

**ILSA**<sup>®</sup> *since 1946*

**Catalogo**  
*Coffee & Latte Art*  
**Catalogue**



# ILSA

PREPARAZIONE  
*PREPARATION*





**Lattiera**

Art. 4004 - 4004R

Versione acciaio e versione con rivestimento antiaderente

acciaio inox 18/8

tz. 3/6/8/10 - cl 30/60/80/100

*Stainless steel version and non-stick coated version*

stainless steel 18/8

cups 3/6/8/10 - cl 30/60/80/100



**Lattiera**

Art. 4004S

Lattiera per Cappuccino con logo "SOYA" laserato

acciaio inox 18/8

tz. 3/6 - cl 30/60

**Cappuccino Jug with laser printed "SOYA" logo**

stainless steel 18/8

cups 3/6 - cl 30/60



**evolution**

Art. 39

Lattiera per Cappuccino acciaio inox 18/10

tz. 3/6/9/12 - cl 35/50/75/90

**Cappuccino Jug**

stainless steel 18/10

cups 3/6/9/12 - cl 35/50/75/90



Bianco latte  
Milk white

Caffè  
Coffee

Grigio  
Grey



Nero  
Black

Rame  
Copper

Oro  
Gold



**Anniversario**

Art. 34 - 34G

Versione acciaio e versione con rivestimento antiaderente

acciaio inox 18/10

tz. 3/6/9/12/18 - cl 30/50/75/100/150

tz. 6/9 - cl 50/75

*Stainless steel version and non-stick coated version*

stainless steel 18/10

cups 3/6/9/12/18 - cl 30/50/75/100/150

cups 6/9 - cl 50/75



Rosso  
Red

**evolution**

Art. 39 B/C/G/R

Lattiera per Cappuccino acciaio inox 18/10

con rivestimento antiaderente

tz. 3/6/9 - cl 35/50/75

**Cappuccino Jug**

stainless steel 18/10

with non-stick coating

cups 3/6/9 - cl 35/50/75



RAINBOW

**evolution**

Art. 39 NE/OR/RA/RW

Lattiera per Cappuccino acciaio inox 18/10

placcato nero/rame - finitura oro - rivestimento PVD rainbow

tz. 3/6/9 - cl 35/50/75

**Cappuccino Jug**

stainless steel 18/10

black/copper plated - gold coloured - PVD rainbow coating

cups 3/6/9 - cl 35/50/75



NOVITÀ  
NEW

**REVOLUTION split**

Art. 43

Lattiera per Cappuccino

con due becchi paralleli

acciaio inox 18/10

tz. 3/6 - cl 30/50

**Cappuccino Jug**

with two parallel spouts

stainless steel 18/10

cups 3/6 - cl 30/50



NOVITÀ  
NEW

**REVOLUTION duet**

Art. 45 A/B/C/D

Lattiera per Cappuccino

con due becchi a 90°

acciaio inox 18/10

tz. 6 - cl 50

**Cappuccino Jug**

with two spouts at a 90° angle

stainless steel 18/10

cups 6 - cl 50



NOVITÀ  
NEW

**REVOLUTION reverse**

Art. 47

Lattiera per Cappuccino

con due becchi a 180°

acciaio inox 18/10 - fascia in silicone

tz. 6 - cl 50

**Cappuccino Jug**

with two spouts at a 180° angle

stainless steel 18/10 - silicone sleeve

cups 6 - cl 50



# SERIE

## *Évolution*

- La serie Évolution è realizzata in acciaio inox 18/10
- Il design è opera del nostro ufficio Ricerca&Sviluppo
- Il manico ergonomico garantisce una perfetta impugnatura
- La forma del becco rompigoccia, essendo così pronunciata, permette di controllare il flusso del latte, consentendo più accuratezza e precisione durante la creazione di pattern e figure

L'innovativa scanalatura presente sul corpo della lattiera

- accelera il flusso vorticoso del latte
- incrementa l'inglobamento dell'aria
- favorisce l'eliminazione delle bolle d'aria più grandi
- accentua la formazione di una crema omogenea
- riduce i tempi di lavorazione del latte

La serie Évolution con il suo design esclusivo è dedicata ai professionisti: le nostre lattiere sono pensate proprio per i baristi più esigenti!

- Latte Art
- Scuole Alberghiere



- *Évolution series is entirely made of stainless steel 18/10*
- *The unique design of the items has been created by our Research & Development dep*
- *Ergonomic handle for a solid grip*
- *The specific shape of the spout makes it possible to control the flow of milk, allowing more accuracy and precision when pouring latte Art*

*The innovative groove running along the base of the jug:*

- *amplifies the whirlpool effect of the milk*
- *increases the amount of air circulating inside the jug*
- *reduces the presence of big bubbles in the froth*
- *maximizes the creation of smooth homogeneous cream*
- *speeds up the milk steaming process*

*Évolution series is meant for professional use: our milk jugs are going to meet the needs of the most demanding baristas!*

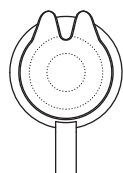
- *Latte Art*
- *Training school*

*Évolution* SERIES

# SERIE REVOLUTION

Sei combinazioni dei due becchi per reinventare il modo di lavorare dei professionisti del bar e dei latte artists!  
INFINITE POSSIBILITÀ DI UTILIZZO!

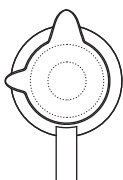
*Six combinations of the two spouts to reinvent the way baristas and latte artists work!*  
MULTIPURPOSE JUGS!



