  |
| Casali       | 68  | Palladium  | 48  | Touring      | 109 |
| Concept      | 34  | Pitagora   | 50  | Trend        | 72  |
| Concept PVD  | 115 | Privilege  | 29  | Trumpet      | 62  |
| Dolphin      | 98  | Punto      | 106 | Tube         | 110 |
| Eco Baguette | 108 | Ritz       | 55  | Uno          | 100 |
| Ellade       | 27  | Roma       | 80  | Valencia     | 99  |
| Euclide      | 49  | Romanino   | 60  | Versilia     | 112 |
| Excelsior    | 70  | Sabrina    | 82  | Vittoriale   | 32  |
| Expo         | 73  | Savoy      | 69  | Wave         | 94  |
| Filet        | 81  | Settecento | 59  |              |     |
| Gamma        | 91  | Sirio      | 78  |              |     |

## GLI SPECIALI - CONFEZIONI

### Special flatware - packaging

|                       |     |                                     |     |
|-----------------------|-----|-------------------------------------|-----|
| Box 11+1              | 116 | Espositori                          | 377 |
| Box 11+1 Trasparente  | 117 | Etichetta Singola                   | 120 |
| Box 5+1               | 119 | Forchetta Pizza                     | 134 |
| Chiave                | 114 | Gli Esclusivi                       | 123 |
| Cartelle              | 118 | Griglia Posate Box 11+1             | 116 |
| Coltelli Bistecca     | 132 | Griglia Posate Box 11+1 Trasparente | 117 |
| Coltelli Pizza        | 134 | Griglia Posate C/Chiave             | 114 |
| Coltello Manico Vuoto | 130 | Griglia Posate C/Cravatta           | 113 |
| Cravatta              | 113 | Valve                               | 120 |

# PRODOTTI IN ORDINE ALFABETICO

|                                       |                                     |                               |                             |
|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| acciaino                              | 141                                 | coltello per filettare        | 137                         |
| appendino magnetico                   | 141-291                             | coltello prosciutto           | 138                         |
| bacinella pasticceria                 | 344                                 | coltello salmone              | 138                         |
| bacinelles gastronorm                 | 229-244                             | coltello servire              | 144                         |
| bacinelles gn con maniglie            | 236                                 | coltello spelucchino          | 140-142                     |
| bacinelles gastronorm forate          | 233-247                             | coltello verdura              | 140-142                     |
| bagnomaria                            | 260                                 | cono cinese                   | 262                         |
| base per bastardella                  | 266                                 | coperchio                     | 181-189-194                 |
| bastardella                           | 266                                 | coperchio bagnomaria quadrato | 260                         |
| batticarne                            | 290                                 | coperchio gastronorm          | 237-238-242-250-<br>253-255 |
| bicchiere                             | 315                                 | coperchio teglia              | 223                         |
| bistecchiera                          | 221                                 | coperchio vetro               | 213                         |
| bollilatte                            | 212                                 | coperchio zuppiera            | 156                         |
| brocca termica                        | 362                                 | coppa gelato                  | 332                         |
| caffettiere                           | 340-339                             | crepiere                      | 220-204                     |
| casseruola conica                     | 179-188                             | cucchiaino marmellata         | 148                         |
| casseruola fonda                      | 171-177-187-193-197-<br>207-211-217 | cucchiaino servire            | 145-150                     |
| casseruola fonda con manico           | 171-178-<br>188-194-198-208-212-220 | cucchiaino multiuso           | 148                         |
| casseruola mezza fonda - bassa        | 171-177-187-<br>193-197-207-211-217 | cucchiaino multiuso forato    | 147-148                     |
| casser mezza fonda - bassa con manico | 171-<br>178-188-194-198             | cucchiaino pizzaiolo          | 146                         |
| cavatappi                             | 127-290                             | cucchiaino risotto            | 144                         |
| cestino frutta                        | 158                                 | cucchiaino risotto forato     | 144                         |
| cestino pane                          | 157-159                             | cucchiaino unipezzo           | 286-287                     |
| chaffing dishes                       | 357-358                             | cuociforno                    | 219                         |
| chiudibottiglia                       | 326                                 | cuocipesce                    | 214                         |
| cloche                                | 154-156                             | distributore bevande buffet   | 352-353                     |
| colabrodo                             | 213                                 | distributore succhi buffet    | 352-353                     |
| colapasta                             | 212                                 | dosatore gelato               | 302-330                     |
| colapasta a rete                      | 263                                 | falso fondo gastronorm        | 239-242-250-253             |
| colapasta sferico                     | 261                                 | forrbici dolce                | 299                         |
| colonna portasecchiello               | 161-162                             | forchetta 5 punte             | 144                         |
| coltello affettati                    | 137                                 | forchetta servire             | 146-150                     |
| coltello bistecca                     | 123-132-140-142                     | forchettone 3 punte           | 146                         |
| coltello cucina                       | 144-145                             | forchettone arrosto           | 124                         |
| coltello cucina orientale             | 136                                 | forchettone insalata          | 146-148                     |
| coltello disossatore                  | 137                                 | forchettone unipezzo          | 286-287                     |
| coltello pane                         | 128-143                             | forma creme caramel           | 267                         |
|                                       |                                     | formaggera                    | 165-166                     |
|                                       |                                     | fruste                        | 288                         |
|                                       |                                     | imbuto                        | 267                         |

