

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

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

Столовые приборы BYRON, PITAGORA, LEONARDO, EUCLIDE

BYRON

Cod. 080000
inox 18/10
mm 3,0

Classica posata di gusto “Inglese” perfetta in tutti i particolari, conosciuta nei due lati. Lo spessore di 3 mm la rende massiccia. Il coltello è disponibile anche nella versione con manico vuoto.

Classic “English” style cutlery, perfect in all details, embossed on both sides. Heavy, with a thickness of 3 mm. The knife is also available in a hollow-handled version.

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaio tavola table spoon	20,6
02	forchetta tavola table fork	20,6
03	coltello tavola table knife	24,0
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	25,2
67	coltello bistecca steak knife	22,8
04	cucchiaio frutta dessert spoon	17,9
05	forchetta frutta dessert fork	18,5
06	coltello frutta dessert knife	21,6
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	21,6
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka moka spoon	11,8
10	mestolo ladle	28,0
11	cucchiaino serving spoon	23,5
12	forchettone serving fork	23,8
13	mestolo salsa sauce ladle	17,9
15	forchetta insalata salad fork	22,8
17	forchetta dolce pastry fork	15,0
19	coltellino dolce pastry knife	17,6
20	pala torta cake server	24,0
CR	cucchiaio crema cream spoon	15,2

09	forchetta carne meat fork	19,7
22	paletta gelato ice-cream spoon	13,6
23	cucchiaio formaggio grated-cheese spoon	13,5
25	spalma burro butter spreader	15,0
26	forchetta lumache snail fork	15,3
27	forchetta ostriche oyster fork	15,5
35	sessola zucchero sugar spoon	12,1
36	cucchiaio bibita long drink spoon	22,0
38	cucchiaio gourmet gourmet spoon	20,4
39	cucchiaio brodo soup spoon	17,8
28	forchetta pesce fish fork	18,0
29	coltello pesce fish knife	19,6
30	forch. pesce servire fish serving fork	22,5
31	colt. pesce servire fish serving knife	25,0



PITAGORA

Cod. 081000

inox 18/10

mm 3,0

È la posata elegante di tradizione milanese, universalmente riconosciuta. Classica, semplice e nel contempo ricercata nelle sculture delle soffici curve. Il coltello, elemento significativo, è realizzato in due versioni: forgiato e manico cavo.

It is very elegant and representative of the universally known Milan tradition. Its classical but simple style also expresses a very refined taste underlined by its smooth shapes. Knives, outstanding pieces of tableware, are available in two different models: monoblock or hollow handle.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,4
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,2
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,7
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,4
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,3
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,9
10	mestolo <i>ladle</i>	27,7
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,5
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,7
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,4
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,8
59	cucchiaino risotto <i>rice spoon</i>	23,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
19	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,7
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
CR	cucchiaino crema <i>cream spoon</i>	15,5
09	forchetta carne <i>meat fork</i>	19,5
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6
23	cucchiaino formaggio <i>grated-cheese spoon</i>	13,5
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	15,0
CS	colt. burro m.v. l. forg. <i>butter spr. H.H. forg. b.</i>	18,7
26	forchetta lumache <i>snail fork</i>	15,4
27	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	15,5
FM	forchetta molluschi <i>shellfish fork</i>	12,5
35	sessola zucchero <i>sugar spoon</i>	12,0
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,7
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,8
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,5
30	forch. pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,6
31	colt. pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,1



LEONARDO

-

Cod. 050000

inox 18/10

mm 3,0

Le forme geometriche sono messe in evidenza da un taglio "smeraldo" impreziosito da un raffinato anellino sul collare. Lo spessore è di 3 mm. Il coltello è disponibile anche nella versione manico vuoto.

The geometric shapes are accentuated by an "emerald" cut, decorated with an elegant ring on the neck. The thickness is 3 mm. The knife is also available in a hollow handle version.

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	20,8
02	forchetta tavola table fork	20,7
03	coltello tavola table knife	24,0
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	23,8
67	coltello bistecca steak knife	23,0
04	cucchiaino frutta dessert spoon	17,5
05	forchetta frutta dessert fork	17,7
06	coltello frutta dessert knife	21,5
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	20,6
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka moka spoon	11,8
10	mestolo ladle	28,0
11	cucchiaino serving spoon	23,5
12	forchettone serving fork	23,8
13	mestolo salsa sauce ladle	18,0
17	forchetta dolce pastry fork	16,7
20	pala torta cake server	23,2
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,3
28	forchetta pesce fish fork	19,5
29	coltello pesce fish knife	21,3





EUCLIDE

-

Cod. 048000

inox 18/10

mm 3,0

L'asimmetrico va in tavola, ci si può innamorare a prima vista!

Not symmetric line finally on the table, you can be in love immediately after see this!



Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	22,0
02	forchetta tavola table fork	22,0
03	coltello tavola table knife	24,0
05	forchetta frutta dessert fork	19,3
06	coltello frutta dessert knife	21,0
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	15,8
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0
10	mestolo ladle	29,0
11	cucchiaione serving spoon	25,0
12	forchettone serving fork	25,0



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
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
Тольяти (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