## **SPLIT - 30/50 cl**

2 becchi uguali e paralleli  
*2 identical and parallel spouts*

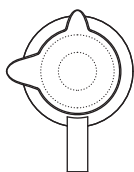
Estrema rapidità nelle doppie preparazioni  
*Enhance speed with double preparation*



## **DUET - A - 50 cl**

2 becchi diversi a 90° / *2 different spouts positioned at a 90° angle one from the other*

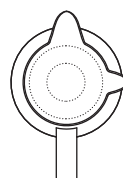
Becco grande frontale e becco piccolo a sinistra / *Larger frontal spout and a smaller spout on the left*



## **DUET - B - 50 cl**

2 becchi diversi a 90° / *2 different spouts positioned at a 90° angle one from the other*

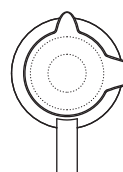
Becco piccolo frontale e becco grande a sinistra  
*Smaller frontal spout and a larger spout on the left*



## **DUET - C - 50 cl**

2 becchi diversi a 90° / *2 different spouts positioned at a 90° angle one from the other*

Becco grande frontale e becco piccolo a destra  
*Larger frontal spout and a smaller spout on the right*



## **DUET - D - 50 cl**

2 becchi diversi a 90° / *2 different spouts positioned at a 90° angle one from the other*

Becco piccolo frontale e becco grande a destra  
*Smaller frontal spout and a larger spout on the right*



## **REVERSE - 50 cl**

2 becchi diversi a 180° / *2 different spouts positioned at a 180° angle one from the other*

Priva di manico per una totale libertà di impugnatura e di movimento. Dotata di fascia in silicone / *Handleless, allows to grip and pour freely. Equipped with silicone sleeve*



SPLIT 3 tz.

SPLIT 6 tz.

DUET - A

DUET - B

DUET - C

DUET - D

REVERSE



## REVOLUTION SERIES

Scopri cosa si può fare con le lattiere REVOLUTION. Scansiona il QR-CODE per guardare il video.

Find out what you can do with REVOLUTION milk jugs series. Scan the QR-CODE to watch the video.