|   |             |                                     |                 |
|---|-------------|-------------------------------------|-----------------|
| insalatiera                             | 265         | posate detenuti                     | 317             |
| lattiera                                | 340-339     | punta grana                         | 125-141         |
| legumiera con alette                    | 315         | raccogli briciole                   | 290             |
| legumiera ovale                         | 225         | ricambi                             | 365             |
| lumachiera                              | 225         | rompinoce                           | 127-290         |
| manaretta                               | 136-306     | sale pepe                           | 163-164-166     |
| mattarello                              | 267         | salsiere                            | 156             |
| mestolo unipezzo                        | 284         | scaldapasta forato                  | 262             |
| mestolo salsa unipezzo                  | 285         | scaldapasta settori                 | 263             |
| mezzaluna                               | 141         | scavino crostacei                   | 125-135         |
| molle                                   | 292-294-296 | schiumarola unipezzo                | 284             |
| morsa prosciutto                        | 356         | scodelle                            | 315             |
| multiuso crostacei                      | 125-135     | secchiello champagne                | 160-161         |
| oliera                                  | 163         | secchiello ghiaccio                 | 160             |
| padella 179-188-195-198-201-203-208-221 |             | separatore                          | 162             |
| padella sauté                           | 172-180-190 | setacci                             | 264             |
| padella sauté antiaderente              | 180-190     | shaker                              | 230             |
| paellera                                | 219         | sistema refrigerante buffet         | 354             |
| paellera girevole                       | 361         | sottobicchiere                      | 153             |
| paiolo                                  | 208         | sottobottiglia                      | 153             |
| pala fritto unipezzo                    | 123-145     | sottopiatto                         | 253-154         |
| pala lasage                             | 145         | spatola gelato                      | 330-331         |
| pala torta                              | 145         | spatola unipezzo                    | 285             |
| pala uovo                               | 262         | speedy-pasta                        | 184             |
| passabrodo                              | 234         | spillone porta scontrini            | 323             |
| passaverdura                            | 268         | spremiagrumi                        | 322             |
| pentola 177-187-193-211-219             |             | tappo champagne                     | 326             |
| piastra antiaderente                    | 218         | tappo vino                          | 326             |
| piattino cassata                        | 332         | tazza brodo                         | 315             |
| piattino per coppa                      | 332         | tegame 179-189-197-203-207-212      |                 |
| piatto affettati buffet                 | 355         | tegame antiaderente                 | 181             |
| piatto fondo                            | 314         | tegame uovo                         | 225             |
| piatto formaggi buffet                  | 349         | teglia gastronorm                   | 235-249         |
| piatto ovale                            | 270         | teglia gastronorm alluminio antiad. | 232             |
| piatto piano                            | 314         | teglie                              | 223             |
| piatto portapane                        | 154         | teiera                              | 339-340         |
| pietanziera                             | 314         | tortiera                            | 224             |
| pinza aragosta                          | 125         | trinciapollo                        | 124-290         |
| porta brocche                           | 362         | utensili cucina ellisse             | 300             |
| porta burro                             | 279         | vassoi con scomparti                | 316             |
| porta burro buffet                      | 354         | vassoi impilabili                   | 343             |
| portaghiaccio                           | 161         | vassoio gratin                      | 271             |
| portagrissini                           | 158         | vassoio ovale                       | 270-271-273-275 |
| portapane buffet                        | 350         | vassoio rettangolare                | 272-276         |

