

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
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

КАТАЛОГ

PINTINOX

SINCE 1929

FINE
DINING

20
23

HORECA
PREMIUM
SELECTION

6 INTRODUZIONE

8 POSATE

10 AUDREY

18 HIVE

22 HEAVEN

26 BRAMANTE

32 ELLADE

38 INFINITO

44 DUCALE

50 RIALTO

56 NUMA

60 WESTMINSTER

66 CAPITOLIUM

72 COLISEUM

78 STILE

84 NEW YORK

88 ARGENTATURA

90 SHOW COOKING

92 3.0

96 PADELLA AUDREY

100 COLTELLI BISTECCA

102 APPOGGIO PER POSATE

104 CLOCHE

106 ACCESSORI

108 EXECUTIVE

112 SPUC

INTRODUCTION

CUTLERY

AUDREY

HIVE

HEAVEN

BRAMANTE

ELLADE

INFINITO

DUCALE

RIALTO

NUMA

WESTMINSTER

CAPITOLIUM

COLISEUM

STILE

NEW YORK

SILVER PLATED

SHOW COOKING

3.0

AUDREY FRYING PAN

STEAK KNIVES

CUTLERY REST

CLOCHE

ACCESSORIES

EXECUTIVE

SPUC



INTRODUZIONE

Introduction Fine Dining

“

Dal 1929 Pinti Inox produce articoli per la tavola e la cucina, dedicati al mondo della casa e della ristorazione. Da sempre, il Nostro marchio è sinonimo di qualità dei materiali, innovazione tecnologica, ricerca e sviluppo. Tali caratteristiche prendono forma e sostanza nei prodotti contenuti nella collezione Fine Dining, dedicata al mondo della Ristorazione Professionale e, in particolar modo, a tutti quei Professionisti che cercano l'eccellenza.

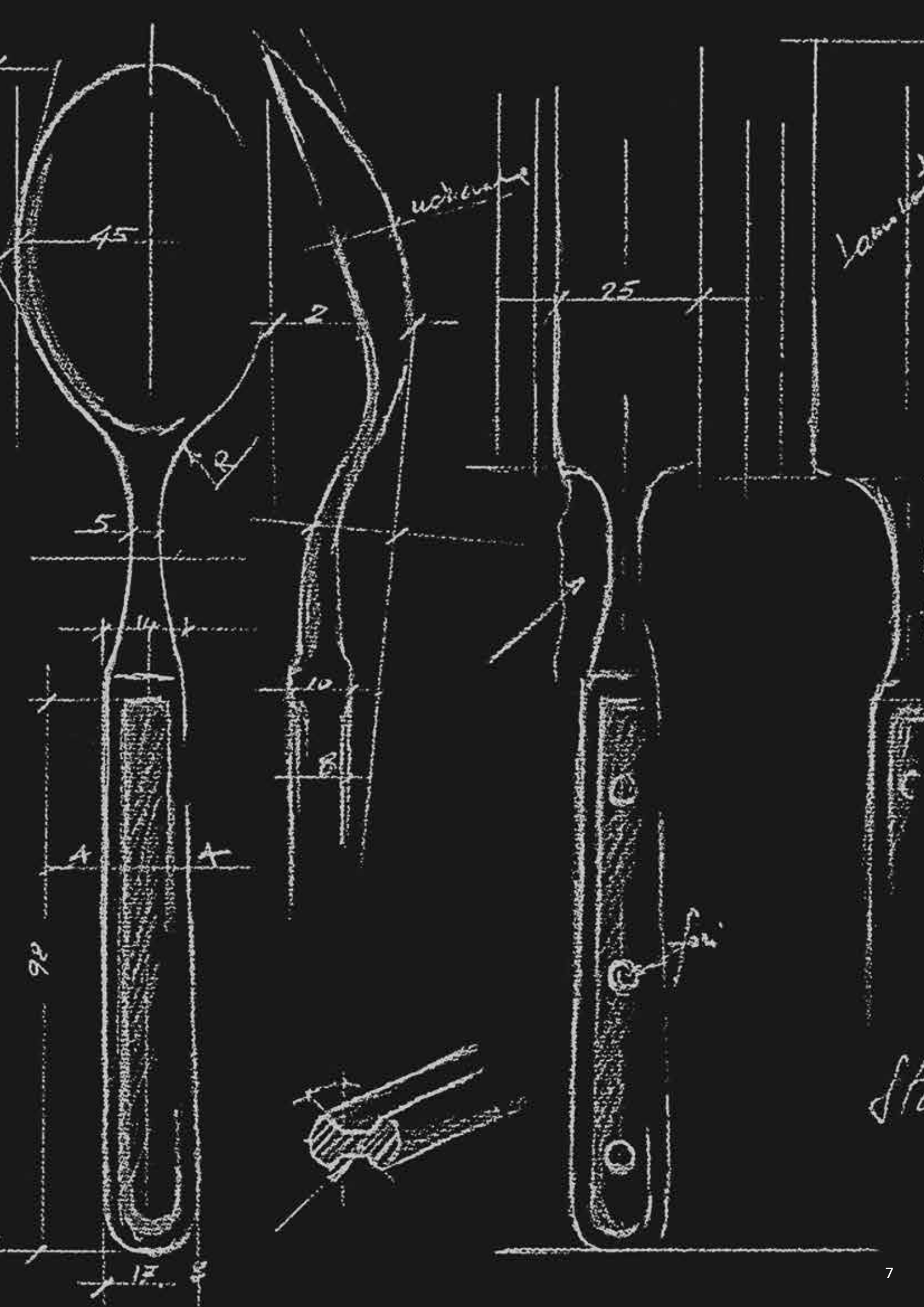
”

“

Since 1929, Pinti Inox has produced items for the table and kitchen, dedicated to the home and catering worlds. Our brand has always been synonymous with quality materials, innovative technology, research and development. These characteristics take form and substance in the products contained in the Fine Dining collection, dedicated to the Professional Catering sphere and, in particular, to all Professionals seeking excellence.

”





POSATE

Cutlery
Fine Dining

“

La collezione Fine Dining nasce per soddisfare le esigenze di bellezza, qualità e funzionalità che la Ristorazione moderna richiede. Essa abbraccia tutti gli stili di posate dal classico al moderno con caratteristiche di altissima qualità, elevati spessori e forme aggraziate ed eleganti. Ogni serie inoltre ha delle particolarità pensate per renderla unica nel suo genere.

”

“

The Fine Dining collection was developed to meet the needs of beauty, quality and functionality that modern catering requires. The range embraces all styles of cutlery, from classic to modern, with characteristics of the highest quality, a good thickness along with graceful and elegant shapes. Each series also has special features designed to render the products unique.

”



POSATE

AUDREY

forged

Design Marcello Ziliani.

Con Audrey si ha la sensazione di avere in mano degli oggetti preziosi ma che non intimidiscono, che anzi comunicano una sensazione di piacevolezza e di confort. L'obiettivo era trovare la risposta efficace a ogni singola istanza senza che questa comportasse ricadute negative sulle altre. Il linguaggio formale trasmette eleganza e raffinatezza, caratteristiche esaltate dalle linee fluide, morbide e allungate che trovano nella sezione laterale la nota di originalità grazie alla variazione di spessore chiaramente percepibile in prossimità del colletto.

Design Marcello Ziliani.

Audrey offers the feeling of holding precious but unthreatening objects, which actually convey a sense of pleasantness and comfort. The goal was to find a response to each need without the latter affecting the others negatively. These features are heightened by the fluid and soft lines whose uniqueness lies in the lateral section due to the change of thickness in proximity of the collar.





AUDREY



Forchetta tavola
Table fork
cod. 16500002
cm
21,1

Coltello tavola
Table knife
cod. 16500003
cm
23,5

Coltello tavola
standing knife
*Table standing
knife*
cod. 165000D3
cm
23,4

Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 16500001
cm
21,5

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 16500005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 16500006
cm
20,0

Coltello frutta
standing knife
*Dessert standing
knife*
cod. 165000F6
cm
19,8

Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 16500004
cm
18,0



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 16500007
cm
14,6

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 16500008
cm
11,0



Cucchiaino bibita
Long drink spoon
cod. 16500036
cm
18,6

AUDREY



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 16500017
cm
15,6

Coltello burro
Butter spreader
cod. 16500025
cm
15,9

Cucchiaio brodo/riso
Soup/rice spoon
cod. 16500039
cm
18,0

Coltello pesce*
Fish knife
cod. 16500029
cm
19,2

Coltello bistecca
lama liscia
Fine edge
steak knife
cod. 165000EY
cm
23,5

Coltello bistecca
lama seghettata
Full serration
steak knife
cod. 165000EU
cm
23,5



Coppia di bacchette
Chopsticks
cod. 165000E3
cm
24,0



Appoggio per bacchette
e cucchiaio
Rest
cod. 57010500
cm
8,4x3,3x1,2 h

*In abbinamento con forchetta frutta / In combination with the dessert fork



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weight</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,5	forged
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1	forged
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	forged
D3	colt. tav. standing kinfe <i>table standing knife</i>	23,4	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	forged
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	forged
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
F6	colt. frutta standing kinfe <i>dessert standing knife</i>	19,8	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6	forged
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	forged
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,6	forged
25	coltello burro <i>spreader</i>	15,9	forged
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	18,6	forged
39	cucchiaino brodo/riso <i>soup/rice spoon</i>	18,0	forged
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,2	forged
EY	coltello bistecca lama liscia <i>fine edge steak knife</i>	23,5	forged
EU	colt. bist. lama seghettata <i>full serration steak knife</i>	23,5	forged
E3	coppia di bacchette <i>chopsticks</i>	24,0	forged
Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	
57010500	appoggio per bacchette e cucchiaino <i>rest</i>	8,4x3,3x1,2 h	



AUDREY

Set Orientale:

2 coppie di bacchette (inox + SPS),
2 rest, 2 ciotoline
(in ABS cm 9,0x5,4x2,5 h)

Asian Set:

2 chopsticks (stainless steel + SPS),
2 rests, 2 bowls
(ABS cm 9,0x5,4x2,5 h)
cod. 165000F5



La ricercatezza e l'altissima qualità dei materiali, la finitura satinata dell'acciaio in abbinamento ai colori di tendenza e la particolare forma del manico, a sezione esagonale, rendono unica nel suo genere questa serie forgiata, che coniuga leggerezza e solidità.

La serie Hive è particolarmente indicata per mise en place classiche e moderne, in abbinamento a piatti tondi e quadrati, con e senza falda. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

Refinement and the highest quality of materials, the satin finish of the steel in combination with up-to-the-minute colours and the unique shape of the handle, the hexagonal profile all render the products in this forged series unique, combining lightness and solidity.

The Hive series is particularly suitable for classic and modern settings, paired with round and square dishes, with and without a lip. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





HIVE



Forchetta tavola
Table fork
cod. 2L_00002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 2L_00003
cm
23,0

Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 2L_00001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 2L_00005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 2L_00006
cm
20,0

Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 2L_00004
cm
18,0









Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 2L_00007
cm
16,0

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 2L_00017
cm
16,0

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 2L_00025
cm
11,0

Coppia bacchette
Chopstick
cod. 2L_000E3
cm
22,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	
L	nero opaco <i>matt black</i>	
M	bianco opaco <i>matt white</i>	
Q	merlot opaco <i>matt merlot</i>	
N	blu opaco <i>matt blue</i>	
P	salvia opaco <i>matt sage</i>	
R	tortora opaco <i>matt taupe</i>	

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,0	forged
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	forged
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	forged
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	forged
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,7	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	forged
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0	forged
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	11,0	forged
E3	coppia di bacchette <i>chopstick</i>	22,0	forged

HEAVEN

forged

Le posate forgiate Heaven stupiscono per forma e spessore. Il design lineare e affusolato, evidenziato dalla sezione ovale del manico, si abbina con eleganza a piatti di qualsiasi forma e stile. La serie Heaven è particolarmente indicata per mise en place classiche e moderne, in abbinamento a piatti tondi e quadrati, con e senza falda. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

Heaven forged cutlery impresses thanks to the shape and weight. The linear, streamlined design, exalted by the oval profile of the handle, elegantly pairs with dishes of all shapes and styles. The Heaven series is particularly suitable for classic and modern settings, paired with round and square dishes, with and without a lip. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





HEAVEN



Forchetta tavola
Table fork

cod. 00700002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife

cod. 00700003
cm
23,0



Cucchiaino tavola
Table spoon

cod. 00700001
cm
21,0

Cucchiaino brodo
Soup spoon

cod. 00700039
cm
18,0



Forchetta frutta

Dessert fork
cod. 00700005

cm
18,0

Coltello frutta

Dessert knife
cod. 00700006

cm
20,0

Cucchiaino frutta

Dessert spoon
cod. 00700004

cm
18,0



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon
cod. 00700007

cm
15,0



Cucchiaino moka

Moka spoon
cod. 00700008

cm
11,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,0	forged
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	forged
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	forged
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	forged
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	forged
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	forged
39	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	18,0	forged

BRAMANTE

forged

La serie forgiata Bramante è da sempre tra le più belle e ambite della Nostra produzione.

Essa coniuga perfezione e stile con forme tese e affusolate: la sua inconfondibile eleganza senza tempo si abbina facilmente con porcellane di forma tonda e ovale dal classico al moderno.

The Bramante forged series has long been amongst the most beautiful and coveted of our production, combining perfection and style with drawn, tapered forms.

The unmistakable timeless elegance easily pairs with porcelain in round and oval shapes, from classic to modern.





BRAMANTE



Forchetta tavola

Table fork

cod. 07800002

cm

21,1



Coltello tavola

Table knife

cod. 07800003

cm

23,5



Cucchiaino tavola

Table spoon

cod. 07800001

cm

20,8

Cucchiaino brodo

Soup spoon

cod. 07800039

cm

18,2



Forchetta frutta

Dessert fork

cod. 07800005

cm

18,4

Coltello frutta

Dessert knife

cod. 07800006

cm

21,3

Cucchiaino frutta

Dessert spoon

cod. 07800004

cm

18,4



Cucchiaino caffè

Tea-coffee spoon

cod. 07800007

cm

15,5



Cucchiaino moka

Moka spoon

cod. 07800008

cm

12,4



BRAMANTE

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 07800017
cm
16,4

Pala torta
Cake server
cod. 07800020
cm
25,2

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 07800028
cm
18,6

Coltello pesce
Fish knife
cod. 07800029
cm
20,6

Mestolo
Soup ladle
cod. 07800010
cm
27,2

Forchettone
Serving fork
cod. 07800012
cm
24,0

Cucchiaione
Serving spoon
cod. 07800011
cm
23,8

Mestolo salsa
Sauce ladle
cod. 07800013
cm
17,5



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8	forged
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1	forged
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,4	forged
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,4	forged
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,3	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,5	forged
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,4	forged
10	mestolo <i>soup ladle</i>	27,2	forged
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,8	forged
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0	forged
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5	forged
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,4	forged
20	pala torta <i>cake server</i>	25,2	forged
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,2	forged
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,6	forged
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6	forged



ELLADE

forged

La serie forgiata Ellade è sinonimo di qualità assoluta e di design ai massimi livelli.

Il suo elegante stile classico risalta nei chiaroscuri della sua lavorazione, perfetta in ogni suo dettaglio.

Per quanto sia facile da inserire in mise en place classiche, questa serie trova spazio anche in tavole moderne con abbinamenti più audaci.

The Ellade forged series is synonymous with absolute quality and design of the highest levels.

The elegant classical style stands out in the chiaroscuro of the workmanship, perfect in every detail.

Easily fitting in with classical settings, this series also finds its way onto modern tables with more daring combinations.





Perm 192 S

ELLADE



Forchetta tavola
Table fork
cod. 07900002
cm
21,1

Coltello tavola
Table knife
cod. 07900003
cm
24,0



Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 07900001
cm
21,2

Cucchiaino brodo
Soup spoon
cod. 07900039
cm
17,9



Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 07900005
cm
18,4

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 07900006
cm
21,7



Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 07900004
cm
18,7

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 07900007
cm
15,5



Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 07900008
cm
12,5



ELLADE



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 07900017
cm
16,4

Pala torta
Cake server
cod. 07900020
cm
24,6

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 07900025
cm
15,9

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 07900028
cm
18,6

Coltello pesce
Fish knife
cod. 07900029
cm
20,6



Mestolo salsa
Sauce ladle
cod. 07900013
cm
18,9



Mestolo
Soup ladle
cod. 07900010
cm
27,2

Cucchiaione
Serving spoon
cod. 07900011
cm
24,4

Forchettone
Serving fork
cod. 07900012
cm
24,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,2	forged
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1	forged
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,7	forged
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,4	forged
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,7	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,5	forged
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,5	forged
10	mestolo <i>soup ladle</i>	27,2	forged
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,4	forged
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,5	forged
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,9	forged
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,4	forged
20	pala torta <i>cake server</i>	24,6	forged
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	15,9	forged
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,9	forged
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,6	forged
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6	forged



INFINITO

forged

Design Daniele Ardisson.

La massima espressione del design italiano concentrata in una posata. La particolare sezione a otto rovesciato, simbolo matematico di "infinito", toglie peso alla struttura, rendendo la posata leggera e bilanciata nonostante l'elevatissimo spessore.

Completa anche delle pezzature più particolari, si abbina facilmente con piatti di forma tonda e quadrata, con e senza falda.

Design Daniele Ardisson.

The ultimate expression of Italian design concentrated in cutlery. The particular inverted figure eight profile, as the mathematical symbol for infinity, takes the weight off the structure, rendering the cutlery light and balanced despite the great thickness.

Also complete with more unique pieces, it is easily combined with round and square dishes, with and without a lip.





INFINITO



Forchetta tavola
Table fork
cod. 08500002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 08500003
cm
23,5

Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 08500001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 08500005
cm
18,1

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 08500006
cm
21,2

Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 08500004
cm
18,0



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 08500007
cm
14,9



Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 08500008
cm
11,0

INFINITO



Cucchiaio brodo
Soup spoon
cod. 08500039
cm
18,1

Cucchiaio
alta cucina
Alta cucina spoon
cod. 085000FB
cm
18,0

Cucchiaio gourmet
Gourmet spoon
cod. 08500038
cm
22,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 08500029
cm
21,7



Forchetta pesce
Fish fork
cod. 08500029
cm
19,0



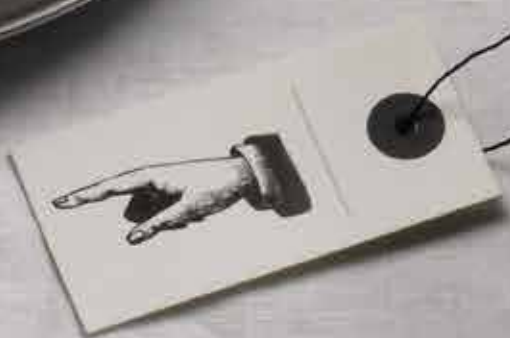
Coltello
spalmaburro
Spreader
cod. 08500025
cm
19,6



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 08500017
cm
16,6



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weight</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	forged
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	forged
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	forged
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,1	forged
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,2	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,9	forged
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	forged
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,5	forged
25	coltello spalmaburro <i>spreader</i>	19,6	forged
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	22,1	forged
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,1	forged
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,0	forged
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,2	forged
FB	cucchiaino alta cucina <i>alta cucina spoon</i>	18,0	forged



DUCALE

3,5 mm

Serie di posate in stile classico veneziano con decoro su tutto il manico e di elevato spessore, la collezione Ducale è ideale per mise en place classiche ed eleganti. Molto piacevole anche in abbinamento con porcellane più moderne, preferisce forme tonde con falda.

Classic Venetian-style cutlery series with decoration all over the handle and great thickness, the Ducale collection is ideal for classic and elegant settings.

This set is also lovely in combination with more modern porcelain, favouring round shapes with a lip.





DUCALE



Forchetta tavola
Table fork
cod. 29100002
cm
20,2

Coltello tavola
Table knife
cod. 29100003
cm
24,6



Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 29100001
cm
20,5

Cucchiaino brodo
Soup spoon
cod. 29100039
cm
17,3



Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 29100005
cm
18,8

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 29100006
cm
22,7



Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 29100004
cm
19,3



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 29100007
cm
15,1



Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 29100008
cm
11,1



DUCALE



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 29100017
cm
14,9

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 29100025
cm
18,5

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 29100028
cm
18,5



Coltello pesce
Fish knife
cod. 29100029
cm
19,9



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,5	3,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2	3,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,6	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	19,3	3,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,8	3,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,7	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1	2,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0	3,0
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	18,5	forged
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,3	3,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,2	3,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,8	3,0



RIALTO

3,5 mm

L'assenza del decoro rende attuale e moderna questa serie di stile classico veneziano e di alto spessore. Preferisce l'abbinamento con forme tonde, sia classiche che moderne.

The absence of decoration renders the style of this classic Venetian series more modern, also thanks to the good weight. Here, a combination of both classic and modern round shapes is favoured.





RIALTO



Forchetta tavola
Table fork
cod. 29200002
cm
20,2

Coltello tavola
Table knife
cod. 29200003
cm
24,6

Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 29200001
cm
20,5

Cucchiaino brodo
Soup spoon
cod. 29200039
cm
17,3

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 29200005
cm
18,8

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 29200006
cm
22,7

Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 29200004
cm
19,3



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 29200007
cm
15,1



Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 29200008
cm
11,1

RIALTO



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 29200017
cm
14,9

Spalmaburro
Butter spreader
cod. 29200025
cm
18,5

Forchetta pesce
Fish fork
cod. 29200028
cm
18,5



Coltello pesce
Fish knife
cod. 29200029
cm
19,9

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,5	3,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2	3,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,6	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	19,3	3,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,8	3,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,7	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1	2,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0	3,0
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	18,5	forged
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,3	3,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,2	3,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,8	3,0



NUMA

4,0 mm

Morbida nelle forme e di elevato spessore, la serie Numa è tra le più apprezzate della collezione Fine Dining.

Si abbina facilmente a porcellane di qualsiasi forma e tipo in apparecchiature classiche e moderne: l'unico limite è la fantasia. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

Soft in form and of a sturdy thickness, the Numa series is amongst the most appreciated in the Fine Dining collection.

The set easily pairs with porcelain of all shapes and types in both classic and modern settings where the only limit is one's imagination. Perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





NUMA



Forchetta tavola
Table fork
cod. 00900002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 00900003
cm
23,0



Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 00900001
cm
21,0

Cucchiaino brodo
Soup spoon
cod. 00900039
cm
18,0



Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 00900005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 00900005
cm
20,0



Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 00900004
cm
18,0

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 00900007
cm
15,0



Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 00900008
cm
11,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	4,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	4,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	4,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	4,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	3,0
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,0	4,0

WESTMINSTER

3,5 mm

La serie di posate Westminster è di inconfondibile stile inglese rivisitato in chiave moderna per decoro e dimensioni.

Essa gode di elevati spessori e di un'ottima profondità di gamma, tra le più complete sul mercato.

È l'ideale per mise en place formali ed eleganti, classiche nello stile e ricercate per la scelta dei prodotti, grazie anche alla presenza dei coltelli con manico vuoto, da sempre sinonimo di qualità ed eccellenza.

Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

The Westminster cutlery series has an unmistakably English style revisited in a modern way in terms of decoration and dimensions.

It has a nice thickness and an excellent depth of range, as one of the most comprehensive on the market. This set is ideal for formal and elegant settings, being classic in style and sought after thanks to the choice of products, and to the presence of knives with a hollow handle, having long been synonymous with quality and excellence. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





WESTMINSTER



Forchetta tavola
Table fork
cod. 23100002
cm
20,7

Coltello tavola
Table knife
cod. 23100003
cm
23,0

Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 23100001
cm
20,6

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 23100005
cm
18,6

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 23100006
cm
20,0

Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 23100004
cm
17,8



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 23100007
cm
14,5

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 23100008
cm
11,8

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 23100017
cm
15,0

WESTMINSTER



Forchetta pesce

Fish fork

cod. 23100028

cm

18,1

Coltello pesce

Fish knife

cod. 23100029

cm

19,4

Coltello tavola

manico vuoto

Table knife H.H.

cod. 23100053

cm

23,5



Coltello frutta

manico vuoto

Dessert knife H.H.

cod. 23100056

cm

21,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	3,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5	79 gr
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	3,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	3,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
56	colt. frutta m. vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0	63 gr
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	3,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	3,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	3,5
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,5

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
080000CC	colt. tav. m. v. lama forg. <i>table knife H.H. forg. blade</i>	25,2	forged
080000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forg. blade</i>	21,6	forged
08000019	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,6	forged
08000020	pala torta <i>cake server</i>	24,0	3,0
080000CR	cucchiaio crema <i>cream spoon</i>	15,2	2,5
08000009	forchetta carne <i>meat fork</i>	19,7	2,0
08000022	paletta gelato <i>dessert knife/ice-cream spoon</i>	13,6	2,0
08000023	cucchiaio formaggio <i>grated-cheese spoon</i>	13,5	2,0
08000025	spalmaburro <i>butter spreader</i>	15,0	2,0
08000026	forchetta lumache <i>snail fork</i>	15,3	2,0
08000027	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	15,5	2,5
08000035	sessola zucchero <i>sugar spoon</i>	12,1	2,0
08000036	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	2,0
08000038	cucchiaio gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	2,5
08000039	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	17,8	2,5
08000030	forchetta pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,5	3,0
08000031	coltello pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,0	3,0

CAPITOLIUM

3,5 mm

La serie di posate Capitoliium, di puro stile classico romano, oggi trova spazio in mise en place di qualsiasi tipo: si può infatti abbinare facilmente con piatti sia classici che moderni.

Sono da segnalare notare la presenza dei coltelli manico vuoto, fondamentali per le apparecchiature più formali ed eleganti e l'ottima profondità di gamma. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

The Capitoliium cutlery series has a pure classical Roman style, today fitting in with any type of setting. Indeed, the set can be easily combined with both classic and modern plates.

Of note are the hollow-handle knives, being fundamental for more formal and elegant settings, bolstered by an excellent depth of range. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





CAPITOLIUM



Forchetta tavola
Table fork
cod. 23500002
cm
20,7

Coltello tavola
Table knife
cod. 23500003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 23500001
cm
20,6

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 23500005
cm
18,6

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 23500006
cm
20,0

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 23500004
cm
17,8



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 23500007
cm
14,5

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 23500008
cm
11,8



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 23500017
cm
15,0

CAPITOLIUM



Forchetta pesce

Fish fork

cod. 23500028

cm

18,1

Coltello pesce

Fish knife

cod. 23500029

cm

19,4

Coltello tavola
manico vuoto

Table knife H.H.

cod. 23500053

cm

23,5

Coltello frutta
manico vuoto

Dessert knife H.H.

cod. 23500056

cm

21,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	3,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5	82 gr
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	3,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	3,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
56	colt. frutta m. vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0	64 gr
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	3,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	3,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	3,5
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,5

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
083000CC	colt. tav. m. v. lama forg. <i>table knife H.H. forg. blade</i>	25,3	forged
08300067	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,0	forged
083000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forg. blade</i>	22,5	forged
08300010	mestolo <i>ladle</i>	28,0	3,0
08300011	cucchiiaone <i>serving spoon</i>	23,5	3,0
08300012	forchettone <i>serving fork</i>	23,6	3,0
08300013	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5	2,5
08300019	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,7	forged
08300020	pala torta <i>cake server</i>	24,0	3,0
08300022	paletta gelato <i>dessert knife ice-cream spoon</i>	13,7	2,0
08300038	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	2,5
08300039	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,9	2,5
08300030	forchetta pesce servire <i>fish serving fork</i>	23,0	3,0
08300031	coltello pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,0	3,0

COLISEUM

3,5 mm

La serie di posate Coliseum è caratterizzata da elevati spessori e da una profondità di gamma estremamente vasta, completa di coltelli con manico vuoto e di pezzature uniche e particolari. È indicata per mise en place classiche e moderne, con piatti di forma tonda e ovale. Perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

The Coliseum cutlery series is characterised by a nice thickness and a depth of range, being extremely broad, complete with knives with hollow handles along with unique and special pieces. This series suits both classic and modern settings, with plates that are round and oval in shape. All is perfect for today's hospitality and catering industries thanks to the proportions of the dimensions.





COLISEUM



Forchetta tavola
Table fork
cod. 23400002
cm
20,7

Coltello tavola
Table knife
cod. 23400003
cm
23,0

Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 23400001
cm
20,6

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 23400005
cm
18,6

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 23400006
cm
20,0

Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 23400004
cm
17,8



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 23400007
cm
14,5

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 23400008
cm
11,8



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 23400017
cm
15,0

COLISEUM



Forchetta pesce

Fish fork

cod. 23400028

cm

18,1



Coltello pesce

Fish knife

cod. 23400029

cm

19,4

Coltello tavola
manico vuoto

Table knife H.H.

cod. 23400053

cm

23,5



Coltello frutta
manico vuoto

Dessert knife H.H.

cod. 23400056

cm

21,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6	3,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7	3,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5	82 gr
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8	3,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6	3,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
56	colt. frutta m. vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0	64 gr
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8	3,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0	3,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1	3,5
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4	3,5

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
081000CC	colt. tav. m. v. lama forg. <i>table knife H.H. forg. blade</i>	24,5	forged
081000CD	colt. frutta. m. v. lama forg. <i>dessert knife H.H. forg. blade</i>	21,3	forged
08100059	cucchiaina risotto <i>rice spoon</i>	23,8	3,0
08100019	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,7	forged
08100020	pala torta <i>cake server</i>	24,0	3,0
081000CR	cucchiaino crema <i>cream spoon</i>	15,5	2,5
08100009	forchetta carne <i>meat fork</i>	19,5	3,0
08100022	paletta gelato <i>dessert knife/ice-cream spoon</i>	13,6	2,0
08100023	cucchiaino formaggio <i>grated-cheese spoon</i>	13,5	2,0
08100025	spalmaburro <i>butter spreader</i>	15,0	2,0
081000CS	colt. burro m. v. lama forg. <i>butter spreader H.H. forg. blade</i>	18,7	forged
08100026	forchetta lumache <i>snail fork</i>	15,4	2,0
08100027	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	15,5	2,5
081000FM	forchetta molluschi <i>shellfish fork</i>	12,5	2,0
08100035	sessola zucchero <i>sugar spoon</i>	12,0	2,0
08100036	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0	2,0
08100038	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4	2,5
08100039	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,7	2,5
08100030	forchetta pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,6	3,0
08100031	coltello pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,1	3,0

STILE

4,0 mm

Tra le più amate della Nostra produzione, la serie Stile è la più semplice da abbinare grazie al suo design lineare e minimal.

La sezione ovale del manico la rende comoda e piacevole da usare.

È inoltre perfetta per l'hotellerie e la ristorazione attuale, grazie alle proporzioni delle sue pezzature.

È abbinabile con piatti di qualsiasi forma e stile, con e senza falda.

Amongst the most popular in our production, the Stile series is the easiest to match with thanks to its linear and minimalist design.

The oval profile of the handle renders the set comfortable and pleasant to use.

It is also perfect for modern hospitality and catering industries, thanks to the proportions of the dimensions. It can be combined with any round or square dishes, with or without a lip.





STILE



Forchetta tavola
Table fork
cod. 24000002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 24000003
cm
22,5



Cucchiaino tavola
Table spoon
cod. 24000001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 24000005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 24000006
cm
19,2



Cucchiaino frutta
Dessert spoon
cod. 24000004
cm
18,0



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 24000007
cm
14,7

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 24000008
cm
11,0



Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 24000017
cm
15,2

STILE



Forchetta pesce
Fish fork
cod. 24000028
cm
19,1

Coltello pesce
Fish knife
cod. 24000029
cm
20,5

Mestolo
Soup ladle
cod. 24000010
cm
29,0

Cucchiiaione
Serving spoon
cod. 24000011
cm
26,0



Forchettone
Serving fork
cod. 24000012
cm
26,0

Cucchiaino insalata
Salad spoon
cod. 24000014
cm
26,0



Forchetta insalata
Salad fork
cod. 24000015
cm
26,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	4,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	4,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	4,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	4,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,2	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7	3,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,2
10	mestolo <i>soup ladle</i>	29,0	4,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	26,0	4,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	26,0	4,0
14	cucchiaino insalata <i>salad spoon</i>	26,0	4,0
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	26,0	4,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2	3,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1	4,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,5	4,0



NEW YORK

3,0 mm

Posate dal design moderno e dalle caratteristiche inedite: il manico sottile si allarga nella parte finale con una leggera svasatura, come nei gambi dei calici più pregiati ed eleganti.

Abbinabile con piatti di qualsiasi forma, con e senza falda, la serie New York preferisce mise en place moderne ed eleganti.

Cutlery with a modern design and unprecedented characteristics. The thin handle widens at the end with a slight flare, reminiscence of the stems of the finest and most elegant chalices.

Combinable with any form of dish, with or without a lip, the New York series pairs best with modern and elegant settings.





NEW YORK



Forchetta tavola
Table fork
cod. 01400002
cm
21,0

Coltello tavola
Table knife
cod. 01400003
cm
23,0

Cucchiaio tavola
Table spoon
cod. 01400001
cm
21,0

Forchetta frutta
Dessert fork
cod. 01400005
cm
18,0

Coltello frutta
Dessert knife
cod. 01400006
cm
20,0

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
cod. 01400004
cm
18,0



Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
cod. 01400007
cm
15,0

Cucchiaino moka
Moka spoon
cod. 01400008
cm
11,0

Forchetta dolce
Pastry fork
cod. 01400017
cm
17,0

NEW YORK

Cod. 014000..

18/10



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0	3,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0	3,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0	forged
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0	3,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0	3,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0	forged
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0	2,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0	2,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0	2,5

in abbinamento con /
in combination with

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm	spessore/peso <i>Thickness/ weigh</i>
04500011	cucchiaino <i>serving spoon</i>	26,0	4,0
04500012	forchettone <i>serving fork</i>	26,0	4,0
04500020	pala torta <i>cake server</i>	23,0	4,0

ARGENTATURA

Silver Plated
on demand

EN1 = 10μ al 3° titolo

EN3 = 30μ al 1° titolo assoluto (90 gr)

L'argentatura della Nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e tecnologie avanzate. Sull'acciaio viene applicato uno strato di argento tramite processo galvanico, preceduto da una preparazione in Nickel di Wood per aumentare la durezza e la tenuta dell'argentatura. Per garantire agli articoli una durata omogenea nel tempo, viene depositato un doppio strato di argento sulle parti più esposte all'usura, come le punte dei rebbi delle forchette o i punti di appoggio delle posate. Sebbene possibile, si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

EN1 = 10μ

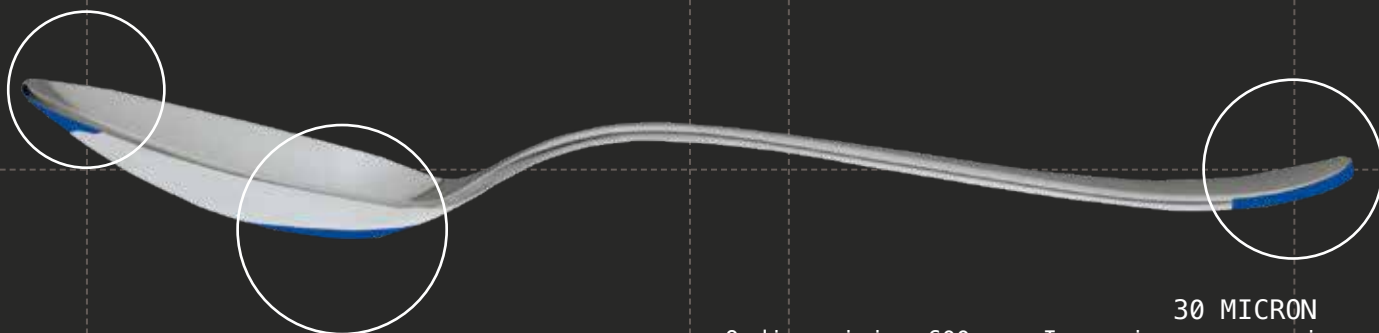
EN3 = 30μ (90 gr)

The silvering of our cutlery is based on 50 years of experience and advanced technologies. On steel, a layer of silver is added via a galvanic process, preceded by a Wood's Nickel preparation to increase the hardness and grip of the silvering itself. To ensure the items have a homogeneous duration over time, a double layer of silver is deposited on the areas most exposed to wear and tear, such as the prongs of forks or support points of the cutlery. Although possible, we do not recommend washing in the dishwasher.

10 MICRON

Ordine minimo 600 pz. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

Minimum order quantity 600 pcs. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.



30 MICRON




Ordine minimo 600 pz. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

Minimum order quantity 600 pcs. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

ARGENTATURA

Silver Plated
on demand

10 MICRON

Articolo Item	Cod. Code	Descrizione Description	HEAVEN	ELLADE BRAMANTE	DUCALE RIALTO	WESTMINSTER COLISEUM CAPITOLIUM	STILE
	01	cucchiaino tavola / <i>table spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	02	forchetta tavola / <i>table fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	03	coltello tavola / <i>table knife</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	53	c. tavola m.v. / <i>table knife H.H</i>	-	-	-	✓	-
	04	cucchiaino frutta / <i>dessert spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	05	forchetta frutta / <i>dessert fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	06	coltello frutta / <i>dessert knife</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	56	colt. frutta m.v. / <i>dessert knife H.H.</i>	-	-	-	✓	-
	07	cucchiaino caffè / <i>tea-coffee spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	08	cucchiaino moka / <i>moka spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	17	forchettina dolce 3 spine / <i>pastry fork</i>	-	✓	✓	✓	✓
	28	forchetta pesce / <i>fish fork</i>	-	✓	✓	✓	✓
	29	coltello pesce / <i>fish knife</i>	-	✓	✓	✓	✓

30 MICRON

Articolo Item	Cod. Code	Descrizione Description	HEAVEN	ELLADE BRAMANTE	DUCALE RIALTO	WESTMINSTER COLISEUM CAPITOLIUM	STILE
	01	cucchiaino tavola / <i>table spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	02	forchetta tavola / <i>table fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	03	coltello tavola / <i>table knife</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	53	c. tavola m.v. / <i>table knife H.H</i>	-	-	-	✓	-
	04	cucchiaino frutta / <i>dessert spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	05	forchetta frutta / <i>dessert fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	06	coltello frutta / <i>dessert knife</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	56	colt. frutta m.v. / <i>dessert knife H.H.</i>	-	-	-	✓	-
	07	cucchiaino caffè / <i>tea-coffee spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	08	cucchiaino moka / <i>moka spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓
	17	forchettina dolce 3 spine / <i>pastry fork</i>	-	✓	✓	✓	✓
	28	forchetta pesce / <i>fish fork</i>	-	✓	✓	✓	✓
	29	coltello pesce / <i>fish knife</i>	-	✓	✓	✓	✓

SHOW COOKING

Fine Dining

“

Gli articoli da show cooking della collezione Fine Dining coniugano estetica e funzionalità: essi sono infatti studiati in tutti i dettagli, dalla scelta dei materiali alle forme dei recipienti, per essere performanti, resistenti e belli da vedere.

”

“

The show cooking pieces of the Fine Dining collection combine aesthetics and functionality. Indeed, each piece is studied down to the last detail, from the choice of materials to the shapes of the vessels, in order to be functional, durable and beautiful to look at.

”



SHOW COOKING

Una serie innovativa interamente studiata e creata in Italia per unire le migliori caratteristiche di 2 metalli fondamentali in cucina: l'alluminio e l'acciaio. Prodotta in trilaminato, un materiale composto da 3 strati (acciaio 18/10, alluminio e acciaio 18/Cr), la serie 3.0 unisce la conducibilità termica dell'alluminio alle ottime peculiarità dell'acciaio: resistenza, estetica e possibilità di conservare e di cucinare qualsiasi alimento. La serie è composta da casseruole, di forma perfettamente cilindrica, e padelle a saltare con rivestimento Eclipse, tra i migliori per resistenza e antiaderenza.

An innovative series entirely designed and created in Italy to combine the best features of two fundamental metals in the kitchen: aluminium and steel. Produced in trilaminate, a material composed of 3 layers (18/10 steel, aluminium and 18/Cr steel), the 3.0 series combines the thermal conductivity of aluminium with the excellent properties of steel, namely resistance, aesthetics and the possibility of storing and cooking any type of food. The series is comprised of casserole dishes, perfectly cylindrical in shape, along with sauté pans with Eclipse coating, amongst the best in terms of resistance and non-stick properties.





PINTI 1929
MADE IN ITALY
3.0
TRIMETALLO 60000

3.0



Casseruola alta
Deep casserole
cod. 376005..
Ø cm
20/24/28

Casseruola bassa
Low casserole
cod. 376009..
Ø cm
20/24/28



Padella sauté con antiaderente
Sauté frying pan
cod. 37612B..
Ø cm
20/24/28

Casseruola fonda 1 manico
Saucepan
cod. 376006..
Ø cm
16/20



Coperchio
Lid
cod. 376030..
Ø cm
16/20/24/28

3.0

Made in Italy

3ply



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm	lt
37600520	casseruola alta <i>deep casserole</i>	20,0	3,75

37600524	casseruola alta <i>deep casserole</i>	24,0	6,25
----------	--	------	------

37600528	casseruola alta <i>deep casserole</i>	28,0	9,75
----------	--	------	------

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm	lt
------	-----------------------------------	------	----

37600920	casseruola bassa <i>low casserole</i>	20,0	2,25
----------	--	------	------

37600924	casseruola bassa <i>low casserole</i>	24,0	4,25
----------	--	------	------

37600928	casseruola bassa <i>low casserole</i>	28,0	6,75
----------	--	------	------

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm	lt
------	-----------------------------------	------	----

37612B20	padella sauté con antiaderente <i>sauté frying pan</i>	20,0	1,10
----------	---	------	------

37612B24	padella sauté con antiaderente <i>sauté frying pan</i>	24,0	1,90
----------	---	------	------

37612B28	padella sauté con antiaderente <i>sauté frying pan</i>	28,0	3,10
----------	---	------	------

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm	lt
------	-----------------------------------	------	----

37600616	casseruola fonda 1 manico <i>saucepan</i>	16,0	2,00
----------	--	------	------

37600620	casseruola fonda 1 manico <i>saucepan</i>	20,0	3,75
----------	--	------	------

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm
------	-----------------------------------	------

37603016	coperchio <i>lid</i>	16,0
----------	-------------------------	------

37603020	coperchio <i>lid</i>	20,0
----------	-------------------------	------

37603024	coperchio <i>lid</i>	24,0
----------	-------------------------	------

37603028	coperchio <i>lid</i>	28,0
----------	-------------------------	------

AUDREY

Design
Marcello Ziliani

La linea curva, sinuosa ed elegante che ha definito l'identità e decretato il successo della collezione Audrey si declina in nuove tipologie, prima a vedere la luce questa collezione di padelle che reinterpreta in chiave contemporanea l'immagine della padella classica di alto livello. Il manico, elemento distintivo e iconico realizzato in acciaio forgiato, riprende la forma caratteristica di Audrey per poi aprirsi ad abbracciare plasticamente il corpo realizzato in alluminio ad alto spessore con fondo full induction e rivestimento antiaderente a 3 strati long life.

The sinuous and elegant shape of our cutlery line Audrey inspires a new line of cookware: this shape allows this line to be the modern sister of the classic, traditional high-performance pan. The handle is what makes it special and distinguished: out of forged stainless steel, it keeps the typical Audrey silhouette and then embraces the body of the pan, made in high thickness aluminium with full induction bottom and a non-stick coating with 3 long life layers.



AUDREY

aluminum

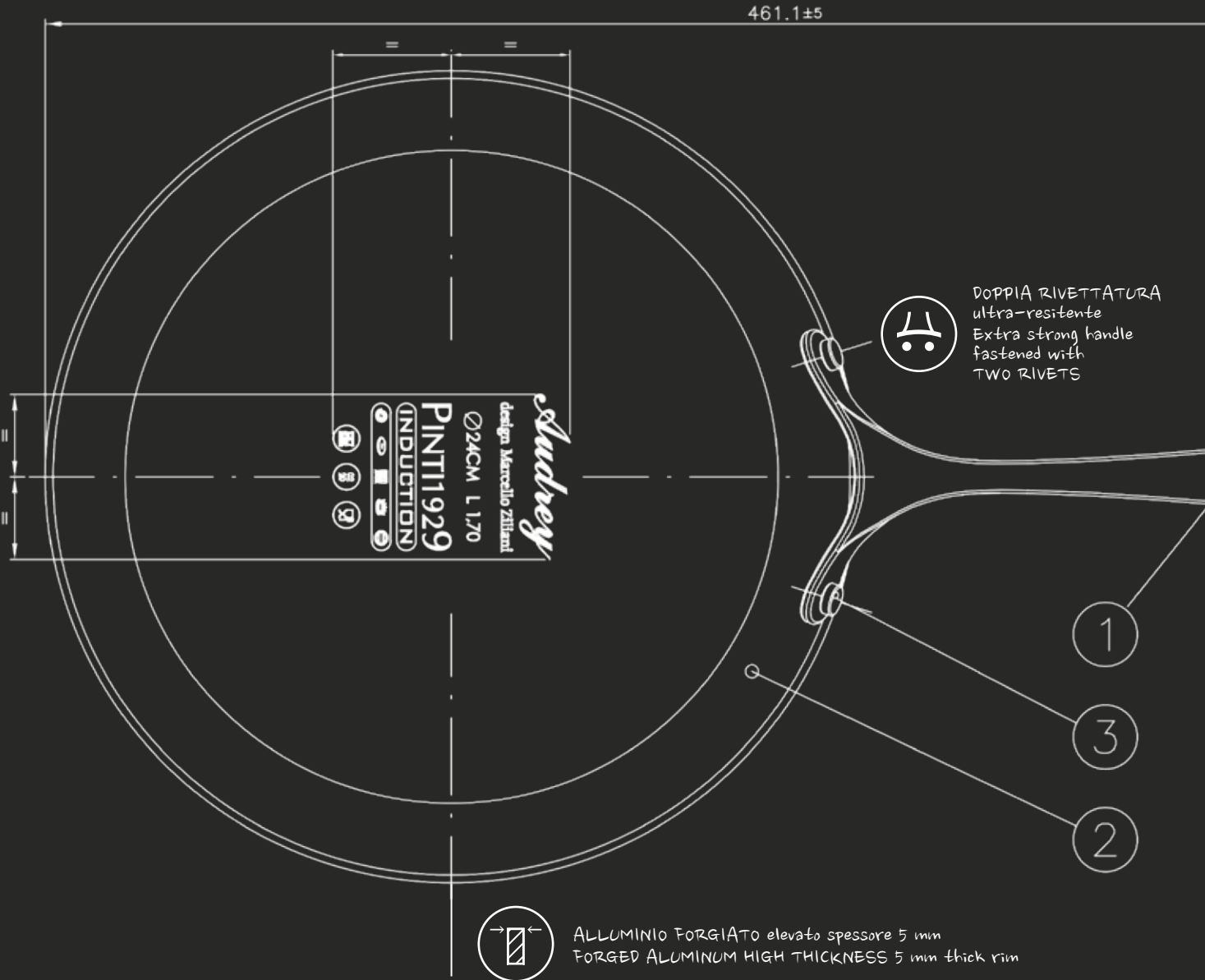


Padella
Frying pan
cod. 370025..
Alluminio forgiato
Forged aluminum
Ø cm
20/24/28

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	Ø cm	lt
37002520	padella <i>frying pan</i>	20,0	1,00
37002524	padella <i>frying pan</i>	24,0	1,70
37002528	padella <i>frying pan</i>	28,0	2,60



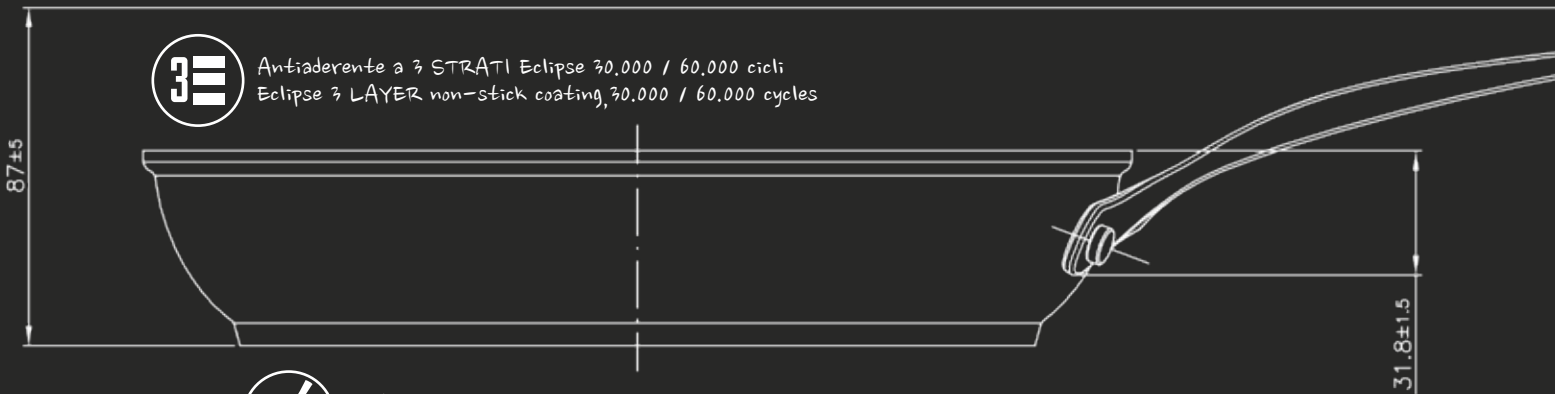
Adatta a tutti i piani cottura, anche INDUZIONE
 Suitable for all kind of cook-tops, perfect for INDUCTION use

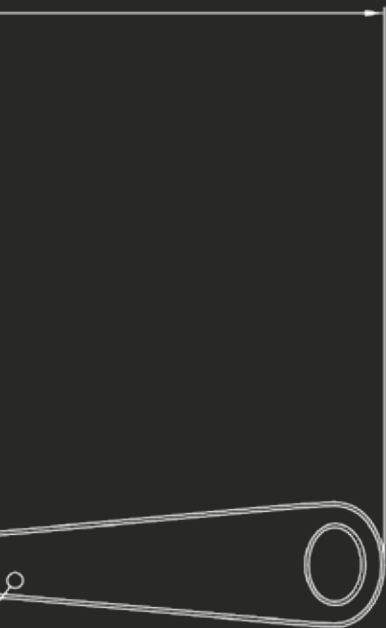


DOPPIA RIVETTATURA
 ultra-resistente
 Extra strong handle
 fastened with
 TWO RIVETS

3 Antiaderente a 3 STRATI Eclipse 30.000 / 60.000 cicli
 Eclipse 3 LAYER non-stick coating, 30.000 / 60.000 cycles

Fondo in acciaio FULL-INDUCTION
 Stainless steel FULL INDUCTION

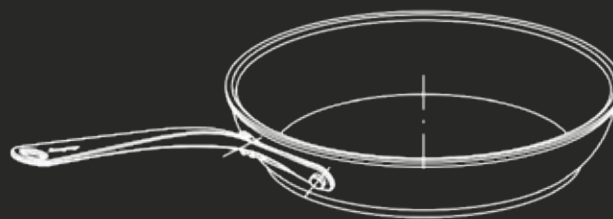
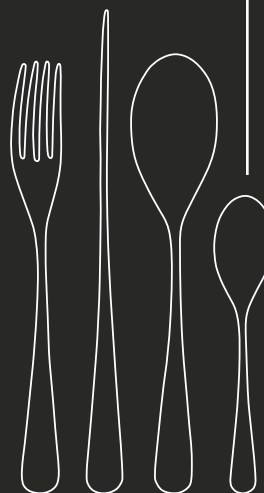




MANICO in acciaio FORGIATO
FORGED stainless steel HANDLE



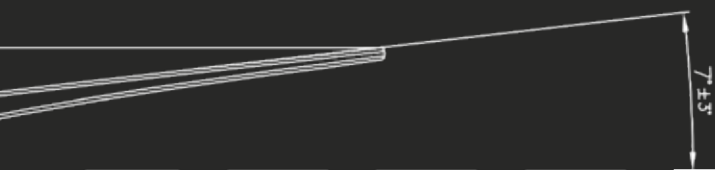
FAMILY FEELING
con posate
with cutlery



Vista trimetrica
SCALA 1:5



DESIGN by
MARCELLO ZILIANI



PACKAGING DEDICATO
DEDICATED PACKAGING

3	2	Ribattino ø 6 x 16 UNI 750	AISI 304		
2	1	Corpo padella Audrey ø 24 cm	Alluminio forgiato	Full induction	
1	1	Manico padella Audrey ø 24 cm	AISI 304	3700252410	Forged
Posiz.	Quant.	Descrizione	Materiale	Disegno	Note

	Modello	AUDREY	Materiale	Vari	Scala	1:2	Dis. nr.	37002524	Foglio	0	Revisione	0
	Articolo	Padella ø cm 24	Tolleranza generale	±1 mm	Spessore	Passo	Larghezza nastro (netto)					

COLTELLI BISTECCA

steak knives

La collezione di coltelli bistecca Fine Dining è composta dalle serie Classic, Audrey e Kobe, dotate di lame lisce o seghettate, realizzate nel miglior acciaio inossidabile ad alto contenuto di carbonio.

A prescindere dal design dell'articolo, le caratteristiche principali sono l'ergonomia, il perfetto equilibrio tra le parti e l'estetica dei prodotti.

Da segnalare che i coltelli bistecca Audrey sono rigorosamente con lama verticale (standing knives).

The Fine Dining steak knife collection consists of the Classic, Audrey and Kobe series, featuring smooth or serrated blades, made in the best stainless steel with a high carbon content.

Regardless of the design of the pieces, the characteristic main features are ergonomics, the perfect balance between the parts and the aesthetics of the products.

It should be noted that the Audrey steak knives have an entirely vertical blade (classified as standing knives).



COLTELLI BISTECCA

steak knives



CLASSIC
Coltello bistecca lama seghettata
Full serration steak knife
cod. 749000EU
Stainless steel + ABS
cm 23,0

CLASSIC
Coltello bistecca lama liscia
Fine edge steak knife
cod. 749000EY
Stainless steel + ABS
cm 23,0



Design
Marcello Ziliani

AUDREY
Coltello bistecca lama seghettata
Full serration steak knife
cod. 165000EU
Stainless steel + POM
cm 23,5

AUDREY
Coltello bistecca lama liscia
Fine edge steak knife
cod. 165000EY
Stainless steel + POM
cm 23,5



Design
Marcello Ziliani

KOBE
Coltello bistecca lama seghettata
Full serration steak knife
cod. 753000EU
Stainless steel + POM
cm 23,5

KOBE
Coltello bistecca lama liscia
Fine edge steak knife
cod. 753000EY
Stainless steel + POM
cm 23,5



APPOGGIO PER POSATE

rest

All'interno della collezione Fine Dining non potevano mancare gli appoggi per posate o rest, utilizzabili in qualsiasi occasione e indispensabili in assenza di tovagliato.

Alla versione lucidata a specchio si aggiungono le nuove finiture Mystique e Stone Washed e l'innovativo e poliedrico rest Audrey, disponibile anche in PVD, che da portatovagliolo diventa appoggio per posate e bacchette.

The Fine Dining collection is completed by cutlery supports or rests, usable for any occasion and indispensable in the absence of a tablecloth.

New finishes have been added to the mirror-polished version, with the Mystique and Stone Washed, along with the innovative and multifaceted Audrey rest, also available in PVD, able to transform from a napkin holder to a support for cutlery and chopsticks.



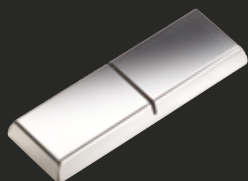
APPOGGIO PER POSATE

rest

AUDREY
Appoggio per bacchette
e cucchiaio
Rest
cod. 57010500
18/10
cm
8,4x3,3x1,2 h



Disponibile anche in versione PVD
Also available in a PVD version



LUCIDO / MIRROR POLISH
Appoggio posate
Cutlery rest
cod. 57010400
18/10
cm
9x3x0,9 h

STONE WASHED
Appoggio posate
Cutlery rest
cod. 570S0400
Stainless steel
cm
9x3x0,9 h



MYSTIQUE
Appoggio posate
Cutlery rest
cod. 570M0400
Stainless steel
cm
9x3x0,9 h

CLOCHE

18/10

Realizzate nel miglior acciaio inossidabile 18/10, le nostre cloche sono il perfetto accessorio per completare la mise en place. Lucidate a specchio e perfette nelle forme e nelle misure, proteggono e mantengono in caldo le pietanze. Non rinunciate alla sorpresa che un semplice gesto può suscitare.

Made of the best 18/10 stainless steel, our cloches are the perfect accessory to complete a setting. Mirror-polished and perfect in terms of shapes and sizes, these items protect and keep food warm. Avail of the great delight that a simple gesture can arouse.



CLOCHE

18/10

CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO
Semispheric cloche with knob
 cod.509322..
 Ø cm IN
 22/24/26/28



CLOCHE ROTONDA CON POMOLO
Round cloche with knob
 cod. 509323..
 Ø cm IN
 25/30

CLOCHE OVALE CON POMOLO
Oval cloche with knob
 cod.509321..
 cm IN
 32/42



MINI CLOCHE
 cod. 50932210
 Ø cm IN
 9,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	IN Ø cm	h cm
50932222	semisferica <i>semispheric</i>	22	12
50932224	semisferica <i>semispheric</i>	24	13
50932226	semisferica <i>semispheric</i>	26	14
50932228	semisferica <i>semispheric</i>	28	15

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	IN Ø cm
50932325	rotonda <i>round</i>	25
50932330	rotonda <i>round</i>	30
Cod.	Descrizione <i>Description</i>	IN cm
50932132	ovale <i>oval</i>	32
50932142	ovale <i>oval</i>	42

ACCESSORI

accessories
18/10

Segnaposti, piattini pane, sottobottiglia e sottobicchieri sono ulteriori prodotti per impreziosire e rendere unica la mise en place. Per il top level è possibile richiederli in versione argentata.

Place cards, bread plates, bottle-holders and coaster are additional products to embellish and make the setting unique. For the ultimate touch of style, it is possible to request a silver-plated version.



BERNINI
Sottopiatto
Underplate
cod. 50932531
Ø cm
31



BERNINI
Sottobottiglia / Piattino pane
Bottle coaster
cod. 50913714
Ø cm
14

BERNINI
sottobicchiere
Coaster
cod. 50913611
Ø cm
11



PORTA BURRO CON CLOCHE
Butter dish with cloche
cod. 50933111
Ø cm
12,5
h cm
8,7

Serie completa di caffetteria per il servizio in camera e al bar, coniuga estetica e funzionalità.

Tutti gli articoli sono lucidati a specchio e dotati di beccuccio rompi-goccia e di manico ergonomico.

Le lattiere, disponibili in tutte le misure da 1 a 24 tazze, sono studiate per poter decorare caffè e cappuccini tramite il milk pouring.

A complete hospitality series for the room and bar service, combining aesthetics and functionality.

All items are polished to have a mirror finish and come equipped with an anti-drip spout and ergonomic handle.

Milk jugs, available in all sizes from 1 to 24 cups, are designed to decorate coffee and cappuccinos with poured milk.



MILK ART ~ APPROVED



Lattiera
Milk pot
cod. 554070..
tz / cup
1/2/6/9/12/16/24

Caffettiera
Coffee pot
cod. 554000..
tz / cup
3/6/9/12/24



Teiera
Tea pot
cod. 554040..
tz / cup
4/6

Cod.	Descrizione Description	lt	tz cup
55407001	lattiera milk pot	0,15	1
55407002	lattiera milk pot	0,25	2
55407005	lattiera milk pot	0,50	6
55407007	lattiera milk pot	0,75	9
55407010	lattiera milk pot	1,00	12
55407013	lattiera milk pot	1,35	16
55407020	lattiera milk pot	2,00	24

Cod.	Descrizione Description	lt	tz cup
55400002	caffettiera coffee pot	0,25	3
55400005	caffettiera coffee pot	0,50	6
55400007	caffettiera coffee pot	0,75	9
55400010	caffettiera coffee pot	1,00	12
55400020	caffettiera coffee pot	2,00	24
Cod.	Descrizione Description	lt	tz cup
55404005	teiera tea pot	0,50	4
55404007	teiera tea pot	0,75	6



INCLINAZIONE del MANICO ottimizzata per il "POURING" (migliora il CONTROLLO e la PRECISIONE)
 INCLINED HANDLE to optimise POURING (improves CONTROL and PRECISION)



BECCUCCIO affilato "ROMPIGOCCIA" (migliora la PRECISIONE)
 Sharp-edged ANTI-DRIP JUG (for improved PRECISION)

149

132

3,4



MANICO ERGONOMICO
 ERGONOMIC HANDLE



DESIGN studiato appositamente per MILK ART
 DESIGN specially developed for MILK ART

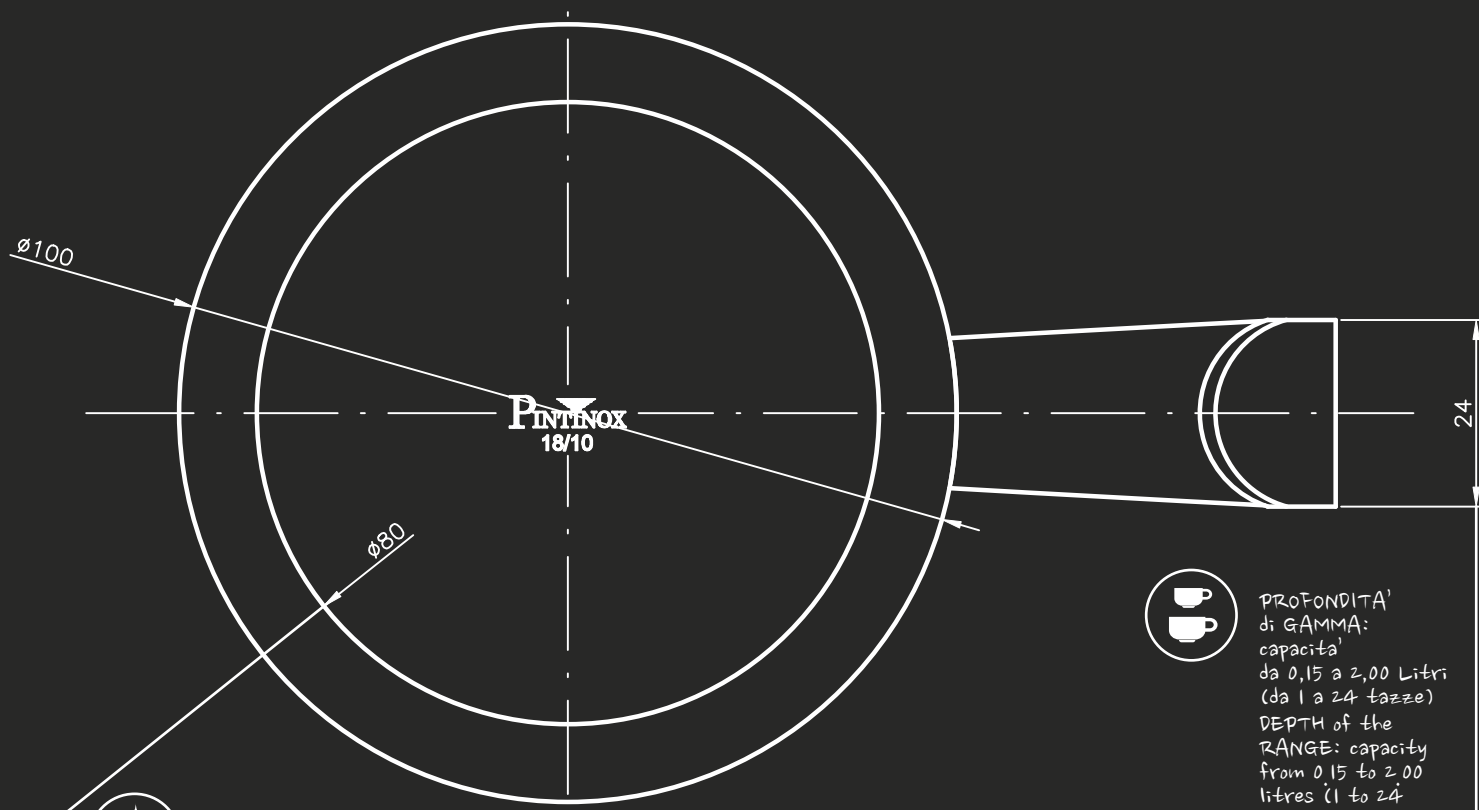


ALTO SPESSORE, indeformabile
 GREAT THICKNESS, non-deformable

A



SERIE COMPLETA di LATTIERE, CAFFETTIERE e TEIERE
COMPLETE SERIES of MILK JUGS, COFFEE POTS and TEA POTS



Pregiata
FINITURA
esterna LUCIDA
a specchio
High-quality
MIRROR-
POLISHED
exterior FINISH



PROFONDITA'
di GAMMA:
capacità
da 0,15 a 2,00 Litri
(da 1 a 24 tazze)
DEPTH of the
RANGE: capacity
from 0.15 to 2.00
litres (1 to 24
cups)

A



PACKAGING DEDICATO
DEDICATED PACKAGING

	Modello EXECUTIVE		Materiale AISI 304		Scala 1:1		Dis. nr. 55407007		Foglio 0		Revisione 0	
		Articolo Lattiera / Milk Pot		Tolleranza generale ±1 mm		Tempra lama _____		Peso _____		Finitura Lucida		
Descrizione _____		Approvato _____		Dir. Tec. _____		Dir. Qualità _____		Dir. Produzione _____				
Costi _____	Produzione _____	Meccanica _____	Forgiatura _____	Tranciatura _____	Coniatura _____	Imbutitura _____	Pulitura _____	Confezionamento _____	Qualità _____			

SPUC

Design
C+B LEFEBVRE



SPUC
cod. 58730500
18/10
cm
29,0



L'ingegnoso e innovativo strumento per il cuoco professionista: in acciaio o in nylon resistente alle alte temperature. SPUC nasce per nappare, spostare, raccogliere, versare e guarnire.

The ingenious and innovative tool for chefs and professional cooks in heat-resistant steel or nylon. The SPUC was developed to spoon, move, collect, pour and garnish.



SPUC
cod. 58730501
Nylon
cm
29,0

SPUC

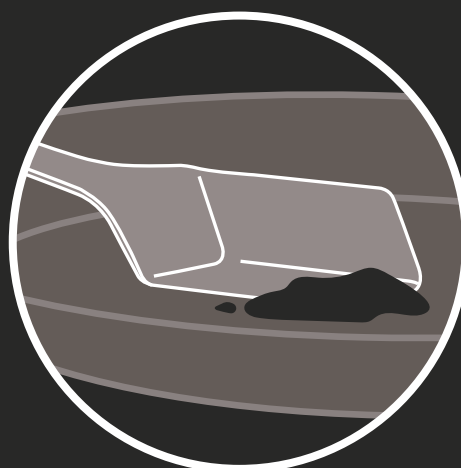
Design
C+B LEFEBVRE



Watch
the Spuc
video!



1.
SPOSTARE
stirring



2.
RACCOGLIERE
lifting



3.
VERSARE / GUARNIRE
pouring / garnish



PINTINOX | LUXURY COLLECTION

PINTINOX
SINCE 1929
LUXURY
COLLECTION

20
23

20
23

PINTINOX

SINCE 1929

LUXURY
COLLECTION

20
23



PINTINOX

SINCE 1929

LUXURY COLLECTION

Modelli unici nel design e nella realizzazione compongono la collezione *Luxury Collection*, dedicata a chi desidera prodotti esclusivi e fuori dal comune. Design e finiture raffinate si combinano sulla tavola per creare armonie e contrasti in un gioco di colori e fantasia, nella ricerca del lusso e del piacere della vista e del gusto.

Luxury Collection gathers unique models for design and finishes. It is a collection dedicated to people in search of exclusive and out of the ordinary items. Design and smart finishes create on the table harmonies and contrast playing with the colors to create pleasure for the eyes.



Le posate e i coltelli **PINTI1929** fanno parte della linea più esclusiva del marchio Pintinox e sono prodotti con il migliore acciaio inossidabile.

The cutlery with **PINTI1929** logo belongs to the high-end Pinti Inox collection and it is made using the highest quality stainless steel.

<i>Treasure</i>	pag.	8
<i>TxT Treasure</i>	pag.	38
<i>Treasure 50/50</i>	pag.	44
<i>Stone Washed</i>	pag.	50
<i>Accessori Stone Washed</i>	pag.	68
<i>TxT</i>	pag.	72
<i>Alchimique</i>	pag.	84
<i>Mystique</i>	pag.	108
<i>Velvet</i>	pag.	124
<i>On Demand</i>	pag.	128

Indice



PINTINOX
Treasure

<i>Hive</i>	pag.	10
<i>Infinito</i>	pag.	12
<i>Olivia</i>	pag.	20
<i>Baguette</i>	pag.	22
<i>Settecento</i>	pag.	24
<i>Sky</i>	pag.	28
<i>SkySatin</i>	pag.	30
<i>Synthesis</i>	pag.	32
<i>Palace Martellato</i>	pag	34

Titanio, Bronzo, Oro: le posate *Treasure* prendono vita e 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 superficiale molto elevata. 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.

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. *Treasure* cutlery lines are finished with PVD (Physical Vapor Deposition) process, an innovative coating technology to deposit a thin film on many different kinds of base materials that guarantees an exceptional superficial hardness. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel.



New



PINTINOX
Treasure

HIVE

Cod.2L

PVD

18/10 + SPS

Treasure honey

forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>
LG0001	cucchiaio tavola table spoon
LG0002	forchetta tavola table fork
LG0003	coltello tavola table knife
LG0004	cucchiaio frutta dessert spoon
LG0005	forchetta frutta dessert fork
LG0006	coltello frutta dessert knife
LG0007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
LG0017	forchetta dolce pastry fork



honey



PINTEINOX
Treasure

~
INFINITO

-
Cod.19

PVD

Treasure gold

forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>
A00001	cucchiaino tavola table spoon
A00002	forchetta tavola table fork
A00003	coltello tavola table knife
A00004	cucchiaino frutta dessert spoon
A00005	forchetta frutta dessert fork
A00006	coltello frutta dessert knife
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
A00008	cucchiaino moka moka spoon
A00017	forchetta dolce pastry fork
A00025	spalma burro butter spreader
A00038	cucchiaino gourmet gourmet spoon
A00039	cucchiaino brodo soup spoon
A000FB	cucch. alta cucina alta cucina spoon
A00028	forchetta pesce fish fork
A00029	coltello pesce fish knife



gold



PINTINOX
Treasure

~
INFINITO

-
Cod.19

PVD

Treasure bronze

forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>
B00001	cucchiaino tavola table spoon
B00002	forchetta tavola table fork
B00003	coltello tavola table knife
B00004	cucchiaino frutta dessert spoon
B00005	forchetta frutta dessert fork
B00006	coltello frutta dessert knife
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
B00008	cucchiaino moka moka spoon
B00017	forchetta dolce pastry fork
B00025	spalma burro butter spreader
B00038	cucchiaino gourmet gourmet spoon
B00039	cucchiaino brodo soup spoon
B000FB	cucch. alta cucina alta cucina spoon
B00028	forchetta pesce fish fork
B00029	coltello pesce fish knife



bronze



PINTEINOX
Treasure

~
INFINITO

-
Cod.19

PVD

Treasure titanium

forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>
C00001	cucchiaino tavola table spoon
C00002	forchetta tavola table fork
C00003	coltello tavola table knife
C00004	cucchiaino frutta dessert spoon
C00005	forchetta frutta dessert fork
C00006	coltello frutta dessert knife
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
C00008	cucchiaino moka moka spoon
C00017	forchetta dolce pastry fork
C00025	spalma burro butter spreader
C00038	cucchiaino gourmet gourmet spoon
C00039	cucchiaino brodo soup spoon
C000FB	cucch. alta cucina alta cucina spoon
C00028	forchetta pesce fish fork
C00029	coltello pesce fish knife



titanium



PINTEINOX
Treasure

~
INFINITO

-
Cod.19

PVD

Treasure total black
forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>
D00001	cucchiaino tavola table spoon
D00002	forchetta tavola table fork
D00003	coltello tavola table knife
D00004	cucchiaino frutta dessert spoon
D00005	forchetta frutta dessert fork
D00006	coltello frutta dessert knife
D00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
D00008	cucchiaino moka moka spoon
D00017	forchetta dolce pastry fork
D00025	spalma burro butter spreader
D00038	cucchiaino gourmet gourmet spoon
D00039	cucchiaino brodo soup spoon
D000FB	cucch. alta cucina alta cucina spoon
D00028	forchetta pesce fish fork
D00029	coltello pesce fish knife



***total
black***



PINTINOX
Treasure

MADE IN ITALY

~
OLIVIA

-
Cod.14

PVD

*Treasure gold, bronze,
titanium, copper, grey*

3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
A00001	cucchiaio tavola table spoon	
A00002	forchetta tavola table fork	
A00003	coltello tavola table knife	
A00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 gold
A00005	forchetta frutta dessert fork	
A00006	coltello frutta dessert knife	
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
A00008	cucchiaino moka moka spoon	
A00017	forchetta dolce pastry fork	
B00001	cucchiaio tavola table spoon	
B00002	forchetta tavola table fork	
B00003	coltello tavola table knife	
B00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 bronze
B00005	forchetta frutta dessert fork	
B00006	coltello frutta dessert knife	
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
B00008	cucchiaino moka moka spoon	
B00017	forchetta dolce pastry fork	
C00001	cucchiaio tavola table spoon	
C00002	forchetta tavola table fork	
C00003	coltello tavola table knife	
C00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 titanium
C00005	forchetta frutta dessert fork	
C00006	coltello frutta dessert knife	
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
C00008	cucchiaino moka moka spoon	
C00017	forchetta dolce pastry fork	

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>
H00001	cucchiaio tavola table spoon
H00002	forchetta tavola table fork
H00003	coltello tavola table knife
H00004	cucchiaio frutta dessert spoon
H00005	forchetta frutta dessert fork
H00006	coltello frutta dessert knife
H00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
H00008	cucchiaino moka moka spoon
H00017	forchetta dolce pastry fork



copper

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>
I00001	cucchiaio tavola table spoon
I00002	forchetta tavola table fork
I00003	coltello tavola table knife
I00004	cucchiaio frutta dessert spoon
I00005	forchetta frutta dessert fork
I00006	coltello frutta dessert knife
I00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
I00008	cucchiaino moka moka spoon
I00017	forchetta dolce pastry fork



grey



PININOX
Treasure

MADE IN ITALY

BAGUETTE

Cod.06

PVD

Treasure gold, bronze, titanium

3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
A00001	cucchiaio tavola table spoon	
A00002	forchetta tavola table fork	
A00003	coltello tavola table knife	
A00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 gold
A00005	forchetta frutta dessert fork	
A00006	coltello frutta dessert knife	
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
A00008	cucchiaino moka moka spoon	
A00017	forchetta dolce pastry fork	
B00001	cucchiaio tavola table spoon	
B00002	forchetta tavola table fork	
B00003	coltello tavola table knife	
B00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 bronze
B00005	forchetta frutta dessert fork	
B00006	coltello frutta dessert knife	
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
B00008	cucchiaino moka moka spoon	
B00017	forchetta dolce pastry fork	
C00001	cucchiaio tavola table spoon	
C00002	forchetta tavola table fork	
C00003	coltello tavola table knife	
C00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 titanium
C00005	forchetta frutta dessert fork	
C00006	coltello frutta dessert knife	
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
C00008	cucchiaino moka moka spoon	
C00017	forchetta dolce pastry fork	



PINTINOX
Treasure

MADE IN ITALY

~
SETTECENTO

-
Cod.08

PVD

Treasure gold, bronze, titanium

3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
A00001	cucchiaio tavola table spoon	
A00002	forchetta tavola table fork	
A00003	coltello tavola table knife	
A00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 gold
A00005	forchetta frutta dessert fork	
A00006	coltello frutta dessert knife	
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
A00008	cucchiaino moka moka spoon	
A00017	forchetta dolce pastry fork	
B00001	cucchiaio tavola table spoon	
B00002	forchetta tavola table fork	
B00003	coltello tavola table knife	
B00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 bronze
B00005	forchetta frutta dessert fork	
B00006	coltello frutta dessert knife	
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
B00008	cucchiaino moka moka spoon	
B00017	forchetta dolce pastry fork	
C00001	cucchiaio tavola table spoon	
C00002	forchetta tavola table fork	
C00003	coltello tavola table knife	
C00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 titanium
C00005	forchetta frutta dessert fork	
C00006	coltello frutta dessert knife	
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
C00008	cucchiaino moka moka spoon	
C00017	forchetta dolce pastry fork	



PINTEINOX
Treasure

~
SETTECENTO

-
Cod.1A

PVD

Treasure total black

3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
D00001	cucchiaio tavola table spoon	
D00002	forchetta tavola table fork	
D00003	coltello tavola table knife	
D00004	cucchiaio frutta dessert spoon	
D00005	forchetta frutta dessert fork	<i>total black</i>
D00006	coltello frutta dessert knife	
D00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
D00008	cucchiaino moka moka spoon	
D00017	forchetta dolce pastry fork	



New

PINTINOX
Treasure

~
SKY

-
Cod.2R

PVD

Treasure honey, copper, total black

4 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
G00001	cucchiaino tavola table spoon	
G00002	forchetta tavola table fork	
G00003	coltello tavola table knife	
G00004	cucchiaino frutta dessert spoon	 honey
G00005	forchetta frutta dessert fork	
G00006	coltello frutta dessert knife	
G00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
G00008	cucchiaino moka moka spoon	
G00017	forchetta dolce pastry fork	
H00001	cucchiaino tavola table spoon	
H00002	forchetta tavola table fork	
H00003	coltello tavola table knife	
H00004	cucchiaino frutta dessert spoon	 copper
H00005	forchetta frutta dessert fork	
H00006	coltello frutta dessert knife	
H00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
H00008	cucchiaino moka moka spoon	
H00017	forchetta dolce pastry fork	
D00001	cucchiaino tavola table spoon	
D00002	forchetta tavola table fork	
D00003	coltello tavola table knife	
D00004	cucchiaino frutta dessert spoon	 total black
D00005	forchetta frutta dessert fork	
D00006	coltello frutta dessert knife	
D00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
D00008	cucchiaino moka moka spoon	
D00017	forchetta dolce pastry fork	



New

PINTINOX
Treasure

~
SKY SATIN

-
Cod.2R

PVD

Treasure honey, copper, total black

4 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
GU0001	cucchiaino tavola table spoon	
GU0002	forchetta tavola table fork	
GU0003	coltello tavola table knife	
GU0004	cucchiaino frutta dessert spoon	 honey
GU0005	forchetta frutta dessert fork	
GU0006	coltello frutta dessert knife	
GU0007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
GU0008	cucchiaino moka moka spoon	
GU0017	forchetta dolce pastry fork	
HU0001	cucchiaino tavola table spoon	
HU0002	forchetta tavola table fork	
HU0003	coltello tavola table knife	
HU0004	cucchiaino frutta dessert spoon	 copper
HU0005	forchetta frutta dessert fork	
HU0006	coltello frutta dessert knife	
HU0007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
HU0008	cucchiaino moka moka spoon	
HU0017	forchetta dolce pastry fork	
DU0001	cucchiaino tavola table spoon	
DU0002	forchetta tavola table fork	
DU0003	coltello tavola table knife	
DU0004	cucchiaino frutta dessert spoon	 total black
DU0005	forchetta frutta dessert fork	
DU0006	coltello frutta dessert knife	
DU0007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
DU0008	cucchiaino moka moka spoon	
DU0017	forchetta dolce pastry fork	



PININOX
Treasure

MADE IN ITALY

~
SYNTHESIS

-
Cod.15

PVD

*Treasure gold, bronze,
titanium, copper, grey*

3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
A00001	cucchiaio tavola table spoon	
A00002	forchetta tavola table fork	
A00003	coltello tavola table knife	
A00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 gold
A00005	forchetta frutta dessert fork	
A00006	coltello frutta dessert knife	
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
A00008	cucchiaino moka moka spoon	
A00017	forchetta dolce pastry fork	
B00001	cucchiaio tavola table spoon	
B00002	forchetta tavola table fork	
B00003	coltello tavola table knife	
B00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 bronze
B00005	forchetta frutta dessert fork	
B00006	coltello frutta dessert knife	
B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
B00008	cucchiaino moka moka spoon	
B00017	forchetta dolce pastry fork	
C00001	cucchiaio tavola table spoon	
C00002	forchetta tavola table fork	
C00003	coltello tavola table knife	
C00004	cucchiaio frutta dessert spoon	 titanium
C00005	forchetta frutta dessert fork	
C00006	coltello frutta dessert knife	
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
C00008	cucchiaino moka moka spoon	
C00017	forchetta dolce pastry fork	

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>
H00001	cucchiaio tavola table spoon
H00002	forchetta tavola table fork
H00003	coltello tavola table knife
H00004	cucchiaio frutta dessert spoon
H00005	forchetta frutta dessert fork
H00006	coltello frutta dessert knife
H00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
H00008	cucchiaino moka moka spoon
H00017	forchetta dolce pastry fork



copper

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>
I00001	cucchiaio tavola table spoon
I00002	forchetta tavola table fork
I00003	coltello tavola table knife
I00004	cucchiaio frutta dessert spoon
I00005	forchetta frutta dessert fork
I00006	coltello frutta dessert knife
I00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
I00008	cucchiaino moka moka spoon
I00017	forchetta dolce pastry fork



grey



PINTINOX
Treasure

~
PALACE MARTELLATO

-
Cod.1T

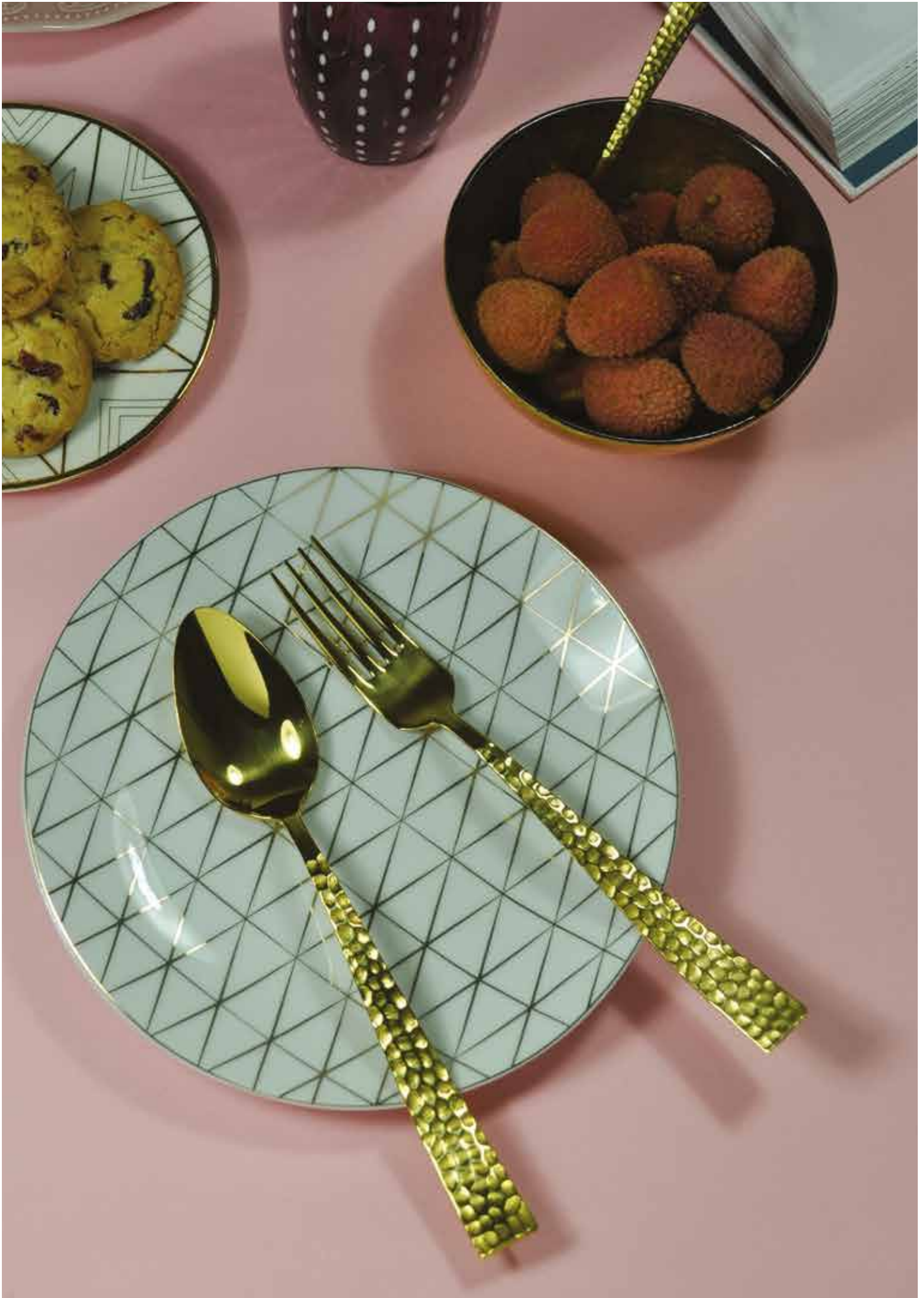
PVD

Treasure honey, copper

2,5 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
G00001	cucchiaino tavola table spoon	
G00002	forchetta tavola table fork	
G00003	coltello tavola table knife	
G000L3	colt. tavola stamp. stamp. table knife	
G00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
G00005	forchetta frutta dessert fork	<i>honey</i>
G00006	coltello frutta dessert knife	
G00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
G00008	cucchiaino moka moka spoon	
G00017	forchetta dolce pastry fork	
H00001	cucchiaino tavola table spoon	
H00002	forchetta tavola table fork	
H00003	coltello tavola table knife	
H000L3	colt. tavola stamp. stamp. table knife	
H00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
H00005	forchetta frutta dessert fork	<i>copper</i>
H00006	coltello frutta dessert knife	
H00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
H00008	cucchiaino moka moka spoon	
H00017	forchetta dolce pastry fork	



PINTINOX *Treasure*

PALACE MARTELLATO

Cod.1T

PVD

Treasure total black, grey

2,5 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
D00001	cucchiaino tavola table spoon	
D00002	forchetta tavola table fork	
D00003	coltello tavola table knife	
D000L3	colt. tavola stamp. stamp. table knife	
D00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
D00005	forchetta frutta dessert fork	total black
D00006	coltello frutta dessert knife	
D00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
D00008	cucchiaino moka moka spoon	
D00017	forchetta dolce pastry fork	
I00001	cucchiaino tavola table spoon	
I00002	forchetta tavola table fork	
I00003	coltello tavola table knife	
I000L3	colt. tavola stamp. stamp. table knife	
I00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
I00005	forchetta frutta dessert fork	grey
I00006	coltello frutta dessert knife	
I00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
I00008	cucchiaino moka moka spoon	
I00017	forchetta dolce pastry fork	



PINTINOX
Treasure

TEXT

Settecento.....pag. 40

Palace.....pag. 42

Settecento e *Palace* sono le serie che abbiamo scelto per questa particolare finitura che unisce decori, realizzati grazie a strumenti di altissima precisione, a rivestimenti preziosi e innovativi. Le delicate cesellature risaltano nei colori titanio e oro e trasformano semplici posate in gioielli raffinati.

We chose *Palace* and *Settecento* for this unique finishing joining together decorations realized by high precision tools and by precious and innovative coating. The delicate chasings stand out in gold and titanium and turn ordinary cutlery into fine jewels.



PINTINOX
Treasure

TXT

~

SETTECENTO

-

Cod.2A

PVD

Gold

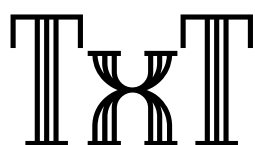
mm 3



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
A00001	cucchiaino tavola table spoon	
A00002	forchetta tavola table fork	
A00003	coltello tavola table knife	
A00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
A00005	forchetta frutta dessert fork	
A00006	coltello frutta dessert knife	<i>gold</i>
A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
A00008	cucchiaino moka moka spoon	
A00017	forchetta dolce pastry fork	
A00039	cucchiaino brodo soup spoon	



PIN TINOX
Treasure



~
PALACE

-
Cod.2B

PVD

Titanium

mm 3



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
C00001	cucchiaio tavola table spoon	
C00002	forchetta tavola table fork	
C00003	coltello tavola table knife	
C00004	cucchiaio frutta dessert spoon	
C00005	forchetta frutta dessert fork	
C00006	coltello frutta dessert knife	
C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
C00008	cucchiaino moka moka spoon	
C00017	forchetta dolce pastry fork	
C00039	cucchiaio brodo soup spoon	



titanium



PINTINOX
Treasure
50/
50

Bramante.....pag. 46

Ellade.....pag. 48

Il contrasto tra l'acciaio lucidato a specchio e la finitura profondamente nera, ottenuta con le più moderne tecniche di lavorazione, contraddistingue l'esclusiva famiglia **50/50**, composta dalle nostre serie più prestigiose.

The contrast between the mirror finished stainless steel and the very dark finishing got by the more modern techniques distinguishes the exclusive **50/50** family including our most prestigious series.



PINTEINOX
Treasure
 50/
 50

BRAMANTE

Cod.1C

PVD

Black

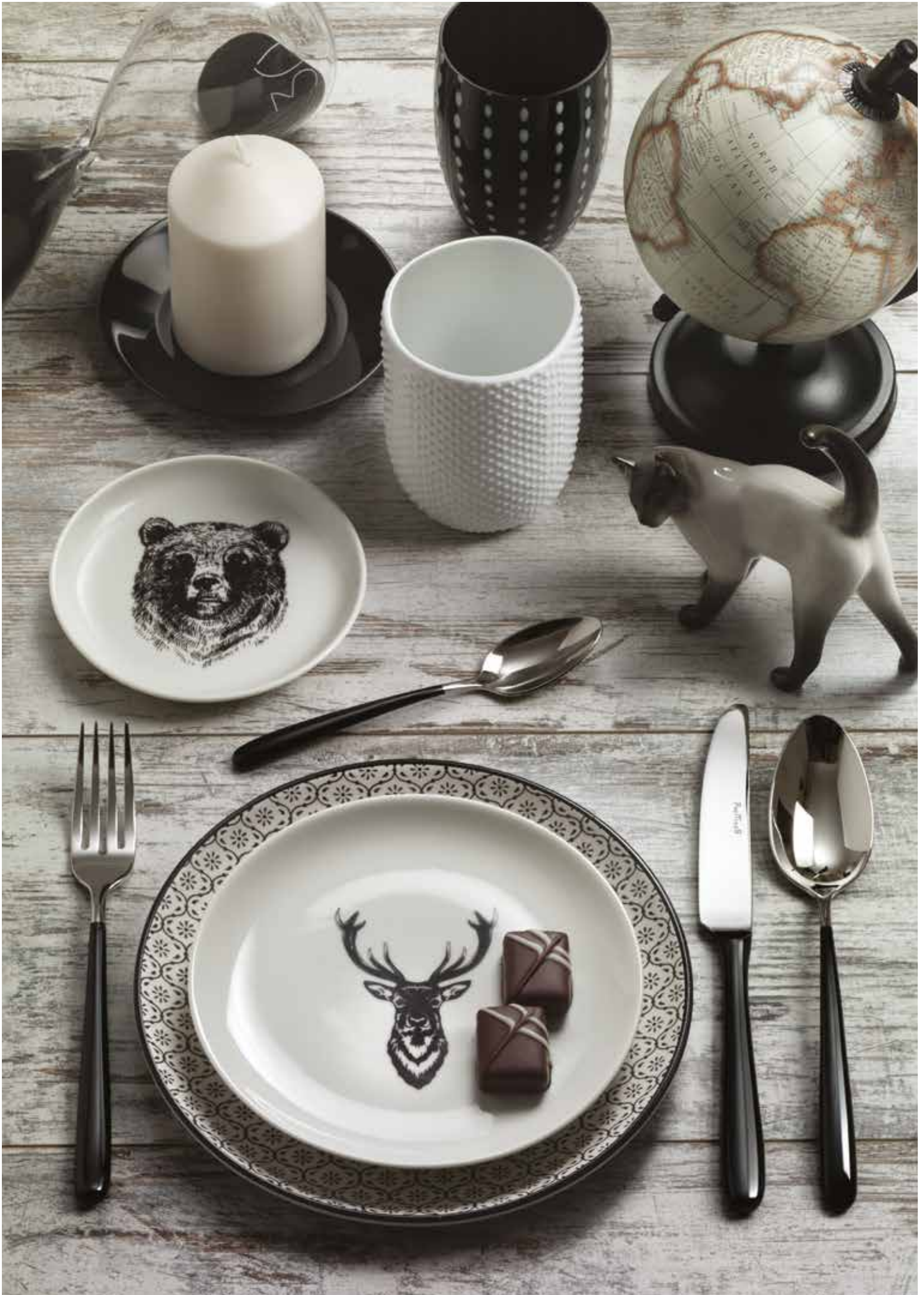
forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>
E00001	cucchiaino tavola table spoon
E00002	forchetta tavola table fork
E00003	coltello tavola table knife
E00004	cucchiaino frutta dessert spoon
E00005	forchetta frutta dessert fork
E00006	coltello frutta dessert knife
E00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
E00008	cucchiaino moka moka spoon
E00017	forchetta dolce pastry fork
E00039	cucchiaino brodo soup spoon



black



PINTEINOX
Treasure

50/
50

~
ELLADE

-
Cod.1D

PVD

Black

forged



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
F00001	cucchiaino tavola table spoon	
F00002	forchetta tavola table fork	
F00003	coltello tavola table knife	
F00004	cucchiaino frutta dessert spoon	
F00005	forchetta frutta dessert fork	
F00006	coltello frutta dessert knife	<i>black</i> 
F00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
F00008	cucchiaino moka moka spoon	
F00017	forchetta dolce pastry fork	
F00039	cucchiaino brodo soup spoon	



PINTINOX

“*Ston*
Wash Sid”

MADE IN
ITALY

Vittoriale..... pag. 52

Baguette..... pag. 54

Leonardo..... pag. 56

Settecento..... pag. 58

Westminster..... pag. 60

Palace..... pag. 62

Casali..... pag. 64

Stresa..... pag. 66

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.

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.