**Mini**  
Art. 67W

**Lattiera-cremiera**  
acciaio inox 18/10  
cl 1 - set 4 pezzi

**Milk-cream jug**  
stainless steel 18/10  
cl 1 - 4 piece set



**Omnia**  
Art. 84

**Lattiera**  
acciaio inox 18/10  
tz. 1/2-1 - cl 8/15

**Milk jug**  
stainless steel 18/10  
cups 1/2-1 - cl 8/15



**Omnia**  
Art. 84S

**Lattiera con logo**  
"SOYA" laserato  
acciaio inox 18/10  
tz. 1/2-1 - cl 8/15

**Milk jug with laser**  
printed "SOYA" logo  
stainless steel 18/10  
cups 1/2-1 - cl 8/15



**Anniversario**  
Art. 34

**Lattiera**  
acciaio inox 18/10  
tz. 1 - cl 15

**Milk jug**  
stainless steel 18/10  
cups 1 - cl 15



**Mignon**  
Art. 136

**Lattiera-Cremiera**  
acciaio inox 18/10  
cl 5/7

**Milk-Cream jug**  
stainless steel 18/10  
cl 5/7



**Mignon**  
Art. 137

**Lattiera-Cremiera**  
con coperchio  
acciaio inox 18/1  
cl 7

**Milk-Cream jug**  
with cover  
stainless steel 18/10  
cl 7



**Mini Contenitore**  
Art. 1563

**Mini Contenitore**  
acciaio inox  
Ø cm 5 h cm 5/8 - cl 8/15

**Mini Container**  
stainless steel  
Ø cm 5 h cm 5/8 - cl 8/15



**Crystal**  
Art. 2745

**Lattiera - Cremiera**  
acrilico - cl 13

**Milk-Cream Jug**  
acrylic - cl 13





**Alpi**  
Art. 150

**Teiera**  
acciaio inox 18/10  
tz. 2/4/6/8/12/16  
cl 25/50/75/100/150/200

**Teapot**  
stainless steel 18/10  
cups 2/4/6/8/12/16  
cl 25/50/75/100/150/200

40 - 20



**Alpi**  
Art. 152

**Caffettiera a servire**  
acciaio inox 18/10  
tz. 1/3/6/9/12/18/24  
cl 15/25/50/75/100/150/200

**Coffee pot**  
stainless steel 18/10  
cups 1/3/6/9/12/18/24  
cl 15/25/50/75/100/150/200

40 - 20



**Jolly**  
Art. 50

**Teiera**  
acciaio inox 18/10  
tz. 2/4/6/8/12/16  
cl 35/55/90/130/150/200

**Teapot**  
stainless steel 18/10  
cups 2/4/6/8/12/16  
cl 35/55/90/130/150/200

40 - 20



**Jolly**  
Art. 52

**Caffettiera a servire**  
acciaio inox 18/10  
tz. 1-2/1/3/6/9/12/18/24  
cl 11/22/35/55/90/130/150/200

**Coffee pot**  
stainless steel 18/10  
cups 1-2/1/3/6/9/12/18/24  
cl 11/22/35/55/90/130/150/200

20 - 40



**evolution**

Art. 37

**Teiera**  
acciaio inox 18/10  
tz. 2/4 - cl 35/60

**Teapot**  
stainless steel 18/10  
cups 2/4 - cl 35/60

12



**evolution**

Art. 38

**Caffettiera**  
acciaio inox 18/10  
tz. 3/6/9 - cl 35/50/75

**Coffee pot**  
stainless steel 18/10  
cups 3/6/9 - cl 35/50/75

12



**Anniversario**  
Art. 30

**Teiera**  
acciaio inox 18/10  
tz. 2/4/6/8 - cl 35/60/100/130

**Teapot**  
stainless steel 18/10  
cups 2/4/6/8 - cl 35/60/100/130

6



**Anniversario**  
Art. 32

**Caffettiera**  
acciaio inox 18/10  
tz. 1/3/6/9/12/18  
cl 15/30/50/75/100/150

**Coffee pot**  
stainless steel 18/10  
cups 1/3/6/9/12/18  
cl 15/30/50/75/100/150

6



**Impero**  
Art. 12

**Teiera**  
acciaio inox 18/10  
tz. 2/4/6/8 - cl 30/50/90/135

**Teapot**  
stainless steel 18/10  
cups 2/4/6/8 - cl 30/50/90/135

6 - 3



**Impero**  
Art. 14

**Caffettiera**  
acciaio inox 18/10  
tz. 2/4/8/10/18/24  
cl 20/40/70/100/160/200

**Coffee pot**  
stainless steel 18/10  
cups 2/4/8/10/18/24  
cl 20/40/70/100/160/200

6 - 5 - 3

# LA NAPOLETANA

Nata nel Sud Italia dove è conosciuta anche come “a cuccumella”, la CAFFETTIERA NAPOLETANA è un emblema della tradizione italiana. Preparare un caffè con la Napoletana è un rito da seguire con cura, un rito divenuto vero e proprio simbolo di ospitalità e convivialità.

## Il caffè della Napoletana

Il caffè prodotto con la Napoletana è caratterizzato da un gusto intensamente aromatico e una corposità leggera. La macinatura ideale per questo procedimento è media, non fine come per le comuni caffettiere tipo Moka.

## Come funziona

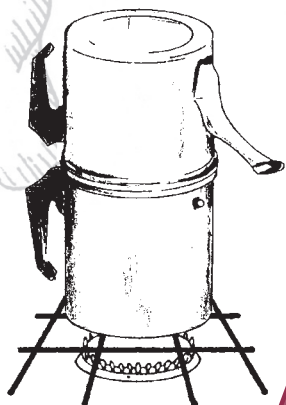
La caffettiera Napoletana è composta da:

- serbatoio per l'acqua (dotato di manico)
- gruppo filtrante composto a sua volta dalla “camicia” e dal coperchio filtro
- contenitore dotato di beccuccio e manico
- coperchio

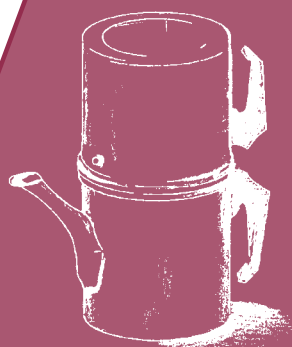
L'acqua viene versata nel serbatoio fino a circa mezzo cm dal forellino (posto sul serbatoio); il caffè macinato viene posizionato nella “camicia” alla quale si avvita poi il coperchio filtro. Con cura, si inserisce e incastra l'intero gruppo filtrante dentro il serbatoio dell'acqua. Per ultimo quindi si incastra il serbatoio di raccolta, portando i due manici ad allinearsi. La napoletana è dunque pronta per essere messa sul fuoco (1). Un filo di vapore uscirà dal forellino ad indicare quando l'acqua avrà raggiunto l'ebollizione. A questo punto si toglie la caffettiera dal fuoco e, afferrandola saldamente per i due manici, si capovolge rapidamente (2): l'acqua scenderà goccia a goccia e cadrà «percolando» sul caffè che andrà a raccogliersi nel serbatoio con il beccuccio. Il tempo di percolazione è di circa 5/6 minuti dopo i quali sarà possibile rimuovere il gruppo filtrante e il serbatoio dell'acqua (3), posizionare il coperchio e servire quindi il caffè (4).



1



2



3



4





## CAFFETTIERE NAPOLETANE E CAFFETTIERE ESPRESSO DRIP COFFEE MAKERS & ESPRESSO MAKERS



**Caffettiera**  
Art. 4

**Caffettiera Napoletana**  
alluminio 99,5%  
tz. 1-2/3/6/9/12  
cl 15/25/45/60/100

**Drip coffee maker**  
aluminium 99,5%  
cups 1-2/3/6/9/12  
cl 15/25/45/60/100



**Caffettiera**  
Art. 6

**Caffettiera Napoletana  
Diamante**  
alluminio 99,5%  
tz. 1-2/3/6/9/12  
cl 15/25/45/60/100

**Drip coffee maker  
Diamante**  
aluminium 99,5%  
cups 1-2/3/6/9/12  
cl 15/25/45/60/100



Born in Southern Italy where it is also known as “a cuccumella”, the Napoletana flip coffee maker is an emblem of the Italian costumes. Making coffee with the Napoletana is a ritual grown as a symbol of hospitality and conviviality.

### **Napoletana's coffee**

Coffee made with the Napoletana is characterized by an aromatic flavor and light consistency. Grind the coffee medium, not as finely as for a regular coffee maker.

### **How it works**

The Napoletana maker consists in:

- water chamber
- filter fitting and filter cap
- pouring chamber
- lid

Fill the bottom chamber with water until half centimeter from the steam hole positioned on the side of the chamber; fill the filter section in the middle with ground coffee. After screwing the filter cap on tight, carefully insert the whole filter into the water chamber. Lastly place the pouring chamber on the top of the brewer, aligning the handles. Put the Napoletana on the stovetop (1). Vapor coming out of the steam hole will then indicate when the water boils. At this point remove the Napoletana from the stove and, by grabbing the handles tightly, flip it over rapidly (2): the water will seep, or “percolate”, through the coffee grounds. The brewed coffee is then collected into the pouring chamber. When the percolation procedure is over (it should take up 5/6 minutes), remove the water chamber and filter fitting (3), and put the lid on the serving chamber before pouring (4).