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| vassoio rettangolare pasticceria | 343     |
| vassoio tondo                    | 273-275 |
| wok                              | 204-218 |
| wok con 1 manico                 | 204     |
| zuccheriera                      | 339     |
| zuppiera                         | 156     |

## ALL ITEMS AVAILABLE

|                                |                     |                           |                                 |
|--------------------------------|---------------------|---------------------------|---------------------------------|
| 3 prong fork                   | 146                 | conical ice cream goblet  | 332                             |
| 5 prong fork                   | 144                 | convict spoon and fork    | 317                             |
| bain marie                     | 359-360             | cork screw                | 127-290                         |
| basin with retractable handles | 236                 | creme caramel mould       | 267                             |
| bill spike                     | 323                 | crepe frying pan          | 204-220                         |
| boning knife                   | 137                 | cruet                     | 163-164-165-166-267             |
| bottle coaster                 | 153                 | crumb collector           | 290                             |
| bottle stopper                 | 326                 | deep casserole            | 171-177-187-193-197-207-211-217 |
| bowl                           | 315-317             | deep plate                | 314                             |
| bread basket                   | 157-158-159-350     | divider                   | 239                             |
| bread coaster                  | 154                 | drink dispenser           | 352-353                         |
| bread stick holder             | 158                 | edged oval tray           | 270-275                         |
| bread knife                    | 128-137-143         | edged plate               | 332                             |
| butcher's knife                | 136                 | egg lifter                | 145-301                         |
| butter dish                    | 279                 | false perforated bottom   | 239-242-250-253                 |
| butter tray                    | 354-366             | fillet knife              | 137                             |
| cake server                    | 145-300             | fishkettle                | 214                             |
| carving fork                   | 124-138             | flat plate                | 314-317                         |
| chafing dishes                 | 357-358-360         | foot for semispheric bowl | 266                             |
| champagne bucket               | 160-161-162         | french omelet pan         | 225                             |
| champagne bucket stand         | 161-162             | fruit basket              | 158                             |
| champagne stopper              | 326                 | frying pan                | 179-188-195-198-201-203-208-221 |
| cheese bowl                    | 165-166             | frying pan 2 handles      | 179-189-197-203-207-212         |
| chef knife                     | 136-137-138-142-143 | frying pan for paella     | 361                             |
| chinois                        | 262                 | funnel                    | 267                             |
| citrus squeezer                | 322                 | glass                     | 315                             |
| cleaver                        | 136-306             | glass lid                 | 213                             |
| cloche                         | 154-156-279-280     | gratin tray               | 271                             |
| coaster                        | 153                 | gridiron                  | 221                             |
| coffee pot                     | 339-340             | ham clamp                 | 356                             |
| colander                       | 213-261-262         |                           |                                 |
| conical casserole              | 179-188             |                           |                                 |