VITTORIALE

Cod.164200

Stone Washed

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Washed"
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,9
02	forchetta tavola / table fork	20,9
03	coltello tavola / table knife	24,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,8
05	forchetta frutta / dessert fork	18,6
06	coltello frutta / dessert knife	21,5
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	12,0
10	mestolo / soup ladle	28,2
11	cucchiaino / serving spoon	24,2
12	forchettone / serving fork	24,0
17	forchetta dolce / pastry fork	15,9
20	pala torta / cake server	24,8
28	forchetta pesce / fish fork	18,7
29	coltello pesce / fish knife	21,0
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,7



BAGUETTE

Cod.083200

Stone Washed

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
MADE IN ITALY
“Stone Washed”



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,6
02	forchetta tavola / table fork	20,6
03	coltello tavola / table knife	24,1
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta / dessert fork	18,5
06	coltello frutta / dessert knife	22,0
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	23,5
12	forchettone / serving fork	23,6
17	forchetta dolce / pastry fork	15,1
20	pala torta / cake server	24,0
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,9
67	coltello bistecca / steak knife	23,0



LEONARDO

Cod.050200

Stone Washed

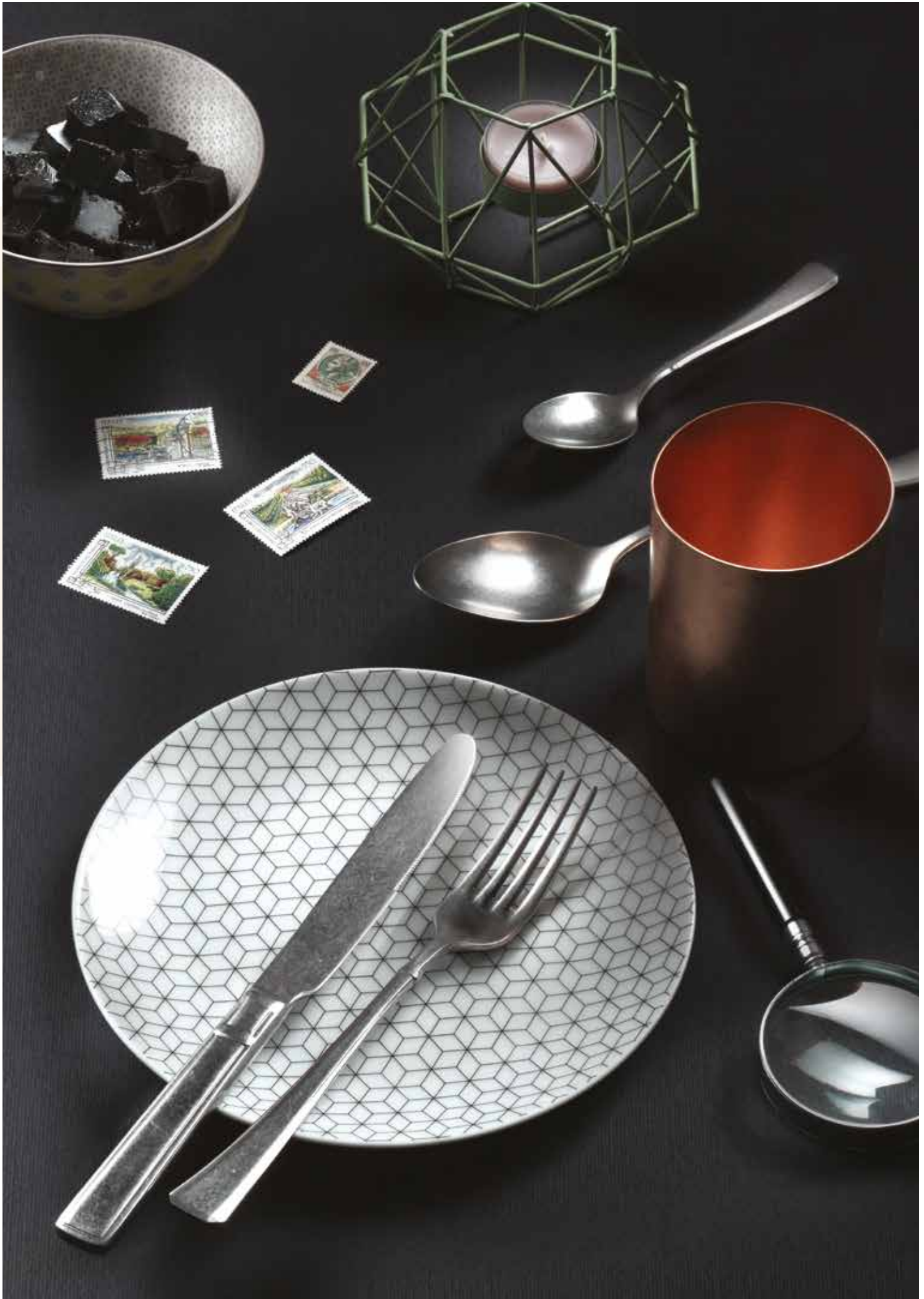
Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Washed"
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,8
02	forchetta tavola / table fork	20,7
03	coltello tavola / table knife	24,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,5
05	forchetta frutta / dessert fork	17,7
06	coltello frutta / dessert knife	21,5
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiaino / serving spoon	23,5
12	forchettone / serving fork	23,8
17	forchetta dolce / pastry fork	16,7
20	pala torta / cake server	23,2
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,3
67	coltello bistecca / steak knife	23,0



SETTECENTO

Cod.205400

Stone Washed

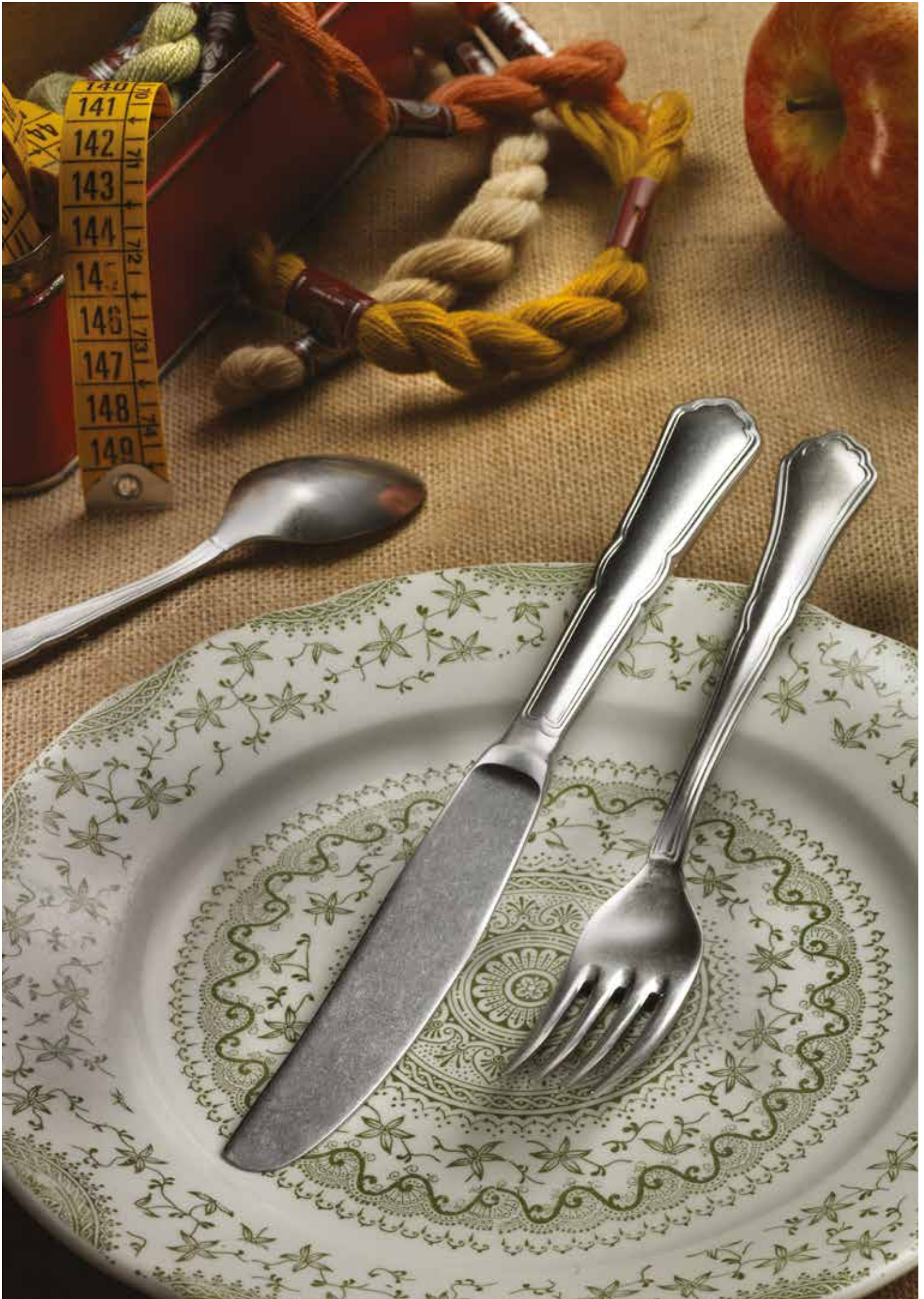
Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
MADE IN ITALY
"Stone Washed"



<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
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,1
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1
06	coltello frutta / dessert knife	20,2
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



New

WESTMINSTER

Cod.231200

Stone Washed

Inox 18/10

3,5 mm

PINTINOX
“Stone Washed”
MADE IN ITALY



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,6
02	forchetta tavola / table fork	20,7
03	coltello tavola / table knife	23,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta / dessert fork	18,6
06	coltello frutta / dessert knife	20,0
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
17	forchetta dolce / pastry fork	15,0



PALACE

Cod.169200

Stone Washed

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Washed"
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaio tavola / table spoon	21,0
02	forchetta tavola / table fork	21,0
03	coltello tavola / table knife	23,4
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	18,2
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2
06	coltello frutta / dessert knife	21,0
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,7
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,8
10	mestolo / soup ladle	28,8
11	cucchiandone / serving spoon	24,1
12	forchettone / serving fork	24,1
17	forchetta dolce / pastry fork	14,6
20	pala torta / cake server	22,9
25	spalma burro / butter spreader	18,0
28	forchetta pesce / fish fork	18,2
29	coltello pesce / fish knife	20,3
39	cucchiaio brodo / soup spoon	18,5
67	coltello bistecca / steak knife	23,0



CASALI

Cod.210200

Stone Washed

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
“Stone Washed”
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaio tavola / table spoon	19,5
02	forchetta tavola / table fork	19,5
03	coltello tavola / table knife	21,6
04	cucchiaio 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	cucchiandone / 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	cucchiaio brodo / soup spoon	17,2



STRESA

Cod.032400

Stone Washed

Inox 18/10

2 mm

PINTINOX
"Stone Washed"
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	19,6
02	forchetta tavola / table fork	19,6
03	coltello tavola / table knife	22,2
L3	colt. tav. stamp. / stamp. table knife	22,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta / dessert fork	17,7
06	coltello frutta / dessert knife	19,5
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,1
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,5
10	mestolo / soup ladle	26,9
11	cucchiaino / serving spoon	22,0
12	forchettone / serving fork	21,9
17	forchetta dolce / pastry fork	15,1
20	pala torta / cake server	22,8
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,8
67	coltello bistecca / steak knife	22,9





PINTINOX
"Ston Wash & Sd"
MADE IN ITALY | vintage collection



Accessori



SOTTOPIATTO BERNINI

Cod.57072731

BERNINI UNDERPLATE

Ø cm 31



SOTTOPIATTO-VASSOIO TONDO CHIPPENDALE

Cod.509W5332

CHIPPENDALE UNDERPLATE ROUND TRAY

Ø cm 32



VASSOIO OVALE CHIPPENDALE

Cod.509W5147

CHIPPENDALE OVAL TRAY

cm 47x32



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>Ø cm</i>
53999222	CLOCHE SEMISFERICA <i>SEMISPHERIC CLOCHE</i>	22
53999224		24
53999226		26
53999228		28



SALSIERA

-

Cod.53998014

SAUCE BOAT

cl 14



CESTINO QUADRATO CHIPPENDALE

-

Cod.509W6022

CHIPPENDALE SQUARE BASKET

cm 22



CESTINO TONDO CHIPPENDALE

-

Cod.509W6225

CHIPPENDALE ROUND BASKET

Ø cm 25



“Stom Sa”
 PINTINOX
 MADE IN ITALY | vintage collection

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>Ø cm</i>	<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>Ø cm</i>
53990518	ZUPPIERA <i>SOUP BOWL</i>	18	53990618	COPERCHIO <i>LID</i>	18
53990522		22	53990622		22
53990524		24	53990624		24
53990526		26	53990626		26
53990528		28	53990628		28

PINTINOX
“*Ston*
Wash Sid”
MADE IN ITALY | T&T

Settecento.....pag. 74

Palace.....pag. 76

Casali.....pag. 78

Coltelli manico vuoto
Knives H.H......pag. 80

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

PINTINOX
"Stone
Wash"
MADE IN ITALY



<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 kinfe 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. kinfe 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

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
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

PINTINOX
"Stone
Wash"
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaio 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	cucchiaio 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	cucchiaione / 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	cucchiaio 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 detersivi contenenti cloro, cloruri e soluzioni acide che potrebbero provocare reazioni corrosive nei coltelli, ma utilizzate sempre detersivi 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.

TXT



PALACE TXT

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

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



CASALI TXT

Cod.210300CD coltello tavola-frutta manico vuoto / table-dessert knife H.H.

PINTINOX

“*Ston Wash Sid*”

MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE

<i>Vittoriale Gold</i>pag.	88
<i>Baguette Bronze</i>pag.	90
<i>Settecento Gold</i>pag.	92
<i>Settecento Titanium</i>pag.	94
<i>Settecento Bronze</i>pag.	96
<i>Westminster Bronze</i>pag.	98
<i>Palace Titanium</i>pag.	100
<i>Casali Gold</i>pag.	102
<i>Casali Bronze</i>pag.	104
<i>Casali Titanium</i>pag.	106

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.

ALCHIMIQUE è 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.

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.

ALCHIMIQUE is a precious **PVD** coating made in 3 different special colors for an astonishing *Stone Washed Cutlery Collection*. **Gold**, jewellery on the table. **Bronze**, pure metal. **Titanium**, power and style.



Il **PVD – Physical Vapor Deposition** – è una tecnologia utilizzata per la deposizione di film metallici sottili su diverse tipologie di substrati. Il processo avviene sotto vuoto, dove vengono fatti evaporare i metalli che si intendono depositare (come ad esempio zirconio, titanio, cromo). Gli ioni metallici, a causa dell’energia cinetica posseduta e della differenza di potenziale applicata al pezzo da rivestire, sono attratti sulla superficie degli oggetti, dove condensano e formano il rivestimento desiderato combinandosi con un gas di processo. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell’acciaio nè l’atocissità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti. Il rivestimento PVD, tipicamente con uno spessore compreso tra i 0,2 µm e 2 µm, presenta ottime caratteristiche sia dal punto di vista estetico che della durabilità nel tempo.

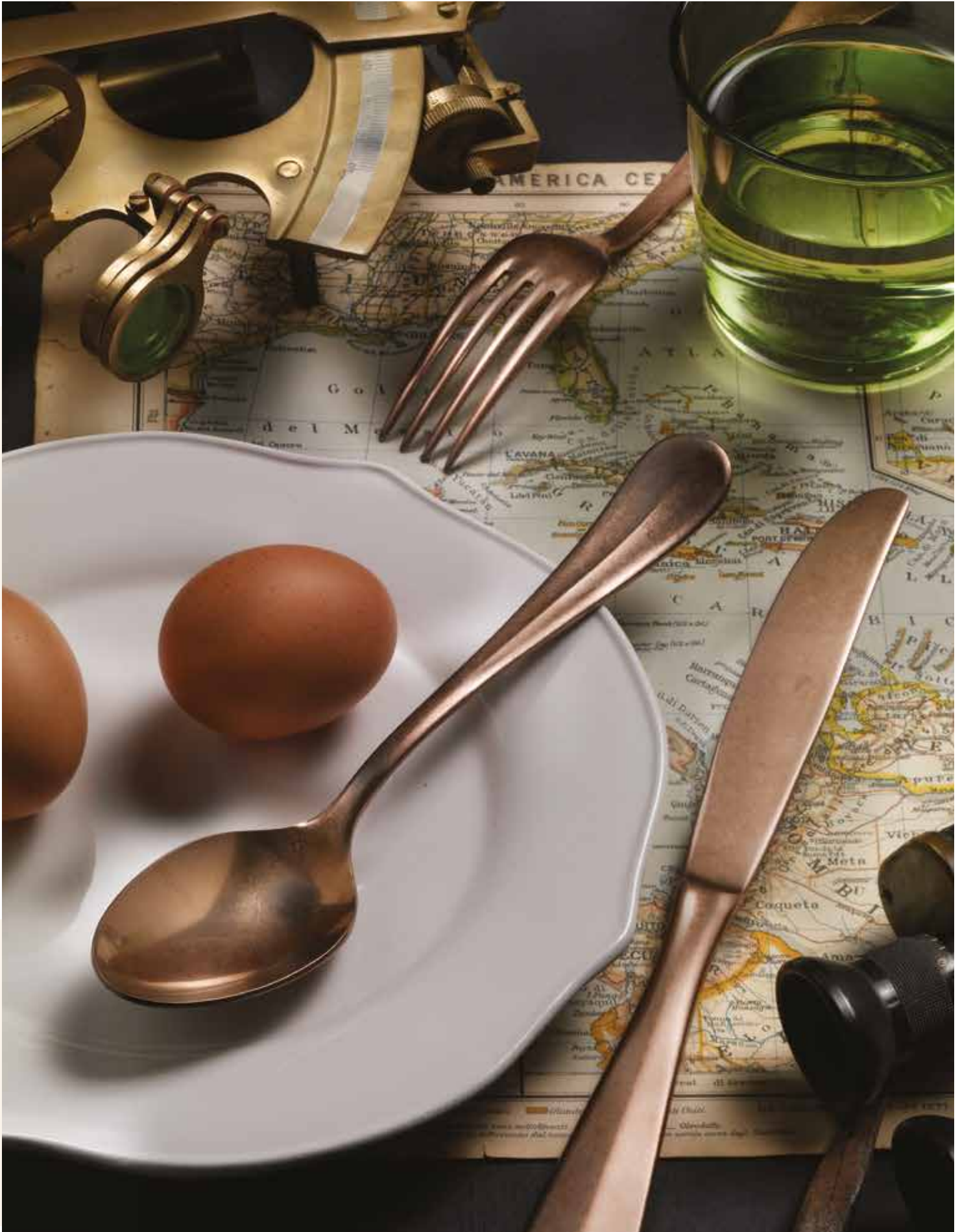
Caratteristiche:

- Eccellente durezza superficiale (1000-2500hv)
- Elevata resistenza all’usura e all’abrasione
- Inalterabilità del colore ai raggi UV
- Resistenza ai solventi acidi, alcali e ai prodotti di uso domestico.
- Resistenza alla sudorazione
- Ipoallergenicità: conforme al dm del 21/03/1973
- Impatto ecologico irrilevante
- Resistenza alla corrosione in uso superiore a qualsiasi altro trattamento superficiale.

PVD – Physical Vapor Deposition – is a coating technology to deposit a thin film (few microns) on many different kinds of base materials. During the process, inside the vacuum chamber, different metals - like titanium, zirconium, and chrome – evaporate in a vacuum atmosphere. Due to kinetic energy and a potential difference, ions move on the product’s surface where they condense creating the desired coating. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel. The PVD process, with a layer thickness in between 0,2 µm and 2 µm, presents exceptional aesthetical features as well as it guarantees a very long life for the durability:

Characteristics:

- Exceptional superficial hardness (1000-2500hv)
- High wear and abrasion resistance
- Resistance to UV ray exposure
- Resistance to solvents, acids, alkali and most of the Household cleaning products.
- Resistance to human sweat
- Anallergic: PVD coatings are compliance to the DM 21/03/1973 (Italian law suitable for foodstuffs and personal use).
- Ecological: PVD process is environmental friendly since non-pollutin.
- Corrosion resistance superior to any other surface treatment.



PV'D

VITTORIALE

Cod.0VA200..

Alchimique gold

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone
Wash" Sa
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,9
02	forchetta tavola / table fork	20,9
03	coltello tavola / table knife	24,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,8
05	forchetta frutta / dessert fork	18,6
06	coltello frutta / dessert knife	21,5
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	12,0
10	mestolo / soup ladle	28,2
11	cucchiaino / serving spoon	24,2
12	forchettone / serving fork	24,0
17	forchetta dolce / pastry fork	15,9
20	pala torta / cake server	24,8
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,7



BAGUETTE

Cod.0WB200..

Alchimique bronze

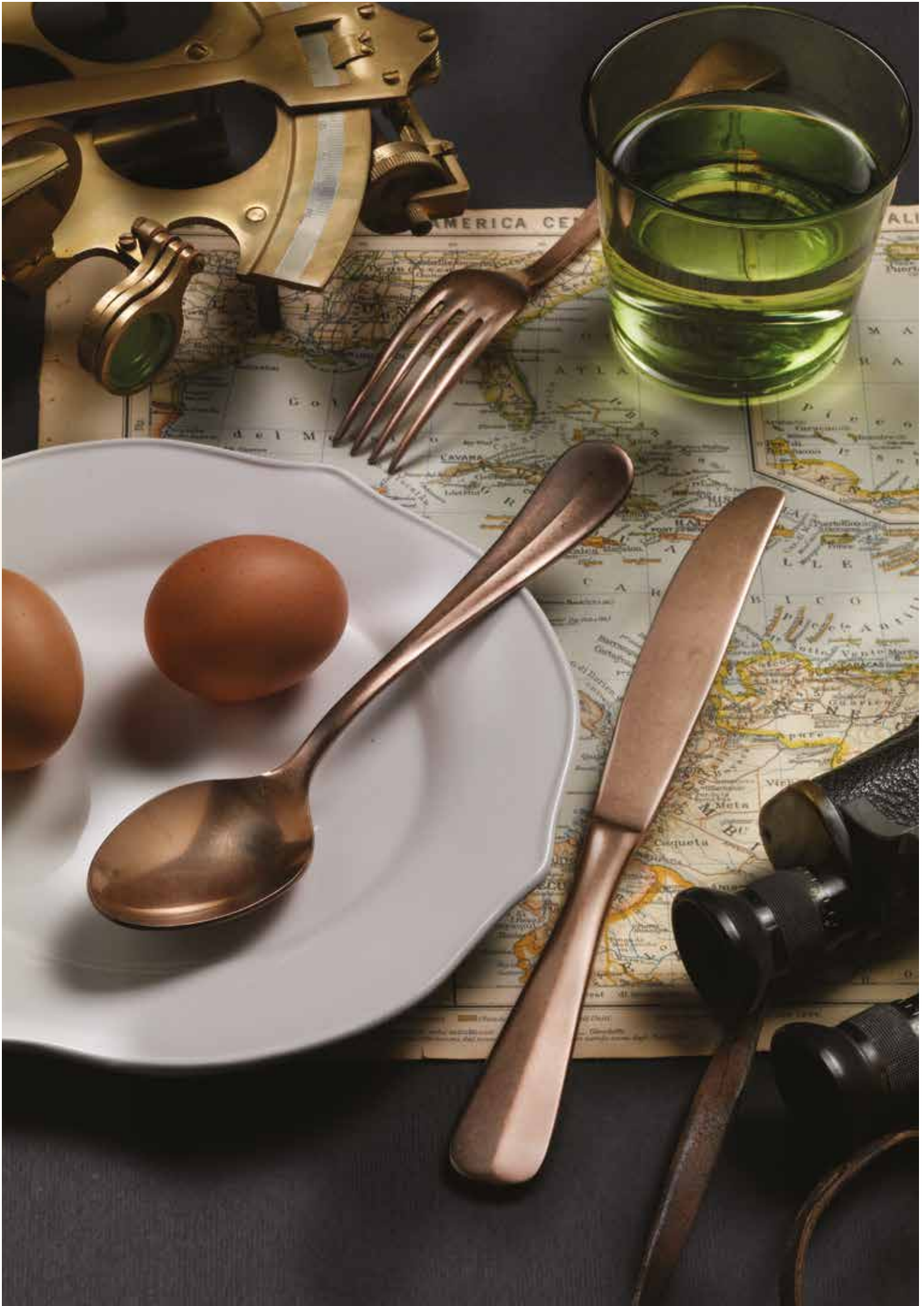
Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,6
02	forchetta tavola / table fork	20,6
03	coltello tavola / table knife	24,1
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta / dessert fork	18,5
06	coltello frutta / dessert knife	22,0
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	23,5
12	forchettone / serving fork	23,6
17	forchetta dolce / pastry fork	15,1
20	pala torta / cake server	24,0
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,9
67	coltello bistecca / steak knife	23,0



SETTECENTO

Cod.0JA400..

Alchimique gold

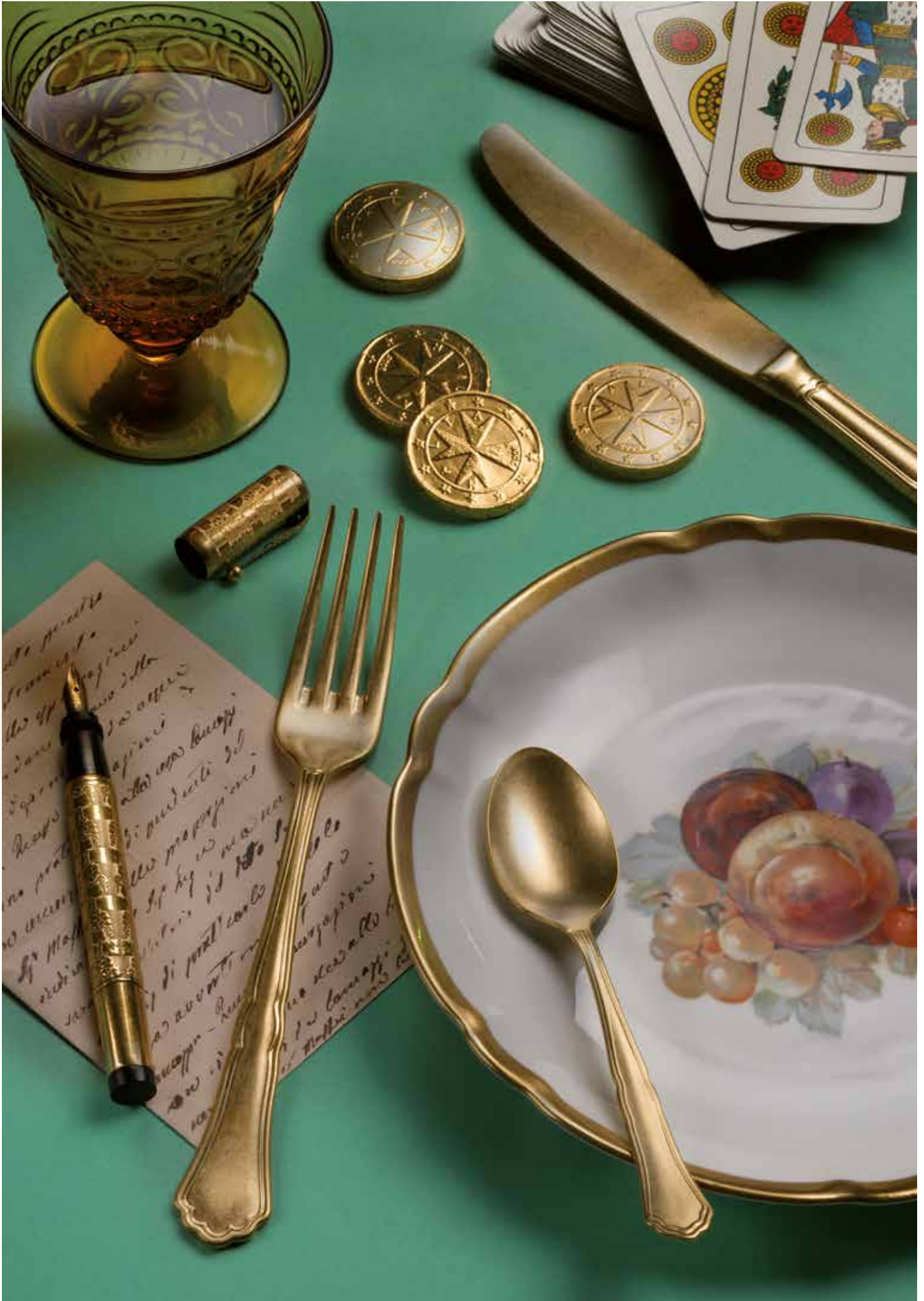
Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,1
02	forchetta tavola / table fork	20,1
03	coltello tavola / table knife	22,7
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,1
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1
06	coltello frutta / dessert knife	20,2
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiainone / 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



SETTECENTO

Cod.0JC400..

Alchimique titanium

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<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
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,1
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1
06	coltello frutta / dessert knife	20,2
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



SETTECENTO

Cod.0JB400..

Alchimique bronze

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<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
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,1
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1
06	coltello frutta / dessert knife	20,2
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiainone / 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



New

WESTMINSTER

Cod.2SB200..

Alchimique bronze

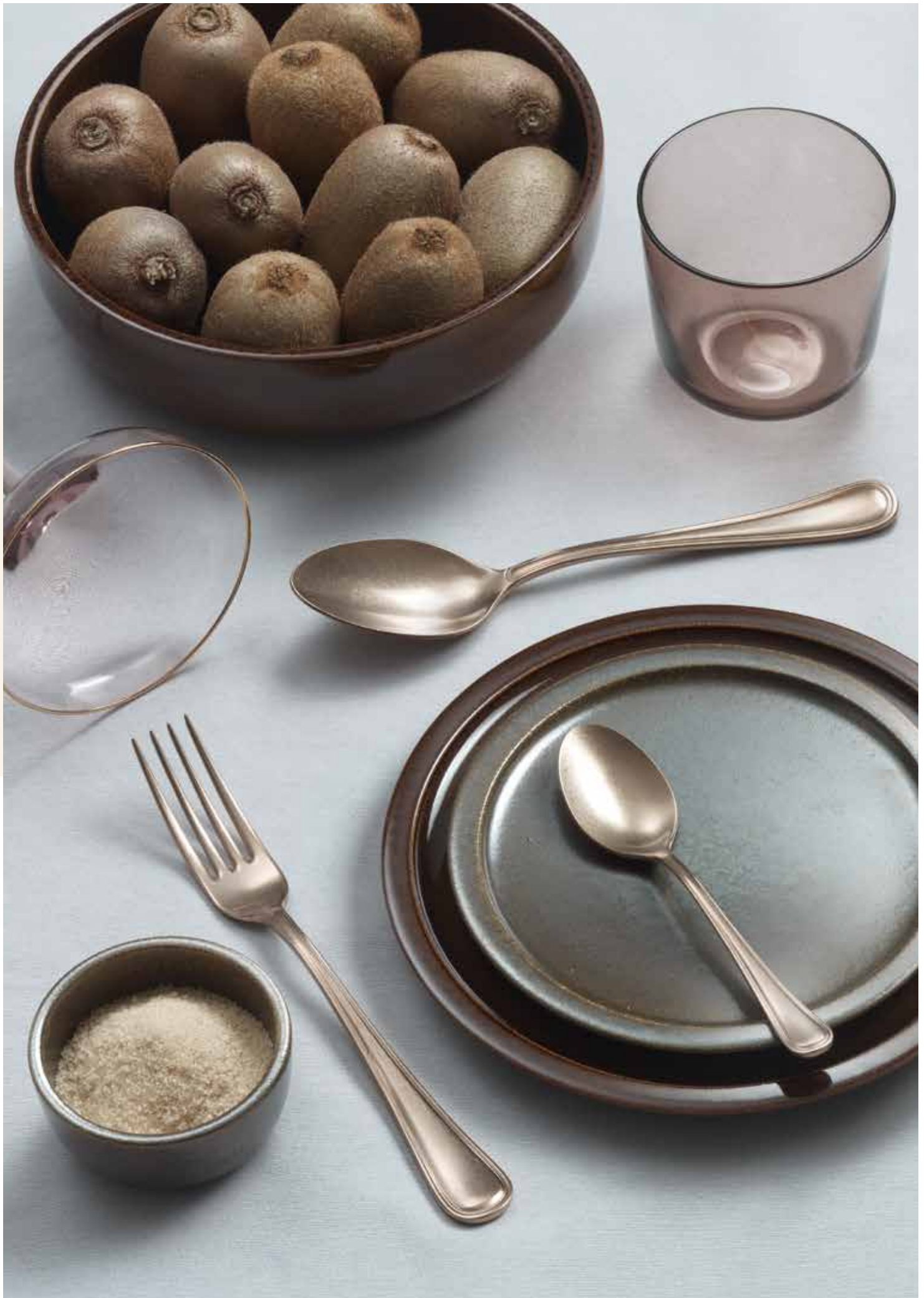
Inox 18/10

3,5 mm

PINTINOX
"Stone
Wash" Sa
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaio tavola / table spoon	20,6
02	forchetta tavola / table fork	20,7
03	coltello tavola / table knife	23,0
04	cucchiaio frutta / dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta / dessert fork	18,6
06	coltello frutta / dessert knife	20,0
07	cucch. caffè / tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
17	forchetta dolce / pastry fork	15,0



PALACE

Cod.0ZC200..

Alchimique titanium

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	21,0
02	forchetta tavola / table fork	21,0
03	coltello tavola / table knife	23,4
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,2
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2
06	coltello frutta / dessert knife	21,0
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
67	coltello bistecca / steak knife	23,0



CASALI

Cod.0YA200..

Alchimique gold

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	19,5
02	forchetta tavola / table fork	19,5
03	coltello tavola / table knife	21,6
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 / 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



CASALI

Cod.0YB200..

Alchimique bronze

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	19,5
02	forchetta tavola / table fork	19,5
03	coltello tavola / table knife	21,6
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	cucchiaino / 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



CASALI

Cod.0YC200..

Alchimique titanium

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
"Stone Wash"
MADE IN ITALY | ALCHIMIQUE



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	19,5
02	forchetta tavola / table fork	19,5
03	coltello tavola / table knife	21,6
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	cucchiaino / 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



PINTINOX

MYSTIQUE

MADE IN ITALY

<i>Audrey</i>	pag. 110
<i>Swing</i>	pag. 112
<i>Olivia</i>	pag. 113
<i>Palladium</i>	pag. 114
<i>Millenium</i>	pag. 116
<i>Bernini</i>	pag. 118
<i>Synthesis</i>	pag. 119
<i>Stresa</i>	pag. 120
<i>Tube</i>	pag. 122
<i>Dinner</i>	pag. 123

La Collezione *Mystique* ha una 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.

The *Mystique* collection has a 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.





GOOD
DESIGN
AWARD
2019/20
in the
TABLETOP
CATEGORY

2019 SILVER WINNER
EUROPEAN
PRODUCT
DESIGN
AWARD

PINTINOX
MYSTIQUE
MADE IN ITALY

AUDREY

Cod.165600

Mystique

Inox 18/10

forged

Design Marcello Ziliani



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	21,5
02	forchetta tavola / table fork	21,1
03	coltello tavola / table knife	23,5
D3	colt. tav. stand. knife / table standing knife	23,4
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,0
05	forchetta frutta / dessert fork	18,0
06	coltello frutta / dessert knife	20,0
F6	colt. frut. stand. knife / dessert standing knife	19,8
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,0
17	forchetta dolce / pastry fork	15,6
25	coltello burro / butter knife	15,9
36	cucchiaino bibita / long drink spoon	18,6
39	cucchiaino brodo / soup spoon	18,0
29	coltello pesce / fish knife	19,2



SWING

Cod.088600

Mystique

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
MYSTIQUE
MADE IN ITALY



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,8
02	forchetta tavola / table fork	20,9
03	coltello tavola / table knife	22,5
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,7
05	forchetta frutta / dessert fork	18,7
06	coltello frutta / dessert knife	20,5
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,8
10	mestolo / soup ladle	28,0
11	cucchiaino / serving spoon	25,5
12	forchettone / serving fork	25,5
17	forchetta dolce / pastry fork	15,4
20	pala torta / cake server	23,0
39	cucchiaino brodo / soup spoon	-

OLIVIA

-

Cod.049600

Mystique

Inox 18/10

3 mm



MYSTIQUE
PINTINOX
MADE IN ITALY

Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	23,0
02	forchetta tavola / table fork	23,0
03	coltello tavola / table knife	24,5
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	19,8
05	forchetta frutta / dessert fork	19,7
06	coltello frutta / dessert knife	21,4
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	16,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,0
10	mestolo / soup ladle	29,0
11	cucchiaino / serving spoon	26,0
12	forchettone / serving fork	26,0
17	forchetta dolce / pastry fork	17,0
20	pala torta / cake server	23,1
39	cucchiaino brodo / soup spoon	-

PALLADIUM

Cod.059600

Mystique

Inox 18/10

3 mm

PINTINOX
MYSTIQUE
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,8
02	forchetta tavola / table fork	20,6
03	coltello tavola / table knife	23,6
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,1
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2
06	coltello frutta / dessert knife	21,2
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,0
10	mestolo / soup ladle	27,2
11	cucchiaino / serving spoon	24,1
12	forchettone / serving fork	24,0
17	forchetta dolce / pastry fork	15,5
20	pala torta / cake server	24,0
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,2



MILLENIUM

Cod.227600

Mystique

Inox 18/10

4 mm

PINTINOX
MYSTIQUE
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,8
02	forchetta tavola / table fork	20,8
03	coltello tavola / table knife	23,5
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,7
05	forchetta frutta / dessert fork	18,7
06	coltello frutta / dessert knife	21,5
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,7
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,7
10	mestolo / soup ladle	27,4
11	cucchiaino / serving spoon	23,5
12	forchettone / serving fork	23,8
17	forchetta dolce / pastry fork	15,5
20	pala torta / cake server	23,5
39	cucchiaino brodo / soup spoon	18,1



PINTINOX
MYSTIQUE
 MADE IN ITALY

BERNINI

-

Cod.206600

Mystique

Inox 18/10

3 mm



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,0
02	forchetta tavola / table fork	20,0
03	coltello tavola / table knife	22,5
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,1
05	forchetta frutta / dessert fork	17,1
06	coltello frutta / dessert knife	20,0
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,3
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,5
10	mestolo / soup ladle	26,5
11	cucchiainone / serving spoon	23,1
12	forchettone / serving fork	23,5
17	forchetta dolce / pastry fork	15,0
20	pala torta / cake server	22,7
39	cucchiaino brodo / soup spoon	-

SYNTHESIS

Cod. 203600

Mystique

Inox 18/10

3 mm



MADE IN ITALY
MYSTIQUE
PINTINOX

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	21,0
02	forchetta tavola / table fork	21,2
03	coltello tavola / table knife	22,5
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	18,3
05	forchetta frutta / dessert fork	18,2
06	coltello frutta / dessert knife	20,1
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,8
08	cucchiaino moka / moka spoon	10,9
10	mestolo / soup ladle	26,9
11	cucchiaino / serving spoon	24,9
12	forchettone / serving fork	24,1
17	forchetta dolce / pastry fork	16,1
20	pala torta / cake server	22,8
39	cucchiaino brodo / soup spoon	-

STRESA

Cod.032600

Mystique

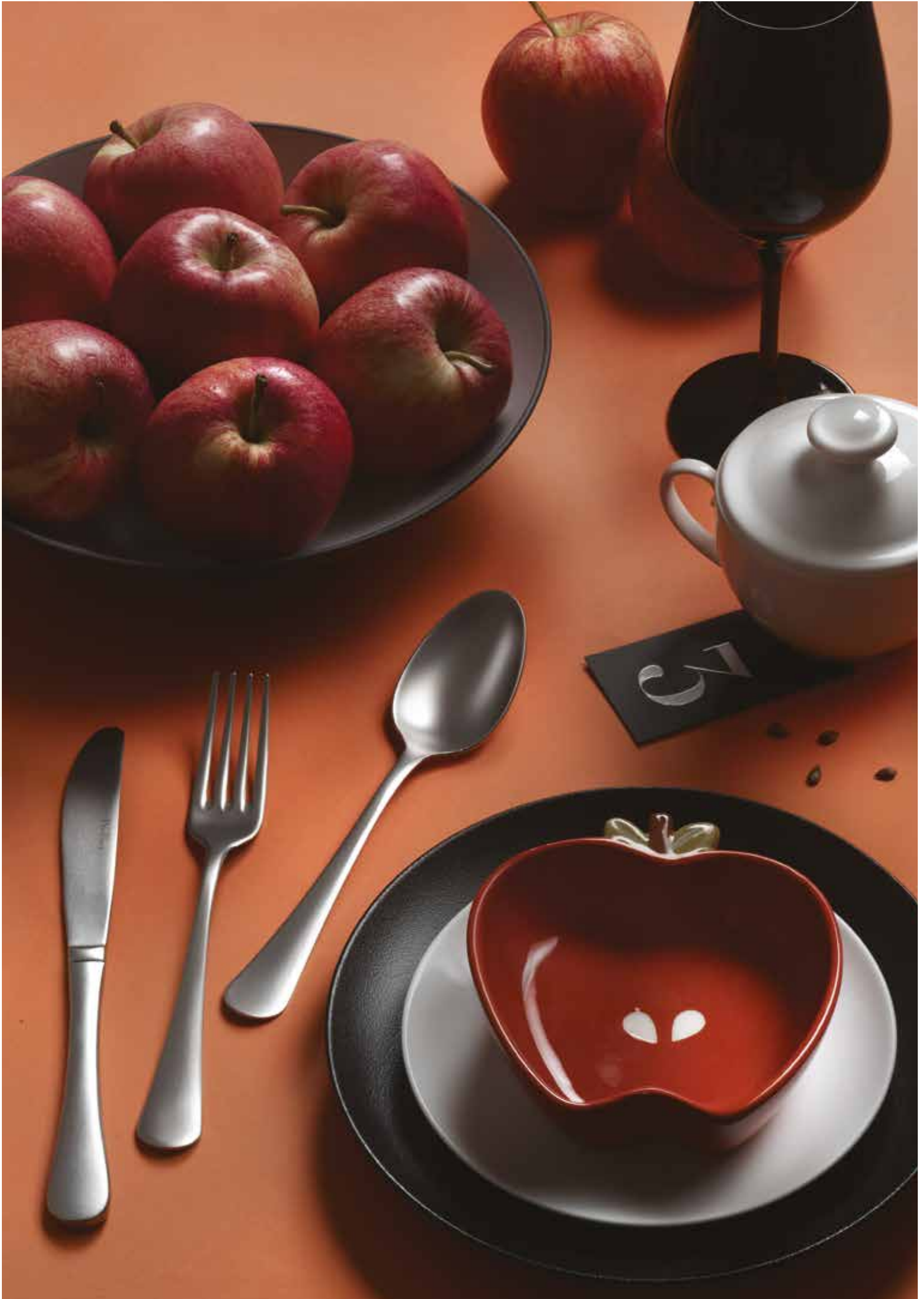
Inox 18/10

2 mm

PINTINOX
MYSTIQUE
MADE IN ITALY



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	19,6
02	forchetta tavola / table fork	19,6
03	coltello tavola / table knife	22,2
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta / dessert fork	17,7
06	coltello frutta / dessert knife	19,5
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,1
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,5
10	mestolo / soup ladle	26,9
11	cucchiainone / serving spoon	22,0
12	forchettone / serving fork	21,9
17	forchetta dolce / pastry fork	15,1
20	pala torta / cake server	22,8
39	cucchiaino brodo / soup spoon	17,8



TUBE

Cod.112600

Mystique

Inox 18/0

1,5 mm

PINTINOX
MYSTIQUE
MADE IN ITALY



Cod.	Descrizione / Description	cm
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,0
02	forchetta tavola / table fork	20,0
03	coltello tavola / table knife	22,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	-
05	forchetta frutta / dessert fork	-
06	coltello frutta / dessert knife	-
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka / moka spoon	11,0
10	mestolo / soup ladle	-
11	cucchiainone / serving spoon	-
12	forchettone / serving fork	-
17	forchetta dolce / pastry fork	16,1
20	pala torta / cake server	-
39	cucchiaino brodo / soup spoon	-

DINNER

Cod. R04600

Mystique

Inox 18/0

2 mm



MADE IN ITALY
MYSTIQUE
PINTINOX

<i>Cod.</i>	<i>Descrizione / Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola / table spoon	20,0
02	forchetta tavola / table fork	20,0
L3	coltello tavola stampato / stamped table knife	22,0
04	cucchiaino frutta / dessert spoon	-
05	forchetta frutta / dessert fork	-
06	coltello frutta / dessert knife	-
07	cucchiaino caffè / tea-coffee spoon	14,2
08	cucchiaino moka / moka spoon	-
10	mestolo / soup ladle	-
11	cucchiaino / serving spoon	-
12	forchettone / serving fork	-
17	forchetta dolce / pastry fork	-
20	pala torta / cake server	-
39	cucchiaino brodo / soup spoon	-



PINTINOX

VELVET

Audrey..... pag. 126

La collezione *Velvet* è caratterizzata da una finitura delicatamente ruvida al tatto, ottenuta da processo di sabbiatura profonda che rende ogni pezzo resistente ad urti ed abrasioni. Grazie a un sottile film PDV, è declinata nelle preziose tonalità *Honey*, *Copper* e *Total Black* che rende ancora più distinta ed elegante ogni posata.

The *Velvet's* collection its characterized by a gently rough finish to the touch, obtained from deep blasting process that makes each piece resistant to impact and abrasion. Thanks to a thin film PDV, is available in the precious shades *Honey*, *Copper* and *Total Black* that makes each cutlery even more distinct and elegant.



New



GOOD DESIGN AWARD 2019/20 in the TABLETOP CATEGORY

2019 SILVER WINNER EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD

PINTINOX
VELVET

~
AUDREY

-
Cod.2Q

PVD

Treasure honey, copper, total black

forged

Design Marcello Ziliani



<i>Cod.</i>	<i>Descrizione</i> <i>Description</i>	
G60001	cucchiaio tavola table spoon	
G60002	forchetta tavola table fork	
G600D3	coltello tavola table knife	
G60004	cucchiaio frutta dessert spoon	
G60005	forchetta frutta dessert fork	honey
G600F6	coltello frutta dessert knife	
G60007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
G60008	cucchiaino moka moka spoon	
G60017	forchetta dolce pastry fork	
H60001	cucchiaio tavola table spoon	
H60002	forchetta tavola table fork	
H600D3	coltello tavola table knife	
H60004	cucchiaio frutta dessert spoon	
H60005	forchetta frutta dessert fork	copper
H600F6	coltello frutta dessert knife	
H60007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
H60008	cucchiaino moka moka spoon	
H60017	forchetta dolce pastry fork	
D60001	cucchiaio tavola table spoon	
D60002	forchetta tavola table fork	
D600D3	coltello tavola table knife	
D60004	cucchiaio frutta dessert spoon	
D60005	forchetta frutta dessert fork	total black
D600F6	coltello frutta dessert knife	
D60007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	
D60008	cucchiaino moka moka spoon	
D60017	forchetta dolce pastry fork	



ON DEMAND

TREASURE • GOLD, BRONZE, TITANIUM, HONEY, COPPER, GREY, TOTAL BLACK

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 superficiale molto elevata. 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 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 40 gg lavorativi.

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 thin 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 quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 40 working days.

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 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 40 gg lavorativi.

Alchimique is a precious PVD coating made in 3 different special colors for an astonishing Stone Washed Cutlery Collection. Gold, jewellery on the table. Bronze, pure metal. Titanium, power and style. Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 40 working days.

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 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

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 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

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 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

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 quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

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. Ordine minimo 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

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. Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

ARGENTATURA 30 MICRON SU RICHIESTA / SILVER PLATING 30 MICRON ON REQUEST

Ordine minimo 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi. - Minimum order quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

Aggiungere al prezzo dello sfuso / Add to the price of the unpacked item

PINTI *buffet*
MADE IN ITALY

CALEIDO

-
2023

PINTI *buffet*

CALEIDO

-

2023

PINTI BUFFET CALEIDO.....	5
SCEGLIE COMPONENTI / Choose and compose.....	6
I CALDI / Heated.....	9
I FREDDI / Refrigerating systems.....	17
INEUTRI / Neutral.....	37
LE BASI A PONTE / Display Bridge Base.....	55
IDISTRIBUTORI / Dispensers.....	61
PERSONALIZZAZIONE / Personalization.....	71
RICAMBI/ Spare Parts.....	73
GASTRONORM.....	74
NOTE INFORMATIVE / Technical Information.....	75

CALEIDO

Caleido è la nuova linea di buffet progettata e realizzata da **Pinti Inox** per la ristorazione moderna, caratterizzata da:

COMPLETEZZA DI GAMMA

La linea è composta da 10 basi perfettamente abbinabili tra loro, in grado di soddisfare tutte le esigenze, dal grande hotel al piccolo ristorante.

VERSATILITÀ

Ogni articolo è composto da una base in acciaio e da una parte strutturale con misure Gastronorm: ciò garantisce un altissimo grado di personalizzazione e la massima intercambiabilità delle strutture per i vari momenti della giornata, dalla prima colazione alla cena.

DESIGN MINIMAL

La semplicità delle forme rende la linea Caleido adatta sia a contesti classici, eleganti e formali, sia a location moderne e di tendenza.

COLORE

Quattro i colori delle basi disponibili: **Salvia, Burro, Caffè, Carbone.**

Trovate l'acciaio troppo freddo? È possibile personalizzare i propri articoli inserendo bacinelle in porcellana bianca.

ROBUSTEZZA

Le strutture sono realizzate in acciaio inox verniciato a polvere, adatte a un utilizzo intensivo, anche all'aperto.

PERSONALIZZAZIONE

State cercando qualcosa di diverso? Richiedete un preventivo per personalizzare la Vostra sala con il colore e la composizione che avete in mente (per maggiori informazioni, vedete pag. 67)

Caleido is the new buffet line designed and manufactured by **Pinti Inox** following the modern catering trends asking for colour options, mix of materials and technical performance

WIDE RANGE

This product line includes 10 bases that can be combined together to meet the needs of big hotels and small independent restaurants

VERSATILITY

Each item is composed of a stainless steel base and a functional part following gastronorm standards. This makes the buffet modular and easily adaptable to the different meals of the day from breakfast to dinner since the same base can be used with several functional parts

MINIMAL DESIGN

The pure, neutral and minimal shape of the metal frames, makes Caleido buffet line suitable for all kind of location, from classic to modern

COLOUR

The metal bases are available in 4 different colours: **Sage, Cream, Coffee, Coal.**

Do you think the plain stainless steel is a bit too cold? Just add some porcelain trays on your gastronorm basin.

STRENGTH

All the structures are made of powder coated stainless steel, resistant to an intensive but also to an outdoor use.

PERSONALIZATION















Are you looking for something different? Ask for a quote to personalize your room with the color and the composition you are thinking about (for additional information, have a look to page 67).

SCEGLI E COMPONI

Choose and compose

Cosa state cercando? Scegliete le parti funzionali nelle varie sezioni del catalogo (Caldi, Freddi, Neutri, Basi a Ponte e Distributori), quindi abbinatetele alle basi del colore che preferite.

What are you looking for? You can choose the functional components in the specific sections of our catalogue (Hot, Cold, Neutral, Display Bridge Base and Distributors) and then combine them to your favorite bases.

PARTI FUNZ. Functional parts BASI Stands	 F180555	 F180556	 F1800950	 F1802900	 F1803100	 F1803300	 F1802830	 F1802820	 F1802840
 518_0001			✓	✓	✓	✓	✓	✓	
 518_0002									✓
 518_0003	✓	✓							
 518_0004			✓		✓				
 518_0006									
 518_0007									

✓ I CALDI / Heated

✓ I FREDDI / Refrigerating systems

✓ I NEUTRI / Neutral

 F1802600	 F1806900	 F1807000	 F1806800	 F1800940	 F1800920	 F1803200	 F1805413	 F1805420	 F1809527
	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
✓									
		✓			✓	✓			
							✓	✓	
									✓



PINTI *buffet*

CALEIDO

-

I CALDI

Heated

Les Articles Chauffés

Warmhaltesysteme

Sistemas Calientes



BREVILLE
MADE IN ITALY

LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1805555
CHAFING DISH
Chafing dish 1/1 - Chafing Dish
Chafing Dish - Cubet.

COMPOSIZIONE:

Cod. D05B5559
1 VASCA BAGNOMARIA 1/1 h 110
Gastronorm bain marie basin - Bac de
bain-marie GN - Wasserbad-Wanne GN -
Recipiente baño-maría GN

Cod. D05B5558
1 COPERCHIO GN C/ POMOLO
GN lid with knob - Couvercle GN avec
pommeau et - Gastronorm deckel mit Knopf -
Tapa gastronómica GN con pomo

Cod. 5BA11065
1 BACINELLA GN 1/1 h 65
Gastronorm basin - Bac gastronorm -
Durchbrochener basis - Cubeta gastronómica

Cod. 97200078
2 FORNELLETTI INOX
Stainless steel burner holder - Fourneau -
Kocher - Quemadores

OPTIONAL:

IL CHAFING DISH È PREDISPOSTO PER
L'INSERIMENTO DELLA RESISTENZA
ELETTRICA CON REGOLATORE
Cod. 97150118
230 Volt 700 Watt
The chafing dish can use a heater.

LE BASI



Cod. 518A0003
BASE ALTA SALVIA h cm 20
High stand sage - Base haute vert - Hoher
Sockel Salvia - Base alta verte



Cod. 518B0003
BASE ALTA BURRO h cm 20
High stand cream - Base haute crème -
Hoher Sockel Burro - Base altar crema



Cod. 518C0003
BASE ALTA CAFFÈ h cm 20
High stand coffe - Base haute brun - Hoher
Sockel Caffè - Base alta marron



Cod. 518D0003
BASE ALTA CARBONE h cm 20
High stand coal - Base haute gris - Hoher
Sockel Carbone - Base alta gris



cm 36,7

cm 57

lid close
cm 29,2
-
lid open
cm 56,5

CHAFING DISH RETTANGOLARE GN 1/1 CON CHIUSURA A FRIZIONE

GN complete rectangular chafing dish 1/1 friction closing.

Chafing Dish rectangulaire GN 1/1 avec fermeture à friction.

Chafing Dish rechteckig GN 1/1 komplett mit Kupplungsschliessung.

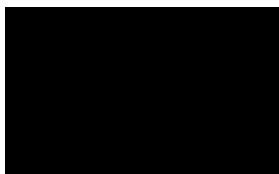
Cubeta GN 1/1 con cierre con fricción.



PINTELLI
MADE IN ITALY

OPTIONAL

1/1

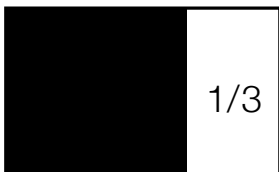


Cod. 97150785
BACINELLA PORCELLANA 1/1 h cm 65
China basin 1/1 - Bac en porcelaine -
Porzellanschüssel - Cuenca de procelana



Cod. 97150786
BACINELLA PORCELLANA 2/3 h cm 65
China basin 2/3 - Bac en porcelaine -
Porzellanschüssel - Cuenca de procelana

2/3

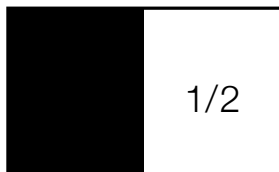


Cod. 97150787
BACINELLA PORCELLANA 1/2 h cm 65
China basin 1/2 - Bac en porcelaine -
Porzellanschüssel - Cuenca de procelana

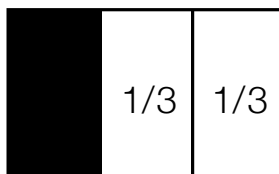


Cod. 97150788
BACINELLA PORCELLANA 1/3 h cm 65
China basin 1/3 - Bac en porcelaine -
Porzellanschüssel - Cuenca de procelana

1/2



1/3





LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1805556
ZUPPIERA RISCALDATA 2 STAZIONI
2 Heated soup bowls - Soupière a 2 stations -
Suppenstation - Sopera 2 staciones

COMPOSIZIONE:

Cod. D0595559
1 VASCA BAGNOMARIA 1/1
h 110 C/GANCI
Gastronorm bain marie basin - Bac de
bain-marie GN - Wasserbad-Wanne GN -
Recipiente baño-maría GN

Cod. 30595557
1 COPERCHIO PORTA ZUPPIERA GN
GN lid for soup bowl - Couvercle
pour soupière GN - Deckel für
Suppenschüsselhalter GN - Tapa porta-
sopera GN

Cod. 30597222
2 ZUPPIERE It 5 - Ø cm 22
Soup bowl - Soupière - Suppenschüssel -
Sopera

Cod. 30877522
2 COPERCHI ZUPPIERA Ø cm 22
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 97200078
2 FORNELLETTI INOX
Stainless steel burner holder - Fourneau -
Kocher - Quemadores

OPTIONAL:

IL CHAFING DISH È PREDISPOSTO PER
L'INSERIMENTO DELLA RESISTENZA
ELETTRICA CON REGOLATORE
Cod. 97150118
230 Volt 700 Watt
The chafing dish can use a heater.

LE BASI



Cod. 518A0003
BASE ALTA SALVIA h cm 20
High stand sage - Base haute vert - Hoher
Sockel Salvia - Base alta verte



Cod. 518B0003
BASE ALTA BURRO h cm 20
High stand cream - Base haute crème -
Hoher Sockel Burro - Base altar crema



Cod. 518C0003
BASE ALTA CAFFÈ h cm 20
High stand coffe - Base haute brun - Hoher
Sockel Caffè - Base alta marron



Cod. 518D0003
BASE ALTA CARBONE h cm 20
High stand coal - Base haute gris - Hoher
Sockel Carbone - Base alta gris



ZUPPIERA 2 STAZIONI RISCALDATA It 10

2 Heated soup bowls.

Soupière a 2 stations.

Suppenstation.

Sopera 2 staciones.



PINTI *buffet*

CALEIDO

-

I FREDDI

Refrigerating Systems

Les Articles Réfrigérés

Kühlsysteme

Sistemas Refrigerados



LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1800950
VASSOIO PER AFFETTATI REFRIGERATO
Rectangular refrigerated tray with cover for sliced salami - Plateau rectangulaire réfrigérant avec cloche pour charcuterie. - Rechteckiges Tablett für gekühlten Aufschnitt mit Haube - Bandeja rectangular para fiambre en lonchas refrigerado con campana

COMPOSIZIONE:

Cod. 5BA11020
1 BACINELLA GN 1/1 h 20
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastronormic

Cod. 5TI11040
1 TEGLIA GN 1/1 h 40
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastronormic

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO FORATO PC 1/1
Perforated PC false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Briquelette réfrigérante
Kühlakku
Refrigerad

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

LE BASI



Cod. 518A0001
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte



Cod. 518B0001
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema



Cod. 518C0001
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron



Cod. 518D0001
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



VASSOIO PER AFFETTATI REFRIGERATO

Rectangular refrigerated tray with cover for sliced salami.

Plateau rectangulaire réfrigérant avec cloche pour charcuterie.

Rechteckiges Tablett für gekühlten Aufschnitt mit Haube.

Bandeja rectangular para fiambre en lonchas refrigerado con campana.



Pantruffa

Pantruffa
MADE IN ITALY

LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1802900
 PORTA YOGURT FORATO (Ø cm 5,5) REFRIG.
 Refrigerated tray with 22 holes for yoghurt
 - Porte-yaourt réfrigérant à 22 trous
 - Joghurthalterschale, gekühlt mit 22 Plätzen
 - Porta-yogur refrigerado con 22 compartimentos

COMPOSIZIONE:

Cod. 5BP11065
 1 BACINELLA GN PC 1/1 h 65
 PC Gastronorm basin
 Bac gastronorm PC
 Durchbrochener basis PC
 Cubeta gastronómica PC

Cod. 5BFY1120
 1 BACINELLA FORATA
 PER PORTA YOGURT
 Perforated tray for yoghurt
 Plateau percé porte-yaourt
 Gelochte Joghurthalterschale
 Cuenco perforado para porta-yogurt

Cod. 5FP11000
 1 FALSO FONDO FORATO PC
 Perforated PC false bottom
 Faux fond percé PC
 Gelochter falscher Boden PC
 Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
 4 GEL PACK cm 20x9,8
 Refrigerating brick
 Briquette réfrigérante
 Kùhlakku
 Refrigerad



LE BASI



Cod. 518A0001
 BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
 Low base sage - Base basse vert
 Niedrigen Basis Salvia - Base baja verde



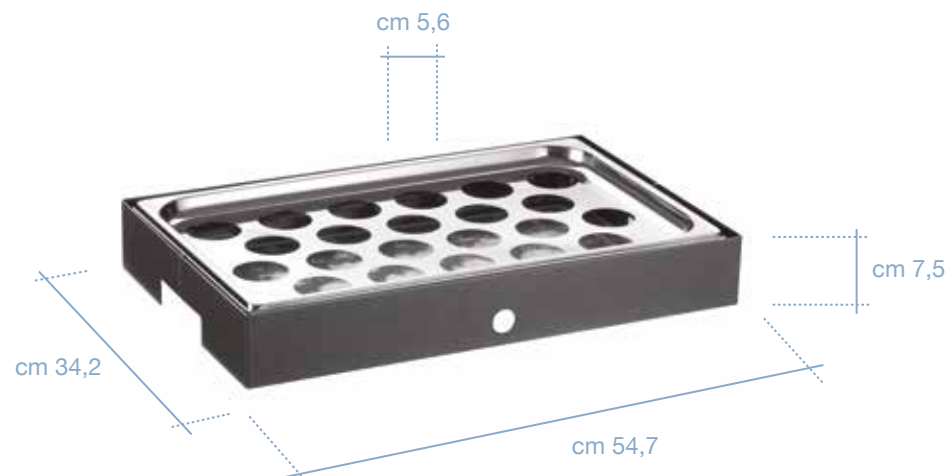
Cod. 518B0001
 BASE BASSA BURRO h cm 7,5
 Low base cream - Base basse crème
 Niedrigen Basis Burro - Base baja crema



Cod. 518C0001
 BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
 Low base coffee - Base basse brun
 Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron



Cod. 518D0001
 BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
 Low base coal - Base basse gris
 Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



VASSOIO PORTA YOGURT REFRIGERATO (22 FORI Ø cm 5,5)

Refrigerated tray with 22 holes for yoghurt.

Porte-yoghurt réfrigérant à 22 trous.

Joghurthalterschale, gekühlt mit 22 Plätzen.

Porta-yoghurt refrigerado con 22 compartimentos.



LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1803100
PORTA BURRO E MARMELLATA REFRIG.
Perforated and refrigerated tray with cover for jam and butter - Plateau percé réfrigérant avec cloche pour beurre et confiture - Gelochtes Butter- und Marmelade-Tablett, gekühlt mit Haube - Bandeja perforada para mantequilla y mermelada refrigerada con campana

COMPOSIZIONE:

Cod. 5BA11040
1 BACINELLA GN 1/1 h 40
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastronormic

Cod. F1133100
1 VASSOIO PORTABURRO FORATO
Perforated butter tray
Plateau percé pour beurre
Butter-Tablett
Mantequillera perforado

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO FORATO PC 1/1
Perforated PC false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigérante
Kühlakku
Refrigerad

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

LE BASI



Cod. 518A0001
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verde



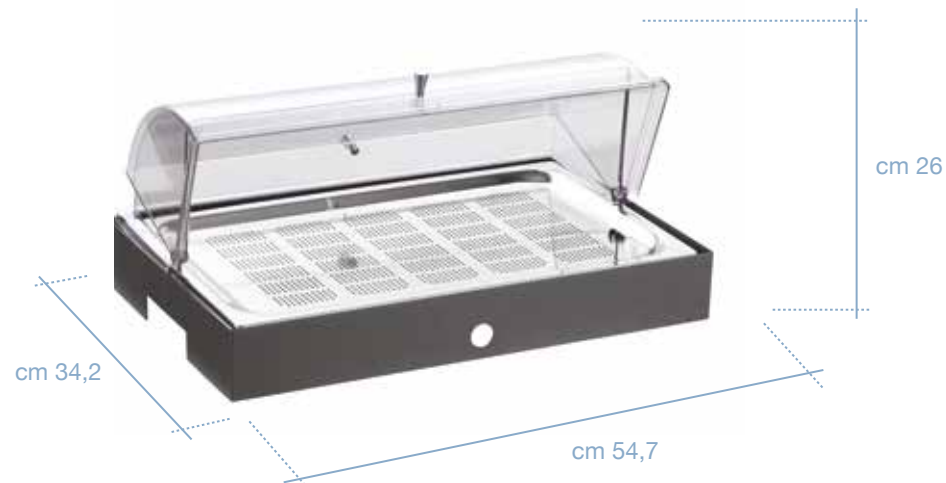
Cod. 518B0001
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema



Cod. 518C0001
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron



Cod. 518D0001
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



VASSOIO FORATO PORTA BURRO E MARMELLATA REFRIGERATO

Perforated and refrigerated tray with cover for jam and butter.
Plateau percé réfrigérant avec cloche pour beurre et confiture.
Gelochtes Butter- und Marmelade-Tablett, gekühlt mit Haube.
Bandeja perforada para mantequilla y mermelada refrigerada con campana.



LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1803300
PIASTRA ACCIAIO INOX REFRIGERATA
Refrigerated stainless steel plate - Plaque réfrigérée - Gekühlte Edelstahlplatte - Placa de acero refrigerada

COMPOSIZIONE:

Cod. 97150857
1 PIASTRA INOX GN 1/1
cm 54x33,5x0,7
Refrigerated stainless steel plate
Plaque réfrigérée
Gekühlte Edelstahlplatte
Placa de acero

Cod. 5TI11020
1 TEGLIA GN 1/1 h 20
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastronómico

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO FORATO PC
Perforated PC false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC - Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Briquelette réfrigérante
Kühlakku
Refrigerad

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

LE BASI



Cod. 518A0001
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verde



Cod. 518B0001
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema



Cod. 518C0001
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron



Cod. 518D0001
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



PIASTRA ACCIAIO INOX REFRIGERATA

Refrigerated stainless steel plate.

Plateau rectangulaire réfrigérant avec cloche pour charcuterie.

Gekühlte Edelstahlplatte.

Placa de acero inoxidable refrigerada.



COMPOSIZIONE

1 PORTA BROCCHE h cm 7,5
Jug holder
Porte-carafes
Krughalter
Porta-jarras
Cod. 518A0005 SALVIA / sage
Cod. 518B0005 BURRO / cream
Cod. 518C0005 CAFFÈ / coffee
Cod. 518D0005 CARBONE / coal

Cod. 97150305
1 VASCHETTA RACCOGLI GOCCE
Drop-saver bowl
Bac à goutess
Tropfschale
Cubeta de recoger gotas

Cod. 97150276
2 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Briquelette réfrigérante
Kühlakku
Refrigerad

Cod. 97150861
1 COPERCHIO INOX PER
VASCHETTA RACCOGLI GOCCE
cm 39x12,8x1h
Drop-saver lid for drop-saver bowl
Couvercle por bac à goutes
Edelstahlabdeckung für Tropfschale
Tapa de acero por cubeta de recoger gotas

Cod. F1800014
1 RIALZO INTERNO PER PIASTRA
INOX SMALL
Internal metal support for small
stainless steel plate
Support interne pour petit plateau
rectangulaire réfrigérant
Innere Metallhalterung für kleine
Edelstahlplatte
Suporte interno metálico para placa de
acero pequeña



Cod. 518A0305
PIASTRA ACCIAIO INOX REFRIG. SMALL SALVIA
39x12,8x7,5h cm
Small refrigerated stainless steel plate sage.
Petit Plateau rectangulaire réfrigérant vert.
Kleine Kühlplatte aus Edelstahl Salvia.
Placa de acero refrigerada pequeña verde.



Cod. 518B0305
PIASTRA ACCIAIO INOX REFRIG. SMALL BURRO
39x12,8x7,5h cm
Small refrigerated stainless steel plate cream.
Petit Plateau rectangulaire réfrigérant crème.
Kleine Kühlplatte aus Edelstahl Burro.
Placa de acero refrigerada pequeña crema.



Cod. 518C0305
PIASTRA ACCIAIO INOX REFRIG. SMALL CAFFÈ
39x12,8x7,5h cm
Small refrigerated stainless steel plate coffee.
Petit Plateau rectangulaire réfrigérant brun.
Kleine Kühlplatte aus Edelstahl Saf Caffè.
Placa de acero refrigerada pequeña marron.



Cod. 518D0305
PIASTRA ACCIAIO INOX REFRIG. SMALL CARBONE
39x12,8x7,5h cm
Small refrigerated stainless steel plate coal.
Petit Plateau rectangulaire réfrigérant gris.
Kleine Kühlplatte aus Edelstahl Carbone.
Placa de acero refrigerada pequeña gris.



LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1802830
PORTA UOVA E VERDURA REFRIGERATO
Double wall refrigerated GN tray with cover for eggs and vegetables - Double plateau GN réfrigérant à double paroi avec cloche pour œufs et légumes - Doppeltes Eier- und Gemüsetablett GN, doppelwandig, gekühlt mit Haube - Bandeja doble GN porta-huevos y verduras con doble pared refrigerada con campana

COMPOSIZIONE:

Cod. FBAT1220
1 VASSOIO PORTA UOVO GN 1/2
Egg tray - Oeufrier - Eier-Tablett - Bandeja porta-huevos

Cod. 5BF12040
1 BACINELLA GN 1/2 h 40 FORATA
Perforated basin - Bac percé - Eier-Tablett - Cuenco perforado

Cod. 5BP12065
2 BACINELLE GN PC 1/2 h 65
PC Gastronorm basin - Bac gastronorm PC - Durchbrochener basis PC - Cubeta gastronómica PC

Cod. 5FP12000
2 FALSI FONDI FORATI GN PC 1/2
Perforated false bottom - Faux fond percé PC - Gelochter falscher Boden PC - Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick - Briquette réfrigérante - Kühlakku - Refrigerad

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid - Cloche rectangulaire - Rolltop - Campana rectangular

LE BASI



Cod. 518A0001
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verde



Cod. 518B0001
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema



Cod. 518C0001
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron



Cod. 518D0001
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



VASSOIO PORTA UOVA E VERDURA REFRIGERATO

Double wall refrigerated tray with cover for eggs and vegetables.
Double plateau réfrigérant à double paroi avec cloche pour œufs et légumes.
Doppeltes Eier- und Gemüsetablett, doppelwandig, gekühlt mit Haube.
Bandeja doble porta-huevos y verduras con doble pared refrigerada con campana.



Pentti
MADE IN FINLAND

Pentti
MADE IN FINLAND

LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1802820
PORTA VERDURE 4 SCOMPARTI REFRIG.
Refrigerated basin with cover for vegetables
- Plateau légumes réfrigérant avec cloche
- Gemüseschalenhalter, gekühlt mit Haube
- Porta-verduras refrigerado con campana

COMPOSIZIONE:

Cod. 5BP11065
1 BACINELLA GN PC 1/1 h 65
Gastronom basin
Bac gastronom
Durchbrochener basis
Cubeta gastronómica

Cod. 5BA28040
4 BACINELLE GN 2/8 h 40
Gastronom basin
Bac gastronom
Durchbrochener basis
Cubeta gastronómica

Cod. 5FP11000
1 FALSO FONDO GN PC 1/1
h 15 FORATO
PC Perforated false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276
4 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Briquelette réfrigérante
Kühlakku
Refrigerad

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

LE BASI



Cod. 518A0001
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte



Cod. 518B0001
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema



Cod. 518C0001
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron



Cod. 518D0001
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



VASSOIO PORTA VERDURE 4 SCOMPARTI REFRIGERATO

Refrigerated basin with cover for vegetables.

Plateau légumes réfrigérant avec cloche.

Gemüseschalenhalter, gekühlt mit Haube.

Porta-verduras refrigerado con campana.



LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1802840
PORTA YOGURT E VERDURE REFRIG.
 Double wall refrigeret basin with cover for yoghurt and vegetables - Plateau réfrigérant double paroi avec cloche pour yaourt et légumes - Joghurt- und Gemüseschalenhalter, doppelwandig, gekühlt mit Haube - Porta-yogur y verduras con doble pared refrigerada con campana

COMPOSIZIONE:

Cod. D0595561
 1 VASCA BAGNOMARIA 1/1
 h 110 C/VITI
 Gastronorm bain marie basin
 Bac de bain-marie GN
 Wasserbad-Wanne GN
 Recipiente baño-maría GN

Cod. 5BP13100
 3 BACINELLE GN PC 1/3 h 100
 PC Gastronorm basin
 Bac gastronorm PC
 Durchbrochener basis PC
 Cubeta gastronómico PC

Cod. 5FF11000
 1 FALSO FONDO GN 1/1 FORATO
 Perforated false bottom
 Faux fond percé
 Gelochter falscher Boden
 Doble fondo perforado

Cod. 97150276
 4 GEL PACK cm 20x9,8
 Refrigerating brick
 Briquette réfrigérante
 Kühlakku
 Refrigerad

Cod. 97150856
 1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
 Rectangular dome lid
 Cloche rectangulaire
 Rolltop
 Campana rectangular



LE BASI



Cod. 518A0002
BASE MEDIA SALVIA h cm 12,5
 Medium base sage - Base moyenne vert
 Mittelgroße Basis Salvia - Base média verte



Cod. 518B0002
BASE MEDIA BURRO h cm 12,5
 Medium base cream - Base moyenne crème
 Mittelgroße Basis Burro - Base media crema



Cod. 518C0002
BASE MEDIA CAFFÈ h cm 12,5
 Medium base coffee - Base moyenne brun
 Mittelgroße Basis Caffè - Base media marron



Cod. 518D0002
BASE MEDIA CARBONE h cm 12,5
 Medium base coal - Base moyenne gris
 Mittelgroße Basis Carbone - Base média gris



VASSOIO PORTA YOGURT E VERDURE DOPPIA PARETE REFRIGERATO

Double wall refrigeret basin with cover for yoghurt and vegetables.
 Plateau réfrigérant double paroi avec cloche pour yaourt et légumes.
 Joghurt- und Gemüseschalenhalter, doppelwandig, gekühlt mit Haube.
 Porta-yogur y verduras con doble pared refrigerada con campana.



LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1802600
VASCA GHIACCIO
Ice bucket - Bac à galcon - Eisbehälter-
Recipiente hielo

COMPOSIZIONE:

Cod. 30595559
1 VASCA CHAFING DISH 1/1 h 110
Chafing dish basin
Bac de chauffe-plats
Chafing Dish basis
Recipiente calentaplatos

Cod. 5TFC1140
1 TEGLIA FORATA PER
PORTA CHAMPAGNE
Perforated tray for champagne
Plateau rectangulaire pour champagne
Gelochtes Blech für Champagner-Kübel
Fuente perforada para porta-champagne

Cod. F1132600
2 PENTOLE PORTA
CHAMPAGNE It 7
Champagne pot
Bain-marie marmite pour champagne
Champagner-Kübel
Cubo porta-champagne

LE BASI



Cod. 518A0002
BASE MEDIA SALVIA h cm 12,5
Medium base sage - Base moyenne vert
Mittelgroße Basis Salvia - Base média verte



Cod. 518B0002
BASE MEDIA BURRO h cm 12,5
Medium base cream - Base moyenne crème
Mittelgroße Basis Burro - Base média crema



Cod. 518C0002
BASE MEDIA CAFFÈ h cm 12,5
Medium base coffee - Base moyenne brun
Mittelgroße Basis Caffè - Base média marron



Cod. 518D0002
BASE MEDIA CARBONE h cm 12,5
Medium base coal - Base moyenne gris
Mittelgroße Basis Carbone - Base média gris



VASCA GHIACCIO

Bac à glaçons.

Eisbehälter.

Recipiente hielo.



PINTI *buffet*

CALEIDO

-

I NEUTRI

Neutral

Les Articles Neutres

Neutral

Neutros



Pittagallo

LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1806900
CESTA PANE WENGE
Wenge bread basket with cover - Corbeille à pain avec cloche - Brotkorb mit Haube - Cesto para el pan con campana



Cod. F1806700
CESTA PANE PAGLIA
Paille bread basket with cover - Corbeille à pain avec cloche - Brotkorb mit Haube - Cesto para el pan con campana

COMPOSIZIONE:

Cod. 5TI11040
1 TEGLIA 1/1 h 40
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastronómico

Cod. L7150759
1 CESTA PANE WENGE C/FORCELLE
Wenge bread basket with hooks
Corbeille a pain avec crochets
Brotkorb mit Aufnahmegabeln für Haub
Cesto para el pan con asas

Cod. L7150760
1 CESTA PANE PAGLIA C/FORCELLE
Paille bread basket with hooks
Corbeille a pain avec crochets
Brotkorb mit Aufnahmegabeln für Haub
Cesto para el pan con asas

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid- Cloche rectangulaire
Rolltop - Campana rectangular

LE BASI



Cod. 518A0001
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verde



Cod. 518B0001
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema



Cod. 518C0001
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron



Cod. 518D0001
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



CESTA PANE

Bread basket with cover.

Corbeille à pain avec cloche.

Brotkorb mit Haube.

Cesto para el pan con campana.



PNT coffee
MILANO 1974

PNT coffee
MILANO 1974

LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1807000
CESTA PANE IN TESSUTO
Woven bread basket - Panièr pan en tissuts
- Brotkorb aus Stoff - Cesto para el pan de tejido

COMPOSIZIONE:

Cod. 5T111040
1 TEGLIA 1/1 h 40
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastronòmic

Cod. 97150860
1 CESTA PANE IN TESSUTO
Woven bread basket
Panièr pan en tissuts
Brotkorb aus Stoff
Cesto para el pan de tejido

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

LE BASI



Cod. 518A0001
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte



Cod. 518B0001
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema



Cod. 518C0001
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron



Cod. 518D0001
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



CESTA PANE IN TESSUTO

Woven bread basket.

Panièr pain en tissuts.

Brotkorb aus Stoff.

Cesto para el pan de tejido.



LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1806800
TAGLIERE PANE IN LEGNO
Bread board - Planche à couper le pain -
Brotschneidebrett in Nussbaumfarbe - Tabla
de cortar pan

COMPOSIZIONE:

Cod. 5T111020
1 TEGLIA GN 1/1 h 20
Gastronorm basin
Plat gastronorm
Durchbrochener blech
Fuente gastronómic

Cod. 97150859
2 TAGLIERE PANE
IN NOCE CANALETTO cm 27,5x34,5
"Canaletto" walnut bread chopping board
Coupe pain enuix "Canaletto"
Brotschneidebrett in Nussbaumfarbe
Tabla de noce de cortar pan

LE BASI



Cod. 518A0001
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte



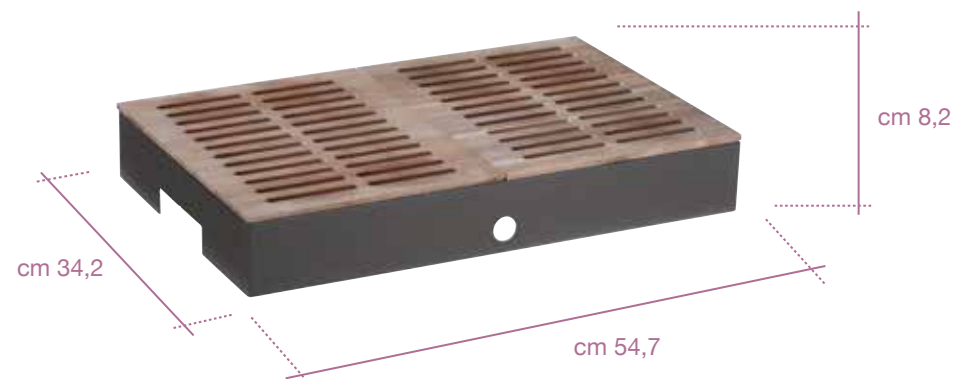
Cod. 518B0001
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema



Cod. 518C0001
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron



Cod. 518D0001
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



TAGLIERE PANE IN NOCE CANALETTO

"Canaletto" walnut bread chopping board.

Planche à couper le pain.

Scneidbrett.

Brotschneidebrett in Nussbaumfarbe.



PINOT
WINE & FOOD

PINOT
WINE & FOOD

LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1800940
VASSOIO PER FORMAGGI
Rectangular cheese tray with non-deformable polypropilene board - Plateau à fromages avec planche à découper en polypropylène - Rechteckiges Kaesetablett 1/1 aus Polypropylen mit Rolltop, hoher Widerstand - Bandeja rectangular para queso con tabla de polipropileno

COMPOSIZIONE:

Cod. 97150858
1 TAGLIERE IN POLIETILENE
NERO cm 54,7x34,2
Polyethylene board
Hachoir en polyéthylène
Küchenbrett aus Polyethylen
Tabla en polietileno

Cod. 97150856
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

LE BASI



Cod. 518A0001
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verde



Cod. 518B0001
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema



Cod. 518C0001
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron



Cod. 518D0001
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



VASSOIO PER FORMAGGI CON TAGLIERE IN POLIETILENE

Rectangular cheese tray with non-deformable polyethylene board.
Plateau à fromages avec planche à découper en polyéthylène.
Rechteckiges Kaesetablett aus Polyethylen mit Rolltop, hoher Widerstand.
Bandeja rectangular para queso con tabla de polietileno.



Electrolux
MADE IN ITALY

LA PARTE FUNZIONALE



Cod.F1800920
VASSOIO PER PASTICCERIA
Rectangular tray with cover for pastries
- Plateau rectangulaire à pâtisserie -
Rechteckiges tablett 1/1 mit rolltop - Bandeja
rectangular para pastelería

COMPOSIZIONE:

Cod. 5BA11020
1 BACINELLE GN 1/1 h 20
Gastronorm bain marie basin
Bac de bain-marie GN
Wasserbad-Wanne GN
Recipiente baño-maría GN

Cod. 97150856
1 CUPOLE RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

LE BASI



Cod. 518A0001
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte



Cod. 518B0001
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema



Cod. 518C0001
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron



Cod. 518D0001
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



VASSOIO PASTICCERIA

Rectangular tray with cover for pastries.

Plateau rectangulaire à pâtisserie.

Rechteckiges tablett 1/1 mit rolltop.

Bandeja rectangular para pastelería.



Buxton

Buxton
EST. 1875

LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1803200
PORTA FRUTTA
Tray for fruit - Fruitier - Etagen-Obstschale -
Frutero

COMPOSIZIONE:

Cod. 5TIR1140
1 TEGLIA GN 1/1 h 40
C/RINGHIERE
GN tray with edges
Plat GN avec bords
Bain-marie deckel mit schlitz
Baño maria gastronomico



LE BASI



Cod. 518A0001
BASE BASSA SALVIA h cm 7,5
Low base sage - Base basse vert
Niedrigen Basis Salvia - Base baja verte



Cod. 518B0001
BASE BASSA BURRO h cm 7,5
Low base cream - Base basse crème
Niedrigen Basis Burro - Base baja crema



Cod. 518C0001
BASE BASSA CAFFÈ h cm 7,5
Low base coffee - Base basse brun
Niedrigen Basis Caffè - Base baja marron



Cod. 518D0001
BASE BASSA CARBONE h cm 7,5
Low base coal - Base basse gris
Niedrigen Basis Carbone - Base baja gris



PORTA FRUTTA

Tray for fruit.
Fruitier.
Etagen-Obstschale.
Frutero.



POSSIBILI COMBINAZIONI



BASE BASSA + ALZATA BASSA
Low base + low display bridge



BASE BASSA + ALZATA MEDIA
Low base + medium display bridge



BASE BASSA + ALZATA ALTA
Low base + high display bridge



BASE MEDIA + ALZATA MEDIA
Medium base + medium display bridge



Cod. 518A0008
ALZATA ALTA SALVIA 57,5x17x30 h cm
High display bridge sage - Plateau haute vert
Hoher Etagerer Salvia - Pisos alta verte

Cod. 518A0009
ALZATA MEDIA SALVIA 56,1x17x19,2 h cm
Medium display bridge sage - Plateau moyenne vert
Mittelgroße Etagerer Salvia - Pisos media verte

Cod. 518A0010
ALZATA BASSA SALVIA 54,7x17x8,5 h cm
Low display bridge sage - Plateau basse vert
Niedrigen Etagerer Salvia - Pisos verte



Cod. 518C0008
ALZATA ALTA CAFFÈ 57,5x17x30 h cm
High display bridge coffee - Plateau haute brun
Hoher Etagerer Caffè - Pisos alta marron

Cod. 518C0009
ALZATA MEDIA CAFFÈ 56,1x17x19,2 h cm
Medium display bridge coffee - Plateau moyenne brun
Mittelgroße Etagerer Caffè - Pisos media marron

Cod. 518C0010
ALZATA BASSA CAFFÈ 54,7x17x8,5 h cm
Low display bridge coffee - Plateau basse brun
Niedrigen Etagerer Caffè - Pisos marron



Cod. 518B0008
ALZATA ALTA BURRO 57,5x17x30 h cm
High display bridge cream - Plateau haute crème
Hoher Etagerer Burro - Pisos alta crema

Cod. 518B0009
ALZATA MEDIA BURRO 56,1x17x19,2 h cm
Medium display bridge cream - Plateau moyenne crème
Mittelgroße Etagerer Burro - Pisos media crema

Cod. 518B0010
ALZATA BASSA BURRO 54,7x17x8,5 h cm
low display bridge cream Plateau basse crème
Niedrigen Etagerer Burro - Pisos crema



Cod. 518D0008
ALZATA ALTA CARBONE 57,5x17x30 h cm
High display bridge coal - Plateau haute gris
Hoher Etagerer Carbone - Pisos alta gris

Cod. 518D0009
ALZATA MEDIA CARBONE 56,1x17x19,2 h cm
Medium display bridge coal - Plateau moyenne gris
Mittelgroße Etagerer Carbone - Pisos media gris

Cod. 518D0010
ALZATA BASSA CARBONE 54,7x17x8,5 h cm
Low display bridge coal - Plateau basse gris
Niedrigen Etagerer Carbone - Pisos gris



VASSOIETTO A INCASTRO IN ACCIAIO INOX

Steel interlocking tray

NEW



Cod. 5180016
VASSOIETTO A INCASTRO IN
ACCIAIO INOX GRANDE cm 30
30x8x5h cm
Big steel interlocking tray
Repose couvert accrochable grand
en acier
Große (Besteck)-ablage aus Stahl
zum Einhängen
Bandeja deslizante de acero grande



Cod. 5180015
VASSOIETTO A INCASTRO IN
ACCIAIO INOX PICCOLO cm 20
20x8x5h cm
Small steel interlocking tray
Repose couvert accrochable petit
en acier
Kleine (Besteck)-ablage aus Stahl
zum Einhängen
Bandeja deslizante de acero
pequeña

POSSIBILI ALLESTIMENTI: Possible combinations:





PINTI *buffet*

CALEIDO

-

LE BASI A PONTE

Display Bridge Base

Les Supports à Pont

Einsätze für Basis

Bandejas a Puente



Bontade
MADE IN ITALY

Bontade

BASI



Cod. 518A0004
BASE A PONTE SALVIA
55,7x34,8x37,8h cm
Display Bridge base sage - Support
à pont vert - Etagere Salvia -
Bandejas a puente verde



Cod. 518B0004
BASE A PONTE BURRO
55,7x34,8x37,8h cm
Display Bridge base cream -
Support à pont crème - Etagere
Burro - Bandejas a puente crema



Cod. 518C0004
BASE A PONTE CAFFÈ
55,7x34,8x37,8h cm
Display Bridge base coffee -
Support à pont brun - Etagere Caffè
- Bandejas a puente marron



Cod. 518D0004
BASE A PONTE CARBONE
55,7x34,8x37,8h cm
Display Bridge base coal - Support
à pont gris - Etagere Carbone -
Bandejas a puente gris

BASE A PONTE Display Bridge Base

POSSIBILI ALLESTIMENTI:

Possible combinations (with Display Bridge Base):



Cod. F1807000
CESTA PANE IN TESSUTO
Woven bread basket



Cod. F1803100
PORTA BURRO E MARMELLATA REFRIG.
Perforated and refrigerated tray with cover
for jam and butter



Cod. F1803200
PORTA frutta
Tray for fruit



Cod. F1800920
VASSOIO PASTICCERIA
Tray for pastries



Cod. F1800950
VASSOIO PER AFFETTATI REFRIGERATO
Refrigerated tray with cover for sliced salami





ALZATE 2 PIANI

Double decker displays

TUTTE LE COMBINAZIONI PER ALZATA 2 PIANI
All the items that can be used under the display bridge base
to create a double decker display



VASSOIO PER AFFETTATI REFRIG.
Refrigerated tray for sliced salami



PORTA BURRO-MARMEL. REFRIG.
Refrigerated tray for jam and butter



PORTA VERDURE 4 SCOMP. REFR.
Refrigerated basin for vegetables



TAGLIERE PANE
Bread board



VASSOIO PASTICCERIA
Tray for pastries



PORTA YOGURT REFRIG.
Refrigerated tray with holes for yoghurt



PIASTRA ACCIAIO REFRIG.
Refrigerated stainless steel plate



PORTA UOVO-VERDURE REFRIG.
Refrigerated tray for eggs and vegetables



VASSOIO FORMAGGI
Cheese tray



PORTA FRUTTA
Tray for fruit



PINTI *buffet*

CALEIDO

-

I DISTRIBUTORI

Dispensers

Les Distributeurs

Spender

Distribuidores



LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1805413
DISTRIBUTORE SUCCHI It 5
Juice and cold drink dispenser - Fontaine à jus de fruits simple paroi - Spender für Saft und kalte Getränke - Surtidor de zumos y bebidas con grifo Tomlinson

COMPOSIZIONE:

Cod. 97150863
1 CONTENITORE IN VETRO CON RUBINETTO It 5
Juice dispenser with tap - Fontaine à jus de fruits avec robinet - Saftspender mit shahn - Surtidor de zumos con grifo

Cod. 97150865
1 VASCHETTA PER DISTRIB. SUCCHI
Juices bowl distributor - Petit bac pour fontaine à jus - Schale für Saftspender - Cubeta de surtidor de zumos

Cod. 97150866
1 COPERCHIO PER VASCHETTA DISTR. SUCCHI
Lid for juices bowl distributor - Couvercle petit bac pour fontaine à jus - Deckel für Saftspender - Tapa por cubeta de surtidor de zumos

Cod. 97150867
1 GEL PACK cm 15x14
Refrigerating brick - Briquette réfrigérante - Kühlakku - Refrigerad

Cod. 5BA16020
1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin - Bac gastronorm - Durchbrochener basis - Cubeta gastronómico

Cod. 50902613
1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIBUTORE
Grill for dispenser - Grille pour distributeur - Rost für Getränkedispenser - Baño maria gastronómico

LE BASI



Cod. 518A0006
BASE DISTRIB. SUCCHI SALVIA h cm 24
Structure for juice dispenser sage - Structure pour distributeur à jus vert - Struktur für Saftdispenser Salvia - Estructura para dispensador de zumos verde



Cod. 518B0006
BASE DISTRIB. SUCCHI BURRO h cm 24
Structure for juice dispenser cream - Structure pour distributeur à jus crème - Struktur für Saftdispenser Burro - Estructura para dispensador de zumos crema



Cod. 518C0006
BASE DISTRIB. SUCCHI CAFFÈ h cm 24
Structure for juice dispenser coffee - Structure pour distributeur à jus brun - Struktur für Saftdispenser Caffè - Estructura para dispensador de zumos marron



Cod. 518D0006
BASE DISTR. SUCCHI CARBONE h cm 24
Structure for juice dispenser coal - Structure pour distributeur à jus gris - Struktur für Saftdispenser Carbone - Estructura para dispensador de zumos gris



SET 4 ANGOLARI PER DISTRIBUTORE SUCCHI
Set 4 pcs corner covering for juice dispenser.
Set de 4 couvre-coins pour base distributeur à jus.
Eckabdeckung 4tlg. für Saftspender.
Set de 4 cubre-esquina para el surtidor de zumos y bebidas.



DISTRIBUTORE SUCCHI It 5

Juice and cold drink dispenser.

Fontaine à jus de fruits simple paroi.

Spender für Saft und kalte Getränke.

Surtidor de zumos y bebidas con grifo Tomlinson.



LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1805420
DISTRIBUTORE SUCCHI It 7
Juice and cold drink dispenser - Fontaine à jus de fruits simple paroi - Spender für Saft und kalte Getränke - Surtidor de zumos y bebidas con grifo Tomlinson

COMPOSIZIONE:

Cod. 97150864
1 CONTENITORE IN VETRO CON RUBINETTO It 7
Juice dispenser with tap - Fontaine à jus de fruits avec robinet - Saftspender mit shahn - Surtidor de zumos con grifo

Cod. 97150865
1 VASCHETTA PER DISTRIB. SUCCHI
Juices bowl distributor - Petit bac pour fontaine à jus - Schale für Saftspender - Cubeta de surtidor de zumos

Cod. 97150866
1 COPERCHIO PER VASCHETTA DISTR. SUCCHI
Lid for juices bowl distributor - Couvercle petit bac pour fontaine à jus - Deckel für Saftspender - Tapa por cubeta de surtidor de zumos

Cod. 97150867
1 GEL PACK cm 15x14
Refrigerating brick - Briquette réfrigérante - Kühlakku - Refrigerad

Cod. 5BA16020
1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin - Bac gastronorm - Durchbrochener basis - Cubeta gastronómico

Cod. 50902613
1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIBUTORE
Grill for dispenser - Grille pour distributeur - Rost für Getränkedispenser - Baño maria gastronómico

LE BASI



Cod. 518A0006
BASE DISTRIBUT. SUCCHI SALVIA h cm 24
Structure for juice dispenser sage - Structure pour distributeur à jus vert - Struktur für Saftdispenser Salvia - Estructura para dispensador de zumos verde



Cod. 518B0006
BASE DISTRIBUT. SUCCHI BURRO h cm 24
Structure for juice dispenser cream - Structure pour distributeur à jus crème - Struktur für Saftdispenser Burro - Estructura para dispensador de zumos crema



Cod. 518C0006
BASE DISTRIBUT. SUCCHI CAFFÈ h cm 24
Structure for juice dispenser coffee - Structure pour distributeur à jus brun - Struktur für Saftdispenser Caffè - Estructura para dispensador de zumos marron



Cod. 518D0006
BASE DISTR. SUCCHI CARBONE h cm 24
Structure for juice dispenser coal - Structure pour distributeur à jus gris - Struktur für Saftdispenser Carbone - Estructura para dispensador de zumos gris



SET 4 ANGOLARI PER DISTRIBUTORE SUCCHI

Set 4 pcs corner covering for juice dispenser.
Set de 4 couvre-coins pour base distributeur à jus.
Eckabdeckung 4tlg. für Saftspender.
Set de 4 cubre esquina para el surtidor de zumos y bebidas.



DISTRIBUTORE SUCCHI It 7

Juice and cold drink dispenser.

Fontaine à jus de fruits simple paroi.

Spender für Saft und kalte Getränke.

Surtidor de zumos y bebidas con grifo Tomlinson.