**Caffettiera**  
Art. 8

**Caffettiera Napoletana  
con becco**  
acciaio inox 18/10  
tz. 1-2/3/6/9  
cl 15/25/40/55

**Drip coffee maker**  
stainless steel 18/10  
cups 1-2/3/6/9  
cl 15/25/40/55



FONDO PER  
INDUZIONE  
INDUCTION  
BOTTOM



## **Omnia Express** Art. 92N

**Caffettiera espresso**  
acciaio inox 18/10  
tz. 2/4/6  
cl 15/25/35

### **Espresso coffee maker**

stainless steel 18/10  
cups 2/4/6  
cl 15/25/35



FONDO PER  
INDUZIONE  
INDUCTION  
BOTTOM



## **Elly** Art. 88

**Caffettiera espresso**  
acciaio inox 18/10  
manico e pomello in nylon  
tz. 2/4/6/9  
cl 15/25/35/50

### **Espresso coffee maker**

stainless steel 18/10  
nylon knob and handle  
cups 2/4/6/9  
cl 15/25/35/50



## **Turbo Express** Art. 90

**Caffettiera espresso**  
acciaio inox 18/10  
tz. 1/3(1)/6(3)/9-10(6)  
cl 10/20/35/60

### **Espresso coffee maker**

stainless steel 18/10  
cups 1/3(1)/6(3)/9-10(6)  
cl 10/20/35/60



FONDO PER  
INDUZIONE  
INDUCTION  
BOTTOM



## **Slancio** Art. 91L

**Caffettiera espresso**  
lucida - acciaio inox 18/10  
tz. 1/2/4/6/10  
cl 10/15/25/35/60

### **Espresso coffee maker**

mirror finish - stainless steel 18/10  
cups 1/2/4/6/10  
cl 10/15/25/35/60



FONDO PER  
INDUZIONE  
INDUCTION  
BOTTOM



## **Slancio** Art. 91S

**Caffettiera espresso**  
satinata - acciaio inox 18/10  
tz. 1/2/4/6/10  
cl 10/15/25/35/60

### **Espresso coffee maker**

matte finish - stainless steel 18/10  
cups 1/2/4/6/10  
cl 10/15/25/35/60



NOVITÀ  
NEW



## **Carmencita Classic** Art. 98

**Caffettiera espresso**  
alluminio  
manico e pomolo nero in nylon  
tz. 1/2/3/6 - cl 10/15/20/35

### **Espresso coffee maker**

aluminium  
nylon handle and knob  
cups 1/2/3/6 - cl 10/15/20/35



FONDO PER  
INDUZIONE  
INDUCTION  
BOTTOM



NOVITÀ  
NEW



## **Carmencita POP** Art. 99 B/G/R

**Caffettiera espresso**  
alluminio  
manico e pomolo in nylon  
tz. 1\*/2/3/6 - cl 10\*/15/20/35

### **Espresso coffee maker**

aluminium  
nylon handle and knob  
cups 1\*/2/3/6 - cl 10\*/15/20/35

\* Formato  
privo del  
fondo per  
induzione

\* Without  
induction  
bottom



# DRIP COFFEE BREWING

Il sistema si basa sul principio di far gocciolare lentamente l'acqua calda (tra i 92°C e i 96°C) sopra il caffè macinato, posto in un filtro di carta. L'acqua percolando scioglie le sostanze idrosolubili contenute nel caffè, trasferendole nella bevanda. Se il caffè è stato preparato correttamente avrà un aroma delicato.

I nostri bollitori forniti di beccuccio a collo di cigno permettono di dosare con precisione l'acqua necessaria per ottenere la perfetta estrazione del caffè: se l'acqua fosse versata in quantità eccessiva o troppo rapidamente, infatti, le sostanze contenute nel caffè «brucerebbero» conferendo così alla bevanda un gusto sgradevole.

I bollitori possono essere utilizzati per versare con precisione l'acqua anche in altri dispositivi per l'estrazione del caffè, come le French Press o l'Aeropress.

*This procedure consists in pouring hot water (between 92°C and 96°C) onto the coffee grounds positioned in a paper filter. The water seeps through the coffee, extracting and solving soluble flavors from the coffee grounds in water. If the procedure is correctly followed, the coffee brew should be characterized by a delicate aroma.*

*Our gooseneck kettles are meant to efficiently measure the right amount of water in order to obtain the perfect extraction: if the water is too much or if it is dropped all at once, the compounds of the brewed coffee would "burn" and the brew would taste bitter.*

*Our kettles can be used to efficiently pour water into other devices for brewing coffee, such as the French Presses or the Aeropress.*

## BOLLITORI, FRENCH PRESS E INFUSIERE KETTLES, FRENCH PRESS AND TEAPOTS WITH INFUSER



**Bollitore**  
Art. 745

Bollitore per preparazione di infusi  
acciaio inox 18/10  
manico e pomolo in bachelite  
fondo per induzione  
cl 90

**Pour-over coffee kettle**  
stainless steel 18/10  
bakelite handle and knob  
induction bottom  
cl 90



**Bollitore**  
Art. 746

Bollitore per preparazione di infusi  
acciaio inox 18/10  
cl 35/60/100

**Pour-over coffee kettle**  
stainless steel 18/10  
cl 35/60/100



**Bollitore**  
Art. 1103

Bollitore con fischietto  
acciaio inox  
L 2/3/4,5/6

**Whistling kettle**  
stainless steel  
L 2/3/4,5/6



**Infusiera**  
Art. 740

Teiera/Infusiera con filtro  
vetro borosilicato  
acciaio inox 18/10  
ml 600/1000