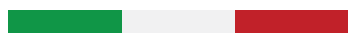
|                                |                     |                         |                     |
|--------------------------------|---------------------|-------------------------|---------------------|
| ham slicer                     | 138                 | roasting pan            | 207-209-219-223-224 |
| hotplate                       | 218-222             | roasting pan            | 184-185             |
| ice bucket                     | 160-162-356         | rooling                 | 224                 |
| ice cram scoop                 | 302-330             | round edged tray        | 271-273             |
| ice cream plate                | 332                 | round tray              | 273-275-342         |
| ice cream spatula              | 330-331             | salad bowl              | 265                 |
| icebox                         | 161                 | salad bowl with handles | 265                 |
| jam/honey spoon                | 148                 | salad fork              | 146-148             |
| japanese cook                  | 136                 | salmon knife            | 138                 |
| jug holder                     | 362                 | salt and pepper         | 164-166             |
| juice dispenser                | 352                 | sauce boat              | 156-278-280         |
| ladle unipezzo                 | 284                 | sauce ladle unipezzo    | 285                 |
| lid                            | 213                 | sauteè frying pan       | 172-180-190         |
| lid for roasting pan           | 223-224             | sea food pick           | 135                 |
| lid for soup bowl              | 156-278-280         | section colander        | 186-263             |
| lid gastronorm                 | 237-242-250-253-255 | separator               | 162                 |
| lobster cracker                | 125                 | serving dish            | 314                 |
| lobster pick                   | 125-135             | serving fork            | 146-147-150         |
| low casserole                  | 171-177-187-193-197 | serving fork unipezzo   | 286                 |
| meat mallet                    | 290                 | serving knife           | 144                 |
| milk pot                       | 339-340             | serving spoon           | 145                 |
| milkpot                        | 212                 | serving spoon unipezzo  | 145-147-148-160-287 |
| mincing knife                  | 141                 | shaker                  | 321                 |
| multipurpose spoon             | 150                 | sharpener               | 141                 |
| non stick frying pan 2 handles | 181                 | skimmer unipezzo        | 284                 |
| non stick sauté pan            | 180-190             | slicer knife            | 137-143             |
| non stick basin                | 218-232             | snails plate            | 225                 |
| nutcracker                     | 290                 | saucepan                | 152-153-163-168     |
| paellera                       | 219-361             | soup bowl               | 156-278-280         |
| paring knife                   | 140-142-307         | soup cup                | 315                 |
| parmesan cheese knife          | 125-141             | spatula lasagne         | 123-145             |
| pastry deep tray               | 343-344             | spatula unipezzo        | 285                 |
| peeling knife                  | 140-142             | Speedy-Pasta            | 184                 |
| perforated rice spoon          | 144                 | spherical colander      | 261                 |
| perforated spatula unipezzo    | 285-287             | square lid              | 260                 |
| perforated spoon               | 147                 | spare parts             | 366-369             |
| perforated stackable basin     | 233-234-247-248     | stackable basin         | 229                 |
| pitcher                        | 362                 | steak knife             | 123-132-140-142-307 |
| pot                            | 177-184-185-187-193 | strainer                | 262-264-320         |
| poultry shears                 | 124-290             | sugar bowl              | 323-339             |
| pressure cooker                | 372                 | tea pot                 | 339-340             |
| rectangula tray                | 272-276-324         | tomato spoon            | 146                 |
| refrigerating brick            | 367                 | tong                    | 292-294-296         |
| rice spoon                     | 144                 |                         |                     |



|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| tray for cheese buffet      | 349         |
| tray with sector            | 239-316     |
| underplate                  | 153-154-157 |
| utensils ellisse            | 300         |
| vegetable dish              | 225         |
| vegetable dish with handles | 315         |
| vegetable mill              | 266         |
| wall tray for sliced        | 355         |
| warmer                      | 361         |
| whisk                       | 288-301     |
| wine stopper                | 326         |
| wok                         | 204         |

# PINTINOX

MADE IN ITALY



HORECA  
2017/2018