LA PARTE FUNZIONALE



Cod. F1809527
DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE It 5
SATIN FINISH
Hot drinks dispenser provided with electric resistance - Distributeurs de boissons chaudes avec résistance électrique - Spender für warme Getränke ausgestattet mit elektrischer Heizung - Distribuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica

COMPOSIZIONE:

Cod. F0959516
1 DISTRIB. BEVANDE CALDE C/MANIGLIE It 5
Hot drink dispenser - Distributeur de boissons chaudes - Spender für warme Getränke - Rejilla para dispensador

Cod. 5BA16020
1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronom basin - Bac gastronom - Durchbrochener basis - Cubeta gastronómico

Cod. 50902613
1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIBUTORE
Grill for dispenser. - Grille pour distributeur - Rost für Getränkedispenser - Baño maria gastronómico

Cod. F1803116
1 COPERCHIO PER DISTR. BEVANDE CALDE
Lid for dispenser - Couvercle pour distributeur - Deckel für dispenser - Tapa para dispensador

Cod. 97150221
1 RUBINETTO SMONT. IN PPL TOMLINSON
Tomlinson PPL faucet - Robinet démontable en PPL Tomlinson - Abnehmbarer hahn aus PPL Tomlinson - Grifo desmontable de PPL Tomlinson

Cod. 97150870
1 RESISTENZA ELETTRICA
140 W
Electric resistance - Résistance électrique - Elektrischer Widerstand - Resistencia eléctrica

LE BASI



Cod. 518A0007
BASE DISTRIB. BEVANDE CALDE SALVIA
Structure for hot drink dispenser sage - Struct. pour distrib. à boissons chaudes vert - Struktur für warme Getränke Dispenser Salvia - Estructura para disp. de bebidas calientes verde



Cod. 518B0007
BASE DISTRIB. BEVANDE CALDE BURRO
Structure for hot drink dispenser cream - Struct. pour distrib. à boissons chaudes crème - Struktur für warme Getränke Dispenser Burro - Estructura para disp. de bebidas calientes crema



Cod. 518C0007
BASE DISTRIB. BEVANDE CALDE CAFFÈ
Structure for hot drink dispenser coffee - Struct. pour distrib. à boissons chaudes brun - Struktur für warme Getränke Dispenser Caffè - Estructura para disp. de bebidas calientes marron



Cod. 518D0007
BASE DISTR. BEVANDE CALDE CARBONE
Structure for hot drink dispenser coal - Struct. pour distrib. à boissons chaudes gris - Struktur für warme Getränke Dispenser Carbone - Estructura para disp. de bebidas calientes gris



DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE CON RESISTENZA ELETTRICA It 5 - SATIN FINISH

Hot drinks dispenser provided with electric resistance.
Distributeurs de boissons chaudes avec résistance électrique.
Spender für warme Getränke ausgestattet mit elektrischer Heizung.
Distribuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica.



COMPOSIZIONE

1 PORTA BROCCHIE h cm 7,5
Jug holder
Porte-carafes
Krughalter
Porta-jarras
Cod. 518A0005 SALVIA / sage
Cod. 518B0005 BURRO / cream
Cod. 518C0005 CAFFÈ / coffee
Cod. 518D0005 CARBONE / coal

Cod. 97150305
1 VASCHETTA RACCOGLI GOCCE
Drop-saver bowl
Bac à gouttes
Tropfschale
Cubeta de recoger gotas

Cod. 97150276
2 GEL PACK cm 20x9,8
Refrigerating brick
Brique réfrigérante
Kühlakku
Refrigerad

Cod. 97150861
1 COPERCHIO INOX PER
VASCHETTA RACCOGLI GOCCE
Drop-saver lid for drop-saver bowl
Couvercle por bac à gouttes
Edelstahlabdeckung für Tropfschale
Tapa de acero por cubeta de recoger gotas

Cod. 9715N874
3 CARAFFA CON
COPERCHIO It 2,2
Jug with lid
Carafe avec couvercle
Karaffe mit Deckel
Jarra con tapa



Cod. 518A9618
DISTRIBUTORE CEREALI / SUCCHI SALVIA
39x12,8x30 h cm
Cereal dispenser / Juice dispenser sage.
Distributeur à céréales / Fontaine à jus de fruits vert.
Cerealien-Spender / Spender für Saft Salvia.
Dispensador de cereales / Surtidor de zumos verde.



Cod. 518B9618
DISTRIBUTORE CEREALI / SUCCHI BURRO
39x12,8x30 h cm
Cereal dispenser / Juice dispense cream.
Distributeur à céréales / Fontaine à jus de fruits crème.
Cerealien-Spender / Spender für Saf Burro.
Dispensador de cereales / Surtidor de zumos crema.



Cod. 518C9618
DISTRIBUTORE CEREALI / SUCCHI CAFFÈ
39x12,8x30 h cm
Cereal dispenser / Juice dispense coffee.
Distributeur à céréales / Fontaine à jus de fruitss brun.
Cerealien-Spender / Spender für Saf Caffè.
Dispensador de cereales / Surtidor de zumos marron.



Cod. 518D9618
DISTRIBUTORE CEREALI / SUCCHI CARBONE
39x12,8x30 h cm
Cereal dispenser / Juice dispense coal.
Distributeur à céréales / Fontaine à jus de fruits gris.
Cerealien-Spender / Spender für Saf Carbone.
Dispensador de cereales / Surtidor de zumos gris.



PINTI *buffet*

CALEIDO

-

Avete in mente un colore particolare?

Possiamo realizzare le basi proprio con quel colore! Per prezzi, tempistiche e ordini minimi contattateci.

Are you thinking about a particular colour?

We can make bases using it! Contact us for prices, lead time and MOQ.



RICAMBI

Spare parts

Cod. 97150856 CUPOLA RETTANGOLARE / Rectangular dome lid

Cod. 97150857 PIASTRA INOX / Refrigerated stainless steel plate

Cod. 97150858 TAGLIERE IN POLIETILENE cm 54,7x34,2 / Polyethylene board cm 54,7x34,2

Cod. 97150859 TAGLIERE PANE IN NOCE CANALETTO cm 27,5x34,5 / Bread board cm 27,5x34,5

Cod. 97150860 CESTA PANE IN TESSUTO / Woven bread basket

Cod. F1800014 RIALZO INTERNO PER PIASTRA INOX SMALL / Internal metal support for small stainless steel plate

Cod. 97150861 COPERCHIO VASCHETTA RACCOGLI GOCCE / Drop-saver lid for drop-saver bowl

Cod. 97150305 VASCHETTA RACCOGLI GOCCE / Drop-saver bowl

Cod. 9715N874 CARAFFA IN BOROSILICATO CON COPERCHIO /Jug with lid

Cod. 97150863 CONTENITORE IN VETRO CON RUBINETTO LT 5 / Juice glass dispenser with tap lt 5

Cod. 97150864 CONTENITORE IN VETRO CON RUBINETTO LT 7 / Juice glass dispenser with tap lt 7

Cod. 97150865 VASCHETTA PER DISTRIBUTORE SUCCHI / Juices bowl distributor

Cod. 518_0013 SET 4 ANGOLARI PER DISTRIBUTORE SUCCHI (A Salvia; B Burro; C Caffè; D Carbone) / Set 4 pcs corner covering for juice dispenser (A Sage; B Cream; C Coffee; D Coal)

Cod. 97150866 COPERCHIO PER VASCHETTA DISTRIBUTORE SUCCHI / Lid for juices bowl distributor

Cod. 97150867 GEL PACK cm 15x14 / Refrigerating brick cm 15x14

Cod. 97150276 GEL PACK cm 20x9,8 / Refrigerating brick cm 20x9,8

Cod. F0959516 DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE C/MANIGLIE lt 5 / Hot drink dispenser lt 5

Cod. F1803116 COPERCHIO PER DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE / Lid for hot drink dispenser

Cod. 97150221 RUBINETTO COMPLETO TOMLINSON / Tomlinson faucet

Cod. 97150868 CESTA PANE RETTANGOLARE WENGE C/FORCELLA CON CUPOLA cm 52,5x32x29,5 / Wenge rectangular bread basket with hooks with cover cm 52,5x32x29,5

Cod. 97150869 CESTA PANE RETTANGOLARE PAGLIA C/FORCELLA CON CUPOLA cm 52,5x32x12 / Paill rectangular bread basket with hooks with cover cm 52,5x32x12

Cod. 97150870 RESISTENZA PER DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE 140 W / Heater for hot drink dispenser 140 W

Cod. 97150118 RESISTENZA CON REGOLATORE PER CHAFING DISH 230 V 700 W / Heater with adjuster for chafing dish 230 V 700 W

Cod. 97200078 FORNELLETTO INOX / Stainless steel burner holder

Cod. 97150071 SUPPORTO PER FRIZIONE CHAFING DISH / Friction support for chafing dish

Cod. 97150023 FRIZIONE DESTRA CHAFING DISH / Friction right for chafing dish

Cod. 97150024 FRIZIONE SINISTRA CHAFING DISH / Friction left for chafing dish

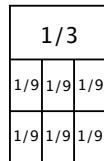
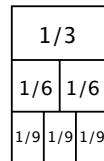
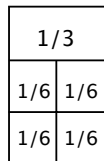
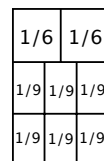
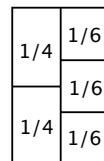
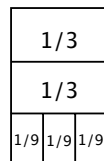
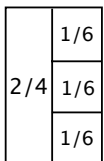
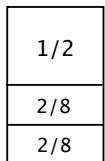
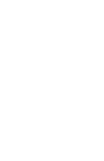
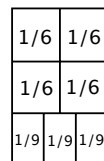
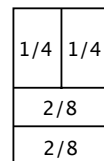
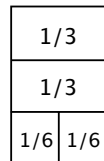
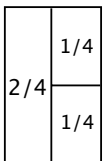
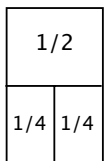
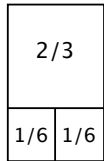
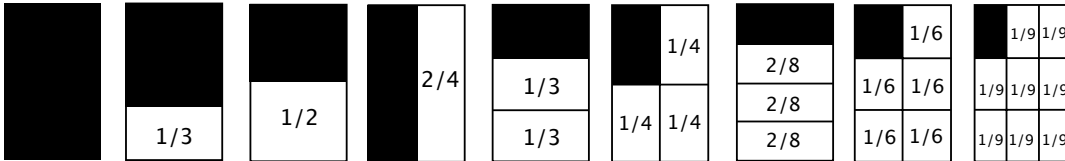
Cod.90230815 TARGHETTA "LATTE - CAFFÈ" PER BROCCA Ø cm 6,5 / Plate "Milk - Coffee" for jug Ø cm 6,5

Cod.90230810 TARGHETTA "LATTE - ACQUA CALDA" PER BROCCA Ø cm 6,5 / Plate "Milk - Hot Water" for jug Ø cm 6,5

Cod.97150570 MAZZETTA COLORI CALEIDO / Caleido colours swatch book

GASTRONORM

1/1 2/3 1/2 2/4 1/3 1/4 2/8 1/6 1/9



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
- 0,7 e 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 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 min. offrono il max 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
- 0,7 and 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 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.

NOTE INFORMATIVE Technical information

ACCIAIO INOX 18/10

L'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)

Il policarbonato è un polimero di pregio che racchiude alcune caratteristiche della plastica, dell'acciaio e del vetro. La trasparenza si avvicina al 90%. La resistenza meccanica alla deformazione ha un'elevata resistenza all'urto. L'elevata stabilità dimensionale viene garantita fino ad una temperatura di 130 gradi. In presenza di fiamma è autoestinguente.

Avvertenze. 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.

COMPONENTI IN LEGNO

Tutti i prodotti in legno sono realizzati in noce canaletto.

Avvertenze. Per mantenere a lungo la qualità del prodotto è necessario:

- Non immergere in liquidi o acqua
- Pulire con panno umido d'acqua
- Asciugare sempre con cura
- Evitare l'utilizzo di sostanze abrasive
- Tenere lontano da fiamme libere o fonti di calore
- Evitare l'esposizione prolungata al sole, per evitare variazione di colore e deformazioni.

NB. Il legno essendo un prodotto naturale può assumere tolleranze diverse a seconda della temperatura e dell'umidità presente nell'ambiente circostante. Sono possibili eventuali gradazioni di colore e venature in quanto prodotto in legno naturale.

POLIETILENE

Il polietilene è ad alta resistenza e garantito per alimenti.

RESISTENZE

Sono adatte a un voltaggio di 220 Volts e dotate di spina schuko. Conformi alle leggi CEE. Per distributore bevande calde o chafing dish non utilizzare con contenitori vuoti. Per il corretto utilizzo e per la manutenzione fare comunque riferimento alle note presenti all'interno della confezione.

18/10 AISI 304 STAINLESS STEEL

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 to the acids contained in foodstuffs, detergents and is shockproof. 18/10 steel is dishwasher safe.

POLYCARBONATE (PC)

Polycarbonate 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.

WOOD COMPONENTS

All the wood products are made in Canaletto walnut.

Warning. To guarantee the quality of the product in the time:

- Do not plunge in liquids or in water
- Clean with a water-dampened cloth
- Dry with care
- Do not use abrasive agents or solvents
- Keep away from flames or heat sources
- Do not expose to the sun for a long-time to avoid colour changes and deformations.

N.B.Wood is a natural product and can have different tolerances according to the environment temperature and humidity.

This product made of natural wood may have different colour nuances and veins China is suitable for food usage and does not contain harmful substances or release dangerous elements.

POLYETHYLENE

Polyethylene is highly resistant and suitable for foodstuff.

RESISTANCES

The electric resistance is suitable for 220 W voltage and are provided with schuko plug . In compliance with CEE norm. For hot drink dispenser and chafing dish. Do not use with empty drink dispenser and chafing dish. For a correct use please refer to the instructions leaflet inside the box.

PINTI *buffet*
★★★★★
5stelle

→ Caldi Heating.....	8
→ Freddi Refrigerating systems.....	18
→ Neutri Neutral.....	40
→ Distributori Dispensers.....	62

PINTI *buffet*
CLASSIC

→ Caldi Heating.....	73
→ Freddi Refrigerating systems.....	75
→ Neutri Neutral.....	80
→ Distributori Dispensers.....	85

CARRELLI

→ Serving trolley.....	88
------------------------	----

SHOW FOOD

→ Show Food.....	100
------------------	-----

PINTI *buffet*
COMPACT

→ Compact Buffet.....	114
-----------------------	-----

SERIE ASTRA

→ Astra Tools.....	128
--------------------	-----

MOLLE

→ Tongs.....	134
--------------	-----

PINTI *buffet*
trendybar

→ Caldi Heating.....	142
→ Neutri Neutral.....	144
→ Freddi Refrigerating systems.....	160

COMPONENTI

→ Components.....	165
-------------------	-----

NOTE INFORMATIVE

→ Technical information on components	180
---	-----



Buffet

La linea Buffet è l'elegante coordinato di oggetti destinati al libero servizio della moderna ristorazione.

Le Funzioni

- **PRESENTAZIONE:** favorisce una magnifica esposizione che esalta l'immagine della qualità dei cibi proposti.
- **CUPOLE:** proteggono i cibi da agenti esterni secondo le normative igieniche europee.
- **CALDO:** i chafing dishes mantengono i cibi ad una temperatura ottimale per la conservazione dei sapori .

Disponibile:

- Versione tradizionale: con fornelli inox adatti a contenere alcool gel.
- Versione optional: con resistenza elettrica amovibile con regolatore in 7 posizioni.
- Tutte le versioni prevedono un piano di protezione in acciaio 18/10.
- FREDDO:** ha lo scopo di mantenere i cibi ad una bassa temperatura, come mostrato dai grafici in ogni pagina. Il raffreddamento può avvenire
 - con rivoluzionari sacchetti gel, in dotazione, da raffreddare in freezer
 - con il ghiaccio (sistema tradizionale).



Buffet

The Buffet line elegantly coordinates the objects for the new presentation trend of self-service.

Its Functions

- **PRESENTATION:** to arrange things in an orderly fashion that magnifies the outlook of the offered foodstuff.
- **DOMELIDS:** preserve foodstuff from the outside according to European hygienic norms.
- **HEATING:** our Chafing dishes keep food at an optimum temperature to maintain their flavours.

Available in:

- A traditional version with burner holders that are suitable for alcohol gel.
- An option version with a demountable electric resistance to set in 7 different positions.

c) All executions are provided with 18/10 stainless steel border.

- **COOLING:** The aim is to keep food at a low temperature as per the specific graphs in each page. Cooling is carried out

- by revolutionary gel packs, supplied , to keep in freezer
- by ice (traditional system).



Buffet

La gamme Buffet Pinti est un élégant ensemble d'articles destinés au self service toujours plus diffusé dans la restauration moderne.

Fonctions

- **PRESENTATION:** le buffet Pinti favorise la présentation des plats et exalte la qualité
- **CLOCHES:** nos cloches protègent les aliments contre les agents pathogènes externes selon les normes d'hygiène européennes.
- **CHAUD:** les Chafing Dishes permettent de conserver les aliments à une température optimale pour la conservation du gout.

disponible:

- la version standard: avec des réchauds en acier, conçus pour contenir de l'alcool en gel
 - en option: avec résistance électrique amovible réglable (7 niveaux)
 - Toutes les versions sont maintenant renforcées avec une couverture en acier 18/10 du plan sur la partie supérieure de la base en MDF.
- FROID :** vise à garder les aliments à une basse température pour longtemps (voir graphiques temps-température aux pages dédiées à ces articles)
- Le refroidissement peut se faire
 - avec de nouveaux sachets en gel , qui doivent être refroidis dans un congélateur. Le sachets sont compris gratuitement dans les articles du buffet.
 - avec des glaçons (système traditionnel).



Buffet

Buffet ist die elegante Linie, die aufeinander abgestimmten Artikel nach den neuen Trends der Selbstbedienung

koordiniert.

Die Funktionen

- **BEHILFLICH ZUM SERVIEREN:** um Ordnung zu schaffen und die Qualität der angebotenen Speisen zu preisen.
- **ROLLTOP** beschützt von äußeren Einwirkungen, wie nach den europäischen Hygiene-Vorschriften.
- **HEISS:** unsere Chafingdishes halten die Speisen auf einer optimalen Temperatur zur Geschmackaufbewahrung. Erhältlich in :

- Der traditionelle Version mit Edelstahlkocher entwickelt, um Alkohol-Gel zu enthalten.
- Optional: mit abnehmbarem Widerstand.
- Alle Versionen sind mit einem Stahl-top ausgestattet.
- KALT:** um die Speisen kühler zu halten , wie nach Tabelle an der Seite. Die Abkühlung erfolgt :
 - mit den revolutionären inklusiven Kälteakku , im Gefrierschrank zu kühlen
 - mit dem Eis (traditionelle System).



Buffet

La línea Buffet es el resultado de una elegante coordinación de objetos destinados al autoservicio de la restauración moderna.

Las funciones

- **PRESENTACIÓN:** favorece una magnífica exposición que resalta la imagen de calidad de los alimentos expuestos.
- **CÚPULAS:** protegen a los alimentos de agentes externos, siguiendo la normativa higiénica europea.
- **CALOR:** los chafing dishes mantienen los alimentos a una temperatura óptima para la conservación de los sabores.

Disponible:

- Versión tradicional: con hornillos inox adecuados para contener alcohol en gel.
- Versión opcional: con resistencia eléctrica regulable a 7 posiciones.
- Todas las versiones están provistas de un placa de protección en acero 18/10.
- FRÍO:** tiene el objetivo de mantener los alimentos a baja temperatura, tal y como muestran los gráficos de cada una de las páginas. El enfriamiento puede alcanzarse:
 - con las revolucionarias bolsas de gel, previo enfriamiento en el congelador
 - con hielo (sistema tradicional).

immagine
prodotto
item
picture

descrizione
prodotto
item
description

adatto al contatto alimentare
secondo *decreto legislativo*
DL 108 dt 25.01.92 e Dir. CEE
1935/2004 e 89/109
suitable to food contact
according to ministerial decree
D.L. 108 dd 25.01.92 and Dir.
EEC 1935/2004 and 89/109

codice articolo Pinti
Pinti's item code

codice Ean
bar code

distributore
manufacturer
o distributor

numero lotto per
tracciabilità
manufacturing lot
control number for
tracking process

adatto al
lavaggio in
lavastoviglie
dishwasher safe



★★★★★
made in
Italy

PINNI buffet





Buffet 5 stelle

Destinato a buffet moderni e di tendenza.

La laccatura bianca, ad alta resistenza, è ideale per ambienti raffinati e di alto livello.

Il Buffet 5 stelle è realizzato con materiali certificati, adatti agli alimenti, è di facile manutenzione e pulizia.

I Caldi sono tutti protetti da una piano in acciaio e sono caratterizzati da una chiusura a frizione.



Buffet 5 stelle

Dedicated to modern buffet and according to the latest presentation trends.

The highly resistant white lack outlook fits well to elegant and high level settings.

Buffet 5 stelle materials are certified, suitable for foodstuff, easy to use and to clean.

I Caldi are all provided with a stainless steel border and friction closing.



Buffet 5 stelle

Destiné aux buffet modernes et branchés.

Le vernis laqué blanc, de haute résistance, est idéal pour des milieux raffinés et de haut niveau.

Le buffet 5 Etoiles est fait avec des matériaux certifiés, adaptes au contacte alimentaire, il est facile à entretenir et à nettoyer.

Les pièces réchauffées sont toutes protégées par une plaque

d'acier et sont caractérisées par une fermeture des couvercles à friction pour rendre la fermeture silencieuse.



Buffet 5 stelle

An moderne und trendige Buffet gewidmet der weiße Lack, hohe Festigkeit, ist ideal für raffinierte Aufstellungen von hoher Qualität.

Die Materialien von Buffet 5 stelle sind zertifiziert, für Lebensmittel geeignet einfache Wartung und Reinigung.

I Caldi sind alle durch eine Stahlplatte geschützt und durch eine Sperrkupplung gekennzeichnet.



Buffet 5 stelle

Destinado a buffets modernos i de tendencia.

El lacado blanco, de alta resistencia, es ideal para ambientes lujosos y de alto nivel.

El Buffet 5 estrellas ha sido realizado con materiales certificados, adecuados a los alimentos, y de fácil mantenimiento y limpieza.

Todos aquellos elementos destinados a mantener el calor, están protegidos por una placa de acero, y se caracterizan por su cierre a fricción.



Caldi

I Caldi Buffet sono montati su strutture in MDF caratterizzate da tre lati chiusi e uno aperto, per facilitare l'aerazione.

The Heating Systems Buffet are mounted on MDF structures with three closed sides and one open side for better ventilation.

I Caldi Buffet grazie ai fornelli in inox in dotazione mantengono costante la temperatura degli alimenti.

Optional: è disponibile la resistenza elettrica di facile applicazione.

I Caldi Buffet keep the food temperature steady by means of the supplied stainless steel burner holders.

Optional: an adjustable heater is optional.

I Caldi Buffet mantengono una temperatura regolabile tra i 65° e 80°C.

Ciò arresta la crescita batterica e addirittura oltre i 60°C micro-organismi patogeni vengono progressivamente eliminati rendendo il cibo batteriologicamente sicuro.

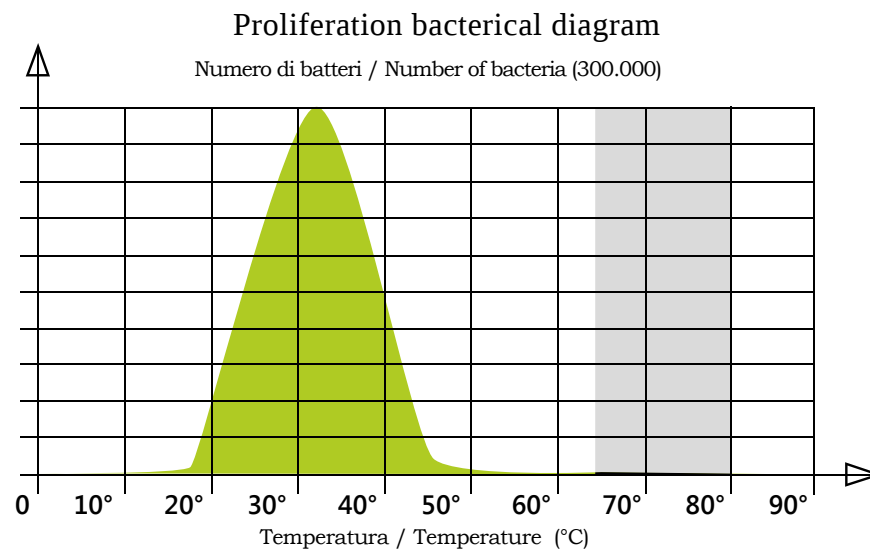
I Caldi Buffet keep a food temperature which can be adjusted between 65° and 80°C, thus stopping the bacterial growth: at these temperatures dangerous bacteria are eliminated and the food is safe.

MANTENENDO LA TEMPERATURA AL DI SOPRA DEI 60°C, SI ELIMINA QUALISIASI RISCHIO DI SALMONELLOSI.

BY KEEPING TEMPERATURE ABOVE 60°C, THERE IS NO RISK FOR SALMONELLOSIS.



Diagramma della proliferazione batterica in base alla temperatura





Composizione

Cod. D05B5559

1 VASCA BAGNOMARIA 1/1
h110

Gastronorm bain marie basin
Bac de bain-marie GN
Wasserbad-Wanne GN
Recipiente baño-maría GN

Cod. D05B5558

1 COPERCHIO RETT. GN C/
POMOLO

GN lid with knob
Couvercle GN avec pommeau et
Gastronorm deckel mit Knopf
Tapa gastronómica GN con pomo

Cod. 5BA11065

1 BACINELLA GN 1/1 h 65
Gastronorm basin

Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastronómica

Cod. 97200078

2 FORNELLETTI INOX

Stainless steel burner holder
Fourneau
Kocher
Quemadores

Cod. 97200089

2 SUPPORTI PER

FORNELLETTI INOX

Holder for stainless steel burner
Support pour réchaud en acier
inoxydable

Halterung für Edelstahlkocher
Soporte para hornillo inox

Cod. 9715B752

1 BASE ALTA IN MDF
C/PIANO IN ACCIAIO

High stand with steel border
Base haute avec protection en acier
Hoher Sockel mit Edelstahlrand
Base alta con plancha super. en acero

Optional

IL CHAFING DISH È PREDISPOSTO
PER L'INSERIMENTO DELLA
RESISTENZA ELETTRICA
CON REGOLATORE

Cod. 97150118

230 Volt 700 Watt

The chafing dish can use a heater.



Chafing dish rettangolare GN 1/1 con chiusura a frizione

Cod. 511B5555

GN complete rectangular chafing dish 1/1 friction closing.

Chafing Dish rectangulaire gn 1/1 avec fermeture à friction.

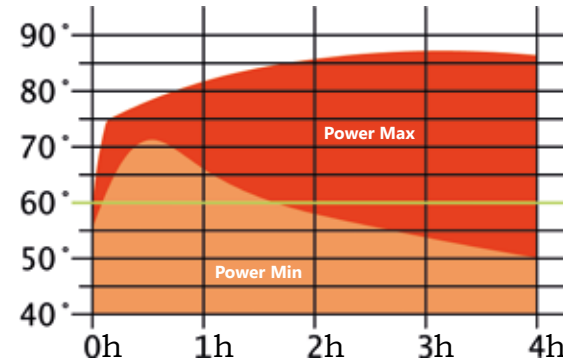
Chafing Dish rechteckig GN 1/1 komplett mit Kupplungsschliessung.

Cubeta GN 1/1 con cierre con fricción.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Composizione

Cod. D0595559

- 1 VASCA BAGNOMARIA 1/1
h110 C/GANCI
Gastronorm bain marie basin
Bac de bain-marie GN
Wasserbad-Wanne GN
Recipiente baño-maria GN

Cod. 30595557

- 1 COPERCHIO
PORTA ZUPPIERA GN
GN lid for soup bowl
Couvercle pour soupière GN
Deckel für Suppenschüsselhalter GN
Tapa porta-sopera GN

Cod. 30597222

- 2 ZUPPIERE lt. 5
Soup bowl
Soupière
Suppenschüssel
Sopera

Cod. 30877522

- 2 COPERCHI ZUPPIERA cm. 22
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

Cod. 97200078

- 2 FORNELLETTI INOX
Stainless steel burner holder
Fourneau
Kocher
Quemadores

Cod. 97200089

- 2 SUPPORTI PER
FORNELLETTI INOX
Holder for stainless steel burner
Sup. pour réchaud en acier inoxydable
Halterung für Edelstahlkocher
Soporte para hornillo inox

Cod. 9715B752

- 1 BASE ALTA IN MDF
C/PIANO IN ACCIAIO
High stand with steel border
Base haute avec protection en acier
Hoher Sockel mit Edelstahlrand
Base alta con plancha superior en acero

Optional

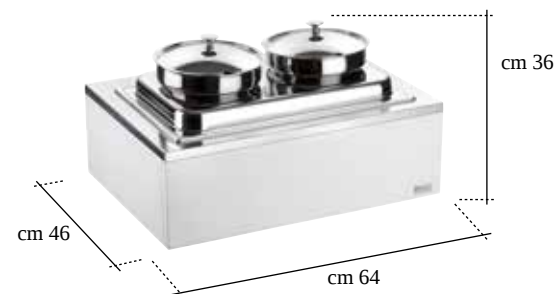
- LA ZUPPIERA È PREDISPOSTA
PER L'INSERIMENTO DELLA
RESISTENZA ELETTRICA
CON REGOLATORE

Cod. 97150118

230 Volt 700 Watt

The soup bowl can use a heater.





Zuppiera 2 stazioni riscaldata

Cod. 511B5556

2 Heated soup bowls.

Soupière a 2 stations.

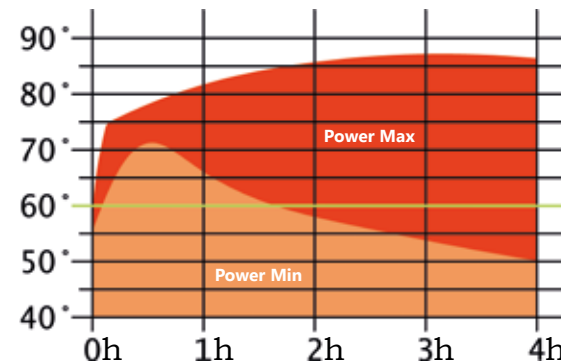
Suppenstation.

Sopera 2 staciones.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperatura (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

— Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.



Composizione

Cod. D05B5559

1 VASCA BAGNOMARIA 1/1
h110

Gastronorm bain marie basin
Bac de bain-marie GN
Wasserbad-Wanne GN
Recipiente baño-maría GN

Cod. D05B5558

1 COPERCHIO RETT. GN C/
POMOLO

GN lid with knob
Couvercle GN avec pommeau
Gastronorm deckel mit Knopf
Tapa gastronómica GN con pomo

Cod. 5BA28065

4 BACINELLE GN 2/8 h 65

Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastronómica

Cod. 97200078

2 FORNELLETTI INOX

Stainless steel burner holder
Fourneau
Kocher

Quemadores

Cod. 97200089

2 SUPPORTI PER

FORNELLETTI INOX

Holder for stainless steel burner
Support pour réchaud en acier

inoxydable

Halterung für Edelstahlkocher

Soporte para hornillo inox

Cod. 9715B752

1 BASE ALTA IN MDF

C/PIANO IN ACCIAIO

High stand with steel border

Base haute avec protection en acier

Hoher Sockel mit Edelstahlrand

Base alta con plancha superior en acero

Optional

IL PORTA VERDURE
È PREDISPOSTO PER
L'INSERIMENTO DELLA
RESISTENZA ELETTRICA
CON REGOLATORE

Cod. 97150118

230 Volt 700 Watt

The basin for vegetables can use a heater.



Porta verdure 4 scomparti riscaldato con chiusura a frizione

Cod. 511B2810

4 complete heating basin for vegetables friction closing.

Porte-aliments pour légumes, 4 compartiments complet réchauffé et fermeture à friction.

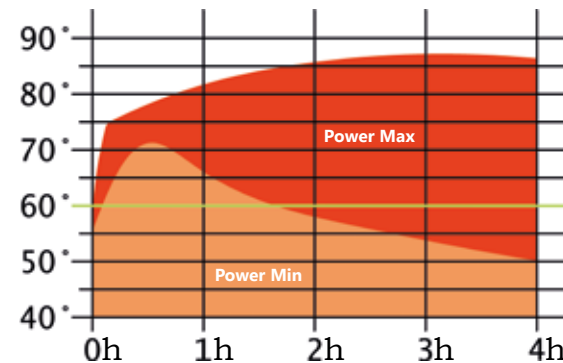
Halter für Gemüseschalen 4-fach, komplett, beheizt mit Kupplungsschliessung.

Porta-verduras con 4 compartimentos completo calentado con cierre con fricción.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperatura (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

— Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 166

Note Informativa: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 180

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. FBAG1120

1 BACINELLA 1/1 h 20

C/FORCELLE E GANCI

Basin with hooks

Bac avec crochets

Schüssel mit Aufnahmegabeln für Haube

Cuenco c/asas

Cod. H095B953

1 TEGLIA GN 1/1 h40

C/SPACCO

GN basin with slot

Plat avec fente

Blech GN mit Schlitz

Fuente GN poco profunda

Cod. 5FF11000

1 FALSO FONDO FORATO GN 1/1

Perforated GN False bottom

Faux fond percé PC

Gelochter falscher Boden PC

Doble fondo perforado PC

Cod. 97150770

1 RESISTENZA ELETTRICA

230V 40 W

Electrical resistance

Resistance electrique

Elektrischer Widerstand

Resistencia eléctrica

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC

Rectangular dome lid

Cloche rectangulaire

Rolltop

Campana rectangular

Cod. 9715B752

1 BASE ALTA IN MDF

C/PIANO IN ACCIAIO

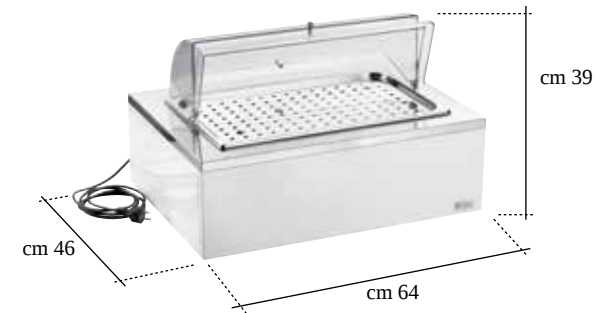
High stand with steel border

Base haute avec protection en acier

Hoher Sockel mit Edelstahlrand

Base alta con plancha superior en acero





Vassoio per brioches riscaldato con resistenza elettrica

230 Volt 40 Watt

Cod. 511B0930

Heating perforated tray with cover for brioche provided with electrical resistance.

Plateau chauffant pour viennoiseries avec résistancé électrique.

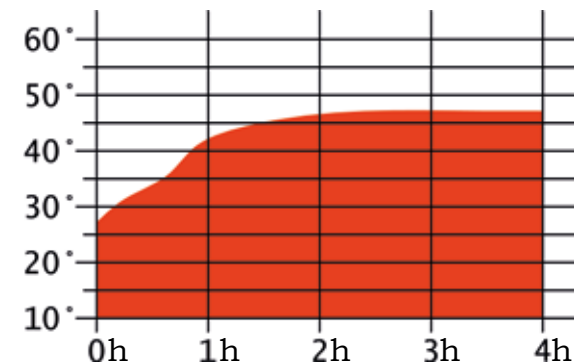
Rechteckiges warmhalte-tablett für brioches ausgestattet.

Bandeja de calentamiento para bollería con resistencia elètrica.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

— Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas técnicas: ver pagina 166

Note Informativa: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 180

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF



Freddi

I Refrigeranti Buffet grazie alle glaccette incluse oppure al ghiaccio mantengono una bassa temperatura dei cibi impedendo ai batteri di deteriorare gli alimenti.

I Refrigeranti Buffet keep the food temperature low by means of the supplied refrigerating bricks thus preventing bacteria to contaminate the food.



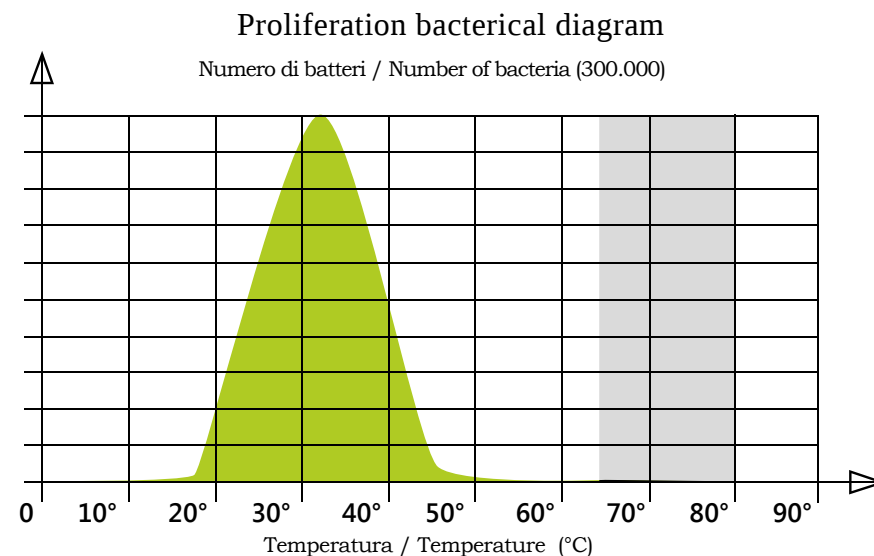
Come mostra il grafico a lato, i batteri sviluppano la loro attività nella zona verde, pertanto i Refrigeranti Buffet aiutano il mantenimento dei cibi in una zona di sicurezza compresa tra 4° e i 15°C.

Looking at the diagram, bacteria proliferate in the green area; Pintinox Refrigeranti Buffet keep the food temperature in a safe temperature between 4° and 15 ° C.

MANTENENDOLA TEMPERATURA AL DISOTTO DEI 10°C, RALLENTA LA PROLIFERAZIONE BATTERICA.

KEEP FOOD TEMPERATURE BELOW 10° TO PREVENT BACTERIA PROLIFERATION.

Diagramma della proliferazione batterica in base alla temperatura



Composizione

Cod. **FBAF1220**

1 VASSOIO PORTA UOVO
GN 1/2 C/FORCELLA
Egg tray with hooks
Oeufrier avec crochets
Eier-Tablett mit Aufnahmegabeln für
Haube

Bandeja porta-huevos c/asas

Cod. **FBFF1240**

1 BACINELLA GN 1/2 h 40
FORATA C/FORCELLA
Perforated basin with hooks
Bac percé avec crochets
Eier-Tablett mit Aufnahmegabeln für
Haube

Cuenco perforado c/asas

Cod. **5BP12065**

2 BACINELLE GN PC 1/2 h 65
PC Gastronorm basin
Bac gastronorm PC
Durchbrochener basis PC
Cubeta gastronormic PC

Cod. **5FP12000**

2 FALSI FONDI FORATI GN PC 1/2
Perforated false bottom

Faux fond percé PC

Gelochter falscher Boden PC

Doble fondo perforado PC

Cod. **97150276**

4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigérante
Kühlakku
Refrigerado

Cod. **97150112**

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop

Campana rectangular

Cod. **9715B751**

1 BASE BASSA IN MDF

Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja





Doppio vassoio porta uovo e verdure a doppia parete refrigerato

Cod. 511B2830

Double wall refrigerated GN tray with cover for eggs and vegetables.

Double plateau GN réfrigérant à double paroi avec cloche pour œufs et légumes.

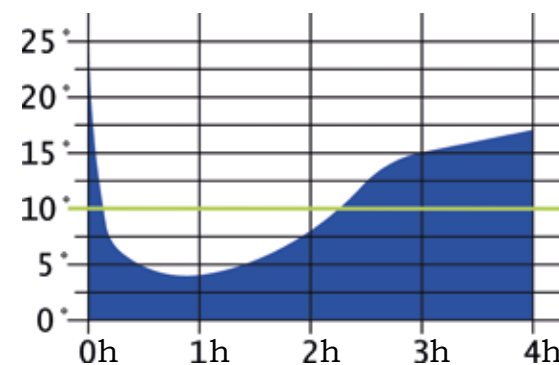
Doppeltes Eier- und Gemüsetablett GN, doppelwandig, gekühlt mit Haube.

Bandeja doble GN porta-huevos y verduras con doble pared refrigerada con campana.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

— Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas técnicas: ver pagina 166

Note Informativa: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 180

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. FBAF1120

1 BACINELLA GN 1/1 h 20

C/FORCELLE

Basin with hooks

Bac avec crochets

Schüssel mit Aufnahmegabeln für

Haube

Cuenco c/asas

Cod. 5T11040

1 TEGLIA GN 1/1 h 40

Gastronorm basin

Plat gastronorm

Durchbrochener blech

Fuente gastronómico

Cod. 5FP11000

1 FALSO FONDO FORATO PC

Perforated PC false bottom

Faux fond percé PC

Gelochter falscher Boden PC

Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8

Refrigerating brick

Briquette réfrigérante

Kühlakku

Refrigerado

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC

Rectangular dome lid

Cloche rectangulaire

Rolltop

Campana rectangular

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF

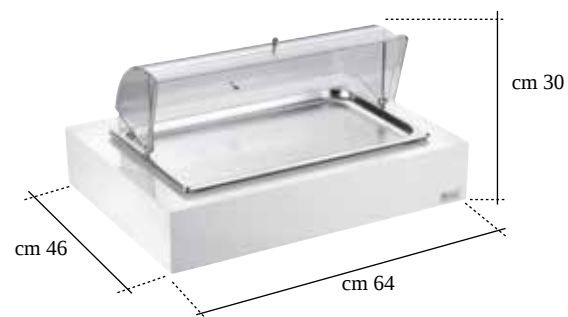
Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja





Vassoio per affettati refrigerato

Cod. 511B0950

Rectangular refrigerated tray with cover for sliced salami.

Plateau rectangulaire réfrigérant avec cloche pour charcuterie.

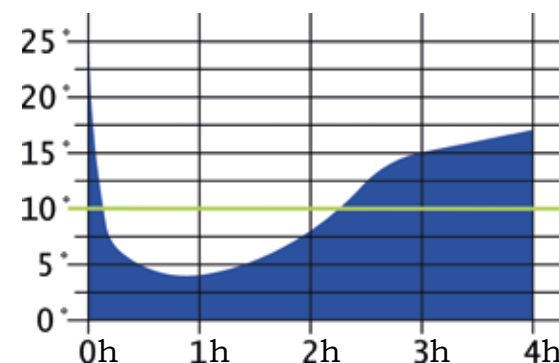
Rechteckiges Tablett für gekühlten Aufschnitt mit Haube.

Bandeja rectangular para fambre en lonchas refrigerado con campana.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

— Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Composizione

Cod. 5BA11040

1 BACINELLA GN 1/1 h 40

Gastronorm basin

Bac gastronorm

Durchbrochener basis

Cubeta gastronómica

Cod. F11F3310

1 VASSOIO PORTABURRO

C/FORCELLA

Butter tray with hooks

Plateau pour beurre avec crochets

Butter-Tablett mit Aufnahmegabeln für

Haube

Mantequillera c/asas

Cod. 5FP11000

1 FALSO FONDO FORATO PC

Perforated PC false bottom

Faux fond percé PC

Gelochter falscher Boden PC

Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8

Refrigerating brick

Briquette réfrigérante

Kühlakku

Refrigerado

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC

Rectangular dome lid

Cloche rectangulaire

Rolltop

Campana rectangular

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF

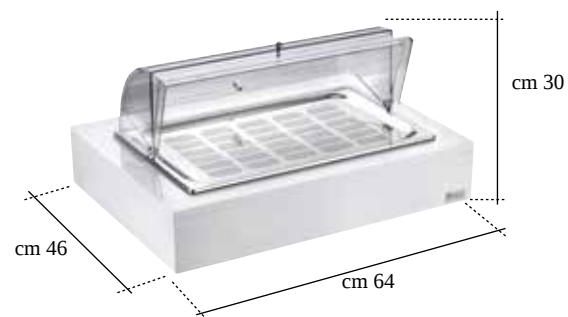
Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja





Vassoio forato porta burro e marmellata refrigerato

Cod. 511B3100

Perforated and refrigerated tray with cover for jam and butter.

Plateau percé réfrigérant avec cloche pour beurre et confiture.

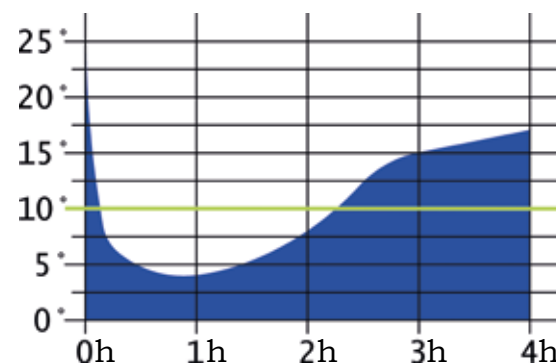
Gelochtes Butter- und Marmelade-Tablett, gekühlt mit Haube.

Bandeja perforada para mantequilla y mermelada refrigerada con campana.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

— Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Composizione

Cod. 5BFB1120

1 BACINELLA FORATA
PER PORTA BROCCHE

Perforated tray for jugs

Bac percé pour carafes

Gelochte Krughalterschale

Cuenco perforado para porta-jarras

Cod. 5BP11100

1 BACINELLA PC 1/1

PC basin

Bac PC

PC basis

Cubeta PC

Cod. 97200096

3 BROCCHE VETRO BUFFET

lt. 1,5

Jug

Carafe

Krüge

Jarra

Cod. 5FP11000

1 FALSO FONDO FORATO PC

Perforated PC false bottom

Faux fond percé PC

Gelochter falscher Boden PC

Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8

Refrigerating brick

Briquette réfrigérante

Kühlakku

Refrigerado

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF

Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja





Porta brocche (completo di 3 brocche da 1,5 lt) a doppia parete refrigerato

Cod. 511B1A00

Refrigeret double wall 3 pieces jug holder (including 3 jugs of 1,5 liters each).

Porte-carafes réfrigérant à double paroi (complet de 3 carafes de 1.5 l).

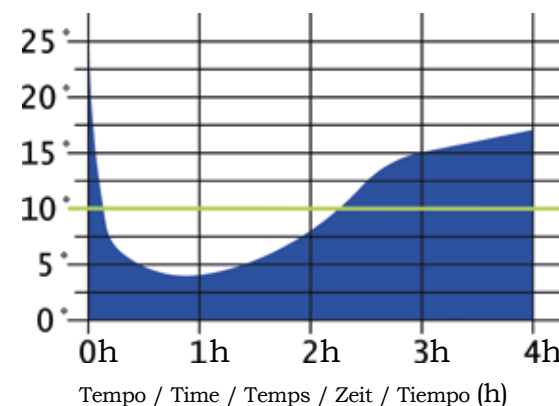
Krughalter (komplett mit 3 Krügen zu 1,5 l), doppelwandig, gekühlt.

Porta-jarras (con 3 jarras de 1,5 l) con pared doble refrigerado.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



— Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Composizione

Cod. 30595559

1 VASCA BAGNOMARIA 1/1 h 110

Gastronorm bain marie basin

Bac de bain-marie GN

Wasserbad-Wanne GN

Recipiente baño-maría GN

Cod. 5TFB1140

1 TEGLIA FORATA

PER PORTA BOTTIGLIE

Perforated tray for bottles

Bac percé pour bouteilles

Gelochtes Flaschenhalterblech

Fuente perforada para porta-botellas

Cod. 5FP11000

1 FALSO FONDO FORATO PC

Perforated PC false bottom

Faux fond percé PC

Gelochter falscher Boden PC

Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8

Refrigerating brick

Briquette réfrigérante

Kühlakku

Refrigerado

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF

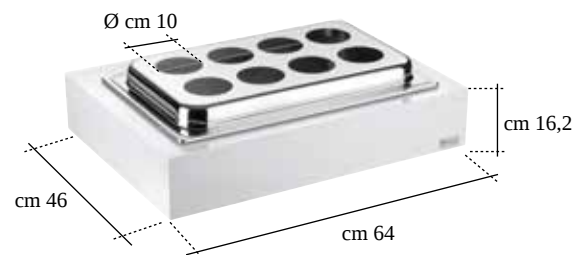
Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja





Porta bottiglie a doppia parete refrigerato

Cod. 511B3700

Refrigeret double wall 8 pieces bottles holder.

Porte-bouteilles réfrigérant à double paroi.

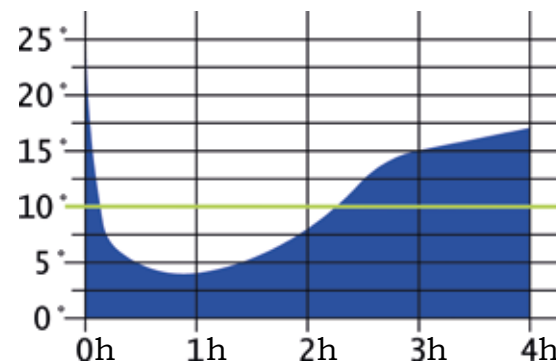
Flaschenhalter, doppelwandig, gekühlt.

Porta-botellas con doble pared refrigerado.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

— Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Composizione

Cod. D0595561

1 VASCA BAGNOMARIA 1/1
h 110 C/VITI

Gastronorm bain marie basin

Bac de bain-marie GN

Wasserbad-Wanne GN

Recipiente baño-maría GN

Cod. 5BP13100

3 BACINELLE GN PC 1/3 h 100

PC Gastronorm basin

Bac gastronorm PC

Durchbrochener basis PC

Cubeta gastronómico PC

Cod. 5FF11000

1 FALSO FONDO GN 1/1 FORATO

Perforated false bottom

Faux fond percé

Gelochter falscher Boden

Doble fondo perforado

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8

Refrigerating brick

Briquette réfrigérante

Kühlakku

Refrigerado

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC

Rectangular dome lid

Cloche rectangulaire

Rolltop

Campana rectangular

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF

Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja





Porta yogurt e verdure a doppia parete refrigerato

Cod. 511B2840

Double wall refrigeret basin with cover for yoghurt and vegetables.

Plateau réfrigérant double paroi avec cloche pour yaourt et légumes.

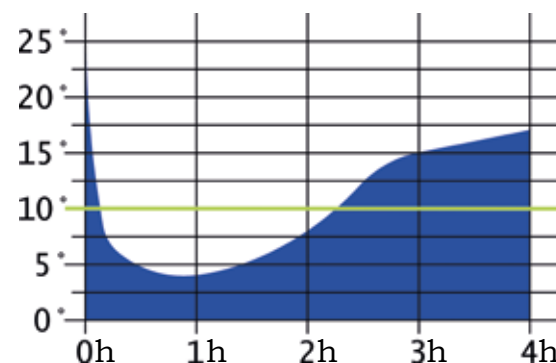
Joghurt- und Gemüseschalenhalter, doppelwandig, gekühlt mit Haube.

Porta-yogur y verduras con doble pared refrigerada con campana.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

— Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.



Composizione

Cod. 5BP11065

- 1 BACINELLA GN PC 1/1 h 65
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastronormic

Cod. FBAF2840

- 2 BACINELLE GN 2/8 h 40
SOVRAPP. C/FORCELLE
GN stackable basin with hooks
Bac GN superposable avec crochets
Schüssel GN stapelbar mit
Aufnahmegabeln für Haube
Cuenco GN superpuesto con asas

Cod. 5BA28040

- 2 BACINELLE GN 2/8 h 40
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastronormic

Cod. 5FP11000

- 1 FALSO FONDO GN PC 1/1 h 65
FORATO
PC Perforated false bottom
Faux fond percé PC
Gelochter falscher Boden PC
Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

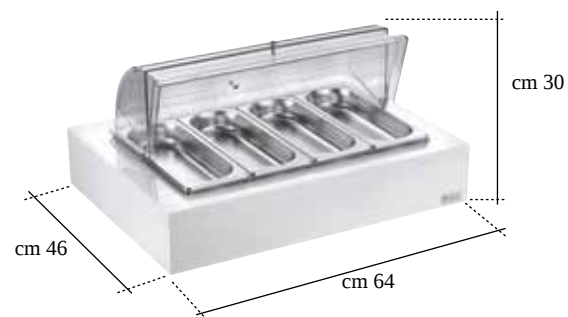
- 4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick
Briquette réfrigérante
Kühlakku
Refrigerado

Cod. 97150112

- 1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop
Campana rectangular

Cod. 9715B751

- 1 BASE BASSA IN MDF
Low base
Base basse
Niedrigen Basis
Base baja



Porta verdure refrigerato

Cod. 511B2820

Refrigerated basin with cover for vegetables.

Plateau légumes réfrigérant avec cloche.

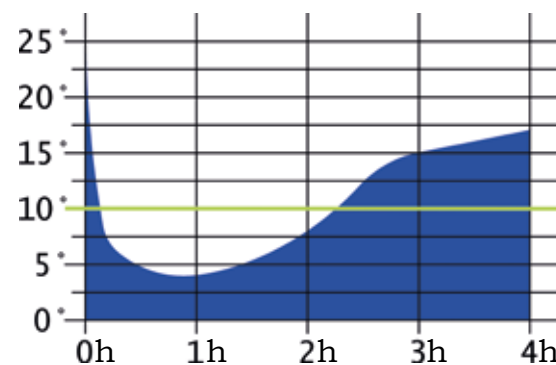
Gemüseschalenhalter, gekühlt mit Haube.

Porta-verduras refrigerado con campana.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

— Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Composizione

Cod. 5BP11065

1 BACINELLA GN PC 1/1 h 65

PC Gastronorm basin

Bac gastronorm PC

Durchbrochener basis PC

Cubeta gastronómico PC

Cod. 5BFY1120

1 BACINELLA FORATA

PER PORTA YOGURT

Perforated tray for yoghurt

Plateau percé porte-yaourt

Gelochte Joghurthalterschale

Cuenco perforado para porta-yogur

Cod. 5FP11000

1 FALSO FONDO FORATO PC

Perforated PC false bottom

Faux fond percé PC

Gelochter falscher Boden PC

Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8

Refrigerating brick

Briquette réfrigérante

Kühlakku

Refrigerado

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF

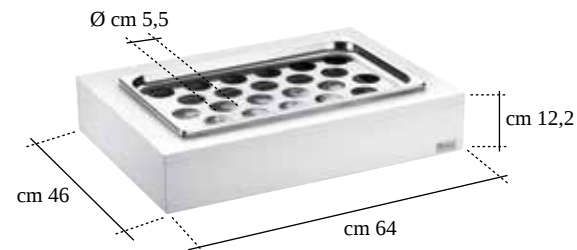
Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja





Porta yogurt refrigerato con 22 spazi Cod. 511B2900

Refrigeret tray with 22 holes for yoghurt.

Porte-yaourt réfrigérant à 22 trous.

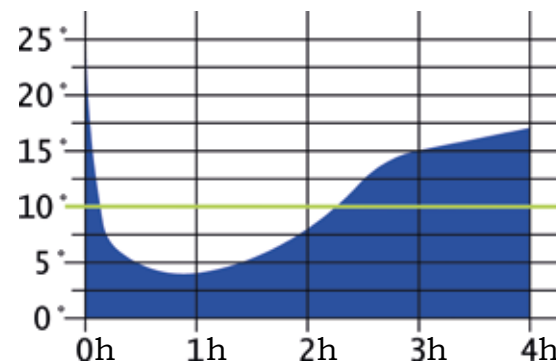
Joghurthalterschale, gekühlt mit 22 Plätzen.

Porta-yogur refrigerado con 22 compartimentos.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Composizione

Cod. FBAF1120

2 BACINELLA GN 1/1 h 20

C/FORCELLE

Basin with hooks

Bac avec crochets

Schüssel mit Aufnahmegabeln für

Haube

Cuenco c/asas

Cod. 5T11040

2 TEGLIA GN 1/1 h 40

Gastronorm basin

Plat gastronorm

Durchbrochener blech

Fuente gastronómica

Cod. 5FP11000

2 FALSO FONDO FORATO PC

Perforated PC false bottom

Faux fond percé PC

Gelochter falscher Boden PC

Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

8 GEL PACK cm. 20x9,8

Refrigerating brick

Briquette réfrigérante

Kühlakku

Refrigerado

Cod. 97150112

2 CUPOLA RETT. APRIBILE PC

Rectangular dome lid

Cloche rectangulaire

Rolltop

Campana rectangular

Cod. 9715B754

1 ALZATA DOPPIA IN MDF

Double deck trays

Plateau double

Doppelte Etagere

De dos pisos





Alzata 2 piani con doppia cupola refrigerata

Cod. 511B1054

Refrigerated double deck rectangular trays with covers.

Plateau à deux étages réfrigérés avec cloche.

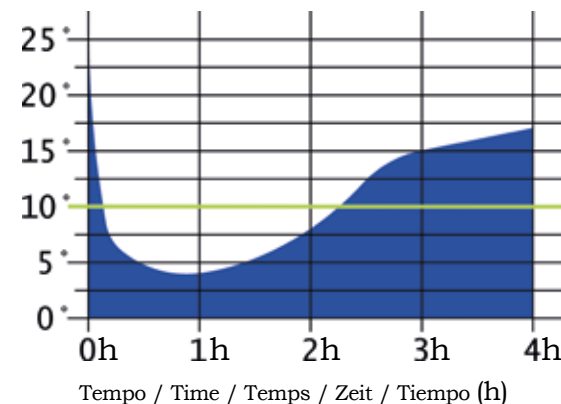
2 Etagen-Etagere mit rechteckigen Tablett mit Rolltop, gekühlt.

Presentador de dos pisos refrigerado con doble campana.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



— Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Composizione

Cod. 5BA23020

3 BACINELLE GN 2/3 h 20

Gastronorm basin

Bac gastronorm

Durchbrochener basis

Cubeta gastronómic

Cod. 5BA23040

3 BACINELLE GN 2/3 h 40

Gastronorm basin

Bac gastronorm

Durchbrochener basis

Cubeta gastronómic ico

Cod. 5FF23000

3 FALSO FONDO FORATO PC

Perforated PC false bottom

Faux fond percé PC

Gelochter falscher Boden PC

Doble fondo perforado PC

Cod. 97150276

6 GEL PACK cm. 20x9,8

Refrigerating brick

Briquette réfrigérante

Kühlakku

Refrigerado

Cod. 9715B775

1 ALZATA 3 PIANI IN MDF

3 levels fixed stand

Etagère fixe 3 niveaux

3-Etagen-Etagere

Presentador de 3 pisos

Optional

Cod. 97150782

CUPOLA PC PER BACINELLA

GN 2/3

cm 36x40x15

PC GN 2/3 basin cover lid.





Alzata 3 piani con vassoi quadrati GN 2/3 refrigerata

Cod. 511B1058

3 levels fixed cooled stand with GN 2/3 squared tray.

Etagère fixe 3 niveaux avec plateaux carrés GN 2/3 (congelée).

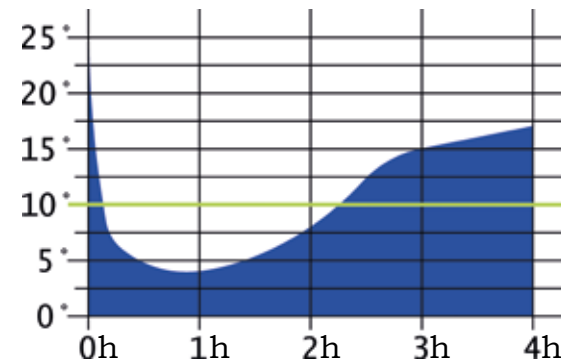
3-Etagen-Etagere mit rechteckigen Tablettis GN 2/3 gekühlt.

Presentador de 3 pisos con bandejas cuadradas GN 2/3 refrigerado.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

— Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.



Neutri

I Neutri Buffet 5 stelle fanno parte di un elegante coordinato di oggetti per le nuove tendenze di presentazione e servizio della ristorazione.

The Neutral Buffet line elegantly coordinates the objects for the new presentation trend of catering and service.

Esaltano una perfetta esposizione degli alimenti: cupola e coperchi proteggono gli i cibi da agenti esterni secondo le normative igieniche europee.

The Neutral Buffet line magnifies foodstuff presentation: the lids and covers preserves it from outside contamination according to the European hygienic norms.



Composizione

Cod. FBAF1120

1 BACINELLA GN 1/1 h 20
C/FORCELLA

Gastronorm basin with hooks
Bac gastronorm avec crochets
Durchbrochener basis mit
Aufnahmegabeln für Haube
Cubeta gastronómica con asas

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC

Rectangular dome lid
Cloche rectangulaire
Rolltop

Campana rectangular

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF

Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja





Vassoio rettangolare pasticceria con cupola

Cod. 511B0920

Rectangular tray with cover for pastries.

Plateau rectangulaire à pâtisserie.

Rechteckiges tablett 1/1 mit rolltop.

Bandeja rectangular para pastelería.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 166

Note Informativa: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 180

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. FBAF1120

1 BACINELLA GN 1/1 h 20
C/FORCELLA

Gastronorm basin with hooks

Bac gastronorm avec crochets

Durchbrochener basis mit

Aufnahmegabeln für Haube

Cubeta gastronómica con asas

Cod. 97150174

1 TAGLIERE IN POLIPROPILENE

NERO cm 50x30x2,3

Polypropilene board

Hachoir en polypropylène

Küchenbrett aus polypropylen

Tabla en polipropileno

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC

Rectangular dome lid

Cloche rectangulaire

Rolltop

Campana rectangular

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF

Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja





Vassoio per formaggi con tagliere in polietilene ad alta resistenza

Cod. 511B0940

Rectangular cheese tray with non-deformable polyethylene board.

Plateau à fromages avec planche à découper en polyéthylène.

Rechteckiges Kaesetablett 1/1 aus Polyethylen mit Rolltop , hoher Widerstand.

Bandeja rectangular para queso con tabla de polietileno.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 166

Note Informativa: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 180

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 5TI11040

1 TEGLIA 1/1 h 40

Gastronorm basin

Plat gastronorm

Durchbrochener blech

Fuente gastronomic

Cod. L7150760

1 CESTA PANE PAGLIA

C/FORCELLE

Paill bread basket with hooks

Corbeille a pain avec crochets

Brotkorb mit Aufnahmegabeln für Haub

Cesto para el pan con asas

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC

Rectangular dome lid

Cloche rectangulaire

Rolltop

Campana rectangular

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF

Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja

Cod. L7150759

1 CESTA PANE WENGE

C/FORCELLE

Wenge bread basket with hooks

Corbeille a pain avec crochets

Brotkorb mit Aufnahmegabeln für Haub

Cesto para el pan con asas





Cesta pane color paglia con cupola

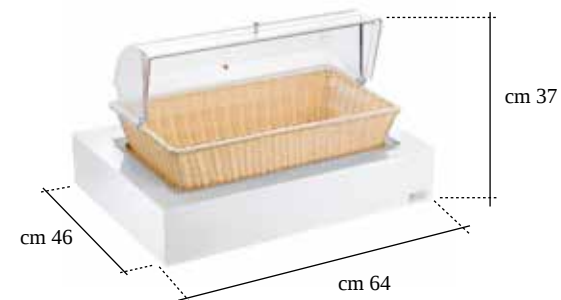
Cod. 511B6700

Paill bread basket with cover.

Corbeille à pain avec cloche.

Brotkorb mit Haube.

Cesto para el pan con campana.



Cesta pane color wenge con cupola

Cod. 511B6900

Wenge bread basket with cover.

Corbeille à pain avec cloche.

Brotkorb mit Haube.

Cesto para el pan con campana.

Composizione

Cod. 5TI11020

1 TEGLIA GN 1/1 h 20

Gastronorm basin

Plat gastronorm

Durchbrochener blech

Fuente gastronómico

Cod. 97150164

1 TAGLIERE PANE

IN LEGNO NATURALE

Wood bread board

Planche en hêtre a couper le pain

Schneidbrett aus Buche

Tabla de haya de cortar pan

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF

Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja

Optional

Cod. 741000EM

COLTELLO PANE PROFESSIONAL

cm. 20

Professional bread knife.

Cod. 741000E5

COLTELLO PANE PROFESSIONAL

cm. 28

Professional bread knife.





Tagliere pane in legno naturale

Cod. 511B6800

Bread board.

Planche à couper le pain.

Scneidbrett.

Tabla de cortar pan.



Composizione

Cod. 30595559

1 VASCA CHAFING DISH 1/1 h 110

Chafing dish basin

Bac de chauffe-plats

Chafing Dish basis

Recipiente calentaplatos

Cod. 5TFC1140

1 TEGLIA FORATA

PER PORTA CHAMPAGNE

Perforated tray for champagne

Plateau rectangulaire pour champagne

Gelochtes Blech für Champagner-Kübel

Fuente perforada para porta-champagne

Cod. F1132600

2 PENTOLE PORTA

CHAMPAGNE lt. 7

Champagne pot

Bain-marie gastronom Marmite pour

champagne

Champagner-Kübel

Cubo porta-champagne

Cod. 9715B751

1 BASE BASSA IN MDF

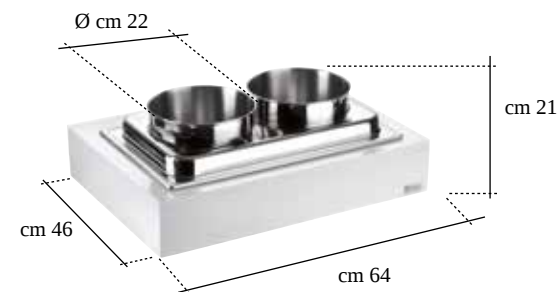
Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja





Porta champagne / Doppia punch bowl

7,0 lt

Cod. 511B2600

Champagne holder - Double punch bowl.

Plateau pour champagne - Double punch bowl.

Champagner-Kübel – Doppeltes Punch Bowl.

Porta-champagne - Doble punch bowl.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 166

Note Informativa: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 180

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

[Cod. 30595559](#)

1 VASCA BAGNOMARIA
PER CHAFING DISH 1/1 h 110

Gastronorm bain marie basin

Bac de bain-marie GN

Wasserbad-Wanne GN

Recipiente baño-maría GN

[Cod. FBAF2865](#)

2 BACINELLE GN 2/8 h 65
C/FORCELLA

Gastronorm basin with hooks

Bac gastronorm avec crochets

Durchbrochener basis mit

Aufnahmegabeln für Haub

Cubeta gastronormic con asas

[Cod. 5BA28065](#)

2 BACINELLE GN 2/8 h 65

Gastronorm basin

Bac gastronorm

Durchbrochener basis

Cubeta gastronormic

[Cod. 97150112](#)

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC

Rectangular dome lid

Cloche rectangulaire

Rolltop

Campana rectangular

[Cod. 9715B751](#)

1 BASE BASSA IN MDF

Low base

Base basse

Niedrigen Basis

Base baja





Vassoio porta posate Cod. 511B3900

Cutlery containers.

Plateau double en bois.

Besteckschalen-Aufnahmetablett.

Bandeja porta-cubiertos.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas tecnicas: ver pagina 166

Note Informativa: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 180

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 97200099

24 CIOTOLE IN VETRO

Ø cm. 12

Glass bowls

Bols en verre

Glasschuessel

Cuencos en vidrio

Cod. 9715B798

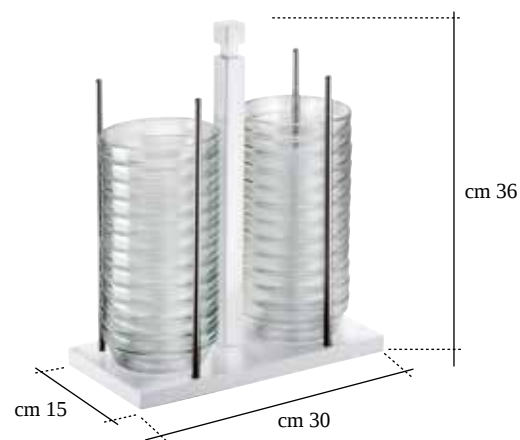
1 BASE PER PORTACIOTOLE 24 PZ

Glassholder

Base pour porte-bols

Tablett für Glasschuessel

Base por pota-cuencos



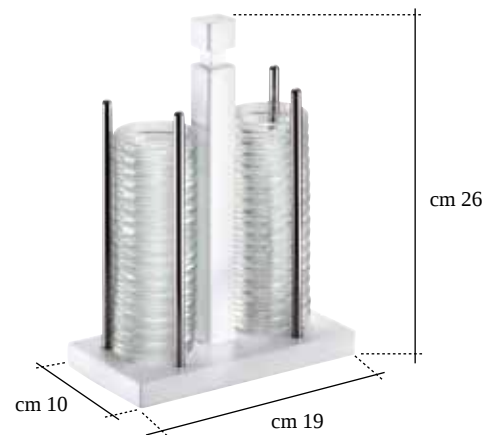
Portaciotole 24 pz. ciotola in vetro Ø cm 12 Cod. 511B3424

Chinaware (glass) holder.

Porte-bols en verre.

Schuesselset 24 tlg.

Porta-cuencos en vidrio.



Portaciotole
36 pz.
ciotola in vetro Ø cm 6
Cod. 511B3436

Chinaware (glass) holder.

Porte-bols en verre.

Schuesselset 36 tlg.

Porta-cuencos en vidrio.

Composizione

Cod. 9720098

36 CIOTOLE IN VETRO

Ø cm. 6

Glass bowls

Bols en verre

Glasschuessel

Cuencos en vidrio

Cod. 9715B799

1 BASE PER PORTACIOTOLE 36 PZ

Glassholder

Base pour porte-bols

Tablett für Glasschuessel

Base por pota-cuencos

PINTEbuffet
made in
Italy
★★★★★

Neutri Neutral

55

Composizione

Cod. FBAF1120

2 BACINELLE GN 1/1 h 20

C/FORCELLA

Gastronorm bain marie with hooks

Bain-marie gastronorm avec crochets

Bain marie gastronorm mit

Aufnahmegabeln für Haub

Baño maria gastronómico con asas

Cod. 97150112

2 CUPOLE RETT. APRIBILE PC

Rectangular dome lid

Cloche rectangulaire

Rolltop

Campana rectangular

Cod. 9715B754

1 ALZATA DOPPIA IN MDF

Double deck trays

Plateau double

Doppelte Etagere

De dos pisos





Alzata 2 piani con doppia cupola con vassoi per pasticceria

Cod. 511B1055

Double deck rectangular trays with covers for pastries.

Plateau à 2 étages avec plateaux rectangulaires pour pâtisserie et double cloche.

2 Etagen-Etagere mit rechteckigen Tablett für Backwaren mit doppelter Haube.

De 2 pisos con bandejas rectangulares para pasteles con doble campana.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas técnicas: ver pagina 166

Note Informativa: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 180

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF



Composizione

Cod. 5TIR1120

1 TEGLIA GN 1/1 h 20

C/RINGHIERE

GN tray with edges

Plat GN avec bords

Blech GN mit Seitenbügel

Fuente GN con bordes

Cod. 5TIR1140

1 TEGLIA GN 1/1 h 40

C/RINGHIERE

GN tray with edges

Plat GN avec bords

Bain-marie deckel mit schlitz

Baño maria gastronomico

Cod. 9715B754

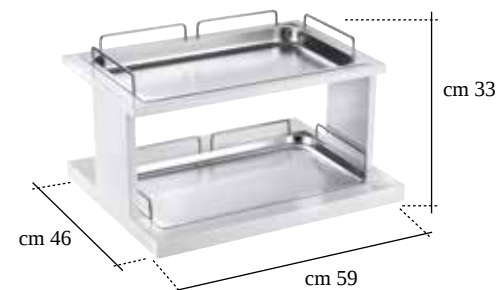
1 ALZATA DOPPIA IN MDF

Double deck trays

Plateau double

Doppelte Etagerere

De dos pisos



Porta frutta a 2 piani Cod. 511B1056

Double deck trays for fruit.

Fruitier à 2 étages avec base en Mdf.

2 Etagen-Obstschale mit Mdf basis.

Frutero de 2 pisos con base de Mdf.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas técnicas: ver pagina 166

Note Informativa: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 180

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 5BA23020

3 BACINELLE GN 2/3 h 20

Gastronorm basin

Bac gastronorm

Durchbrochener basis

Cubeta gastronómica

Cod. 9715B775

1 ALZATA 3 PIANI IN MDF

3 levels fixed stand

Etagère fixe 3 niveaux

3-Etagen-Etagere

Presentador de 3 pisos

Optional

Cod. 97150782

CUPOLA PC PER BACINELLA

GN 2/3

cm 36x40x15

PC GN 2/3 basin cover lid.



Alzata 3 piani con vassoi quadrati GN 2/3

Cod. 511B1057

3 levels fixed stand with GN 2/3 squared tray.

Etagère fixe 3 niveaux avec plateaux carrés GN 2/3.

3-Etagen-Etagere mit rechteckigen Tablett GN 2/3.

Presentador de 3 pisos con bandejas cuadradas GN 2/3.





Distributori

I Distributori Buffet montano rubinetti Tomlinson di elevata qualità riconosciuta a livello internazionale, sono facilmente rintracciabili e sostituibili in tutti i paesi.

Buffet Dispensers are provided with premium quality Tomlinson taps, internationally recognized. Taps are easily available in each country.

DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE:

è studiato per mantenere la temperatura costante di latte, caffè, acqua, the, ecc.

Avvertenza: i liquidi devono essere immessi nel distributore già alla temperatura desiderata.

HOT DRINK DISPENSER:

had been designed to maintain the temperature of the content.

Attention : liquids shall be put into the container at the wanted temperature.

DISTRIBUTORE SUCCHI E BEVANDE:

è caratterizzato da un contenitore in polycarbonato dotato di colonna refrigerante.

JUICE AND DRINK DISPENSER:

it has a polycarbonate dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.

DISTRIBUTORE CEREALI E MUESLI

dotato di mulino porzionatore.

CEREAL DISPENSER:

with mill scoop.





Composizione

Cod. F0959524

1 DISTRIB. BEVANDE CALDE
C/MANIGLIA cm. 24 lt. 8

Hot drink dispenser

Distributeur de boissons chaudes

Spender für warme Getränke

Rejilla para dispensador

Cod. 5BA16020

1 BACINELLA GN 1/6 h 20

Gastronorm basin

Bac gastronorm

Durchbrochener basis

Cubeta gastronormic

Cod. 50902613

1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIBUTORE

Grill for dispenser.

Grille pour distributeur

Rost für Getränkedispenser

Baño maria gastronómico

Cod. 50959522

1 COPERCHIO PER

DISTRIBUTORE LATTE SAMOVAR

Lid for Samovar milk dispenser

Couvercle pour distributeur à lait

Samovar

Deckel für Milchdispenser Samovar

Tapa para dispensador de leche Samovar

Cod. 97150221

1 RUBINETTO SMONTABILE

IN PPL TOMLINSON

Tomlinson PPL faucet

Robinet démontable en PPL Tomlinson

Abnehmbarer hahn aus PPL Tomlinson

Grifo desmontable de PPL Tomlinson

Cod. 97150119*

1 RESISTENZA ELETTRICA

C/REGOLATORE

230V 240 W

Electric resistance

Résistance électrique

Elektrischer Widerstand

Resistencia eléctrica

Cod. H2959523

1 PORTA RESISTENZA

Stand for electric resistance

Porte- résistance électrique chauffante

Halter fuer elektrischen Widerstand

Porta- resistencia eléctrica

Cod. 9715B758

1 STRUTT. IN MDF PER DISTRIB.

BEVANDE CALDE

Structure for hot drink dispenser

Struct. pour distrib. à boissons chaudes

Struktur für warme Getränke Dispenser

Estructura para disp. de bebidas calientes



Distributore bevande calde corredato di resistenza elettrica con selettore

230 Volt 240 Watt

Ø cm. 24 lt. 8

Cod. 511B9527

Hot drinks dispenser provided with electric resistance.

Distributeurs de boissons chaudes avec résistance électrique.

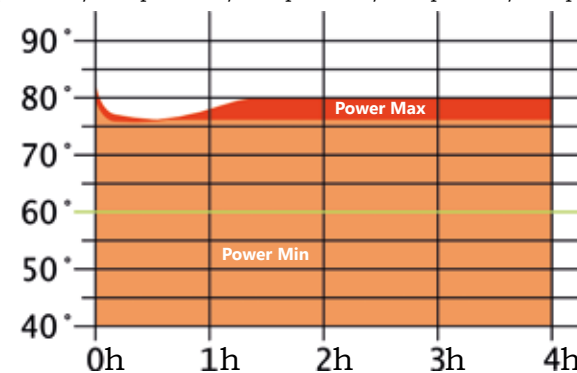
Spender für warme Getränke ausgestattet mit elektrischer Heizung.

Distribuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica.

Diagramma del mantenimento della temperatura

Temperature maintenance diagram - Diagramme de maintien de la température
Diagramm zur Temperaturerhaltung - Diagrama de mantenimiento de la temperatura

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



Tempo / Time / Temps / Zeit / Tiempo (h)

— Al di sopra dei 60°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.

Above 60°C, there is no risk for salmonellosis.

Au-dessus de 60°C le risque de salmonellose est éliminé.

Oberhalb von 60°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.

Por encima de los 60°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas técnicas: ver pagina 166

***Note Informative: vedi pag.** / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 180

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 97150039

1 CONTENITORE BEVANDE
COMPLETO DI RUBINETTO
TOMLINSON
cm. 20 lt. 9,5

Juice dispenser with Tomlisontap
Fontaine à jus de fruits avec robinet
Tomlinson

Saftspender mit Tomlinsonshahn
Surtidor de zumos con grifo Tomlinson
Cod. 50955421

1 COPERCHIO C/POMOLO
cm. 20

Lid with knob
Couvercle avec pommeau
Deckel mit Griff
Tapa con agarradera
Cod. 93191076

1 PERNO DI BLOCCAGGIO
Lockpin

Pivot de blocage du distributeur
Stecknadel
Pin de cierre

Cod. 5BA16020

1 BACINELLA GN 1/6 h 20

Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastronómico
Cod. 50902613

1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIBUTORE

Grill for dispenser.
Grille pour distributeur
Rost für Getränkedispenser
Baño maria gastronómico
Cod. 9715B757

1 STRUTTURA IN MDF PER
DISTRIBUTORE SUCCHI

Structure for juice dispenser.
Structure pour distributeur à jus
Struktur für Saftdispenser
Estructura para dispensador de zumos

Novità

Cod. L7150248 Ø cm 5 lungh cm 35
TUBO REFRIGERANTE

Refrigerant tube.

Cod. 97150248

ANELLO PER TUBO REFRIGERANTE

Ring for refrigerant tube.



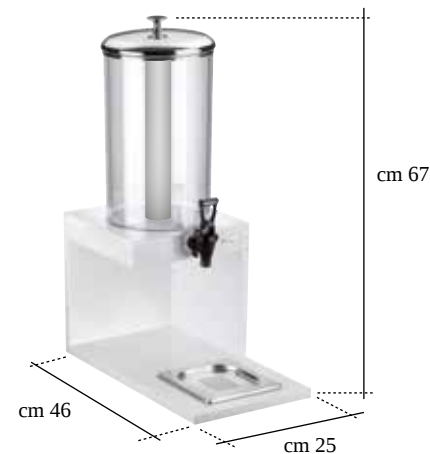


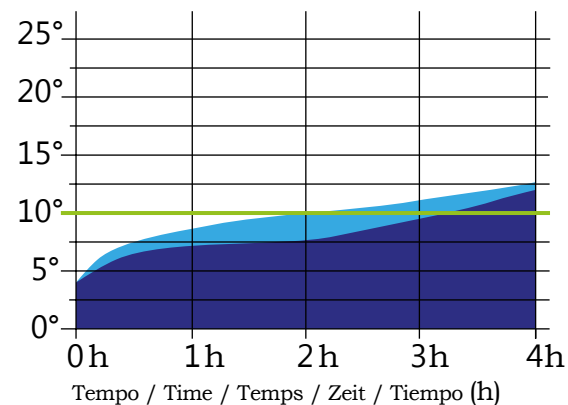
Grafico temperatura distributore succhi

Ø cm. 16 - 4,5 lt. / Ø cm. 20 - 9,5 lt.

Temperature diagram juice dispenser - Diagramme de la température Fontaine à jus de fruits

Diagramm zur Temperaturer saftspender - Diagrama de la temperatura surtidor de zumos

Temperatura / Temperature / Température / Temperatur / Temperá (°C)



- Senza colonna refrigerante
Without refrigerating pipe for ice cubes - Sans colonne porte-glaçons
Ohne doppelwandige säule - Sin tubo para hielo
- Con colonna refrigerante
With refrigerating pipe for ice cubes - Avec colonne porte-glaçons
Mit doppelwandiger säule - Con tubo para hielo

— Al di sotto dei 10°C si elimina qualsiasi rischio di salmonellosi.
Below 10°C, there is no risk for salmonellosis.
Au-dessous de 10°C le risque de salmonellose est éliminé.
Unterhalb von 10°C beseitigt man jegliches Risiko von Salmonelleninfektion.
Por debajo de los 10°C, se elimina cualquier riesgo de salmonelosis.

Distributore succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

Ø cm. 20 lt. 9,5

Cod. 511B5420

Juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.

Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glaçons.

Spender für Saft und kalte Getränke.

Surtidor de zumos y bebidas con tubo para hielo y grifo Tomlinson.

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas técnicas: ver pagina 166

Note Informativa: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 180

Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

Composizione

Cod. 97150038

1 CONTENITORE BEVANDE
COMPLETO DI RUBINETTO
TOMLINSON
cm. 16 lt. 4,5

Juice dispenser with Tomlinson tap
Fontaine à jus de fruits avec robinet
Tomlinson

Saftspender mit Tomlinsonshahn
Surtidor de zumos con grifo Tomlinson
Cod. 50955417

1 COPERCHIO C/POMOLO
cm. 16

Lid with knob
Deckel mit Griff
Bain-marie deckel mit schlitze
Tapa con agarradera
Cod. 93191076

1 PERNO DI BLOCCAGGIO
Lockpin

Pivot de blocage du distributeur
Stecknadel
Pin de cierre
Cod. 5BA16020

1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin
Bac gastronorm
Durchbrochener basis
Cubeta gastronómica
Cod. 50902613

1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIBUTORE
Grill for dispenser.
Grille pour distributeur
Rost für Getränkedispenser
Baño maria gastronómico
Cod. 9715B767

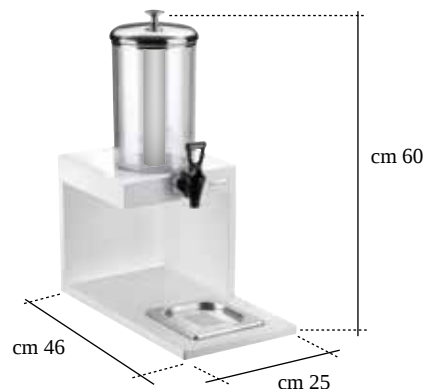
1 STRUTTURA IN MDF PER
DISTRIBUTORE SUCCHI
Structure for juice dispenser.
Structure pour distributeur à jus
Struktur für Saftdispenser

Estructura para dispensador de zumos

Novità

Cod. L7150247 Ø cm 5 lunghezza cm 27,5
TUBO REFRIGERANTE
Refrigerant tube.
Cod. 97150247

ANELLO PER TUBO REFRIGERANTE
Ring for refrigerant tube.



Distributore succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

Ø cm. 16 lt. 4,5

Cod. 511B5413

Juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.

Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glaçons.

Spender für Saft und kalte Getränke.

Surtidor de zumos y bebidas con tubo para hielo y grifo Tomlinson.



Distributore doppio succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

Ø cm. 16 lt. 4,5x2

Cod. 511B5416

Double juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.

Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glaçons, double.

Doppelter Spender für Saft und kalte Getränke

Surtidor de zumos y bebidas doble con tubo para hielo y grifo Tomlinson.

Composizione

Cod. 97150038

2 CONTENITORE BEVANDE
COMPLETO DI RUBINETTO
TOMLINSON

cm. 16 lt. 4,5X2

Juice dispenser with Tomlinson tap
Fontaine à jus de fruits avec robinet
Tomlinson

Saftspender mit Tomlinsonshahn
Surtidor de zumos con grifo Tomlinson

Cod. 50955417

2 COPERCHI C/POMOLO
cm. 16

Lid with knob
Deckel mit Griff

Bain-marie deckel mit schlitze
Tapa con agarradera

Cod. 93191076

2 PERNO DI BLOCCAGGIO
Lockpins

Pivot de blocage du distributeur
Stecknadel

Pin de cierre

Cod. 5BA16020

2 BACINELLE GN 1/6 h 20
Gastronorm basin

Bac gastronorm
Durchbrochener basis

Cubeta gastronorm
Cod. 50902613

2 GRIGLIE 1/6 PER DISTRIBUTORE
Grill for dispenser.

Grille pour distributeur
Rost für Getränkedispenser

Baño maria gastronormico
Cod. 9715B768

1 STRUTTURA IN MDF DOPPIA PER
DISTRIBUTORE SUCCHI

Double structure for juice dispenser.
Structure double pour distributeur à jus
Doppelte struktur für Saftdispenser
Estructura doble para dispensador de zumos

Novità

Cod. L7150247 Ø cm 5 lungh cm 27,5

TUBO REFRIGERANTE
Refrigerant tube.

Cod. 97150247

ANELLO PER TUBO REFRIGERANTE
Ring for refrigerant tube.

Composizione

DISTRIBUTORE

Ø cm. 18

Cod. 97150052

1 DISTRIBUTORE CEREALI
C/COPERCHIO cm.18 lt. 8

Cereal dispenser with lid

Distributeur à céréales avec couvercle

Cerealien-Spender mit Deckel

Dispensador de cereales con tapa

Cod. 5BA28020

1 BACINELLA 2/8 h 20

Gastronorm basin

Bac gastronorm

Durchbrochener basis

Cubeta gastronómica

Cod. 9715B756

1 STRUTTURA IN MDF PER
DISTRIBUTORE CEREALI

Structure for cereal dispenser

Structure pour distributeur à céréales

Struktur für Cerealien-Spender

Estructura para dispensador de cereales

DISTRIBUTORE DOPPIO

Ø cm. 18

Cod. 97150052

2 DISTRIBUTORI CEREALI
C/COPERCHI cm.18 lt. 8x2

Cereal dispenser with lid

Distributeur à céréales avec couvercle

Cerealien-Spender mit Deckel

Dispensador de cereales con tapa

Cod. 5BA28020

2 BACINELLA 2/8 h 20

Gastronorm basin

Bac gastronorm

Durchbrochener basis

Cubeta gastronómica

Cod. 9715B769

1 STRUTTURA IN MDF DOPPIA PER
DISTRIBUTORE CEREALI

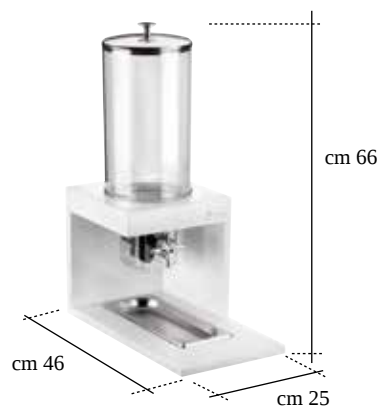
Double structure for cereal dispenser

Structure double pour distributeur à
céréales

Doppelte Struktur für Cerealien-Spender

Estructura doble para dispensador de
cereales





Distributore cereali

Ø cm. 18 lt. 8

Cod. 511B9818

Cereal dispenser.

Distributeur à céréales.

Cerealien-Spender.

Dispensador de cereales.



Distributore doppio cereali

Ø cm. 18 lt. 8x2

Cod. 511B9819

Double cereal dispenser.

Distributeur double à céréales.

Doppelter Cerealien-Spender.

Dispensador doble de cereales.

made in
Italy

PINNI *buffet* CLASSIC





Chafing dish rettangolare GN 1/1 con piano in acciaio con chiusura a frizione

Cod. 5113F555

Rectangular chafing dish 1/1 stainless steel border, friction closing.

Chafing dish rect. GN 1/1 avec protection en acier de la base et fermeture à friction.

Chafing Dish mit Edelstahlrand, rechteckig GN 1/1 mit Kupplungsschliessung.

Cubeta GN 1/1 con plancha superior en hacero con cierre con fricción.

Porta verdure 4 scomparti riscaldato con piano in acciaio con chiusura a frizione

Cod. 5113F810

Vegetables heating basin, 4 sectors with stainless steel border friction closing.

Porte-aliments pour légumes, 4 compart. complet réchauffé et protect. en acier de la base et fermeture à friction.

Halter für Gemüseschalen mit Edelstahlrand, 4-fach, komplett, beheizt mit Kupplungsschliessung.
Porta-verduras con 4 compart. completo calentado con plancha super en acero con cierre con fricción.

Composizione

Cod. D05B5559

1 VASCA BAGNOMARIA
1/1 h110

GN bain marie basin

Cod. D05B5558

1 COPER. RETT. GN
C/POMOLO
GN lid with knob

Cod. 5BA11065

1 BACINELLA GN 1/1 h 65
Gastronorm basin

Cod. 97200078

2 FORNELLETTI INOX
Stainless steel burner holder

Cod. 97200089

2 SUPPORTI PER
FORNELLETTI INOX
Holder for stainless steel burner

Cod. 97150752

1 BASE ALTA IN MDF
C/PIANO IN ACCIAIO

High stand in mdf with steel border

Optional

IL CHAFING DISH È PREDISPOSTO
PER LA RESISTENZA ELETTRICA
CON REGOLATORE

Cod. 97150118 230 Volt 700 Watt

The chafing dish can use a heater.

Composizione

Cod. D05B5559

1 VASCA BAGNOMARIA
1/1 h110

GN bain marie basin

Cod. D05B5558

1 COPER. RETT. GN
C/POMOLO
GN lid with knob

Cod. 5BA28065

4 BACINELLE GN 2/8 h 65
Gastronorm basin

Cod. 97200078

2 FORNELLETTI INOX
Stainless steel burner holder

Cod. 97200089

2 SUPPORTI PER
FORNELLETTI INOX
Holder for stainless steel burner

Cod. 97150752

BASE ALTA IN MDF
C/PIANO IN ACCIAIO
High stand in mdf with steel border

Optional

IL PORTAVERDURE È
PREDISPOSTO PER LA RESISTENZA
ELETTRICA CON REGOLATORE

Cod. 97150118 230 Volt 700 Watt

The basin for vegetables can use a heater.



Zuppiera 2 stazioni riscaldata con piano in acciaio 5 lt

Cod. 51135556

Double stainless steel soup bowl, heated.

Soupière à deux stations réchauffés avec protection en acier de la base.

Suppenstation mit Edelstahlrand 2 tlg, beheizt.

Sopera 2 staciones calentada con plancha superior en acero.

Composizione

Cod. D0595559

1 VASCA BAGNOMARIA
1/1 h110 C/GANCI
Gastronorm bain marie basin

Cod. 30595557

1 COPER. PORTA ZUPP. GN
GN lid for soup bowl

Cod. 30597222

2 ZUPPIERE SFERICHE lt. 5
Spherical soup bowl

Cod. 30877522

2 COPER. ZUPPIERA cm. 22
Lid

Cod. 97200078

2 FORELLETTI INOX
Stainless steel burner holder

Cod. 97200089

2 SUPPORTI FORNELLETTI INOX
Holder for stainless steel burner

Cod. 97150752

1 BASE ALTA IN MDF
C/PIANO IN ACCIAIO
High stand in mdf with steel border

Optional

LA ZUPPIERA È PREDISPOSTA PER
LA RESISTENZA ELETTRICA CON
REGOLATORE

Cod. 97150118 230 Volt 700 Watt
The soup bowl can use a heater.



Vassoio per brioches riscaldato con resistenza elettrica 230 Volt 40 Watt

Cod. 51130930

Heating perforated tray with cover for brioche provided with electrical resistance.

Plateau rectangulaire chauffant pour viennoiseries avec résistancé électrique.

Rechteckiges warmhalte-tablett für brioches ausgestattet.

Bandeja rectangular de calentamiento para bollería con resistencia elètrica.

Composizione

Cod. FBAG1120

1 BACINELLA 1/1 h 20
C/FORCELLE E GANCI
Basin with hooks

Cod. H095B953

1 TEGLIA GN 1/1 h40
C/SPACCO
GN basin with slot

Cod. 5FF11000

1 FALSO FONDO
FORATO GN 1/1
Perforated GN False bottom

Cod. 97150770

1 RESISTENZA ELETTRICA
230V 40 W
Electrical resistance

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150752

1 BASE ALTA IN MDF
C/PIANO IN ACCIAIO
High stand in mdf with steel border



Doppio vassoio porta uovo e verdure a doppia parete refrig. con cupola

Cod. 51132830

Double wall refrigerated GN tray with cover for eggs and vegetables.

Double plateau GN réfrigérant à double paroi avec cloche pour œufs et légumes.

Doppeltes Eier- und Gemüsetablett GN, doppelwandig, gekühlt mit Haube.

Bandeja doble GN porta-huevos y verduras con doble pared refrig. con campana.

Composizione

Cod. FBAF1220

1 VASSOIO PORTA UOVO
GN 1/2 C/FORCELLA
Egg tray with hooks

Cod. FBFF1240

1 BACINELLA GN 1/2 h 40
FORATA C/FORCELLA
Perforated basin with hooks

Cod. 5BP12065

2 BACINELLE GN PC 1/2 h 65
PC Gastronorm basin

Cod. 5FP12000

2 FALSI FONDI FORATI
GN PC 1/2
Perforated false bottom

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751

1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Vassoio rettang. per affettati refrig. con cupola

Cod. 51130950

Rectangular refrigerated tray with cover for sliced salami.

Plateau rectangulaire réfrigérant avec cloche pour charcuterie.

Rechteckiges Tablett für gekühlten Aufschnitt mit Haube.

Bandeja rectangular para fiambre en lonchas refrigerado con campana.