**Teapot/Infuser with filter**  
borosilicate glass  
stainless steel 18/10  
ml 600/1000



**French press**  
Art. 742

Caffettiera/Teiera/Infusiera  
pressofiltro  
stantuffo in acciaio inox 18/10 - PP  
vetro borosilicato  
ml 350/600/1000

**French press  
coffee/Tea maker/Teapot**  
stainless steel 18/10 plunger - PP  
borosilicate glass  
ml 350/600/1000



**French press**  
Art. 743

Caffettiera/Teiera/Infusiera  
pressofiltro  
acciaio inox 18/10 - PP  
vetro borosilicato  
ml 350/600

**French press  
coffee/Tea maker/Teapot**  
stainless steel 18/10 - PP  
borosilicate glass  
ml 350/600





**Cucchiaio**

Art. 121

Cucchiaio dosatore  
acciaio inox  
g 5

Measuring spoon  
stainless steel  
g 5



**Pressino**

Art. 750

Pressino Caffè  
alluminio  
Ø mm 53/57/58

Coffee Tamper  
aluminium  
Ø mm 53/57/58



**Pressino**

Art. 101

Pressino Caffè  
acciaio inox  
Ø mm 53/57

Coffee Tamper  
stainless steel  
Ø mm 53/57



**Porta gruppo**

Art. 756

Porta gruppo  
acciaio inox - silicone  
cm 14x9 - h cm 6

Coffee Tamper stand  
stainless steel - silicone  
cm 14x9 - h cm 6



**Battifiltro**

Art. 757

Battifiltro  
acciaio inox - silicone  
Ø cm 17 - h cm 17,5

Knock box  
stainless steel - silicone  
Ø cm 17 - h cm 17,5



**Tappetino**

Art. 758

Tappetino per pressino  
silicone  
cm 21x15 - h cm 3

Tamper mat  
silicone  
cm 21x15 - h cm 3



**Spazzola**

Art. 759

Spazzola pulizia  
macchina caffè  
nylon  
cm 15

Coffee machine  
cleaning brush  
nylon  
cm 15



**Termometro**

Art. 1311

Termometro Latte  
con sonda cm 13  
acciaio inox 18/10  
Ø cm 4,5 -10° +100° C

Milk Thermometer  
with probe cm 13  
stainless steel 18/10  
Ø cm 4,5 +14° +212° F



**Termometro**

Art. 1315

Termometro digitale  
professionale  
sonda acciaio inox  
lunghezza sonda cm 11,5  
-40° +260° C

Professional digital  
thermometer  
stainless steel probe  
probe length cm 11,5  
-40° +500° F





# CAFFÈ SHAKERATO

Il caffè shakerato è un drink tanto classico quanto intramontabile. Nel nostro assortimento di accessori per la preparazione caffè/cocktails troverete tutti gli strumenti necessari non solo alla realizzazione ma anche alla sperimentazione di questa bevanda e di molte altre.

## Ricetta classica

Mettere nello shaker 6 cubetti di ghiaccio e aggiungere 1 cucchiaino e ½ di zucchero. Preparate l'espresso e versatelo ancora bollente nello shaker, chiudete bene e shakerate. Dopo aver agitato bene per circa 10 secondi aprite lo shaker e versate il drink nella coppa cocktail. Sbizzarritevi con le guarnizioni. Cheers!

## Consigli

Le quantità di caffè e ghiaccio variano in base ai gusti e alla consistenza che si desidera ottenere. Noi consigliamo due tazzine di espresso ristretto per un drink dal gusto intenso e di aggiungere aromi alla vaniglia o liquori nello shaker prima di versare il caffè, guarnendo il drink con cacao oppure con qualche chicco di caffè.

# ICED ESPRESSO

*Iced coffee is a drink as classic as timeless. Our assortment offers all the tools required in order to create and experiment with this drink and many others.*

## Classic recipe

*Place 6 ice cubes in the shaker and add 1 and ½ teaspoon sugar. Brew the coffee and pour the hot espresso into the shaker, screw the cap tightly and shake. After vigorously shaking for 10 seconds, unscrew the cap and pour the drink into a cocktail glass. Free your creativity with garnishments. Cheers!*

## Tips

*Coffee and ice cubes quantities depends on taste and on the results you want to get. We suggest preparing two "ristretto" cups for a richer aroma, adding vanilla flavor or cream liqueurs into the shaker before pouring the espresso and garnishing your drink with cocoa powder or few coffee beans.*

Rame  
Copper



Oro  
Gold



Nero  
Black



*Mixage*

Art. 4530

**Shaker Parisienne**  
acciaio inox 18/10  
cl 60

**Parisienne shaker**  
stainless steel 18/10  
cl 60

12



**Passino**  
Art. 1062

**Passino bar**  
acciaio inox 18/10  
cm 19,5

**Bar strainer**  
stainless steel 18/10  
cm 19,5

10



**Shaker**  
Art. 145

**Shaker**  
acciaio inox 18/10  
cl 23/35/50/70

**Shaker**  
stainless steel 18/10  
cl 23/35/50/70

12



**Passino**  
Art. 144

**Passino per cocktail**  
acciaio inox 18/10  
-

**Bar strainer**  
stainless steel 18/10  
-

20

# ILSA

DECORAZIONE  
*GARNISHING*





**Penna**  
Art. 755

Penna latte Art  
acciaio inox 18/10  
cm 13,5

**Latte Art pen**  
stainless steel 18/10  
cm 13,5



**Decorspargi**  
Art. 288

Decorspargi con 4 dischi:  
Cuore/Fiore/OK/Sorriso  
acciaio inox 18/10  
cl 30

**Cappuccino decorator with  
4 disks: Heart/Flower/OK/Smile**  
stainless steel 18/10  
cl 30



**Spandicacao**  
Art. 128

Spandicacao / Spandisale  
acciaio inox 18/10 - g 130

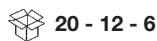
**Cocoa Shaker / Salt cellar**  
stainless steel 18/10 - g 130



