

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://pintinox.nt-rt.ru> || pxo@nt-rt.ru

Столовые приборы коллекции TxT



TxT

TxT: Art Déco o effetto tessuto? Grazie a strumenti di altissima precisione le nostre posate *Stone Washed* si arricchiscono di decorazioni realizzate a laser uniche e raffinate, per mise en place moderne, di tendenza o particolarmente ricercate. I prodotti della *Collezione TxT* sono antichizzati con uno speciale processo detto Stone Wash. Inoltre l'uso quotidiano contribuirà ad arricchire la texture di sfumature cangianti. Il risultato è dunque un prodotto unico nell'aspetto e qualitativamente perfetto.

TxT: Art Déco or textile effect? Thanks to high tech and high precision technologies we enrich our *Stone Washed* cutlery with refined and unique laser decorations for modern, fashionable and sophisticated mise en place. The cutlery of *TxT Collection* has been stone washed to create a vintage effect on the stainless steel, intentionally creating a finish with a non-uniform appearance. Besides with the daily use the texture will turn into different shades of colour; each piece is therefore unique.

SETTECENTO

-

Cod.205300

TxT

Inox 18/10

3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,1
02	forchetta tavola / table fork	20,1
03	coltello tavola / table knife	22,7
CC	colt. tav. m-vuoto / table knife H.H.	25,2
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,1
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1
06	coltello frutta / dessert knife	20,2
CD	colt. frut. m-vuoto / dess. knife H.H.	22,5
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiaino / serving spoon	23,1
12	forchettone / serving fork	23,6
17	forchetta dolce / pastry fork	14,8
20	pala torta / cake server	22,7
39	cucchiaino brodo / soup spoon	16,9

Per la cura dei
coltelli vedere
pag. 80

See care
instructions for
knives page 80



PALACE

-

Cod.169300

TxT

Inox 18/10

3 mm



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	21,0
02	forchetta tavola / table fork	21,0
03	coltello tavola / table knife	23,4
CC	colt. tav. m-vuoto / table knife H.H.	24,5
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,2
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2
06	coltello frutta / dessert knife	21,0
CD	colt. frut. m-vuoto / dess. knife H.H.	21,3
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,7
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,8
10	mestolo / soup ladle	28,8
11	cucchiaino / serving spoon	24,1
12	forchettone / serving fork	24,1
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6
20	pala torta / cake server	22,9
39	cucchiaino brodo / soup spoon	18,5

Per la cura dei
coltelli vedere
pag. 80

See care
instructions for
knives page 80



CASALI
-
Cod.210300
TxT
Inox 18/10
3 mm



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	19,5
02	forchetta tavola / table fork	19,5
03	coltello tavola / table knife	21,6
CD	colt. tavola-frutta m-vuoto / table-dessert knife H.H.	21,3
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	16,6
05	forchetta frutta / dessert fork	16,6
06	coltello frutta / dessert knife	19,8
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	13,8
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,6
10	mestolo / soup ladle	27,0
11	cucchiainone / serving spoon	22,8
12	forchettone / serving fork	22,8
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6
20	pala torta / cake server	23,2
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,2

Per la cura dei
coltelli vedere
pag. 80

See care
instructions for
knives page 80



I COLTELLI A MANICO VUOTO TXT THE HOLLOW HANDLE TXT KNIVES

Al fine di esaltare ancora di più la texture disegnata dal laser, abbiamo aggiunto alla *collezione TxT* l'eleganza e il tocco retrò dei coltelli a manico vuoto. Coltelli a manico vuoto che presentano l'esclusivo vantaggio di essere composti da lama e manico realizzati in due differenti leghe di acciaio inossidabile, ognuna capace di donare al prodotto finito le proprie caratteristiche salienti. La lama è infatti forgiata e temprata in acciaio inossidabile ad alto contenuto di carbonio, in modo da garantire ottima resistenza, flessibilità e durata del tagliente. Il manico è invece realizzato in acciaio inossidabile 18/10, sinonimo di miglior resistenza alla corrosione. Inoltre, sempre grazie al manico vuoto, il coltello presenta una sezione del manico maggiore, e questa caratteristica gli conferisce un'ergonomia più accentuata, mantenendone al contempo un bilanciamento corretto unito ad un peso contenuto per un utilizzo sempre ottimale.

In order to enhance even further the texture designed by the laser, we added to the *collection TxT* the elegance and retro look of the hollow handle knives. The hollow handle knives have the unique advantage of being composed of blade and handle made of two different stainless steel alloys, both capable of giving the finished product its salient features. The blade is made of forged and tempered high carbon content stainless steel, so to ensure excellent resistance, flexibility and durability of the cutting edge. The handle is made of 18/10 stainless steel, with the best corrosion resistance. These knives have a bigger handle, more rounded, but at the same time lighter. They therefore have a perfect balance in your hand. The hollow handle knives are stylish and extremely comfortable.

CURA E MANUTENZIONE DEI COLTELLI TXT CARE AND MAINTENANCE FOR TXT KNIVES

La *collezione TxT di Pinti Inox* rappresenta una linea di prodotti unica e preziosa. All'interno di essa, i coltelli, al solito, necessitano di una cura maggiore rispetto alle posate per mantenere nel tempo le proprie caratteristiche tecniche ed estetiche. Perciò, noi vi consigliamo di:

- Risciacquare sempre i coltelli dopo l'uso per rimuovere ogni traccia di cibo, evitando di lasciarli in ammollo troppo a lungo.
 - In lavastoviglie, lavare i coltelli separatamente dalle posate, riponendoli ove possibile in compartimenti a parte.
 - Una volta terminato il ciclo della lavastoviglie, asciugare immediatamente i coltelli con estrema cura.
 - Non utilizzare detergenti contenenti cloro, cloruri e soluzioni acide che potrebbero provocare reazioni corrosive nei coltelli, ma utilizzate sempre detergenti neutri.
- Seguendo queste semplici istruzioni, potrete utilizzare i vostri *coltelli TxT* ritrovandoli ogni giorno come nuovi per moltissimi anni.

Pinti Inox TxT collection is a special and precious product. The knives take as usual little bit of extra care and attention to remain beautiful. We suggest to:

- Always rinse the knives after use to remove food but never leave them to soak too long.
- Wash the knives in the dishwasher in a separate basket to avoid contact with other cutlery or metal objects.
- Remember to open the dishwasher door immediately after the cycle is completed and dry the knives with care.
- Do not use detergents containing Chlorine, Chlorides, and acid solution which could provoke corrosion, but neutral cleanser only.

If you follow these simple advice you will enjoy your *TxT knives* for many years to come.



SETTECENTO TXT

Cod.205300CC coltello tavola manico vuoto / table knife H.H.

Cod.205300CD coltello frutta manico vuoto / dessert knife H.H.



PALACE TXT

Cod.169300CC coltello tavola manico vuoto / table knife H.H.

Cod.169300CD coltello frutta manico vuoto / dessert knife H.H.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93