Composizione

Cod. FBAF1120

1 BACINELLA GN 1/1 h 20
C/FORCELLE
Basin with hooks

Cod. 5TI11040

1 TEGLIA GN 1/1 h 40
Gastronorm basin

Cod. 5FP11000

1 FALSO FONDO FORATO
GN PC
Perforated false bottom

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8

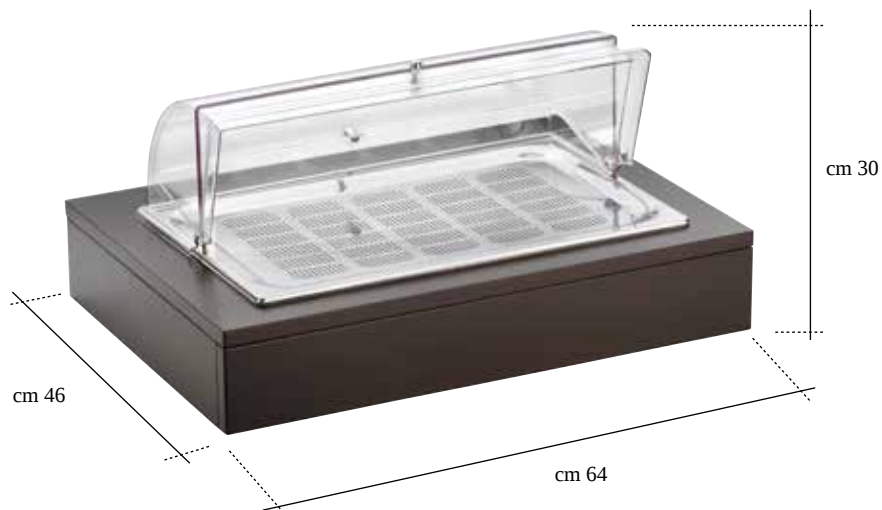
Refrigerating brick

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751

1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Vassoio forato porta burro e marmellata refrigerato Cod. 51133100

Perforated and refrigerated tray with cover for jam and butter.

Plateau percé réfrigérant avec cloche pour beurre et confiture.

Gelochtes Butter- und Marmelade-Tablett, gekühlt mit Haube.

Bandeja perforada para mantequilla y mermelada refrigerada con campana.



Porta brocche (completo di 3 brocche da 1,5 lt) a doppia parete refrigerato Cod. 51131A00

Refrigeret double wall 3 pieces jug holder (including 3 jugs of 1,5 liters each).

Porte-carafes réfrigérant à double paroi (complet de 3 carafes de 1.5 l).

Krughalter (komplett mit 3 Krügen zu 1,5 l), doppelwandig, gekühlt.

Porta-jarras (con 3 jarras de 1,5 l) con pared doble refrigerado.

Composizione

Cod. 5BA11040

1 BACINELLA GN 1/1 h 40
Gastronorm basin

Cod. F11F3310

1 VASSOIO PORTABURRO
C/FORCELLA
Butter tray with hooks

Cod. 5FP11000

1 FALSO FONDO FORATO
GN PC
Perforated false bottom

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751

1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Composizione

Cod. 5BFB1120

1 BACINELLA FORATA
PER PORTA BROCCHE
Perforated tray for jugs

Cod. 5BP11100

1 BACINELLA PC 1/1
PC basin

Cod. 97200096

3 BROCCHE
VETRO BUFFET
lt. 1,5
Jug

Cod. 5FP11000

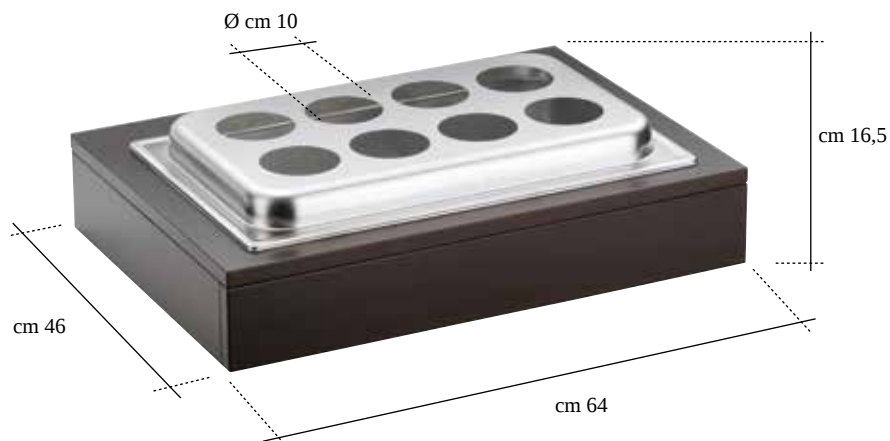
1 FALSO FONDO FORATO
GN PC
Perforated false bottom

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150751

1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Porta bottiglie a doppia parete refrigerato Cod. 51133700

Refrigeret double wall 8 pieces bottles holder.

Porte-bouteilles réfrigérant à double paroi.

Flaschenhalter, doppelwandig, gekühlt.

Porta-botellas con doble pared refrigerado.

Composizione

Cod. 30595559

1 VASCA BAGNOMARIA
1/1 h 110

Gastronorm bain marie basin
Cod. 5TFB1140
1 TEGLIA FORATA
PER PORTA BOTTIGLIE
Perforated tray for bottles

Cod. 5FP11000

1 FALSO FONDO FORATO
GN PC
Perforated false bottom

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150751

1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Porta yogurt e verdura a doppia parete refrigerato Cod. 51132840

Double wall refrigeret basin with cover for yoghurt and vegetables.

Plateau réfrigérant double paroi avec cloche pour yaourt et légumes.

Joghurt- und Gemüseschalenhalter, doppelwandig, gekühlt mit Haube.

Porta-yogur y verduras con doble pared refrigerada con campana.

Composizione

Cod. D0595561

1 VASCA BAGNOMARIA
1/1 h 110 C/VITI
Gastronorm bain marie basin

Cod. 5BP13100

3 BACINELLE GN PC
1/3 h 100
PC Gastronorm basin

Cod. 5FF11000

1 FALSO FONDO GN
1/1 FORATO
Perforated false bottom

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751

1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Porta verdura refrigerato Cod. 51132820

*Refrigerated basin with cover for vegetables.
Plateau légumes réfrigérant avec cloche.
Gemüschalenhalter, gekühlt mit Haube.
Porta-verduras refrigerado con campana.*

Composizione

Cod. 5BP11065

1 BACINELLA GN PC
1/1 h 65

Gastronorm basin

Cod. FBAF2840

2 BACINELLE GN 2/8 h 40
SOVRAPP. C/FORCELLE
GN stackable basin with hooks

Cod. 5BA28040

2 BACINELLE GN 2/8 h 40
Gastronorm basin

Cod. 5FP11000

1 FALSO FONDO GN PC
1/1 h 65 FORATO
PC Perforated false bottom

Cod. 97150276

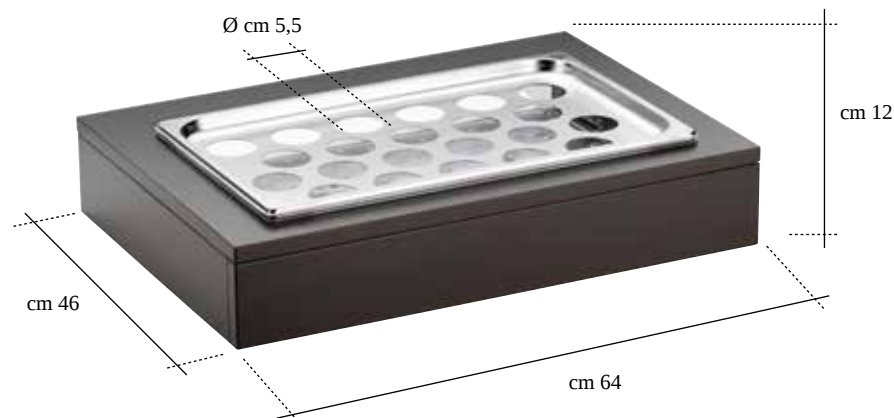
4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150112

1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751

1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Porta yogurt refrigerato con 22 spazi Cod. 51132900

*Refrigeret tray with 22 holes for yoghurt.
Porte-yaourt réfrigérant à 22 trous.
Joghurthalterschale, gekühlt mit 22 Plätzen.
Porta-yogur refrigerado con 22 compartimentos.*

Composizione

Cod. 5BP11065

1 BACINELLA GN PC
1/1 h 65
PC Gastronorm basin

Cod. 5BFY1120

1 BACINELLA FORATA
PER PORTA YOGURT
Perforated tray for yoghurt

Cod. 5FP11000

1 FALSO FONDO FORATO
GN PC
Perforated false bottom

Cod. 97150276

4 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150751

1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Alzata 3 piani con vassoi quadrati GN 2/3 refrigerata Cod. 51131058

3 levels fixed cooled stand with GN 2/3 squared tray.

Etagère fixe 3 niveaux avec plateaux carrés GN 2/3 (congelée).

3-Etagen-Etagere mit rechteckigen Tablettis GN 2/3 gekühlt.

Presentador de 3 pisos con bandejas cuadradas GN 2/3 refrigerado.

Composizione

Cod. 5BA23020
3 BACINELLE GN
2/3 h 20

Gastronorm basin

Cod. 5BA23040
3 BACINELLE GN
2/3 h 40

Gastronorm basin

Cod. 5FF23000
3 FALSI FONDI FORATI
GN 2/3

Perforated GN False bottom

Cod. 97150276

6 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150775

1 ALZATA 3 PIANI IN MDF
3 levels fixed stand

Optional

Cod. 97150782

CUPOLA PC PER BACINELLA
GN 2/3

cm 36x40x15
PC GN 2/3 basin cover lid.



Alzata 2 piani refrigerata con doppia cupola Cod. 51131054

Refrigerated double deck rectangular trays with covers.

Plateau à deux étages réfrigérés avec cloche.

2 Etagen-Etagere mit rechteckigen Tablettis mit Rolltop, gekühlt.

Presentador de dos pisos refrigerado con doble campana.

Composizione

Cod. FBAF1120
2 BACINELLE GN 1/1 h 20
C/FORCELLA

Gastronorm bain marie
with hooks

Cod. 5TI11040
2 TEGLIA GN 1/1 h 40
Gastronorm basin

Cod. 5FP11000
2 FALSO FONDO FORATO PC
Perforated PC false bottom

Cod. 97150276

8 GEL PACK cm. 20x9,8
Refrigerating brick

Cod. 97150112

2 CUPOLE RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150754

1 ALZATA DOPPIA IN MDF
Double deck trays



Vassoio pasticceria con cupola Cod. 51130920

*Rectangular tray with cover for pastries.
Plateau rectangulaire à pâtisserie.
Rechteckiges tablett 1/1 mit rolltop.
Bandeja rectangular para pastelería.*

Composizione

Cod. FBAF1120
1 BACINELLA GN
1/1 h 20 C/FORCELLA
Gastronorm basin with hooks
Bac gastronorm avec crochets

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Vassoio per formaggi con tagliere in polietilene Cod. 51130940

*Rectangular cheese tray with non-deformable polyethylene board.
Plateau à fromages avec planche à découper en polyéthylène.
Rechteckiges Kaesetablett 1/1 aus Polyethylen mit Rolltop, hoher Widerstand.
Bandeja rectangular para queso con tabla de polietileno.*

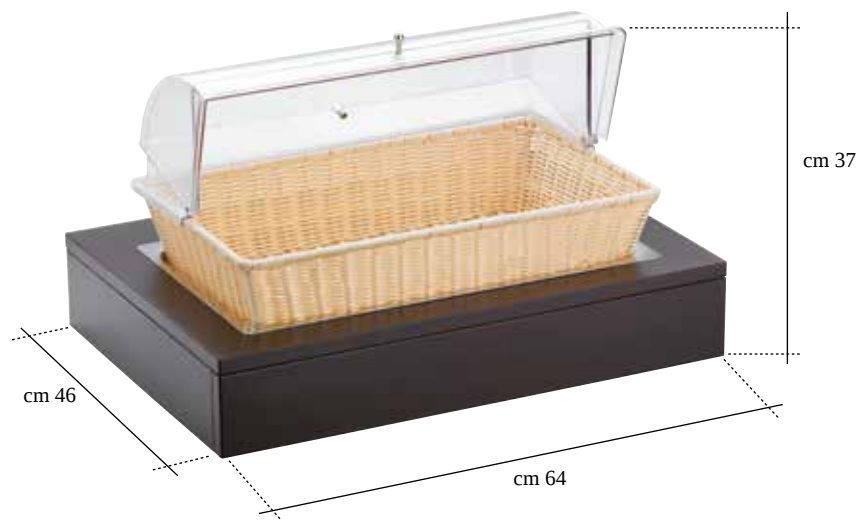
Composizione

Cod. FBAF1120
1 BACINELLA GN
1/1 h 20 C/FORCELLA
Gastronorm basin with hooks

Cod. 97150174
1 TAGLIERE IN POLIETILENE
NERO
cm 50x30x2,3
Polyethylene board

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Cesta pane paglia con cupola

Cod. 51136700

Paill bread basket with cover.

Corbeille à pain avec cloche.

Brotkorb mit Haube.

Cesto para el pan con campana.



Tagliere pane

Cod. 51136800

Bread board.

Planche à couper le pain.

Scneidbrett.

Tabla de cortar pan.

Composizione

Cod. 5TI11040
1 TEGLIA 1/1 h 40
Gastronorm basin

Cod. L7150760
1 CESTA PANE PAGLIA
C/FORCELLE
Paill bread basket with hooks

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT.
APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Cod. 51136900
CESTA PANE WENGE CON CUPOLA
Wenge bread basket with cover

Composizione

Cod. 5TI11020
1 TEGLIA GN 1/1 h 20
Gastronorm basin

Cod. 97150164
1 TAGLIERE PANE
IN LEGNO NATURALE
Wood bread board

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Optional

Cod. 741000EM
COLTELLO PANE PROFESSIONAL
cm. 20
Professional bread knife.

Cod. 741000E5
COLTELLO PANE PROFESSIONAL
cm. 28
Professional bread knife.



Porta champagne / Doppia punch bowl 7 lt Cod. 51132600

*Champagne holder - Double punch bowl.
Plateau pour champagne - Double punch bowl.
Champagner-Kübel - Doppeltes Punch Bowl.
Porta-champagne - Doble punch bowl.*

Composizione

Cod. 30505559
1 VASCA CHAFING DISH
1/1 h 110
Chafing dish basin

Cod. 5TFC1140
1 TEGLIA FORATA
PER PORTA CHAMPAGNE
Perforated tray for champagne

Cod. F1132600
2 PENTOLE PORTA
CHAMPAGNE lt. 7
Champagne pot

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base



Vassoio porta porcellane Cod. 51132700

*Chinaware (porcelain) holder.
Plateau à porcelaines.
Tablett für Porzellanteile.
Bandeja porta-porcelanas.*

Composizione

Cod. 97150755
1 VASSOIO PER
PORCELLANE IN MDF
Chinaware holder

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base

Optional

PER COMPLETARE IL
VASSOIO:

Cod. 97150170
8 PORCELLANE cm. 8x8x4

Cod. 97150171
3 PORCELLANE cm. 13x13x4,5

Cod. 97150172
2 PORCELLANE cm. 16x16x6

Cod. 97150173
2 PORCELLANE cm. 20x12,5x6

To complete the tray the following
pieces of china are necessary:

8 chinaware cm 8x8x4
3 chinaware cm 13x13x4.5
2 chinaware cm 16x16x6
2 chinaware cm 20x 12.5x6



**Vassoio
porta posate
Cod. 51133900**

*Cutlery containers.
Plateau double en bois.
Besteckschalen-Aufnahmetablett.
Bandeja porta-cubiertos.*

Composizione

Cod. 30595559
1 VASCA BAGNOMARIA
PER CHAFING DISH 1/1 h 110
Gastronorm bain marie basin

Cod. FBAF2865
2 BACINELLE GN 2/8 h 65
C/FORCELLA
Gastronorm basin with hooks

Cod. 5BA28065
2 BACINELLE GN 2/8 h 65
Gastronorm basin

Cod. 97150112
1 CUPOLA RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150751
1 BASE BASSA IN MDF
Low base



**Alzata 2 piani con vassoi per pasticceria
con doppia cupola
Cod. 51131055**

*Double deck rectangular trays with covers for pastries.
Plateau à 2 étages avec plateaux rectangulaires pour pâtisserie et double cloche.
2 Etagen-Etagere mit rechteckigen Tablett für Backwaren mit doppelter Haube.
De 2 pisos con bandejas rectangulares para pasteles con doble campana.*

Composizione

Cod. FBAF1120
2 BACINELLE GN 1/1 h 20
C/FORCELLA
Gastronorm bain marie with hooks

Cod. 97150112
2 CUPOLE RETT. APRIBILE PC
Rectangular dome lid

Cod. 97150754
1 ALZATA DOPPIA IN MDF
Double deck trays



Porta frutta a 2 piani Cod. 51131056

*Double dack trays for fruit.
Fruitier à 2 étages avec base.
2 Etagen-Obstschale mit basis.
Frutero de 2 pisos con base.*

Composizione

Cod. 5TIR1120
1 TEGLIA GN
1/1 h 20 C/RINGHIERE
GN tray with edges

Cod. 5TIR1140
1 TEGLIA GN
1/1 h 40 C/RINGHIERE
GN tray with edges

Cod. 97150754
1 ALZATA DOPPIA IN MDF
Double deck trays



Alzata 3 piani con vassoi quadrati GN 2/3 Cod. 51131057

*3 levels fixed stand with GN 2/3 squared tray.
Etagère fixe 3 niveaux avec plateaux carrés GN 2/3.
3-Etagen-Etagere mit rechteckigen Tablettis GN 2/3.
Presentador de 3 pisos con bandejas cuadradas GN 2/3.*

Composizione

Cod. 5BA23020
3 BACINELLE GN 2/3 h 20
Gastronorm basin
Cod. 97150775
1 ALZATA 3 PIANI IN MDF
3 levels fixed stand

Optional

Cod. 97150782
CUPOLA PC PER BACINELLA
GN 2/3
cm 36x40x15
PC GN 2/3 basin cover lid.



**Distributore bevande calde
con resistenza elettrica**
230 Volt 240 Watt Ø 24 cm lt 8
Cod. 51139527

*Hot drinks dispenser provided with electric resistance.
Distributeurs de boissons chaudes avec résistance électrique.
Spender für warme getränke ausgestattet mit elektrischer heizung.
Distrbuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica.*

Composizione

Cod. F0959524

1 DISTRIB. BEV. CALDE
C/MANIGLIA cm. 24 lt. 8
Hot drink dispenser

Cod. 5BA16020

1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin

Cod. 50902613

1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIB.
Grill for dispenser.

Cod. 50959522

1 COPERCHIO PER
DISTRIB. LATTE SAMOVAR
Lid for Samovar milk dispenser

Cod. 97150221

1 RUBINETTO SMONTABILE
IN PPL TOMLINSON
Tomlinson PPL faucet

Cod. 97150119*

1 RESISTENZA ELETRICA
C/ REGOLATORE
230V 240 W
Electric resistance

Cod. H2959523

1 PORTA RESISTENZA
Stand for electric resistance

Cod. 97150758

1 STRUTTURA IN MDF PER
DISTRIB. BEV. CALDE
Structure for hot drink dispenser



**Distributore succhi e bevande con
colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson**
Ø 20 cm lt 9,5
Cod. 51135420

*Juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.
Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glaçons.
Spender für Saft und kalte Getränke.
Surtidor de zumos y bebidas con tubo para hielo y grifo Tomlinson.*

Composizione

Cod. 97150039

1 CONT. BEV. CON RUB.
TOMLINSON
cm. 20 lt. 9,5
Juice dispenser with Tomlinson tap

Cod. 50955421

1 COPERC. C/POMOLO cm. 20
Lid with knob

Cod. 93191076

1 PERNO DI BLOCCAGGIO
Lockpin

Cod. 5BA16020

1 BACINELLA GN 1/6 h 20
Gastronorm basin

Cod. 50902613

1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIB.
Grill for dispenser.

Cod. 97150757

1 STRUTTURA IN MDF PER
DISTRIB. SUCCHI
Structure for juice dispenser

Novità

Cod. L7150248 Ø cm 5 lungh cm 35
TUBO REFRIGERANTE
Refrigerant tube.

Cod. 97150248

ANELLO PER TUBO REFRIGERANTE
Ring for refrigerant tube.



Distributore succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

Ø 16 cm lt 4,5

Cod. 51135413

Juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.

Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glaçons.

Spender für Saft und kalte Getränke.

Surtidor de zumos y bebidas con tubo para hielo y grifo Tomlinson.

Composizione

Cod. 97150038

1 CONT. BEV. CON RUB.

TOMLINSON

cm. 16 lt. 4,5

Juice dispenser with Tomlinson tap

Cod. 50955417

1 COPERC. C/POMOLO cm. 16

Lid with knob

Cod. 93191077

1 PERNO DI BLOCCAGGIO

Lockpin

Cod. 5BA16020

1 BACINELLA GN 1/6 h 20

Gastronorm basin

Cod. 50902613

1 GRIGLIA 1/6 PER DISTRIB.

Grill for dispenser.

Cod. 97150767

1 STRUTTURA IN MDF PER

DISTRIB. SUCCHI

Structure for juice dispenser.

Novità

Cod. L7150247 Ø cm 5 lungh cm 27,5

TUBO REFRIGERANTE

Refrigerant tube.

Cod. 97150247

ANELLO PER TUBO REFRIGERANTE

Ring for refrigerant tube.



Distrib. doppio succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

Ø 16 cm lt 4,5x2

Cod. 51135416

Double juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes.

Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glaçons, double.

Doppelter Spender für Saft und kalte Getränke

Surtidor de zumos y bebidas doble con tubo para hielo y grifo Tomlinson.

Composizione

Cod. 97150038

2 CONT. BEV. CON RUB.

TOMLINSON

cm. 16 lt. 4,5x2

Juice dispenser with Tomlinson tap

Cod. 50955417

2 COPERC. C/POMOLO cm. 16

Lid with knob

Cod. 93191077

2 PERNO DI BLOCCAGGIO

Lockpin

Cod. 5BA16020

2 BACINELLE GN 1/6 h 20

Gastronorm basin

Cod. 50902613

2 GRIGLIE 1/6 PER DISTRIB.

Grill for dispenser.

Cod. 97150768

1 STRUTTURA IN MDF DOPPIA

PER DISTRIB. SUCCHI

Double structure for juice dispenser.

Novità

Cod. L7150247 Ø cm 5 lungh cm 27,5

TUBO REFRIGERANTE

Refrigerant tube.

Cod. 97150247

ANELLO PER TUBO REFRIGERANTE

Ring for refrigerant tube.



Distributore cereali

Ø 18 cm lt 8

Cod. 51139818

*Cereal dispenser.
Distributeur à céréales.
Cerealien-Spender.
Dispensador de cereales.*

Composizione

Cod. 97150052
1 DISTRIB. CEREALI
C/COPERCHIO cm.18 lt. 8
Cereal dispenser with lid

Cod. 5BA28020
1 BACINELLA 2/8 h 20
Gastronom basin

Cod. 97150756
1 STRUTTURA PER
DISTRIB. CEREALI
Structure for cereal dispenser



Distributore doppio cereali

Ø 18 cm lt 8x2

Cod. 51139819

*Double cereal dispenser.
Distributeur double à céréales.
Doppelter Cerealien-Spender.
Dispensador doble de cereales.*

Composizione

Cod. 97150052
2 DISTRIB. CEREALI
C/COPERCHI cm.18 lt. 8x2
Cereal dispenser with lid

Cod. 5BA28020
2 BACINELLA 2/8 h 20
Gastronom basin

Cod. 97150769
1 STRUTTURA DOPPIA
PER DISTRIB. CEREALI
Double structure for cereal dispenser



Carrelli

BE SMART BUY SMART!



**DA MONTARE.
TO BE
ASSEMBLED.**



Ogni prodotto è confezionato in scatola con fascetta personalizzata.
Volume massimo di spedizione 0,24 mc
*Each product is packed in a single box with sleeve.
Maximum volume of shipment 0,24 mc*

*maneggevole, elegante, funzionale.
handy, smart, functional.*

Componentistica: vedi pag. / Technical card: see page / Fiches techniques: voir page / Technische karten: Siehe Seite / Tarjetas técnicas: ver pagina 166
Note Informativa: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 180
Acciaio Inossidabile 18/10 & Nobilitato / Stainless steel 18/10 & Laminated Wood / Acier 18/10 & / Edelstahl 18/10 & Ausgewaltz / Acero 18/10 & Laminado





**Carrello servire
Smart**

Cod. 97150850

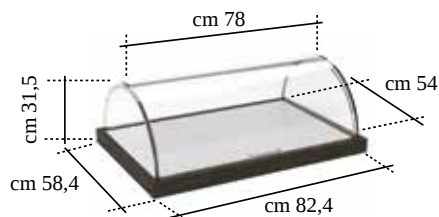
*Smart serving trolley
Chariot à desserte Smart
Servierwagen Smart
Carrito para servir Smart*
SIZE BOX cm 95x63,5x21,5h



**Base Jumbo Smart
componibile con cup.**

Cod. 97150855

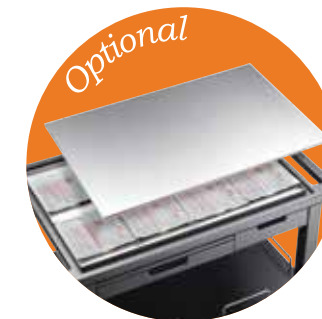
*Rectangular tray with cloche
Plateau rectangulair avec cloche
Anbaubasis Jumbo Smart mit Kuppel
Base Jumbo Smart con campana*
SIZE BOX cm 90,5x66,5x39,5h



**Carrello Jumbo
Smart**

Cod. 97150854

*Smart Jumbo serving trolley
Chariot à desserte Smart Jumbo
Servierwagen Smart Jumbo
Carrito para servir Smart Jumbo*



Optional

**Kit refrigerato con
coperture in acciaio
e gel pack**

Cod. 97150746

75,5x49,5x1,3 cm

*Stainless steel kit of
refrigerating bricks.*

~

*Si utilizza con Base Jumbo Smart
componibile con cup.*

To be used with the rectangular tray.

*À utiliser avec le plateau
rectangulaire.*

*Man benutzt mit Anbaubasis Jumbo
Smart mit Kuppel.*

Se utiliza con Base Jumbo Smart.

Cod. 97150855

Cod. 97150855



+



Cod. 97150850





Carrello Gueridon
Smart

Cod. 97150851

Smart Gueridon serving trolley
Chariot à desserte Gueridon Smart
Servierwagen Gueridon Smart
Carrito para servir Gueridon Smart
SIZE BOX cm 95x63,5x21,5h



Carrello appoggio
Smart

Cod. 97150853

Smart food serving trolley
Chariot de service Smart
Servierwagen Smart
Carrito para servir Smart
SIZE BOX cm 78,5x53,5x16,5h



Carrello drink
Smart

Cod. 97150852

Smart drink serving trolley
Chariot Smart drink
Servierwagen Smart drink
Carrito Smart drink
SIZE BOX cm 107,5x67,5x23,5h





Carrello servire
Gueridon
Cod. 97150739

Gueridon serving trolley
Chariot à desserte Gueridon
Servierwagen Gueridon
Carrito para servir Gueridon



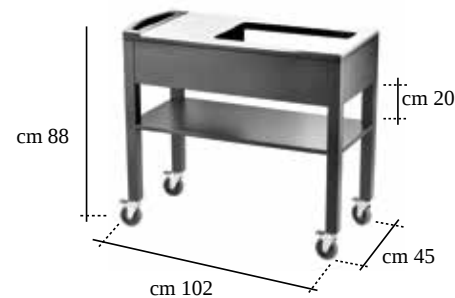
Carrello servire
con piano estraibile
Cod. 97150740

Food serving trolley, with openable shelf
Chariot de service avec plan coulissant
Servierwagen mit ausnehmbarem Teil
Carrito para servir con tabla extraible



Carrello servire caldo
c/piano in acciaio
Cod. 97150741

Stainless steel serving trolley for hot food
Chariot de service réchauffant avec plan recouvert en acier
Edelstahlservierwagen für warme Speisen
Carrito para servir caliente con plancha superior en acero



Carrello doppio jolly
(anche per Refrigerati)
Cod. 97150742

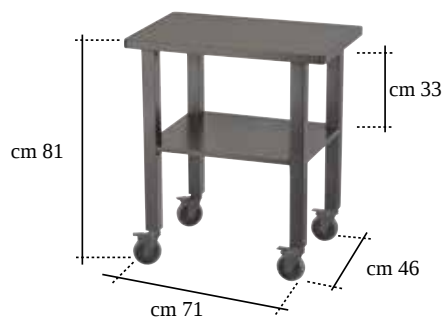
Multipurpose double serving tray
Chariot double à plusieurs usages
Doppelter Servierwagen für verschiedene Anwendungen
Carrito doble diversos usos





**Carrello
appoggio**
Cod. 97150736

Food serving trolley
Chariot de service
Servierwagen
Carrito para servir



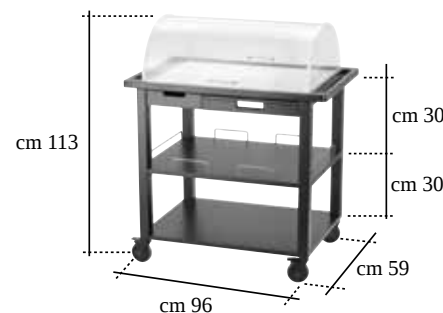
**Carrello apribile
multifunzionale**
Cod. 97150737

Multipurpose food serving trolley, openable
Chariot ouvrant
*Servierwagen, offenbar, für
verschiedene Anwendungen*
*Carrito multifuncional con tabla
superior extraible*



**Carrello dolci
e formaggi con cupola**
Cod. 97150735

Cheese - cake serving trolley with cloche
Chariot à gateaux/fromages avec cloche
Kuchen- Kaeseservierwagen mit Rolltop
Carrito postres/queso con campana



Optional

Optional

**Kit refrigerato con
coperture in acciaio
e gel pack**
Cod. 97150746
75,5x49,5x1,3 cm
*Stainless steel kit of
refrigerating bricks.*

**Cupola per carrello
dolci e formaggi**
Cod. 97150781
cm 78x54x27
*Cloche for cheese - cake
serving trolley.*

*Per completare i Vassoi
multistrato porta
bacinelle GN*

VASSOIO PORTA BACINELLE
GN 1/2

Cod. 5BA12065

- 1 BACINELLA GN 1/2 h 65
- Gastronorm basin
- Bac gastronorm
- Durchbrochener basis
- Cubeta gastronormic

OPPURE OR

Cod. 5BA14065

- 2 BACINELLA 1/4 h 65
- Gastronorm basin
- Bac gastronorm
- Durchbrochener basis
- Cubeta gastronormic

VASSOIO PORTA BACINELLE
GN 1/1

Cod. 5BA11065

- 1 BACINELLA GN 1/1 h 65
- Gastronorm basin
- Bac gastronorm
- Durchbrochener basis
- Cubeta gastronormic

OPPURE OR

Cod. 5BA12065

- 2 BACINELLA 1/2 h 65
- Gastronorm basin
- Bac gastronorm
- Durchbrochener basis
- Cubeta gastronormic





Vassoio multistrato
porta bacinelle
GN 1/2
impilabile
cm 34x28x8

Cod. 97160720

Basin tray, stackable.

Plateau superposable porte bac.

Schuesselhalter, stapelbar.

Bandeja multicapa apilable.



Vassoio multistrato
porta bacinelle
GN 1/1
impilabile
cm 54x34x8

Cod. 97160721

Basin tray, stackable.

Plateau superposable porte bac.

Schuesselhalter, stapelbar.

Bandeja multicapa apilable.



Vassoio da portata
misura 1/1
impilabile
cm 60x40x6

Cod. 97150780

Basin tray Mod 1/1, stackable.

Plateau porte- bac gastronorm 1/1.

Schuesselhalter Mod 1/1, stapelbar.

Bandeja G/N 1/1 apilable.

Composizione

Cod. 97200099

24 CIOTOLE IN VETRO

Ø cm. 12

Glass bowls

Bols en verre

Glasschuessel

Cuencos en vidrio

Cod. 97150798

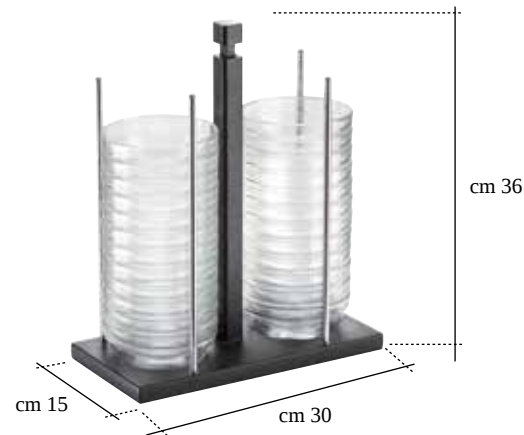
1 BASE PER PORTACIOTOLE 24 PZ

Glassholder.

Base pour porte-bols

Tablett für Glasschuessel

Base por pota-cuencos



Portaciotole 24 pz. ciotola in vetro Ø cm 12

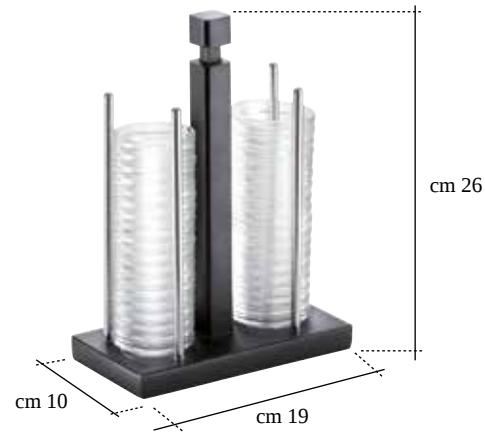
Cod. 51133424

Chinaware (glass) holder.

Porte-bols en verre

Schuesselset 24 tlg.

Porta-cuencos en vidrio.



Portaciotole
36 pz.
ciotola in vetro Ø cm 6
Cod. 51133436

Chinaware (glass) holder.

Porte-bols en verre

Schuesselset 36 tlg.

Porta-cuencos en vidrio.

Composizione

Cod. 97200098

36 CIOTOLE IN VETRO

Ø cm. 6

Glass bowls

Bols en verre

Glasschuessel

Cuencos en vidrio

Cod. 97150799

1 BASE PER PORTACIOTOLE 36 PZ

Glassholder

Base pour porte-bols

Tablett für Glasschuessel

Base por pota-cuencos

PINTI buffet
made in
Italy

Potaciotole Chinaware holder



Show Food

Gli Show Food Buffet sono ideali per organizzare allestimenti speciali, aperitivi, cocktail party, rinfreschi e splendidi buffet.

The items of the Show Food Buffet line are ideal for special events, appetizers, cocktail parties, receptions and wonderful buffets.

Il design coniuga creatività, eleganza e professionalità.

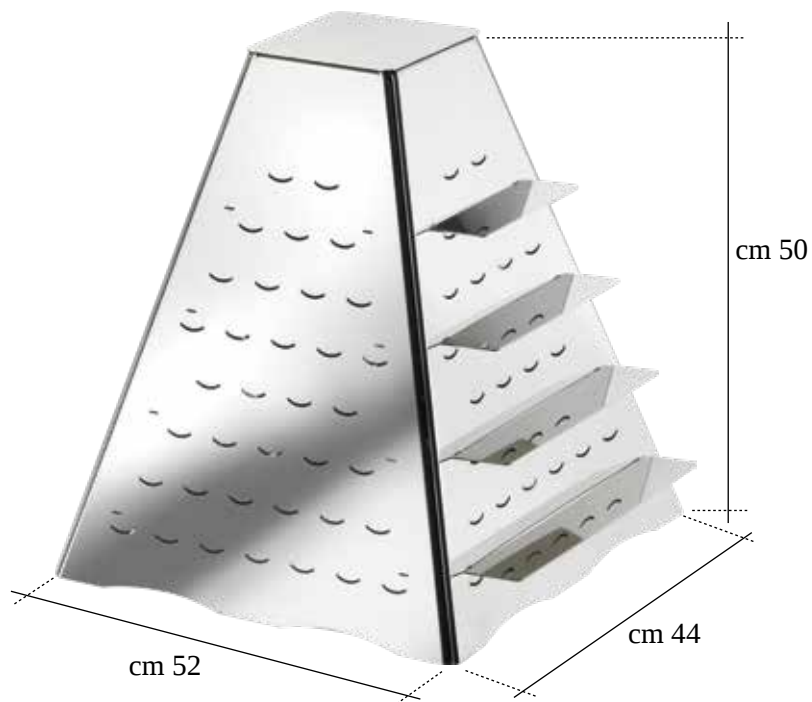
The design is a mix of creativity, elegance and professional competence.

Gli Show Food Buffet esprimono le tendenze glamour della ristorazione e del libero servizio.

The Show Food Buffet express the new glam trends in catering and service.





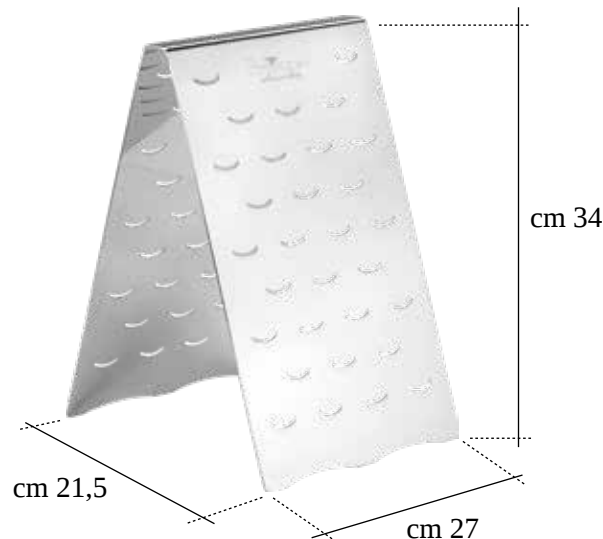


Porta Zakouski
144 pz. a piramide
con 8 mensole removibili
in aisi 304

kg 7,850

Cod. 51133899

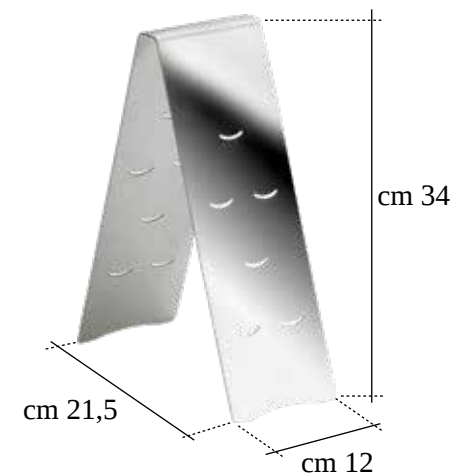
144 pcs. pyramid Zakouski holder with applicable inserts.
Présentoir Zakouski 144 pièces pyramidal avec étagères applicables.
Pyramidaler Zakouski-Halter 144-teilig mit einsetzbaren Konsolen.
Porta-Zakouski 144 pz. de pirámide con repisas aplicables.



Porta Zakouski
60 pezzi
in aisi 304

Cod. 51013860

60 pieces Zakouski holder.
Présentoir Zakouski 60 pièces.
Zakouski-Halter 60-teilig.
Porta-Zakouski 60 piezas.



Porta Zakouski
12 pezzi
in aisi 304

Cod. 51133812

12 pieces Zakouski holder.
Présentoir Zakouski 12 pièces.
Zakouski-Halter 12-teilig.
Porta-Zakouski 12 piezas.



Porta
Zakouski
Evoluzione
in aisi 304
cm. 8x5,5x15
Cod. 51013861

*Zakouski holder.
Présentoir Zakouski.
Zakouski-Halter.
Porta-Zakouski.*



Cucchiaio
Zakouski
Evoluzione
in aisi 304
Cod. 299000AT

*Evoluzione Zakouski spoon.
Cuillère Zakouski Evoluzione.
Zakouski-Löffel Evoluzione.
Cuchara Zakouski Evolución.*



Cucchiaio
Zakouski
Evoluzione
in aisi 430
Cod. 299300AT

*Evoluzione Zakouski spoon.
Cuillère Zakouski Evoluzione.
Zakouski-Löffel Evoluzione.
Cuchara Zakouski Evolución.*



Cucchiaio
Zakouski
Hotel
in aisi 304
Cod. 202000AT

*Hotel Zakouski spoon.
Cuillère Zakouski Hotel.
Zakouski-Löffel Hotel.
Cuchara Zakouski Hotel.*



Cucchiaio
Zakouski
Gamma
in aisi 304
Cod. 215000AT

*Gamma Zakouski spoon.
Cuillère Zakouski Gamma.
Zakouski-Löffel Gamma.
Cuchara Zakouski Gamma.*



Carosello portavivande con base girevole

50x70 cm

Cod. 50951554

Food-hamper carousel with turnable base.

Carrusel porte-aliments à base tournante.

Speisenkarussell.

Carrusel porta-alimentos de base giratoria.

Composizione

Cod. 97200080
3 CIOTOLE IN VETRO
INFRANGIBILE
Ø cm 23 lt 3
Unbreakable glass bowls

Cod. 97200082
3 CIOTOLE IN VETRO
INFRANGIBILE
Ø cm 26 lt 4
Unbreakable glass bowls

Cod. 97200081
3 COPERCHI PER CIOTOLE
Ø cm 23
Openable polycarbonate lid

Cod. 97200083
3 COPERCHI PER CIOTOLE
Ø cm 26
Openable polycarbonate lid

Cod. 50951552
1 STRUTTURA CAROSELLO
Ø cm 50 h cm 70
Food-hamper carousel



Porta muesli con coperchio in policarbonato

48x46 cm h 23 cm

Cod. 50951P48

Muesli holder with polycarbonate openable lid

Récipient à muesli avec couver. ouvrable en polycarb.

Müsli-halter mit klappdeckel aus polycarbonat

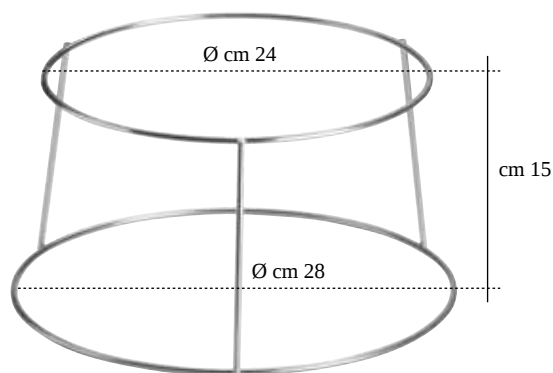
Recipiente para muesli con tapa abrible de policarb.

Composizione

Cod. 97200081
3 COPERCHI PER CIOTOLE
Ø cm 23
Openable polycarbonate lid

Cod. 97200082
3 CIOTOLE IN VETRO
INFRANGIBILE
Ø cm 26 lt 3
Unbreakable glass bowls



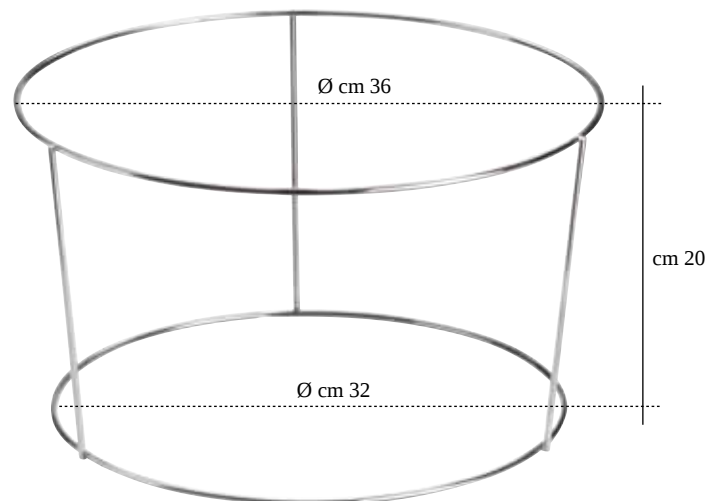


Alzata filo
piccola

24/28 Ø cm h 15 cm

Cod. 50951028

Riser
Presentoir
Etagère
Frutero



Alzata filo
grande

32/36 Ø cm h 20 cm

Cod. 50951036

Riser
Presentoir
Etagère
Frutero



Optional
Vassoio tondo
cameriere
Tender

Cod. 538259..

Ø cm 24
Ø cm 28
Ø cm 32
Ø cm 36
Round tray Tender



Porta torte
3 posti

54x49 cm h 18,5 cm

Cod. 51001557

Cake display
Étagère 3 niveaux
Ständer für torten
Fuente alta 3 niveles



Alzata /
Porta torta singola

26 Ø cm h 4,5 cm

Cod. 50951030

Cake display
Etagère
Tortenstaender
Fuente alta postre



**Alzata fissa
2 piani**

40/30 Ø cm h 50 cm

Cod. 50951040

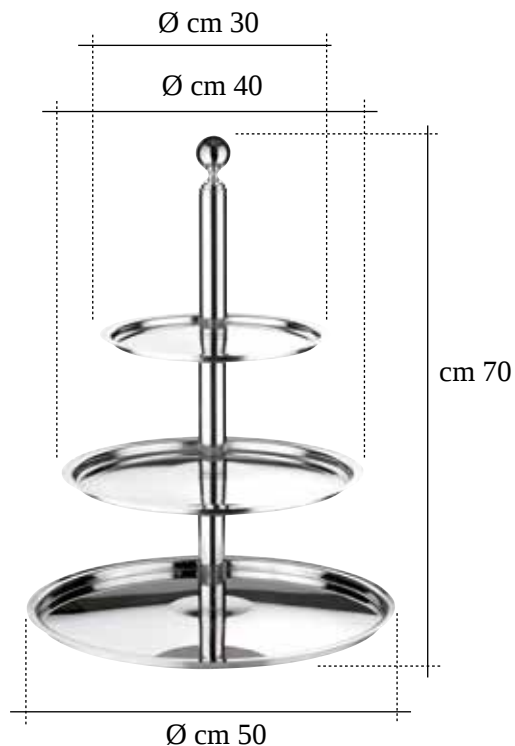
Fixed 2-level riser.

Presentoir fixe 2 niveaux.

Etagère 2-stöckig.

Frutero alta fija 2 niveles.

IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK



**Alzata fissa
3 piani**

50/40/30 Ø cm h 70 cm

Cod. 50951050

Fixed 3-level riser.

Presentoir fixe 3 niveaux.

Etagère 3-stöckig.

Frutero alta fija 3 niveles.

IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK



**Alzata fissa
3 piani con cesto**

50/40/30/25 Ø cm h 73 cm

Cod. 50951051

Fixed 3-level riser with basket.

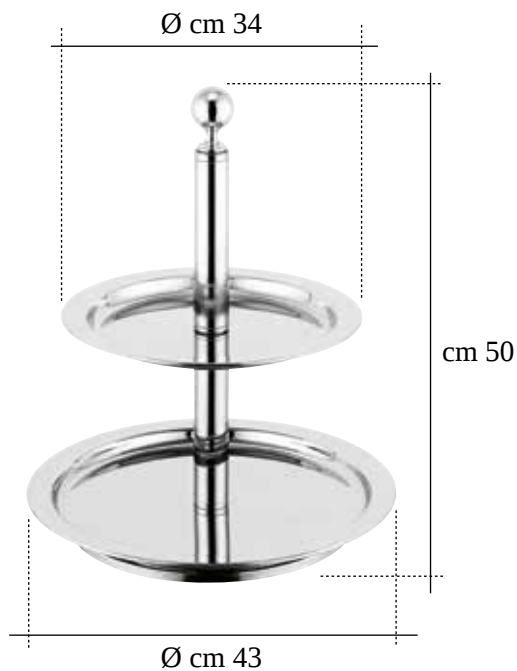
Presentoir fixe 3 niveaux avec corbeille.

Etagère 3-stöckig mit korb.

Frutero alta fija 3 niveles con cesto.

IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK





Alzata girevole 2 piani

43/34 Ø cm h 50 cm

Cod. 50951542

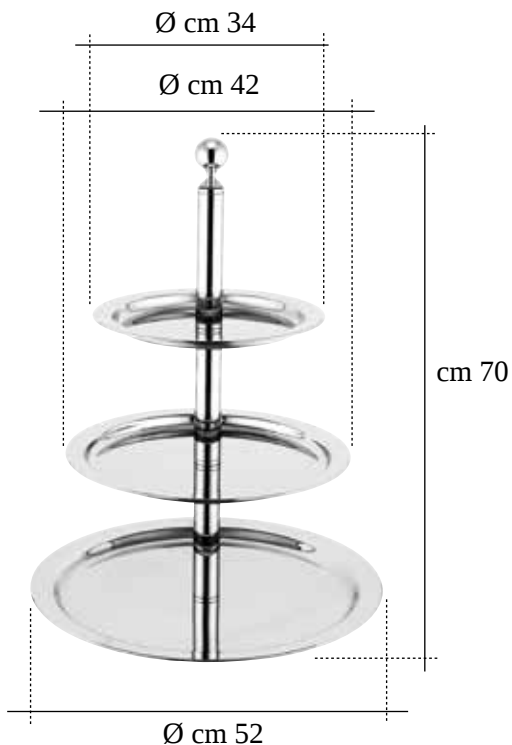
Turnable 2-level riser

Présentoir tournant 2 niveaux

2-Etagen-drehaufsatz

Frutero alta giratoria 2 niveles

IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK



Alzata girevole 3 piani

52/42/34 Ø cm h 70 cm

Cod. 50951550

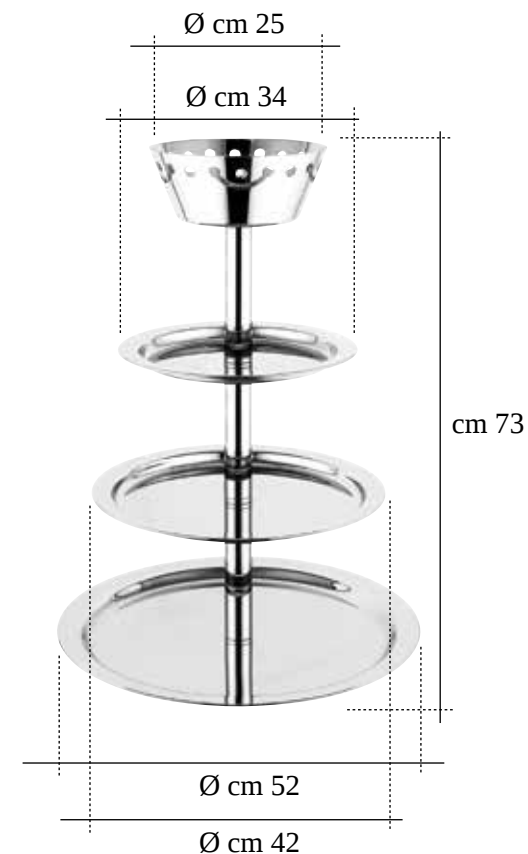
Turnable 3-level riser

Présentoir tournant 3 niveaux

3-Etagen-drehaufsatz

Frutero alta giratoria 3 niveles

IN ESAURIMENTO / OUT OF STOCK



Alzata girevole 3 piani con cesto

43/34 Ø cm h 50 cm

Cod. 50951549

Turnable 3-level riser with basket

Présentoir tournant 3 niveaux avec corbeille

3-Etagen-drehaufsatz mit korb

Frutero alta giratoria 3 niveles con cesto



Supreme bowl doppia parete con coperchio e ciotola in vetro infragibile

Cod. 50951925

26 Ø cm 24 h cm

Cod. 50951934

34 Ø cm 34 h cm

Supreme bowl, double wall with lid and unbreakable glass bowl.

Supreme bowl double paroi avec couvercle et bol en verre incassable.

Supreme bowl doppelwand mit deckel und unzerbrechlicher glasschüssel.

Supreme bowl doble pared con tapa y cuenco de vidrio irrompible.



Anello portabicchieri per coppa jumbo

Cod. 509551_

28 Ø cm

34 Ø cm

40 Ø cm

Glass holding ring for jumbo bowl.

Anneau porte-verres pour coupe jumbo.

Ring 28 cm für 8 sektgläser.

Aro porta vasos para copa jumbo.

Coppa jumbo semisferica con base

Cod. 509555_

28 Ø cm

34 Ø cm

40 Ø cm

Jumbo bowl with foot.

Coupe jumbo semi-spherique avec base.

Champagner bowl.

Copa jumbo semiesférica con base.



Morsa prosciutto

58 cm h 17cm

Cod. 97200090

Ham clamp.

Porte jambon.

Schinkenspanner.

Porta jamón.



Sistema refrigerante rettangolare inox 18/10 corredato di gel pack

Cod. 509304_

40x30 4 h cm

50x35 4 h cm

60x40 4 h cm

Rectangular refrigerating system with double wall provided with refrigerating units.

Système réfrigérant rectangulaire double paroi avec réfrigérants.

Rechteckiges tablett mit kühlakku.

Sistema refrigerante rectangular doble pared con refrigerantes.

Gel pack

Cod. 97150276

20x9,8 cm

Refrigerating brick



Brocca termica inox 18/10

Cod. 557590_

1 Lt 15,8x24,5 h cm

1,5 Lt 5,8x26,5 h cm

2 Lt 15,8x29 h cm

Pitcher

Cruche

Krug

Lanzador

made in
Italy

A compact buffet station with various food items including bread, drinks, and cheese.

PINNI *buffet*

COMPACT



Porta tovaglioli
Napkin holder
Cod.51604300

Vassoio
multiuso con
separatori
removibili
*Multipurpose
tray with
removable
dividers*

Cod.51604600

Brocca
termica
Lt 1,5
*Thermic
jug*
Cod.55759015



Stazione
dolce/salato
*Bread, cheese
and salami
refrigerated
display*

Cod.51602400

Porta brocche/
ciotole
refrigerato multiuso
*Multipurpose
refrigerated
3-section
holder*

Cod.51600900

Supreme bowl
refrigerabile
multiuso con
coperchio
*Multipurpose
refrigerated
supreme bowl
with lid*

Cod.51606000



COMBINAZIONE
REFRIGERATA

OPTION
COOLED



COMBINAZIONE
MISTA

OPTION
NEUTRAL/COOLED



COMBINAZIONE
NEUTRA

OPTION
NEUTRAL



Pinti Buffet Compact

per Bed&Breakfast, Agriturismi, Garnì, Hotel e Boutique Hotel.

Salvaspazio, versatile ed elegante sono solo alcuni degli aggettivi per descrivere questa serie facilmente ambientabile e ideata per la prima colazione.

Tutti i materiali sono stati selezionati con estrema cura e una particolare attenzione ai molti utilizzi che i prodotti svolgono, con l'unico obiettivo di rendere la prima colazione il miglior modo per iniziare la giornata!

- Le basi e le strutture sono in legno nobilitato, antigraffio e resistente agli urti e alle macchie.
- Le cupole in PET sono eleganti nella forma, cristalline e impilabili, resistenti agli urti.
- Tutti i componenti in acciaio sono in aisi 304 (inox 18/10) certificato e idoneo al contatto alimentare, in conformità alle prescrizioni contenute nel D.M. 21/03/1973 pubblicato in G.U. n. 104 del 20/04/1973, nonché a quanto stabilito dal D.M. n. 108 del 25/01/1992 e dalla Direttiva CEE 89/109.
- Il vetro è temperato ed estremamente resistente agli urti e alle cadute accidentali.
- Le ciotole sono impilabili e dotate di coperchio trasparente secondo le norme igieniche vigenti. Eleganza e attenzione nei particolari, igiene e versatilità: ogni articolo può essere usato a temperatura ambiente oppure refrigerato con speciali mattonelle refrigeranti, per un ricco buffet pronto per ogni occasione.

Pinti Buffet Compact

perfect for Bed & Breakfast, Agriturismo, Garni, Hotels & Boutique Hotels.

Space-saving, versatile and stylish are just some of the adjectives to describe this line especially created for breakfast, that can easily fit in many different locations.

All materials have been selected with great care and particular attention to their resistance during the different uses that this multi-functional product can fulfill. Our aim is making breakfast the best way to start the day!

- The bases and frames are made of coated wood which are scratch-resistant, impact-resistant and stainproof.
- The PET cloches are elegantly transparent, stackable and resistant to the impact of daily use.
- All steel parts are made in AISI 304 steel (stainless steel 18/10) certified and suitable for food contact in accordance with the requirements contained in the MD 21/03/1973 posted in G.U. n. 104 of 20.04.1973, and as determined by the DM n. 108 of 01.25.1992 and by EEC Directive 89/109.
- The glass is tempered and extremely resistant to shocks and accidental falls.
- The glass bowls are stackable and come with a transparent lid in accordance with hygiene regulations.

Elegance and attention to detail, hygiene and versatility: each item can be used at ambient temperature or chilled with special gel packs. Compact is a complete buffet ready to be used in all contexts where you need to optimise the space available for breakfast.



Ogni prodotto è confezionato in scatola con fascetta personalizzata.

Each product is packed in a single box with sleeve.

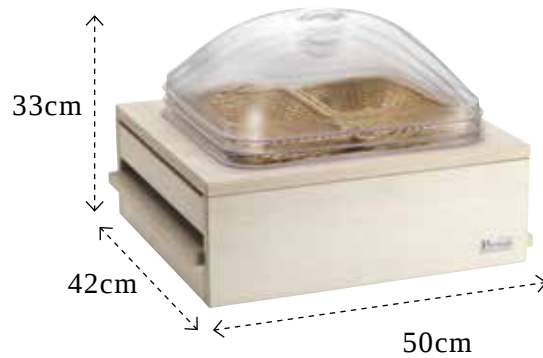
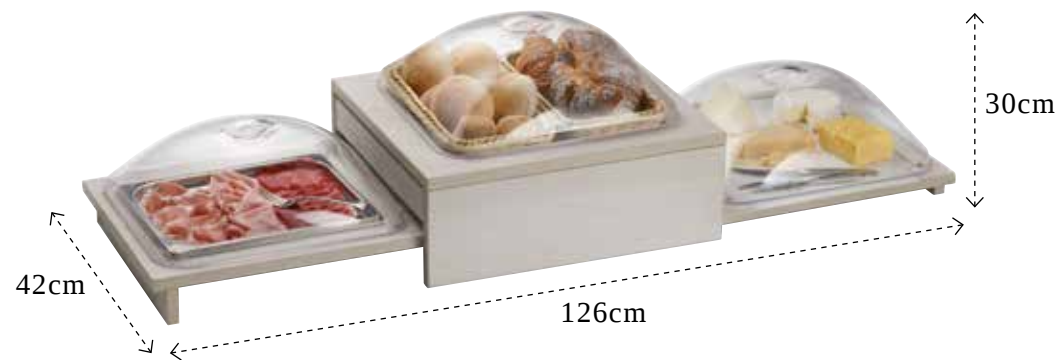


Stazione dolce/salato refrigerabile

Cod. 51602400

EAN cod. 8007163213966

Bread, cheese and salami refrigerated display



Composizione

Cod. 97150306
1 STRUTT. STAZIONE
DOLCE/SALATO
Coated wood base

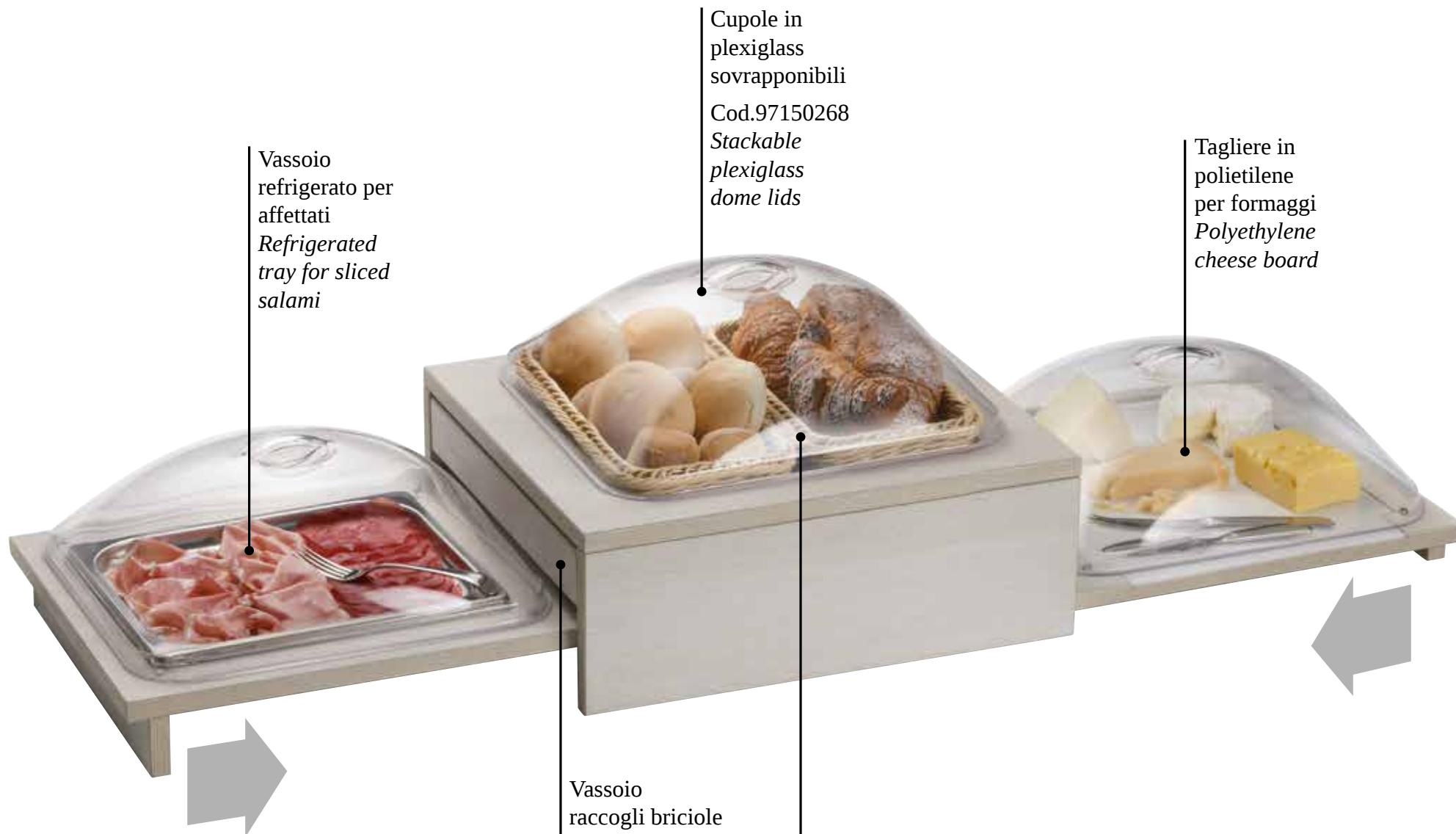
Cod. 97150269
2 CESTE PANE
1/3 h 50
Bread baskets

Cod. 97150268
3 CUPOLE QUADRATE
Dome lids

Cod. 5BA12020
1 BACINELLA
GN 1/2 h 20
GN basin

Cod. 5BA12040
1 BACINELLA
GN 1/2 h 40
GN basin

Cod. 97150276
2 GEL PACK
cm 20x9,8
Refrigerating brick



Vassoio refrigerato per affettati
Refrigerated tray for sliced salami

Cupole in plexiglass sovrapponibili
Stackable plexiglass dome lids
Cod.97150268

Tagliere in polietilene per formaggi
Polyethylene cheese board

Vassoio raccogli briciole estraibile
Portable crumb collecting tray

Ceste per pane e brioche
Brioche and bread basket
Cod.97150268





Supreme bowl refrigerabile multiuso con coperchio

Cod. 51606000

EAN cod. 8007163213997

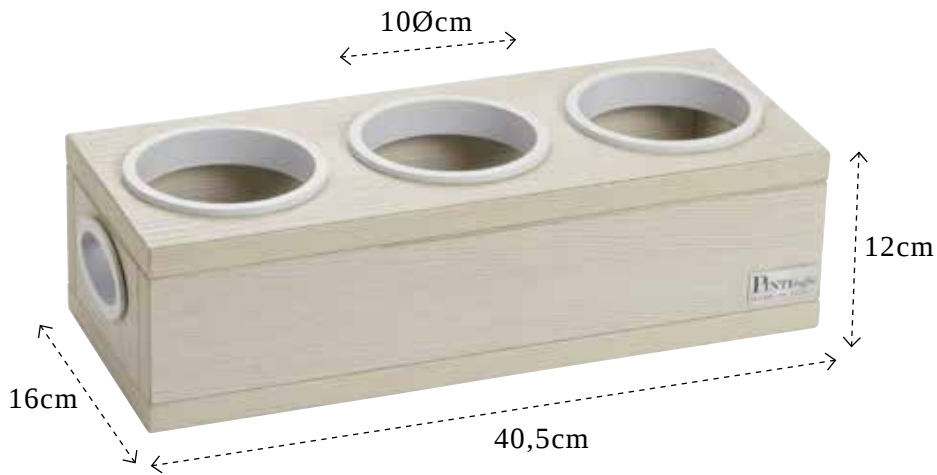
Multipurpose refrigerated supreme bowl with lid

Composizione

- | | |
|---|---|
| Cod. 97150302
1 STRUTTURA
SUPREME BOWL
Coated wood base | Cod. 97200080
1 CIOTOLA VETRO
INFRANG.
Ø cm 23 Lt 3
Glass bowl |
| Cod. 97150303
1 COPERCHIO APRIBILE
TRASP.
Ø cm 23
Openable lid | Cod. 50902322
1 GRIGLIA
Ø cm 22
Grid |
| Cod. 50951224
1 COPERCHIO FORATO
Ø cm 24
Perforated lid | Cod. 51607924
1 CLOCHE SEMISFERICA
Ø cm 24
Semispheric cloche |







Porta brocche*/ciotole refrigerato multiuso

Cod. 51600900

EAN cod. 8007163213959

Multipurpose refrigerated 3-section holder

Composizione

- Cod. 97150301**
1 STRUTTURA PORTA
BROCCHIE/CIOTOLE
Coated wood base
- Cod. 97150305**
1 VASCHETTA TRASPARENTE
cm 36,9x12,4x2,4
Polypropylene basin
- Cod. 97150276**
2 GEL PACK
cm 20x9,8
Refrigerating brick



*Cod.97200115
Brocca in vetro con tappo in
sughero / Glass jug with lid



1

*PER
LATTE E
CEREALI
FOR MILK
& CEREALS



2

*PER SUCCHI
E BEVANDE
REFRIGERATO
FOR JUICES &
REFRIGERATED
BEVERAGES



3

PER
MARMELLATA
REFRIGERATO
FOR JAM



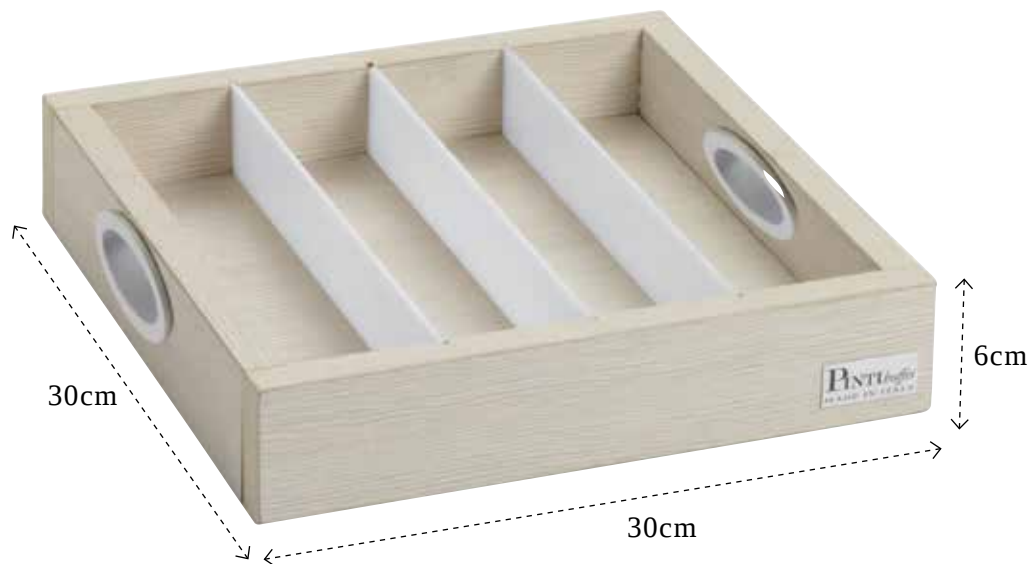
4

VASSOIO/
CONTENITORE
HOLDER



5

ALZATA
STAND



Vassoio multiuso con separatori removibili

Cod. 51604600

EAN cod. 8007163213980

*Multipurpose tray
with removable dividers*

1

PER CONFEZIONI
MONODOSE
FOR SINGLE
PACKS



2

PER BUSTINE
FOR TEABAGS
& SACHETS



3

PER
POSATE
FOR
CUTLERY





Porta tovaglioli

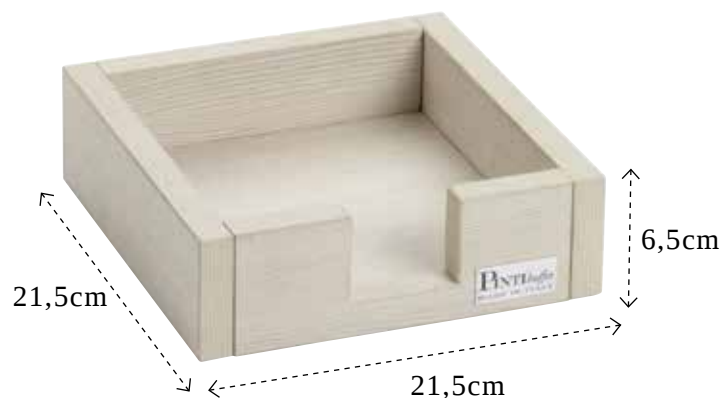
Cod. 51604300

EAN cod. 8007163213973

Napkin holder


Misura tovaglioli 16,5 cm

Napkin dimension 16,5 cm



PINTI buffet
made in Italy

Compact



Serie Astra

LA SERIE ASTRA ANTISCIVOLO BUFFET SI ADATTANO AD OGNI PORTATA!

THE ASTRA LINE ARE
SUITABLE FOR ANY COURSE!

La serie Astra s'è stata studiata appositamente per favorire l'uso del self-service. La speciale curvatura nella parte terminale della posata è autofrenante e ne impedisce lo scivolamento nei piatti e nei vassoi.

The Astra Line are specially designed for self-service. The special curve in the final part of the piece of cutlery is self-braking to prevent it from slipping into dishes and trays.

speciale curvatura • Special curve





Pala lasagne

cm 28

Cod. 07600080

*Spatula lasagna.
Pelle à lasagnes.
Lasagneheber.
Pala lasaña.*



Pala uovo

cm 28

Cod. 07600082

*Egg lifter.
Pelle à oeuf.
Eierheber.
Pala huevos.*



Pala torta

cm 30

Cod. 07600081

*Cake server.
Pelle à torte.
Tortenheber.
Pala pastel.*



Coltello servire

cm 32

Cod. 07600069

*Serving knife.
Couteau à servir
Serviermesser
Cuchillo servir.*



Forchetta
per vassoio
cm 20

Cod.07600033

*Serving fork.
Fourchette à servir.
Serviergabel.
Tenedor servir.*



Forchettone
servire
cm 24

Cod.07600088

*Serving fork.
Fourchette à servir.
Serviergabel.
Tenedor servir.*



Forchettone
insalata
cm 24

Cod.076000CF

*Salad fork.
Fourchette à salade.
Salatgabel.
Tenedor ensalada.*



Forchettone
insalata
cm 28

Cod.07600015

*Salad fork.
Fourchette à salade.
Salatgabel.
Tenedor ensalada.*



Forchettone
5 punte
cm 30

Cod.07600143

*5 prongs fork.
Fourchette à 5 dents.
Serviergabel 5 zinken.
Tenedor 5 púas.*



Forchettone
3 punte
cm 30

Cod.07600288

*3 prongs fork.
Fourchette à 3 dents.
Serviergabel 3 zinken.
Tenedor 3 púas.*



Cucch. marmellata

cm 19

Cod.076000CN

*Jam spoon.
Cuiller confiture.
Marmelade Löffel.
Cuchara marmelada.*



Cucchiaione

cm 20

Cod.07600040

*Serving spoon.
Cuiller à servir.
Servierlöffel.
Cuchara servir.*



Cucch. servire

cm 24

Cod.07600087

*Serving spoon.
Cuiller à servir.
Servierlöffel.
Cuchara servir.*



Cucch. forato

cm 24

Cod.07600287

*Perforated spoon.
Cuiller perforée
Servierlöffel mit Löchern
Cuchara servir con agujeros.*



Cucch. servire

cm 26

Cod.07600060

*Serving spoon.
Cuiller à servir.
Servierlöffel.
Cuchara servir.*



Cucch. forato
cm 26
Cod.07600260

*Perforated spoon.
Cuiller perforée
Servierlöffel mit Löchern
Cuchara servir con agujeros.*



Cucch. risotto
cm 28
Cod.07600280

*Rice spoon.
Cuiller à "risotto".
Reislöffel.
Cuchara de arroz.*



Cucch. pizzaiolo
cm 28
Cod.07600014

*Tomato spoon.
Cuiller à tomates.
Pizza Löffel.
Cuchara para pizza.*



Cucch. multiuso
cm 30
Cod.07600059

*Serving spoon.
Cuiller à servir.
Servierlöffel.
Cuchara servir multiuso.*



Cucch. forato
cm 30
Cod.07600259

*Perforated spoon.
Cuiller perforée.
Servierlöffel mit Löchern
Cuchara servir con agujeros.*



Molle

MOLLE PROFESSIONAL: di grandi dimensioni, per gastronomie e self-service.

MOLLE BUFFET: per il libero servizio.

MOLLE EASY LINE: ottimo rapporto qualità-prezzo, per l'utilizzo quotidiano.

PROFESSIONAL TONGS: big sizes for gastronomy and self-service use.

BUFFET TONGS: all uses and services.

EASY LINE TONGS: perfect for daily use, excellent value for money.

-Manico antiscivolo: la particolare forma del manico impedisce alle molle di scivolare all'interno del recipiente.

-Ergonomiche.

-Design funzionale: tutte le forme sono state studiate e progettate in base all'utilizzo dell'articolo.

-Packaging accattivante e dedicato.

-No-slip handle: the handle is designed to avoid slipping.

-Ergonomic.

-Functional Design: all the tongs are engineered and developed for a specific use.

-Nice and dedicated packaging.



**MOLLE
PROFESSIONAL
TONGS**

**MOLLE
BUFFET
TONGS**

**MOLLE
EASY LINE
TONGS**



PINTINOX
buffet
made in
Italy

Molle Tongs



Forbice dolce
Buffet

Cod.58130716 cm 16

Cod.58130720 cm 20

*Cake tongs
Pince a gâteau
Gebäckschere
Pinza para pastel*



Molla insalata
Buffet

cm 20

Cod.58136620

*Salad tong
Pince à salade
Salatzange
Pinza para ensalada*



Molla spaghetti
Buffet

cm 24

Cod.58136924

*Spaghetti tongs
Pince à spaghetti
Spaghetti-Zange
Pinza para espaguetis*



Molla arrosto
Buffet

cm 24

Cod.58136024

*Roast tongs
Pince à rôti
Bratenzange
Pinza para asado*



Molla multiuso
Buffet

cm 24

Cod.58137524

*Multi purpose tongs
Pince multi-usage
Allzweckzange
Pinza multiuso*



Molla verdure
Buffet

cm 24

Cod.58137424

*Vegetables tong
Pince à légumes
Gemüsezange
Pinza para vegetales*



Molla universale
Buffet

cm 24

Cod.58137324

*All purpose tongs
Pince universelle
Universalzange
Pinza universal*



Molla dolce
Buffet

cm 24

Cod.58136124

*Cake tongs
Pince à gâteau
Gebäckzange
Pinza para pastel*



Molla servizio
Buffet

cm 24

Cod.58137224

*Serving tongs
Pince de service
servierzange
Pinza servir*



Molla pane
Buffet

cm 24

Cod.58136824

*Bread tongs
Pince à pain
Brotzange
Pinza para pan*



Molla GN
Professional

cm 26

Cod.50919901

*Gastronorm tong
Pince gastronorm
Gastronormzange
Pinza gastronorm*



Molla spaghetti
Professional

cm 26

Cod.50919601

*Spaghetti tongs
Pince à spaghetti
Spaghetti-Zange
Pinza para espaguetis*



Molla arrosto
Professional

cm 26

Cod.50919701

*Roast tongs
Pince à rôti
Bratenzange
Pinza para asado*



Molla pane
Professional

cm 26

Cod.50919501

*Bread tongs
Pince à pain
Brotzange
Pinza para pan*



Molla insalata
Professional

cm 26

Cod.50919001

*Salad tong
Pince à salade
Salatzange
Pinza para ensalada*



Pinza del cuoco
Professional

Cod.58818330 cm 30

Cod.58818335 cm 35

Cod.58818340 cm 40

*Chef tong - Pince de chef
Chefzange - Pinza del
cocinero*



Molla
spaghetti

cm 20

Cod.50919600

*Spaghetti tongs
Pince à spaghetti
Spaghetti-Zange
Pinza para espaguetis*



Molla
dolce

cm 20

Cod.50919400

*Cake tongs
Pince à gâteau
Gebäckzange
Pinza para pastel*



Molla
arrosto

cm 21

Cod.50919700

*Roast tongs
Pince à rôti
Bratenzange
Pinza para asado*



Molla
pane

cm 22

Cod.50919500

*Bread tongs
Pince à pain
Brotzange
Pinza para pan*



Pinza
affettati

cm 10

Cod.50907100

*Sliced meat tongs
Pince à charcuterie
Aufschnittzange
Pinza para embutidos*



Molla
zucchero inox

cm 11

Cod.50919100

*Sugar tongs
Pince à sucre
Zuckerzange
Pinza para azucar*

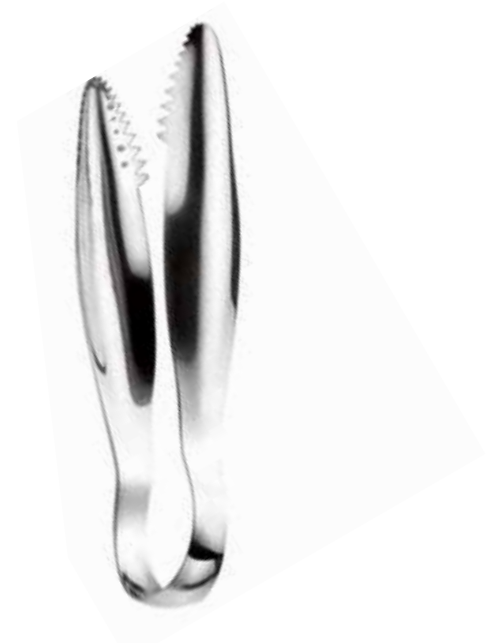


Molla
ghiaccio

cm 13

Cod.50919200

*Ice tongs
Pince à glace
Eiszange
Pinza para hielo*



Molla
ghiaccio Elite

cm 15

Cod.50918900

*Ice tongs Elite
Pince à glace Elite
Eiszange Elite
Pinza para hielo*



Molla ghiaccio
dentata inox 18/10

cm 16

Cod.50919300

*Ice tongs inox 18/10
Pince à glace inox 18/10
Eiszange mit Zähnen inox 18/10
Pinza para hielo inox 18/10*



Molla
lumache

cm 16

Cod.50919801

*Snails tongs
Pince à escargots
Schneckenzange
Pinza para caracoles*



Forbice
dolce

cm 20

Cod.50918000

*Cake tongs
Pince à gâteau
Gebäckschere
Pinza para pastel*



Pinza del cuoco
punte piegate

Cod.78500440 cm 35

Cod.78500441 cm 45

*Chef tong
Pince de chef
Chefzange
Pinza del cocinero*

made in
Italy

PINNI buffet *trendybar*



PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*



Caldi Heating

Espositore
con piastra
in ardesia
riscaldabile
con resistenza
elettrica
230 Volt 40 Watt
Cod. 51270200

cm 46x32x5,5h
Display with hot-plate.

PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*



Neutri Neutral

Espositore
con vassoio
in porcellana

Cod. 51270201

cm 46x32x5,5h

*Display with
porcelain tray.*

Composizione

Cod. 97150179

1 VASSOIO PORCELLANA

cm 39x25x3,5

Porcelain tray



PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*



Neutri Neutral

Espositore
4 ciotole
porcellana

Cod. 51270204

cm 46x32x5,5h
*Display with 4
porcelain bowls.*

Composizione

Cod. 97150172

2 CERAMICHE QUADRATE
cm 16x16x6
Square ceramics

Cod. 97150173

2 CERAMICHE RETTANGOLARI
cm 20x12,5x6
Rectangular ceramics

PINTI *buffet*

made in Italy
trendybar



Neutri Neutral

Espositore
7 ciotole
porcellana

Cod. 51270207

cm 46x32x5,5h
Display with 7
porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150170

3 CERAMICHE QUADRATE
cm 8x8x4

Rectangular ceramics

Cod. 97150171

2 CERAMICHE QUADRATE
cm 13x13x4,5

Rectangular ceramics

Cod. 97150173

2 CERAMICHE RETTANGOLARI
cm 20x12,5x6

Rectangular ceramics



PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*



Neutri Neutral

Espositore
12 ciotole
porcellana

Cod. 51270212

cm 46x32x5,5h
*Display with 12
porcelain bowls.*

Composizione

Cod. 97150170

12 CERAMICHE QUADRATE
cm 8x8x4
Square ceramics

PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*



Neutri Neutral

Espositore
7 ciotole
porcellana

Cod. 512702A7

cm 46x32x5,5h
*Display with 7
porcelain bowls.*

Composizione

Cod. 97150170

4 CERAMICHE QUADRATE
cm 8x8x4
Square ceramics

Cod. 97150173

3 CERAMICHE RETTANGOLARI
cm 20x12,5x6
Rectangular ceramics



PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*



Neutri Neutral

Alzata 3 piani
6 ciotole
porcellana

Cod. 51271006

cm 25x20x29h
3 livels fixed stand with 6
porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150170

6 CERAMICHE QUADRATE

cm 8x8x4

Square ceramics

PINTI *buffet*
made in
Italy
trendybar



Neutri
Neutral
Champagnera
4 bottiglie
Cod. 51272604

cm 46x32x19,5h
Champagne
refrigerated holder
for 4 bottles.



PINTI *buffet*
made in
Italy
trendybar



Neutri
Neutral
Champagnera
8 bottiglie
Cod. 51272608

cm 59x38x19,5h
Champagne
refrigerated holder
for 8 bottles.

PINTI *buffet*
made in
Italy
trendybar



Neutri
Neutral

Espositore
bustine

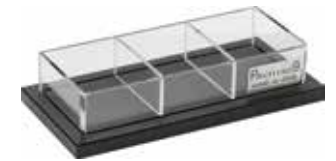
Cod. 51270700

cm 25x20x29h

Sugar display.



PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*



Neutri
Neutral

Porta
bustine
servire

Cod. 51274400

cm 20x9,5x4,5h
*Serving sugar/tea
display.*

PINTI *buffet*
made in
Italy
trendybar



Neutri
Neutral

Porta
tovaglioli
piano

Cod. 51274300

cm 20x20x5,5h
Napkin holder.





PINTI *buffet*
made in
Italy
trendybar



Neutri
Neutral

ECOntainer

Cod. 51274800

Ø cm 14x15h

ECOntainer.

PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*



Neutri Neutral
Vassoio
aperitivo
Cod. 51274700

cm 24x31x16,5h
Tray.

Composizione

- Cod. 97150170
2 CERAMICHE QUADRATE
cm 8x8x4
Square ceramics
Cod. 97150171
2 CERAMICHE QUADRATE
cm 13x13x4,5
Square ceramics



PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*



Neutri Neutral
Portaposate
Happy Hour
(new version)
Cod. 51273901

cm 31x7x10h
Happy Hour
cutlery holder.

Composizione

Cod. 97150188

5 BICCHIERI PORCELLANA

Ø cm 5

Porcelain bowl



Master
120 pezzi
Happy Hour

Cod.0620MKU_

*Master 120 pcs
Présentation 120 pcs
Master 120-teilig
Master 120 piezas*

*design
Daniele Ardissonne*



Tridente

*Trident - Trident
Dreizack - Tridente
cm. 10*

Cod. 0620N6UE

*SC. REGALO 6 PZ.
6 pcs. in gift box.
Boîte cadeau 6 pcs.
Geschenkschachtel
6-teilig.*

Caja regalo 6 piezas.

Cod. 0620MKUE

*MASTER 120 PZ.
Master 120 pcs.
Présentation 120 pcs.
Master 120-teilig.
Master 120 piezas.*



Spillo

*Pin - Epingle
Lanze - Aguja
cm. 10*

Cod. 0620N6UT

*SC. REGALO 6 PZ.
6 pcs. in gift box.
Boîte cadeau 6 pcs.
Geschenkschachtel
6-teilig.*

Caja regalo 6 piezas.

Cod. 0620MKUT

*MASTER 120 PZ.
Master 120 pcs.
Présentation 120 pcs.
Master 120-teilig.
Master 120 piezas.*



Lama

*Blade - Lame
Klinge - Cuchilla
cm. 10*

Cod. 0620N6UJ

*SC. REGALO 6 PZ.
6 pcs. in gift box.
Boîte cadeau 6 pcs.
Geschenkschachtel
6-teilig.*

Caja regalo 6 piezas.

Cod. 0620MKUJ

*MASTER 120 PZ.
Master 120 pcs.
Présentation 120 pcs.
Master 120-teilig.
Master 120 piezas.*



Jolly

*Joker - Joker
Jolly - Jolly
cm. 10*

Cod. 0620N6UP

*SC. REGALO 6 PZ.
6 pcs. in gift box.
Boîte cadeau 6 pcs.
Geschenkschachtel
6-teilig.*

Caja regalo 6 piezas.

Cod. 0620MKUP

*MASTER 120 PZ.
Master 120 pcs.
Présentation 120 pcs.
Master 120-teilig.
Master 120 piezas.*



Cucchiaio

*Paddle - Cuiller
Löffel - Cuchara
cm. 10*

Cod. 0620N6UL

*SC. REGALO 6 PZ.
6 pcs. in gift box.
Boîte cadeau 6 pcs.
Geschenkschachtel
6-teilig.*

Caja regalo 6 piezas.

Cod. 0620MKUL

*MASTER 120 PZ.
Master 120 pcs.
Présentation 120 pcs.
Master 120-teilig.
Master 120 piezas.*



Mixer

*Mixer - Mélangeur
Mixer - Mixer
cm. 10*

Cod. 0620N6UQ

*SC. REGALO 6 PZ.
6 pcs. in gift box.
Boîte cadeau 6 pcs.
Geschenkschachtel
6-teilig.*

Caja regalo 6 piezas.

Cod. 0620MKUQ

*MASTER 120 PZ.
Master 120 pcs.
Présentation 120 pcs.
Master 120-teilig.
Master 120 piezas.*

PINTI buffet

made in Italy
trendybar



Freddi

Refrigerating systems

Espositore
refrigerato
3 ciotole
porcellana

Cod. 512703A3

cm 38x32x5,5hh

Refrigerated display with
3 porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150170

2 CERAMICHE QUADRATE

cm 8x8x4

Square ceramics

Cod. 97150172

1 CERAMICA QUADRATA

cm 16x16x6

Square ceramics



Note Informative: vedi pag. / Technical information: see page / Notes d'information: voir page / Hinweise teile: Siehe Seite / Notas informativas: ver pagina 180
Acciaio Inossidabile 18/10 & MDF / Stainless steel 18/10 & MDF / Acier 18/10 & MDF / Edelstahl 18/10 & MDF / Acero 18/10 & MDF

PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*



Freddi Refrigerating systems

Espositore
refrigerato
2 ciotole
porcellana

Cod. 51270302

cm 38x32x5,5hh
*Refrigerated display with
2 porcelain bowls.*

Composizione

Cod. 97150173

2 CERAMICHE RETTANGOLARE
cm 20x12,5x6
Rectangular ceramics

PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*



Freddi Refrigerating systems

Espositore
refrigerato
3 ciotole
porcellana

Cod. 51270303

cm 38x32x5,5hh

Refrigerated display with
3 porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150171

2 CERAMICHE QUADRATE
cm 13x13x4,5
Square ceramics

Cod. 97150173

1 CERAMICA RETTANGOLARE
cm 20x12,5x6
Rectangular ceramics



PINTI *buffet* made in Italy *trendybar*



Freddi Refrigerating systems

Espositore
5 ciotole
porcellana

Cod. 51270305

cm 38x32x5,5h
Refrigerated display with
5 porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150170

3 CERAMICHE QUADRATE
cm 8x8x4

Square ceramics

Cod. 97150171

2 CERAMICHE QUADRATE
cm 13x13x4,5

Square ceramics

PINTI *buffet*

made in Italy
trendybar



Freddi

Refrigerating systems

Espositore
refrigerato
6 ciotole
porcellana

Cod. 51270306

cm 38x32x5,5h

Refrigerated display with
6 porcelain bowls.