**Spandicacao**  
Art. 1280

Spandicacao forato  
acciaio inox 18/10  
g 100/200/300

**Cocoa shaker with holes**  
stainless steel 18/10  
g 100/200/300



**Spandicacao**  
Art. 1281

Spandicacao a rete  
acciaio inox 18/10  
g 100/200

**Cocoa shaker with mesh**  
stainless steel 18/10  
g 100/200



**Spargicacao**  
Art. 103

Spargicacao con coperchio  
acciaio inox 18/10  
g 300

**Cocoa shaker with cap**  
stainless steel 18/10  
g 300



**Spargizucchero**  
Art. 104

Spargizucchero a rete  
con coperchio  
acciaio inox 18/10  
g 300

**Mesh sugar shaker with cap**  
stainless steel 18/10  
g 300



**Dosazucchero**  
Art. 107

Dosazucchero  
acciaio inox 18/10  
g 300

**Sugar dispenser  
with pouring spout**  
stainless steel 18/10  
g 300



# ILSA

SERVIZIO  
*WAITING TABLES*







**Vassoio**  
Art. 2330

Vassoio antiscivolo  
rettangolare  
polipropilene  
cm 40x30,5/46x35,5/51x38

**Rectangular non-slip tary**  
polypropylene  
cm 40x30,5/46x35,5/51x38



**Vassoio**  
Art. 2335

Vassoio antiscivolo  
tondo  
polipropilene  
Ø cm 27,5/35,5/40

**Round non-slip tray**  
polypropylene  
Ø cm 27,5/35,5/40



**Vassoio**  
Art. 2310

Vassoio antiscivolo  
rettangolare  
fibra di vetro  
cm 35,5x25/40x30,5/  
46x35,5/51x38/56x40,5

**Rectangular non-slip tray**  
fibreglass  
cm 35,5x25/40x30,5/  
46x35,5/51x38/56x40,5



**Vassoio**  
Art. 2315

Vassoio antiscivolo  
tondo  
fibra di vetro  
Ø cm 27,5/35,5/40

**Round non-slip tray**  
fibreglass  
Ø cm 27,5/35,5/40



**Vassoio**  
Art. 2316

Vassoio antiscivolo tondo  
con bordo rinforzato  
in acciaio inox  
fibra di vetro  
Ø cm 35,5/40

**Round non-slip tray with  
reinforced stainless  
steel edge**  
fibreglass  
Ø cm 35,5/40



**Vassoio**  
Art. 1093

Vassoio da vetrina  
acciaio inox  
cm 27x21/29x22/34x26/39x28

**Pastry tray**  
stainless steel  
cm 27x21/29x22/34x26/39x28



disponibile  
avorio e nero  
available ivory  
and black



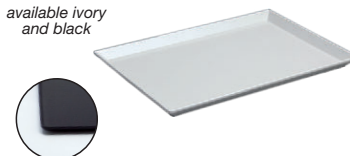
**Vassoio**  
LULLABY

Vassoio  
melamina 100%  
mm 247x169/300x220/348x238/400x120  
h mm 17/18/21/18

**Tray**  
100% melamine  
mm 247x169/300x220/348x238/400x120  
h mm 17/18/21/18



disponibile  
avorio e nero  
available ivory  
and black



**Vassoio**  
VELOCITY

Vassoio rettangolare  
melamina 100%  
mm 350x170/350x240 - h mm 20

**Rectangular tray**  
100% melamine  
mm 350x170/350x240 - h mm 20





### Vassoio WOODY BAKER

Vassoio vetrina con  
finitura legno di Quercia  
melamina 100%  
mm 300x50/300x100/300x150/  
300x200/300x300/400x300  
h mm 18

#### Oak wodeen finish platter

100% melamine  
mm 300x50/300x100/300x150/  
300x200/300x300/400x300  
h mm 18

24 - 16 - 12

disponibile  
avorio e nero  
available ivory  
and black

misure  
GN  
size



### Vassoio GN BAKER

Vassoio GN con piedini  
melamina 100%

GN 1/1 mm 530x325 / GN 1/2 mm 325x265 /  
GN 1/3 mm 325x175 / GN mm 2/4 530x162 /  
**NOVITÀ NEW** GN mm 2/8 325x132  
h mm 18

#### GN tray with feet

100% melamine  
GN 1/1 mm 530x325 / GN 1/2 mm 325x265 /  
GN 1/3 mm 325x175 / GN 2/4 mm 530x162 /  
**NOVITÀ NEW** GN 2/8 mm 325x132  
h mm 18

3 - 6

misure  
GN  
size



**NOVITÀ  
NEW**

### Vassoio GN BAKER WRITING

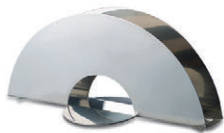
Vassoio GN con piedini  
melamina 100%

GN 1/2 mm 325x265 / GN 1/3 mm 325x175 /  
GN 2/8 mm 325x132  
h mm 18

#### GN tray with feet

100% melamine  
GN 1/2 mm 325x265 / GN 1/3 mm 325x175 /  
GN 2/8 mm 325x132  
h mm 18