Composizione

Cod. 97150170

6 CERAMICHE QUADRATE
cm 8x8x4
Square ceramics





Componenti

Components

Struttura base alta
in mdf bianco
cm 64x46x21
Cod.9715B752

White mdf base high



Struttura base alta
in mdf wenge
cm 64x46x21
Cod.97150752

Wenge mdf base high



Struttura carrello
servire caldo in mdf
cm 102x45x88
Cod.97150741

Mdf hot food serving trolley

Abbinabili con:
Can be used with:



Chiusura a frizione
Friction closing
Composizione:
Cod. 97150071 2 pcs
Cod. 97150023 1 pcs
Cod. 97150024 1 pcs



Cod.F11B5555 Chafing dish GN 1/1 c/chiusura a frizione
GN rectangular chafing dish 1/1



Cod. F11B2810 Porta verdure riscaldato c/chiusura a frizione
4 complete heating basin for vegetables



Cod.50950930 Porta brioches riscaldato
Rectangular heating tray with cover for brioche



Cod.F1135556 Zuppiera due stazioni riscaldata
2 heated soup bowls



Struttura base
bassa in
mdf bianca
cm 64x46x12
Cod.9715B751

White mdf base low



Struttura base
bassa in
mdf wenge
cm 64x46x12
Cod.97150751

Wenge mdf base low

Abbinabili con:
Can be used with:



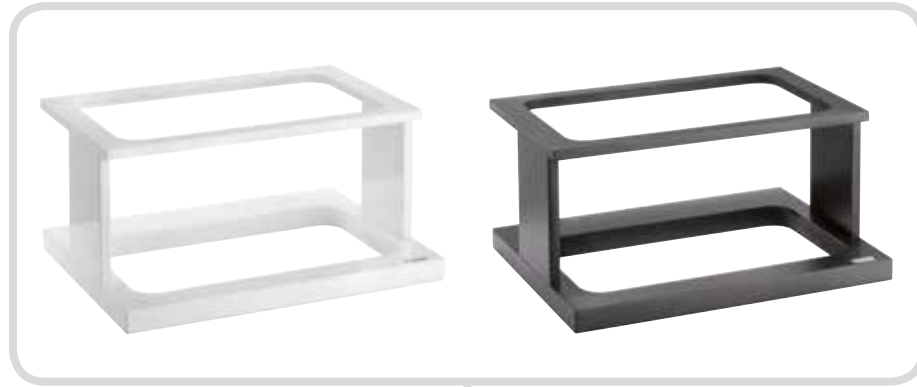
- Cod.F1136900 Cesta pane con vassoio
Bread basket with cover with tray
- Cod.F11F3100 Vassoio porta burro/marmellata
Refrigerated tray for jam and butter
- Cod.F1131A00 porta brocche refrigerato
Refrigeret wall pieces jug holder
- Cod.F11F2600 Porta champagne
Champagne holder
- Cod.F1132820 Porta verdure refrigerato
Refrigeret basin for vegetables
- Cod.F1132830 Porta uovo/verdura refrigerato
Double refrigerated trays for eggs and vegetables
- Cod.F1132840 Porta yogurt/verdura refrigerato
Rectangular basin with cover for youghurt and vegetables



- Cod.F1133700 Porta bottiglie refrigerato
Refrigeret bottles holder
- Cod.F1133900 Porta posate
Cutlery containers
- Cod.F1132900 Porta yogurt forato
Refrigeret tray with holes for yogurth
- Cod.50950950 Vassoio per affettati
Refrigerated tray with cover for sliced salami
- Cod.50950920 Vassoio pasticceria
Rectangular tray with cover for pastries
- Cod.50950940 Vassoio per formaggi
Board with cover for cheese
- Cod.97150755 Vassoio porta porcellane
Chinaware holder
- Cod.F1136800 Tagliere pane con vassoio
Bread board with tray

Struttura alzata
doppia in mdf bianco
cm 59x46x29
Cod. 9715B754

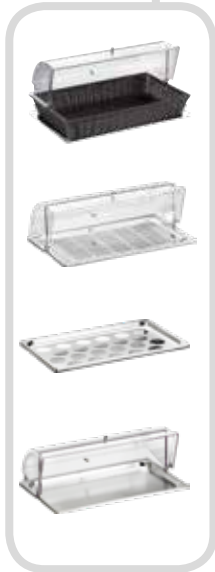
*White mdf double
deck trays*



Struttura alzata
doppia in mdf wenge
cm 59x46x29
Cod. 97150754

*Wenge mdf double
deck trays*

Abbinabili con:
Can be used with:



Cod.F1136900 Cesta pane con vassoio

Bread basket with cover with tray

Cod.F11F3100 Vassoio porta burro/marmellata

Refrigerated tray for jam and butter

Cod.F1132900 Porta yougurt forato

Refrigeret tray with holes for yogurth

Cod.50950950 Vassoio per affettati

Refrigerated tray with cover for sliced salami



Cod.50950920 Vassoio pasticceria

Rectangular tray with cover for pastries

Cod.50950940 Vassoio per formaggi

Board with cover for cheese

Cod.F1136800 Tagliere pane con vassoio

Bread board with tray

Struttura carrello
doppio vari
utilizzi in mdf
cm 87x55x88
Cod. 97150742

*Mdf food serving
trolley double spaces
for many uses*



Abbinabili con:
Can be used with:



Cod.F1136900 Cesta pane con vassoio

Bread basket with cover with tray



Cod.F11F3100 Vassoio porta burro/marmellata

Refrigerated tray for jam and butter



Cod.F11F2600 Porta champagne

Champagne holder



Cod.F1132820 Porta verdure refrigerato

Refrigeret basin for vegetables



Cod.F1132830 Porta uovo/verdura refrigerato

Double refrigerated trays for eggs and vegetables



Cod.F1133900 Porta posate

Cutlery containers



Cod.F1132900 Porta yougurt forato

Refrigeret tray with holes for yogurth



Cod.50950950 Vassoio per affettati

Refrigerated tray with cover for sliced salami



Cod.50950920 Vassoio pasticceria

Rectangular tray with cover for pastries



Cod.50950940 Vassoio per formaggi

Board with cover for cheese



Cod.97150755 Vassoio porta porcellane

Chinaware holder



Cod.F1136800 Tagliere pane con vassoio

Bread board with tray

Cod. 97150764 Cesta pane rotonda wenge c/forcella con cupola
Wenge bread basket with hooks with cover

cm 48x38,5



Cod. 97150765 Cesta pane rotonda wenge
Wenge bread basket

cm 48x13,5



Cod. 97150759 Cesta pane rettangolare wenge c/forcella con cupola
Wenge rectangular bread basket with hooks with cover

cm 52,5x32x29,5



Cod. 97150760 Cesta pane rettangolare pail c/forcella con cupola
Rectangular bread basket with hooks with cover

cm 52,5x32x29,5



Cod. 97150762 Cesta pane rotonda pail c/forcella con cupola
Bread basket with hooks with cover

cm. 48x38,5



Cod. 97150761 Cesta pane rettangolare pail
Rectangular bread basket

cm 52,5x32x12



Cod. 97150763 Cesta pane rotonda pail
Bread basket

cm 48x13,5





Cod. 9715M170 Porcellana bianca quadrata
White square porcelain
master 12 pz.-pcs.

cm 8x8x4



Cod. 9715M171 Porcellana bianca quadrata
White square porcelain
master 6 pz.-pcs.

cm 13x13x4,5



Cod. 9715M172 Porcellana bianca quadrata
White square porcelain
master 6 pz.-pcs.

cm 16x16x6



Cod. 9715M173 Porcellana bianca rettangolare
White rectangular porcelain
master 6 pz.-pcs.

cm 20x12,5x6



Cod. 9715M179 Vassoio porcellana
Porcelain tray
master 4 pz.-pcs.

cm 39x25x3,5




Cod. 97150188 Bicchiere porcellana
Porcelain bowl

Ø cm 5

Cod. 97150785 Bacinella porcellana 1/1

China basin 1/1

Made in Italy 

h 65 cm



Cod. 97150786 Bacinella porcellana 2/3

China basin 2/3

Made in Italy 

h 65 cm



Cod. 97150787 Bacinella porcellana 1/2

China basin 1/2

Made in Italy 

h 65 cm



Cod. 97150788 Bacinella porcellana 1/3

China basin 1/3

Made in Italy 

h 65 cm



Cod. 97200096 Brocca vetro buffet

Buffet glass jug

lt.1,5



Cod. 57010800 Porta tovaglioli verticale

napkin holder



Cod. 57010900 Porta tovaglioli orizzontale

Napkin holder





Cod. 97150782 Cupola in plexiglass per bacinella GN 2/3
Dome lid for stand

cm 36x40x15



Cod. 97150111 Cupola tonda PC
Dome lid

Ø cm 47,5



Cod. 97150112 Cupola rettangolare PC
Rectangular dome lid

cm 51,5x33x18



Cod. 97150164 Tagliere pane in legno
Wood bread board

cm 49,5x28,5



Cod. 97150174 Tagliere in polietilene colore nero
Polyethylene board

cm 50x30x2,3



Cod. 51134900 Vassoio nero antiscivolo porta bicchieri in ABS
ABS non slip trays

cm 53,5x33

Cod. 97200078 Fornelletto inox
Stainless steel burner holder



Cod. 97200089 Supporto per fornello inox
Holder for stainless steel burner holder



Cod. 97150118* Resistenza con regolatore per chafing dish
Heater with adjuster for chafing dish

230 V 700 W



Cod. 97150770* Resistenza per vassoio brioches
Heater for rectangular heating tray for brioche

230 V 40 W





Cod. 97150276 Gel Pack

Refrigerating brick

cm. 20x9,8



Cod. 97150038 Contenitore Ø cm 16 s/coperchio con colonna refrigerante e c/rubinetto Tomlinson

Cod. 97150039 Contenitore Ø cm 20 s/coperchio con colonna refrigerante e c/rubinetto Tomlinson

Dispenser tank without lid with refrigerating pipe for ice cubes faucet



Cod. 97150052 Distributore cereali c/coperchio

Cereal dispenser with lid

Ø cm 18



Cod. 97150221 Rubinetto completo Tomlinson con rondella elastica

Tomlinson faucet



Cod. 97150280 Boccettino vernice bianco lucido

Bright White varnish bottle



Cod. 97150281 Boccettino vernice wenge

Wenge varnish bottle

Cod.55759010 Brocca termica Lt 1

Thermic jug Lt 1

Cod.55759015 Brocca termica Lt 1,5

Thermic jug Lt 1,5

Cod.55759020 Brocca termica Lt 2

Thermic jug Lt 2



Cod.90230815 Targhetta "Latte-Caffè" per brocca

Plate "Milk-Coffee" for jug

Ø cm 6,5

Cod.90230810 Targhetta "Latte-Acqua Calda" per brocca

Plate "Milk-Hot Water" for jug

Ø cm 6,5



Cod.97200115 Brocca in vetro con tappo in sughero

Glass jug with lid

Lt 1



Cod.97200116 Set 3 ciotole in vetro

Glass bowl 3-piece set

Ø cm 10,5



Cod.97200117 Set 3 coperchi trasparenti con pomolo per ciotole

Glass bowl 3-piece set

Ø cm 10,5



Cod.97150309 Tagliere per stazione dolce/salato

Cooking board for bread, cheese and salami display

cm 38x30



Cod.97150305 Vaschetta per porta brocche/ciotole refrigerato multiuso

Basin for multipurpose refrigerated 3-section holder

cm 36,9x12,4x2,4 h





Cod.97150268 Cupola quadrata sovrapponibile
Dome lid

cm 35x38x13 h



Cod.97150269 Cesta pane 1/3 per buffet Compact
Compact bread basket 1/3

h cm 50



Cod.97200080 Ciotola in vetro per supreme bowl multiuso
Glass bowl for supreme bowl

Ø cm 23



Cod.50902322 Griglia per supreme bowl multiuso
Grid for supreme bowl

Ø cm 22



Cod.97150303 Coperchio apribile trasparente con cerniera e pomolo per supreme bowl
Polycarbonate lid

Ø cm 23



Cod.50951224 Coperchio forato per supreme bowl
Perforated lid for supreme bowl

Ø cm 24



Cod.51607924 Cloche semisferica per supreme bowl
Semispheric cloche for supreme bowl

Ø cm 24

Cod. 9715B810 Base bianca c/aste per portaciotole 24 pz
White stand – 24 glasses

cm 30x15x36



Cod. 9715B811 Base bianca c/aste per portaciotole 36 pz
White stand – 36 glasses

cm 19x10x26



Cod. 97150810 Base wenge c/aste per portaciotole 24 pz
Wenge stand – 24 glasses

cm 30x15x36



Cod. 97150811 Base wenge c/aste per portaciotole 36 pz
Wenge stand – 36 glasses

cm 19x10x26



Cod. 97200099 Ciotola in vetro
Bowl

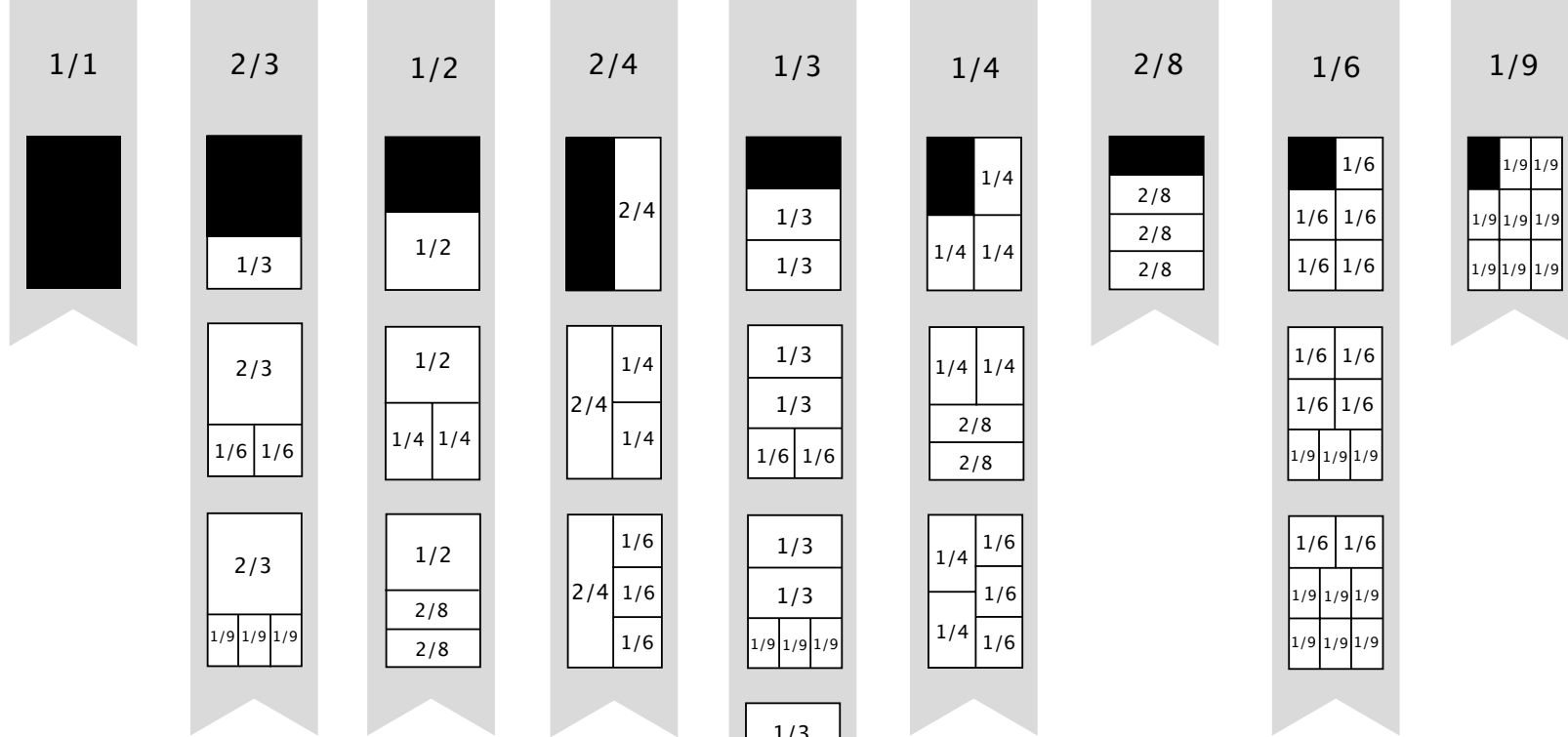
Ø cm 12



Cod. 97200098 Ciotola in vetro
Bowl

Ø cm 6





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
- 0,7 e 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 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 min. offrono il max 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
- 0,7 and 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 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.



Note informative sui componenti

Acciaio Inox 18/10

L'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

Il policarbonato è un polimero di pregio che racchiude alcune caratteristiche della plastica, dell'acciaio e del vetro.

La trasparenza si avvicina al 90%. La resistenza meccanica alla deformazione ha un'elevata resistenza all'urto.

L'elevata stabilità dimensionale viene garantita fino ad una temperatura di 130 gradi. In presenza di fiamma è autoestinguento.

Avvertenze. 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.

Componenti in MDF e in Legno

Il MDF (Medium Density Fibreboard, pannello di fibra a media densità) è un derivato del legno: è il più famoso e diffuso della famiglia dei pannelli di fibra.

I caldi e i distributori sono realizzati in mdf speciale ignifugo. Avvertenze. Per mantenere a lungo la qualità del prodotto è necessario:

- Non immergere in liquidi o acqua
- Pulire con panno umido d'acqua
- Evitare l'utilizzo di sostanze abrasive
- Tenere lontano da fiamme libere o fonti di calore
- Evitare l'esposizione prolungata al sole, per evitare variazione di colore e deformazioni.

NB Il legno essendo un prodotto naturale può assumere tolleranze diverse a seconda della temperatura e dell'umidità presente nell'ambiente circostante.

Sono possibili eventuali gradazioni di colore e venature in quanto prodotto in legno naturale.

Il tagliere in Legno Faggio naturale è garantito a norma di legge, è trattato per non assorbire odori e ritenere umidità.

Deve essere lavato a mano e asciugato.

Polipropilene

Il polipropilene è ad alta resistenza e garantito per alimenti.

Resistenze

Sono adatte a un voltaggio di 220 Volts e dotate di spina schuko. Conformi alle leggi CEE. Per distributore bevande calde o chafing dish non utilizzare con contenitori vuoti. Per il corretto utilizzo e per la manutenzione fare comunque riferimento alle note presenti all'interno della confezione.



Technical information on components

18/10 AISI 304 stainless steel

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 to the acids contained in foodstuffs, detergents and is shockproof.

18/10 steel is dishwasher safe.

Polycarbonate. PC

Polycarbonate 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. Both the Caldi and the Dispenser are made in special fireproof MDF.

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.

MDF and Wood Components

MDF (Medium Density Fibreboard) is a wood derivative as well as the most famous and widespread of fibre panels.

Warning. To guarantee the quality of the product in the time:

- Do not plunge in liquids or in water
- Clean with a water-dampened cloth
- Do not use abrasive agents or solvents
- Keep away from flames or heat sources
- Do not expose to the sun for a long-time to avoid colour changes and deformations.

N.B. Wood is a natural product and can have different tolerances according to the environment temperature and humidity.

This product made of natural wood may have different colour nuances and veins China is suitable for food usage and does not contain harmful substances or release dangerous elements.

The Beech wood board is guaranteed by law and is treated not to absorb smells and humidity. It must be hand washed and dried with care.

Polypropylene

Polypropylene is highly resistant and suitable for foodstuff.

The electric resistance is suitable for 220 W voltage and are provided with schuko plug. In compliance with CEE norm. For hot drink dispenser and chafing dish. Do not use with empty drink dispenser and chafing dish. For a correct use please refer to the instructions leaflet inside the box.



Notes d'information sur les composants

Acier Inox 18/10 AISI 304

Notre acier inox 18/10 AISI 304 est fourni presque exclusivement par les principales aciéries européennes.

Sa résistance exceptionnelle à l'oxydation, sa brillance et ses caractéristiques hygiéniques satisfont les exigences de la gastronomie moderne; il résiste aux chocs et aux acides contenus dans les aliments et dans les détergents.

L'acier 18/10 est spécialement indiqué pour le lavage au lave-vaisselle.

Polycarbonate. PC

Le polycarbonate est un polymère de haute qualité réunissant quelques-unes des caractéristiques du plastique, de l'acier et du verre. Sa transparence est proche de 90%.

Sa résistance mécanique à la déformation assure une résistance élevée aux chocs. Sa haute stabilité dimensionnelle est garantie jusqu'à une température de 130 degrés. En présence de flamme, il est autoextinguible.

Avvertissements. Ne résiste pas à : solutions alcalines, acétone, ammoniac, benzol et alcool méthylique.

Le matériel est sûr du point de vue physiologique et apte au contact avec les aliments.

Composants en MDF et en Bois

Le MDF (Medium Density Fibreboard, ou panneau en fibre moyenne densité) est un dérivé du bois : est le plus fameux et le plus répandu de la famille des panneaux de fibres.

Les pièces de buffet réchauffées et tous les distributeurs à boissons sont en MDF ignifuge.

Avvertissements. Pour conserver longtemps la qualité du produit, respecter les indications suivantes :

- Ne pas plonger dans des liquides ou dans l'eau
- Nettoyer avec un chiffon humidifié avec de l'eau
- Éviter l'utilisation de substances abrasives ou de solvants

- Tenir éloigné des flammes libres ou des sources de chaleur
- Éviter l'exposition prolongée au soleil pour éviter les variations de couleur et les déformations.

N.B. Le bois est un matériau naturel et peut être altéré par la chaleur ou par l'humidité ambiante. Ces produits en bois naturel peuvent présenter des variations de couleur et des veines différentes. La planche à découper en hêtre naturel est à norme de loi, traitées pour ne pas absorber d'odeurs et pour retenir l'humidité. Elles doivent être lavées à la main et séchées.

Polypropylène

Le polypropylène est un matériel avec une résistance élevée et il est garanti pour le contact alimentaire.

Résistances

Elles sont adaptées à une tension de 220 volts et avec prise schuko. Conforme aux normes cee. Pour distributeur boissons chaudes et chafing dish. Ne pas utiliser avec distributeur boisson chaudes et chafing dish vides. Pour une utilisation correcte merci de lire le mode d'emploi dans la boîte.



Hinweise über die teile

Edelstahl 18/10 AISI 304

AISI 304 wird in erster Linie von europäischen Stahlwerken geliefert.

Seine außergewöhnliche Rostbeständigkeit, der Glanz und die Hygienemerkmale erfüllen die Anforderungen der modernen Gastronomie und ist stoßbeständig.

Edelstahl 18/10 ist besonders geeignet für Spülmaschinen.

Polycarbonat. PC

Il polycarbonato è un polimero di pregio che racchiude alcune Das Polycarbonat ist ein hochwertiges Polymer, es hat einige Merkmale des Kunststoffes, des Stahls und des Glases. Die Transparenz beträgt fast 90%. Die mechanische Verformungsbeständigkeit hat eine hohe Schlagfestigkeit.

Die hohe Maßhaltigkeit wird bis 130° garantiert. Bei Flammen selbstlöschend.

Both I caldi and the Dispenser are made in special fireproof MDF.

Hinweise: Nicht beständig gegen a) Alkalilösungen, Azeton, Ammoniak, Benzol und Methylalkohol. Physiologisch ist das Material sicher und darf mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Komponenten aus MDF und Holz

MDF (Medium Density Fibreboard, Faserpaneel mit mittlerer Dichte) ist ein Holzderivat: es ist das berühmteste und am weitest verbreitete aus der Familie der Faserpaneele.

Hinweise. Damit das Produkt lange seine gute Qualität behält, muss folgendes beachtet werden:

- Nicht in Flüssigkeit oder Wasser eintauchen
- Mit einem mit Wasser befeuchteten Tuch reinigen
- Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden
- Von offenem Feuer und Wärmequellen fernhalten
- Vor langer Sonneneinwirkung schützen, um Farbveränderungen und Verformungen zu vermeiden Achtung.

Da Holz ein Naturprodukt ist, können je nach Temperatur und Umgebung Feuchtigkeit verschiedene Toleranzen auftreten.

Das Holzschneidbrett ist gesetzlich garantiert, wurde behandelt, um Geruch- und Feuchtigkeitsaufnahme zu vermeiden. Von Hand spülen und abtrocknen.

Polypropylen

Das Polypropylen hat eine hohe Festigkeit und ist für Lebensmittel gewährleistet.

Widerstände

Für eine Spannung von 220 Volt geeignet mit Schukostecker ausgestattet. Das Heizelement für Getränkespender oder Chafing Dish darf nicht mit leeren Behältern betrieben werden. Um das Heizelement nicht zu beschädigen und korrekt zu verwenden bitte unbedingt die Gebrauchsanweisung in der Verpackung beachten.



Notas informativas sobre los componentes

El acero inoxidable 18/10

El acero inoxidable 18/10 AISI 304 es suministrado casi exclusivamente por las principales acerías europeas. Su resistencia excepcional a la oxidación, su brillo y las características higiénicas satisfacen los requisitos de la gastronomía moderna; resiste a los ácidos contenidos en los géneros alimenticios y en los detergentes y es antiochoque.

El acero 18/10 está especialmente indicado para el lavado en lavavajillas.

Polycarbonato. PC

El polycarbonato es un polímero de alta calidad que reúne algunas características del plástico, del acero y del vidrio. Su transparencia se acerca del 90%.

Su resistencia mecánica a la deformación presenta una elevada resistencia a los golpes. Su elevada estabilidad dimensional está garantizada hasta la temperatura de 130 grados.

En presencia de llamas, es autoextinguible.

Todos aquellos elementos destinados a mantener el calor y distribuir bebidas se realizan en mdf especial e ignífugo.

Advertencias: no resiste a: soluciones alcalinas, acetona, amoníaco, benzol y alcohol metílico.

El material es seguro desde el punto de vista fisiológico y es apto para el contacto con alimentos.

Componentes de MDF y de Madera

El MDF (Medium Density Fibreboard, panel de fibra de media densidad) es un derivado de la madera: es el más famoso y difundido de la familia de los paneles de fibra.

Advertencias. Para mantener durante largo tiempo la calidad del producto es necesario:

- No sumergir en líquidos o en agua
- Limpiar con un paño humedecido con agua
- Evitar la utilización de sustancias abrasivas o disolventes
- Mantener alejado del fuego o de fuentes de calor
- Evitar la exposición prolongada al sol, para evitar variaciones de color y deformaciones.

N.B. Al ser la madera un producto natural, puede asumir tolerancias diversas según la temperatura y la humedad presentes en el ambiente circunstante.

Pueden encontrarse diferentes gradaciones de color y vetas ya que el producto es de madera natural.

La tabla de cortar de madera de haya natural, está garantizado según la normativa de ley, tratadas para no absorber olores y para retener la humedad.

Tienen que ser lavadas a mano y secadas.

Polipropileno

El polipropileno es de alta resistencia y garantizado para su uso con alimentos.

Resistencias

Adecuadas a un uso de 220 voltios y dotadas de enchufe schuko. Conforme a la normativa de la cee. Pour distributeur boissons chaudes et chafing dish. Ne pas utiliser avec distributeur boisson chaudes et chafing dish vides. Pour une utilisation correcte merci de lire le mode d'emploi dans la boîte.

PINTI | HOME

MAGAZINE

Research

Ricerca

Innovation

Innovazione

Production

Produzione

issue
01
2022

Qualità

Quality

Professionale

Professional

Domestico

Retail

PINTI | HOME

MAGAZINE

issue

01

2022

DAL 1929
PORTIAMO ARTICOLI
PROFESSIONALI SULLA
TUA TAVOLA

Pinti Inox è qualità dei materiali, innovazione tecnologica, ricerca e sviluppo continui.

La nostra storia imprenditoriale è oggi alla quarta generazione: con grande orgoglio abbiamo portato il Made in Italy in tutto il mondo.

BRINGING
PROFESSIONAL PRODUCTS
TO YOUR TABLE
SINCE 1929

Pinti Inox is quality materials, technological innovation, continuous research and development.

Our entrepreneurial history is now in its fourth generation: we are extremely proud to have taken Made in Italy products all over the world.



INDEX

FOCUS&COLLECTION

POSATE	14	CUTLERY
AUDREY	16	AUDREY
FOCUS ON: MARCELLO ZILIANI	26	FOCUS ON: MARCELLO ZILIANI
HIVE	30	HIVE
SUSHI	46	SUSHI
FOCUS ON: CONFEZIONI	64	FOCUS ON: PACKAGING
BRAMANTE	66	BRAMANTE
ELLADE	67	ELLADE
HEAVEN	68	HEAVEN
NUMA	69	NUMA
SYNTHESIS	70	SYNTHESIS
FOCUS ON: PINTINOX CUTLERY	72	FOCUS ON: PINTINOX CUTLERY
SWING	82	SWING
FLORENCE	84	FLORENCE
NEW YORK	86	NEW YORK
FOCUS ON: PRODUZIONE	88	FOCUS ON: PRODUCTION
TIE	90	TIE
PRIVILEGE	92	PRIVILEGE
FOCUS ON: CLASSIC LINES	94	FOCUS ON: CLASSIC LINES
FOCUS ON: COLTELLI SPECIALI	100	FOCUS ON: SPECIAL KNIVES
COOKWARE - L'ACCIAIO	102	COOKWARE - STAINLESS STEEL
3.0	104	3.0
CENTURY	106	CENTURY
FOCUS ON: IL TRIMETALLO	110	FOCUS ON: TRIPLY
MASTER	112	MASTER

INDEX

FOCUS ON: LE INDISPENSABILI	118	FOCUS ON: ESSENTIALS
MATRIOSKA	120	MATRIOSKA
COOKWARE - L'ANTIADERENTE	122	COOKWARE - NON-STICK COATING
AUDREY PADELLE	124	AUDREY FRYING PAN
TRADITION PRO	126	TRADITION PRO
PRO	128	PRO
BLACK&WOOD	132	BLACK&WOOD
ST-BLACK	134	ST-BLACK
ST-1	136	ST-1
FOCUS ON: LE COTTURE SPECIALI	138	FOCUS ON: SPECIAL COOKING
FORNO	144	OVEN
COPERCHI MULTI-MISURA	145	MULTI-MEASURE LIDS
FOCUS ON: PINTINOX COOKWARE	146	FOCUS ON: PINTINOX COOKWARE
ACCESSORIES - LA CUCINA	148	ACCESSORIES - KITCHEN
PROFESSIONAL	150	PROFESSIONAL
FOCUS ON: TOOLS FOR FOOD	160	FOCUS ON: TOOLS FOR FOOD
ELLISSE	164	ELLISSE
ASTRA	166	ASTRA
UP	168	UP
CHALET	169	CHALET
ORANGE SILICONE	170	ORANGE SILICONE
PRESINE MULTIFUNZIONE	171	MULTI-PURPOSE POT HOLDERS
ACCESSORIES - LA TAVOLA	172	ACCESSORIES - TABLE
ESCLUSIVI	174	ESCLUSIVI
SERVIRE	178	SERVING
MOMENTI	180	MOMENTS
DRINK&COCKTAIL	182	DRINK&COCKTAIL
ICE-CREAM	186	ICE-CREAM
PIZZA	188	PIZZA
COFFEE	190	COFFEE
FOCUS ON: PROMOTIONS	192	FOCUS ON: PROMOTIONS

POSATE



COTTURE SPECIALI



MOMENTS PIZZA



MOMENTS DRINK&COCKTAIL



ACCESSORIES LA TAVOLA



COOKWARE L'ACCIAIO



COOKWARE L'ANTIADERENTE



MOMENTS COFFEE



MOMENTS ICE-CREAM



ACCESSORIES LA CUCINA



PINTI

HOME

PINTI1929

PINTINOX

IL PIACERE DEL
GESTO
QUOTIDIANO

THE PLEASURE OF THE
DAILY
GESTURE

CUTLERY

AUDREY

DESIGN MARCELLO ZILIANI



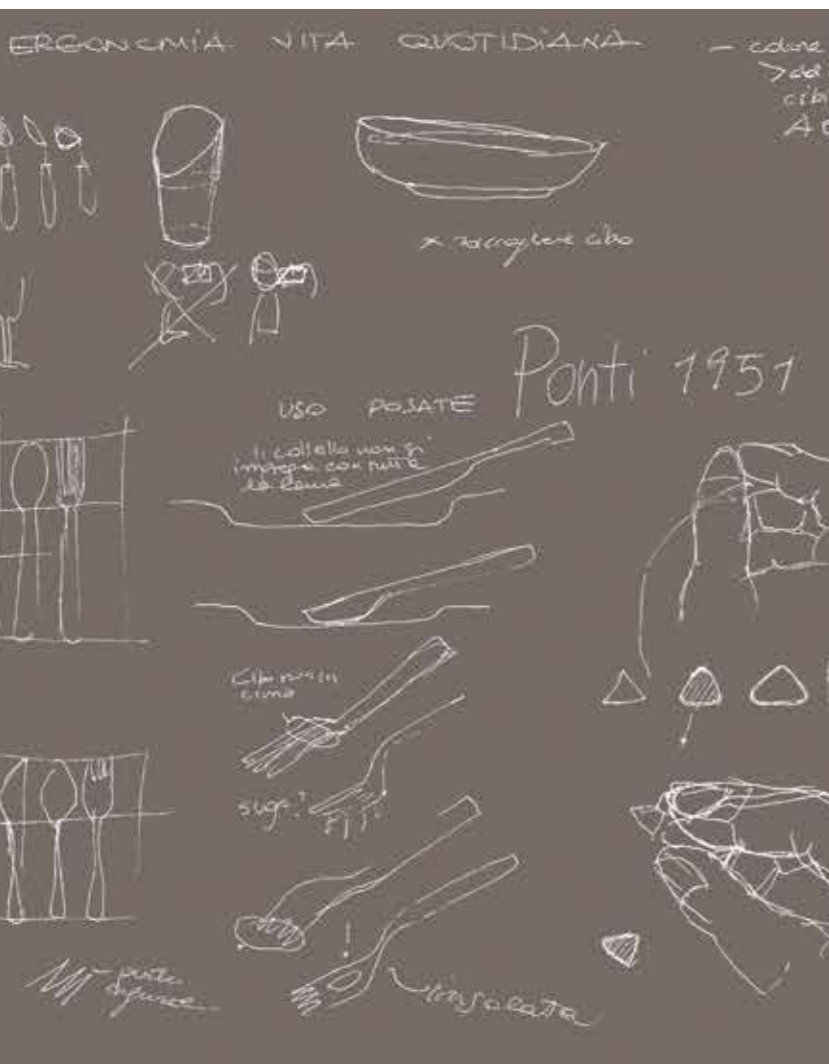
AUDREY mise en place | mise en place

AUDREY

DESIGN MARCELLO ZILIANI



Sopra: AUDREY | posto tavola 4 pezzi
Up: AUDREY | 4 piece place settings
Sotto: AUDREY | complementi
Down: AUDREY | complements



AUDREY studio di design | design studio



AUDREY coltello, forchetta e cucchiaio | knife, fork and spoon

METODO DI LAVORO:
RICERCA, STUDIO, PROGETTO

WORKING METHOD:
RESEARCH, PLANNING, DESIGN

“

CON AUDREY SI HA LA SENSAZIONE DI AVERE IN MANO DEGLI OGGETTI PREZIOSI MA CHE NON INTIMIDISCONO, CHE ANZI COMUNICANO UNA SENSAZIONE DI PIACEVOLEZZA E DI CONFORT. IL LINGUAGGIO FORMALE TRASMETTE ELEGANZA E RAFFINATEZZA, CARATTERISTICHE ESALTATE DALLE LINEE FLUIDE, MORBIDE E ALLUNGATE.

AUDREY GIVES YOU THE FEELING OF HOLDING PRECIOUS OBJECTS IN YOUR HANDS THAT DO NOT INTIMIDATE, BUT RATHER GIVE YOU A FEELING OF PLEASURE AND COMFORT. THE FORMAL LANGUAGE CONVEYS ELEGANCE AND SOPHISTICATION, CHARACTERISTICS THAT ARE ENHANCED BY THE FLUID, SOFT AND ELONGATED LINES.

MARCELLO ZILIANI

”





AUDREY MYSTIQUE cucchiaio | spoon



Sopra: AUDREY MYSTIQUE posto tavola 4 pezzi
Up: AUDREY MYSTIQUE 4 piece place settings
Sotto: AUDREY MYSTIQUE cucchiaio e forchetta
Down: AUDREY MYSTIQUE spoon and fork



AUDREY VELVET HONEY cucchiaio e forchetta | spoon and fork

AUDREY VELVET HONEY posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

Sopra: AUDREY VELVET TOTAL BLACK posto tavola 4 pezzi
Up: AUDREY VELVET TOTAL BLACK 4 piece place settings
Sotto: AUDREY VELVET COPPER posto tavola 4 pezzi
Down: AUDREY VELVET COPPER 4 piece place settings

IL DESIGN
A MODO NOSTRO

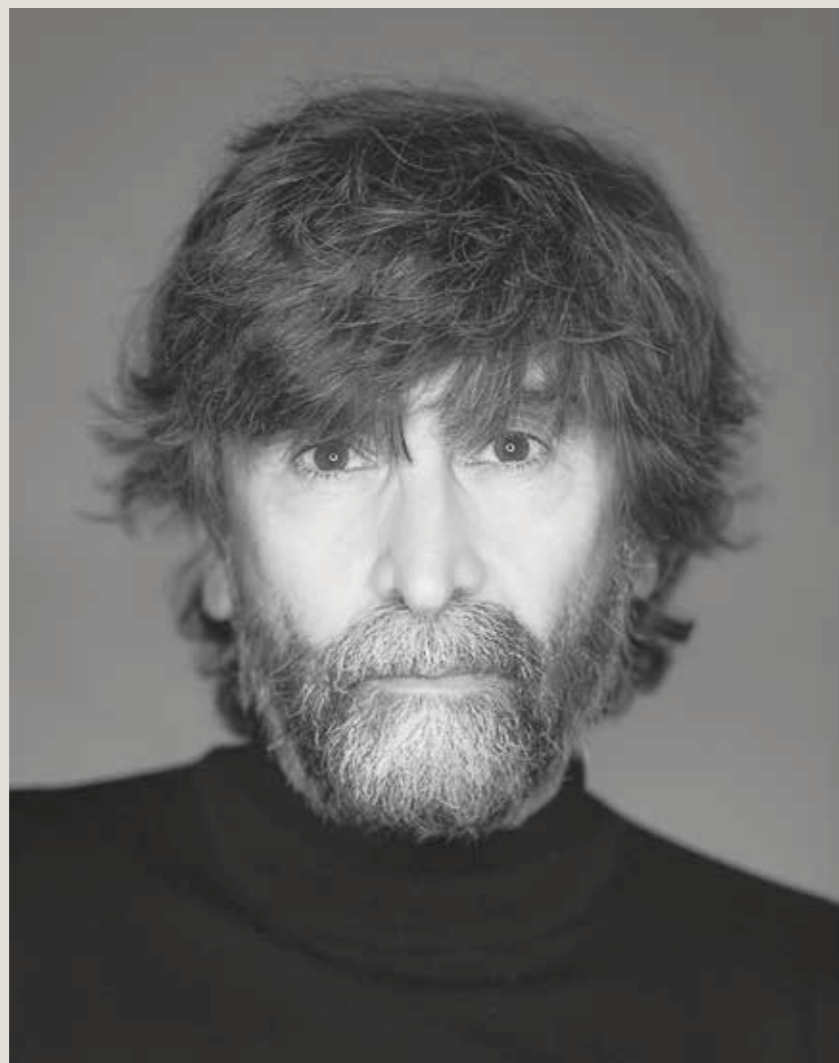
DESIGN
IN OUR WAY



AUDREY SET ORIENTALE +cucchiaio brodo | AUDREY ASIAN SET + soup spoon



AUDREY SET ORIENTALE coppia di bacchette con ciotolina e appoggio per bacchette | AUDREY ASIAN SET chopsticks with bowl and rest



“

L LA POSATA COINVOLGE L'USO DI TUTTI I SENSI: LA VISTA PER LA SUA ESTETICA, TATTO, GUSTO E OLFATTO, DURANTE LA GESTUALITÀ DELL'UTILIZZO, PER FINIRE CON L'UDITO, SOLLECITATO DAL SUONO GENERATO CON PIATTI E STOVIGLIE.

C UTLERY INVOLVES THE USE OF ALL THE SENSES: SIGHT FOR ITS AESTHETICS, TOUCH, TASTE AND SMELL, WHILE USING IT, AND FINALLY HEARING, STIMULATED BY THE SOUND GENERATED WITH EVERYDAY CROCKERY.

MARCELLO ZILIANI

”





HIVE BIANCO cucchiaio e forchetta | HIVE WHITE spoon and fork

HIVE BIANCO posto tavola 4 pezzi | HIVE WHITE 4 piece place settings

LA GRANDE ELEGANZA
DEL COLORE



HIVE BIANCO mise en place | HIVE WHITE mise en place

THE IMPRESSIVE ELEGANCE
OF COLOUR





HIVE MERLOT mise en place | HIVE MERLOT mise en place



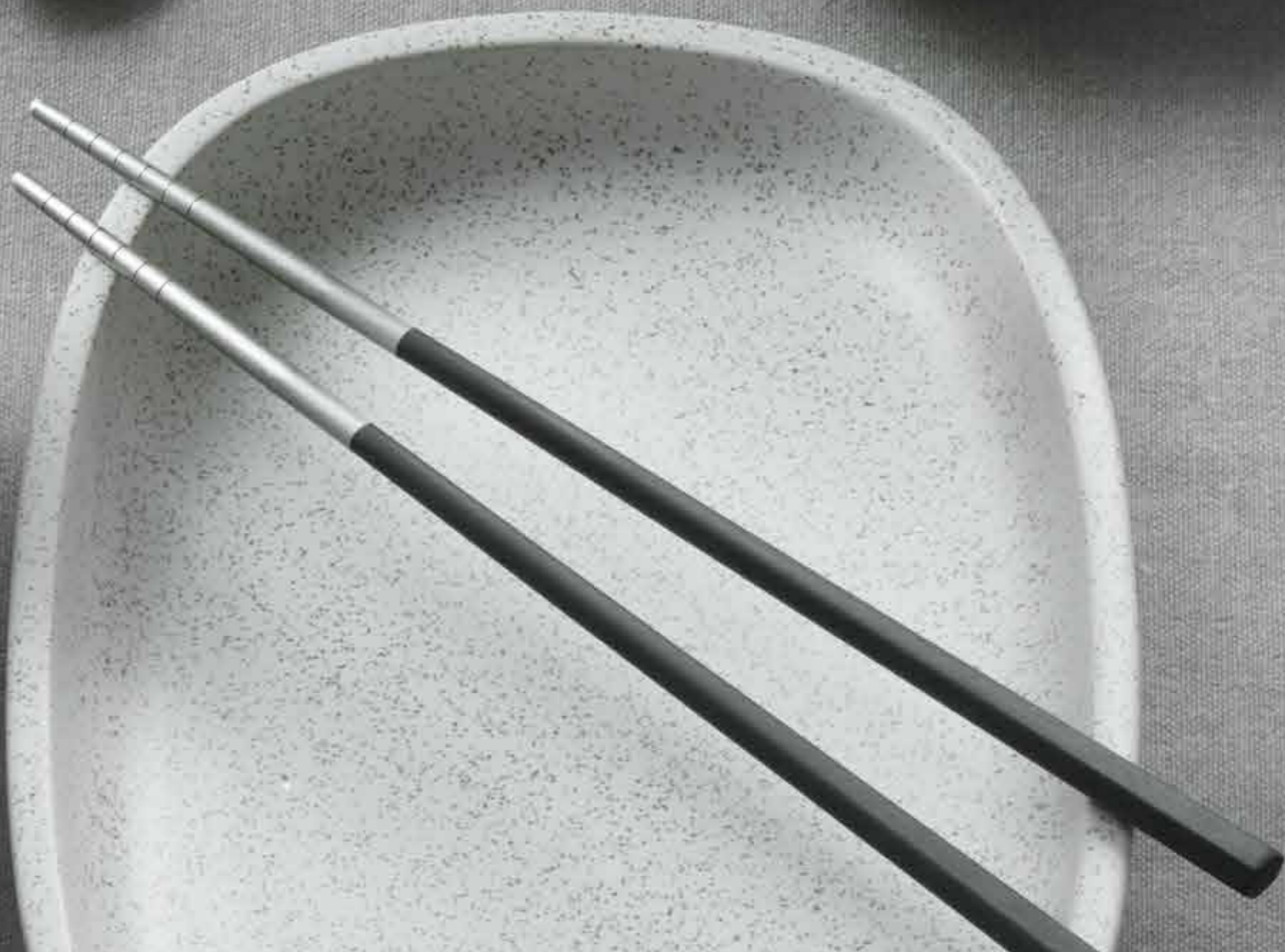
HIVE MERLOT posto tavola 4 pezzi | HIVE MERLOT 4 piece place setting



HIVE NERO mise en place | HIVE BLACK mise en place



Sopra: HIVE NERO posto tavola 4 pezzi
 Up: HIVE BLACK 4 piece place settings
 Sotto: HIVE NERO cucchiaio
 Down: HIVE BLACK spoon





HIVE BLU posto tavola 4 pezzi | HIVE BLUE 4 piece place settings



HIVE mise en place | mise en place



Sopra: HIVE SALVIA posto tavola 4 pezzi
 Up: HIVE SAGE 4 piece place settings
 Sotto: HIVE TORTORA posto tavola 4 pezzi tortora
 Down: HIVE TAUPE 4 piece place settings





HIVE BLACK&HONEY mise en place | mise en place



Sopra: HIVE BLACK&HONEY posto tavola 4 pezzi
Up: HIVE BLACK&HONEY 4 piece place settings
Sotto: HIVE BLACK&HONEY coltello
Down: HIVE BLACK&HONEY knife



SUSHI QUEEN MOGANO dettaglio | SUSHI QUEEN MAHOGANY



SUSHI QUEEN MOGANO posto tavola 4 pezzi | SUSHI QUEEN MAHOGANY
4 piece place settings



SUSHI QUEEN BETULLA posto tavola 4 pezzi betulla | SUSHI QUEEN
BIRCH 4 piece place settings

OUR
BEST-SELLER

I NOSTRI
BEST-SELLER



SUSHI QUEEN EBANO dettaglio | SUSHI QUEEN EBONY details

Sopra: SUSHI QUEEN WENGE posto
tavola 4 pezzi
Up: SUSHI QUEEN WENGE 4 piece place
settings
Sotto: SUSHI QUEEN EBANO posto tavola
4 pezzi
Down: SUSHI QUEEN EBONY 4 piece
place



Sopra: SUSHI PRO BIANCO posto tavola 4 pezzi
 Up: SUSHI PRO WHITE 4 piece place settings
 Sotto: SUSHI PRO BIANCO cucchiaio e coltello pesce
 Down: SUSHI PRO WHITE spoon and fish knife



SUSHI PRO BIANCO mise en place | SUSHI PRO WHITE mise en place





SUSHI PRO BLU allestimento 1 | SUSHI PRO BLUE set-up 1



Sopra: SUSHI PRO BLU posto tavola 4 pezzi
 Up: SUSHI PRO BLUE 4 piece place settings
 Sotto: SUSHI PRO BLU allestimento 2
 Down: SUSHI PRO BLUE set-up 2



SUSHI PRO NERO mise en place | SUSHI PRO BLACK mise en place



Sopra: SUSHI PRO NERO posto tavola 4 pezzi
 Up: SUSHI PRO BLACK 4 piece place settings
 Sotto: SUSHI PRO NERO allestimento
 Down: SUSHI PRO BLACK set-up



SUSHI SATIN MOGANO mise en place | SUSHI SATIN MAHOGANY mise en place



Sopra: SUSHI SATINEBANO posto tavola 4 pezzi
Up: SUSHI SATINEBONY 4 piece place settings
Sotto: SUSHI SATIN cucchiari
Down: SUSHI ATIN spoons

SUSHI ANNIVERSARY



SUSHI ANNIVERSARY GOLD&BLACK posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings



SUSHI ANNIVERSARY GOLD&WHITE posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

SUSHI ANNIVERSARY



SUSHI ANNIVERSARY GOLD&BLACK mise en place | mise en place



SUSHI ANNIVERSARY BLACK&WENGE mise en place | mise en place



Sopra: SUSHI ANNIVERSARY BLACK&TEAK posto tavola 4 pezzi
 Up: SUSHI ANNIVERSARY BLACK&TEAK 4 piece place settings
 Sotto: SUSHI ANNIVERSARY BLACK&BLACK posto tavola 4 pezzi
 Down: SUSHI ANNIVERSARY BLACK&BLACK 4 piece place settings



AUDREY DISPLAY SYSTEM modular display allestimenti | modular display



Sopra: AUDREY GIFT CASE confezione 6 pezzi
Up: AUDREY GIFT CASE 6 piece box
Sotto: BAULETTO LEGNO 24/30/48 pezzi
Down: WOODEN CASE 24/30/48 piece

COMPONI
IL TUO SERVIZIO

CREATE
YOUR SET



BRAMANTE posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

PINTI 1929
I GRANDI CLASSICI



PINTI 1929
THE GREAT CLASSICS

Sopra: ELLADE posto tavola 4 pezzi
 Up: ELLADE 4 piece place settings
 Sotto: ELLADE mise en place
 Down: ELLADE mise en place



Sopra: HEAVEN mise en place
 Up: HEAVEN mise en place
 Sotto: HEAVEN posto tavola 4 pezzi
 Down: HEAVEN 4 piece place settings



NUMA mise en place | mise en place



SYNTHESIS MYSTIQUE posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

SYNTHESIS TREASURE BRONZE mise en place | mise en place



SYNTHESIS TREASURE GOLD posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

FOCUS ON

PINTINOX CUTLERY COLLECTION



SKY SATIN mise en place | mise en place

SFOGLIA IL CATALOGO PINTINOX
E SCOPRI MOLTO DI PIÙ



BROWSE THE
PINTINOX
CATALOGUE
AND FIND OUT
MUCH MORE

Sopra: SKY SATIN TREASURE HONEY posto tavola 4 pezzi
Up: SKY SATIN TREASURE HONEY 4 piece place settings
Sotto: SKY SATIN TREASURE TOTAL BLACK mise en place
Down: SKY SATIN TREASURE TOTAL BLACK mise en place

FOCUS ON

PINTINOX CUTLERY COLLECTION



SKY mise en place | mise en place



SKY TREASURE COPPER posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings



SKY TREASURE HONEY mise en place | mise en place

SFOGLIA IL CATALOGO PINTINOX
E SCOPRI MOLTO DI PIÙ

BROWSE THE PINTINOX CATALOGUE
AND FIND OUT MUCH MORE

FOCUS ON

PINTINOX CUTLERY COLLECTION



SFOGLIA IL
CATALOGO
PINTINOX
E SCOPRI
MOLTO DI PIÙ



STRESA STONE WASHED forchetta e cucchiaino caffè | fork and coffee spoon

STRESA STONE WASHED posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

BROWSE THE PINTINOX CATALOGUE
AND FIND OUT MUCH MORE

Sopra: STRESA posto tavola 4 pezzi
Up: STRESA 4 piece place settings
Sotto: STRESA MYSTIQUE mise en place
Down: STRESA MYSTIQUE mise en place

FOCUS ON

PINTINOX CUTLERY COLLECTION



WAVE cucchiaino caffè e forchetta | coffee spoon and fork



WAVE posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings



SYNTHESIS mise en place | mise en place

SFOGLIA IL CATALOGO PINTINOX
E SCOPRI MOLTO DI PIÙ

BROWSE THE PINTINOX CATALOGUE
AND FIND OUT MUCH MORE

FOCUS ON

PINTINOX CUTLERY COLLECTION



PRINCESS AMBER mise en place | mise en place



TUBE impilabile | stackable



Sopra: TUBE MYSTIQUE posto tavola 4 pezzi
Up: TUBE MYSTIQUE 4 piece place settings
Sotto: TUBE cucchiaio
Down: TUBE spoon

SFOGLIA IL CATALOGO PINTINOX
E SCOPRI MOLTO DI PIÙ

BROWSE THE PINTINOX CATALOGUE
AND FIND OUT MUCH MORE

T
U
B
E
M
Y
S
T
I
Q
U
E



SWING posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings



Sopra: SWING cucchiaino caffè
 Up: SWING coffee spoon
 Sotto: SWING MYSTIQUE posto tavola 4 pezzi
 Down: SWING MYSTIQUE 4 piece place settings



FLORENCE BY NIGHT posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings



FLORENCE mise en place | mise en place



FLORENCE SUNSHINE mise en place | mise en place



NEW YORK posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings



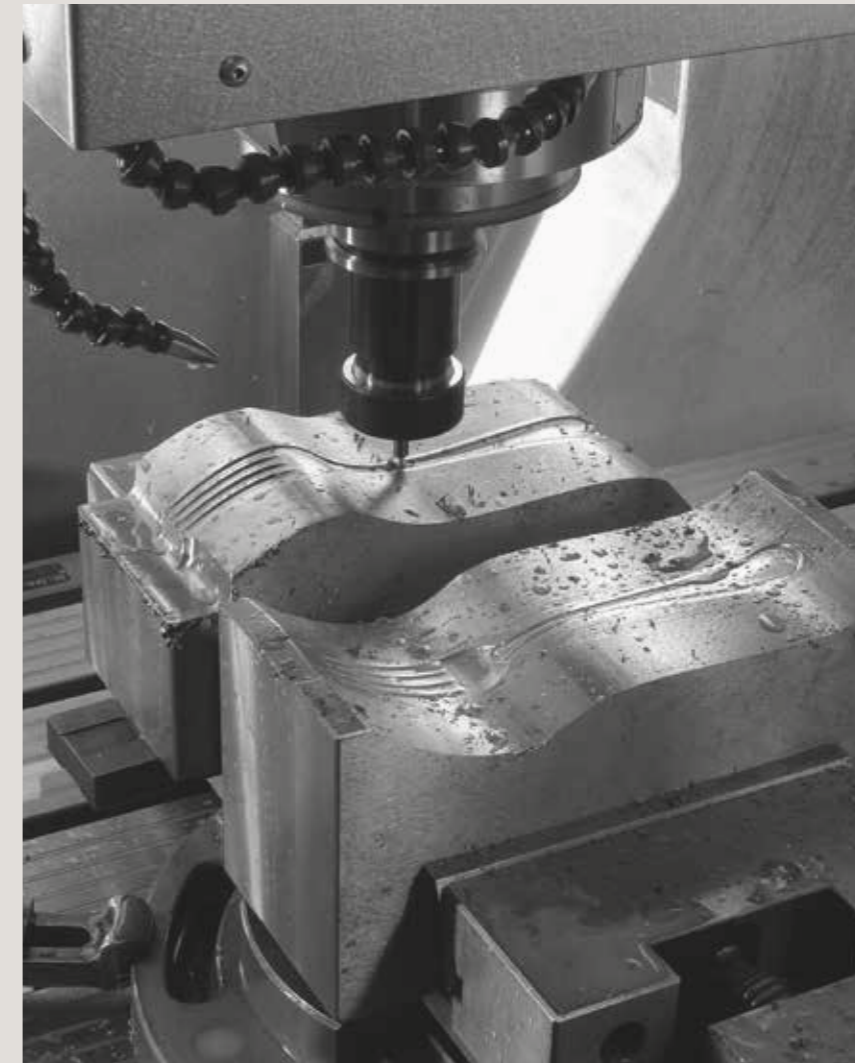
NEW YORK mise en place | mise en place

FOCUS ON

PRODUZIONE | PRODUCTION



I NOSTRI IMPIANTI
**UNA PRODUZIONE DI
25 MILIONI DI PEZZI
ALL'ANNO**



OUR FACILITIES
**PRODUCTION OF
25 MILLION PIECES
PER YEAR**



TIE posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings



TIE mise en place | mise en place



Sopra: PRIVILEGE posto tavola 4 pezzi
Up: PRIVILEGE 4 piece place settings
Sotto: PRIVILEGE forchetta e coltello
Down: PRIVILEGE fork and knife



PRIVILEGE mise en place | mise en place

FOCUS ON

CLASSIC LINES



SFOGLIA IL
CATALOGO
PINTINOX
E SCOPRI
MOLTO DI PIÙ



BAGUETTE ALCHIMIQUE BRONZE mise en place | mise en place

BAGUETTE TREASURE TITANIUM posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings

BROWSE THE PINTINOX CATALOGUE
AND FIND OUT MUCH MORE

Sopra: BAGUETTE posto tavola 4 pezzi
Up: BAGUETTE 4 piece place settings
Sotto: BAGUETTE STONE WASHED forchetta e coltello
Down: BAGUETTE STONE WASHED fork and knife

FOCUS ON

CLASSIC LINES



PITAGORA posto tavola 4 pezzi | 4 piece place settings



WESTMINSTER STONE WASHED + appoggio per posate Stone Washed | WESTMINSTER STONE WASHED + rest Stone Washed mise en place



BROWSE THE
PINTINOX
CATALOGUE
AND FIND OUT
MUCH MORE

SFOGLIA IL CATALOGO PINTINOX
E SCOPRI MOLTO DI PIÙ

Sopra: WESTMINSTER ALCHIMIQUE BRONZE posto tavola 4 pezzi
Up: WESTMINSTER ALCHIMIQUE BRONZE 4 piece place settings
Sotto: WESTMINSTER cucchiaino, forchetta e coltello
Down: WESTMINSTER spoon, fork and knife

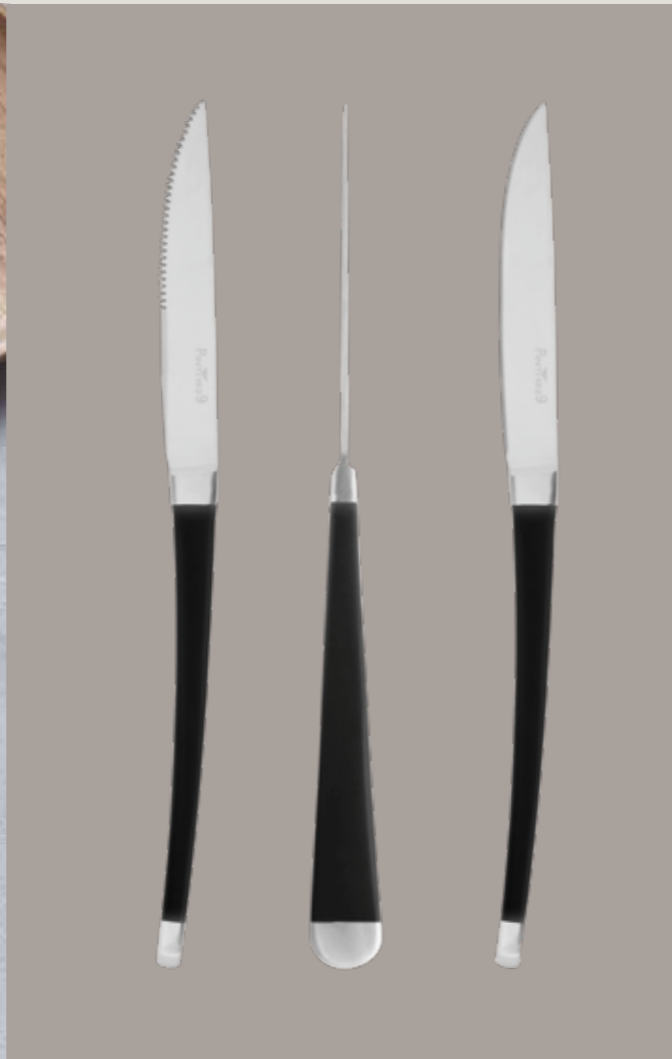


FOCUS ON

COLTELLI SPECIALI | SPECIAL KNIVES



P.WOOD coltelli bistecca | steak knives



AUDREY DESIGN MARCELLO ZILIANI coltelli bistecca | steak knives



CATERÌ SMART coltello pizza | pizza knife

IL TAGLIO GIUSTO
IN OGNI SITUAZIONE

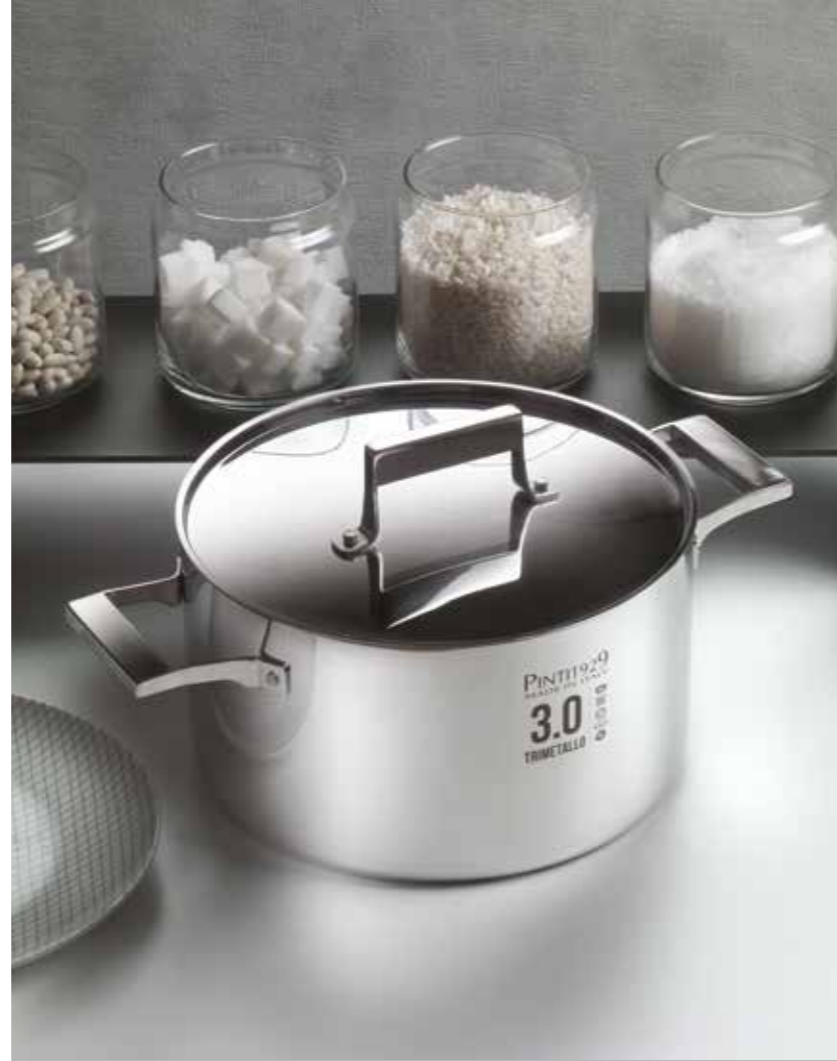
THE RIGHT CUT
FOR EVERY SITUATION

BELLEZZA,
RESISTENZA E
PROFESSIONALITÀ

BEAUTY,
ENDURANCE AND
PROFESSIONALISM

COOKWARE

L'ACCIAIO
STAINLESS STEEL



Sopra: 3.0 casseruola con coperchio
 Up: 3.0 casserole with lid
 Sotto: 3.0 dettaglio
 Down: 3.0 details



3.0 padella | frying pan



CENTURY casseruola con coperchio | casserole with lid



Sopra: CENTURY casseruole
 Up: CENTURY casseroles
 Sotto: CENTURY dettaglio
 Down: CENTURY details



FOCUS ON

MATERIALS: IL TRIMETALLO | TRIPLY



Calore, Leggerezza e Prestazione | Heat, Lightness and Performance

ONLY FOR FOODIES.
IL TRIMETALLO,
un materiale dedicato all'eccellenza
del cibo.

ONLY FOR FOODIES.
TRIPLY,
a material dedicated to food
excellence.



Sopra: MASTER pentola bassa
Up: MASTER low pot
Sotto: MASTER dettaglio
Down: MASTER details



MASTER + SPUC padella | frying pan



MASTER pentola | pot



MASTER tegame | low casserole

LA QUALITÀ
di una produzione da sempre dedicata al
MONDO PROFESSIONALE



MASTER padella | frying pan

THE QUALITY
of a production that has always been dedicated to the
PROFESSIONAL WORLD



FOCUS ON

LE INDISPENSABILI | ESSENTIALS



COLLEZIONI SU MISURA.

Combina i prodotti che più si adattano alla
TUA CUCINA



PRO padelle Ø cm 24/28 | frying pans Ø cm 24/28

PRO tegame Ø cm 28 | low casserole Ø cm 28

TAILOR-MADE COLLECTIONS.
Combine the products that best suit
YOUR KITCHEN

Sopra: MASTER casseruola 1 manico
Ø cm 16 e pentola Ø cm 20
Up: MASTER saucepan Ø cm 16 and
pot Ø cm 20
Sotto: MASTER casseruola alta Ø cm 24
Down: MASTER deep casserole Ø cm 24



MATRIOSKA set casseruole Ø cm 16/20/24 | casserole set Ø cm 16/20/24

MATRIOSKA impilabile | stackable

SET SALVA-SPAZIO
 perfetto per le esigenze della cucina moderna.
QUALITÀ & FUNZIONALITÀ



MATRIOSKA dettaglio | details

SPACE-SAVING SET
 perfect for the needs of the modern kitchen.
QUALITY & FUNCTIONALITY

MANEGGEVOLEZZA,
QUALITÀ E
QUOTIDIANITÀ

CONVENIENCE,
QUALITY AND
DAILY USE

COOKWARE

L'ANTIADERENTE
NON-STICK COATING



AUDREY padella e posate | frying pan and cutlery

LO STESSO STILE
IN TAVOLA E IN CUCINA



AUDREY padella | frying pan

THE SAME STYLE ON THE
TABLE & IN THE KITCHEN



TRADITION PRO casseruola con coperchio | casserole with lid

Sopra: TRADITION PRO dettaglio
Up: TRADITION PRO
Sotto: TRADITION PRO coperchio
Down: TRADITION PRO lid



PRO casseruola con coperchio | casserole with lid



Sopra: PRO tegame con coperchio
 Up: PRO low casserole with lid
 Sotto: PRO piastra
 Down: PRO hotplate



PRO padella | frying pan



PRO casseruola | casserole



PRO casseruola 1 manico | saucepan



BLACK&WOOD padelle | frying pan



BLACK&WOOD dettagli
BLACK&WOOD details



ST-BLACK padelle | frying pan



ST-BLACK dettagli
ST-BLACK details



Sopra: ST-1 wok con coperchio
 Up: ST-1 wok with lid
 Sotto: ST-1 dettaglio
 Down: ST-1 details



ST-1 casseruola 1 manico e casseruola con coperchio | saucepan and casserole with lid

FOCUS ON

LE COTTURE SPECIALI | SPECIAL COOKING



PRO pentola a pressione | pressure cooker

PRO dettaglio | details

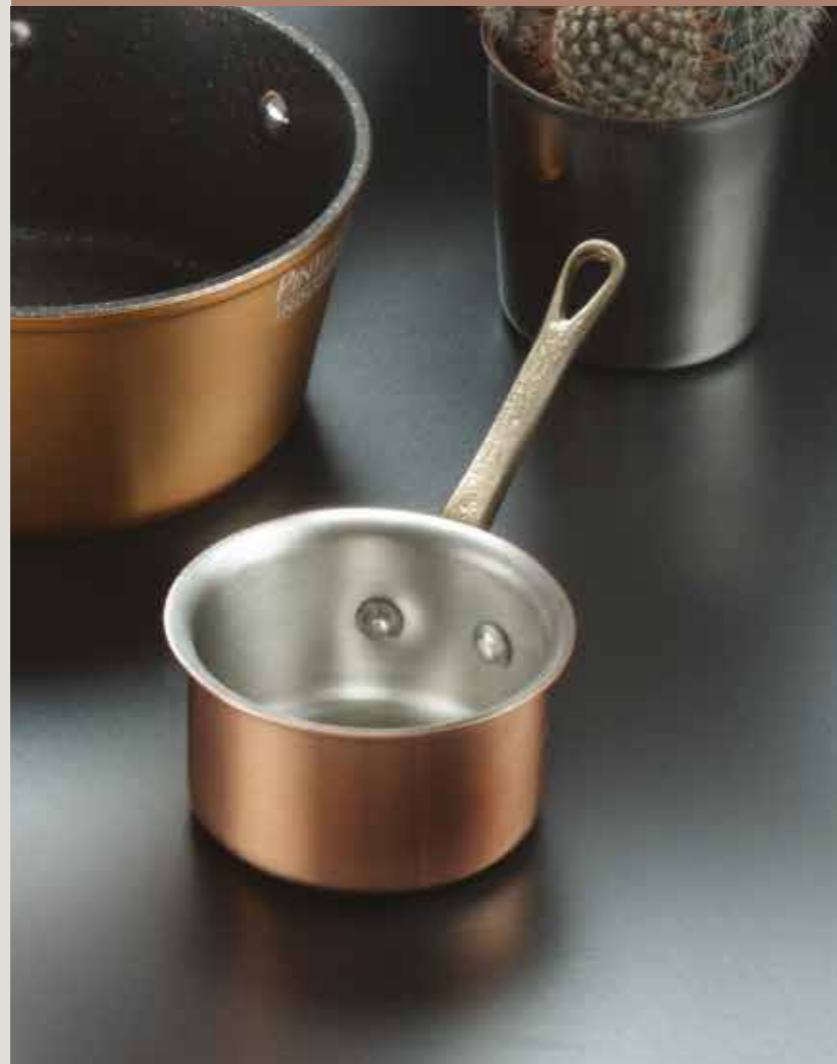


Sopra: NEXT dettaglio
Up: NEXT details
Sotto: NEXT pentola a pressione
Down: NEXT pressure cooker

FOCUS ON

LE COTTURE SPECIALI | SPECIAL COOKING

RAME =
TRADIZIONE



Sopra: COPPER padella
Up: COOPER frying pan
Sotto: COPPER casseruola 1 manico
Down: COPPER saucepan



COPPER casseruola | casserola

COPPER =
TRADIZIONE

FOCUS ON

LE COTTURE SPECIALI | SPECIAL COOKING



Sopra: PRO crepiere
Up: PRO crepe frying pan
Sotto: PRO multipan con manico staccabile
Down: PRO multipan with removable handle



PRO piastra con grill | ribbed hotplate

FORNO

OVEN



FORNO teglia rettangolare
OVEN roasting pan

COPERCHI MULTI-MISURA

MULTI-MEASURE LIDS



MULTI-MISURA coperchi in vetro e silicone | MULTI-MEASURE glass and silicone lids

FOCUS ON

PINTINOX COOKWARE COLLECTION



SFOGLIA IL
CATALOGO
PINTINOX
E SCOPRI
MOLTO DI PIÙ



MATERIC casseruola con coperchio e casseruola 1 manico | casserole with lid and saucepan

POWER casseruola con coperchio | casserole with lid

BROWSE THE PINTINOX CATALOGUE
AND FIND OUT MUCH MORE

Sopra: FIRST pentola bassa con coperchio
Up: FIRST low pot with lid
Sotto: POP casseruola con coperchio e
casseruola 1 manico
Down: POP casserole with lid and saucepan

UN MONDO DI
ACCESSORI
INDISPENSABILI

A WORLD OF
ESSENTIAL
ACCESSORIES

ACCESSORIES

LA CUCINA
KITCHEN



PRO mestolo e schiumarola | ladle and skimmer



PRO palafritto, forchettone e cucchiaione | ladle, carving fork and serving spoon



PRO dettagli | details



KITCHEN TOOLS coltello formaggi, scavino pomodoro, levator solo e pelapatate | cheese knife, tomato shark, corer apple and y-peeler



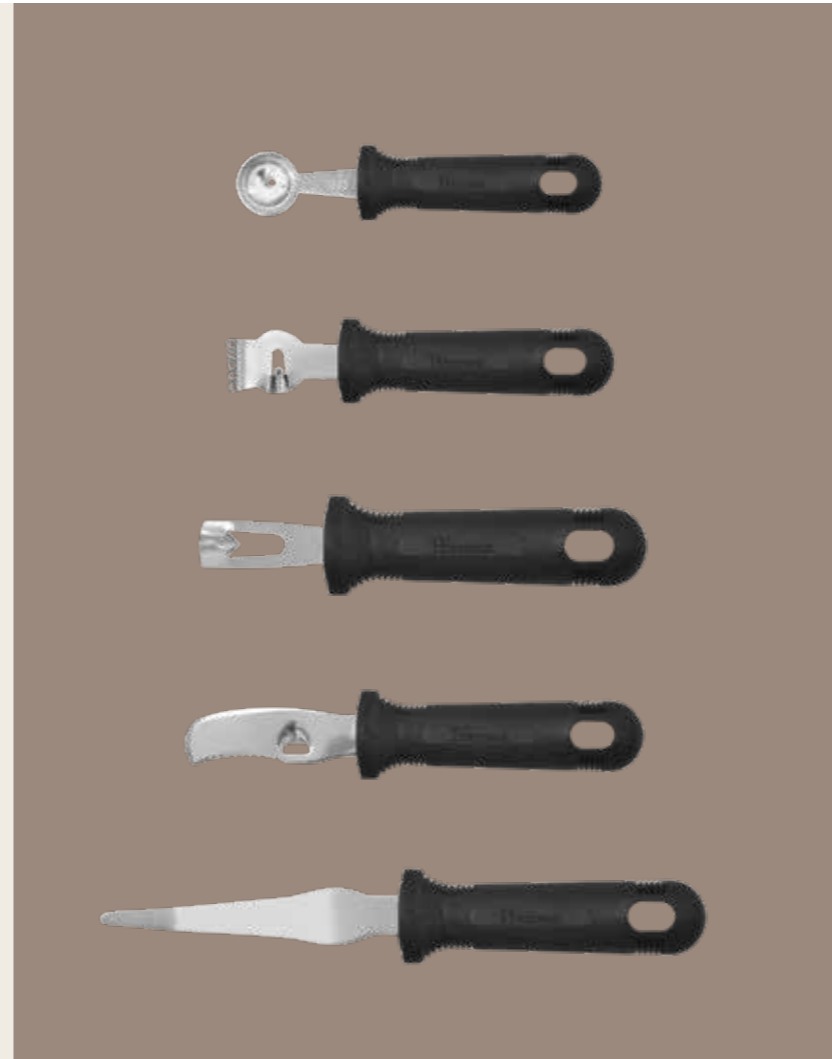
KITCHEN TOOLS forchettone, spatola forata e spatola dritta 205 mm | carving fork, perforated turner and straight turner 205 mm



KITCHEN TOOLS dettagli | details



Sopra: KITCHEN TOOLS grattugia con lama a scaglie, grattugia con lama a nastro, grattugia con lama media e grattugia con lama fine
 Up: KITCHEN TOOLS shaver grater, ribbon grater, medium grater and fine grater
 Sotto: KITCHEN TOOLS spatola pesce, spatola 189x76 mm, scrostatore
 Down: KITCHEN TOOLS fish spatula, turner 189x76 mm, scraper



KITCHEN TOOLS scavino melone, riga limoni, scanalatore, coltello agrumi e coltello pompelmo | melon baller, lemon zester, channel knife, citrus peeler and grapefruit peeler



KITCHEN TOOLS spalmaburro seghettato, pala torta, spatola 145x108 mm e spatola 146x96 mm | spreader serrated, pie server, turner 145x108 mm and turner 146x96 mm

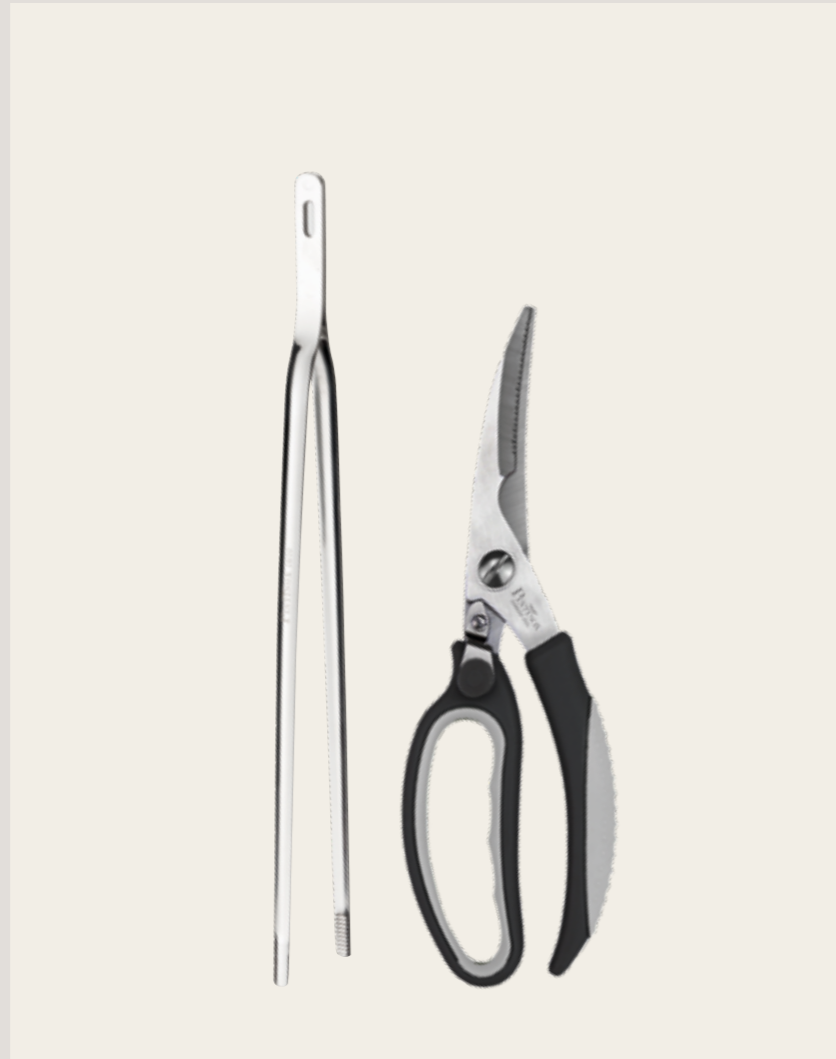


Sopra: PROFESSIONAL mezzaluna
 Up: PROFESSIONAL mincing knife
 Sotto: PROFESSIONAL coltello affettati, coltello cucina cm 12, forchettone arrosto, coltello pane, manaretta, coltello spelucchino, acciaino, coltello santoku, coltello bistecca, e coltello cucina cm 20
 Down: PROFESSIONAL slicer knife, chef knife cm 12, carving fork, bread knife, cleaver, paring knife, sharpener, santoku knife, steak knife and chef knife cm 20



PROFESSIONAL dettagli | details





TOOLS FOR FOOD pinza cuoco e trinciapollo | chef tongs and poultry shears



SPUC in nylon e in acciaio inox | in nylon and in stainless steel



KITCHEN TOOLS taglia pasta, affetta formaggi e rotella pizza Ø mm 60 |
dough cutter, cheese plane and pizza cutter Ø mm 60

INCREASINGLY
TECHNICAL ACCESSORIES

ACCESSORI
SEMPRE PIÙ TECNICI





ELLISSE mestolo e schiumarola | ladle and skimmer



ELLISSE grattugia piatta, pala uovo, coltello formaggi 2 punte, separatore uova e manarettal fine handy grater, egg lifter, cheese knife, egg divider and meat cleaver



Sopra: ELLISSE taglia pasta 2 ruote, arriccia burro, separatore uova, frusta piatta e spatola larga
 Up: ELLISSE 2 wheels pastry cutter, butter curler, egg divider, flat whisk and wide spatula
 Sotto: ELLISSE forchetta carne 2 punte, apribottiglie, manarettata, dosatore gelato e pala-pizza seghettata
 Down: ELLISSE utility fork, bottle opener, meat cleaver, ice-cream, scoop and pizza-pie server



ASTRA dettagli | details

ASTRA pala fritto, forchettone curvo e servispaghetti | perforated spatula, curved carving fork and spaghetti server



Sopra: ASTRA coltello servire, forchetta 5 punte e cucchiaino forato
 Up: ASTRA serving knife, 5 prong fork and perforated spoon
 Sotto: ASTRA pala lasagne, mestolo salsa e pala uovo
 Down: ASTRA spatula lasagna, sauce ladle and egg lifter



UP cucchiaine forato | perforated spoon



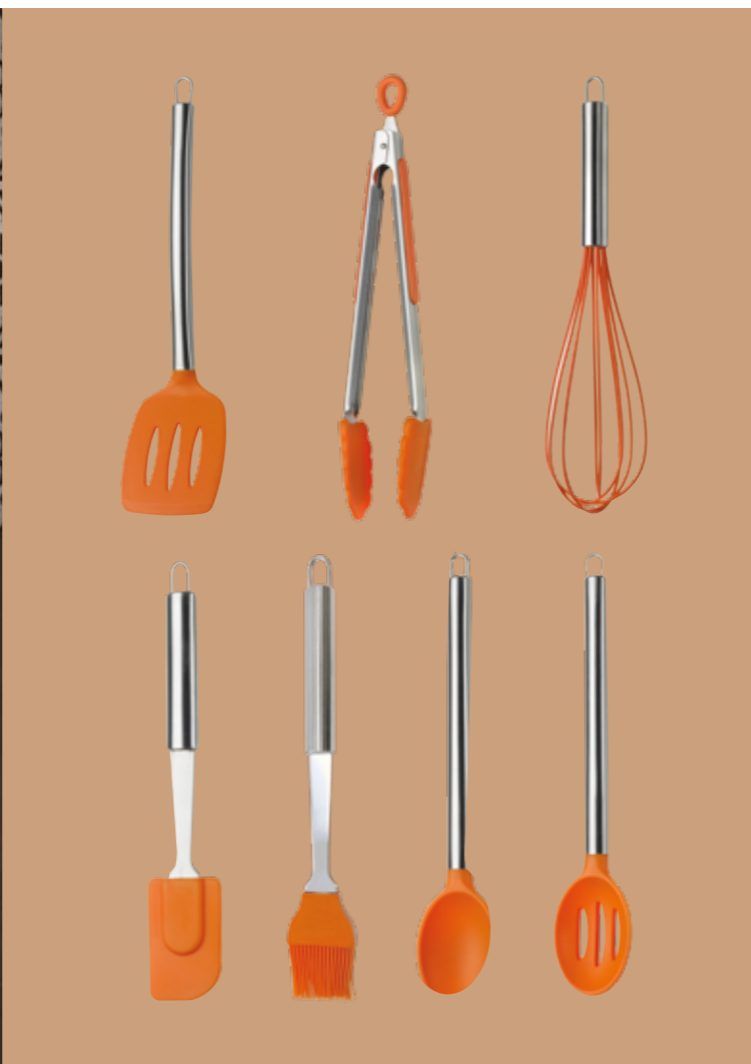
CHALET spatola e cucchiaine forato | spatula and perforated spoon

ORANGE

SILICONE



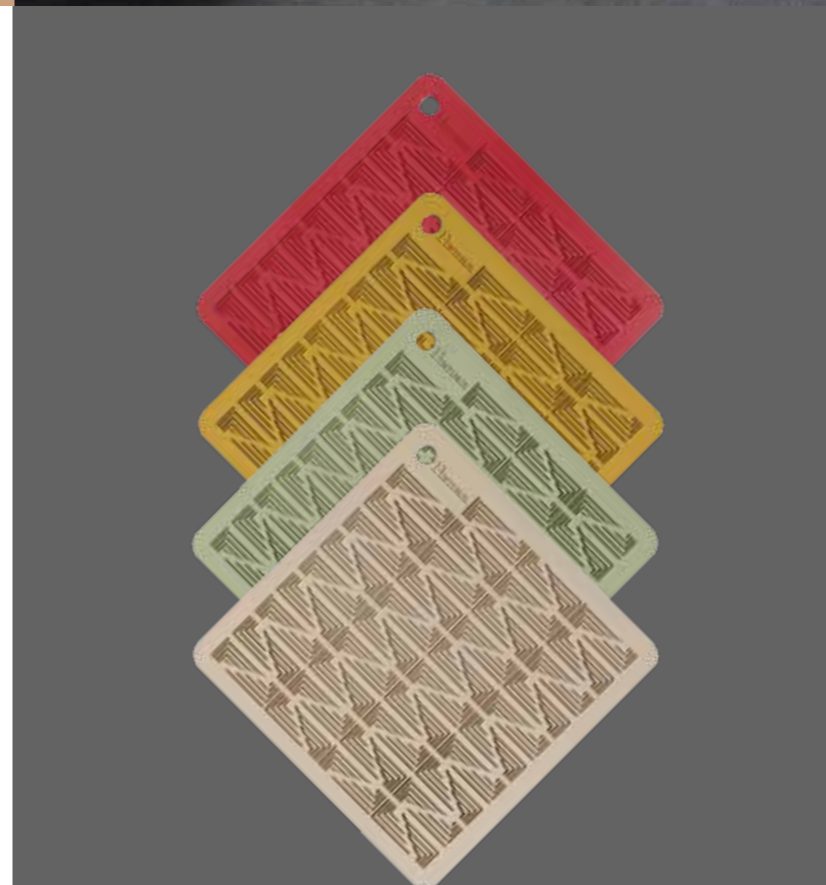
ORANGE schiumarola, spatola forata e cucchiaine forato | skimmer, perforated spatula and perforated spoon



ORANGE spatola forata, pinza, frusta, spatola, pennello, cucchiaine e cucchiaine forato | perforated spatula, chef tong, whisk, spatula, brush, serving spoon and perforated spoon

PRESINE MULTIFUNZIONE

MULTI-PURPOSE POT HOLDERS



Sopra: PRESINE MULTIFUNZIONE TORTORA dettaglio
Up: MULTI-PURPOSE POT HOLDERS TAUPE details
Sotto: PRESINE MULTIFUNZIONE set 2 presine rosso, ocra, salvia e tortora
Down: MULTI-PURPOSE POT HOLDERS 2 piece pot holders red, ocher, sage and taupe

COMPLETEZZA E
DESIGN
IN TAVOLA

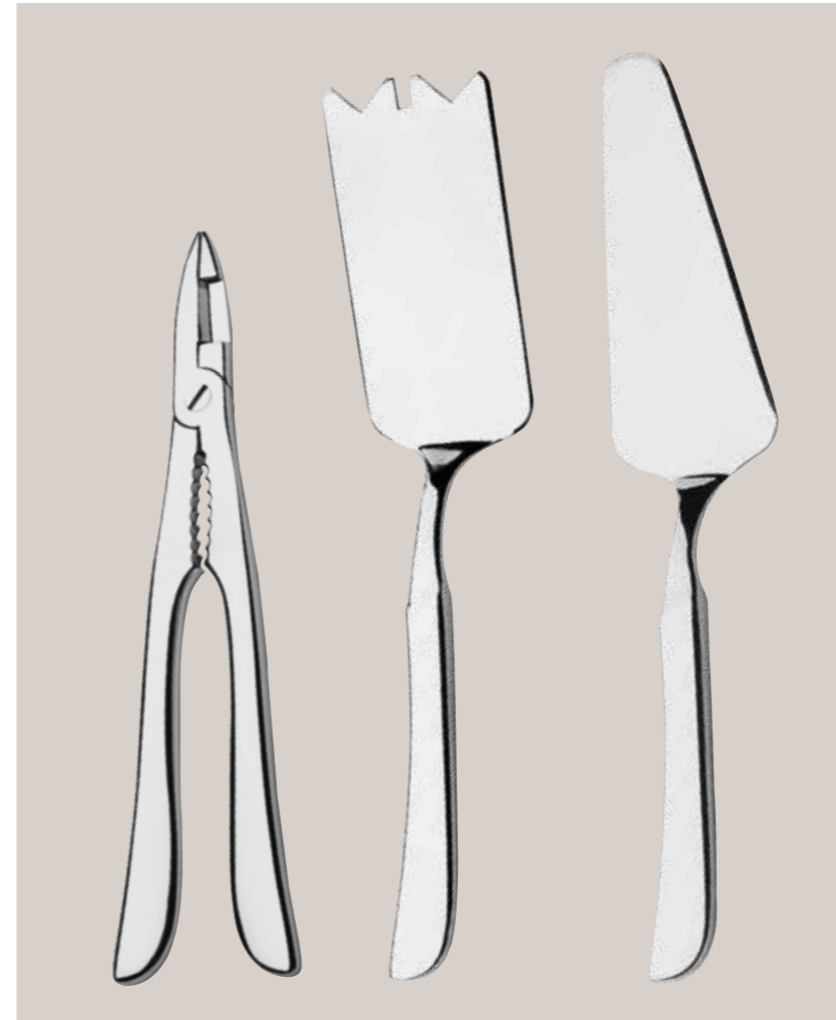
A FULL RANGE
OF DESIGN ITEMS
FOR YOUR TABLE
SETTING

ACCESSORIES

LA TAVOLA
TABLE



ESCLUSIVI cavatappi | corkscrew



Sopra: ESCLUSIVI pinza per aragosta, pala pizza e pala dolce
Up: ESCLUSIVI lobster cracker, pizza server and cake server
Sotto: ESCLUSIVI trinciapollo, forchettone e schiaccianoci
Down: ESCLUSIVI poultry shears, carving fork and nutcracker



ESCLUSIVI dettaglio | details



ESCLUSIVI coltello formaggio tenero, coltello formaggio 2 punte e coltello formaggio duro | soft cheese knife, cheese knife and parmesan knife



ESCLUSIVI coltello grana, pala lasagne e coltello pane | parmesan pick, lasagne server and bread knife



MAGNA vassoio rettangolare con maniglie
MAGNA rectangular tray with two handles



TASTE set oliera 4 posti | 4piece cruet set

TUTTO DEDICATO
ALLO
STARE INSIEME

ALL
ABOUT
BEING TOGETHER

MOMENTS



Sopra: DRINK&COCKTAIL colino, mixer e dosatore doppio
Up: DRINK&COCKTAIL stainer, mixer and double jigger
Sotto: DRINK&COCKTAIL shaker boston
Down: DRINK&COCKTAIL shaker boston



DRINK&COCKTAIL dettaglio | details



Sopra: DRINK&COCKTAIL dettaglio
 Up: DRINK&COCKTAIL details
 Sotto: DRINK&COCKTAIL shaker de luxe
 Down: DRINK&COCKTAIL shaker de luxe



DRINK&COCKTAIL shaker 2 pezzi | shaker 2 piece

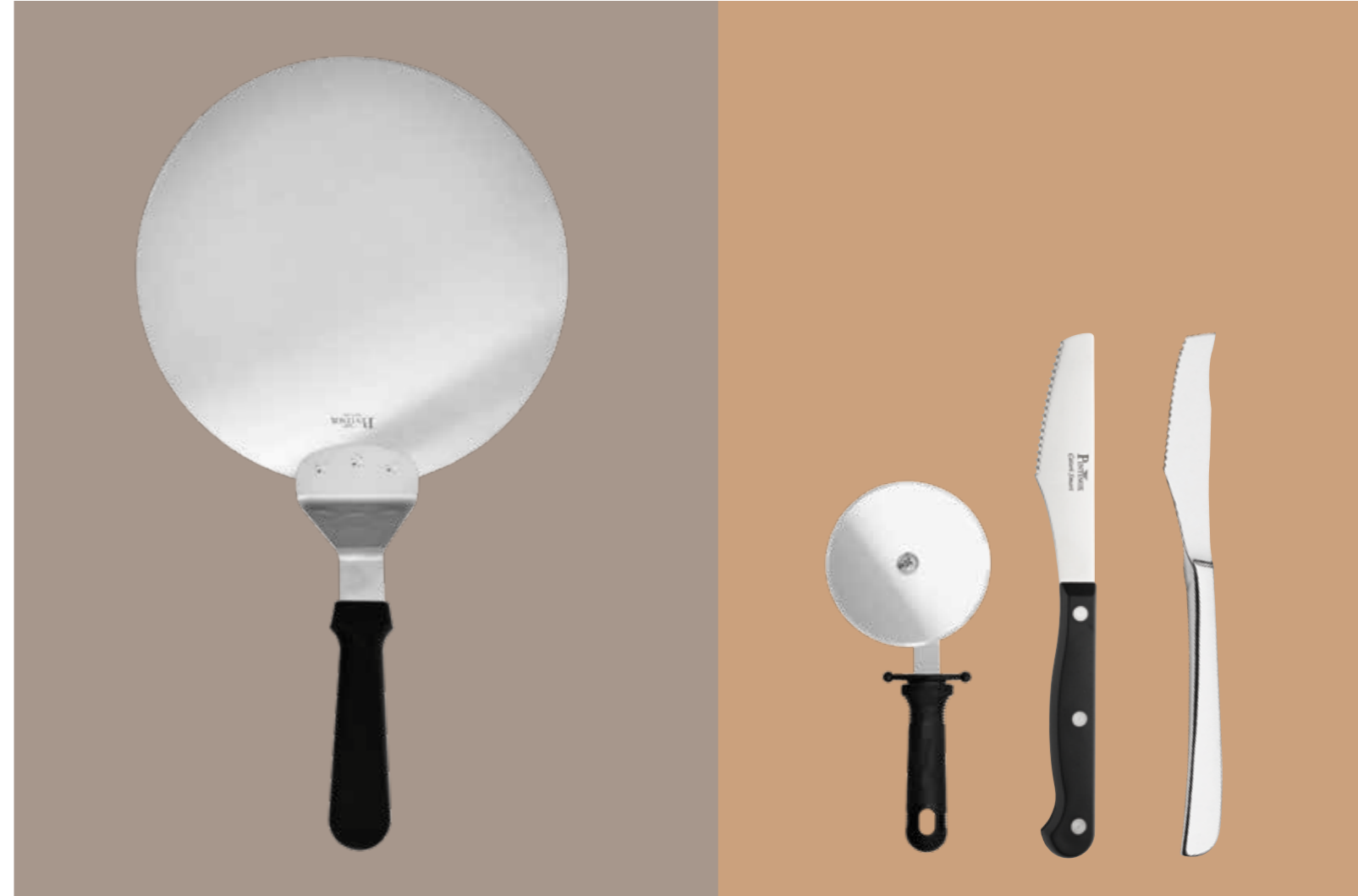


DRINK&COCKTAIL cavatappi e cavatappi professionale | corkscrew and professional corkscrew



Sopra: ICE-CREAM paletta gelato Baguette e coppa conica
Up: ICE-CREAM spoon Baguette and conical goblet
Sotto: ICE-CREAM dosatori gelato
Down: ICE-CREAM scoops





PIZZA spatola Ø cm 25 | lifter Ø cm 25

PIZZA rotella, coltello Cateri Smart e coltello Esclusivi | cutter, Cateri smart knife and Esclusivi knife



CAPRI INDUCTION moka | moka



BLACK&WOOD moka | moka

PINTINOX

RETAIL

**20
23**

**EXPORT
CATALOGUE**

INDICE

-

Index

La Storia / History.....	7
L'Azienda / The Company.....	8
DNV / Quality Certificate.....	9
Marchi / Trademarks.....	10
Pinti1929.....	10
Pintinox.....	12
Posate / Cutlery.....	14
Aida.....	104
America.....	90
Australia 2.....	106
Baguette.....	34
Bernini.....	62
Beta.....	96
Brasilia.....	94
Bristol.....	91
Byron.....	36
Cambridge.....	116
Capitolium.....	58
Casali.....	70
Coliseum.....	56
Concept.....	22
Dolphin.....	107
Ducale.....	26
Ecobaguette.....	119
Euclide.....	44
Excelsior.....	76
Expo.....	79
Filet.....	86
Gamma.....	98
Hotel.....	92
Infinito.....	24
Ischia.....	100
Leonardo.....	42
Liberty.....	66
Maitre.....	88
Millenium.....	48
Octavia.....	16
Olivia.....	32
Palace.....	68
Palladium.....	38
Pitagora.....	40
Punto.....	118
Rialto.....	28
Ritz.....	46
Roma.....	84
Romanino.....	54
Sabrina.....	87
Savoy.....	67
Settecento.....	52
Sirio.....	82
Sky.....	72
Sky Satin.....	74
Snake.....	120
Solaris.....	85
Spaten.....	18
Stile.....	50
Stresa.....	114
Superga.....	112
Synthesis.....	80
Tecna.....	30
Tema.....	102
Trend.....	78
Trumpet.....	64
Tube.....	122
Uno.....	110
Valencia.....	108
Vittoriale.....	20
Wave.....	103
Westminster.....	60

Tendenze / Trends.....	134
Agricola.....	144
Agricola (24 pz).....	146
Agricola Extra (24 pz).....	147
Alberi D’Inverno.....	150
Archi.....	148
Filo Oro.....	156
Goccia.....	138
Luna.....	154
Palace Martellato.....	152
Treccia.....	136
Tulipani.....	140
Tulipani (24 pz).....	142
Tulipani Extra (24 pz).....	143
Colore / Colour.....	158
Arca di Noè.....	172
Canaletto (16 / 24 pz).....	162
Canaletto (sfuso con etichetta EAN / unpacked item with EAN label).....	174
Matite.....	168
Matite Baby.....	170
Riva (16 pz).....	160
Riva (sfuso con etichetta EAN / unpacked item with EAN label).....	175
Venice (16/24 pz).....	164
Venice Mystique (16/24 pz).....	166
Speciali Tavola / Table Accessories.....	176
Accessori Tavola / Table Accessories.....	196
Coltelli Bistecca / Meat Knives.....	178
Gelato / Ice-cream.....	190
Happy Hour.....	188
Serie Cateri.....	195
Serie Esclusivi.....	180
Set Esclusivi.....	184
Serie Pitagora.....	192
Serie Progetto.....	194
In Cucina / In the Kitchen.....	198
Capri Moka / Capri coffee maker.....	230
Pent. Pres. Power/Press. Cook. Power.....	226
Serie Chalet.....	220
Serie Excalibur.....	209
Serie Forno / Oven.....	228
Serie Materic.....	212
Serie Power.....	216
Serie Stardust.....	224
Serie Tender Alu.....	200
Serie Tender Eclisse.....	204
Serie Tender Total Black.....	207

Mestolame, Accessori / Serving Tools, Accessories.....	232
Accessori / Accessories.....	258
Coltelli Professional / Professional Knives.....	252
Coltelli Living / Living Knives.....	256
Molle Buffet / Buffet Tongs.....	250
Serie Astra.....	234
Serie Comet.....	241
Serie Ellisse.....	244
Serie Pitagora.....	240
Sezione Esplicativa / Technical Information.....	264
La costruzione delle posate / Cutlery manufacturing process.....	266
La costruzione dei coltelli / Knife manufacturing process.....	267
L'acciaio / The Steel.....	268
Uso e manutenzione / Use and care advise.....	269
Manutenzione del rivestimento antiaderente / Non-stick coating care advise.....	270
Confezioni Posate / Cutlery Packaging.....	272
Confezioni, Espositori / Packaging, Display.....	286
Condizioni generali di vendita / General sales conditions.....	300

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 m² 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 m², 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.*



PINTI1929

MADE IN ITALY

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

It is the most prestigious line that includes 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.





POSATE
-
Cutlery



ALIMENTI
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE
DISHWASHER



RICICLABILE
RECYCLABLE



OCTAVIA

PINTI1929

Cod. 086000

inox 18/10

mm 4,0

E' una riedizione in grandi dimensioni dell'ottagonale Inglese. Le curve e lo spessore conferiscono importanza alla tavola moderna.

This is the new larger version of the octagonal English pattern. Its curves and thickness make for a desirable modern tabletop.

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaio tavola table spoon	20,5
02	forchetta tavola table fork	20,7
03	coltello tavola table knife	23,5
04	cucchiaio frutta dessert spoon	18,1
05	forchetta frutta dessert fork	18,3
06	coltello frutta dessert knife	20,5
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	13,9
08	cucchiaino moka moka spoon	12,0
10	mestolo ladle	29,5
11	cucchiaine serving spoon	24,0
12	forchettone serving fork	24,0
13	mestolo salsa sauce ladle	17,3
17	forchetta dolce pastry fork	15,5
20	pala torta cake server	24,3
28	forchetta pesce fish fork	18,2
29	coltello pesce fish knife	20,7





SPATEN

PINTI1929

Cod. 163000

inox 18/10

mm 3,0

Grande classico di notevoli dimensioni.

La posata perfetta per le tavole regali.

This is a classic of considerable dimensions.

It's the perfect cutlery for regal tabletops.

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,9
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,0
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,2
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0
20	pala torta <i>cake server</i>	24,8
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,7
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,0





VITTORIALE

PINTI1929

Cod. 164000

inox 18/10

mm 3,0

Il modello "Vittoriale" riprende in chiave moderna la serie di posate presenti al "Vittoriale degli Italiani" del raffinato poeta Gabriele D'Annunzio. L'acciaio inossidabile 18/10 conferisce caratteristiche d'uso e manutenzione estremamente semplici adatte anche in lavastoviglie.

The "Vittoriale" model is a modern rendering of the cutlery presented to the "Vittoriale degli Italiani", home of refined poet Gabriele D'Annunzio. The 18/10 stainless steel means that using and maintaining it is extremely simple. It is also dishwasher safe.

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	20,9
02	forchetta tavola table fork	20,9
03	coltello tavola table knife	24,0
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	24,5
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,8
05	forchetta frutta dessert fork	18,6
06	coltello frutta dessert knife	21,5
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	21,5
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka moka spoon	12,0
10	mestolo ladle	28,2
11	cucchiaino serving spoon	24,2
12	forchettone serving fork	24,0
13	mestolo salsa sauce ladle	17,8
17	forchetta dolce pastry fork	15,9
20	pala torta cake server	24,8
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,7
28	forchetta pesce fish fork	18,7
29	coltello pesce fish knife	21,0





CONCEPT

PINTI1929

Cod. 045000

inox 18/10

mm 3,0

Posata d'autore disegnata da Teseo Berghella in uno dei suoi migliori slanci creativi. Tutte le pezzature si differenziano dalle altre per forma e dimensione.

Famous designer Teseo Berghella create this long special item. Every piece is different from the other for a perfect combination of style.

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	23,2
02	forchetta tavola table fork	23,2
03	coltello tavola table knife	24,5
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0
05	forchetta frutta dessert fork	20,1
06	coltello frutta dessert knife	21,4
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	17,2
08	cucchiaino moka moka spoon	11,1
10	mestolo ladle	29,0
11	cucchiaino serving spoon	26,0
12	forchettone serving fork	26,0
13	mestolo salsa sauce ladle	15,0
17	forchetta dolce pastry fork	17,2
20	pala torta cake server	23,0
28	forchetta pesce fish fork	20,0
29	coltello pesce fish knife	22,2





INFINITO

PINTI1929

Cod. 085000

inox 18/0

forged

Design Daniele Ardisson

la Massima espressione del design Italiano concentrato in una posata. Completa anche delle pezzature più particolari, in grado di elevare la Mise en Place e portare nella casa di tutti noi una posata da ristorante stellato.

This model represents Italian design at its best. Forged, well balanced, comfortable in hand. Complete with haute cuisine and gourmet items to dress your table like a starred restaurant.

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	21,0
02	forchetta tavola table fork	21,0
03	coltello tavola table knife	23,5
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,0
05	forchetta frutta dessert fork	18,1
06	coltello frutta dessert knife	21,2
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,9
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0
17	forchetta dolce pastry fork	16,5
25	spalma burro butter spreader	19,6
38	cucchiaino gourmet gourmet spoon	19,2
39	cucchiaino brodo soup spoon	18,1
FB	cucchiaino alta cucina alta cucina spoon	18,0
28	forchetta pesce fish fork	19,0
29	coltello pesce fish knife	21,7





DUCALE

PINTI1929

Cod. 291000

inox 18/10

mm 3,5

Serie di posate in stile classico veneziano di alto spessore, con decoro su tutto il manico, ideale per mise en place eleganti. Ottimo anche l'abbinamento con porcellane in stile moderno.

Cutlery series in Venetian style with high thickness and decoration on the handle. Perfect for smart mise en place and for match with modern porcelain.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	25,6
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	19,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	19,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	23,2
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,7
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,9
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	19,0
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,6
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6



RIALTO

PINTI1929

Cod. 292000

inox 18/10

mm 3,5

Serie di posate in stile classico veneziano di alto spessore: l'assenza di decoro esalta e attualizza le eleganti forme classiche, creando un piacevole contrasto sulla tavola.

Cutlery series in Venetian style with high thickness. Rialto stands out for the contrast between its essential style and classical and smart shapes.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	25,6
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	19,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	19,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	23,2
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,7
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,9
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	19,0
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,6
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6



TECNA

PINTI1929

Cod. 047000

inox 18/10

mm 3,0

Graditissima dagli chef stellati perché si ambienta immediatamente nelle tavole di design in qualunque circostanza.

Very famous and appreciated from all the Chef around the world due to easy combination in every fashion or particular table.

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	23,0
02	forchetta tavola table fork	23,0
03	coltello tavola table knife	24,0
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0
05	forchetta frutta dessert fork	19,9
06	coltello frutta dessert knife	21,0
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	17,0
08	cucchiaino moka moka spoon	10,9
10	mestolo ladle	29,0
11	cucchiaino serving spoon	26,0
12	forchettone serving fork	26,0
13	mestolo salsa sauce ladle	15,0
17	forchetta dolce pastry fork	17,0
20	pala torta cake server	23,0
CR	cucchiaino crema cream spoon	15,0
28	forchetta pesce fish fork	19,9
29	coltello pesce fish knife	21,8





OLIVIA

PINTI1929

Cod. 049000

inox 18/10

mm 3,0

E' la posata che nel mondo ha inventato il concetto di "lunga e snella" e rimane una regina incontrastata per ristoranti e cucine "cult".

This is the history in the world for "long & slim" cutlery and still a "cult" in the kingdom of the restaurant and home style.

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	23,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	23,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,5
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	19,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	19,7
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	16,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	26,0
12	forchettone <i>server fork</i>	26,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	14,9
14	cucchiaio insalata <i>salad spoon</i>	26,0
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	26,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0
20	pala torta <i>cake server</i>	23,1
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,7
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,8





BAGUETTE

PINTI1929

Cod. 083000

inox 18/10

mm 3,0

La classica posata adatta alla tradizione italiana con rebbi molto lunghi e tazze molto capienti.

Un classico intramontabile.

Classical traditional Italian cutlery with very long tines and very capacious bowls. An eternal classic

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	20,6
02	forchetta tavola table fork	20,6
03	coltello tavola table knife	24,1
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	25,3
67	coltello bistecca steak knife	23,0
04	cucchiaino frutta dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta dessert fork	18,5
06	coltello frutta dessert knife	22,0
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	22,5
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	23,6
13	mestolo salsa sauce ladle	17,5
17	forchetta dolce pastry fork	15,1
19	coltellino dolce pastry knife	17,7
20	pala torta cake server	24,0
22	paletta gelato ice-cream spoon	13,7
38	cucchiaino gourmet gourmet spoon	20,4
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,9
28	forchetta pesce fish fork	18,0
29	coltello pesce fish knife	19,4
30	forch. pesce servire fish serving fork	23,0
31	colt. pesce servire fish serving knife	25,0





BYRON

PINTI1929

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 <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,2
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,8
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,9
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,6
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,6
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,5
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,8
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
19	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,6
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
CR	cucchiaino crema <i>cream spoon</i>	15,2
09	forchetta carne <i>meat fork</i>	19,7
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
26	forchetta lumache <i>snail fork</i>	15,3
27	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	15,5
35	sessola zucchero <i>sugar spoon</i>	12,1
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>	17,8
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6
30	forch. pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,5
31	colt. pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,0





PALLADIUM

PINTI1929

Cod. 059000

inox 18/10

mm 3,0

È la rielaborazione in chiave moderna di forme prestigiose che hanno fatto storia, arte e cultura della tavola. Semplice e raffinata nelle linee, elegante e slanciata nello stile, può soddisfare anche il gusto squisito di abbinamenti di tendenza.

It is in the styling in modern of prestigious shapes belonging to history, art and culture of the table. Plain and elegant lines, refined and precious style, Palladium meets the exquisite taste of fashion combinations.

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,6
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,9
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,2
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,2
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,2
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,1
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	14,2
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,2
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,8
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,1





PITAGORA

PINTI1929

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





LEONARDO

PINTI1929

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	cucchiaio 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	cucchiaio 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	cucchiandone 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	cucchiaio brodo soup spoon	17,3
28	forchetta pesce fish fork	19,5
29	coltello pesce fish knife	21,3





EUCLIDE

PINTI1929

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



RITZ
-
PINTINOX
Cod. 228000
inox 18/10
mm 4,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,0
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,8
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,3
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,8
20	pala torta <i>cake server</i>	23,6
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,8
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	19,5
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,8
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,7





MILLENIUM

PINTINOX

Cod. 227000

inox 18/10

mm 4,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	23,8
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,6
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,7
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,7
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,7
10	mestolo <i>ladle</i>	27,4
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,5
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,8
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5
20	pala torta <i>cake server</i>	23,5
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,1
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,7
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,8





STILE
-
PINTINOX
Cod. 240000
inox 18/10
mm 4,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,2
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0
11	cucchiaione <i>serving spoon</i>	26,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	26,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,5





SETTECENTO

PINTINOX

Cod. 205000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,1
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,1
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,7
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,2
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,1
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,6
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,8
20	pala torta <i>cake server</i>	22,7
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	16,9
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,4
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,9





ROMANINO

PINTINOX

Cod. 065000

inox 18/10

mm 3,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,7
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,7
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,4
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,5
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,3
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,7
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,8





COLISEUM

PINTINOX

Cod. 234000

inox 18/10

mm 3,5

Serie made in Italy in acciaio inossidabile 18/10 in 3,5 mm con coltello a lama lunga per hotellerie.

Made in Italy series, stainless steel 18/10 3,5 mm with long-bladed knife for hotels.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
56	colt. frutta m.vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4



CAPITOLIUM

PINTINOX

Cod. 235000

inox 18/10

mm 3,5

Serie di posate made in Italy in acciaio inox 18/10 dallo stile classico romano: caratterizzata da elevati spessori, è ideale per mise en place formali ed eleganti, classiche nello stile e ricercate nella scelta dei prodotti.

Made in Italy series, stainless steel 18/10, roman classical style: high thickness, perfect for smart, formal and at the same time classical and refined mise en place.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
56	colt. frutta m.vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4



WESTMINSTER

PINTINOX

Cod. 231000

inox 18/10

mm 3,5

Serie di posate made in Italy in acciaio inox 18/10 dall'inconfondibile stile classico inglese, rivisitato in chiave moderna nel decoro e nelle dimensioni: caratterizzata da elevati spessori e da un'ottima profondità di gamma, è ideale per mise en place formali ed eleganti, classiche nello stile e ricercate nella scelta dei prodotti.

Made in Italy series, stainless steel 18/10, Westminster is a classical English style cutlery. The decoration and shapes give it a modern twist. High thickness, complete range, perfect for smart, formal and at the same time classical and refined mise en place.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4



BERNINI

-
PINTINOX

Cod. 206000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	24,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,3
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5
10	mestolo <i>ladle</i>	26,5
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,1
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,5
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
20	pala torta <i>cake server</i>	22,7
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,4
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,9





TRUMPET

PINTINOX

Cod. 207000

inox 18/0

forged

Design Daniele Ardissonne



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,4
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,4
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,4
25	coltello burro <i>butter knife</i>	16,0
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	18,0
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	19,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,5



LIBERTY

-
PINTINOX

Cod. 166000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,2
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,5
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,5



SAVOY

-

PINTINOX

Cod. 170000

inox 18/10

mm 3,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
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>	14,9
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	25,5
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,5
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,0

PALACE

PINTINOX

Cod. 169000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,4
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	23,8
D3	coltello verticale <i>standing knife</i>	23,0
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,2
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,2
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,8
10	mestolo <i>ladle</i>	28,8
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,1
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,1
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	14,0
14	cucchiaino insalata <i>salad spoon</i>	24,0
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	25,0
59	cucchiaino risotto <i>rice spoon</i>	26,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,6
20	pala torta <i>cake server</i>	22,9
09	forchetta carne <i>meat fork</i>	15,0
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	14,5
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	18,0
27	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	14,5
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	21,5
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,5
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,2
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,3





CASALI

-

PINTINOX

Cod. 210000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,6
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	16,6
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,8
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,8
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
10	mestolo <i>ladle</i>	27,0
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	22,8
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,8
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,7
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,6
20	pala torta <i>cake server</i>	23,2
39	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	17,2
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,2
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,7





SKY
-
PINTINOX
Cod. 294000
inox 18/10
mm 4,0

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

Complete series of cutlery, stainless steel 18/10, high thickness, with extended and smart form: perfect for matches with classical and modern porcelain and with plates of any shapes.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,8
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5



SKY SATIN

PINTINOX

Cod. 294U00

inox 18/10

mm 4,0

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

Complete series of cutlery, stainless steel 18/10, high thickness, with extended and smart form: perfect for matches with classical and modern porcelain and with plates of any shapes.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,8
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5



EXCELSIOR

PINTINOX

Cod. 146000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,3
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,3
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,2
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	25,0
12	forchettoni <i>serving fork</i>	25,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,7
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,8





TREND

-

PINTINOX

Cod. 167000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,2
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	28,6
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1
20	pala torta <i>cake server</i>	24,3
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,9



EXPO

-

PINTINOX

Cod. 204000

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,3
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,9
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,9
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,9
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,7

SYNTHESIS

PINTINOX

Cod. 203000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5
D3	coltello verticale <i>standing knife</i>	22,6
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,3
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,2
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,1
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,8
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,9
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,9
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,1
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,1
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,5
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,7





SIRIO
-
PINTINOX
Cod. 226000
inox 18/10
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,1
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,0
CA	colt. tav. senza bilancino <i>special table knife</i>	23,5
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,0
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,0
CB	colt. frut. senza bilancino <i>special dessert knife</i>	21,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,2
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,6
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,3
16	forch. dolce 4 spine <i>pastry fork</i>	14,7
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2
19	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,8
20	pala torta <i>cake server</i>	23,7
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,7
FM	forchetta molluschi <i>shellfish fork</i>	12,5
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,9
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4
30	forch. pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,7
31	colt. pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,1





ROMA
-
PINTINOX
Cod. 220000
inox 18/10
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,1
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,3
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,0
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,5
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,6
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4



SOLARIS

PINTINOX

Cod. 217000

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,7
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,8
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,1
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	22,3
12	forchettone <i>server fork</i>	22,4
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,8
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,3
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,7
20	pala torta <i>cake server</i>	23,6
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4

FILET

-

PINTINOX

Cod. 054000
inox 18/10
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,9
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,4
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	23,4
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,0
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,1
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	19,6
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6



SABRINA

PINTINOX

Cod. 209000

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	20,6
02	forchetta tavola table fork	20,9
03	coltello tavola table knife	22,6
67	coltello bistecca steak knife	22,5
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,3
05	forchetta frutta dessert fork	18,5
06	coltello frutta dessert knife	19,9
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	15,1
08	cucchiaino moka moka spoon	11,6
10	mestolo ladle	29,3
11	cucchiaino serving spoon	25,3
12	forchettone serving fork	23,5
13	mestolo salsa sauce ladle	17,1
17	forchetta dolce pastry fork	15,3
20	pala torta cake server	23,9
28	forchetta pesce fish fork	18,6
29	coltello pesce fish knife	19,6

MAITRE

-

PINTINOX

Cod. 201000

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,9
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,9
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
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>	14,9
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	25,3
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,3
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0
20	pala torta <i>cake server</i>	22,7
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,9
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,1





AMERICA

PINTINOX

Cod. 224000

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,5
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,7
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	18,9
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,3
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettono <i>serving fork</i>	22,3
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,8
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9
18	cucchiaino dolce <i>tea-cake spoon</i>	15,2
L9	coltellino stamp. <i>stamp. cake knife</i>	17,2
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,1
36	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,9
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,2
30	forch. pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,3
31	colt. pesce servire <i>fish serving knife</i>	24,5



BRISTOL

PINTINOX

Cod. 214000

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	19,6
02	forchetta tavola table fork	19,4
03	coltello tavola table knife	22,2
04	cucchiaino frutta dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta dessert fork	17,4
06	coltello frutta dessert knife	19,6
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	13,4
08	cucchiaino moka moka spoon	11,5
10	mestolo ladle	26,2
11	cucchiaino serving spoon	22,7
12	forchettone serving fork	23,2
13	mestolo salsa sauce ladle	17,1
17	forchetta dolce pastry fork	14,4
20	pala torta cake server	23,2
28	forchetta pesce fish fork	18,3
29	coltello pesce fish knife	19,7

HOTEL

-

PINTINOX

Cod. 202000

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,3
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,4
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,1
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,2
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	22,2
12	forchettone <i>server fork</i>	22,1
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,2
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,7
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	18,6





BRASILIA

PINTINOX

Cod. 223000

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,7
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,3
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaione <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,3
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,8
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,1
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,9
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,2





BETA
-
PINTINOX
Cod. 171000
inox 18/10
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,9
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,2
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,3
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,4
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,0
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9
20	pala torta <i>cake server</i>	21,7
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6
36	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,8
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,3





GAMMA

-

PINTINOX

Cod. 215000

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,6
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,9
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,1
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,3
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,4
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,0
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9
20	pala torta <i>cake server</i>	21,7
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,2
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,8
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,3





ISCHIA

-

PINTINOX

Cod. 225000

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,7
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,3
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,2
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,6
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,4
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,9
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,8
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	21,9
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,5
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,5
20	pala torta <i>cake server</i>	21,6
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6





TEMA
-
PINTINOX
Cod. 212000
inox 18/10
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,8
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,2
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,4
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,1
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,8
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,2
10	mestolo <i>ladle</i>	27,7
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,3
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,7
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6
16	forch. dolce 4 spine <i>pastry fork</i>	14,9
20	pala torta <i>cake server</i>	23,6
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,4
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,5



WAVE

-

PINTINOX

Cod. 261000

inox 18/0

mm 3,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,6
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,3
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0

AIDA
-
PINTINOX
Cod. 138000
inox 18/10
mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,9
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,9
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,4
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,3
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,7
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,6
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,7
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	13,5
20	pala torta <i>cake server</i>	24,1
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,2
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6





AUSTRALIA2

PINTINOX

Cod. 140000

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	18,9
03	coltello tavola <i>table knife</i>	20,4
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	19,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,9
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,4
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,3
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,8
10	mestolo <i>ladle</i>	28,3
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	21,6
12	forchettono <i>serving fork</i>	21,6
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,7
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0



DOLPHIN

PINTINOX

Cod. 136000

inox 18/10

mm 2,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,1
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,2

VALENCIA

PINTINOX

Cod. 035000

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,9
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,8
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6





UNO
-
PINTINOX
Cod. 141000
inox 18/10
mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	18,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	18,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	20,5
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,4
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,8
10	mestolo <i>ladle</i>	27,3
11	cucchiainone <i>serving spoon</i>	21,5
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	13,7
20	pala torta <i>cake server</i>	23,5





SUPERGA

PINTINOX

Cod. 031000

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,2
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,5
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,9
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,8
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6





STRESA

-
PINTINOX

Cod. 032000

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,2
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,9
51	coltello pizza <i>pizza knife</i>	21,3
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,5
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,9
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1
19	coltello party <i>party knife</i>	16,5
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	17,0
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	21,0
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,9
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6





CAMBRIDGE

PINTINOX

Cod. 071M00

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettoni <i>serving fork</i>	21,9
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6





PUNTO

-

PINTINOX

Cod. 122000

inox 18/0

mm 2,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,7
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,9
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,6
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,8
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,4
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4
16	forch. dolce 4 spine <i>pastry fork</i>	14,7
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	13,6
52	cucchiaino bebè <i>baby spoon</i>	14,7

ECOBAGUETTE

PINTINOX

Cod. 028000

inox 18/0

mm 2,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6

SNAKE

-

PINTINOX

Cod. 114000

inox 18/10

mm 1,5



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,9
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1



TUBE

-

PINTINOX

Cod. 112000

inox 18/10

mm 1,5



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,0
03	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1



COLLEZIONI SPECIALI

-

Special Collections



11
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon



12
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



03
cm 24,5
coltello tavola
table knife



01
cm 23,2
cucchiaio tavola
table spoon



02
cm 23,2
forchetta tavola
table fork



29
cm 22,2
coltello pesce
fish knife



04
cm 20,0
cucchiaio frutta
dessert spoon



05
cm 20,1
forchetta frutta
dessert fork



06
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife



07
cm 17,2
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



28
cm 20,0
forchetta pesce
fish fork



08
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



17
cm 17,2
forchetta dolce
pastry fork



10
cm 29,0
mestolo
soup ladle



20
cm 23,0
pala torta
cake server



13
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle



01
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



02
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



03
cm 23,5
coltello tavola
table knife



38
cm 22,1
cucchiaio gourmet
gourmet spoon



28
cm 19,0
forchetta pesce
fish fork



29
cm 21,7
coltello pesce
fish knife



39
cm 18,1
cucchiaio brodo
soup spoon



05
cm 18,1
forchetta frutta
dessert fork



06
cm 21,2
coltello frutta
dessert knife



FB
cm 18,0
cucchiaio alta cucina
alta cucina spoon



17
cm 16,5
forchetta dolce
pastry fork



25
cm 19,6
coltello spalmaburro
butter spreader



04
cm 18,0
cucchiaio frutta
dessert spoon



07
cm 14,9
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



08
cm 11,0
cucchiaino moka
moka spoon



11
cm 26,0
cucchiaine servire
serving spoon



12
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



03
cm 24,0
coltello tavola
table knife



01
cm 23,0
cucchiaino tavola
table spoon



02
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



29
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



04
cm 20,0
cucchiaino frutta
dessert spoon



05
cm 19,9
forchetta frutta
dessert fork



06
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



07
cm 17,0
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



28
cm 19,9
forchetta pesce
fish fork



CR
cm 15,0
cucchiaino crema
cream spoon



17
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



08
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon



10
cm 29,0
mestolo
soup ladle



20
cm 23,0
pala torta
cake server



13
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle



11
cm 26,0
cucchiione servire
serving spoon



12
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



03
cm 24,5
coltello tavola
table knife



14
cm 26,0
cucchiaino insalata
salad spoon



15
cm 26,0
forchetta insalata
salad fork



29
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



01
cm 23,0
cucchiaino tavola
table spoon



02
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



06
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife



04
cm 19,8
cucchiaino frutta
dessert spoon



05
cm 19,7
forchetta frutta
dessert fork



07
cm 16,5
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



28
cm 19,7
forchetta pesce
fish fork



08
cm 11
cucchiaino moka
moka spoon



17
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



10
cm 29,0
mestolo
soup ladle



20
cm 23,1
pala torta
cake server



13
cm 14,9
mestolo salsa
sauce ladle



11
cm 23,5
cucchiaine servire
serving spoon



36
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



01
cm 20,6
cucchiaino tavola
table spoon



38
cm 20,4
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



04
cm 17,9
cucchiaino frutta
dessert spoon



39
cm 17,8
cucchiaino brodo
soup spoon



CR
cm 15,2
cucchiaino crema
cream spoon



07
cm 14,6
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



22
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon



35
cm 12,1
sessori zucchero
sugar spoon



08
cm 11,8
cucchiaino moka
moka spoon



12
cm 23,8
forchettone servire
serving fork



15
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



30
cm 22,5
forchetta pesce servire
fish serving fork



02
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



09
cm 19,7
forchetta carne
meat fork



05
cm 18,5
forchetta frutta
dessert fork



28
cm 18,0
forchetta pesce
fish fork



27
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



26
cm 15,3
forchetta lumache
snail fork



17
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



31
cm 25,0
coltello pesce servire
fish serving knife



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



03
cm 24,0
coltello tavola
table knife



67
cm 22,8
coltello bistecca
steak knife



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



06
cm 21,6
coltello frutta
dessert knife



29
cm 19,6
coltello pesce
fish knife



19
cm 17,6
coltello dolce
pastry knife



25
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



10
cm 28,0
mestolo
soup ladle



20
cm 24,0
pala torta
cake server



13
cm 17,9
mestolo salsa
souce ladle



23
cm 13,5
cucchiaino formaggio
grated-cheese spoon



59
cm 23,8
cucchiaine risotto
rice spoon



11
cm 23,5
cucchiaine servire
servicing spoon



36
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



01
cm 20,4
cucchiaino tavola
table spoon



38
cm 20,4
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



04
cm 17,7
cucchiaino frutta
dessert spoon



39
cm 17,7
cucchiaino brodo
soup spoon



CR
cm 15,5
cucchiaino crema
cream spoon



07
cm 14,5
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



22
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon



35
cm 12,0
sessola zucchero
sugar spoon



08
cm 11,9
cucchiaino moka
moka spoon



12
cm 23,7
forchettone servire
servicing fork



15
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



30
cm 22,6
forchetta pesce servire
fish serving fork



02
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



09
cm 19,5
forchetta carne
meat fork



05
cm 18,4
forchetta frutta
dessert fork



28
cm 17,8
forchetta pesce
fish fork



27
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



26
cm 15,4
forchetta lumache
snail fork



17
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



FM
cm 12,5
forchetta molluschi
shellfish fork



31
cm 25,1
coltello pesce servire
fish serving knife



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



03
cm 23,2
coltello tavola
table knife



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



06
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



29
cm 19,5
coltello pesce
fish knife



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



19
cm 17,7
coltello dolce
pastry knife



25
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



10
cm 27,7
mestolo
soup ladle



20
cm 24,0
pala torta
cake server



13
cm 17,4
mestolo salsa
sauce ladle



23
cm 13,5
cucchiaino formaggio
grated-cheese spoon



11
cm 24,0
cucchiaione servire
serving spoon



12
cm 24,0
forchettone servire
serving fork



03
cm 23,0
coltello tavola
table knife



01
cm 21,2
cucchiaino tavola
table spoon



02
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



29
cm 21,5
coltello pesce
fish knife



04
cm 18,1
cucchiaino frutta
dessert spoon



28
cm 19,5
forchetta pesce
fish fork



06
cm 20,0
coltello frutta
dessert knife



07
cm 15,1
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



05
cm 18,0
forchetta frutta
dessert fork



08
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



17
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



10
cm 29,0
mestolo
soup ladle



20
cm 24,0
pala torta
cake server



13
cm 16,5
mestolo salsa
sauce ladle



59
cm 26,0
cucchiaione risotto
rice spoon



15
cm 25,0
forchetta insalata
salad fork



03
cm 23,4
coltello tavola
table knife



10
cm 28,8
mestolo
soup ladle



14
cm 25,0
cucchiaio insalata
salad spoon



12
cm 24,1
forchettone servire
serving fork



D3
cm 23,0
coltello verticale
standing knife



20
cm 22,9
pala torta
cake server



11
cm 24,1
cucchiaione servire
serving spoon



02
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



67
cm 23,0
coltello bistecca
steak knife



13
cm 14,0
mestolo salsa
sauce ladle



36
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



05
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



06
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



38
cm 21,5
cucchiaio gourmet
gourmet spoon



28
cm 18,2
forchetta pesce
fish fork



29
cm 20,3
coltello pesce
fish knife



01
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



09
cm 15,0
forchetta carne
meat fork



25
cm 18,0
spalma burro
butter spreader



39
cm 18,5
cucchiaio brodo
soup spoon



17
cm 14,6
forchetta dolce
pastry fork



04
cm 18,2
cucchiaino frutta
dessert spoon



27
cm 14,5
forchetta ostriche
oyster fork



07
cm 14,7
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



22
cm 14,5
paletta gelato
ice cream spoon



08
cm 10,8
cucchiaino moka
moka spoon



11
cm 24,9
cucchiaione servire
serving spoon



12
cm 25,1
forchettone servire
serving fork



D3
cm 22,6
coltello curvo
curved knife



36
cm 22,1
cucchiaino bibita
long drink spoon



02
cm 21,2
forchetta tavola
table fork



03
cm 22,5
coltello tavola
table knife



01
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



28
cm 18,5
forchetta pesce
fish fork



67
cm 22,5
coltello bistecca
steak knife



04
cm 18,3
cucchiaio frutta
dessert spoon



05
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



29
cm 20,7
coltello pesce
fish knife



07
cm 14,8
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



17
cm 16,1
forchetta dolce
pastry fork



06
cm 20,1
coltello frutta
dessert knife



08
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon



10
cm 26,9
mestolo
soup ladle



20
cm 22,8
pala torta
cake server



13
cm 16,4
mestolo salsa
sauce ladle



TENDENZE

Trends



ALIMENTI
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE
DISHWASHER



RICICLABILE
RECYCLABLE



TRECCIA

-
PINTI1929

Cod. 24807091

inox 18/0

forged

24 pz

Design Daniele Ardisson

E' una posata forgiata, estremamente solida, di difficile realizzazione che riflette molto bene la luce grazie alle sue sfaccettature arcuate.

It's an extremely solid forged item, very difficult to produce because of the particular surface shape who gave a special light reflex.





GOCCIA

PINTI1929

Cod. 24207091

inox 18/0

forged

24 pz

Design Daniele Ardisson

Di concetto asimmetrico ideale per i piatti grandi ,
ovali o con linee morbide ma discontinue.

*A not uniform line, asymmetrical, perfect for big and
ovals plates with soft and discontinuous design.*





TULIPANI

PINTI1929

Cod. 044000

inox 18/0

Design Daniele Ardisson

E' La serie che ha destato la più forte curiosità, segue il filone "nature". Particolarmente apprezzata per le sue forme allungate e delicate.

This is an unexpected successful design of our "nature" series. A curious "flowers" lines with long and soft shapes.

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	23,0
02	forchetta tavola table fork	23,0
03	coltello tavola table knife	24,5
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0
05	forchetta frutta dessert fork	20,0
06	coltello frutta dessert knife	21,5
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	17,0
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0





TULIPANI (24 pz)

PINTI1929

Cod. 04407091

inox 18/0

mm 4,0

Design Daniele Ardisson

E' La serie che ha destato la più forte curiosità, segue il filone "nature". Particolarmente apprezzata per le sue forme allungate e delicate.

This is an unexpected successful design of our "nature" series. A curious "flowers" lines with long and soft shapes.



TULIPANI EXTRA (24 pz)

PINTI1929

Cod. 02707091

inox 18/0

mm 3,5

Design Daniele Ardisson

Completa la serie Tulipani con le posate da dessert e antipasto e l'immane cucchiaino moka. Ogni articolo si differenzia dagli altri sia nelle dimensioni sia nel design particolarmente curato e raffinato.

Slightly smaller than our original pattern Tulipani, Tulipani Extra is an individual 24 pc set. As an alternative, it can also be used as dessert cutlery to complete the original Tulipani set on your table.



AGRICOLA

PINTI1929

Cod. 043000

inox 18/0

Design Daniele Ardisson

Gratissima dai giovani che amano stupire e da coloro che arredano le case country, proponendo gli antichi attrezzi agricoli in versione simpatica e giocosa.

Perfect for young people who love this items immediately and for the people who likes to shock the others. Also perfect for country side. It's the remake of the old agricultural utensils in a funny way.

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
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0
05	forchetta frutta dessert fork	20,0
06	coltello frutta dessert knife	22,0
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	16,0
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0





AGRICOLA (24 pz)

PINTI1929

Cod. 04307091

inox 18/0

mm 3,5

Design Daniele Ardisson

Gratissima dai giovani che amano stupire e da coloro che arredano le case country, proponendo gli antichi attrezzi agricoli in versione simpatica e giocosa.

Perfect for young people who love this items immediately and for the people who likes to shock the others. Also perfect for country side. It's the remake of the old agricultural utensils in a funny way.



AGRICOLA EXTRA (24 pz)

PINTI1929

Cod. 02607091

inox 18/0

mm 3,5

Design Daniele Ardisson

Completa la serie Agricola con le posate da dessert e antipasto e l'immancabile cucchiaino moka. Il design di ogni articolo, studiato in funzione del suo utilizzo lo rende unico nel suo genere.

Slightly smaller than our original pattern Agricola, Agricola Extra is an individual 24 pc set. As an alternative, it can also be used as dessert cutlery to complete the original Agricola set on your table.



ARCHI

PINTI1929

Cod. 04207091

inox 18/0

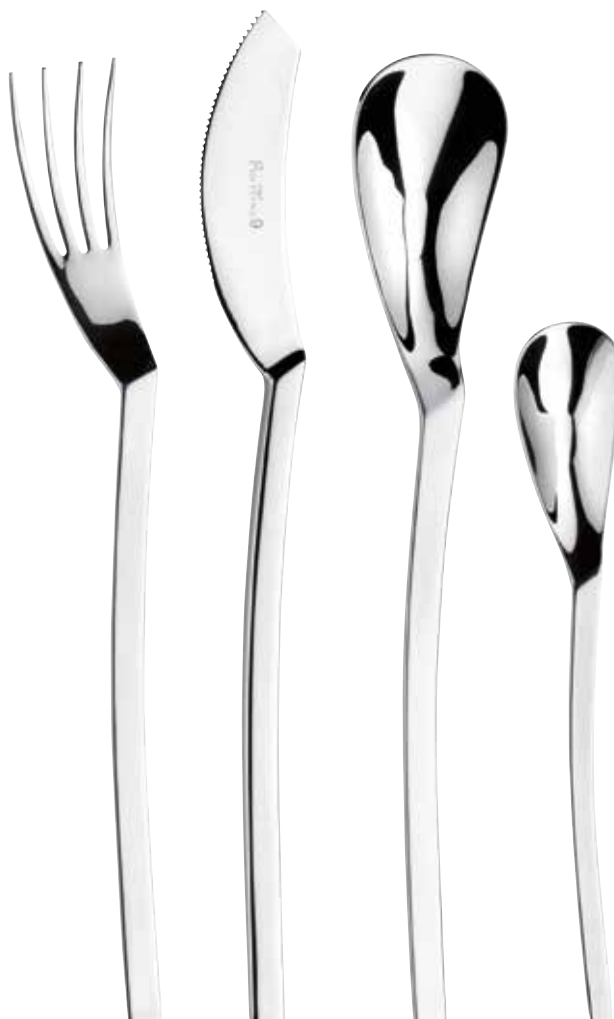
mm 3,5

24 pz

Design Daniele Ardisson

Gli archi sono stati inventati dagli antichi romani e con essi hanno conquistato il mondo. Non c'è più nulla di regolare, tutto è tondo o arcuato. La sua forma, studiata ergonomicamente, mantiene in ogni caso una funzionalità simmetrica.

Old Romans became the "Empire" after discover the use of the arches. Nothing is regular, everything is round or arched; ergonomic design keeps a symmetric use.





ALBERI D'INVERNO

PINTI1929

Cod. 04107091

inox 18/0

mm 3,5

24 pz

Design Daniele Ardisson

Anche gli alberi spogli hanno il loro fascino, perché non provarli come elementi decorativi nella tavola di tutti i giorni?

Even winter strip trees are fashioned so why don't use them as decorative items in all days use?





PALACE MARTELLATO

PINTINOX

Cod. 168000

inox 18/10

mm 2,5

Un gioco di risalti e avvallamenti: chiari e scuri si alternano in un elegante susseguirsi di luci e ombre per ricercate mise en place.

Emphasis and little hollows: a turnover of light and dark effect gives birth to a play of smart light and shadows to create polished mise en place.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,0
L3	coltello tavola stamp. <i>stamp. table knife</i>	22,2
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,2
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,2
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,6



LUNA
-
PINTINOX
Cod. 29307091
mm 3,0
inox 18/10
24 pz

Ispirata alla superficie lunare, la delicata martellatura esalta la lucentezza delle sue forme.

Cutlery inspired by the moon surface, the light hammering brings out the brightness of its forms.





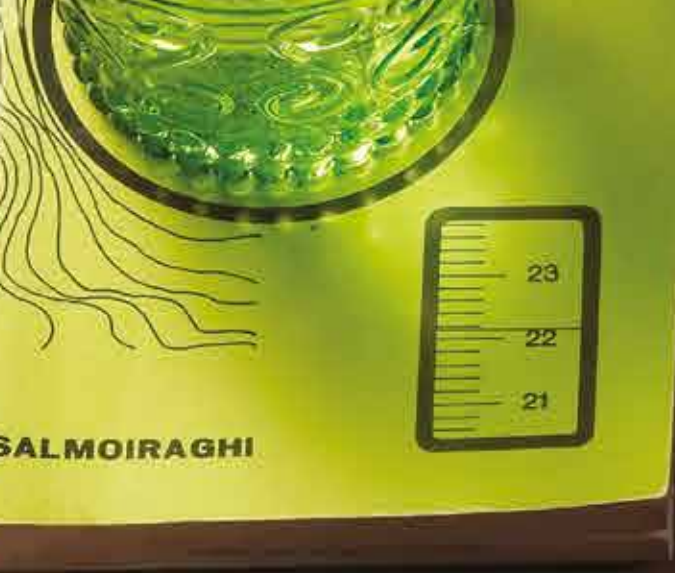
FILO ORO

-
Gold



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	LEONARDO 0509	BERNINI 2069	SIRIO 2269	AMERICA 2249	SETTECENTO 2059	FILET 0549
0001	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0002	forchetta tavola <i>table fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0003	coltello tavola <i>table knife</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0004	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0010	mestolo <i>ladle</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0011	cucchiaino <i>serving spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0012	forchettone <i>serving fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0020	pala torta <i>cake server</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S091	bauletto legno 24 pz <i>wooden case 24 pcs</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S095	bauletto legno 75 pz <i>wooden case 75 pcs</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓





SALMOIRAGHI



COLORE

-
Colour



ALIMENTI
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE
DISHWASHER



RICICLABILE
RECYCLABLE



RIVA

-

PINTI1929

Cod. 22_070SN
inox 18/0
ABS
mm 2,0
16 pz

Design Daniele Ardisson

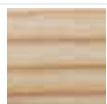
Elegante e accattivante posata caratterizzata dalle guancette in ABS con colorazioni in essenze legno che facilmente si abbinano ai colori delle cucine più moderne. Non solo una posata adatta all'utilizzo di tutti i giorni, ma anche un perfetto articolo da regalo.

Elegant and captivating model A classic shape combined with an ABS plastic handle with wooden look effect easily matching the colors of the modern kitchens. The classy black window box make it perfect for a gift.

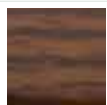


Cod. Colore
Colour

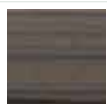
A betulla
birch



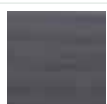
B mogano
mahogany



D wenge
wenge



C ebano
ebony





CANALETTO

PINTINOX

Cod. 09_07091

inox 18/10

ABS

mm 2,0

24 pz

Il meglio del made in Italy. Classico nelle forme, moderno nei colori. Abbiamo scelto x voi la migliore plastica adatta al contatto alimentare. La posata è costruita totalmente in acciaio inox 18/10 con le guancette saldate a ultrasuoni.

Made in Italy at its best. Classic shapes, modern colours. Pinti Inox has chosen the best plastic material. Every single cutlery piece is totally made in 18/10 stainless steel, with ultrasonic welded handle plastic-sides.

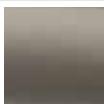


Cod. Colore
Colour

A avena
oats



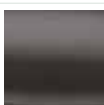
B fumo di Londra
London smoke



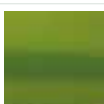
C carta da zucchero
paper sugar



D ardesia
slate



E muschio
musk



F neve
snow





VENICE

PINTINOX

Cod. 09_0
inox 18/10
ABS + PVD
mm 2,0

Connubio perfetto tra colore e stile, la serie Venice gioca tra armonie e contrasti. La luminosità dell'acciaio sabbiato, il contrasto tra il bianco e il nero, l'eleganza del bronzo si fondono sulla tavola per impreziosire momenti indimenticabili. Solo per lavastoviglie domestica.

Model Venice plays with harmonies and contrasts, a perfect match between color and style. The brightness of the sandblasted stainless steel, the black and white contrast and the bronze grace join on the table to create a unique effect Only domestic dishwasher.



Colore Colour		16 pcs	24 pcs
ardesia & titanium slate & titanium		09V0Z0SN	09V0Z091
fumo di Londra & bronze London smoke & bronze		09Y0Z0SN	09Y0Z091
avena & bronze oats & bronze		09X0Z0SN	09X0Z091
neve & titanium snow & titanium		09W0Z0SN	09W0Z091



VENICE MYSTIQUE

PINTINOX

Cod. 09_0

inox 18/10



ABS

mm 2,0

Connubio perfetto tra colore e stile. Le posate Venice Mystique giocano tra armonie e contrasti: la luminosità dell'acciaio sabbaiato e i diversi colori dell'impugnatura si fondono sulla tavola per impreziosire momenti indimenticabili. La versione carta da zucchero nel riprendere tenue nuance di azzurro mare, si rivela sempre vivace e versatile, un vero passe-partout per la tavola d'estate.

Perfect combination of color and style. Venice Mystique cutlery plays with harmonies and contrasts: the brightness of the sandblasted steel and the different colors of the handle come together on the table to embellish unforgettable moments. The sugar paper version in the soft shades of blue sea, is always lively and versatile, a real passe-partout for the summer table.



Colore Colour	16 pcs	24 pcs
muschio musk	 09E0Z0SN	09E0Z091
carta da zucchero paper sugar	 09C0Z0SN	09C0Z091



MATITE

PINTINOX

Cod. 0L_0B091

inox 18/0

ABS

mm 2,0

24 pz

Design Elvis Borghetti

Simpatica e spiritosa linea di posate, adatta ad un utilizzo di tutti i giorni e ideale come articolo da regalo.

Funny and playful line of cutlery, winner of Brescia University design contest.



Cod. Descrizione
Description

A giallo
yellow



B lilla
lilac



C turchese
blue



D corallo
coral





MATITE BABY

PINTINOX

Cod. 0RK0T0BN

inox 18/0

ABS

mm 2,0

3 pz



cm
17,5

cm
19,9

cm
17,0



ARCA DI NOÈ

PINTINOX

Cod. 105000B6

inox 18/10

mm 2,5

4 pz

Set di posate in acciaio dedicato ai bambini. Facili da impugnare e studiate apposta per loro. Caratterizzato dalla presenza di 2 cucchiari, uno più piccolo da utilizzare nei primi mesi e uno più grande per accompagnare la crescita del bambino. Una simpatica decorazione colorata sul manico impreziosisce e rende la linea più accattivante.

Stainless steel cutlery set dedicated to the world of childhood. Easy to hold, projected for the children. Distinguished by the presence of 2 spoons, one smaller for the infants and one bigger for the kids. A nice colour decoration on the handle enhances this charming line.





CANALETTO

SFUSO CON ETICHETTA EAN
UNPACKED ITEM WITH
EAN LABEL

PINTINOX

Cod. 09_0
inox 18/10
ABS
mm 2,0



Colore Color	Cod.	Descrizione Description
avena oats	09A03001	cucchiaio tavola table spoon
	09A03002	forchetta tavola table fork
	09A03003	coltello tavola table knife
	09A03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
	09A03008	cucchiaino moka moka spoon
	09A03017	forchetta dolce pastry fork
fumo di Londra London smoke	09B03001	cucchiaio tavola table spoon
	09B03002	forchetta tavola table fork
	09B03003	coltello tavola table knife
	09B03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
	09B03008	cucchiaino moka moka spoon
	09B03017	forchetta dolce pastry fork
carta da zucchero paper sugar	09C03001	cucchiaio tavola table spoon
	09C03002	forchetta tavola table fork
	09C03003	coltello tavola table knife
	09C03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
	09C03008	cucchiaino moka moka spoon
	09C03017	forchetta dolce pastry fork
ardesia slate	09D03001	cucchiaio tavola table spoon
	09D03002	forchetta tavola table fork
	09D03003	coltello tavola table knife
	09D03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
	09D03008	cucchiaino moka moka spoon
	09D03017	forchetta dolce pastry fork
muschio musk	09E03001	cucchiaio tavola table spoon
	09E03002	forchetta tavola table fork
	09E03003	coltello tavola table knife
	09E03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
	09E03008	cucchiaino moka moka spoon
	09E03017	forchetta dolce pastry fork
neve snow	09F03001	cucchiaio tavola table spoon
	09F03002	forchetta tavola table fork
	09F03003	coltello tavola table knife
	09F03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
	09F03008	cucchiaino moka moka spoon
	09F03017	forchetta dolce pastry fork

RIVA

SFUSO CON ETICHETTA EAN
UNPACKED ITEM WITH EAN LABEL

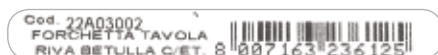
PINTI1929

Cod. 22_0

inox 18/0

ABS

mm 2,0



Colore Color		Cod.	Descrizione Description
betulla birch		22A03001	cucchiaino tavola table spoon
		22A03002	forchetta tavola table fork
		22A030L3	coltello tavola table knife
		22A03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
mogano mahogany		22B03001	cucchiaino tavola table spoon
		22B03002	forchetta tavola table fork
		22B030L3	coltello tavola table knife
		22B03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
wenge wenge		22D03001	cucchiaino tavola table spoon
		22D03002	forchetta tavola table fork
		22D0300L3	coltello tavola table knife
		22D03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
ebano ebony		22C03001	cucchiaino tavola table spoon
		22C03002	forchetta tavola table fork
		22C030L3	coltello tavola table knife
		22C03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon



SPECIALI TAVOLA

-
Accessories



ALIMENTI
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE
DISHWASHER



RICICLABILE
RECYCLABLE



COLTELLI BISTECCA

Meat knives

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
07600067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0

PROFESSIONALE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
08000067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0

BYRON



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
08300067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0

BAGUETTE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
22800067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,8

RITZ



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
22700067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,6

MILLENIUM



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
20900067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,5

SABRINA



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
16900067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,0

PALACE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
05000067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0

LEONARDO



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
20300067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,5

SYNTHESIS



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
03200067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,9

STRESA



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
749000EU	colt. bist. con sega <i>full serration st. knife</i>	23,0
749000EY	colt. bist. liscio <i>fine edge steak knife</i>	23,0

CLASSIC



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
076000EU	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,3

PROFESSIONALE CON MANICO IN ABS



SERIE ESCLUSIVI

Forged

TAVOLA / TABLE

cucchiaio tavola 18/10
table spoon
07400001
cm 20



forchetta tavola 18/10
table fork
07400002
cm 19,5



coltello bistecca
steak knife
07400067
cm 21,1



cucchiaino caffè 18/10
tea-coffe spoon
07400007
cm 14,6



PASTA / PASTA

pala lasagne 18/10
lasagne server
074000AE
cm 28



SERIE ESCLUSIVI

CARNE / MEAT

forchettone arrosto 18/10
carving fork
07400068
cm 25,7



coltello arrosto 18/10
tacarving knife
07400069
cm 28



trinciapollo
poultry shears
074000AN
cm 25



PESCE / FISH

scavino aragosta
lobster pick
074000AF
cm 18,8



pinza per aragosta
lobster - seafood cracker
074000AG
cm 18,8



SERIE ESCLUSIVI

PIZZA / PIZZA

coltello pizza - crostacei
pizza - seafood knife
07400051
cm 21



coltello taglio pizza
pizza serving knife
074000AD
cm 25,9



pala servire pizza 18/10
pizza server
074000AI
cm 21,5



TAVERNA / PARTY

schiaccianoci
nutcracker
074000AH
cm 18,7



coltello agrumi
lemon - bar knife
074000AM
cm 23



cavatappi
cork screw
074000AR
cm 15,5



SERIE ESCLUSIVI

FORMAGGIO / CHEESE

coltello formaggio 2 punte
cheese knife
074000AA
cm 21,8



coltello grana
parmesan pick
074000AB
cm 18,2



coltello formaggio duro
parmesan knife
074000AD
cm 25,9



coltello formaggio tenero
soft cheese knife
074000AL
cm 21,5



DOLCE E PANE / CAKE AND BREAD

pala dolce 18/10
cake server
074000AP
cm 27,8



coltello pane
bread knife
074000AC
cm 31,8



SET ESCLUSIVI

-

Esclusivi set

set 24 pz tavola con bauletto legno
24 pcs set wooden box
0740S091



set 6 pz cucchiaino tavola
6 pcs table spoon set
07409601



set 6 pz forchetta tavola
6 pcs table fork set
07409602



set 6 pz coltello bistecca
6 pcs steak knife set
07409667



set 6 pz cucchiaino caffè
6 pcs tea-coffee spoon set
074090BW



SET ESCLUSIVI

set 2 pz carne
2 pcs carving set
07409079



set 3 pz crostacei
3 pcs seafood set
074090BI



set 6 pz scavino aragosta
6 pcs lobster pick set
074096AF



set 7 pz crostacei
7 pcs seafood set
074090BT



set 2 pz crostacei
2 pcs seafood set
074090BH



SET ESCLUSIVI

pinza aragosta
lobster/seafood cracker
074090BU



set3 pz formaggio
3 pcs cheese
074090BA



set 6 pz coltello pizza/crostacei
6 pcs seafood/pizza knife set
07409651



set 2 pz pizza
2 pcs pizza set
074090BC



set 2 pz dolce
2 pcs cake set
074090BB
cm 25



Ogni pezzo è confezionato
singolarmente
Packaging in individual gift bag





HAPPY HOUR

mixer
mixer
0620N6UQ
set 6 pz/pcs
cm 10



cucchiaio
spoon
0620N6UL
set 6 pz/pcs
cm 10



jolly
joke
0620N6UP
set 6 pz/pcs
cm 10



lama
blade
0620N6UJ
set 6 pz/pcs
cm 10



spillo
pin
0620N6UT
set 6 pz/pcs
cm 10



tridente
trident
0620N6UE
set 6 pz/pcs
cm 10



confezione set 6 pz completa
complete 6-piece package
0620N0TU
set 6 pz/pcs





GELATO

Ice-cream

coppa gelato conica
conical ice-cream goblet
50950685
Ø cm 8,5



coppa gelato gambo basso
ice-cream goblet
50950210
Ø cm 10



coppa gelato gambo alto
ice-cream goblet

Cod.	Ø cm
50950409	9
50950410	10



piattino liscio
ice-cream plate
50952013
Ø cm 13



piattino per coppa bordato
edged plate
50952113
Ø cm 13



GELATO

dosatore gelato
ice-cream goblet

Cod.	cm
79004018	4,1
79004020	5
79004022	6,3



dosatore gelato
ice-cream goblet

Cod.	misura / size
78500396	medio / medium
78500397	grande / big



spatola gelato
ice-cream spatula
50952800
cm 18,5



paletta gelato 50/P 18/0
ice cream spoon 50/P
19900022
cm 13,2



paletta gelato Brasilia
ice cream spoon Brasilia
22300022
cm 13,1



paletta gelato Sirio
ice cream spoon Sirio
22600022
cm 13,7



paletta gelato Palace
ice cream spoon Palace
16900022
cm 14,4



paletta gelato Baguette
ice cream spoon Baguette
08300022
cm 13,7



SERIE PITAGORA

-

inox 18/10

sottopiatto
underplate
57122231
Ø cm 31



piattino porta pane
bread coaster
57121714
Ø cm 14



oliera completa 4 pezzi
4 pcs cruet set
50942600
Ø cm-h 17,3x24,3



SERIE PITAGORA

secchiello champagne
champagne bucket
50954100
Ø cm-h 18x20



secchiello ghiaccio con molla
ice bucket with ice tongs
50954000
Ø cm-h 12x12



SERIE PROGETTO

-
inox 18/10

cestino frutta
fruit basket
50914425
Ø cm-h 25x10



cestino pane
bread basket
50914225
Ø cm-h 24x7



porta grissini
bread-stick holder
50914309
Ø cm-h 9,5x16



sottopiatto
underplate
50932831
Ø cm 31



SERIE CATERÌ

-
inox

coltello bistecca Caterì
steak knife Caterì
07500067
cm 23



coltello pizza Caterì
pizza knife Caterì
07500051
cm 21



forchetta pizza Caterì 18/10
pizza fork Caterì
07500066
cm 19,5



cucchiaio lungo Caterì 18/10
long spoon Caterì
07500057
cm 22



forchetta lunga Caterì 18/10
long fork Caterì
07500058
cm 22



coltello pizza Stresa
pizza knife Stresa
03200051
cm 21,3



ACCESSORI TAVOLA

Table accessories

cloche burro
butter dish
50933111
Ø cm-h 12,5x8,7



cloche semisferica
semispheric cloche
509322..

Ø cm	h cm	for tray Ø cm
22	12	30
24	13	30



sottopiatto Bernini
Bernini underplate
50932531
Ø cm 31



vassoio tondo bordato con maniglie
round edged tray with handles
50932742
Ø cm 42



ACCESSORI TAVOLA

zuppiera
soup bowl
308772..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
18	10	1,5
22	12	3
24	13	4



coperchio per zuppiera
lid for soup bowl
308775..

<i>Ø cm</i>
18
22
24



IN CUCINA

In the kitchen



GAS
GAS



INDUZIONE
INDUCTION



ELETTRICO
ELECTRIC



CERAMICO
CERAMIC



ALOGENO
HALOGEN



ALIMENTI
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE
DISHWASHER



RICICLABILE
RECYCLABLE



SERIE TENDER ALU

-

Cod. 3500

alluminio / aluminum



-Produzione made in Italy.

-Serie professionale completa.

-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.

-Made in Italy.

-Complete professional series.

-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.



SERIE TENDER ALU

pentola
pot
cod. 350003..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	19	4,8
24	22	8,4
28	26	13,8
30	28	17,2
32	30	21,2



casseruola fonda
deep casserole
cod. 350005..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	11	3
24	14	5,6
28	16	8,8
30	17	10,8
32	18	13,1



casseruola bassa
low casserole
cod. 350009..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	7	2
24	8	3,3
28	9	5,2
32	10	7,5
36	12	11,5



SERIE TENDER ALU

casseruola fonda 1 manico
deep saucepan
 cod. 350006..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	8	1,3
20	11	3
24	14	5,6
28	16	8,8



casseruola bassa 1 manico
low saucepan
 cod. 350010..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	6	1,1
20	7	2
24	8	3,3
28	9	5,2



coperchio
lid
 cod. 350030..

<i>Ø cm</i>
16
20
24
28
30
32
36
40



SERIE TENDER ALU

padella bassa **4mm**
aluminum frying pan
374025..

Ø cm

20

24

28

32

36

40



padella alta **4 mm**
aluminum deep frying pan
3740C5..

Ø cm

20

24

28

32

36

40



SERIE TENDER ECLISSE

-

Cod. 3509

alluminio / aluminum



-Produzione made in Italy.

- Serie professionale completa per il settore HORECA.
- Tutti gli articoli sono prodotti con alluminio 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 ECLIPSE HB professionale, senza PFOA.

-Made in Italy.

- Complete professional series for HORECA.
- All the items are made in 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.
- Non-stick coating Aluminium frying pans with ECLIPSE HB professional, PFOA free.



SERIE TENDER ECLISSE

casseruola fonda
deep casserole
cod. 350905..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	11	3
24	14	5,6
28	16	8,8
32	18	13,1



casseruola bassa
low casserole
cod. 350909..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	7	2
24	8	3,3
28	9	5,2
32	10	7,5
36	12	11,5



tegame
sautepan
350923..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
28	6	3,15
32	6,5	4,25
36	7	6,35
40	7,2	8,5



SERIE TENDER ECLISSE

casseruola fonda 1 manico
deep saucepan
 cod. 350906..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	8	1,3
20	11	3
24	14	5,6
28	16	8,8



casseruola bassa 1 manico
low saucepan
 cod. 350910..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	6	1,1
20	7	2
24	8	3,3
28	9	5,2
32	10	7,5



padella bassa **4mm**
aluminum frying pan
 374925..

<i>Ø cm</i>
20
24
28
32
36
40



padella alta **4 mm**
aluminum deep frying pan
 3749C5..

<i>Ø cm</i>
20
24
28
32
36
40



SERIE TENDER TOTAL BLACK

-

Cod. 374

alluminio / aluminum



-Produzione made in Italy.

-Serie professionale made in Italy per il settore HORECA.

-Tutti gli articoli sono prodotti in alluminio rivestito con copertura antiaderente ECLIPSE HB professionale, senza PFOA e idonea al contatto alimentare.

-I manici sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico, applicati con rivetti e con copertura in silicone.

-Nickel Free.

-Ottimo per: cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

-Made in Italy.

-Professional series made in Italy for HORECA.

-All items are made in Aluminium with non-stick coating ECLIPSE HB professional, PFOA free and suitable for contact with food.

-Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) handles with a silicone covering.

-Nickel Free.

-Suitable for: Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.



SERIE TENDER TOTAL BLACK

padella bassa **TOTAL BLACK** con antiaderente **4 mm**

4 mm Total Black non-stick aluminum frying pan

374L25..

Ø cm

20

24

28

32

36

40



padella alta **TOTAL BLACK** con antiaderente **4 mm**

4 mm Total Black non-stick aluminum deep frying pan

374LC5..

Ø cm

20

24

28

32

36

40



SERIE EXCALIBUR

-
Cod. 3610
ferro / iron



-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.



SERIE EXCALIBUR

padella
frying pan
361054..

Ø cm	h cm	Lt
12	2,20	0,20
18	3,35	0,63
20	3,75	0,85
22	3,70	1,07
24	4,00	1,35
26	4,35	1,75
28	4,70	2,20
30	5,00	2,74
32	5,40	3,30
34	5,75	4,03



padella fonda
deep frying pan
3610C5..

Ø cm	h cm	Lt
24	7,65	2,70
28	8,6	4,15



crepiere
crêpe frying pan
361045..

Ø cm	h cm	Lt
20	1,25	0,36
24	1,50	0,60
28	1,75	0,90



SERIE EXCALIBUR

tegame
frying pan 2 handles
36102332
Ø cm 32 h cm 5,4 Lt 3,3



wok 2 maniglie
wok with 2 handles
36109M36
Ø cm 36 h cm 12,6 Lt 7,1



wok
wok
36109F34
Ø cm 34 h cm 19,7 Lt 4,75



espositore per serie Excalibur
Excalibur display
99900149
cm 48x48 h cm 204



SERIE MATERIC

-

Cod. 3830

alluminio forgiato / forged aluminum



- Interno con finitura ruvida per un'antiaderenza eccezionale.
- Alluminio forgiato, elevato spessore, bordo 4 mm.
- Manico in acciaio inox con tecnologia "AIR FLOW", leggero, ergonomico e anti-scottatura.
- Doppia rivettatura in acciaio inox, ultra resistente.
- Antiaderente a 3 strati long life.

- Rough surface coating for an extraordinary non-stick result.*
- Forged aluminum, high thickness 4 mm thick rim.*
- Stainless steel stay-cool, light, ergonomic "AIR FLOW" technology handle.*
- Extra strong handle fastened with two rivets.*
- 3 layers long-life non-stick coating.*



SERIE MATERIC

casseruola alta con coperchio
deep casserole with lid
3830V1..

\varnothing cm	h cm	Lt
20	9	2,4
24	12,8	5,0
28	13,5	7,0



casseruola fonda 1 manico
saucepan
38300616
 \varnothing cm 16 h cm 7,1 Lt 1,2



wok con coperchio in vetro
wok with lid
38309528
 \varnothing cm 28 h cm 7,3 Lt 3,6



crepiere
crepe frying pan
38304525
 \varnothing cm 25 h cm 1,8 Lt 0,8



SERIE MATERIC

padella
frying pan
cod. 383025..

Ø cm	h cm	Lt
20	3,9	1,1
22	4,6	1,5
24	4,6	1,9
26	4,9	2,4
28	5,2	3,0
30	5,2	3,3



bistecchiera
grill pan
cod. 38305326
cm 26 h cm 4,1 Lt 2,1



coperchi
lid
cod. 38203A..

Ø cm
16
20
22
24
26
28
30





SERIE POWER

-

Cod. 3800

alluminio forgiato / forged aluminum



- Alluminio forgiato in 3 mm con rivestimento antiaderente Xylan 2 strati.
- Fondo HOLE INDUCTION.
- Manici in bakelite soft touch.
- Coperchio in vetro con anello in acciaio, valvola di sfogo e pomolo in bakelite soft touch.

- 3 mm forged aluminum with Xylan 2 layers non stick coating.
- Bottom: HOLE INDUCTION.
- Handle with bakelite material with soft touch application.
- Glass lid with steam hole in stainless steel and bakelite knob with soft touch application.



SERIE POWER

casseruola alta con coperchio
deep casserole with lid
cod. 3800V1..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	9,3	2,6
24	11,0	4,3



casseruola 1 manico
saucepan
38000616
Ø cm 16 h cm 7,2 Lt 1,2



wok con coperchio in vetro
wok with lid
38009528
Ø cm 28 h cm 7,6 Lt 3,7



crepiere
crepe frying pan
38004526
Ø cm 26 h cm 1,4 Lt 0,7



bistecchiera
grill pan
cod. 38005328
cm 28 h cm 3,7 Lt 2,3



SERIE POWER

padella
frying pan
cod. 380025..

Ø cm	h cm	Lt
20	4,6	1,2
22	4,7	1,4
24	5,0	1,8
26	5,1	2,2
28	5,5	2,8
30	6,0	3,6



set 2 padelle
set 2 frying pans

cod.	Ø cm
38002502	20/24
38002503	24/28



set 3 padelle
set 3 frying pans
38002501
Ø cm 20/24/28



coperchio
lid
cod. 38003A..

Ø cm
16
20
22
24
26
28
30





SERIE CHALET

-

Cod. 3890

alluminio forgiato / forged aluminum



NATURA
NON-STICK COATING
2 LAYERS

Abrasion resistance
≥ 30000
cycles

- Rivestimento antiaderente effetto pietra
- Maniglia soft-touch effetto legno
- Coperchio in vetro con pomolo soft-touch effetto legno
- Alluminio forgiato elevato spessore
- Bordo rinforzato 4 mm
- Fondo in acciaio per induzione

- Non-stick coating stone effect*
- Soft-touch handle wood effect*
- Glass lid with soft-touch wood effect knob*
- Forged aluminum high thickness*
- Reinforced edge 4 mm thick rim*
- Steel bottom for induction*



SERIE CHALET

casseruola fonda con coperchio
deep casserole with lid
cod. 3890V1..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>
20	2,42
24	4,40
26	5,20
28	6,60



casseruola fonda
deep casserole
38900526
Ø cm 26 Lt 5,20



casseruola bassa con coperchio
low casserole with lid
3890V726
Ø cm 26 Lt 2,90



casseruola bassa
low casserole
38900926
Ø cm 26 Lt 2,90



SERIE CHALET

casseruola 1 manico
saucepan
38900616
Ø cm 16 Lt 1,18



wok con coperchio in vetro
wok with lid
38909528
Ø cm 28 Lt 3,65



padella fonda
deep frying pan
cod. 3890C528
Ø cm 28 Lt 3,0



bistecchiera con grill
ribbed grill pan
cod. 38905328
cm 28x28



crepiere
crepe frying pan
38904525
Ø cm 25 Lt 0,7



SERIE CHALET

padella
frying pan
cod. 389025..

Ø cm	Lt
20	1,05
22	1,24
24	1,75
26	2,10
28	2,65
30	3,23



set 2 padelle
set 2 frying pans

cod.	Ø cm
38902503	20/24
38902504	24/28



set 3 padelle
set 3 frying pans
38902500
Ø cm 20/24/28



coperchio
lid
cod. 38903A..

Ø cm
20
22
24
26
28
30



SERIE STARDUST

Cod. 3900

alluminio forgiato / forged aluminum



THUNDER
NON-STICK COATING
3 LAYERS

Abrasion resistance
≥ 10000
cycles

- Antiaderente di ultima generazione (ogni padella è unica)
- Manico soft-touch
- Alluminio forgiato elevato spessore
- Bordo rinforzato 4 mm
- Fondo in acciaio per induzione

- New non-stick coating (each pan is unique)
- Soft-touch handle
- Forged aluminum high thickness
- Reinforced edge 4 mm thick rim
- Steel bottom for induction

padella
frying pan
cod. 390025..

Ø cm	Lt
20	1,05
24	1,75
28	2,65
30	3,23



coperchio
lid
cod. 38003A..

Ø cm
20
24
28
30



coperchi in vetro
glass lid
971009..

Ø cm
20
24
28
30





POWER

Cod. 3800

acciaio inox 18/10 / stainless steel 18/10



FASTER – più veloce rispetto alla cottura tradizionale / *than traditional cooking*

EASY – di facile utilizzo / *to use*

SMART – risparmi energia e tempo / *save energy and time*

HEALTHY – ideale per una cottura sana / *ideal for healthy cooking*

- Fondo termo diffusore a tre starti
- Tripla sistema di sicurezza
- Due livelli di pressione
- Indicatore per chiusura facile e veloce
- Certificazione CE
- Manico ergonomico

- Triple diffuser bottom*
- Triple safety system*
- Two pressure cooking levels*
- Indicator for easy and fast closure*
- Certification CE*
- Ergonomic handle*

pentola a pressione
pressure cooker
38005106
Ø cm 22
Lt 6,0



RICAMBI / SPARE PARTS:

- guarnizione / *lid rubber-ring* - cod. 97100275
- coperchio completo / *lid for pressure cooker* - cod. 38005000
- manico / *lid handle* - cod. 97150845
- maniglia / *pot handle* - cod. 97150846
- selettore / *selector* - cod. 97100276

Articoli venduti in scatola litografata / *Articles are packed in lithographed box*



SERIE FORNO

-

oven

inox 18/10

teglia rettangolare
roasting pan
548106..

<i>cm</i>	<i>h cm</i>
25x18	7
30x21	7
35x25	7



coperchio per teglia rettangolare
lid for roasting pan
548128..

<i>cm</i>
25x18
30x21
35x25



vassoio gratin
gratin serving tray
509368..

<i>cm</i>
40x21
45x23
50x27






CAPRI

-
alluminio / aluminium

Corpo in alluminio, manico e pomolo in resina fenolica termoindurente anti-scottatura, guarnizione in silicone. Il caffè con la moka Capri è più buono, più profumato e più economico.

Body in aluminium, handle and knob in thermoset phenolic resin anti-scalding, silicone seal. Coffee from the Capri moka is better, more aromatic and cheaper.

caffettiera
coffee pot

cod.	
55240400	1/2
55240401	1
55240403	3
55240406	6
55240409	9
55240412	12



Come fare un buon caffè! *How to make a coffee with the moka coffee makers!*



- 1.**
Versare l'acqua fredda fino alla valvola della caldaia.
Fill the boiler with cold water up to the valve.



- 2.**
Posizionare l'imbuto nella caldaia.
Insert the loader into the boiler.



- 3.**
Sistemare il caffè nell'imbuto fino a formare una leggera cupola, attenzione il caffè non deve essere pressato.
Fill the loader with coffee until it has a pyramidal shape and remember not to press down the coffee.



- 4.**
Serrare saldamente la caldaia col bricco, per evitare fuoriuscite di acqua dalla caldaia.
Tighten the boiler to the jug and make sure there are no leaks from the boiler.



- 5.**
Accendere la fiamma facendo attenzione che non sbordi dalla base della caldaia.
Turn the burner on and make sure the flame does not come out of the boiler's edge.



- 6.**
Tenere la caffettiera sulla fonte di calore fino alla fine del tipico gorgoglio. Una sosta prolungata sulla fonte di calore potrebbe danneggiare la guarnizione di tenuta ed alterare il gusto del caffè.
Hold the coffee maker onto the heat source until the typical bubbling stops. Do not keep the coffee maker on the burner for too long to avoid damaging the sealing gasket and alter the coffee taste.



- 7.**
Spegnere la fonte di calore, sollevare il coperchio e mescolare il caffè per omogeneizzare il gusto.
Turn the burner off, open the lid and stir the coffee for a more pleasant taste.

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





MESTOLAME ACCESSORI

-
Serving tools
Accessories



ALIMENTI
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE
DISHWASHER



RICICLABILE
RECYCLABLE



SERIE ASTRA

-

inox 18/10

forchetta 5 punte

5 prong fork

07600143

cm 30



cucchiaine risotto

rice spoon

07600280

cm 28



cucchiaine forato

perforated spoon

07600260

cm 26



coltello servire

serving knife

07600069

cm 32



cucchiaine servire

serving spoon

07600060

cm 26



SERIE ASTRA

pala lasagne
spatula lasagna
07600080
cm 28



pala torta
cake server
07600081
cm 30



pala uovo
egg lifter
07600082
cm 28



cucchiaione pizzaiolo
tomato spoon
07600014
cm 28



forchettone 3 punte multiuso
3 prong fork
07600288
cm 30



SERIE ASTRA

mestolo salsa

sauce ladle

0760007..

Ø cm

5

6

8



pala fritto

spatula

07600083

cm 30



servispaghetti

spaghetti server

07600018

cm 30



forchettone

carving fork

07600016

cm 34



forchettone curvo

curved carving fork

07600017

cm 33



cucchiaio ghiaccio

ice spoon

07600289

cm 24





SERIE ASTRA

forchettone insalata

salad fork

07600015

cm 28



cucchiaione multiuso

serving spoon

07600059

cm 30



cucchiaione multiuso forato

perforated spoon

07600259

cm 30



forchetta per vassoio

serving fork

07600033

cm 20



cucchiaio

serving spoon

07600040

cm 20



SERIE ASTRA

forchettone servire per vassoio

serving fork

07600088

cm 24



cucchiaine servire

serving spoon

07600087

cm 24



forchettone insalata

salad fork

076000CF

cm 24



cucchiaine multiuso forato

perforated spoon

07600287

cm 24



cucchiaine marmellata - miele

jam - honey spoon

076000CN

cm 19



SERIE PITAGORA

-

inox 18/10

forchetta servire
serving fork
08100033
cm 20



cucchiaio servire
serving spoon
08100040
cm 20



forchettone servire
serving fork
08100088
cm 24



cucchiaine servire
serving spoon
08100087
cm 24



cucchiaine multiuso
multipurpose spoon
08100159
cm 30



SERIE COMET

-

inox 18/10

mestolo
ladle
509203B0
cm 34,5



schiumarola
skimmer
509218B0
cm 36,2



pala fritto
spatula
509226B0
cm 34



asta appendimestoli senza ganci
kitchen tools rack without hooks
50928102
cm 40



SERIE COMET

cucchiaine
serving spoon
509210B0
cm 34,5



forchettone
serving fork
509217B0
cm 34,5



servispaghetti
spaghetti server
509222B0
cm 33



quintiglia con asta in confezione regalo
5 pcs kirchen tools set with rack in gift box
509247B0
cm 34,5





SERIE ELLISSE

-

inox

mestolo Ø cm 9

ladle

7805211B

cm 30



forchettone

serving fork

7805215B

cm 32



cucchiaione

serving spoon

7805217B

cm 32,5



pala fritto

spatula

7805214B

cm 33



schiumarola Ø cm 11

skimmer

7805213B

cm 36,5



appendimo 5 posti

hanger 5 hooks

71000013

cm 33



quintiglia con asta

5 pcs kitchentools set

with hanger in gift box

7805219B

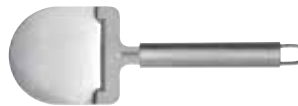


SERIE ELLISSE

passa the
tea strainer
78000238
cm 22



pala taglia formaggi
cheese slicer
78000265
cm 21



pala torta seghettata
cake server
78000259
cm 26



pala pizza seghettata
pizza pie-server
78000232
cm 27



pala uovo
egg lifter
78000256
cm 25



frusta piatta
flat whisk
790414..

cm

20

25



grattuggia piccola da tavolo
fine handy grater
78002806
cm 26



grattuggia piatta da tavolo
fine handy grater
78002807
cm 24



SERIE ELLISSE

taglia pasta

pastry cutter

78000242

cm 18,5



taglia pizza

pizza pie-cutter

78000243

cm 18,5



taglia pasta/pizza 2 ruote

2 wheels pastry/pizza cutter

78000244

cm 17



spatola lunga

long saptula

78000264

cm 34



spatola larga

gig saptula

78000270

cm 26,5

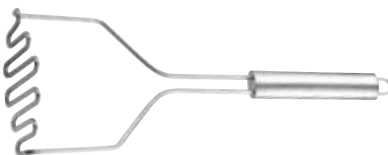


schiaccia patate

potato masher

78000549

cm 30



mestolo Ø cm 6

ladle

7805212B

cm 28



cucchiaione forato

slotted spoon

7805218B

cm 32,5



SERIE ELLISSE

cucchiaione arriccias burro

butter curler

78000233

cm 18



forchetta carne 2 punte

utility fork

78000230

cm 18,5



arriccias burro

butter curler

78000269

cm 19



dosatore gelato

ice-cream scoop

78000268

cm 23,5



scavino Ø mm 22

melon baller

78000228

cm 18



scavino Ø mm 28

melon baller

78000229

cm 18,5



forchetta patate

potato fork

78000234

cm 16



pela patate

peeler

78000271

cm 18,5



SERIE ELLISSE

riga limoni
lemon zester
78002805
cm 15,5



pela patate multiuso
peeler
78000225
cm 18,5



apribottiglie - fora lattine
bottle opener
78000255
cm 18,5



separatore uova
egg divider
78000266
cm 20,5



apribarattoli universale
jar opener
78000901
cm 23,5



apriscatole
can opener
78000682
cm 20



spremi aglio
garlic press
78000868
cm 28,5



cannula leva torsolo
apple corer
78000227
cm 18,5



SERIE ELLISSE

gratta carote
vegetable scraper
78000267
cm 23,5



manaretta
meat cleaver
78000251
cm 23,5



manaretta piccola
meat cleaver
78000250
cm 20,5



coltello formaggi 2 punte
cheese knife
78002803
cm 24,5



coltello cucina seghettato (lama cm 17)
kitchen knife
78002801
cm 29



coltello medio seghettato
kitchen knife
78002804
cm 24



coltello spelucchino (lama cm 7,5)
paring knife
78002800
cm 19,5



MOLLE BUFFET

-

Buffet Tongs inox 18/10

molla insalata
salad tongs
58136620
cm 20



molla multiuso
multi purpose tongs
58137524
cm 24



molla dolce
cake tongs
58136124
cm 24



molla spaghetti
spaghetti tongs
58136924
cm 24



molla verdure
vegetables tongs
58137424
cm 24



molla servizio
serving tongs
58137224
cm 24



molla arrosto
roast meat tongs
58136024
cm 24



molla universale
all purpose tongs
58137324
cm 24



molla pane
bread tongs
58136824
cm 24



forbice dolce
cake tongs
581307..

cm

16

20



SOLO
VENDITA
MASTER
(6 pezzi)
ONLY
MASTER
SELLING
(6 pieces)

COLTELLI PROFESSIONAL

Professional Knives

manaretta
cleaver
741000EG
lama cm 18



coltello macellaio lama grande
butcher's knife

Cod. *lama cm*

741000E6 20

741000E7 25



coltello cucina
chef knife

Cod. *lama cm*

741000EH 20

741000E1 25



coltello cucina orientale
japanese cook
741000EI
lama cm 18



coltello cucina
chef knife
741000EL
lama cm 15



coltello pane
bread knife

Cod. *lama cm*

741000EM 20

741000E5 28



coltello affettati
slicer knife
741000EN
lama cm 20



COLTELLI PROFESSIONAL

SOLO
VENDITA
MASTER
(6 pezzi)
ONLY
MASTER
SELLING
(6 pieces)

coltello disossatore
boning knife
741000EO
lama cm 15



coltello per filettare
fillet knife
741000EP
lama cm 20



coltello prosciutto
ham-slicer

Cod. *lama cm*

741000EQ 26

741000E4 33



coltello salmone
salmon knife
741000ER
lama cm 26



forchettone arrosto
carving fork
741000ES
cm 18



coltello cucina
chef knife
741000ET
lama cm 12



coltello bistecca con sega
full serration steak knife
741000EU
lama cm 12



SOLO
VENDITA
MASTER
(6 pezzi)
ONLY
MASTER
SELLING
(6 pieces)

COLTELLI PROFESSIONAL

coltello bistecca senza sega
fine edge steak knife
741000EY
lama cm 12



coltello spelucchino
paring knife

Cod. *lama cm*

741000EV 9

741000E2 10



coltello verdura
peeling knife
741000EZ
lama cm 7,5



mezzaluna
mincing knife
741000EB
lama cm 26



punta grana
parmesan cheese knife
741000EX
lama cm 12



appendino magnetico
aluminum magnet hanger
741000ED
cm 45



acciaino
sharpener
741000E3
cm 24,5



COLTELLI PROFESSIONAL

ceppo legno 6 pz cucina
6 kitchen knives with wood block
741000EE

composizione:

coltello cucina cm 20 - *chef knife cm 20*
coltello pane cm 20 - *bread knife cm 20*
coltello affettati cm 20 - *slicer knife cm 20*
coltello cucina cm 12 - *chef knife cm 12*
spelucchino cm 9 - *paring knife cm 9*
coltello verdura cm 7,5 - *peeling knife cm 7,5*



ceppo legno 6 coltelli bistecca senza sega
6 steak knives with wood block
741000EW



ceppo legno 6 coltelli bistecca con sega
6 serrated steak knives with wood block
741000EF



LIVING

-

acciaio inox / stainless steel
TPR

Set di coltelli da cucina in acciaio temprato e forgiato, con lama rettificata a sezione conica e manico in TPR antiscivolo con inserto decorativo in polipropilene tra la lama e manico.

Set of kitchen knives in tempered and forged steel, with tapered, ground blade and non-slip handle in TPR with decorative polypropylene insert between blade and handle.

coltello cucina
chef knife
748000EL
cm 19



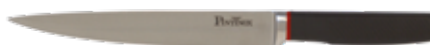
coltello santoku
santoku knife
748000EI
cm 17



coltello pane
bread knife
748000EM
cm 20



coltello affettati
slicer knife
748000EN
cm 20



coltello multiuso
multi-purpose knife
748000ET
cm 12



coltello spelucchino
paring knife
748000EV
cm 9





ACCESSORI

-

Accessories

molla zucchero
sugar tongs
50919100
cm 11



molla ghiaccio Elite
Elite ice tongs
50918900
cm 15



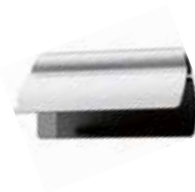
molla ghiaccio dentata inox 18/10
ice tongs
50919300
cm 16



molla ghiaccio
ice tongs
50919200
cm 13



pinza affettati
sliced meat tongs
50907100
cm 10



ACCESSORI

pinza cuoco punte piegate
german ton bend
78500440
cm 35



pinza cuoco
chef bend

Cod.	cm
58818330	30
58818335	35
58818340	40



schiaccianoci 2 nicchie
nutcracker
50916001



trinciapollo con molla interna
poultry shearer (internal spring)
50907400



batticarne professional
meat mallet

Cod.	gr
50907306	600
50907315	1500



ACCESSORI

forbice professionale
professional scissor
58734621



trinciapollo professionale
professional poultry shears
58730923



grattugia Bari
Bari cheese grater
50908400



grattugia completa
cheese grater
50908700



passaverdura
vegetable mill
50905000



mattarello
rolling
50908148
cm 48



ACCESSORI

frusta
whisk
509164..

cm

25

30

35

40



imbuto
funnel
50907820
Ø cm 20



cono cinese
chinois

Cod. Ø cm

78500350 13

78500351 17

78500352 19

78500353 20



passabrodo
strainer

Cod. Ø cm

71000106 6,3

71000114 13

71000116 16,5

71000118 18,5



colapasta
colander
301062..

Ø cm

22

24

26

28



ACCESSORI

insalatiera base piana
salad bowl
 509038..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	7	1
18	8	1½
22	10	2½
24	11	3½
26	12	4½
28	13	5½



insalatiera conica bordata
conical salad bowl
 509037..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	6	½
18	6,8	¾
20	7,2	1
22	7,6	1⅓
24	9	1¾
28	10	2¾



coppetta
bowl
 509117..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
12	7,2	0,6



bastardella semisferica con maniglie
semispheric-mixing bowl with handles
 509039..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
22	12	3
28	15	6



base per bastardella
foot for mixing bowl
 50904022
 Ø cm 22/28



ACCESSORI

setaccio farina
flour strainer
509055..

Ø cm mm

21 2,5x1,4

30 2,5x1,4



setaccio velo
strainer
509056..

Ø cm mm

21 1,5x1

30 1,5x1



setaccio pane
bread strainer
50905730
Ø cm 30 mm 4x3



vassoio ovale bordato Tender
Tender edged oval tray
538219..

cm

26x19

31x21

36x25

42x29

47x34



vassoio tondo cameriere Tender
Tender round tray
538259..

Ø cm

24

28

32

36



vassoio rettangolare Tender
Tender rectangular tray
538272..

cm

25x20

32x25

36x29

40x33

45x35



SEZIONE ESPLICATIVA

-

Technical information



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 é in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, é 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.*



MANUTENZIONE DEL RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

Non-stick coating 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.
Detergents or abrasive steel wools can be used only if the label indicates they are compatible with 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).



I marchi dei rivestimenti antiaderenti più avanzati tecnologicamente permettono anche l'utilizzo di utensili metallici.
The most technologically advanced trademarks of non-stick coatings can also be used with metal utensils.










CONFEZIONI POSATE








-
Cutlery packaging





PINTINOX		OCTAVIA 0860	SPATEN 1630	VITTORIALE 1640	CONCEPT 0450	INFINITO 0850	DUCALE 2910	RIALTO 2992	TECNA 0470	OLIVIA 0490	BAGUETTE 0830	BYRON 0800	PALLADIUM 0590	PIATGORA 0810
	New Canetè 24 pz ...&091	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	scatola regalo rossa 16 pz ...\$0SN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	scatola regalo rossa 24 pz ...\$091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	New Compact 24 pz ...0091	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	New Compact 49 pz ...0093	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	nuovo bauletto legno 24 pz ...Y091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo bauletto legno 30 pz ...Y0SE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo bauletto legno 48 pz ...Y098	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauletto legno 24 pz ...S091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauletto legno 49 pz ...S093	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauletto legno 75 pz ...S095	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauletto legno 126 pz ...S0TE	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓

LEONARDO 0500	EUCLIDE 0480	MILLENIUM 2270	RITZ 2280	STILE 2400	SETTECENTO 2050	ROMANINO 0650	COLISEUM 2340	CAPITOLIUM 2350	WESTMINSTER 2310	BERNINI 2060	TRUMPET 2070	LIBERTY 1660	SAVOY 1700	PALACE 1690	CASALI 2100	SKY 2940	SKY SATIN 294U
-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-
-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-
-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-
✓	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-



PINTINOX		EXCELSIOR 1460	TREND 1670	EXPO 2040	SYNTHESIS 2030	SIRIO 2260	ROMA 2200	SOLARIS 2170	FILET 0540	SABRINA 2090	MAITRE 2010	BRISTOL 2140	AMERICA 2240	HOTEL 2020
	New Canetè 24 pz ...&091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	scatola regalo rossa 16 pz ...\$0SN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	scatola regalo rossa 24 pz ...\$091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	New Compact 24 pz ...0091	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	New Compact 49 pz ...0093	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo bauletto legno 24 pz ...Y091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo bauletto legno 30 pz ...Y0SE	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo bauletto legno 48 pz ...Y098	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauletto legno 24 pz ...S091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauletto legno 49 pz ...S093	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauletto legno 75 pz ...S095	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauletto legno 126 pz ...S0TE	-	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

BRASILIA 2230	BETA 1710	GAMMA 2150	ISCHIA 2250	TEMA 2120	WAVE 2610	AIDA 1380	AUSTRALIA 2 1400	DOLPHIN 1360	VALENICA 0350	UNO 1410	SUPERGA 0310	STRESA 0320	CAMBRIDGE 071M	PUNTO 1220	ECOBAGUETTE 0280	SNAKE 1140	TUBE 1120
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓
✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
✓	✓	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-

CONFEZIONI POSATE PINTI1929


















-

Pinti1929 cutlery boxes

PINTI1929		
	scatola Compact 24 pz ...0091	bauletto cartone 75 pz ...0095
OCTAVIA 0860	✓	✓
SPATEN 1630	✓	✓
VITTORIALE 1640	✓	✓
CONCEPT 0450	✓	✓
INFINITO 0850	✓	-
DUCALE 2910	✓	-
RIALTO 2992	✓	-
TECNA 0470	✓	✓
OLIVIA 0490	✓	✓
BAGUETTE 0830	✓	✓
BYRON 0800	✓	✓
PALLADIUM 0590	✓	✓
PITAGORA 0810	✓	✓
LEONARDO 0500	✓	✓
EUCLIDE 0480	✓	✓





COMPOSIZIONI STANDARD SERVIZI POSATE

Standard cutlery sets compositions

persone / people			6	12		
POSATE TAVOLA TABLE ITEMS						
	01	cucchiaino spoon	6	12	12	12
	02	forchetta fork	6	12	12	12
	03	coltello knife	6	12	12	12
POSATE FRUTTA DESSERT ITEMS						
	04	cucchiaino spoon	-	-	-	12
	05	forchetta fork	-	-	12	12
	06	coltello knife	-	-	12	12
CAFFÈ TEA/COFFEE SPOON						
	07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	6	12	12	12
	08	cucchiaino moka moka spoon	-	-	-	-
SERVIRE SERVING						
	10	mestolo soup ladle	-	1	1	1
	11	cucchiaino serving spoon	-	-	1	1
	12	forchettone serving fork	-	-	1	1
	13	mestolo salsa sauce ladle	-	-	-	1
	15*	forchetta insalata salad fork	-	-	-	1
	17	forchettina 3 spine pastry fork	-	-	-	12
	20	pala torta cake serve	-	-	-	1
	28	forchetta pesce fish fork	-	-	-	12
	29	coltello pesce fish knife	-	-	-	12
TOTALE PEZZI TOT PCS			24	49	75	126






Il codice 15* dove non disponibile verrà sostituito con il cucchiaino servire codice 11.
Code 15* if not available, will be replaced by serving spoon code 11.

LUXURY - SERVIZI 24 PZ / CUTLERY SET 24 PCS

Descrizione <i>Description</i>	Codice <i>Code</i>				
		...Y091 (*Y291) BAULETTO LEGNO WOODEN CASES091 (*S291) BAULETTO LEGNO WENGHE WENGHE WOODEN CASEZ091 (*Z291) SCATOLA REGALO LUXURY LUXURY GIFT BOX7091 (*7291) SCATOLA LUXURY COLLECTION CON PANNI LUXURY COLLECTION GIFT BOX WITH CLOTH HOLDER
Hive Black and Honey	2LLG	✓	✓	✓	✓
Infinito Treasure Gold	19A0	✓	✓	✓	✓
Infinito Treasure Bronze	19B0	✓	✓	✓	✓
Infinito Treasure Titanium	19C0	✓	✓	✓	✓
Infinito Treasure Total Black	19D0	✓	✓	✓	✓
Olivia Treasure Gold	14A0	✓	✓	✓	✓
Olivia Treasure Bronze	14B0	✓	✓	✓	✓
Olivia Treasure Titanium	14C0	✓	✓	✓	✓
Olivia Treasure Copper	14H0	✓	✓	✓	✓
Olivia Treasure Grey	14I0	✓	✓	✓	✓
Baguette Treasure Gold	06A0	✓	✓	✓	✓
Baguette Treasure Bronze	06B0	✓	✓	✓	✓
Baguette Treasure Titanium	06C0	✓	✓	✓	✓
Settecento Treasure Gold	08A0	✓	✓	✓	✓
Settecento Treasure Bronze	08B0	✓	✓	✓	✓
Settecento Treasure Titanium	08C0	✓	✓	✓	✓
Settecento Treasure Total Black	1AD0	✓	✓	✓	✓
Sky Treasure Honey	2RG0	✓	✓	✓	✓
Sky Treasure Copper	2RH0	✓	✓	✓	✓
Sky Treasure Total Black	2RD0	✓	✓	✓	✓
Sky Satin Treasure Honey	2RGU	✓	✓	✓	✓
Sky Satin Treasure Copper	2RHU	✓	✓	✓	✓
Sky Satin Treasure Total Black	2RDU	✓	✓	✓	✓
Synthesis Treasure Gold	15A0	✓	✓	✓	✓
Synthesis Treasure Bronze	15B0	✓	✓	✓	✓
Synthesis Treasure Titanium	15C0	✓	✓	✓	✓
Synthesis Treasure Copper	15H0	✓	✓	✓	✓
Synthesis Treasure Grey	15I0	✓	✓	✓	✓
Palace Martellato Treasure Honey *	1TG0	✓	✓	✓	✓
Palace Martellato Treasure Copper *	1TH0	✓	✓	✓	✓
Palace Martellato Treasure Total Black *	1TD0	✓	✓	✓	✓
Palace Martellato Treasure Grey *	1TI0	✓	✓	✓	✓

* Cutlery set with stamped table knife

LUXURY - SERVIZI 24 PZ / CUTLERY SET 24 PCS

					
Descrizione <i>Description</i>	Codice <i>Code</i>	...Y091 BAULETTO LEGNO WOODEN CASES091 BAULETTO LEGNO WENGHE WENGHE WOODEN CASEZ091 SCATOLA REGALO LUXURY LUXURY GIFT BOX7091 SCATOLA LUXURY COLLECTION CON PANNI LUXURY COLLECTION GIFT BOX WITH CLOTH HOLDER
Settecento Treasure TxT Gold	2AA0	✓	✓	✓	✓
Palace Treasure TxT Titanium	2BC0	✓	✓	✓	✓
Bramante Treasure 50/50 Black	1CE0	✓	✓	✓	✓
Ellade Treasure 50/50 Black	1DF0	✓	✓	✓	✓
Vittoriale Stone Washed	1642	✓	✓	✓	✓
Baguette Stone Washed	0832	✓	✓	✓	✓
Leonardo Stone Washed	0502	✓	✓	✓	✓
Settecento Stone Washed	2054	✓	✓	✓	✓
Westminster Stone Washed	2312	✓	✓	✓	✓
Palace Stone Washed	1692	✓	✓	✓	✓
Casali Stone Washed	2102	✓	✓	✓	✓
Stresa Stone Washed	0324	✓	✓	✓	✓
Settecento TxT	2053	✓	✓	✓	✓
Palace TxT	1693	✓	✓	✓	✓
Casali TxT	2103	✓	✓	✓	✓
Vittoriale Alchimique Gold	0VA2	✓	✓	✓	✓
Baguette Alchimique Bronze	0WB2	✓	✓	✓	✓
Settecento Alchimique Gold	0JA4	✓	✓	✓	✓
Settecento Alchimique Titanium	0JC4	✓	✓	✓	✓
Settecento Alchimique Bronze	0JB4	✓	✓	✓	✓
Westminster Alchimique Bronze	2SB2	✓	✓	✓	✓
Palace Alchimique Titanium	0ZC2	✓	✓	✓	✓
Casali Alchimique Gold	0YA2	✓	✓	✓	✓
Casali Alchimique Bronze	0YB2	✓	✓	✓	✓
Casali Alchimique Titanium	0YC2	✓	✓	✓	✓
Audrey Mystique	1656	✓	✓	✓	✓
Swing Mystique	0886	✓	✓	✓	✓
Olivia Mystique	0496	✓	✓	✓	✓
Palladium Mystique	0596	✓	✓	✓	✓
Millenium Mystique	2276	✓	✓	✓	✓
Bernini Mystique	2066	✓	✓	✓	✓
Synthesis Mystique	2036	✓	✓	✓	✓

LUXURY - SERVIZI 24 PZ / CUTLERY SET 24 PCS

 Descrizione <i>Description</i>	Codice <i>Code</i>	 ...Y091 (*Y291) BAULETTO LEGNO WOODEN CASE	S091 (*S291) BAULETTO LEGNO WENGHE WENGHE WOODEN CASE	Z091 (*Z291) SCATOLA REGALO LUXURY LUXURY GIFT BOX	7091 (*7291) SCATOLA LUXURY COLLECTION CON PANNI LUXURY COLLECTION GIFT BOX WITH CLOTH HOLDER
Stresa Mystique	0326	✓	✓	✓	✓
Tube Mystique	1126	✓	✓	✓	✓
Dinner Mystique *	R046	✓	✓	✓	✓
Audrey Velvet Honey	2QG6	✓	✓	✓	✓
Audrey Velvet Copper	2QH6	✓	✓	✓	✓
Audrey Velvet Total Black	2QD6	✓	✓	✓	✓

* Cutlery set with stamped table knife

LUXURY - SERVIZI 75 PZ / CUTLERY SET 75 PCS

PINTINOX





....S095
BAULETTO LEGNO WENGHE 75 PZ
75 PCS WENGHE WOODEN CASE

Descrizione Description	Codice Code	
Settecento Alchimique Gold	0JA4	✓
Settecento Alchimique Titanium	0JC4	✓
Settecento Alchimique Bronze	0JB4	✓
Casali Alchimique Gold	0YA2	✓
Casali Alchimique Titanium	0YC2	✓
Casali Alchimique Bronze	0YB2	✓
Vittoriale Alchimique Gold	0VA2	✓
Palace Alchimique Titanium	0ZC2	✓
Baguette Alchimique Bronze	0WB2	✓
Settecento TxT	2053	✓
Palace TxT	1693	✓
Casali TxT	2103	✓
Leonardo Stone Washed	0502	✓
Vittoriale Stone Washed	1642	✓
Baguette Stone Washed	0832	✓
Settecento Stone Washed	2054	✓
Palace Stone Washed	1692	✓
Casali Stone Washed	2102	✓
Stresa Stone Washed	0324	✓
Palladium Mystique	0596	✓
Olivia Mystique	0496	✓
Swing Mystique	0886	✓
Millenium Mystique	2276	✓
Bernini Mystique	2066	✓
Synthesis Mystique	2036	✓
Stresa Mystique	0326	✓

LUXURY - SERVIZI 24 PZ / CUTLERY SET 24 PCS

					
Descrizione Description	Codice Code	...Y091 BAULETTO LEGNO WOODEN CASES091 BAULETTO LEGNO WENGHE WENGHE WOODEN CASEZ091 SCATOLA REGALO LUXURY LUXURY GIFT BOX7091 SCATOLA LUXURY COLLECTION CON PANNI LUXURY COLLECTION GIFT BOX WITH CLOTH HOLDER
Vittoriale Alchimique Bronze On Demand	0VB2	✓	✓	✓	✓
Vittoriale Alchimique Titanium On Demand	0VC2	✓	✓	✓	✓
Palace Alchimique Bronze On Demand	0ZB2	✓	✓	✓	✓
Palace Alchimique Gold On Demand	0ZA2	✓	✓	✓	✓
Baguette Alchimique Gold On Demand	0WA2	✓	✓	✓	✓
Baguette Alchimique Titanium On Demand	0WC2	✓	✓	✓	✓

LUXURY - SERVIZI 75 PZ / CUTLERY SET 75 PCS

		
Descrizione Description	Codice CodeS095 BAULETTO LEGNO WENGHE 75 PZ 75 PCS WENGHE WOODEN CASE
Vittoriale Alchimique Bronze On Demand	0VB2	✓
Vittoriale Alchimique Titanium On Demand	0VC2	✓
Palace Alchimique Bronze On Demand	0ZB2	✓
Palace Alchimique Gold On Demand	0ZA2	✓
Baguette Alchimique Gold On Demand	0WA2	✓
Baguette Alchimique Titanium On Demand	0WC2	✓



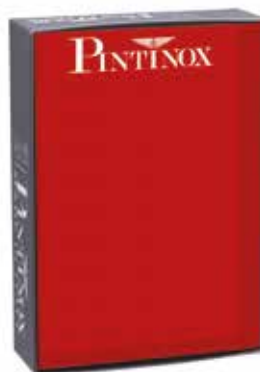
CONFEZIONI ESPOSITORI

-
**Packaging
Display**



PINTINOX
in display

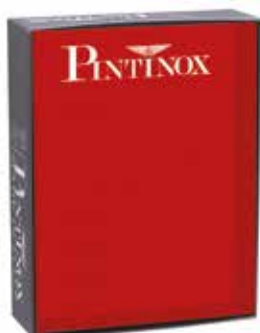
scatola regalo rossa 16/24/30 pz
red gift box 16/24/30 pcs
92062036
cm 20x28 h cm 7



scatola regalo rossa SMALL:
6 pz cucch. moka / cucch. caffè / forch 3 spine
red gift box SMALL:
6 pcs moka spoon / coffee spoon / pastry fork
90512008
cm 20x20 h cm 2,5



scatola regalo rossa MEDIUM:
6 pz tavola
red gift box MEDIUM:
6 pcs table cutlery
90512009
cm 20x28 h cm 3,5



scatola regalo rossa LARGE:
coppia servire / pala torta + 6 pz forch. 3 spine
red gift box LARGE:
serving fork+spoon / cake server+6pcs pastry forks
90512010
cm 35x16 h cm 4,5



scatola New Canetè 24 pz
New Canetè box 24 pcs
 90580100
cm 21,2x26 h cm 5,7



scatola New Compact 49/75 pz
New Compact box 49/75 pcs
 90580086



scatola Compact Pintinox 24 pz
Pintinox Compact box 24 pcs
 90511002
cm 25,5x10,5 h cm 7



astuccio Cutlery Manufacturer
Cutlery Manufacturer box

Cod.	pz/pcs
92042226	24
92042227	49
92042229	75



bauletto legno 24/30/48 pz Cutlery Manufacturer
Cutlery Manufacturer wooden case 24/30/48 pcs
 92059049
cm 23,5x28,5 h cm 7,4



scatola regalo Astra
Astra box
90635120
cm 12x33 h cm 3,5



scatola Compact Pinti1929 24 pz
Pinti1929 Compact box 24 pcs
90580002
cm 25,5x10,5 h cm 7



bauetto cartone Pinti1929 49/75 pz
Pinti1929 cardboard case 49/75 pcs
90580199
cm 43,5x32,5 h cm 7,5



confezione regalo luxury collection 16/24/30 pz con panni
luxury collection gift box 16/24/30 pcs with cloth holder
92042300
cm 23,5x28,5 h cm 7,4



scatola regalo luxury 16/24/30 pz
luxury gift box 16/24/30 pcs
92062037
cm 20,0x28,0 h cm 7,0



bauletto legno wengé 24 pz
wenge wooden case 24 pcs
92061000
cm 40,5x30,5 h cm 7,5



bauletto legno wengé 24 pz con elastici
wenge wooden case 24 pcs with elastics
92061001
cm 35x25 h cm 6,5

bauletto legno wengé 49/75 pz
wenge wooden case 49/75 pcs
92061011
cm 57,5x37 h cm 9



bauletto legno wengé 75 pz
wenge wooden case 75 pcs
92061010
cm 48,5x33 h cm 11



bauletto legno wengé 126 pz
wenge wooden case 126 pcs
92061020
cm 49x40,5 h cm 15



CHIAVE

....C...