6



### Portatovaglioli Art. 4002

Portatovaglioli  
acciaio inox 18/10

**Napkin holder**  
stainless steel 18/10

36



### Portatovaglioli Art. 1172

Portatovaglioli  
antivento in filo  
acciaio cromato  
cm 19x19 - h cm 7

**Windproof wire  
napkin holder**  
chromed steel  
cm 19x19 - h cm 7

24



### Portatovaglioli Art. 134

Portatovaglioli  
acciaio inox 18/10

**Napkin holder**  
stainless steel 18/10

40



### Portatovaglioli Art. 1174

Portatovaglioli  
acciaio inox  
cm 8,5x13 - h cm 12

**Napkin holder**  
stainless steel  
cm 8,5x13 - h cm 12

12



### Portatovaglioli Art. 135

Portatoast / Portatovaglioli  
acciaio inox 18/10

**Toast rack**  
stainless steel 18/10

12



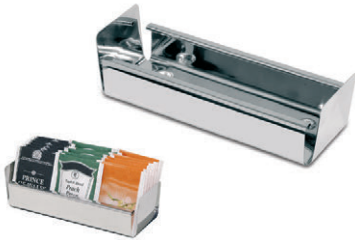
**Crystal**

### Art. 2748

Portatovaglioli  
MS  
cm 19x6 - h cm 9

**Napkin holder**  
MS  
cm 19x6 - h cm 9

12



## Portabustine

Art. 1134

Portabustine zucchero/tè  
acciaio inox 18/10  
confezionato in skinpack  
cm 16x6xh5

### Sugar/tea packet holder with stand

stainless steel 18/10  
supplied in skinpack  
cm 16x6xh5

20



## Portabustine

Art. 131

Portabustine zucchero/tè  
acciaio inox 18/10  
cm 15x7

### Sugar/tea packet holder

stainless steel 18/10  
cm 15x7

12



BPA  
FREE



Art. 2753

Portabustine singolo  
zucchero/tè  
acrilico  
cm 8x5,5 - h cm 5

### Single sugar/tea packet holder

acrylic  
cm 8x5,5 - h cm 5

12



BPA  
FREE



Art. 2752

Portabustine zucchero/tè  
acrilico  
cm 10,5x7,5 - h cm 7

### Sugar/tea packet holder

acrylic  
cm 10,5x7,5 - h cm 7

12



BPA  
FREE



Art. 2751

Portabustine doppio per  
zucchero/tè  
acrilico  
cm 15x8 - h cm 6

### Double sugar/tea packet holder

acrylic  
cm 15x8 - h cm 6

2



BPA  
FREE



Art. 2750

Portabustine zucchero/tè  
acrilico  
cm 19,5x14,5 - h cm 8,5

### Sugar/tea packet holder

acrylic  
cm 19,5x14,5 - h cm 8,5

2



disponibile  
avorio e nero  
available ivory  
and black

## Porta bustine

Porta bustine zucchero/tè  
melamina 100%  
mm 90x64 - h mm 55

### Sugar/tea packet holder

100% melamine  
mm 90x64 - h mm 55

12



NOVITA  
NEW

## Porta bustine SUPER CUP

Tazza e piatto  
melamina 100%  
tazza Ø mm 180 - h mm 125  
piatto Ø mm 280 - h mm 35

### Maxi cup holder and saucer

100% melamine  
cup Ø mm 180 - h mm 125  
saucer Ø mm 280 - h mm 35

6

disponibile  
avorio e nero  
available ivory  
and black



## Ciotola CANON

Ciotola quadra  
melamina 100%  
mm 70x70/90x90/130x130/180x180  
h mm 42/55/70/85