Aggiungere al prezzo dello sfuso
*Add to the price of the unpacked item for
 each package*



N. CHIAVI	MODELS	MOQ	TIMING	CHIAVE ORANGE	CHIAVI OTHERS COLORS
120-599	qualsiasi <i>any model</i>	120	On demand, consegna in 12 gg lavorativi <i>On demand, delivery in 12 working days</i>	✓	✓
600-999	qualsiasi <i>any model</i>	600	On demand, consegna in 12 gg lavorativi <i>On demand, delivery in 12 working days</i>	✓	✓
≥1000	modelli attuali selezionati in griglia <i>selected models in the chart</i>	24	On stock, disponibilità immediata <i>On stock, immediate availability</i>	✓	✓

CRAVATTA

....E...

Aggiungere al prezzo dello sfuso
*Add to the price of the unpacked item for
 each package*

**Quantità minima di 240 Cravatte per
 singolo articolo.** Tutte le posate possono
 essere confezionate con la Cravatta.
***The minimum quantity is 240 Cravatta
 units per reference. All cutlery models can
 be packed with Cravatta.***



VALVE

....9...

Aggiungere al prezzo dello sfuso
*Add to the price of the unpacked item for
each package.*



Quantita' minima 120 pezzi.
The minimum quantity 120 units.

ETICHETTA BAR CODE SINGOLA

....3...

Aggiungere al prezzo dello sfuso
*Add to the price of the unpacked item for
each package.*



**Ordine minimo 2 master per pezzatura,
almeno 480 pz assortiti.**
**Minimum order quantity 2 master per item,
at least 480 pcs assorted.**

	pz / pcs x master
posate e coltelli <i>cutlery and knives</i>	48
caffè, moka, forchetta 3 spine <i>tea-coffee spoons, moka spoons, pastry forks</i>	60

CARTELLE PINTINOX

Pintinox coloured hang blister

Cod.	Colour
90530016	green
90530017	lillac
90530018	fucsia
90530019	blue

**Quantità minima di 24 cartelle per
singolo articolo.** Tutte le posate possono
essere confezionate con la cartella.
**The minimum quantity is 24 hang blister
units per reference.** *All cutlery models can
be packed with hang blister.*



espositore Orange Spot componibile
(con 45 ganci e ripiano)
Orange Spot display (with 45 hooks and shelf)
99900053
cm 70x50 h cm 220



struttura espositore per Orange Spot
Orange Spot display
99900161

ganci per Orange Spot
Orange Spot hooks
99900056



modulo portaposate per
Orange Spot (14 nicchie)
cutleries shelf Orange Spot display
99900057



ripiano per Orange Spot
Orange Spot shelf
99900160



espositore 8x2 spazi per set posate 24 pz
displayer 8x2 spaces of cutlery 24 pcs set
92062021
rosa / pink



espositore posate da banco legno bianco
white wooden cutlery display stand
92903050
cm 32x32 h cm 20,5



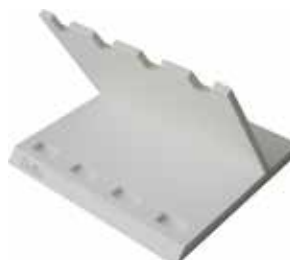
espositore con barattoli in vetro
per posate sfuse
display with glass cutlery holder
99900250
cm 50x12 h cm 12



portaquartere Pinti1929
Pinti1929 4 pcs display
92903030
cm 18,5x15 h cm 27



portaquartere Pintinox (display 4 pz)
Pintinox 4 pcs display
92903052
cm 15,5x14 h cm 10,2



struttura espositore GDO
GDO displayer

Cod.	largh.	prof.	altez.
99900120	66,5	60	220
99900121	100	60	220
99900122	133	60	220



ripiano con porta prezzo frontale
shelve with frontal datastrips

Cod.	cm
99900177	66,5x56
99900176	100x50
99900175	133x50



barra per ganci
bar for hooks

Cod.	cm
99900144	66,5
99900145	100
99900146	133



ganci (10 pz)
hooks (10 pcs)
99900147



porta prezzo (10 pz)
price holder (10 pcs)
99900148



base per espositore pall box posate per crowner
personalizzati
(6 nicchie)
pall box display for cutlery
99900112
cm 60x40 h cm 200



crowner Palace
Palace crowner
99900113



crowner Privilege
Privilege crowner
99900114



crowner Swing
Swing crowner
99900115



crowner Maitre
Maitre crowner
99900116



espositore senza ganci
wall display without hooks
99900028
cm 100x44 h cm 220

ganci (50 pz)
hooks (50 pcs)
99900032

ripiano piano (3 pz)
flat shelf (3 pcs)
99900033
cm 50



espositore curvo
bent display without hooks
99900027
cm 100x44 h cm 220

ganci (50 pz)
hooks (50 pcs)
99900032

ripiano piano (3 pz)
flat shelf (3 pcs)
99900036
cm 30



espositore pall box per padelle
pall box display for frying pan
99900014
cm 40x66 h cm 136



espositore per posate sfuse Pinti1929
Pinti1929 display
99900049
cm 50x50 h cm 181



PINTINOX

HORECA
2023

	01	12	CUCCHIAIO TAVOLA TABLE SPOON
	02	12	FORCHETTA TAVOLA TABLE FORK
	03	12	COLTELLO TAVOLA TABLE KNIFE
	D3	12	COLTELLO STANDING KNIFE STANDING KNIFE
	CC	6	COLTELLO TAVOLA M. V. LAMA FORGIATA TABLE KNIFE H. H. AND FORGED BLADE
	CA	12	COLTELLO TAVOLA SENZA BILANCIO SPECIAL TABLE KNIFE
	L3	12	COLTELLO TAVOLA STAMPATO STAMPED TABLE KNIFE
	67	12	COLTELLO BISTECCA STEAK KNIFE
	04	12	CUCCHIAIO FRUTTA DESSERT SPOON
	05	12	FORCHETTA FRUTTA DESSERT FORK
	06	12	COLTELLO FRUTTA DESSERT KNIFE
	L6	12	COLTELLO FRUTTA STAMPATO STAMPED DESSERT KNIFE
	CD	6	COLTELLO FRUTTA M. V. LAMA FORGIATA DESSERT KNIFE H. H. AND FORGED BLADE
	CB	6	COLTELLO FRUTTA SENZA BILANCIO SPECIAL DESSERT KNIFE
	07	12	CUCCHIAINO CAFFÈ TEA-COFFEE SPOON
	08	12	CUCCHIAINO MOKA MOKA SPOON
	10	1	MESTOLO SOUP LADLE
	11	1	CUCCHIAIONE SERVING SPOON
	12	1	FORCHETTONE SERVING FORK
	13	1	MESTOLO SALSA SAUCE LADLE
	14	1	CUCCHIAIO INSALATA SALAD SPOON
	15	1	FORCHETTA INSALATA SALAD FORK
	16	12	FORCHETTINA DOLCE 4 SPINE PASTRY FORK
	59	1	CUCCHIAIONE RISOTTO RICE SPOON
	AW	1	MESTOLO ZAKOUSKI ZAKOUSKI LADLE
	17	12	FORCHETTINA DOLCE 3 SPINE PASTRY FORK
	18	12	CUCCHIAINO DOLCE TEA-CAKE SPOON
	L9	12	COLTELLINO STAMPATO STAMPED CAKE KNIFE
	19	12	COLTELLINO DOLCE PASTRY KNIFE
	20	1	PALA TORTA CAKE SERVER
	52	12	CUCCHIAINO BEBÈ BABY SPOON
	CR	12	CUCCHIAIO CREMA CREAM SPOON
	09	12	FORCHETTA CARNE MEAT FORK
	22	12	PALETTA GELATO ICE CREAM SPOON
	23	12	CUCCHIAIO FORMAGGIO GRATED-CHEESE SPOON
	25	12	SPALMA BURRO BUTTER SPREADER
	CS	12	COLTELLO BURRO M. V. VUOTO LAMA FORGIATA BUTTER SPREADER H.H. AND FORGED BLADE
	26	12	FORCHETTA LUMACHE SNAIL FORK
	27	12	FORCHETTA OSTRICHE OYSTER FORK
	FM	12	FORCHETTA MOLLUSCHI SHELLFISH FORK
	35	12	SESSOLA ZUCCHERO SUGAR SPOON
	36	12	CUCCHIAINO BIBITA LONG DRINK SPOON
	38	12	CUCCHIAIO GOURMET E SALSA GOURMET SPOON
	39	12	CUCCHIAIO BRODO SOUP SPOON
	AT	12	CUCCHIAIO ZAKOUSKI ZAKOUSKI SPOON
	28	12	FORCHETTA PESCE FISH FORK
	29	12	COLTELLO PESCE FISH KNIFE
	30	1	FORCHETTA PESCE SERVIRE FISH SERVING FORK
	31	1	COLTELLO PESCE SERVIRE FISH SERVING KNIFE
	FA	12	CUCCHIAIO ANTIPASTO PICCOLO SMALL STARTER SPOON
	FB	12	CUCCHIAIO ANTIPASTO GRANDE LARGE STARTER SPOON
	E3	12	COPPIA DI BACCHETTE CHOPSTICKS

Cuiller De Table Tafellöffel Cuchara Mesa
Fourchette de table Tafelgabel Tenedor mesa
Couteau de table Tafelmesser Cuchillo mesa
Couteau standing knife Messer Standing Knife Cuchillo standing knife
Couteau de table à manche creux et lame forgiata Tafelmesser Hohlgriff geschmiedete Klinge Cuchara mesa con mango hueco y hoja forjada
Couteau de table spécial Tafelmesser spezial Cuchillo mesa
Couteau de table estampé Tafelmesser Gestantz Cuchillo mesa estampado
Couteau à steak Steakmesser Cuchillo chuleta
Cuiller dessert Dessertlöffel Cuchara postre
Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre
Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre
Couteau dessert estampé Bedrucktes Obstmesser Cuchillo postre estampato
Couteau dessert à manche creux et lame forgé Obstmesser Hohlgriff geschmiedete Klinge Cuchara postre con mango hueco y hoja forjada
Couteau dessert spécial Obstmesser spezial Cuchillo postre
Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café
Cuiller à moka Mokkalöffel Cuchara moka
Louche Suppenschöpfer Cazo sopa
Cuiller de service Gemüseöffel Cuchara servir
Fourchette de service Serviergabel Tenedor servir
Louche à sauce Saucenlöffel Cacillo salsa
Cuiller à salade Salatlöffel Cuchara ensalada
Fourchette à salade Salatgabel Tenedor ensalada
Fourchette à gateau Kuchengabel 4 Zinken Tenedor postre 4 púas
Cuiller à "risotto" Reislöffel Cuchara de arroz
Louche Zakouski Zakouski schöpfer Cacillo Zakouski
Fourchette à gateau Kuchengabel 3 Zinken Tenedor postre 3 púas
Cuiller à gateau Kuchenlöffel Cuchara postre
Couteau à gateau estampé Kuchenmess. gestantz Cuchara estampado
Couteau à gateau Kuchenmesser Cuchillo postre
Pelle à tarte Tortenheber Pala pastel
Cuiller à bébé Babyloeffel Cucharita bebé
Cuiller à crème Sahnelöffel Cuchara crema
Fourchette à viande Vorlegegabel Tenedor carne
Cuiller à glace Eislöffel Cuchara para helado
Cuiller à parmesan Käselöffel Cuchara para queso
Couteau à beurre Buttermesser Pala mantequilla
Couteau à beurre à manche creux et lame forgé Buttermesser Hohlgriff geschmiedete Klinge Pala mantequilla mango hueco y hoja forjada
Fourchette à escargots Schneckenabel Tenedor caracoles
Fourchette à huîtres Austerngabel Tenedor ostras
Fourchette à crustacés Austerngabel Tenedor marisco
Cuiller à sucre Zuckerlöffel Cuchara para azucarera
Cuiller à drink Limolöffel Cuchara refresco
Cuiller gourmet Gourmetlöffel Cuchara gourmet/salsa
Cuiller à soupe Fleischbrühelöffel Cuchara caldo
Cuiller Zakouski Zakouskilöffel Cuchara Zakouski
Fourchette à poisson Fischgabel Tenedor pescado
Couteau à poisson Fischmesser Cuchillo pescado
Fourchette à servir poisson Fischserviergabel Tenedor servir pescado
Couteau à servir poisson Fischserviermesser Cuchillo servir pescado
Petite cuillère à apéritif Kleiner Vorspeisen-Löffel Cuchara entrante pequeña
Grande cuillère à apéritif Großer Vorspeisen-Löffel Cuchara entrante grande
Paire de baguettes Ein Paar Esstübchen Par de palillos



Pieces per box



GAS
Gas
Gaz
Gas
Gas



INDUZIONE
Induction
Induction
Induktion
Inducción



ELETRICHE A PIASTRA
Electricity solid hob
Plaque électrique
Elektrische Platteheizung
Electrica lisa



ELETRICHE A SPIRALE
Electricity radiant ring
Plaque électrique à spirales
Elektrische Spiralheizung
Electrica con espirales



VETROCERAMICA
Electricity Radiant
platein glass ceramic
Vitrocéramique | Ceran
Vetroceramica



FORNO
Oven
Four
Ofen
Horno

PINTINOX

HORECA
2023



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.

pag. 8

SALA

DINING | SALLE | HALLE | SALA

pag. 96

CONFEZIONI

PACKAGING | EMBALLAGE | VERPACKUNG | ENVASES

pag. 103

GLI SPECIALI

SPECIAL CUTLERY | SPÉCIAUX | DIE BESONDERHEITEN | LOS ESPECIALES

pag. 117

ACCESSORI TAVOLA

TABLE ACCESSORIES | ACCESSOIRES DE TABLE | TISCHZUBEHÖR | ACCESORIOS MESA

pag. 122

COTTURA

COOKING | CUISSON | KÜCHEN | COCCIÓN

pag. 150

GASTRONORM

pag. 160

ACCESSORI

ACCESSORIES | ACCESSOIRES | ZUBEHÖR | ACCESORIOS

pag. 162

PREPARAZIONE

PREPARATION | LA PRÉPARATION | VORBEREITUNG | PREPARACIÓN

pag. 166

UTENSILI

TOOLS | USTENSILES | ZUBEHÖR | UTENSILIOS

pag. 186

PRESENTAZIONE

PRESENTATION | PRÉSENTATION | PRÄSENTATION | PRESENTACIÓN

pag. 192

USE & REUSE

pag. 196

BAR & GELATERIA

BAR & ICECREAM | BAR & CRÈMEGLACÉE | BAR & EIS | BAR & HELADO

pag. 198

BAR

pag. 204

GELATERIA

ICECREAM | CRÈMEGLACÉE | EIS | HELADO

pag. 208

CAFFETTERIA

COFFEE SHOP | CAFÉTÉRIA | CAFETERIA | CAFETERÍA

pag. 210

PASTICCERIA

PASTRY MAKING | PÂTISSERIE | PASTICCERIA | PASTELERÍA

pag. 214

RICAMBI

SPARE PARTS | PIÈCES DE RECHANGES | ERSATZTEILE | PIEZAS DE REPUESTO

pag. 217

ESPOSITORI

DISPLAY | PRÉSENTOIR | WANDAUSSTELLER | EXPOSITOR

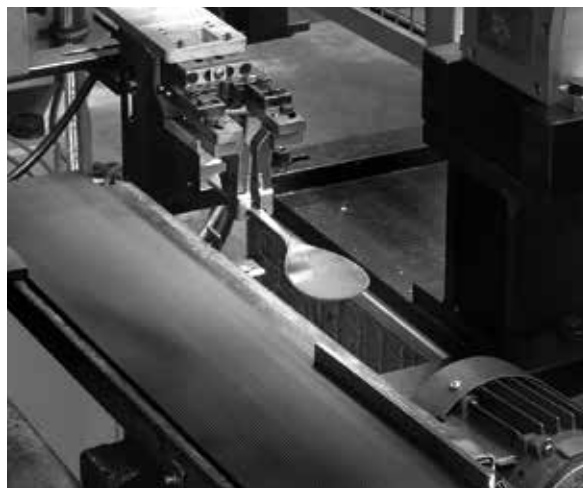
pag. 220

SEZIONE ESPLICATIVA

TECHNICAL INFORMATION | INFORMATION TECHNIQUE
| TECHNISCHE INFORMATIONEN | INFORMACIÓN TÉCNICA

pag. 228

LUXURY COLLECTION



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.

Oggi l'azienda vanta un'entità produttiva e due unità distributive:

- SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000m² 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.
- GERMANY: In Germania la società Pinti inox GmbH si occupa della distribuzione sul territorio tedesco.

Pinti Inox S.p.A. is situated in an area known as "Valtrompia" which has always been linked strongly with the metallworking 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 chromelplated 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.

Today the company has two production units and three distribution units:

- SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. with the Sarezzo plant, occupying an indoor area of 15,000m², 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.
- GERMANY: In Germany, Pinti inox GmbH handles distribution throughout German territory.

SALA

DINING
SALLE
HALLE
SALA





TREASURE GOLD | BRONZE | TITANIUM | HONEY | COPPER | GREY | TOTAL BLACK

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 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 40 gg lavorativi.

Titanium, bronze, gold: our cutlery comes alive and becomes unique and unforgettable. Thanks to our sophisticated and avantgarde 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 quantity 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 40 working days.

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 600 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 40 gg lavorativi. 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 600 pcs mixed per colour. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 40 working days.

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 600 pz assortiti. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi.

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 nonuniform 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 600 pcs mixed. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

MYSTIQUE

Finitura raffinata ed elegante, delicatamente ruvida al tatto. Grazie a un processo di sabbatura profonda ogni articolo è resistente ad urti e abrasioni ed è adatto all'utilizzo anche nella ristorazione professionale. Ordine minimo 600 pz assortiti. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi. 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 quantity 600 pcs mixed. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

ARGENTATURA SILVER PLATED**10 MICRON**

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. Ordine minimo 600 pz assortiti. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi. Our silver plating process for cutlery is based on 50 years of experience and statelofart technology. The basic material is stainless steel 18/10 to which a 10micron 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 longlasting plating. Thick plate silverware can't be washed in the dishwasher. Minimum order quantity 600 pcs mixed. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

30 MICRON ON DEMAND





























Ordine minimo 600 pz assortiti. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 60 pz per pezzatura e a 12 pz per i servire di ciascun modello. Tempi di consegna 30 gg lavorativi. | Minimum order quantity 600 pcs mixed. In any case orders under 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery will be not accepted. Delivery time 30 working days.

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 tabelle Luxury Collection vedi pag. 228
For Luxury Collection tables see pag. 228

LISTINO FINITURE SPECIALI PER VARIANTI ON DEMAND

SPECIAL FINISH ON DEMAND PRICE LIST

	Cod.	TREASURE			STONE WASHED	ALCHIMIQUE		MYSTIQUE	ARGENTATURA SILVER PLATED (10 µ)
		Gold	Bronze Titanium	Honey Copper Grey Total Black		Gold	Bronze Titanium		
	01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	CC	-	-	-	✓	-	-	✓	
	04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	CD	-	-	-	✓	-	-	✓	
	07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	11	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	12	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	13	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	16	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	18	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	19	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	20	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	CR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	39	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	22	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	36	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	28	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	29	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	30	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	31	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

MODELLI Lines	FINITURE Finishings																			
	Treasure Gold	Treasure Bronze	Treasure Titanium	Treasure Honey	Treasure Copper	Treasure Grey	Treasure Total Black	Alchimique Gold	Alchimique Bronze	Alchimique Titanium	Alchimique Honey	Alchimique Copper	Alchimique Grey	Alchimique Total Black	Velvet Honey	Velvet Copper	Velvet Total Black	Stone Washed	Mystique	Filo Oro Gold
AUDREY															●	●	●		●	
BAGUETTE	●	●	●						●									●		
BERNINI																				○
CASALI								●	●	●								●		
DINNER																			●	
FILET																				○
INFINITO	●	●	●				●													
LEONARDO																		●		○
MILLENIUM																			●	
OLIVIA	●	●	●		●	●													●	
PALACE										●								●		
PALACE MARTELLATO				●	●	●	●													
SETTECENTO	●	●	●				●	●	●	●								●		
SKY				●	●		●													
SKY SATIN				●	●		●													
STRESA																		●	●	
SWING																			●	
SYNTHESIS	●	●	●		●	●													●	
TUBE																			●	
VITTORIALE								●										●		
WESTMINSTER									●									●		



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

A | Punzonatura Meccanica:

Cod. S0001000

Si ottiene quando il logo viene stampato durante la produzione dell'articolo. Non vengono accettati ordini inferiori ai 1200 pz per 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.

A | 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.

B | Punzonatura Laser:

Quando il logo viene applicato con questa tecnica non vengono accettati ordini per quantitativi inferiori ai 240 pz. per pezzatura di posateria. Euro 0,20 netti al pezzo (Spese a punzone Euro 60,00 netti).

B | Laser Stamping:

When laser stamping is used, we only accept orders for more than 240 pcs for each cutlery item. Euro 0,20 net per pce (Net tooling costs Euro 60,00).



**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!**

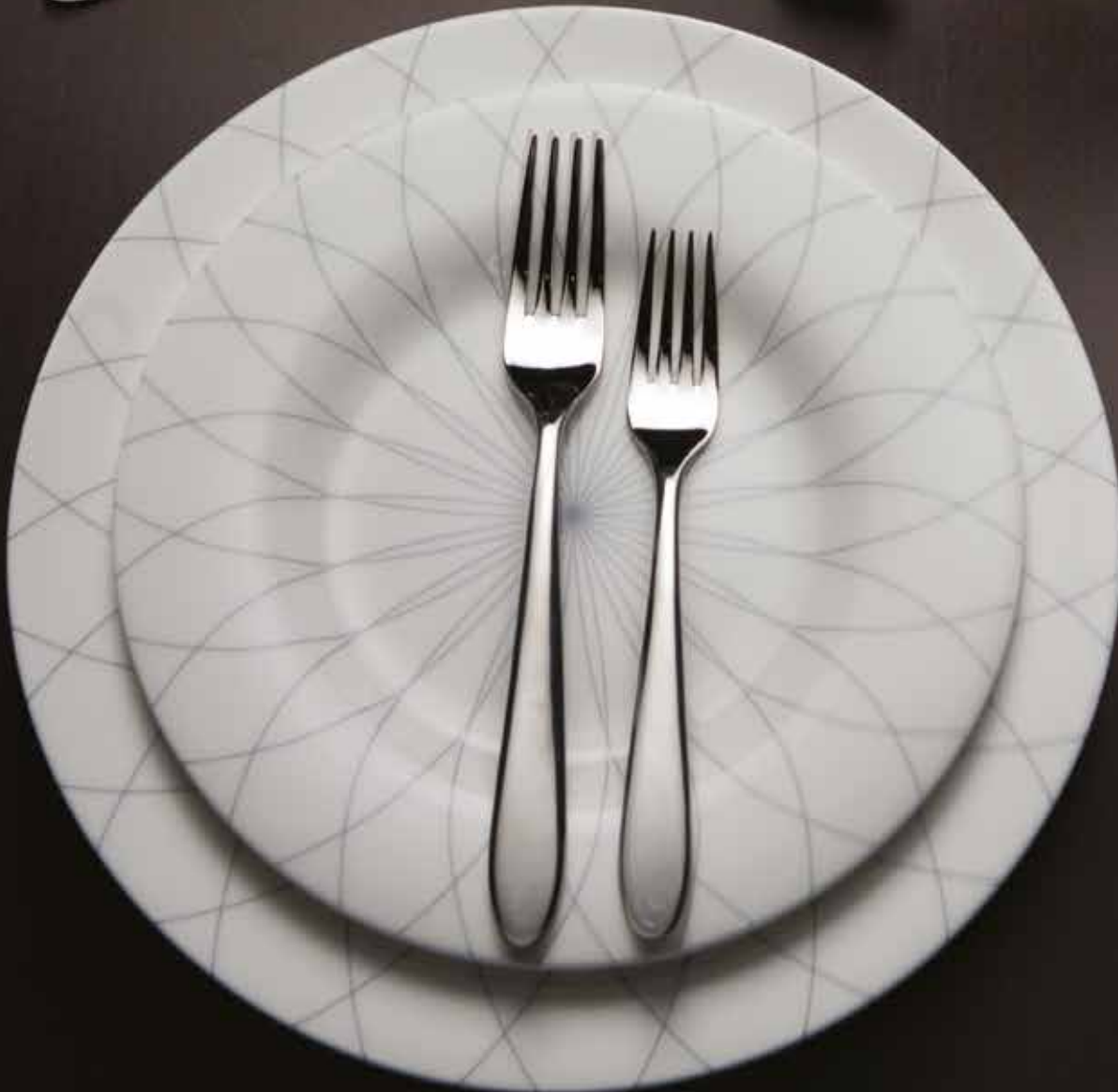
Il suffit de définir l'assiette et de feuilleter le catalogue pour trouver aisément l'association la plus efficace. Les photos des couverts sont à l'échelle 1:1 en associant la vaisselle à la photographie du couvert, vous pouvez vérifier immédiatement l'effet et définir votre choix.

**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.



PINTI1929

È la collezione più prestigiosa che racchiude 90 anni di storia. Essa identifica la gamma più importante della nostra produzione in cui qualità, ricerca e innovazione si fondono in prodotti unici ed esemplari.

It is the most prestigious collection that includes 90 years of history. This brand identifies the most important range of our production: quality, design, research and innovation come together in unique products.

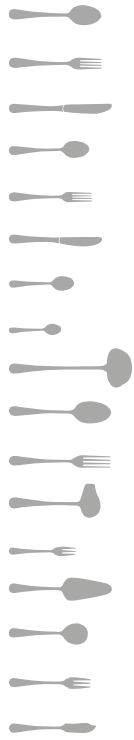




PRIVILEGE

051000 | 18/10 | mm 4,0

cod.	cm
01	21,0
02	21,4
03	23,0
04	18,5
05	18,7
06	21,0
07	14,5
08	12,5
10	27,8
11	23,6
12	24,0
13	18,5
17	16,6
20	26,0
39	18,2
28	18,9
29	21,2



SIDE VIEW



mm 4,0 | 18/10 | 086000

OCTAVIA



	cod.	cm
	01	20,5
	02	20,7
	03	23,5
	04	18,1
	05	18,3
	06	20,5
	07	13,9
	08	12,0
	10	29,5
	11	24,0
	12	24,0
	13	17,3
	17	15,5
	20	24,3
	28	18,2
	29	20,7

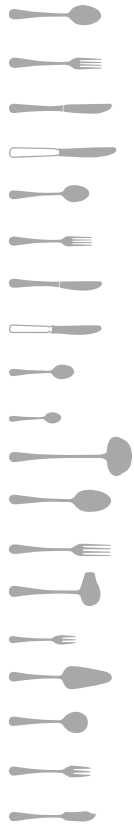
SIDE VIEW



VITTORIALE

164000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,9
02	20,9
03	24,0
CC	24,5
04	18,8
05	18,6
06	21,5
CD	21,5
07	14,5
08	12,0
10	28,2
11	24,2
12	24,0
13	17,8
17	15,9
20	24,8
39	17,7
28	18,7
29	21,0



SIDE VIEW

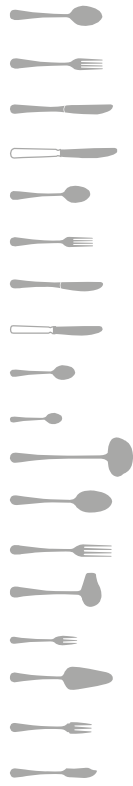




SPATEN

163000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,9
02	20,9
03	24,0
CC	24,5
04	18,8
05	18,6
06	21,5
CD	21,5
07	14,5
08	12,0
10	27,5
11	24,2
12	24,0
13	17,8
17	16,0
20	24,8
28	18,7
29	21,0



SIDE VIEW

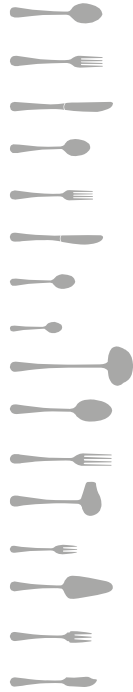




CONCEPT

045000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	23,2
02	23,2
03	24,5
04	20,0
05	20,1
06	21,4
07	17,2
08	11,1
10	29,0
11	26,0
12	26,0
13	15,0
17	17,2
20	23,0
28	20,0
29	22,2



SIDE VIEW





04500001
cm 23,2
cucchiaino tavola
table spoon



04500010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



04500002
cm 23,2
forchetta tavola
table fork



04500011
cm 26,0
cucchiaino servire
serving spoon



04500003
cm 24,5
coltello tavola
table knife



04500012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



04500004
cm 20,0
cucchiaino frutta
dessert spoon



04500013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle



04500005
cm 20,1
forchetta frutta
dessert fork



04500017
cm 17,2
forchetta dolce
pastry fork



04500006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife



04500020
cm 23,0
pala torta
cake server



04500007
cm 17,2
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



04500028
cm 20,0
forchetta pesce
fish fork

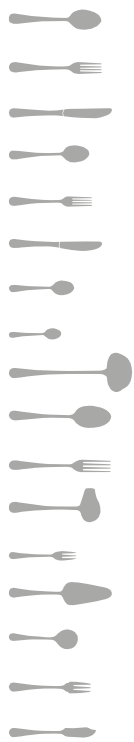


04500008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



04500029
cm 22,2
coltello pesce
fish knife

cod.	cm
01	23,0
02	23,0
03	24,0
04	20,0
05	19,9
06	21,0
07	17,0
08	10,9
10	29,0
11	26,0
12	26,0
13	15,0
17	17,0
20	23,0
CR	15,0
28	19,9
29	21,8



SIDE VIEW





04700001
cm 23,0
cucchiaino tavola
table spoon



04700010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



04700028
cm 19,9
forchetta pesce
fish fork



04700002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



04700011
cm 26,0
cucchiaino servire
serving spoon



04700029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



04700003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



04700012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



04700004
cm 20,0
cucchiaino frutta
dessert spoon



04700013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle



04700005
cm 19,9
forchetta frutta
dessert fork



04700017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



04700006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



04700020
cm 23,0
pala torta
cake server



04700007
cm 17,0
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



047000CR
cm 15,0
cucchiaino crema
cream spoon



04700008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

SWING

088000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,8
02	20,9
03	22,5
04	18,7
05	18,7
06	20,5
07	14,6
08	11,8
10	28,0
11	25,5
12	25,5
13	17,4
17	15,4
20	23,0
28	18,1
29	19,8
FA	14,6
FB	18,7



SIDE VIEW



BAGUETTE



	cod.	cm
	01	20,6
	02	20,6
	03	24,1
	CC	25,3
	67	23,0
	04	17,8
	05	18,5
	06	22,0
	CD	22,5
	07	14,6
	08	11,8
	10	28,0
	11	23,5
	12	23,6
	13	17,5
	17	15,1
	19	17,7
	20	24,0
	22	13,7
	38	20,4
	39	17,9
	28	18,0
	29	19,4
	30	23,0
	31	25,0

SIDE VIEW



OLIVIA

049000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	23,0
02	23,0
03	24,5
04	19,8
05	19,7
06	21,4
07	16,5
08	11,0
10	29,0
11	26,0
12	26,0
13	14,9
14	26,0
15	26,0
17	17,0
20	23,1
28	19,7
29	21,8



SIDE VIEW





04900001
cm 23,0
cucchiaino tavola
table spoon



04900010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



04900028
cm 19,7
forchetta pesce
fish fork



04900002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



04900011
cm 26,0
cucchiaino servire
serving spoon



04900029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



04900003
cm 24,5
coltello tavola
table knife



04900012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



04900004
cm 19,8
cucchiaino frutta
dessert spoon



04900013
cm 14,9
mestolo salsa
sauce ladle



04900005
cm 19,7
forchetta frutta
dessert fork



04900014
cm 26,0
cucchiaino insalata
salad spoon



04900006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife



04900015
cm 26,0
forchetta insalata
salad fork



04900007
cm 16,5
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



04900017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



04900008
cm 11,0
cucchiaino moka
moka spoon

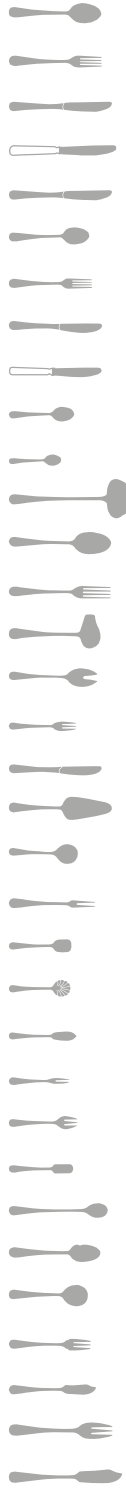


04900020
cm 23,1
pala torta
cake server

BYRON

080000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,6
02	20,6
03	24,0
CC	25,2
67	22,8
04	17,9
05	18,5
06	21,6
CD	21,6
07	14,6
08	11,8
10	28,0
11	23,5
12	23,8
13	17,9
15	22,8
17	15,0
19	17,6
20	24,0
CR	15,2
09	19,7
22	13,6
23	13,5
25	15,0
26	15,3
27	15,5
35	12,1
36	22,0
38	20,4
39	17,8
28	18,0
29	19,6
30	22,5
31	25,0



SIDE VIEW





08000001
cm 20,6
cucchiaino tavola
table spoon



08000008
cm 11,8
cucchiaino moka
moka spoon



080000CR
cm 15,2
cucchiaino crema
cream spoon



08000038
cm 20,4
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



08000002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



08000009
cm 19,7
forchetta carne
meat fork



08000022
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon



08000039
cm 17,8
cucchiaino brodo
soup spoon



08000003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



08000010
cm 28,0
mestolo
soup ladle



08000023
cm 13,5
cucchiaino formaggio
grated-cheese spoon



08000028
cm 18,0
forchetta pesce
fish fork



080000CC
cm 25,2
colt. tav manico vuoto
table knife H. H.



08000011
cm 23,5
cucchiaino servire
serving spoon



08000025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



08000029
cm 19,6
coltello pesce
fish knife



08000067
cm 22,8
coltello bistecca
steak knife



08000012
cm 23,8
forchettone servire
serving fork



08000026
cm 15,3
forchetta lumache
snail fork



08000030
cm 22,5
forchetta pesce servire
fish serving fork



08000004
cm 17,9
cucchiaino frutta
dessert spoon



08000013
cm 17,9
mestolo salsa
sauce ladle



08000027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



08000031
cm 25,0
coltello pesce servire
fish serving knife



08000005
cm 18,5
forchetta frutta
dessert fork



08000015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



08000035
cm 12,1
sessola zucchero
sugar spoon



08000006
cm 21,6
coltello frutta
dessert knife



08000017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



08000036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



080000CD
cm 21,6
colt. frutta manico vuoto
dessert knife H. H.



08000019
cm 17,6
coltello dolce
pastry knife



08000007
cm 14,6
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

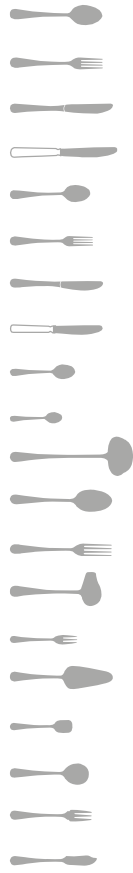


08000020
cm 24,0
pala torta
cake server

PALLADIUM

059000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,8
02	20,6
03	23,6
CC	24,9
04	18,1
05	18,2
06	21,2
CD	22,2
07	14,6
08	11,0
10	27,2
11	24,1
12	24,0
13	17,0
17	15,5
20	24,0
22	14,2
39	17,2
28	18,8
29	20,1






SIDE VIEW



EUCLIDE



	cod.	cm
	01	22,0
	02	22,0
	03	24,0
	05	19,3
	06	21,0
	07	15,8
	08	11,8
	10	29,0
	11	25,0
	12	25,0

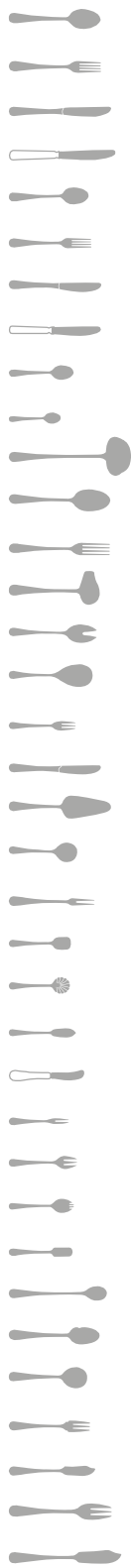
SIDE VIEW



PITAGORA

081000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,4
02	20,6
03	23,2
CC	24,5
04	17,7
05	18,4
06	21,0
CD	21,3
07	14,5
08	11,9
10	27,7
11	23,5
12	23,7
13	17,4
15	22,8
59	23,8
17	15,0
19	17,7
20	24,0
CR	15,5
09	19,5
22	13,6
23	13,5
25	15,0
CS	18,7
26	15,4
27	15,5
FM	12,5
35	12,0
36	22,0
38	20,4
39	17,7
28	17,8
29	19,5
30	22,6
31	25,1



SIDE VIEW





08100001
cm 20,4
cucchiaino tavola
table spoon



08100010
cm 27,7
mestolo
soup ladle



08100009
cm 19,5
forchetta carne
meat fork



08100038
cm 20,4
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



08100002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



08100011
cm 23,5
cucchiaino servire
serving spoon



08100022
cm 13,6
paletta gelato
ice cream spoon



08100039
cm 17,7
cucchiaino brodo
soup spoon



08100003
cm 23,2
coltello tavola
table knife



08100012
cm 23,7
forchettone servire
serving fork



08100023
cm 13,5
cucchiaino formaggio
grated-cheese spoon



08100028
cm 17,8
forchetta pesce
fish fork



081000CC
cm 24,5
colt. tav manico vuoto
table knife H. H.



08100013
cm 17,4
mestolo salsa
sauce ladle



08100025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



08100029
cm 19,5
coltello pesce
fish knife



08100004
cm 17,7
cucchiaino frutta
dessert spoon



08100015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



081000CS
cm 18,7
colt. burro manico vuoto
butter spreader H. H.



08100030
cm 22,6
forchetta pesce servire
fish serving fork



08100005
cm 18,4
forchetta frutta
dessert fork



08100059
cm 23,8
cucchiaino risotto
rice spoon



08100026
cm 15,4
forchetta lumache
snail fork



08100031
cm 25,1
coltello pesce servire
fish serving knife



08100006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



08100017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



08100027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



081000CD
cm 21,3
colt. frutta manico vuoto
dessert knife H. H.



08100019
cm 17,7
coltello dolce
pastry knife



081000FM
cm 12,5
forchetta molluschi
shellfish fork



08100007
cm 14,5
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



08100020
cm 24,0
pala torta
cake server



08100035
cm 12,0
sessola zucchero
sugar spoon



08100008
cm 11,9
cucchiaino moka
moka spoon



081000CR
cm 15,5
cucchiaino crema
cream spoon

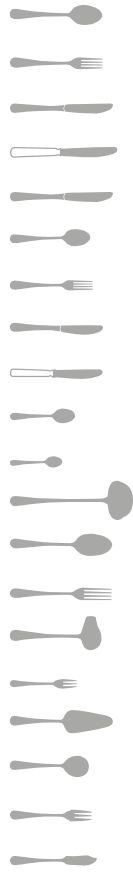


08100036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon

LEONARDO

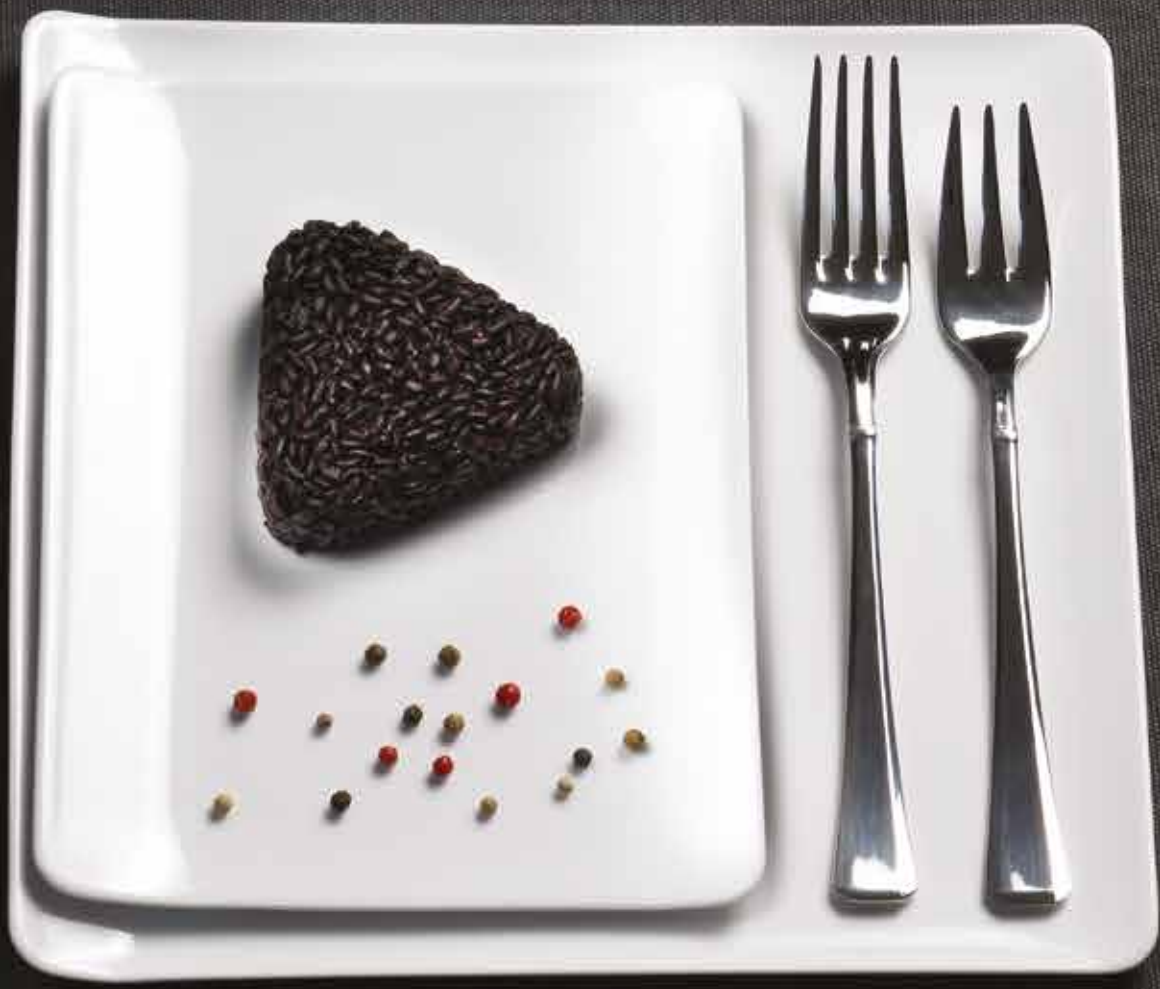
050000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,8
02	20,7
03	24,0
CC	23,8
67	23,0
04	17,5
05	17,7
06	21,5
CD	20,6
07	14,5
08	11,8
10	28,0
11	23,5
12	23,8
13	18,0
17	16,7
20	23,2
39	17,3
28	19,5
29	21,3



SIDE VIEW

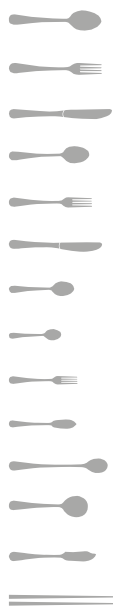




SUSHI PRO

18_S00 | 18/10 + ABS | mm 2,5




cod.	cm
01	21,0
02	21,0
03	22,5
04	18,0
05	18,0
06	20,0
07	15,0
08	11,2
16	16,5
25	16,5
36	20,0
39	18,0
29	20,0
E3	22,0



SIDE VIEW



cod. Description

L	NERO OPACO Matt black	
M	BIANCO OPACO Matt white	
N	AVIO OPACO Matt blue	

cod. Description

57010410	REST NERO Black
57010411	REST BIANCO White
57010412	REST AVIO Blue





È 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.

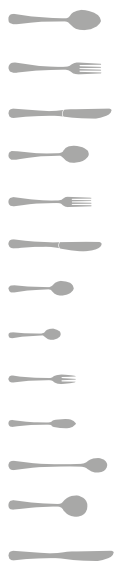




SKY

294000 | 18/10 | mm 4,0

cod.	cm
01	20,0
02	20,2
03	22,8
04	18,0
05	18,0
06	21,0
07	14,0
08	11,4
17	15,5
25	17,5
36	22,0
39	18,6
67	23,0
















SIDE VIEW



mm 4,0 | 18/10 | 294U00

SKY SATIN



	cod.	cm
	01	20,0
	02	20,2
	03	22,8
	04	18,0
	05	18,0
	06	21,0
	07	14,0
	08	11,4
	17	15,5
	25	17,5
	36	22,0
	39	18,6
	67	23,0

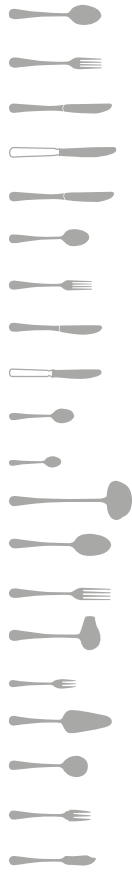
SIDE VIEW



MILLENIUM

227000 | 18/10 | mm 4,0























cod.	cm
01	20,8
02	20,8
03	23,5
CC	23,8
67	23,6
04	18,7
05	18,7
06	21,2
CD	21,5
07	14,7
08	10,7
10	27,4
11	23,5
12	23,8
13	17,6
17	15,5
20	23,5
39	18,1
28	18,7
29	19,8



SIDE VIEW





	cod.	cm
	01	20,8
	02	20,8
	03	23,5
	CC	24,0
	67	22,8
	04	17,8
	05	18,1
	06	21,0
	CD	21,5
	07	14,3
	08	11,1
	10	27,5
	11	24,0
	12	24,0
	13	17,0
	17	14,8
	20	23,6
	22	13,8
	36	19,5
	39	17,8
	28	19,0
	29	19,7

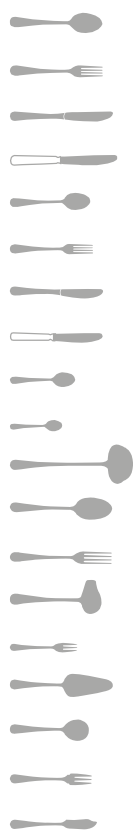
SIDE VIEW



SETTECENTO

205000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	20,1
02	20,1
03	22,7
CC	25,0
04	17,1
05	17,1
06	20,2
CD	22,5
07	14,6
08	11,8
10	28,0
11	23,1
12	23,6
13	16,5
17	14,8
20	22,7
39	16,9
28	19,4
29	20,9



















SIDE VIEW



ROMANINO



	cod.	cm
	01	20,8
	02	20,8
	03	23,0
	04	18,7
	05	18,7
	06	21,2
	07	14,4
	08	11,6
	10	29,0
	11	24,0
	12	23,5
	13	18,8
	17	15,3
	20	24,0
	28	18,7
	29	19,8

SIDE VIEW



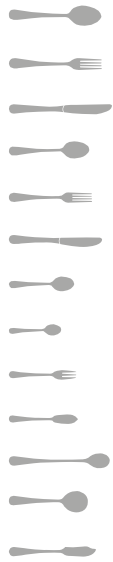
TRUMPET

207000 | 18/0 | forged

DESIGN
Daniele Ardisson

cod. cm




















01	20,4
02	20,4
03	23,0
04	18,0
05	18,0
06	20,0
07	13,7
08	11,0
17	15,4
25	16,0
36	18,0
39	19,0
29	20,5



SIDE VIEW





	cod.	cm
	01	20,0
	02	20,0
	03	22,5
	CC	25,0
	04	17,1
	05	17,1
	06	20,0
	CD	24,4
	07	14,3
	08	11,5
	10	26,5
	11	23,1
	12	23,5
	13	16,5
	15	22,8
	17	15,0
	20	22,7
	28	19,4
	29	20,9

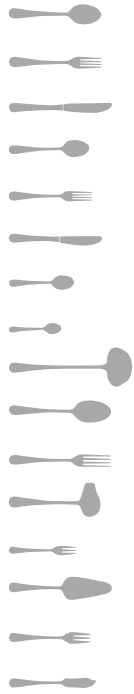
SIDE VIEW



LIBERTY

166000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	21,2
02	21,0
03	23,0
04	18,1
05	18,0
06	20,0
07	15,1
08	11,1
10	29,0
11	24,0
12	24,0
13	16,5
17	17,0
20	24,0
28	19,5
29	21,5s



SIDE VIEW





16600001
cm 21,2
cucchiaino tavola
table spoon



16600010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



16600002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



16600011
cm 24,0
cucchiaino servire
serving spoon



16600003
cm 23,0
coltello tavola
table knife



16600012
cm 24,0
forchettone servire
serving fork



16600004
cm 18,1
cucchiaino frutta
dessert spoon



16600013
cm 16,5
mestolo salsa
sauce ladle



16600005
cm 18,0
forchetta frutta
dessert fork



16600017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



16600006
cm 20,0
coltello frutta
dessert knife



16600020
cm 24,0
pala torta
cake server



16600007
cm 15,1
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



16600028
cm 19,5
forchetta pesce
fish fork



16600008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon

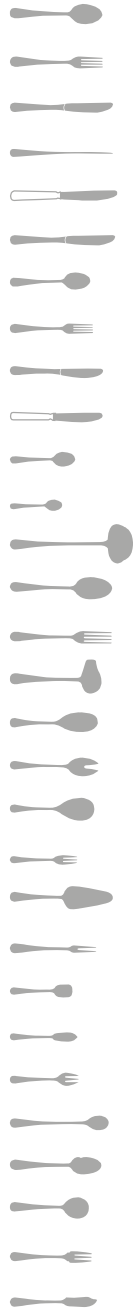


16600029
cm 21,5
coltello pesce
fish knife

PALACE

169000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	21,0
02	21,0
03	23,4
D3	23,0
CC	23,8
67	23,0
04	18,2
05	18,2
06	21,0
CD	21,5
07	14,7
08	10,8
10	28,8
11	24,1
12	24,1
13	14,0
14	25,0
15	25,0
59	26,0
17	14,6
20	22,9
09	15,0
22	14,5
25	18,0
27	14,5
36	22,0
38	21,5
39	18,5
28	18,2
29	20,3



SIDE VIEW





16900001
cm 21,0
cucchiaino tavola
table spoon



16900007
cm 14,7
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



16900017
cm 14,6
forchetta dolce
pastry fork



16900039
cm 18,5
cucchiaino brodo
soup spoon



16900002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



16900008
cm 10,8
cucchiaino moka
moka spoon



16900020
cm 22,9
pala torta
cake server



16900027
cm 14,5
forchetta ostriche
oyster fork



16900003
cm 23,4
coltello tavola
table knife



16900009
cm 15,0
forchetta carne
meat fork



16900022
cm 14,5
paletta gelato
ice cream spoon



16900028
cm 18,2
forchetta pesce
fish fork



169000D3
cm 23,0
coltello verticale
standing knife



16900010
cm 28,8
mestolo
soup ladle



16900025
cm 18,0
spalma burro
butter spreader



16900029
cm 20,3
coltello pesce
fish knife



169000CC
cm 23,8
colt. tav. manico vuoto
table knife H. H.



16900011
cm 24,1
cucchiaino servire
serving spoon



16900036
cm 22,0
cucchiaino bibita
long drink spoon



16900067
cm 23,0
coltello bistecca
steak knife



16900012
cm 24,1
forchettone servire
serving fork



16900038
cm 21,5
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



16900004
cm 18,2
cucchiaino frutta
dessert spoon



16900013
cm 14,0
mestolo salsa
sauce ladle



16900005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



16900014
cm 25,0
cucchiaino insalata
salad spoon



16900006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



16900015
cm 25,0
forchetta insalata
salad fork



1690000CD
cm 21,5
colt. frutta manico vuoto
dessert knife H. H.

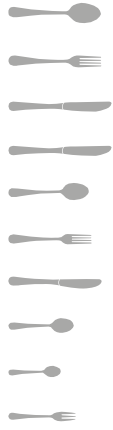


16900059
cm 26,0
cucchiaino risotto
rice spoon

PALACE MARTELLATO

168000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	21,0
02	21,0
03	22,0
L3	22,2
04	18,2
05	18,2
06	20,0
07	14,7
08	10,8
17	14,6



SIDE VIEW





CASALI

210000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	19,5
02	19,5
03	21,6
04	16,6
05	16,6
06	19,8
07	13,8
08	11,6
10	27,0
11	22,8
12	22,8
13	16,7
15	22,5
17	14,6
20	23,2
39	17,2
28	19,2
29	20,7





















SIDE VIEW



SAVOY



	cod.	cm
	01	20,8
	02	20,9
	03	23,0
	CC	24,5
	04	18,0
	05	18,1
	06	20,0
	CD	21,3
	07	14,9
	08	11,0
	10	28,0
	11	25,5
	12	25,5
	13	17,4
	17	16,1
	20	23,0
	28	18,1
	29	20,0

SIDE VIEW



EXCELSIOR

146000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	21,0
02	20,8
03	23,3
67	23,3
04	18,0
05	18,0
06	21,2
07	15,0
08	11,0
10	29,0
11	25,0
12	25,0
28	19,7
29	21,8



















SIDE VIEW



TREND

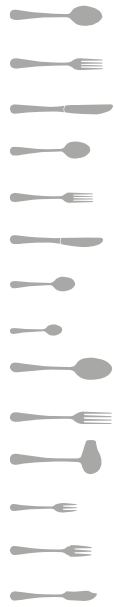


	cod.	cm
	01	21,2
	02	21,2
	03	23,0
	04	18,0
	05	18,0
	06	20,0
	07	15,0
	08	11,0
	10	28,6
	11	24,0
	12	24,0
	13	16,4
	17	16,1
	20	24,3
	28	18,0
	29	19,9

SIDE VIEW



cod.	cm
01	20,6
02	20,9
03	24,3
04	18,5
05	18,9
06	21,4
07	15,0
08	11,6
11	23,9
12	24,0
13	17,6
17	15,2
28	18,9
29	19,7
















SIDE VIEW



TIE

DESIGN
Daniele Ardisson

	cod.	cm
	01	20,0
	02	20,0
	03	22,0
	04	18,0
	05	18,0
	06	20,0
	07	14,0
	08	11,0
	17	15,4
	25	16,9
	36	19,0
	39	19,0
	29	21,0

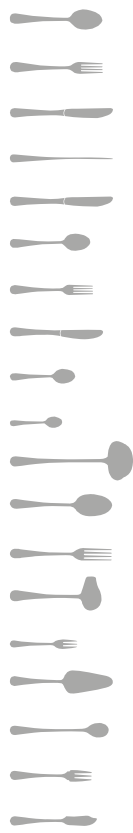
SIDE VIEW



SYNTHESIS

203000 | 18/10 | mm 3,0

cod.	cm
01	21,0
02	21,2
03	22,5
D3	22,6
67	22,5
04	18,3
05	18,2
06	20,1
07	14,8
08	10,9
10	26,9
11	24,9
12	25,3
13	16,4
17	16,1
20	22,8
36	22,1
28	18,5
29	20,7



SIDE VIEW





20300001
cm 21,0
cucchiaino tavola
table spoon



20300010
cm 26,9
mestolo
soup ladle



20300002
cm 21,2
forchetta tavola
table fork



20300011
cm 24,9
cucchiaino servire
serving spoon



20300003
cm 22,5
coltello tavola
table knife



20300012
cm 25,3
forchettone servire
serving fork



20300003
cm 22,6
coltello verticale
standing knife



20300013
cm 16,4
mestolo salsa
sauce ladle



20300067
cm 22,5
coltello bistecca
steak knife



20300017
cm 16,1
forchetta dolce
pastry fork



20300004
cm 18,3
cucchiaino frutta
dessert spoon



20300020
cm 22,8
pala torta
cake server



20300005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



20300036
cm 22,1
cucchiaino bibita
long drink spoon



20300006
cm 20,1
coltello frutta
dessert knife



20300028
cm 18,5
forchetta pesce
fish fork



20300007
cm 14,8
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon



20300029
cm 20,7
coltello pesce
fish knife

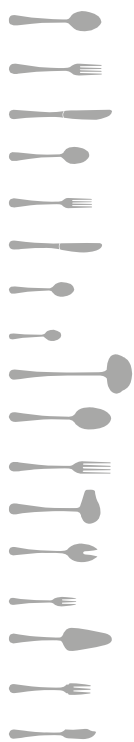


20300008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

SOLARIS

217000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	19,7
02	20,0
03	21,5
04	18,1
05	17,6
06	18,4
07	13,8
08	12,1
10	27,2
11	22,3
12	22,4
13	17,8
15	22,3
17	15,7
20	23,6
28	19,1
29	19,4



SIDE VIEW



SIRIO



	cod.	cm
	01	20,6
	02	20,6
	03	24,1
	CC	25,0
	CA	23,5
	L3	22,0
	04	18,5
	05	18,5
	06	22,0
	L6	19,4
	CD	22,0
	CB	21,4
	07	14,6
	08	11,6
	10	27,2
	11	23,2
	12	23,6
	13	17,5
	15	22,3
	16	14,7
	17	15,2
	19	17,8
	20	23,7
	22	13,7
	FM	12,5
	39	17,9
	28	18,0
	29	19,4
	30	22,7
	31	25,1

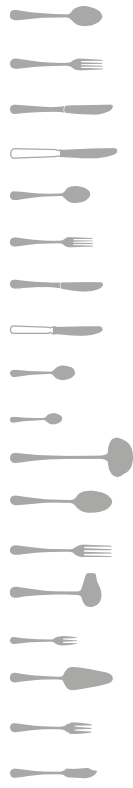
SIDE VIEW



ROMA

220000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	20,6
02	20,6
03	24,1
CC	25,3
04	18,5
05	18,5
06	22,0
CD	22,5
07	14,6
08	11,8
10	28,0
11	23,5
12	23,6
13	17,5
17	15,1
20	24,0
28	18,0
29	19,4
























SIDE VIEW



FILET



	cod.	cm
	01	20,9
	02	20,7
	03	23,4
	CC	23,4
	04	18,5
	05	18,5
	06	21,5
	CD	21,5
	07	14,6
	08	12,0
	10	27,5
	11	24,0
	12	24,1
	13	18,0
	17	15,2
	20	24,0
	22	13,6
	25	19,6
	38	20,4
	28	18,0
	29	19,6

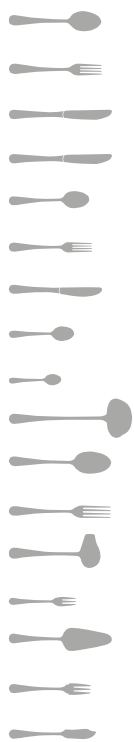
SIDE VIEW



SABRINA

209000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	20,6
02	20,9
03	22,6
67	22,5
04	18,3
05	18,5
06	19,9
07	15,1
08	11,6
10	29,3
11	25,3
12	23,5
13	17,1
17	15,3
20	23,9
28	18,6
29	19,6





















SIDE VIEW



MAITRE



	cod.	cm
	01	20,8
	02	20,8
	03	23,0
	CC	24,5
	04	17,9
	05	17,9
	06	20,0
	CD	21,3
	07	14,9
	08	11,0
	10	28,0
	11	25,3
	12	25,3
	13	16,5
	17	16,0
	20	22,7
	28	17,9
	29	20,1

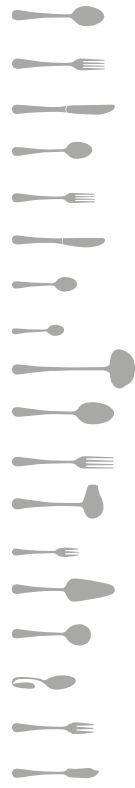
SIDE VIEW



HOTEL

202000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	19,3
02	19,4
03	21,1
04	17,8
05	16,6
06	18,0
07	13,2
08	11,6
10	27,2
11	22,2
12	22,1
13	16,0
17	15,5
20	23,0
39	17,2
AT	12,4
28	17,7
29	18,6



















SIDE VIEW



BRISTOL



	cod.	cm
	01	19,6
	02	19,4
	03	22,2
	04	17,8
	05	17,4
	06	19,6
	07	13,4
	08	11,5
	10	26,2
	11	22,7
	12	23,2
	13	17,1
	17	14,4
	20	23,2
	28	18,3
	29	19,7

SIDE VIEW



AMERICA

224000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	19,5
02	19,5
03	21,0
L3	21,5
04	17,8
05	17,1
06	18,7
L6	18,9
07	13,3
08	11,6
10	28,0
11	22,0
12	22,3
13	16,8
15	21,4
17	15,9
18	15,2
L9	17,2
20	24,0
22	13,1
36	22,0
28	18,9
29	22,2
30	22,3
31	24,5



SIDE VIEW



mm 2,5 | 18/10 | 223000

BRASILIA



	cod.	cm
	01	19,5
	02	19,5
	03	21,0
	04	17,8
	05	17,1
	06	18,7
	07	13,3
	08	11,6
	10	28,0
	11	22,0
	12	22,3
	13	16,8
	15	21,4
	17	15,9
	20	24,0
	22	13,1
	36	22,0
	28	18,9
	29	22,2



BETA

171000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	19,6
02	19,6
03	21,0
04	17,8
05	17,9
06	19,2
07	13,7
08	12,3
10	27,5
11	22,0
12	22,4
13	18,0
15	21,8
17	15,9
20	21,7
22	13,6
36	22,0
28	19,8
29	22,3



SIDE VIEW



GAMMA



	cod.	cm
	01	19,6
	02	19,6
	03	21,0
	L3	21,6
	04	17,8
	05	17,9
	06	19,1
	L6	19,5
	07	13,7
	08	12,3
	10	27,5
	11	22,0
	12	22,4
	13	18,0
	15	21,8
	17	15,9
	20	21,7
	22	13,6
	36	22,0
	39	18,2
	AT	11,7
	28	19,8
	29	22,3

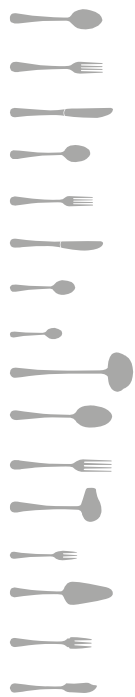
SIDE VIEW



ISCHIA

225000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	19,7
02	19,3
03	21,2
04	18,6
05	17,4
06	19,9
07	13,8
08	11,8
10	26,9
11	21,9
12	22,5
13	17,6
17	17,5
20	21,6
28	19,1
29	20,6



SIDE VIEW

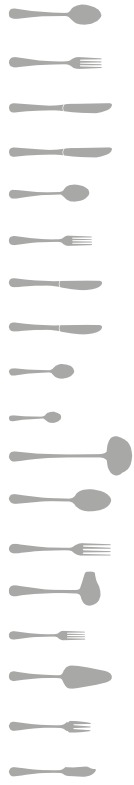




TEMA

212000 | 18/10 | mm 2,5

cod.	cm
01	19,6
02	19,8
03	21,2
L3	21,4
04	17,0
05	17,1
06	19,1
L6	19,5
07	14,8
08	11,2
10	27,7
11	22,3
12	22,7
13	17,6
16	14,9
20	23,6
28	17,4
29	19,5











SIDE VIEW



mm 3,0 | 18/0 | 261000

WAVE



	cod.	cm
	01	21,0
	02	21,0
	03	22,6
	05	18,5
	06	20,3
	07	14,7
	08	11,0
	17	16,0

SIDE VIEW

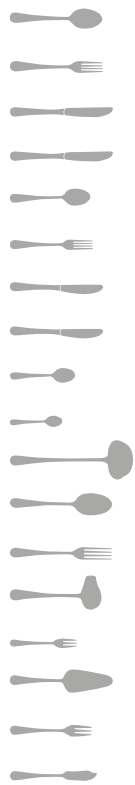


NICKEL
FREE

AIDA

138000 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm
01	19,6
02	19,6
03	21,0
L3	21,5
04	17,0
05	16,9
06	18,9
L6	19,5
07	13,4
08	11,3
10	27,2
11	22,7
12	22,6
13	17,7
17	13,5
20	24,1
28	17,2
29	19,6

















SIDE VIEW



AUSTRALIA 2



	cod.	cm
	01	19,0
	02	18,9
	03	20,4
	L3	19,5
	05	16,9
	06	18,4
	L6	19,5
	07	13,3
	08	10,8
	10	28,3
	11	21,6
	12	21,6
	17	16,7
	20	23,0

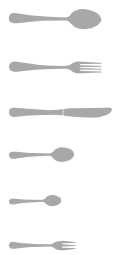
SIDE VIEW



DOLPHIN

136000 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm
01	21,1
02	20,9
03	23,0
07	15,1
08	11,0
17	17,2
















SIDE VIEW



UNO



	cod.	cm
	01	18,8
	02	18,6
	03	20,5
	L3	22,1
	05	16,5
	06	18,4
	07	13,4
	08	10,8
	10	27,3
	11	21,5
	12	21,4
	17	13,7
	20	23,5

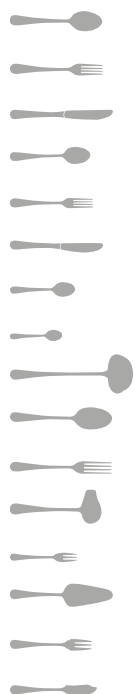
SIDE VIEW



VALENCIA

035000 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm
01	19,6
02	19,6
L3	22,0
04	17,8
05	17,7
L6	19,4
07	14,1
08	11,5
10	26,9
11	22,0
12	21,9
13	17,9
17	15,1
20	22,8
28	18,8
29	19,6



SIDE VIEW

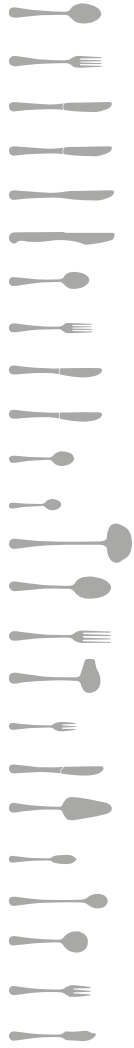




STRESA

032000 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm
01	19,6
02	19,6
03	22,2
L3	22,0
67	22,9
51	21,3
04	17,8
05	17,7
06	19,5
L6	19,4
07	14,1
08	11,5
10	26,9
11	22,0
12	21,9
13	17,9
17	15,1
19	16,5
20	22,8
25	17,0
36	21,0
39	17,8
28	18,0
29	19,6





















SIDE VIEW



SUPERGA



	cod.	cm
	01	19,6
	02	19,6
	03	22,2
	L3	22,0
	04	17,8
	05	17,7
	06	19,5
	L6	19,4
	07	14,1
	08	11,5
	10	26,9
	11	22,0
	12	21,9
	13	17,9
	17	15,1
	20	22,8
	28	18,8
	29	19,6

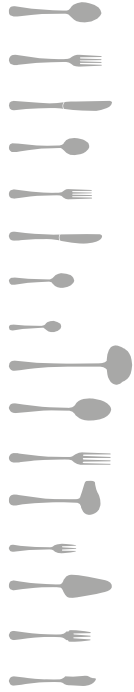
SIDE VIEW



CAMBRIDGE

071M00 | 18/10 | mm 2,0

cod.	cm
01	19,6
02	19,6
L3	22,0
04	17,8
05	17,7
L6	19,4
07	14,1
08	11,5
10	26,9
11	22,0
12	21,9
13	17,9
17	15,1
20	22,8
28	18,0
29	19,6














SIDE VIEW



PUNTO



	cod.	cm
	01	19,7
	02	19,9
	L3	21,6
	04	17,1
	05	16,8
	L6	19,5
	07	13,4
	08	11,4
	16	14,7
	17	13,6
	52	14,7



NICKEL
FREE

SNAKE

114000 | 18/10 | mm 1,5

cod.	cm
01	20,8
02	21,1
03	23,0
L3	22,5
07	14,9
08	11,1














SIDE VIEW



mm 2,0 | 18/0 | 028000

ECO BAGUETTE



	cod.	cm
	01	19,6
	02	19,6
	L3	22,0
	04	17,8
	05	17,7
	L6	19,4
	07	14,1
	08	11,5
	17	15,1
	28	18,0
	29	19,6

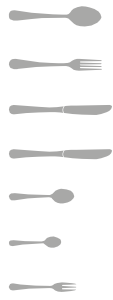
SIDE VIEW

NICKEL
FREE

TOURING

125000 | 18/0 | mm 2,0

cod.	cm
01	21,0
02	21,0
03	22,0
L3	22,0
07	15,2
08	11,1
17	14,7









SIDE VIEW



NICKEL
FREE

TUBE



	cod.	cm
	01	20,0
	02	20,0
	03	22,0
	07	14,5
	08	11,0
	17	16,1

SIDE VIEW



Set 100 anelli in plastica
Set 100 plastic rings
Cod. 98800860

NICKEL
FREE

CONFEZIONI












PACKAGING
EMBALLAGE
VERPACKUNG
ENVASES



DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO

AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY

Cod.
2240EO..
AMERICACod.
1380EO..
AIDACod.
1250EO..
TOURING

			Description			
✓	✓	✓	Cucchiaio tavola Table spoon Cuiller de table Tafellöffel Cuchara mesa	01	N°1	
✓	✓	✓	Forchetta tavola Table fork Fourchette de table Tafelgabel Tenedor mesa	02	N°1	
✓	✓	-	Coltello tavola Table knife Couteau de table Tafelmesser Cuchillo mesa	03	N°1	
✓	✓	✓	Coltello tavola stampato Stamped table knife Couteau de table estampé Tafelmesser gestantz Cuchillo mesa estampado	L3	N°1	
✓	✓	-	Forchetta frutta Dessert fork Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre	05	N°1	
✓	✓	-	Coltello frutta Dessert knife Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre	06	N°1	
✓	-	-	Coltello frutta stampato Stamped dessert knife Couteau dessert es tampé Dessertmesser gestantz Cuchillo postre estamp.	L6	N°1	
✓	✓	✓	Cucchiaino caffè Tea/coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café	07	N°1	
✓	✓	✓	Cucchiaino moka Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cucharita moka	08	N°1	
✓	-	-	Paletta gelato Ice cream spoon Cuiller à glace Eislöffel Cuchara para helado	22	N°1	
✓	-	-	Cucchiaio bibita Soda spoon Cuiller à cocktail Limolöffel Cuchara refresco	36	N°1	

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".













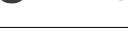







DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO
AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



Cod.
2260C..
SIRIO

Cod.
2030C..
SYNTHESIS

Cod.
2010C..
MAITRE

		Description			
	GR 3 301	Cucchiaino tavola Table spoon Cuiller de table Tafellöffel Cuchara mesa	✓	✓	✓
	GR 3 302	Forchetta tavola Table fork Fourchette de table Tafelgabel Tenedor mesa	✓	✓	✓
	GR 2 203	Coltello tavola Table knife Couteau de table Tafelmesser Cuchillo mesa	✓	✓	✓
	GR 2 213	Colt. tav. stamp. Stamp. table knife Cout. de table estampé Tafelmesser gest. Cuch. mesa estam.	-	-	-
	GR 3 304	Cucchiaino 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 2 216	Colt. frutta stamp. Stamp. dessert knife Cout. dessert estampé Dessertmes. gest. Cuch. postre estam.	-	-	-
	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	-	-	-
	GR 3 336	Cucchiaino 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	Cucchiaino 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 ousher 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"



Cod. 2240C.. AMERICA
 Cod. 1710C.. BETA
 Cod. 1380C.. AIDA
 Cod. 0320C.. STRESA
 Cod. 1220C.. PUNTO
 Cod. 2170C.. SOLARIS



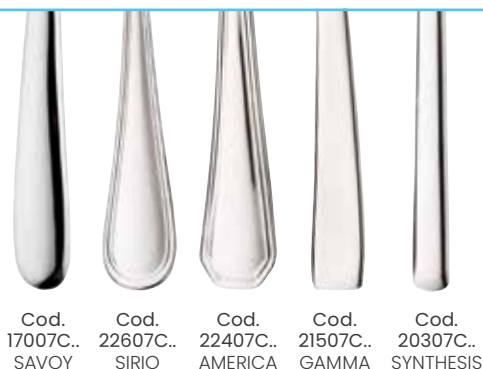
Cod. 0750C.. CATERI






Description

Cod. 2240C.. AMERICA	Cod. 1710C.. BETA	Cod. 1380C.. AIDA	Cod. 0320C.. STRESA	Cod. 1220C.. PUNTO	Cod. 2170C.. SOLARIS	Cod. 0750C.. CATERI	Description
✓	✓	✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	Coltello pizza Pizza knife Couteau à pizza Pizzamesser 251 GR 2 Cuchillo pizza
✓	-	✓	✓	✓	-		
✓	-	-	✓	-	-		
✓	-	-	✓	-	-	✓	Coltello bistecca Meat knife Couteau à viande Steakmesser 267 GR 2 Cuchillo chuletero
✓	-	-	✓	-	-		
✓	✓	✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Forchetta pizza Pizza fork Fourchette à pizza 366 GR 3 Pizza Gabel Tenedor pizza
✓	✓	✓	✓	✓	✓		
✓	✓	-	-	-	-		
✓	✓	-	-	-	-		
✓	-	-	-	-	-	✓	Cucchiaino lungo Long spoon Cuilleur long Spaghettilöffel 357 GR 3 Cuchara larga
✓	-	-	✓	-	-		
✓	✓	-	-	-	-		
✓	✓	✓	✓	-	-		
✓	✓	-	-	-	-	✓	Forchetta lunga Long fork Fourchette longue 358 GR 3 Spaghettigabel Tenedor largo
-	✓	-	-	-	-		
✓	✓	✓	✓	-	-		

DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO

AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



			Description	Cod. 17007C.. SAVOY	Cod. 22607C.. SIRIO	Cod. 22407C.. AMERICA	Cod. 21507C.. GAMMA	Cod. 20307C.. SYNTHESIS
	N°12	01	Cucchiaino tavola Table spoon Cuiller de table Tafellöffel Cuchara mesa	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	02	Forchetta tavola Table fork Fourchette de table Tafel gabel Tenedor mesa	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	03	Coltello tavola Table knife Couteau de table Tafelmesser Cuchillo mesa	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	04	Cucchiaino frutta Dessert spoon Cuiller dessert Dessertlöffel Cuchara postre	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	05	Forchetta frutta Dessert fork Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	06	Coltello frutta Dessert knife Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	07	Cucchiaino caffè Tea/coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	08	Cucchiaino moka Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cucharita moka	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	17	Forchettina dolce 3 spine Pastry fork Fourchette à gateau Kuchengabel 3 Zinken Tenedor postre 3 púas	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	28	Forchetta pesce Fish fork Fourchette à poisson Fischgabel Tenedor pescado	✓	✓	✓	✓	✓
	N°12	29	Coltello pesce Fish knife Couteau à poisson Fischmesser Cuchillo pescado	✓	✓	✓	✓	✓

Imballo per posateria : Master da 12 scatole

Packaging for cutlery: outer carton including 12 boxes - Emballage pour couverts : carton de 12 boîtes - Verpackung für Besteck . Kartonverpackung zu 12 Schachteln - Embalaje para cubiertos: embalaje de 12 cajas












DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO

AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



Cod. 0450KC.. Cod. 1700KC.. Cod. 2260KC.. Cod. 2240KC.. Cod. 2150KC.. Cod. 2030KC..
CONCEPT SAVOY SIRIO AMERICA GAMMA SYNTHESIS



						Description			
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cucchiaino tavola Table spoon Cuiller de table Tafellöffel Cuchara mesa	01	N°12	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Forchetta tavola Table fork Fourchette de table Tafel gabel Tenedor mesa	02	N°12	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Coltello tavola Table knife Couteau de table Tafelmesser Cuchillo mesa	03	N°12	
✓	✓	✓	-	-	✓	Cucchiaino frutta Dessert spoon Cuiller dessert Dessertlöffel Cuchara postre	04	N°12	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Forchetta frutta Dessert fork Fourchette dessert Dessertgabel Tenedor postre	05	N°12	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Coltello frutta Dessert knife Couteau dessert Dessertmesser Cuchillo postre	06	N°12	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cucchiaino caffè Tea/coffee spoon Cuiller à café Kaffeelöffel Cuchara café	07	N°12	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cucchiaino moka Moka spoon Cuiller à moka Mokkalöffel Cucharita moka	08	N°12	
✓	-	✓	✓	✓	✓	Forchettina 3 spine Pastry fork Fourchette à gateau Kuchengabel 3 Zinken Tenedor postre 3 púas	17	N°12	
-	-	✓	✓	-	✓	Forchetta pesce Fish fork Fourchette à poisson Fischgabel Tenedor pescado	28	N°12	
✓	-	✓	✓	-	✓	Coltello pesce Fish knife Couteau à poisson Fischmesser Cuchillo pescado	29	N°12	

Imballo per posateria : Master da 10 scatole
Packaging for cutlery: outer carton including 10 boxes - Emballage pour couverts : carton de 10 boîtes - Verpackung für
Besteck . Kartonverpackung zu 10 Schachteln - Embalaje para cubiertos: embalaje de 10 cajas



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

N. CHIAVI	Models	Moq	Timing
120/599	Qualsiasi Any model	120	On demand, consegna in 12 gg lavorativi On demand, delivery in 12 working days
600/999	Qualsiasi Any model	600	On demand, consegna in 12 gg lavorativi On demand, delivery in 12 working days
≥1000	Modelli attuali selezionati in griglia Selected models in the chart	24	On stock, disponibilità immediata On stock, immediate availability

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



Quantità minima di 120 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.



BOX 5+1 CASH & CARRY

....V6...

Aggiungere al prezzo dello sfuso.
Minimo ordine 144 pz (24 set).
Add to the price of the unpacked item for each package. Minimum order quantity 144 pcs (24 set)
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del artículo no acondicionado

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.



Quantità minima 144 pezzi (12 set) per singolo articolo. Tutte le posate possono essere confezionate in Scatole 11+1.
The minimum quantity 144 units (12 set) 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

Quantità minima 120 pezzi (10 set) per singolo articolo. Tutte le posate possono essere confezionate in Scatole 11+1 Trasparenti.
The minimum quantity 120 units (10 set) per reference. All cutlery models can be packed in transparent box 11+1.

VALVE

....9...

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



Quantità minima 120 pezzi.
The minimum quantity 120 units.



CARTELLE PINTINOX

Pintinox coloured hang blister

Quantità minima di 24 cartelle per singolo articolo.
Tutte le posate possono essere confezionate con la cartella.
The minimum quantity is 24 hang blister units per reference. All cutlery models can be packed with hang blister.

Cod.	Colour
90530016	VERDE Green
90530017	LILLA Lillic
90530018	FUCSIA Fucsia
90530019	BLU Blue

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 artículo no acondicionado



Ordine minimo 2 master per pezzatura, almeno 480 pz assortiti.
Minimum order quantity 2 master per item, at least 480 pcs assorted.

BAR CODE LABEL

Posate e coltelli
Cutlery and knives

Caffè, moka, forchetta 3 spine
Tea-coffee spoons, moka spoons, pastry forks



48

60



SPECIAL CUTLERY
SPÉCIAUX
DIE BESONDERHEITEN
LOS ESPECIALES

GLI SPECIALI

TAVOLA | Table



CUCCHIAIO TAVOLA 18/10

Table spoon - Cuiller de table - Tafelöffel -
Cuchara de mesa

Cod. 07400001

cm	
20	120



FORCHETTA TAVOLA 18/10

Table fork - Fourchette de table - Gabel mit -
Tenedor de mesa

Cod. 07400002

cm	
19,5	120



COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau steak - Steakmesser -
Cuchillo chuletero

Cod. 07400067

cm	
21,1	-



CUCCHIAINO CAFFÈ 18/10

Tea-coffee spoon - Cuiller a cafe - Kaffeelöffel -
Cuchara café

Cod. 07400007

cm	
14,6	120

PESCE | Fish



SCAVINO PER ARAGOSTA 18/10

Lobster pick - Curette a homard
Langustengabel - Utensilio para langosta

Cod. 074000AF

cm	
18,8	-



PINZA PER ARAGOSTA

Lobster/seafood cracker - Pince a crustaces
Langustenzange - Pinza para langosta

Cod. 074000AG

cm	
18,8	-

ARROSTO | Roast meat



FORCHETTONE ARROSTO 18/10

Carving fork - Fourchette a roti - Vorlegegabel
tenedor - Trinchante asado

Cod. 07400068

cm	
25,7	-



COLTELLO ARROSTO

Carving knife - Couteau a roti
Vorlegemesser - Cuchillo grande asado

Cod. 07400069

cm	
28	-



TRINCIAPOLLO

Poultry shears - Coupe-volailles - Geflügelschere -
Tijeras para aves

Cod. 074000AN

cm	
25	-

FORMAGGIO | Cheese



COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE
 Cheese knife - Couteau a fromage - Käsemesser 2
 zinken - Cuchillo queso 2 puntas
Cod. 074000AA

cm	
21,8	-



COLTELLO GRANA
 Parmesan pick - Couteau a parmesan -
 Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro
Cod. 074000AB

cm	
18,2	-



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

cm	
25,9	-



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

cm	
21,5	-

PIZZA | Pizza



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

cm	
21	-



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

cm	
25,9	-



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

cm	
21,5	-

DOLCE E PANE | Cake and bread



PALA DOLCE 18/10
 Cake server - Pelle a tarte -
 Tortenheber - Paleta postre
Cod. 074000AP

cm	
27,8	-



COLTELLO PANE
 Bread knife - Couteau a pain - Brotmesser -
 Cuchillo pan
Cod. 074000AC

cm	
31,8	-

TAVERNA | Party



SCHIACCIANOCI

Nutcraker - Casse-noix
Nussknacker - Cascanueces

Cod. 074000AH

cm	
18,7	-



COLTELLO AGRUMI

Lemon/bar knife - Couteau agrumes
Südfruchtmesser - Cuchillo cítricos

Cod. 074000AM

cm	
23	-



CAVATAPPI A CAMPANA

Cork screw - Tirebouchon
Korkenzieher - Sacacorchos a campana

Cod. 074000AR

cm	
15,5	-

PASTA | Pasta



PALA LASAGNE 18/10

Lasagne server - Pelle a lasagnes -
Lasagneheber - Paleta lasañas

Cod. 074000AE

cm	
28	-



Confezione per singolo pezzo.

Packaging in individual gift bag.


En sachet cadeau individuel.

In Geschenkbeutel.


Cada artículo está presentado en bolsa de regalo.






Cod.		
163000CC	60	SPATEN
163000CD	60	




Cod.		
083000CC	60	BAGUETTE
083000CD	60	



Cod.		
059000CC	60	PALLADIUM
059000CD	60	




Cod.		
050000CC	60	LEONARDO
050000CD	60	




Cod.		
228000CC	60	RITZ
228000CD	60	




Cod.		
205000CC	60	SETTECENTO
205000CD	60	




Cod.		
220000CC	60	ROMA
220000CD	60	




Cod.		
201000CC	60	MAITRE
201000CD	60	




Cod.		
164000CC	60	VITTORIALE
164000CD	60	




Cod.		
080000CC	60	BYRON
080000CD	60	




Cod.		
081000CC	60	PITAGORA
081000CD	60	




Cod.		
227000CC	60	MILLENIUM
227000CD	60	




Cod.		
206000CC	60	BERNINI
206000CD	60	




Cod.		
226000CC	60	SIRIO
226000CD	60	




Cod.		
054000CC	60	FILET
054000CD	60	




Cod.		
170000CC	60	SAVOY
170000CD	60	




Cod. cm 
07600067 23 - **PROFESSIONALE**




Cod. cm 
08300067 23 - **BAGUETTE**




Cod. cm 
22700067 23,6 - **MILLENIUM**




Cod. cm 
16900067 22 - **PALACE**




Cod. cm 
20300067 22,5 - **SYNTHESIS**




Cod. cm 
076000EU 22,3 - **PROFESSIONALE**
stainless steel + ABS




Cod. cm 
08000067 23 - **BYRON**




Cod. cm 
22800067 22,8 - **RITZ**




Cod. cm 
20900067 22,5 - **SABRINA**




Cod. cm 
05000067 23 - **LEONARDO**



Cod. cm 
03200067 22,9 - **STRESA**



Cod. cm 
749000EU 23 - **CLASSIC**
lama seghettata full serration

749000EY 23 - **CLASSIC**
lama liscia fine edge



Lama in acciaio inox AISI 420, alto spessore, satinata, passante.
Manico in pakka wood con rivetti in acciaio AISI 430.


Blade in full tang AISI 420, high thickness, satin finish stainless steel.
Handle in pakka wood with AISI 430 stainless steel rivets.



COLTELLO BISTECCA REGULAR

Blade cm 11

Regular steak knife - Couteau à steak Regular -
Steakmesser Regular - Cuchillo chuletero normal


Cod.	Description	
747000EU	1 pz 1 pcs	12
747006EU	Blister 6 pz Blister 6 pcs	6



COLTELLO BISTECCA BIG


Blade cm 12,3

Big steak knife - Couteau à steak Big - Steakmesser
Big - Cuchillo chuletero grande

Cod.	Description	
747000EJ	1 pz 1 pcs	12
747004EJ	Blister 4 pz Blister 4 pcs	4




COLTELLO BISTECCA
 Steak knife - Couteau steak - Steakmesser -
 Cuchillo chuletero
Cod. 07500067

cm	
23	-




COLTELLO PIZZA
 Pizza knife - Pizza steak - Pizzamesser -
 Cuchillo pizza
Cod. 07500051

cm	
21	-




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

cm	
22	-




CUCCHIAIO LUNGO 18/10
 Long spoon - Cuiller long - Spaghettilöffel -
 Cuchara larga
Cod. 07500057

cm	
22	-



COLTELLO PIZZA CATERÌ SMART
 Stainless steel + ABS | cm 21
 Pizza knife - Pizza steak - Pizzamesser - Cuchillo pizza




Cod.	Description	
75200651	Blister 6 pz Blister 6 pcs	-

75200P51	Scatola Bianca 12 pz 12 pcs set white box	-
----------	--	---




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

cm	
19,51	-




SCAVINO CROSTACEI 18/10
Lobster pick - Fourchette pour crustacés
Krustentiereregabel - Utensilio para crustáceos
Cod. 076000AF

cm	
18,5	-




PINZA ARAGOSTA PROFESSIONAL CON MOLLA
Lobster cracker - Pince pour crustacés -
Langustenzange - Pinza para langosta
Cod. 741000AG

cm	
18,7	-




MULTIUSO CROSTACEI | PROFESSIONALI 18/10
Sea food pick - Fourchette pour crustacés -
Krustentiereregabe - Utensilio para crustáceos
Cod. 076000MU

cm	
23	120




COLTELLO PIZZA STRESA
Pizza knife - Pizza steak - Pizzamesser -
Cuchillo pizza
Cod. 03200051

cm	
21,3	-



COLTELLO STRESA COLOUR
Stainless steel + Polypropylene | cm 21,8
Knife - Couteau - Messer - Cuchillo

Cod.	Description	
0320_6EK	Blister 6 pz Blister 6 pcs	-
0320_PEK	Scatola bianca 12 pz 12 pcs set white box	-

Cod.	Description	
N	NERO Black	
V	SALVIA Salvia	
R	ROSSO Red	
G	TORTORA Taupe	



APPOGGIO PER POSATE
MIRROR POLISH 18/10
Cutlery rest - Repose
couverts - Messerbank -
Apoyopara cubiertos
Cod. 57010400

cm



9x3x0,9 h

-



APPOGGIO PER POSATE
STONE WASHED
Cutlery rest - Repose
couverts - Messerbank -
Apoyopara cubiertos
Cod. 570S0400

cm



9x3x0,9 h

-



APPOGGIO PER POSATE
MYSTIQUE
Cutlery rest - Repose
couverts - Messerbank -
Apoyopara cubiertos
Cod. 570M0400

cm



9x3x0,9 h

-



APPOGGIO PER BACCHETTE E
CUCCHIAIO AUDREY 18/10
Cutlery rest - Repose
couverts - Messerbank -
Apoyopara cubiertos
Cod. 57010500

cm



8,4x3,3x1,2 h

-

Disponibile anche in versione PVD
Also available in a PVD version






APPOGGIO PER POSATE
SUSHI PRO
ABS
Cutlery rest - Repose
couverts - Messerbank -
Apoyopara cubiertos
Cod. 570104..

Cod. Description

cm




10	NERO Black		6,3x1,9x1,5 h	-
11	BIANCO White		6,3x1,9x1,5 h	-
12	AVIO Blue		6,3x1,9x1,5 h	-

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling




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

cm 
30 12




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

cm 
28 12




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

cm 
26 12




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

cm 
32 12



CUCCHIAIONE SERVIRE
Serving spoon - Cuiller à servir - Servierlöffel - Cuchara servir
Cod. 07600060

cm 
26 12



PALA LASAGNE
Spatula lasagna - Pelle à lasagnes - Lasagneheber - Pala lasaña
Cod. 07600080

cm 
28 12



PALA TORTA
Cake server - Pelle à torte - Tortenheber - Pala pastel
Cod. 07600081

cm 
30 12




PALA UOVO
Egg lifter - Pelle à oeuf - Eierheber - Pala huevos
Cod. 07600082

cm 
28 12




MESTOLO SALSA
Sauce ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel - Cacillo salsa
Cod. 0760007..