### Square bowl

100% melamine  
mm 70x70/90x90/130x130/180x180  
h mm 42/55/70/85

24 - 12 - 6



## Ciotola VELOCITY

Ciotola conica  
melamina 100%  
Ø mm 85/130/160  
h mm 55/85/108

### Conical bowl

100% melamine  
Ø mm 85/130/160  
h mm 55/85/108

12 - 6



**Ciotola  
VELOCITY**

Ciotola obliqua  
melamina 100%

Ø mm 97/110 - h mm 80/100

**Slanted bowl**  
100% melamine

Ø mm 97/110 - h mm 80/100



**Ramequin  
PC DRINKWARE**

Ramequin costolato  
melamina 100%

Ø mm 58/60/70/78/85  
h mm 27/37/37/40/45

**Fluted ramekin**  
100% melamine

Ø mm 58/60/70/78/85  
h mm 27/37/37/40/45



**Ramequin  
PET RAMEKIN**

Ramequin  
avorio - PET

Ø mm 60/70/75 - h mm 35/35/40

**Ramekin**  
ivory - PET

Ø mm 60/70/75 - h mm 35/35/40



**Ramequin  
PET RAMEKIN**

Ramequin  
trasparente - PET

Ø mm 60/70/75 - h mm 35/35/40

**Ramekin**  
transparent - PET

Ø mm 60/70/75 - h mm 35/35/40



**Molla  
Art. 2730**

Molla  
policarbonato  
cm 15/22/30

**Tong**

polycarbonate  
cm 15/22/30



**Molla  
Art. 4030**

Molla per ghiaccio  
acciaio inox 18/10  
cm 18

**Ice tongs**

stainless steel 18/10  
cm 18



**Linea 700  
Art. 700 018**

Molla per ghiaccio uniprezzo  
acciaio inox 18/10  
cm 18

**Ice tongs**

stainless steel 18/10  
cm 18



**Pinza per ghiaccio  
Art. 1050**

Pinza per ghiaccio  
acciaio inox 18/10  
Confezionato in skinpack

**Ice tongs**

stainless steel 18/10  
Supplied in skinpack



**Molla  
Art. 4031**

Molla per zucchero  
acciaio inox  
cm 13

**Sugar tongs**

stainless steel  
cm 13





**Linea 700**  
Art. 701 013

Molla per zucchero unipezzo  
acciaio inox 18/10  
cm 13

**Sugar tongs**  
stainless steel 18/10  
cm 13



6



**Forbice**  
Art. 4032

Forbice per antipasto e dolci  
acciaio inox  
cm 19

**Serving/pastry pliers**  
stainless steel  
cm 19



12



**Linea 700**  
Art. 702 020

Forbice per antipasto e dolci  
acciaio inox 18/10  
cm 20

**Serving/pastry pliers**  
stainless steel 18/10  
cm 20



6



**Forbice**  
Art. 4033

Forbice per dolci  
acciaio inox  
cm 18

**Pastry pliers**  
stainless steel  
cm 18



12



**Linea 700**  
Art. 703 019

Forbice per dolci  
acciaio inox 18/10  
cm 19

**Pastry pliers**  
stainless steel 18/10  
cm 19



6



**Molla**  
Art. 4036

Molla toast/dolci  
acciaio inox  
cm 19

**Toast/Pastry tongs**  
stainless steel  
cm 19



12



**Linea 700**  
Art. 706 024

Molla toast/dolci unipezzo  
acciaio inox 18/10  
cm 24

**Toast/Pastry tongs**  
stainless steel 18/10  
cm 24



6



**Piattino rendiresto**  
Art. 100

Piattino rendiresto  
acciaio inox 18/10  
Confezionato in skinpack  
Ø cm 14

**Change dish**  
stainless steel 18/10  
Supplied in skinpack  
Ø cm 14



12



**Mini pattumiera**  
Art. 1124

Mini pattumiera da tavolo  
acciaio inox 18/10  
Ø cm 12 h cm 16

**Table dustbin**  
stainless steel 18/10  
Ø cm 12 h cm 16



6

# ILSA

COMPLEMENTI  
COMPLEMENTARY  
ACCESSORIES





**Portacucchiaini**  
Art. 132

Portacucchiaini  
acciaio inox 18/10  
Ø cm 10 - h cm 9

**Teaspoon holder**  
stainless steel 18/10  
Ø cm 10 - h cm 9

40



**Portacucchiaini**  
Art. 132P

Portacucchiaini piccolo  
acciaio inox 18/10  
Ø cm 7 - h cm 7

**Small teaspoon holder**  
stainless steel 18/10  
Ø cm 7 - h cm 7

40

Doppia  
parete  
Double  
wall



**Distributore termico**  
Art. 1107

Distributore termico con  
rubinetto erogatore  
acciaio inox - alluminio - polipropilene  
L 6/8/10

**Thermal container with  
pouring tap**  
stainless steel - aluminium - polypropylene  
L 6/8/10

3



Doppia  
parete  
Double  
wall

**Caraffa termica**  
Art. 1115

Caraffa termica  
acciaio inox 18/10 e abs  
L 2

**Vacuum Coffee and Teapot**  
stainless steel 8/10 and abs  
L 2

12



Doppia  
parete  
Double  
wall

**Caraffa termica**  
Art. 1117

Caraffa termica con  
erogatore a pressione  
acciaio inox 18/10 - abs  
L 2,5/3,5

**Airpot with pump action  
pouring mechanism**  
stainless steel 8/10 - abs  
L 2,5/3,5

6



Doppia  
parete  
Double  
wall

**Caraffa termica**  
Art. 1129

Caraffa termica con  
erogatore a pressione  
acciaio inox - polipropilene  
L 1,9/2,5

**Airpot with pump action  
pouring mechanism**  
stainless steel - polypropylene  
L 1,9/2,5

6

Doppia  
parete  
Double  
wall



Rame  
Copper

Oro  
Gold

Acciaio  
Steel

**Contenitore termico**  
Art. 1116

Contenitore termico per  
bevande calde e fredde  
acciaio inox 18/10  
rame/oro cl 35/50  
acciaio cl 20/35/50/75/100

**Vacuum bottle**  
stainless steel 18/10  
copper/gold cl 35/50  
steel cl 20/35/50/75/100

12

Doppia  
parete  
Double  
wall



con custodia  
with cover

NOVITÀ  
NEW

Blu  
Blue

Fucsia  
Fuchsia

Acciaio  
Steel

**Borraccia termica**  
Art. 1161

Borraccia termica  
con moschettone  
acciaio inox 18/10  
cl 35/50/75

**Thermos flask with snap-hook**  
stainless steel 18/10  
cl 35/50/75

12

Doppia  
parete  
Double  
wall



con custodia  
with cover

NOVITÀ  
NEW

Blu  
Blue

Fucsia  
Fuchsia

Acciaio  
Steel

**Bottiglia termica**  
Art. 1162

Bottiglia termica per  
bevande calde e fredde  
acciaio inox 18/10  
cl 35/50

**Vacuum bottle**  
stainless steel 18/10  
cl 35/50

12

# ILSA®

Industria articoli casalinghi professionali  
*Professional kitchenware manufacturer*



Scansiona il QR-CODE e  
scarica il catalogo Coffee & Latte Art

*Scan QR-CODE and  
download the Coffee & Latte Art catalogue*

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE  
CON UN QUANTITATIVO MINIMO DI 100 PZ.

*CUSTOMIZATION IS POSSIBLE WITH  
A MINIMUM QUANTITY OF 100 PCS*



**ILSA S.r.l.**

Corso Pastrengo, 46  
10093 COLLEGNO (TO) Italy

Tel. +39 011 4031702

Fax +39 011 4035546

[commerciale@ilsa-italy.it](mailto:commerciale@ilsa-italy.it)

[export@ilsa-italy.it](mailto:export@ilsa-italy.it)

**[www.ilsa-italy.it](http://www.ilsa-italy.it)**



Scansiona il QR-CODE e  
scarica il catalogo

*Scan QR-CODE and  
download the catalogue*