∅ cm 
5 12
6 12
8 12



PALA FRITTO
Spatula - Pelle à frire - Bratwender - Espátula frito
Cod. 07600083

cm 
30 12



SERVISPAGHETTI
Spaghetti server - Cuillère à spaghetti - Serviergabel für Spaghetti - Servidor de espaguetis
Cod. 07600018

cm 
30 12




CUCCHIAIO GHIACCIO
Ice spoon - Cuillère à glaçons - Eisloeffel - Cuchara hielo
Cod. 07600289

cm 
24 12




FORCHETTONE
Carving fork - Fourchette
à rôtir - Serviergabel -
Tenedor trinchante
Cod. 07600016

cm 
34 12




FORCHETTONE CURVO
Curved carving fork -
Fourchette à rôtir courbée
Gebogen Serviergabel -
Tenedor trinchante curvo
Cod. 07600017

cm 
33 12




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

cm 
28 12



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

cm 
30 12




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

cm 
28 12



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

cm 
24 12



CUCCHIAIONE MULTIUSO
Serving spoon - Cuiller
à servir - Servierlöffel -
Cuchara servir multiuso
Cod. 07600059

cm 
30 12



CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO
Perforated spoon - Cuiller
perforé - Servierlöffel mit
Lochern - Cuchara servir
con agujeros
Cod. 07600259

cm 
30 12



FORCHETTA PER VASSIO
Serving fork - Fourchette
à servir - Serviergabel -
Tenedor servir
Cod. 07600033

cm 
20 12



CUCCHIAIO
Serving spoon - Cuiller
à servir - Servierlöffel -
Cuchara servir
Cod. 07600040

cm 
20 12



CUCCHIAIONE SERVIRE
Serving spoon - Cuiller
à servir - Servierlöffel -
Cuchara servir
Cod. 07600087

cm 
24 12



FORCHETTONE INSALATA
Salad fork - Fourchette
à salade - Salatgabel -
Tenedor ensalada
Cod. 076000CF

cm 
24 12



CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO
Perforated spoon - Cuiller
perforé - Servierlöffel mit
Lochern - Cuchara servir
con agujeros
Cod. 07600287

cm 
24 12



CUCCHIAIO MARMELLATA/MIELE
Jam/honey spoon -
Cuiller confiture/miel
- Marmelade/Honig Löffel -
Cuchara marmelada/miel
Cod. 076000CN

cm 
19 12




SOLO VENDITA MASTER | Only master selling



FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO
 Serving fork - Fourchette à servir - Serviergabel -
 Tenedor servir


Cod. 08100088

cm	
24	12



FORCHETTA SERVIRE PER VASSOIO
 Serving fork - Fourchette à servir - Serviergabel -
 Tenedor servir


Cod. 08100033

cm	
20	12



CUCCHIAIONE MULTIUSO
 Multipurpose spoon - Cuiller multi-usage
 Mehrzweckservierlöffel - Cuchara multiuso


Cod. 08100159

cm	
30	12



CUCCHIAIONE SERVIRE
 Serving spoon - Cuiller à servir - Servierlöffel -
 Cuchara servir

Cod. 08100087

cm	
24	12



CUCCHIAIO SERVIRE
 Serving spoon - Cuiller à servir - Servierlöffel -
 Cuchara servir

Cod. 08100040

cm	
20	12




TABLE ACCESSORIES
ACCESSOIRES DE TABLE
TISCHZUBEHÖR
ACCESORIOS MESA

ACCESSORI TAVOLA




SOTTOPIATTO PROGETTO
Underplate - Sous-assiette
Platzteller - Bajo plato
Cod. 50932831

cm Ø cm 
31 17,8 -




SOTTOPIATTO BERNINI
Underplate - Sous-assiette
Platzteller - Bajo plato
Cod. 50932531

cm 
31 6




SOTTOBOTTIGLIA BERNINI
Bottle coaster -
Dessous de bouteille
- Flaschenteller - Posa
botellas
Cod. 50913714

cm 
14 6




SOTTOBICCHIERE BERNINI
Coaster - Dessous de verre
Gläsersteller - Posa vasos
Cod. 50913611

cm 
11 6




SOTTOPIATTO PITAGORA
Underplate - Sous-assiette
Platzteller - Bajo plato
Cod. 57122231

cm Ø cm 
31 20,4 -




PIATTINO PORTAPANE PITAGORA
Bread Coaster - Plat à pain
Brotteller - Plato de pan
Cod. 57121714

Ø cm 
14 -



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
22	12	-	30
24	13	-	30
26	14	-	35
28	15	-	35



**SECCHIELLO
CHAMPAGNE
PITAGORA**
Champagne bucket - Seau
à champagne - Sektkübel
- Cubo de champán
Cod. 50954100

cm	h cm	
18	20	-



**SECCHIELLO GHIACCIO
CON MOLLA
PITAGORA**
Ice bucket with ice tongs -
Seau à glace avec pince
Eiskübel - Cubo de hielo
Cod. 50954000

cm	h cm	
12	12	-



**CESTINO FRUTTA
PROGETTO**
Fruit basket - Corbeille
a agrumes - Obstkorb -
Cesto para naranjas
Cod. 50914425

cm	h cm	
28	10	-



**CESTINO PANE
PROGETTO**
Bread basket - Corbeille
à pain - Brotkorb - Cesto
para el pan
Cod. 50914225

cm	h cm	
25	7	-



**PORTAGRISSINI
PROGETTO**
Bread-stick holder - Porte-
gressins - "Grissini" Halter
- Porta colines
Cod. 50914309

IN ESAURIMENTO | Out of stock

∅ cm	h cm	
9,6	16	-



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

cm



17,1x14,5x20,5 h

-



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

cm



15x9,2x20,5 h

-



**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



11,5x10x12 h

-



**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



20x12,2x20,5 h

-



**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



20x12,2x20,5 h

-



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

cm



11x6,8x13,5 h

-



**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



11x6,8x13,5 h

-



**FORMAGGERA CON
CUCCHIAINO
NOUVELLE CUISINE**
Cheese bowl with cheese
spoon - Fromagère avec
cuillère à parmesan -
Käsedose mit Käselöffel -
Quesera con cuchara
Cod. 50943400

cm



11,6x6,8 h

-



**FORMAGGERA
PROGETTO**
Cheese bowl - Fromagère
Käsedose - Quesera
Cod. 50944600

cm



10x8 h

-



- Materiali: acciaio inossidabile, vetro, ABS
- Tappo a vite con guarnizione per olio e aceto
- Base antiscivolo

- Materials: stainless steel, glass, ABS
- Screw top with gasket for oil and vinegar
- Non-slip base



OLIERA 4 PEZZI
4 pc cruet set - Ménagère
4 pièces - Menage 4 Tlg -
Vinagreras 4 piezas
Cod. 573A5100

cm



17x10x20 h

-



OLIERA 2 PEZZI
2 pc cruet set - Ménagère
2 pièces - Menage 2 Tlg -
Vinagreras 2 piezas
Cod. 573A5000

cm



15x8x20 h

-



SET SALE/PEPE
Salt and pepper set - Set à
sel et poivre - Menage Salz
und Pfefferstreuer - Salero
y pimentero
Cod. 573A7200

cm



10x6x13 h

-

TASTE



COTTURA

COOKING
CUISSON
KÜCHEN
COCCIÒN





PANTINOX
ALLI EGGE



MANIGLIE TUBULARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS



BORDO ROMPIGOCCIA
RIM NON-DRIP POURING

La serie professionale 3Layers è prodotta con un'innovativa lega multistrato di acciaio e alluminio, con particolari caratteristiche di alta conducibilità termica, ottima resistenza all'ossidazione, possibilità di cucinare e conservare qualsiasi alimento e facilità di impiego.

Caratteristiche:

- Finitura satinata interna ed esterna.
- Parete e fondo a spessore costante.
- Bordo rompigoccia.
- Maniglie e manici tubulari atermici in acciaio inox 18/10.
- Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza.
- Rivestimento antiaderente ECLIPSE HB.

Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura, lavabile in lavastoviglie.

The professional 3Layers series is produced from an innovative multilayer steel and aluminium alloy, with particular characteristics of high thermal conductivity, excellent resistance to oxidation, ease of use, along with being excellent for food cooking and preservation.

Characteristics :

- 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.
- ECLIPSE HB non stick-coating.

Suitable for cooking and prolonged storage of food at any temperature.

TRIMETALLO | 3PLY

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.

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.





**CASSERUOLA FONDA
2 MANIGLIE**
Deep casserole - Casserole
avec 2 poignées - Fleischtopf -
Cacerola honda 2 mangos
Cod. 373005..

Ø cm	h cm	Lt	
20	12	3,75	-
24	14	6,25	-
28	16	9,75	-
32	18	14,5	-
36	21	21¼	-



**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	
20	7,5	2,25	-
24	9,5	4,25	-
28	11	6,75	-
32	13	10,5	-
36	14,5	14,75	-



**CASSERUOLA FONDA
1 MANICO**
Deep casserole - Casserole
avec 1 manche - Fleischtopf -
Cacerola honda 1 mangos
Cod. 373006..

Ø cm	h cm	Lt	
16	10	2	-
20	12	3,75	-
24	14	6,25	-



**CASSERUOLA BASSA
CON MANICO**
Low saucepan - Casserole
avec 1 manche -
Fleischtopf - Cacerola
honda 1 mangos
Cod. 373010..

Ø cm	h cm	Lt	
20	7	2¼	-
24	9	4¼	-
28	11	6¼	-
32	13	10¼	-



**CASSERUOLA FONDA CON UN
MANICO E MANIGLIA**
Saucepan - Cass. haute avec
manche et poignée
Stielkasserolle mit Griff - Cazo
con mango y asa
Cod. 37300728

Ø cm	h cm	Lt	
28	16	9¼	-



CASSERUOLA CONICA
Conical casserole -
Casserole conique
- Konische Kasserolle,
schwere Ausführung -
Cacerola conica
Cod. 373012..

Ø cm	Lt	
16	1	-
18	1½	-
20	1¾	-



PADELLA SAUTÉ CON MANICO
Sauté Frying pan - Sauteuse -
Stiepfanne Sauté - Sarten Sauté
Cod. 37303B..

Ø cm	h cm	
20	4,3	-
24	5	-
28	5,7	-
32	6	-
36	7	-



**PADELLA SAUTÉ
ANTIADERENTE
CON MANICO**
Non-stick Sauté pan -
Sauteuse antiadhérente
- Antihftbeschichtete
Pfanne "Sauté" mit
Stiel - Sartén salud
antiadherente con mango
Cod. 37313B..

Ø cm	h cm	
20	4,3	-
24	5	-
28	5,7	-
32	6	-
36	7	-



COPERCHI COMPATIBILI
Serie Tender pag. 136
Serie Expo Satinato pag. 128
COMPATIBLE LIDS
Tender line pag. 136
Expo Satinato line pag. 128



ROLL UP SERIE 3LAYERS
3Layers roll up
Cod. 99900170



MANIGLIE CON FLANGIA DI RINFORZO
HANDLES WITH REINFORCEMENT FLANGE



BORDO ROMPIGOCCIA
RIM NON-DRIP POURING



FONDO TERMODIFFUSORE A 3 STRATI
THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

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

-Fondo termodiffusore induzione (acciaio/alluminio/acciaio): 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.

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

-Le maniglie sono anatomiche in tondo d'acciaio inossidabile e resistono ad una trazione di 400 kg. 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.

-Bordo superiore: è indurito a freddo per evitare l'ovalizzazione dei pezzi. Bordo a versare rompigoccia.

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

-La forte satinatura mantiene nel tempo un aspetto integro e ordinato, indispensabile per coloro che utilizzano la normativa HACCP.

-Rivestimento antiaderente QUANTANIUM.

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

-Sandwich bottom (steel/aluminum/steel): 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.

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

-Handles: ergonomically designed tubular stainless steel and resist traction of 400 kg. Casseroles and pans are fitted with special handle reinforcement flanges, each welded at 10 points. Handles for pans are in robust oval tube.

-Top edge: a cool-folding of the pouring-off edge prevents ovality of the pans' body.

-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.

-QUANTANIUM non stick-coating.





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

Ø cm	h cm	Lt	
20	20	6¼	-
24	24	10¼	-
28	25	15¼	-
30	30	21¼	-
32	32	25¼	-
34	34	30¼	-
36	36	36¼	-
40	38	47¼	-
45	45	71¼	-



**CASSERUOLA FONDA
2 MANIGLIE**
Deep casserole - Casserole
avec 2 poignées - Fleischtopf
- Cacerola honda 2 mangos
Cod. 306005..

Ø cm	h cm	Lt	
20	12	3¼	-
24	14	6¼	-
28	16	9¼	-
30	17	12	-
32	18	14½	-
34	19	17¼	-
36	21	21¼	-
40	23	28¼	-
45	26	41¼	-
50	30	58¼	-



**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	
24	9,5	4¼	-
28	11	6¼	-
30	12	8¼	-
32	13	10¼	-
34	13,5	12¼	-
36	14,5	14¼	-
40	16	20	-
45	18	28¼	-
50	20	39¼	-



**CASSERUOLA MEZZA FONDA
CON MANICO**
Low saucepan - Casserole
avec 1 manche - Fleischtopf -
Cacerola honda 1 mangos
Cod. 306010..

Ø cm	h cm	Lt	
16	7,5	1¼	-
20	8,5	2¼	-
24	9,5	4¼	-



**CASSERUOLA FONDA
CON MANICO**
Deep casserole -
Casserole avec 1 manche
- Fleischtopf - Cacerola
honda 1 mangos
Cod. 306006..

Ø cm	h cm	Lt	
16	10	2	-
20	12	3¼	-



**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	
24	14	6¼	-
28	16	9¼	-



**CASSERUOLA
CONICA PESANTE**
Conical casserole - Casserole
conique - Konische Kasserolle,
schwere Ausführung - Cacerola
conica
Cod. 306012..

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1	-
18	6,5	1	-
20	7	1¼	-
24	7,5	2¼	-



TEGAME 2 MANIGLIE
Frying pan 2 handles - Poêle
avec 2 poignées - Pfanne mit
2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 306023..

Ø cm	h cm	
24	5	-
28	5,7	-
30	6	-
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	7,5	-
45	8	-
50	9	-



PADELLA CILINDRICA
 Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 306026..

Ø cm	h cm	
24	5	-
28	5,7	-



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	
30	6	-
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	7,5	-
45	8	-



PADELLA ANTIADERENTE CON MANICO E MANIGLIA
 Non-stick frypan with counter handle - Poêle antiadhérente avec manche et poignée - Antihftbeschichtete Pfanne mit Stiel und Griff - Sartén antiadherente con mango y asa
Cod. 306126..

Ø cm	h cm	
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	8	-



TEGAME ANTIADERENTE 2 MANIGLIE
 Non-stick Frying pan 2 handles - Poêle antiadhérente avec 2 poignées - Antihftbeschichtete Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera antiadherente 2 mangos
Cod. 306123..

Ø cm	h cm	
32	6	-
34	6	-
36	7	-
40	8	-



COPERCHIO
 Lid - Couvercle - Deckel - Tapa
Cod. 306030..

Ø cm	
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
34	-
36	-
40	-
45	-
50	-



MASTER



MANIGLIE PROFESSIONALI
PROFESSIONAL HANDLE



BORDO RINFORZATO
BORDER IS REINFORCED



FONDO PARAFIAMMA
FLAME-PROOF BASE

La serie professionale Master, composta da 96 articoli coordinati, risponde appieno alle esigenze della Ristorazione Moderna.

Caratteristiche:

- Fusto in acciaio 18/10.
- Pentole con doppia altezza e elevato litraggio (professionale/domestico).
- Triplo fondo (acciaio/alluminio/acciaio) con calotta svasata.
- Maniglie professionali con flangia di rinforzo.
- Bordo rinforzato antigoccia.
- Elegante finitura satinata.

Consisting of 96 coordinated items, the Master professional series fully meets the needs of the modern catering industry.


Features:

- 18/10 stainless steel body.
- Pots with double height and high capacity (professional and domestic use).
- Sandwich bottom (steel/aluminum/steel) with conical cap.
- Professional handle with reinforced flange.
- Rim for non-drip pouring.
- Elegant satin finish.



CASSERUOLA FONDA


Deep casserole -
Casserole avec 2 poignées
- Fleischtopf - Cacerola
honda 2 mangos
Cod. 384005..

Ø cm	Lt	
16	1,65	-
18	2,40	-
20	3,75	-
22	4,95	-
24	6,25	-
28	9,75	-
30	12,00	-
32	15,70	-
36	21,25	-
40	30,00	-
45	42,75	-
50	58,75	-



CASSERUOLA BASSA

Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées
- Bratentopf - Cacerola
baja 2 mangos
Cod. 384009..

Ø cm	Lt	
24	3,50	-
28	5,75	-
30	7,00	-
32	11,00	-
36	13,00	-
40	14,50	-
45	15,50	-
50	19,00	-





PENTOLA
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 384003..

Ø cm	Lt	
16	2,90	-
18	4,00	-
20	5,50	-
22	7,20	-
24	10,75	-
28	17,00	-
30	21,25	-
32	25,75	-
34	30,75	-
36	36,50	-
40	50,25	-
45	63,50	-



PENTOLA BASSA
Low pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 3840B3..

Ø cm	Lt	
16	2,50	-
18	3,55	-
20	4,95	-
22	6,60	-
24	8,45	-
30	15,50	-



**CASSERUOLA FONDA
1 MANICO**
Deep saucepan -
Casserole haute avec
manche - Stielkasserolle
- Cazo con mango
Cod. 384006..

Ø cm	Lt	
12	0,70	-
14	1,10	-
16	2,00	-
20	3,75	-



**CASSERUOLA FONDA CON
MANICO E MANIGLIA**
Saucepan - Cass. haute avec
manche et poignée
Stielkasserolle mit Griff -
Cazo con mango y asa
Cod. 384007..

Ø cm	Lt	
24	6,25	-
28	9,72	-
32	15,70	-



TEGAME
Frying pan 2 handles - Poêle
avec 2 poignées - Pfanne mit 2
Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 384023..

Ø cm	Lt	
24	2,60	-
28	3,40	-
30	3,85	-
32	4,50	-
34	5,50	-
36	6,80	-
40	8,20	-
45	12,00	-
50	17,00	-



**CASSERUOLA BASSA
1 MANICO**
Low saucepan - Casserole
avec 1 manche - Fleischtopf -
Cacerola honda 1 mangos
Cod. 384010..

Ø cm	Lt	
16	1,25	-
20	2,25	-
24	3,50	-
28	5,75	-
32	11,00	-



COLAPASTA
Colander - Passoire - Sieb
mit Griffen - Esgurridera
Cod. 38406224

Ø cm	
24	-



COLABRODO
Colander - Passoire -
Brühesieb - Colador
Cod. 38406914

Ø cm	
14	-



PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 384025..

Ø cm	Lt	
24	2,60	-
28	3,40	-



PADELLA CON MANICO E MANIGLIA
Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa
Cod. 384026..

Ø cm	Lt	
30	3,85	-
32	4,50	-
34	5,50	-
36	6,80	-
40	8,20	-
45	12,00	-



CASSERUOLA CONICA
Conical casserole - Casserole conique - Konische Kasserolle, schwere Ausführung - Cacerola conica
Cod. 384012..

Ø cm	Lt	
16	1,00	-
18	1,33	-
20	1,75	-
24	2,75	-



BOLLILATTE
Milkpot - Pot à lait - Milchtopf - Pote
Cod. 384060..

Ø cm	Lt	
12	1,40	-
14	2,00	-



CASSERUOLA CONICA CON BECCO
Conic casserole with pouring edge - Sauteuse bombée avec bec verseur - Konische Kasserolle mit Ausguss - Cazo cónico con boca
Cod. 384076..

Ø cm	
10	-
12	-
14	-
16	-
18	-



WOK
Wok
Cod. 38409S30

Ø cm	
30	-



COPERCHIO
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa
Cod. 384030..

Ø cm	
16	-
18	-
20	-
22	-
24	-
28	-
30	-
32	-
34	-
36	-
40	-
45	-
50	-





MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



BORDO RINFORZATO
BORDER IS REINFORCED



FONDO TERMODIFFUSORE A 3 STRATI
THERMAL-DIFFUSION BOTTOM

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

Le caratteristiche principali sono:

- Corpo in acciaio inox 18/10 (AISI 304).
- Bordo rinforzato.
- Maniglie tubolari anticalore.
- Fondo termodiffusore adatto anche all'utilizzo su piastra a induzione.
- Rivestimento antiaderente QUANTANIUM.

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

Fundamentals characteristics:

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





PENTOLA
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 339003..

Ø cm	h cm	Lt	
20	18	5,50	-
24	24	10,75	-
28	28	17,00	-
30	30	21,25	-
32	32	25,75	-
34	34	30,75	-
36	36	36,50	-
40	40	50,25	-
45	40	63,50	-



**CASSERUOLA FONDA
2 MANIGLIE**
Deep casserole -
Casserole avec 2
poignées - Fleischtopf
- Cacerola honda 2
mangos
Cod. 339005..

Ø cm	h cm	Lt	
20	12	3,75	-
24	14,5	6,25	-
28	16	9,75	-
30	17	12,00	-
32	19,5	15,70	-
36	21,5	21,25	-
40	24	30,00	-
45	27	42,75	-
50	30	58,75	-



**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	
24	8	3,50	-
28	9,5	5,75	-
32	11	8,75	-
36	13	13,25	-
40	14,5	18,00	-
45	15,5	25,40	-
50	19	37,25	-



**CASSERUOLA MEZZA FONDA
CON MANICO**
Low saucepan - Casserole avec 1
manche - Fleischtopf - Cacerola
honda 1 mangos
Cod. 339010..

Ø cm	h cm	Lt	
16	6,5	1,25	-
20	7,5	2,25	-
24	8	3,50	-
28	9,5	5,75	-
32	11	8,75	-



**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	
24	14,5	6,25	-
28	16	9,75	-
32	19,5	15,7	-



**CASSERUOLA FONDA
CON MANICO**
Deep saucepan - Casserole
haute avec manche -
Stielkasserolle - Cazo con
mango
Cod. 339006..

Ø cm	h cm	Lt	
16	9,5	2,00	-
20	12	3,75	-



TEGAME 2 MANIGLIE
Frying pan 2 handles - Poêle avec
2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen -
Rustidera 2 mangos
Cod. 339023..

Ø cm	h cm	Lt	
24	5	3,50	-
28	5,7	5,75	-
32	6	8,75	-
36	6	13,25	-
40	6	18,00	-
45	8	25,40	-
50	8	37,25	-



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

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1,00	-
18	6	1,33	-
20	6,5	1,75	-
24	7,5	2,75	-



COPERCHIO 18/0
Lid - Couvercle -
Deckel - Tapa
Cod. 339030..

Ø cm	
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
34	-
36	-
40	-
45	-
50	-



**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	Lt	
32	6	1,00	-
36	6	1,33	-
40	6	1,75	-
45	8	2,75	-



PADELLA CILINDRICA
Frying pan - Poêle avec
manche - Stielpfanne mit
Griff - Sarten con mango
Cod. 339025..

Ø cm	h cm	Lt	
24	5	6,25	-
28	5,5	9,75	-



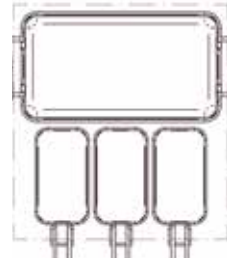
PADELLA SAUTÈ
Sauté Frying pan -
Sauteuse - Stielpfanne
Sauté - Sarten Sauté
Cod. 33903B..

Ø cm	h cm	
20	4,3	-
24	5	-
28	5,7	-
30	6	-
32	6	-
36	7	-



**PADELLA SAUTÈ
CON ANTIADERENTE**
Non-stick Sauté pan -
Sauteuse antiadhérente -
Antihafbeschichtete Pfanne
"Sauté" mit Stiel - Sarten salud
antiadherente con mango
Cod. 33913B..

Ø cm	Lt	
20	4,3	-
24	5	-
28	5,7	-
30	6	-
32	6	-
36	7	-



1 pot, 1 lid,
1 long section colander
3 short section colanders.

1 marmite, 1 couvercle,
1 Secteur cuit-pâtes long, 3
Secteur cuit-pâtes court.

1 Suppentopf, 1 Deckel,
1 Nudelsiebeinsatz lang,
3 Nudelsiebeinsatz kurz.

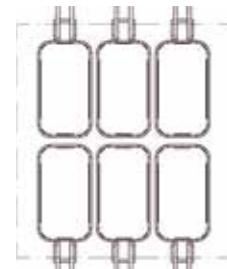
1 pentola, 1 coperchio,
1 settore lungo,
3 settori corti.

1 Olla, 1 Tapa,
1 Sector colador alto,
3 Sector colador bajo.



**SPEEDY PASTA
CUOCIPASTA COMPLETE
4 SETTORI**
Pasta pot - Cuiseur de pâtes -
Nudelkocher - Cuece-pasta
Cod. 3390Q404

cm	
70x38x29 h	-



1 pot, 1 lid,
6 short section colanders.

1 marmite, 1 couvercle,
6 Secteur cuit-pâtes court.

1 Suppentopf, 1 Deckel,
6 Nudelsiebeinsatz kurz.

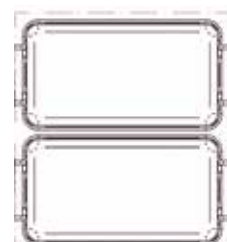
1 pentola, 1 coperchio,
6 settori corti.

1 Olla, 1 Tapa,
6 Sector colador bajo.



**SPEEDY PASTA
CUOCIPASTA COMPLETE
6 SETTORI**
Pasta pot - Cuiseur de pâtes -
Nudelkocher - Cuece-pasta
Cod. 3390Q406

cm	
70x38x29 h	-



1 pot, 1 lid, 2 long section
colanders.

1 marmite, 1 couvercle, 2
Secteur cuit-pâtes long.

1 Suppentopf, 1 Deckel, 2
Nudelsiebeinsatz lang.

1 pentola, 1 coperchio,
2 settori lunghi.

1 Olla, 1 Tapa, 2 Sector colador
alto.



**SPEEDY PASTA
CUOCIPASTA COMPLETO
2 SETTORI**
Pasta pot - Cuisneur de pâtes -
Nudelkocher - Cuece-pasta
Cod. 3390Q402

cm



70x38x29 h

-



**SPEEDY PASTA
PENTOLA QUADRATA**
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 3390Q334

cm

Ø cm base

Lt



38,3x35,4x23,7 h

24,5

22

-



**SPEEDY PASTA
SETTORE GRANDE**
Long section colander -
Secteur cuit-pâtes long
- Nudelsiebeinsatz lang -
Sector colador alto
Cod. 3390Q9A1

cm

Lt

people



30x14x18 h

6,6

6

-



**SPEEDY PASTA
COPERCHIO CON SPACCO**
Lid - Couverture -
Deckel - Tapa
Cod. 3390Q534

cm



35,5x32,5x9,4 h

-



**SPEEDY PASTA
SET 3 SETTORI PICCOLI**
Short section colander -
Secteur cuit-pâtes court -
Nudelsiebeinsatz kurz - Sector
colador bajo
Cod. 3390Q9A3

cm

Lt

people



14x10,5x18 h

2,3

1-2

-



ROLL UP SERIE TENDER
Tender roll up
Cod. 99900171

TENDER ALU



MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS



ALLUMINIO PURO 99,5%
99,5% PURE ALUMINUM

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.
- La forma di pentole e casseruole le rende impilabili.
- Per conservare il colore dell'alluminio è consigliato non lavare in lavastoviglie.

Ottimo per:

Cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

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.
- Stockable pots and casseroles.
- To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.

Suitable for:

Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.




PADELLA BASSA 4 mm
Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 374025..

Ø cm	h cm	Lt	
20	3,80	0,85	-
24	4,20	1,50	-
28	4,60	2,00	-
32	5	3,40	-
36	6,60	6,00	-
40	7,20	8,00	-
45	8,10	11,80	-




PADELLA ALTA 4 mm
Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3740C5..

Ø cm	h cm	Lt	
20	4,60	1,20	-
24	5	1,80	-
28	5,70	2,80	-
32	6,50	4,60	-
36	8	7,30	-
40	8,50	9,70	-
45	9,50	14,00	-






PENTOLA
Pot - Marmite -
Suppentopf - Olla
Cod. 350003..

Ø cm	h cm	Lt	
20	19	4,80	-
24	22	8,40	-
28	26	13,80	-
30	28	17,20	-
32	30	21,20	-
36	33	29,90	-
40	37	41,90	-
45	40	58,10	-
50	45	81,40	-
60	56	147,90	-




CASSERUOLA FONDA
Deep casserole -
Casserole avec 2 poignées
- Fleischtopf - Cacerola
honda 2 mangos
Cod. 350005..

Ø cm	h cm	Lt	
20	11	3,00	-
24	14	5,60	-
28	16	8,80	-
30	17	10,80	-
32	18	13,10	-
36	20	18,70	-
40	22	25,60	-
45	25	37,10	-
50	28	51,70	-
60	35	94,00	-




CASSERUOLA BASSA
Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées
- Bratentopf - Cacerola
baja 2 mangos
Cod. 350009..

Ø cm	h cm	Lt	
20	7	2,00	-
24	8	3,30	-
28	9	5,20	-
32	10	7,50	-
36	12	11,50	-
40	13	15,50	-
45	15	22,80	-
50	17	32,00	-
60	20	54,70	-




**CASSERUOLA FONDA
1 MANICO**
Deep saucepan -
Casserole haute avec
manche - Stielkasserolle -
Cazo con mango
Cod. 350006..

Ø cm	h cm	Lt	
16	8	1,30	-
20	11	3,00	-
24	14	5,60	-
28	16	8,80	-
30	17	10,80	-
32	18	13,10	-




COPERCHIO
Lid - Couvercle -
Deckel - Tapa
Cod. 350030..

Ø cm	
16	-
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
36	-
40	-
45	-
50	-
60	-



**CASSERUOLA BASSA
1 MANICO**
Low saucepan - Casserole
avec 1 manche - Fleischtopf -
Cacerola 1 mangos
Cod. 350010..

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1,10	-
20	7	2,00	-
24	8	3,30	-
28	9	5,20	-
32	10	7,50	-



MANIGLIE TUBOLARI ATERMICHE
"STAY-COOL" TUBE HANDLES



RIVETTI AD ALTA RESISTENZA
EXTRA STRONG RIVETS



MANICO TENDER TOTAL BLACK
TENDER TOTAL BLACK HANDLES

Serie professionale completa per il settore HORECA:

- Tutti gli articoli sono prodotti in alluminio con rivestimento antiaderente ECLIPSE HB professionale, senza PFOA e idonea al contatto alimentare.
- I manici e le maniglie sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico e applicati con rivetti.
- Nickel Free.
- Pentole e casseruole impilabili.
- Per conservare il colore dell'alluminio è consigliato non lavare in lavastoviglie.

Ottimo per:

Cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

Complete professional series for HORECA:


- All the items are made in Aluminium covered with non-stick coating ECLIPSE HB professional, PFOA free and suitable for contact with food.
- Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) handles and knobs.
- Nickel Free.
- Stockable pots and casseroles.
- To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.

Suitable for:

Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.




CASSERUOLA FONDA
Deep casserole -
Casserole avec 2 poignées
- Fleischtopf - Cacerola
honda 2 mangos
Cod. 350905..

Ø cm	h cm	Lt	
20	11	3,00	-
24	14	5,60	-
28	16	8,80	-
32	18	13,10	-
36	20	18,70	-
40	22	25,60	-
45	25	37,10	-




CASSERUOLA BASSA
Low casserole - Casserole
mi-haute avec 2 poignées
- Bratentopf - Cacerola
baja 2 mangos
Cod. 350909..

Ø cm	h cm	Lt	
20	7	2,00	-
24	8	3,30	-
28	9	5,20	-
32	10	7,50	-
36	12	11,50	-
40	13	15,50	-
45	15	22,80	-




**TEGAME**

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 350923..

Ø cm	h cm	Lt	
28	6	3,15	-
32	6,50	4,25	-
36	7	6,35	-
40	7,20	8,50	-
45	8	12,50	-
50	8,50	15,50	-
60	9	26,50	-


**CASSERUOLA FONDA 1 MANICO**

Deep saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango
Cod. 350906..

Ø cm	h cm	Lt	
16	8	1,30	-
20	11	3,00	-
24	14	5,60	-
28	16	8,80	-
32	18	13,10	-


**PADELLA BASSA 4 mm**

Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 374925..

Ø cm	h cm	Lt	
20	3,80	0,85	-
24	4,20	1,50	-
28	4,60	2,00	-
32	5	3,40	-
36	6,60	6,00	-
40	7,20	8,00	-
45	8,10	11,80	-


**PADELLA ALTA 4 mm**

Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3749C5..

Ø cm	h cm	Lt	
20	4,60	1,20	-
24	5	1,80	-
28	5,70	2,80	-
32	6,50	4,60	-
36	8	7,30	-
40	8,50	9,70	-
45	9,50	14,00	-


**TENDER TOTAL BLACK PADELLA BASSA 4 mm**

Low frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 374125..

Ø cm	h cm	Lt	
20	3,80	0,85	-
24	4,20	1,50	-
28	4,60	2,00	-
32	5	3,40	-
36	6,60	6,00	-
40	7,20	8,00	-


**TENDER TOTAL BLACK PADELLA ALTA 4 mm**

Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3741C5..

Ø cm	h cm	Lt	
20	4,60	1,20	-
24	5	1,80	-
28	5,70	2,80	-
32	6,50	4,60	-
36	8	7,30	-
40	8,50	9,70	-

**CASSERUOLA BASSA 1 MANICO**

Low saucepan - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos
Cod. 350910..

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1,10	-
20	7	2,00	-
24	8	3,30	-
28	9	5,20	-
32	10	7,50	-



Serie di padelle professionali in alluminio puro al 99,5% con le seguenti caratteristiche:


- 2 forme di recipiente con altezze differenti (alta e bassa).
- Pareti e fondo di spessore costante: 3 mm per tutte le misure fino al diametro da 36 cm, 3,5 mm per il diametro da 40 cm.
- Manico tubolare professionale in acciaio inox, di lunghezza proporzionale al diametro del recipiente.
- Rivestimento antiaderente long life ECLIPSE a 3 strati.

Professional pan series made of 99.5% pure aluminium with the following characteristics:

- 2 pan shapes with different heights (high and low)
- Walls and base in an even thickness: 3 mm for all sizes up to 36 cm in diameter and 3.5 mm for 40 cm in diameter
- Professional stainless-steel tubular handle, in a length proportional to the diameter of the pot
- Long-life ECLIPSE 3-layer non-stick coating




PADELLA BASSA
Low frying pan - Poêle
avec manche -
Stielpfanne mit Griff -
Sarten con mango
Cod. 311025..

Ø cm	Lt	
20	1,00	6
24	1,70	6
28	2,60	6
32	4,00	6
36	5,40	6
40	6,90	6




PADELLA ALTA
Deep frying pan -
Poêle avec manche
- Stielpfanne mit Griff -
Sarten con mango
Cod. 3110C5..

Ø cm	Lt	
20	1,40	6
24	2,20	6
28	3,30	6
32	4,70	6
36	6,50	6
40	8,60	6




**PADELLA BASSA
CON ANTIADERENTE**
Non-stick low frying pan
- Poêle antiadhérente
avec manche -
Antihftbeschichtete
pfanne mit Griff - Sarten
antiadherente con mango
Cod. 311925..

Ø cm	Lt	
20	1,00	6
24	1,70	6
28	2,60	6
32	4,00	6
36	5,40	6
40	6,90	6



**PADELLA ALTA
CON ANTIADERENTE**
Non-stick deep frying
pan - Poêle antiadhérente
avec manche -
Antihftbeschichtete
pfanne mit Griff - Sarten
antiadherente con mango
Cod. 3119C5..

Ø cm	Lt	
20	1,40	6
24	2,20	6
28	3,30	6
32	4,70	6
36	6,50	6
40	8,60	6





Corpo in alluminio coniato di spessore 4 mm, fondo full Induction rettificato, bordo rettificato e manico in acciaio tubolare.

STI-PRO

Rivestimento ANTIADERENTE QUANTANIUM RAMATO (3 strati).

Abrasion Resistance 15.000 - 20.000 cycles.

ST-BLACK | ST-ALU

Rivestimento ANTIADERENTE ECLIPSE NERO (3 strati).

Abrasion Resistance 30.000 - 60.000 cycles.

4-mm-thick pressed aluminium body, rectified full induction base, rectified edge and tubular steel handle.

STI-PRO

COPPER-PLATED ANTI-ADHERENT QUANTANIUM coating (3 layers).

Abrasion Resistance 15.000 - 20.000 cycles.

ST-BLACK | ST-ALU

ANTI-ADHERENT ECLIPSE BLACK coating (3 layers).

Abrasion Resistance 30.000 - 60.000 cycles.



STI-PRO PADELLA

Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 397025..

Ø cm	Lt	📦
20	1,10	6
24	1,90	6
26	2,40	6
28	3,00	6
32	3,50	6
36	5,10	6



ST-BLACK PADELLA

Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 399025..

Ø cm	Lt	📦
20	1,10	6
24	1,90	6
28	3,00	6
32	3,50	6
36	5,10	6



ST-ALU PADELLA

Frying pan - Poêle avec manche - Stiefpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 398025..

Ø cm	Lt	📦
20	1,10	6
24	1,90	6
28	3,00	6
32	3,50	6
36	5,10	6





Linea professionale ad alto spessore adatta per: frittura, cottura alla piastra, arrostitura, brasatura, caramellatura.

High thickness professional Series useful for: frying, grill cooking, oast cooking, brazing cooking, caramelization.



WOK 2 MANIGLIE
Wok with 2 handles - Wok avec 2 poignées - Wok mit 2 Griffen - Wok 2 mangos
Cod. 36109M36

Ø cm	h cm	Lt	
36	11,90	7,10	-



WOK
Wok
Cod. 36109F34

Ø cm	h cm	Lt	
34	9,40	4,75	-



CREPIERE
Crêpe frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 361045..

Ø cm	h cm	Lt	
20	1,25	0,36	-
24	1,50	0,60	-
28	1,75	0,90	-



TEGAME
Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 36102332

Ø cm	h cm	Lt	
32	5,40	3,30	-



PADELLA
Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 361054..

Ø cm	h cm	Lt	
12	2,20	0,20	-
18	3,35	0,63	-
20	3,75	0,85	-
22	3,70	1,07	-
24	4	1,35	-
26	4,35	1,75	-
28	4,70	2,20	-
30	5	2,74	-
32	5,40	3,30	-
34	5,75	4,03	-



PADELLA FONDA
Deep frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 3610C5..

Ø cm	h cm	Lt	
24	7,65	2,70	-
28	8,60	4,15	-





FINITURA ESTERNA MARTELLATA
HAMMERED EXTERIOR FINISH



MANICI IN OTTONE AD ALTO SPESSORE
THICK BRASS HANDLES



STAGNATURA INTERNA DIAMANTATA
INNER DIAMOND TINNING

Serie professionale di articoli in rame stagnato, ottimo conduttore di calore e indispensabile per cotture di lunga durata e per preparazioni di alta pasticceria.

Caratteristiche:

- 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.

Professional series of items made of tinned copper, an excellent heat conductor and indispensable for extensive cooking times and Haute Pâtisserie.

- 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.

RISTAGNATURA CASSERUOLE
Copper casseroles retinning

Ø cm
14
16
20
24
30
36

RISTAGNATURA PADELLE E TEGAMI
Copper frying pans and roasting pans retinning

Ø cm
18
22
24
26
28
32
36





CASSERUOLA ALTA
 Deep casserole - Casserole
 avec 2 poignées - Fleischtopf -
 Cacerola honda 2 mangos
Cod. 364005..

Ø cm	h cm	Lt	
14	7,50	1,10	-
16	9	1,60	-
20	15	3,70	-
24	15	5,50	-



CASSERUOLA BASSA
 Low casserole - Casserole mi-
 haute avec 2 poignées - Bratentopf
 - Cacerola baja 2 mangos
Cod. 364009..

Ø cm	h cm	Lt	
20	9	2,40	-
24	10,50	3,70	-
30	10	5,50	-
36	7,50	7,80	-



TEGAME 2 MANIGLIE
 Frying pan 2 handles - Poêle
 avec 2 poignées - Pfanne mit 2
 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 364023..

Ø cm	h cm	Lt	
18	4,50	0,85	-
24	5	1,65	-
28	6	2,05	-
32	6	3,20	-
36	6	3,60	-



CASSERUOLA 1 MANICO
 Low saucepan - Casserole avec 1
 manche - Fleischtopf - Cacerola 1
 mangos
Cod. 364006..

Ø cm	h cm	Lt	
8	5	0,21	-
10	6	0,37	-
12	6	0,50	-
14	7,50	1,10	-
16	9	1,60	-



PADELLA
 Frying pan - Poêle avec
 manche - Stielpfanne mit Griff
 - Sarten con mango
Cod. 364025..

Ø cm	h cm	Lt	
18	4,50	0,85	-
22	4,50	1,00	-
24	5	1,65	-
26	5,50	1,80	-
28	6	2,05	-
32	6	3,20	-
36	6	3,60	-



COPERCHIO
 Lid - Couvercle -
 Deckel - Tapa
Cod. 364035..

Ø cm	
12	-
14	-
16	-
20	-
24	-
28	-
30	-
32	-
36	-



**PAIOLO CON MANICO
 IN ACCIAIO**
 Cauldron with stainless steel
 handle - Chaudron avec
 manche en acier - Kessel mit
 Stahlgriff - Caldero con mango
 de acero
Cod. 36407026

Ø cm	h cm	Lt	
26	14	4,50	-



TEGLIA RETTANGOLARE
Roasting Pan - Plat à Rôti
- Fleischkasten - Rustidera
Horno
Cod. 548106..

cm	h cm	
25x18	7	-
30x21	7	-
35x25	7	-



COPERCHIO PER TEGLIA
Lid for roasting pan -
Couvercle pour plat à rôti
- Deckel für Fleischkasten -
Tapa para rustidera horno
Cod. 548128..

cm	
25x18	-
30x21	-
35x25	-



TEGLIA SATINATA
Satin roasting pan - Plat à
rôti satiné - Fleischkasten
satiné - Rustidera horno
satinado
Cod. 509003..

cm	
40x30x8 h	-
50x35x9 h	-
60x40x10 h	-



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	
40x30	-
50x35	-
60x40	-



CUOCIPESCE MONOFONDO
Fishkettle - Poissonnière
- Fischkochkessel -
Besuguera
Cod. 308882..



cm	Lt	
40x10,8 h	6,00	-
50x11 h	8,50	-
60x11 h	10,35	-

3 PEZZI: CUOCIPESCE, COPERCHIO CON MANIGLIA, GRIGLIA.
3 pieces: Fishkettle, Lid with handle, Grill.
3 pièces: Poissonnière, Couvercle avec poignée, Grille.
3 Teilen: Fischkochkessel, Deckel mit Griff, Siebeinsatz.
3 piezas: Besuguera, Tapa, Rejlla.



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	
70x45x9 h	-



LUMACHIERA
Snails plate - Plat
à escargots -
Schneckenplatte - Plato
para caracoles
Cod. 509155..

Ø cm	snails	
14	6	-
20	12	-



TEGAME UOVO
French omelet pan
- Poêle à oeufs -
Eierservierschüssel -
Paellera huevo
Cod. 50901516

Ø cm	h cm	
16	2	-





GASTRONORM



È la rivoluzione in cucina, perchè tutte le pezzature sono multipli e sottomultipli tra di loro, permettendo tutte le combinazioni dimensionali richieste dalla ristorazione. La compatibilità con la gamma in polycarbonato 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.

BACINELLA 1/1 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/1 - Bac
empilable 1/1 - Stapelbare schüssel
1/1 - Bandeja honda apilable 1/1
IN mm 500x295 OUT mm 530x325



Cod.	h mm	Lt	ACCIAIO	ACCIAIO	ACCIAIO	POLICARBONATO
			Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Polycarbonate
			Standard	Forata Perforated	Forata incasso Perforated insertable	-
			5BA	5BF	5BI	5BP
..11020	20	-	✓	✓	-	-
..11040	40	-	✓	✓	-	-
..11055	55	6,5	-	-	✓	-
..11065	65	8,8	✓	✓	-	✓
..11090	90	10,6	-	-	✓	-
..11100	100	13,7	✓	✓	-	✓
..11150	150	20,0	✓	✓	-	✓
..11200	200	27,5	✓	✓	-	✓

BACINELLA 1/2 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/2 - Bac
empilable 1/2 - Stapelbare schüssel
1/2 - Bandeja honda apilable 1/2
IN mm 298x238 OUT mm 325x265



Cod.	h mm	Lt	ACCIAIO	ACCIAIO	POLICARBONATO
			Stainless steel	Stainless steel	Polycarbonate
			Standard	Forata Perforated	-
			5BA	5BF	5BP
..12020	20	-	✓	✓	-
..12040	40	-	✓	✓	-
..12065	65	4,0	✓	✓	✓
..12100	100	6,1	✓	✓	✓
..12150	150	9,2	✓	✓	✓
..12200	200	12,0	✓	✓	✓

BACINELLA 1/3 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/3 - Bac
empilable 1/3 - Stapelbare schüssel
1/3 - Bandeja honda apilable 1/3
IN mm 300x150 OUT mm 325x175



Cod.	h mm	Lt	ACCIAIO	ACCIAIO	POLICARBONATO
			Stainless steel	Stainless steel	Polycarbonate
			Standard	Forata Perforated	-
			5BA	5BF	5BP
..13065	65	2,4	✓	✓	✓
..13100	100	3,5	✓	✓	✓
..13150	150	5,4	✓	✓	✓
..13200	200	7,2	✓	✓	✓

BACINELLA 1/4 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/4 - Bac empilable 1/4 - Stapelbare schüssel 1/4 - Bandeja honda apilable 1/4
IN mm 238x137 OUT mm 264x162



ACCIAIO
Stainless steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

Cod.	h mm	Lt	Standard	-
			5BA	5BP
..14020	20	-	✓	-
..14040	40	-	✓	-
..14065	65	1,7	✓	✓
..14100	100	2,5	✓	✓
..14150	150	3,8	✓	✓
..14200	200	4,8	✓	✓

BACINELLA 1/6 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/6 - Bac empilable 1/6 - Stapelbare schüssel 1/6 - Bandeja honda apilable 1/6
IN mm 153x140 OUT mm 176x162



ACCIAIO
Stainless steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

Cod.	h mm	Lt	Standard	-
			5BA	5BP
..16020	20	-	✓	-
..16040	40	-	✓	-
..16065	65	1,0	✓	✓
..16100	100	1,5	✓	✓
..16150	150	2,3	✓	✓
..16200	200	3,5	✓	✓

BACINELLA 1/9 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 1/9 - Bac empilable 1/9 - Stapelbare schüssel 1/9 - Bandeja honda apilable 1/9
IN mm 150x93 OUT mm 176x108



ACCIAIO
Stainless steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

Cod.	h mm	Lt	Standard	-
			5BA	5BP
..19065	65	0,6	✓	✓
..19100	100	0,8	✓	✓

BACINELLA CON MANIGLIE RIENTRANTI
Basin with retractable handles - Bac avec anses rentrantes - Schüssel mit Fallgriffen - Bandeja honda con mangos entrantes



ACCIAIO
Stainless steel

Cod.	mod.	h cm	Lt	Standard
				5BR
..11100		100	27,8	✓
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	1/1	150	20,0	✓
..11200		200	13,7	✓
..23100		100	36,54	✓
IN mm 300x300 OUT mm 355x325	2/3	150	31,30	✓
..23150		200	19,62	✓
..23200		100	83,64	✓
IN mm 298x238 OUT mm 325x265	1/2	150	69,04	✓
..12100		200	36,87	✓
..12200		100	26,18	✓
IN mm 300x150 OUT mm 325x175	1/3	150	19,08	✓
..13100		200	12,56	✓
..13200		100	21,56	✓
IN mm 238x137 OUT mm 264x162	1/4	150	16,22	✓
..14100		200	10,66	✓
..14150		200	10,66	✓

BACINELLA 2/1 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/1 - Bac
empilable 2/1 - Stapelbare schüssel
2/1 - Bandeja honda apilable 2/1
IN mm 620x500 OUT mm 650x530



ACCIAIO
Stainless
steel

ACCIAIO
Stainless
steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

Standard

Forata
Perforated

-

5BA

5BF

5BP

Cod.	h mm	Lt			
..21020	20	-	✓	✓	-
..21040	40	-	✓	✓	-
..21065	65	18,0	✓	✓	-
..21100	100	30,0	✓	✓	-
..21150	150	42,8	✓	✓	-
..21200	200	58,0	✓	✓	✓

BACINELLA 2/3 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/3 - Bac
empilable 2/3 - Stapelbare schüssel
2/3 - Bandeja honda apilable 2/3
IN mm 300x300 OUT mm 355x325



ACCIAIO
Stainless
steel

ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

Forata
Perforated

5BA

5BF

Cod.	h mm	Lt		
..23020	20	-	✓	✓
..23040	40	-	✓	✓
..23065	65	5,8	✓	✓
..23100	100	9,0	✓	✓
..23150	150	13,0	✓	✓
..23200	200	17,0	✓	✓

BACINELLA 2/4 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/4 - Bac
empilable 2/4 - Stapelbare schüssel
2/4 - Bandeja honda apilable 2/4
IN mm 500x136 OUT mm 530x162



ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

5BA

Cod.	h mm	Lt	
..24020	20	-	✓
..24040	40	-	✓
..24065	65	4,0	✓
..24100	100	5,8	✓
..24150	150	8,6	✓

BACINELLA 2/8 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/8 - Bac
empilable 2/8 - Stapelbare schüssel
2/8 - Bandeja honda apilable 2/8
IN mm 300x107 OUT mm 325x132



ACCIAIO
Stainless
steel

Standard

5BA

Cod.	h mm	Lt	
..28020	20	-	✓
..28040	40	-	✓
..28065	65	1,7	✓
..28100	100	2,6	✓
..28150	150	3,9	✓

TEGLIA BORDO PIANO
 Tray flat edge - Bac à four bord plat -
 Fleischkasten mit flachem Rand -
 Rustidera horno bordo llana

ACCIAIO
 Stainless
 steel

Standard

5TI



	Cod.	mod.	h cm	Lt	
IN mm 620x500 OUT mm 650x530	..21020		20	5,6	✓
	..21040	2/1	40	11,2	✓
	..21065		65	18,0	✓
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	..11020		20	2,6	✓
	..11040	1/1	40	5,3	✓
	..11065		65	8,8	✓
IN mm 300x300 OUT mm 355x325	..23020		20	1,7	✓
	..23040	2/3	40	3,7	✓
	..23065		65	5,8	✓
IN mm 298x238 OUT mm 325x265	..12020		20	1,2	✓
	..12040	1/2	40	2,4	✓
	..12065		65	4,0	✓



**TEGLIA ALLUMINIO
 CON BORDO E INTERNO TEFLONATO**
 Non-stick aluminium basin, with edge model -
 Bac antiadhérent en alu, avec bord mod -
 Backform aus alum., antihaftbeschichtet mod -
 Rustidera alum. con borde, interior teflon mod.

ALLUMINIO
 Aluminium

Antiadrente
 Non-stick

5TAT



	Cod.	mod.	h cm	Lt	
IN mm 500x295 OUT mm 530x325	..1102		20	-	✓
	..1104	1/1	40	-	✓
	..1165		65	8,8	✓
IN mm 300x300 OUT mm 355x325	..2302		20	-	✓
	..2304	2/3	40	-	✓
	..2365		65	5,8	✓
IN mm 236x325 OUT mm 355x325	..1202		20	-	✓
	..1204	1/2	40	-	✓
	..1265		65	4,0	✓

COPERCHIO NORMALE
 Normal lid - Couvercle -
 Normaler Deckel - Tapa



ACCIAIO
 Stainless
 steel

ACCIAIO
 Stainless
 steel

POLICARBONATO
 Polycarbonate

Standard

A tenuta
 Sealing

-

5CO

5CT

5CP

Cod.	mod.			
..11000	1/1	✓	✓	✓
..12000	1/2	✓	✓	✓
..13000	1/3	✓	✓	✓
..14000	1/4	✓	✓	✓
..16000	1/6	✓	✓	✓
..19000	1/9	✓	-	✓
..21000	2/1	-	-	✓
..23000	2/3	✓	-	-
..24000	2/4	✓	-	-
..28000	2/8	✓	-	-

**COPERCHIO NORMALE
CON SPACCO**
Normal lid - Couverture avec
fente - Normaler Deckel mit Schlitz
für - Tapa con hendidura



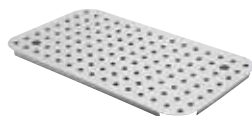
ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel
Per maniglia With handle slot	Per maniglia With handle slot	Per mestolo With ladle slot	Per mestolo e maniglia With ladle and handle slot

- **A tenuta**
 Sealing - -

5CSMA 5CTSM 5CSME 5CSMM

Cod.	mod.				
....110	1/1	✓	✓	✓	✓
....120	1/2	✓	✓	✓	✓
....130	1/3	✓	✓	✓	✓
....140	1/4	✓	✓	✓	✓
....160	1/6	✓	-	✓	✓
....230	2/3	✓		✓	✓

FALSI FONDI FORATI
Perforated bottom - Fond
perforé - Boden mit Löchern -
Hondo perforado



ACCIAIO
Stainless steel **POLICARBONATO**
Polycarbonate

5FF 5FP

Cod.	mod.		
..11000	1/1	✓	✓
..12000	1/2	✓	✓
..21000	2/1	✓	✓
..23000	2/3	✓	-

VASSOIO BORDO PIANO SENZA PIEDINI
Tray flat edge without feet - Plateau bord
plat - Tablett und flachem Rand ohne
Füße - Bandeja bordo llano, sin pies

ACCIAIO
Stainless
steel

5VS



	Cod.	mod.	
mm 400x300	..4BPSP	4 Scomparti 4 sectors	✓
mm 400x350x20 h	..5BPSP	5 Scomparti 5 sectors	✓

SEPARATORE
Divider - Séparateur - Teiler - Separador



ACCIAIO
Stainless
steel

5SE

Cod.	mm	
..11000	530	✓
..12000	325	✓

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.

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.

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling

				ACCAIO Stainless steel		POLICARBONATO Polycarbonate	POLIPROPILENE Polypropylene			
				Standard	Forata Perforated	-	-			
				7BA	7BF	7BP	7PP			
Cod.	h mm	Lt								
BACINELLA 1/1 SOVRAPPONIBILE Stackable basin 1/1 – Bac empilable 1/1 – Stapelbare schüssel 1/1 – Bandeja honda apilable 1/1 IN mm 500x295 OUT mm 530x325										
11020	20	-	12	✓	✓	-	-	-		
11040	40	-	12	✓	✓	-	-	-		
11065	65	8,8	6	✓	✓	✓	12	✓		
11100	100	13,7	6	✓	✓	✓	6	✓		
11150	150	20,0	6	✓	✓	✓	6	✓		
11200	200	27,5	6	✓	✓	✓	6	✓		
BACINELLA 1/2 SOVRAPPONIBILE Stackable basin 1/2 – Bac empilable 1/2 – Stapelbare schüssel 1/2 – Bandeja honda apilable 1/2 IN mm 298x238 OUT mm 325x265										
				Standard	Forata Perforated	-	-			
				7BA	7BF	7BP	7PP			
Cod.	h mm	Lt								
12020	20	-	24	✓	✓	-	-	-		
12040	40	-	12	✓	✓	-	-	-		
12065	65	4,0	12	✓	✓	✓	12	✓		
12100	100	6,1	12	✓	✓	✓	12	✓		
12150	150	9,2	12	✓	✓	✓	12	✓		
12200	200	12,0	12	✓	✓	✓	12	✓		
BACINELLA 1/3 SOVRAPPONIBILE Stackable basin 1/3 – Bac empilable 1/3 – Stapelbare schüssel 1/3 – Bandeja honda apilable 1/3 IN mm 300x150 OUT mm 325x175										
				Standard	Forata Perforated	-	-			
				7BA	7BF	7BP	7PP			
Cod.	h mm	Lt								
13065	65	2,4	12	✓	✓	✓	24	✓		
13100	100	3,5	12	✓	✓	✓	24	✓		
13150	150	5,4	12	✓	✓	✓	12	✓		
13200	200	7,2	12	✓	✓	✓	12	✓		

BACINELLA 1/4 SOVRAPPONIBILE
 Stackable basin 1/4 - Bac
 empilable 1/4 - Stapelbare schüssel
 el 1/4 - Bandeja honda apilable 1/4
 IN mm 238x137 OUT mm 264x162



				ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate	POLIPROPILENE Polypropylene		
				Standard	-	-		
				7BA	7BP	7PP		
Cod.	h mm	Lt						
..14020	20	-	24	✓	-	-		
..14040	40	-	12	✓	-	-		
..14065	65	1,7	12	✓	✓	24	✓	
..14100	100	2,5	12	✓	✓	12	✓	
..14150	150	3,8	12	✓	✓	24	✓	
..14200	200	4,8	12	✓	✓	12	✓	

BACINELLA 1/6 SOVRAPPONIBILE
 Stackable basin 1/6 - Bac
 empilable 1/6 - Stapelbare schüssel
 1/6 - Bandeja honda apilable 1/6
 IN mm 153x140 OUT mm 176x162



				ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate	POLIPROPILENE Polypropylene		
				Standard	-	-		
				7BA	7BP	7PP		
Cod.	h mm	Lt						
..16020	20	-	24	✓	-	-		
..16040	40	-	24	✓	-	-		
..16065	65	1,0	12	✓	✓	24	✓	
..16100	100	1,5	12	✓	✓	24	✓	
..16150	150	2,3	12	✓	✓	24	✓	
..16200	200	3,5	12	✓	✓	12	✓	

BACINELLA 1/9 SOVRAPPONIBILE
 Stackable basin 1/9 - Bac
 empilable 1/9 - Stapelbare schüssel
 1/9 - Bandeja honda apilable 1/9
 IN mm 150x93 OUT mm 176x108



				ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate	POLIPROPILENE Polypropylene		
				Standard	-	-		
				7BA	7BP	7PP		
Cod.	h mm	Lt						
..19065	65	0,6	24	✓	✓	24	✓	
..19100	100	0,8	24	✓	✓	24	✓	

BACINELLA 2/1 SOVRAPPONIBILE
 Stackable basin 2/1 - Bac
 empilable 2/1 - Stapelbare
 schüssel 2/1 - Bandeja
 honda apilable 2/1
 IN mm 620x500 OUT mm 650x530



				ACCIAIO Stainless steel	ACCIAIO Stainless steel	POLICARBONATO Polycarbonate
				Standard	Forata Perforated	-
				7BA	7BF	7BP
Cod.	h mm	Lt				
21020	20	-	1	✓	✓	-
21040	40	-	1	✓	✓	-
21065	65	18,0	1	✓	✓	-
21100	100	30,0	1	✓	✓	-
21150	150	42,8	1	✓	✓	-
21200	200	58,0	1	✓	✓	✓

BACINELLA 2/3 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/3 - Bac empilable 2/3 - Stapelbare schüssel 2/3 - Bandeja honda apilable 2/3
IN mm 300x300 OUT mm 355x325



ACCIAIO
Stainless steel

ACCIAIO
Stainless steel

Standard

Forata
Perforated

7BA

7BF

Cod.	h mm	Lt			
..23020	20	-	24	✓	✓
..23040	40	-	12	✓	✓
..23065	65	5,8	6	✓	✓
..23100	100	9,0	6	✓	✓
..23150	150	13,0	12	✓	✓
..23200	200	17,0	6	✓	✓

BACINELLA 2/4 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/4 - Bac empilable 2/4 - Stapelbare schüssel 2/4 - Bandeja honda apilable 2/4
IN mm 500x136 OUT mm 530x162



ACCIAIO
Stainless steel

Standard

7BA

Cod.	h mm	Lt			
..24020	20	-	12	✓	✓
..24040	40	-	12	✓	✓
..24065	65	1,7	12	✓	✓
..24100	100	2,5	24	✓	✓
..24150	150	3,8	24	✓	✓

BACINELLA 2/8 SOVRAPPONIBILE
Stackable basin 2/8 - Bac empilable 2/8 - Stapelbare schüssel 2/8 - Bandeja honda apilable 2/8
IN mm 300x107 OUT mm 325x132



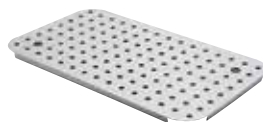
ACCIAIO
Stainless steel

Standard

7BA

Cod.	h mm	Lt			
..28020	20	-	24	✓	✓
..28040	40	-	12	✓	✓
..28065	65	1,7	12	✓	✓
..28100	100	2,6	12	✓	✓
..28150	150	3,9	12	✓	✓

FALSI FONDI FORATI
Perforated bottom - Fond perforé - Boden mit Löchern - Hondo perforado



ACCIAIO
Stainless steel

POLICARBONATO
Polycarbonate

7FF

7FP

Cod.	mod.				
..11000	1/1	24	✓	24	✓
..12000	1/2	24	✓	24	✓
..21000	2/1	1	✓	12	✓
..23000	2/3	24	✓	-	-

TEGLIA BORDO PIANO

 Tray flat edge - Bac à four bord plat
 - Fleischkasten mit flachem Rand -
 Rustidera horno bordo llana

ACCIAIO
 Stainless
 steel

7TI

Cod.	mod.	LxW mm	h mm	Lt		
..11020			20	2,6	12	✓
..11040	1/1	500x295 IN 530x325 OUT	40	5,3	12	✓
..11065			65	8,8	6	✓
..12020			20	1,2	24	✓
..12040	1/2	298x238 IN 325x265 OUT	40	2,4	12	✓
..12065			65	4,0	12	✓
..21020			20	5,6	1	✓
..21040	2/1	620x500 IN 650x530 OUT	40	11,2	1	✓
..21065			65	18,0	1	✓
..23020			20	1,7	24	✓
..23040	2/3	300x300 IN 355x325 OUT	40	3,7	12	✓
..23065			65	5,8	6	✓

COPERCHIO NORMALE

 Normal lid - Couvercle -
 Normaler Deckel - Tapa

ACCIAIO
 Stainless
 steel

POLICARBONATO
 Polycarbonate

POLIPROPILENE
 Polypropylene

Standard

-

-

7CO

7CP

7PP

Cod.	mod.						
..11000	1/1	12	✓	12	✓	12	✓
..12000	1/2	12	✓	12	✓	24	✓
..13000	1/3	12	✓	12	✓	24	✓
..14000	1/4	12	✓	24	✓	24	✓
..16000	1/6	12	✓	24	✓	24	✓
..19000	1/9	24	✓	24	✓	48	✓
..21000	2/1		-	6	✓		-
..23000	2/3	12	✓		-		-
..24000	2/4	12	✓		-		-
..28000	2/8	12	✓		-		-

ACCESSORI

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS






PREPARAZIONE

PREPARATION
LA PRÉPARATION
VORBEREITUNG
PREPARACIÓN






BAGNOMARIA CILINDRICO CON MANICO
Cylindrical bain-marie with handle - Bain-marie cylindrique avec manche
Bain-marie zylindrisch mit Stiel - Baño maria cilíndrico con mango
Cod. 509031..

Ø cm	h cm	Lt	
14	16	2½	-
16	18	3½	-
18	20	5	-
20	22	7	-




BAGNOMARIA QUADRATO
Square bain-marie - Bain-marie carré - Bain-marie viereckig - Baño maria cuadrado

Cod.	cm	Lt	
50903003	16x16 h	3½	-
50903005	16x25 h	5	-




COPERCHIO BAGNOMARIA QUADRATO
Square lid - Couvercle carré - Deckel viereckig - Tapa cuadrada
Cod. 50903316

cm	
16x16 h	-




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	
34	20	-
40	22	-




COLAPASTA
Colander - Passoire -
Küchensieb-Escurridera
Cod. 301062..

Ø cm	
22	-
24	-
26	-
28	-




**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	
22	10,5	-
24	11,5	-
26	13	-
28	14	-




**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	
18	10	-
20	11,5	-
22	12,5	-
24	13,5	-




CONO CINESE
Chinois - Chinois -
Spitzsieb - Colador chino

Cod.	Ø cm	
78500350	13	-
78500351	17	-
78500352	19	-
78500353	20	-
78500354	22	-
78500355	24	-
78500356	26	-




PASSABRODO
Strainer - Passoire pour
bouillon - Suppen-
filtersieb - Pasacaldo

Cod.	Ø cm	h cm	
71000106	6,3	1,8	-
71000114	13	5,5	-
71000116	16,5	6,5	-
71000118	18,5	8	-





SCALDAPASTA A SETTORI
Section colander - Passoire
à secteurs - Einsatz -
Sección para colador
Cod. 509012..

size	Ø cm	h cm	
1/3	34	20,5	-
1/4	40	26,5	-





SETACCIO FARINA
Flour strainer - Passoire à
farine - Mehlsieb - Cedazo
harina
Cod. 509055..

mm	Ø cm		mm
	21	-	2,5x1,4
2,5x1,4	30	-	
	35	-	





SETACCIO VELO
Strainer - Passoire - Mehlsieb
- Cedazo
Cod. 509056..

mm	Ø cm		mm
	21	-	1,5x1
1,5x1	30	-	
	35	-	





SETACCIO PANE
Bread strainer - Passoire à
pain - Mehlsieb - Cedazo
pan
Cod. 509057..

mm	Ø cm		mm
	30	-	4x3
4x3	35	-	



SETACCIO PESCE
Fish strainer - Passoire à
poisson - Mehlsieb - Cedazo
pescado
Cod. 509058..

mm	Ø cm		mm
	30	-	11x9
11x9	35	-	



**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	
16	7	1	-
18	8	1½	-
22	10	2½	-
24	11	3½	-
26	12	4½	-
28	13	5½	-
34	16	12¾	-
40	19	16	-



**INSALATIERA
CONICA BORDATA**
Conical salad bowl -
Saladier conique - Konische
Salatschüssel - Ensaladera
conica
Cod. 509037..

Ø cm	h cm	Lt	
16	6	1/2	-
18	6,80	3/4	-
20	7,2	1	-
22	7,6	1½	-
24	9	1¾	-
28	10	2¾	-
32	11	4¾	-
36	13,2	6¾	-
40	13,7	8¾	-



**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	
16	7	1	-
18	8	1½	-
22	10	2½	-
24	11	3½	-
26	12	4½	-
28	13	5½	-
34	16	12¾	-
40	19	16	-



**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	
22	12	3	-
28	15	6	-
34	20	12	-
40	22	17	-



**BASE PER
BASTARDELLA SEMISFERICA**
Foot for semispheric-mixing
bowl - Base pour saladier
hémisphérique - Halterung für
Schlagschüssel - Base para
caldero semiesférico
Cod. 509040..

Ø cm	
22/28	-
34/40	-



**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	
7	7	0,27	-



MATTARELLO
Rolling - Rouleau à pâtisserie -
Wellholz - Rodillo de pastelería
Cod. 50908148

cm	
48	-



IMBUTO
Funnel - Entonnoir -
Trichter - Embudo
Cod. 509078..

Ø cm	
20	-

UTENSILI

TOOLS
USTENSILES
ZUBEHÖR
UTENSILIOS



I coltelli professionali vengono distribuiti in una custodia salva-lama con appendino. Master da 6 coltelli. Ordini minimi 6 pezzi. Vendita multipli da 6 pezzi

Professional knives are packed in a hanging protective sleeve. Master 6 pieces. Minimum order 6 pieces. The selling unit is 6 pieces and multiples.



MANARETTA
Cleaver - Couperet - Kochmesser -
Cuchillo de carnicero
Cod. 741000EG

blade cm	
18	6



COLTELLO MACELLAIO LAMA GRANDE
Butcher knife - Boucher - Fleischmesser -
Cuchillo carnicero

Cod.	blade cm	
741000E6	20	6
741000E7	25	6



COLTELLO CUCINA
Chef knife - Couteau de cuisine - Küchenmesser -
Cuchillo de cocina

Cod.	blade cm	
741000EH	20	6
741000E1	25	6



COLTELLO CUCINA ORIENTALE
Japanese cook - Couteau de cuisine - Küchenmesser -
Cuchillo de cocina
Cod. 741000EI

blade cm	
18,0	6



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

blade cm	
15	6



COLTELLO PANE
Bread knife - Couteau à pain - Brotmesser -
Cuchillo de pan

Cod.	blade cm	
741000EM	20	6
741000E5	28	6



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

blade cm	
20	6



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

blade cm	
15	6



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

blade cm	
20	6



COLTELLO PROSCIUTTO
Ham-Slicer - Couteau à jambon - Schinkenmesser -
Cuchillo jamón

Cod.	blade cm	
741000EQ	26	6
741000E4	33	6

**COLTELLO SALMONE**

Salmon knife - Couteau à saumon - Lachsmesser -
Cuchillo para salmón

Cod. 741000ER

blade cm	
26	6

**COLTELLO CUCINA**

Chef knife - Couteau de cuisine - Küchenmesser -
Cuchillo de cocina

Cod. 741000ET

blade cm	
12	6

**COLTELLO BISTECCA SENZA SEGA**

Fine edged steak knife - Couteau à viande sans scie -
Steakmesser ohne Sägeschliff - Cuchillo de carne sin dientes

Cod. 741000EY

blade cm	
12	6

**MEZZALUNA**

Mincing knife - Berceuse - Gemüsemesser -
Media luna

Cod. 741000EB

blade cm	
26	4

**PUNTA GRANA**

Parmesan cheese knife - Couteau à Parmesan -
Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro

Cod. 741000EX

blade cm	
12	6

**ACCIAINO**

Sharpener - Fusil aiguiser - Messerschäerfer -
Afilador

Cod. 741000E3

blade cm	
24,5	6

**FORCHETTONE ARROSTO**

Carving fork - Fourchette à rôtir - Bratengabel -
Tenedor para asado

Cod. 741000ES

blade cm	
18	6

**COLTELLO BISTECCA CON SEGA**

Full serration steak knife - Couteau à viande avec scie -
Steakmesser mit Sägeschliff - Cuchillo de carne con dientes

Cod. 741000EU

blade cm	
12	6

**COLTELLO SPELUCCHINO**

Paring knife - Couteau éplucheur - Spickmesser -
Cuchillo pelador

Cod.	blade cm	
741000EV	9	6
741000E2	10	6

**COLTELLO VERDURA**

Peeling knife - Couteau à légumes - Gemüsemesser -
Cuchillo para verdura

Cod. 741000EZ

blade cm	
7,5	6

**APPENDINO MAGNETICO**

Aluminium magnet hanger - Crochet magnétique -
Magnethalter - Colgador magnético

Cod. 741000ED

blade cm	
45	6



Ogni pezzo è confezionato singolarmente.

Packaging in individual gift bag.

En sachet cadeau individuel.

In Geschenkbeutel.

Cada artículo esta presentado en bolsa de regalo.




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

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




COLTELLO SPELUCCHINO
Paring knife - Couteau éplucheur - Spickmesser -
Cuchillo pelador
Cod. 751000EV

blade cm	
9	-




COLTELLO AFFETTATI
Slicer knife - Couteau à charcuterie -
Ausschnittmesser - Cuchillo para fiambre
Cod. 751000EN

blade cm	
20	-




COLTELLO PER FILETTARE
Fillet knife - Couteau à fileter - Filetirmesser -
Cuchillo rebanador

Cod.	blade cm	
751000FP	15	-
751000EP	20	-



COLTELLO DISOSSATORE
Boning knife - Couteau désosseur
Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador

Cod.	blade cm	
751000FO	13	-
751000EO	15	-

**COLTELLO CUCINA**

Kitchen knife - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 751000EL

blade cm	
15	-

**COLTELLO CUOCO**

Chef knife - Couteau chef

Kochmesser - Cuchillo de cocinero

Cod.	blade cm	
751000ET	15	-
751000EH	20	-
751000E1	25	-

**COLTELLO PANE**

Bread knife - Couteau à pain - Brotmesser - Cuchillo de pan

Cod.	blade cm	
751000EM	20	-
751000E5	30	-

**COLTELLO PANE OFFSET**

Offset bread knife - Couteau à pain - Brotmesser - Cuchillo de pan

Cod. 751000ED

blade cm	
23	-

**COLTELLO PROSCIUTTO**

Ham-Slicer - Couteau à jambon - Schinkenmesser - Cuchillo jamón

Cod.	blade cm	
751000EQ	25	-
751000E4	30	-

**COLTELLO SALMONE**

Salmon knife - Couteau à saumon - Lachsmesser - Cuchillo para salmón

Cod. 751000ER

blade cm	
30	-

**COLTELLO SANTOKU**

Santoku cook - Couteau santoku - Santokumesser - Cuchillo santoku

Cod. 751000EI

blade cm	
18	-

**COLTELLO MACELLAIO**

Butcher knife - Boucher - Fleischmesser - Cuchillo carnicero

Cod.	blade cm	
751000E6	20	-
751000E7	25	-

**COLTELLO TRINCIANTE**

Wide chef cook - Couteau chef lame large - Tranchiermesser - Cuchillo trinchante

Cod. 751000FG

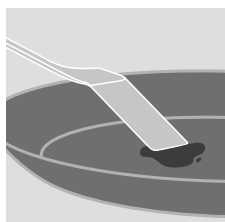
blade cm	
30	-

**BORSA PORTA COLTELLI**

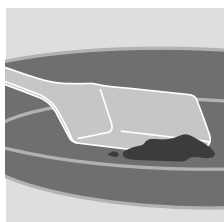
Knives bag - Couteau de cuisine - Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 92903004

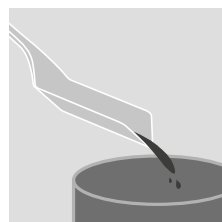
SPUC



1. SPOSTARE
STIRRING
REMUER
ZUSAMMENSCHIEBEN
MOVER



2. RACCOGLIERE
LIFTING
RAMASSER
AUFSAMMELN
RECOGER



3. VERSARE
POURING
VERSER
BERGIESSEN
VERTER



SPUC
18/10
Cod. 58730500

cm
29



-



SPUC
Nylon
Cod. 58730501

cm
29



-



WATCH
THE SPUC
VIDEO!





MESTOLO UNIPEZZO
One-piece ladle - Louche monobloc
Suppenshöpfer einteilig - Cazo una pieza
Cod. 509258..

Ø cm	cm	
6	28	12
8	34	-
9	37	12
10	37	-
11	37	-
12	38	-
14	57	-
16	61,5	-



SCHIUMAROLA UNIPEZZO
One-piece skimmer - Ecumoire monobloc
Schaumlöffel einteilig - Espumadera una pieza
Cod. 509269..

Ø cm	cm	
11	37	-
12	38	-
14	42	-
16	57,5	-
18	61	-



SPATOLA UNIPEZZO
One piece spatula - Spatule - Spachtel - Espátula

Cod.	cm	
50923910	46	6
50923912	55	6



FORCHETTONE UNIPEZZO
One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc
Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza
Cod. 50926600

cm	
50	-



MESTOLO UNIPEZZO FORATO
Slotted one piece ladle - Louche monobloc avec trous
Löcher - Suppenshöpfer einteilig - Cazo una pieza agujerz
Cod. 509226..

Ø cm	cm	
6	28	-
8	34	-
10	37	-
12	38	-
16	61,5	-



MESTOLO UNIPEZZO SALSA
One piece sauce ladle - Sauce louche monobloc
Sauce Löcher - Suppenshöpfer - Cazo una pieza por salsa
Cod. 50926300

cm	
27	-



PALA FRITTO UNIPEZZO NUOVA FORATURA
One piece spatula - Pelle monobloc
Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza

Cod.	cm	
50923010	46	-
50923012	55	-



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	
50	-
70	-



**NUOVO
CUCCHIAIONE
FONDO UNIPEZZO**

One piece deep serving spoon - Profond cuiller à servir monobloc - Bratenlöffel tief einteilig - Cucharon una pieza profundo
Cod. 50926700

cm	
46	-



**PALA FRITTO
UNIPEZZO**
One-piece spatula - Pelle monobloc Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza
Cod. 50927700

cm	
36	-



**CUCCHIAIONE
UNIPEZZO**
One-piece serving spoon - Cuiller à servir monobloc Bratenlöffel einteilig - Cucharon una pieza
Cod. 50926200

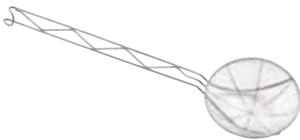
cm	
35	-



**FORCHETTONE
UNIPEZZO**
One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza
Cod. 50926500

cm	
35	-

SCHIUMAROLE E FRUSTE | Skimmers and Whisk



**SCHIUMAROLE
A FILO**
Wire skimmer - Ecumoire araignée - Schaumlöffel mit draht - Espumadera de alambre

Cod.	Ø cm	
52584214	14	-
52584216	16	-
52584218	18	-
52584220	20	-
52584224	24	-
52584228	28	-



**SCHIUMAROLE
A RETE**
Mesh skimmer - Ecumoire passoire - Schaumlöffel mit netz - Espumadera de red

Cod.	Ø cm	
52584114	14	-
52584116	16	-
52584118	18	-
52584120	20	-
52584124	24	-
52584128	28	-




FRUSTA (8 fili)
Whisk - Fouet Schneebesen - Batidor
Cod. 509164..

cm	
25	-
30	-
35	-
40	-
45	-
50	-
55	-
60	-



APPENDI ORDINI IN ALLUMINIO

Order rack - barre porte commandes - Halter für Bestellbelege - Barra de aluminio porta nota
Cod. 78500325

cm	
91	-



FORBICE PROFESSIONALE

Professional scissor - Ciseaux professionnels - Profis-
 schere - Tijeras profesionales
Cod. 58734621

 6



ROMPINOCI 2 NICCHIE


Nutcracker - Casse-noix - Nussknacker -
 Cascanueces
Cod. 50916001


40



BATTICARNE PROFESSIONALE MANICO ACCIAIO


Meat mallet with steel handle - Battoir à viande avec
 manche en acier - Fleischklopfer - Picador de carne
 con mango de acero

Cod.	gr	
50907306	600	-
50907315	1500	10



TRINCIAPOLLO CON MOLLA INTERNA

Poultry shears (internal spring) - Coupe-volailles
 (ressort intérieur) - Geflügelschere (Interne Feder) -
 Tijeras para aves
Cod. 50907420

cm	
24	30



TRINCIAPOLLO PROFESSIONALE

Professional poultry shears - Cisaille à volaille
 professionnelle - Geflügelschere - Tijeras
 trinchapollos profesionales
Cod. 58730923

 6



RACCOGLI BRICIOLE

Crumb collector - Ramasse miettes -
 Tischkrümelsammler - Recoge migas
Cod. 50916600


240



MOLLA ARROSTO PROFESSIONAL
 Roast meat tong - Pince à rôti - Bratenzange - Pinza para asado
Cod. 50919701

cm 

26 12



MOLLA SPAGHETTI PROFESSIONAL
 Spaghetti tong - Pince à spaghetti - Spaghettizange - Pinza para espaguetis
Cod. 50919601

cm 

26 12



MOLLA GASTRONORM PROFESSIONAL
 Gastronorm tong - Pince gastronorm - Gastronormzange - Pinza gastronorm
Cod. 50919901

cm 

26 12



MOLLA PANE PROFESSIONAL
 Bread tong - Pince à pain Brotzange - Pinza para pan
Cod. 50919501

cm 

26 12



MOLLA INSALATA PROFESSIONAL
 Salad tong - Pince à salade - Salatzange - Pinza para ensalada
Cod. 50919001

cm 

26 12



PINZA DEL CUOCO PROFESSIONAL
 Chef tong - Pince de chef Chefzange - Pinza del cocinero
Cod. 588183..

cm 

30 12

35 12

40 12



MOLLA SERVIZIO BUFFET
 Serving tongs - Pince pour le service - Sprungfeder - Pinza de servicio
Cod. 58137224

cm 
 24 12



MOLLA UNIVERSALE BUFFET
 All purpose tongs - Pince universelle - Universal-Feder - Pinza universal
Cod. 58137324

cm 
 24 12



MOLLA INSALATA BUFFET
 Salad tongs - Pince à salade - Salat-Feder - Pinza para ensalada
Cod. 58136620

cm 
 20 12



MOLLA DOLCE BUFFET
 Cake tongs - Pince à dessert - Dessert-Feder - Pinza para pastel
Cod. 58136124

cm 
 24 12



MOLLA VERDURE BUFFET
 Vegetables tongs - Pince à légumes - Gemüse-Feder - Pinza para verduras
Cod. 58137424

cm 
 24 12



MOLLA ARROSTO BUFFET
 Roast meat tongs - Pince pour le rôti - Braten-Feder - Pinza para asado
Cod. 58136024

cm 
 24 12



MOLLA PANE BUFFET
 Bread tong - Pince à pain Brotzange - Pinza para pan
Cod. 58136824

cm 
 24 12



MOLLA MULTIUSO BUFFET
 Multi purpose tongs - Pince multi-usages - Mehrzweck-Feder - Pinza multiusos
Cod. 58137524

cm 
 24 12




MOLLA SPAGHETTI BUFFET
 Spaghetti tong - Pince à spaghetti - Spaghettizange - Pinza para espaguetis
Cod. 58136924

cm 
 24 12



FORBICE DOLCE BUFFET INOX
 Stainless steel cake tongs - Pince à gâteau - Gebäckschere - Pinza para pastel
Cod. 581307..

cm 
 16 12
 20 12



MOLLA DOLCE 18/10
 Cake tongs - Pince à
 gâteau - Gebäckzange -
 Pinza para pastel
Cod. 50919400

cm 
 20 -



MOLLA PANE 18/10
 Bread tongs - Pince à pain
 Brotzange - Pinza para pan
Cod. 50919500

cm 
 22 -



MOLLA SPAGHETTI 18/10
 Spaghetti tongs - Pince
 à spaghetti - Spaghetti-
 Zange - Pinza para
 espaguetis
Cod. 50919600

cm 
 20 -



MOLLA ARROSTO 18/10
 Roast tongs - Pince à rôtir
 Bratenzange - Pinza para
 asado
Cod. 50919700

cm 
 21 -



MOLLA LUMACHE 18/10
 Snails tongs - Pince
 à escargots -
 Schneckenzange - Pinza
 para caracoles
Cod. 50919801

cm 
 17 -



MOLLA ZUCCHERO
 Sugar tongs - Pince à
 sucre - Zuckerzange -
 Pinza para azucar
Cod. 50919100

cm 
 11 -




MOLLA GHIACCIO ELITE
 Ice tongs Elite - Pince à
 glace Elite - Eiszange Elite -
 Pinza para hielo
Cod. 50918900

cm 
 15 -



**MOLLA GHIACCIO
 DENTATA 18/10**
 Ice tongs - Pince à glace
 - Eiszange mit Zähnen -
 Pinza para hielo
Cod. 50919300

lunghezza cm 
 16 -



MOLLA GHIACCIO
 Ice tongs - Pince à glace -
 Eiszange - Pinza para hielo
Cod. 50919200

cm 
 13 -




PINZA AFFETTATI
 Sliced meat tongs -
 Pince à charcuterie -
 Aufschnittzange - Pinza
 para embutidos
Cod. 50907100

cm 
 10 -



**PINZA CUOCO
 PUNTE PIEGATE**
 German tong bend - pince
 de chef - Chefzange -
 Pinza cocinero

Cod.	cm	
78500440	35	-
78500441	45	-



FORBICE DOLCE
 Cake tongs - Pince à
 gâteau - Gebäckschere -
 Pinza para pastel
Cod. 50918000

cm 
 20 -



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



- Articoli professionali
- GERMAN STEEL
- Serie complete
- Manici sovrastampati, non si staccano
- Manici soft-touch con grip antiscivolo

- Professional tools
- GERMAN STEEL
- Complete series
- Over-moulded handles, they do not detach
- Soft-touch handles with no-slip grip

SPATOLE | Spatulas



SPALMABURRO
 Spreader, plain - Couteau à beurre -
 Butterspachtel - Pala de untar
Cod. 78300000

6



SPALMABURRO SEGHETTATO
 Spreader, serrated - Couteau à beurre dentelé -
 Butterspachtel gezahnt - Pala de untar dentada
Cod. 78300006

6



PALA TORTA
 Pie server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala
 para tarta
Cod. 78300011

6



PALA TORTA
 Pie server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala
 para tarta
Cod. 78300012

6



SPATOLA cm 6,2x5,9
 Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300016

6



SPATOLA cm 10x6,4
 Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300017

6



SPATOLA cm 11x8
 Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300018

6



SPATOLA cm 10x7,6
 Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300019

6



SPATOLA cm 14,5x10,8
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300020

6



SPATOLA cm 14,6x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300023

6



SPATOLA cm 15,6x7,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300022

6



SPATOLA cm 19,8x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300025

6



SPATOLA cm 18,9x7,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300024

6



SPATOLA FORATA
Turner perforated - Spatule perforée - Spatel
geloht - Espátula perforada
Cod. 78300031

6



SPATOLA cm 24,8x9,6
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300026

6



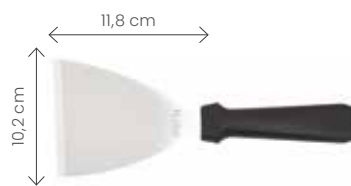
TAGLIA PASTA
Dough cutter - Spatul - Spatula grösse pasta -
Espátula pasta tamaño
Cod. 78300036

6



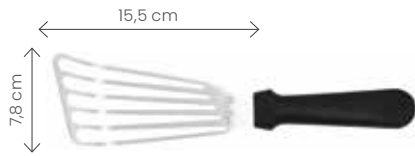
SPATOLA cm 15,3x13
Turner - Spatul - Spatel - Espátula
Cod. 78300021

6



SCROSTATORE
Scraper - Spatule racloir - Schabmesser -
Espátula para rascar
Cod. 78300041

6



SPATOLA PESCE
Fish spatula - Spatule à poisson -
Fischwender - Espátula para pescado
Cod. 78300051



SPATOLA PANCAKE
Pancake turner - Spatule à pancake -
Pfannkuchenwender - Espátula para tortitas
Cod. 78300056



SPATOLA PER TORTA
Cake lifter - Spatule à tarte - Kuchenspachtel
gross - Espátula para tarta

Cod.	Ø cm	size	6
78300061	25	Medium	6
78300066	29,8	Big	6



FORCHETTONE CURVO
Curved carving fork - Fourchette à
viande courbée - Tranchiergabel
gebogen - Trinchador curvo
Cod. 78300076



FORCHETTONE
Carving fork - Fourchette à viande -
Tranchiergabel - Trinchador
Cod. 78300071



SPATOLA PIEGATA
Offset turner - Spatule courbée - Spatel
gewinkelt - Espátula doblada

Cod.	cm*	6
78300091	7,7	6
78300092	11,7	6
78300093	16	6
78300094	20,3	6
78300095	24,7	6
78300096	29,7	6



SPATOLA DRITTA
Straight turner - Spatule droite - Tranchiergabel
gebogen - Espátula recta

Cod.	cm*	6
78300081	10,5	6
78300082	15,9	6
78300083	20,5	6
78300084	25,5	6
78300085	31	6
78300086	35,5	6



DECORA / RIGA LIMONI
Lemon zester/Channel knife - Zesteur à citron
- Zestenreisser/kanneliermesser zitronen -
Decorador / rallador de limones
Cod. 78100021



SCAVINO DOPPIO
Double melon baller - Cuillère parisienne double -
Doppel-kugelausstecher - Vaciador doble
Cod. 78100011



PELATAPATE
Vegetable peeler - Econome - Kartoffelschäler -
Pelapatatas
Cod. 78100031



COLTELLO DECORATORE
Decorating knife - Couteau décoration fruits et
légumes - Dekor-messer - Cuchillo decorador
Cod. 78100041



SCAVAZUCCHINE
Zucchini corer V shape - Couteau vide-
courgettes - Zucchinienkerner - Vaciador para
calabacines
Cod. 78100051



SCAVINO MELONE
Melon baller - Cuillère parisienne -
Melonenausstecher - Vaciador para melón

Cod.	Ø mm	
78100001	10	6
78100002	15	6
78100003	22	6
78100004	25	6
78100005	30	6



RIGA LIMONI
Lemon zester - Zesteur à citron - Zitronenschaber -
Rallador de limones
Cod. 78100022



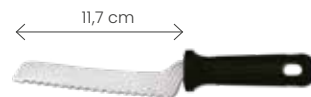
COLTELLO AGRUMI
Citrus peeler - Couteau éplucheur d'agrumes -
Zitrusmesser - Cuchillo para cítricos
Cod. 78100026



COLTELLO POMPELMO
Grapefruit peeler - Couteau à pamplemousse -
Grapefruit-messer - Cuchillo para pomelo
Cod. 78100036



LEVATORSOLO
Corer apple - Vide-pomme - Apfelentkerner -
Descorazonador
Cod. 78100046

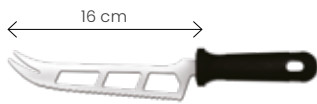


COLTELLO POMODORO
Tomato knife - Couteau à tomate - Tomaten-messer
- Cuchillo para tomate
Cod. 78100061



SCAVINO POMODORO
Tomato shark - Equeuteur à tomate - Tomatenhai -
Vaciador para tomate
Cod. 78100016





COLTELLO FORMAGGIO

Cheese knife - Couteau à fromage - Käse-
messer - Cuchillo para queso

Cod. 78100066



ROTELLA DOPPIA

Pastry wheel double - Roulette double - Teigschneider
doppelt - Cortador de pasta doble

Cod.	Ø mm	
78100081	40	6
78100082	60	6



ROTELLA PIZZA

Pizza cutter - Roulette à pizza - Pizzaschneider -
Cortador de pizza

Cod. 78100086



SCANALATORE

Channel knife - Canneur en V -
Kannaliermesser - Acanalador

Cod. 78100023



PELAPATATE JULIENNE

(spessore struttura 2 mm)

Y-peeler julienne - Econome lame julienne -
Kartoffelschäler julienne - Pelapatatas juliana

Cod. 78100098



ROTELLA TAGLIA PASTA

Pastry wheel plain - Roulette à découper -
Teigschneider - Cortador de pasta liso

Cod.	Ø mm	
78100071	40	6
78100072	60	6



ROTELLA SEGHETTATA

Pastry wheel serrated - Roulette de pâtissier -
Teigschneider gezahnt - Cortador de pasta dentado

Cod.	Ø mm	
78100076	40	6
78100077	60	6



AFFETTA FORMAGGI

Cheese plane - Rabot à fromage - Käsehobel - Pala
para queso

Cod. 78100091



PELAPATATE SEGHETTATO

(spessore struttura 2 mm)

Y-peeler serrated - Econome lame dentelée -
Kartoffelschäler gezahnt - Pelapatatas dentado

Cod. 78100097



PELAPATATE LISCIO

(spessore struttura 2 mm)

Y-peeler plain - Econome lame lisse -
Kartoffelschäler glatt - Pelapatatas liso

Cod. 78100096



**LAMA A NASTRO**

Ribbon grater - Râpe à double tranchant - Reibe mit bandklinge - Rallador corte en tiras

Per zucchine, cipolla, formaggio, cioccolato - For zucchini, onion, cheese, chocolate - Pour courgettes, oignon, fromage, chocolat - Für zucchini, zwiebel, käse, schokolade - Para calabacín, cebolla, queso, chocolate

Cod. 78100106

**LAMA A SCAGLIE**

Shaver grater - Râpe à copeaux - Schaber - Rallador corte en láminas

Per cioccolato, formaggio, tartufo - For chocolate, cheese, truffle - Pour chocolat, fromage, truffes - Für schokolade, käse, trüffel - Para chocolate, queso, trufa

Cod. 78100107

**LAMA GROSSA**

Coarse grater - Râpe gros grain - Reibe mit grober klinge - Rallador corte grueso

Per carote, formaggio, cavolo - For carrots, cheese, cabbage - Pour carottes, fromage et chou - Für karotten, käse, kohl - Para zanahoria, queso, col

Cod. 78100101

**LAMA MEDIA**

Medium grater - Râpe grain moyen - Reibe mit mittelgrober klinge - Rallador corte medio

Per cocco, zenzero, carote, formaggio tenero - For coconut, ginger, carrots, soft cheese - Pour noix de coco, gingembre, carottes, fromage tendre - Für kokos, ingwer, karotten, weichkäse - Para coco, jengibre, zanahoria, queso tierno

Cod. 78100102

**LAMA FINE**

Fine grater - Râpe grain fin - Reibe mit feiner klinge - Rallador corte fino

Per agrumi, peperoncino, formaggio, aglio, zenzero - For citrus fruit, chili pepper, cheese, garlic, ginger - Pour agrumes, piment, fromage, ail et gingembre - Für zitrusfrüchte, pfefferoni, käse, knoblauch, ingwer - Para cítricos, guindilla, queso, ajo, jengibre

Cod. 78100103



BARBEQUE

stainless steel



MOLLA BARBEQUE

Barbeque tongs - Pince à barbeque -
Barbecue-zange - Pinza para barbacoa

Cod. 50918301

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
42,5	6



PALA BARBEQUE

Barbeque turner - Pelle à barbeque -
Barbecue-wender - Palapara barbacoa

Cod. 50918302

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
44,5	6



FORCHETTONE BARBEQUE

Barbeque fork - Fourchette à barbeque -
Barbecue-gabel - Tenedor para barbacoa

Cod. 50918303

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
44,5	6



SPAZZOLA BARBEQUE

Barbeque brush - Pinceau barbeque -
Barbecue Bürste - Brocha barbacoa

Cod. 50918304

IN ESAURIMENTO | Out of stock

cm	
44,5	6



PIATTO PIANO
Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano
Cod. 50911022

Ø cm	thickness mm	
22	0,7	-



PIATTO FONDO
Deep Plate - Assiette
Creuse - Tiefer Teller -
Plato Hondo
Cod. 509111..

Ø cm	thickness mm	
20*	0,7	-
22	0,7	-

* MOQ 500 PCS



PIETANZIERA
Serving dish - Gamelle
ronde - Vorratsdose ohne
dichtung - Fiambreira
redonda
Cod. 53013300

Ø cm	
12	-



SCODELLA SENZA ALETTE
Bowl - Bol - Fingerschüssel
- Cuenco Sin Asas
Cod. 50911712

Ø cm	h cm	Lt	
12	7,2	0,6	-



TAZZA PER BRODO
Soup cup - Tasse à
bouillon - Suppenschüssel
- Taza de caldo
Cod. 50912511

Ø cm	h cm	Lt	
11,5	6	0,5	-



BICCHIERE
Glass - Verre - Glas - Vaso
Cod. 50912000

Ø cm	h cm	Lt	
7,9	7,9	0,29	-



LEGUMIERA CON ALETTE
Vegetable dish with
handles - Legumier
avec poignées -
Beilagenschüssel mit
Griffen - Legumbrera con
asas
Cod. 509045..

Ø cm	h cm	
12	3	-
14	4	-
18	5,5	-
20	6	-



VASOIO 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	thickness mm	
40x30	0,8	-



**CUCCHIAIO PER DETENUTI
IN ALLUMINIO
E POLIPROPILENE**
Convict spoon - Cuiller
détenus - Gefangeneloeffel
- Cuchara detenido
Cod. 00100001

500 (10x50 pcs)



VASOIO 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	thickness mm	
44x35	0,8	-



**FORCHETTA PER
DETENUTI IN ALLUMINIO
E POLIPROPILENE**
Convict fork - Fourchette
détenus - Gefangenegabel
- Tenedor detenido
Cod. 00100002

500 (10x50 pcs)



SCODELLA DETENUTI
Bowl - Bol - Schüssel -
Cuenco
Cod. 50911520

Ø cm	h cm	Lt	
20	5	1,2	-



PIATTO DETENUTI
Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano
Cod. 50910922

cm	thickness mm	
22	0,8	-

PRESENTAZIONE


PRESENTATION
PRÉSENTATION
PRÄSENTATION
PRESENTACIÓN








PIATTO OVALE PORTATA BORDATO PESANTE
Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Ovale Bratenplatte - Fuente ovalada rebordeada
Cod. 509316..

cm	thickness mm	
26x19	0,7	10
31x21	0,7	10
36x25	0,7	10
42x29	0,7	10
47x34	0,8	10
53x35	0,8	10
60x39	0,8	-
70x46	1,2	-
85x58	1,2	-

Cod.	cm	thickness mm	
50931699	100x68	1,2	-




PIATTO OVALE PORTATA BORDATO
Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Serviertablett - Fuente ovalada rebordeada
Cod. 509333..

cm	thickness mm	
19x15	0,6	10
23x16	0,6	10
26x20	0,6	10
29x22	0,6	10




PIATTO OVALE PORTATA NORMALE
Oval tray - Plateau oval - Einfache ovale Platte - Fuente ovalada
Cod. 509314..

cm	thickness mm	
32x22	0,7	10
40x29	0,7	10
48x32	0,7	10



PIATTO OVALE GASTRONOMICO
Oval tray - Plateau oval - Tiefe ovale Platte - Fuente ovalada
Cod. 50931942

cm	thickness mm	
42x31	0,7	10



**PIATTO OVALE
PORTATA PESCE**
Fish tray - Plat oval à poisson - Fischplatte - Fuente ovalada pescado
Cod. 509336..

cm	thickness mm	
55x24	1	-
62x27	0,9	-
70x29	1	-
78x30	1,0	-
85x33	1,2	-

Cod.	cm	thickness mm	
50933699	100x34	1,2	-



**VASSOIO
TONDO BORDATO**
Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada
Cod. 509330..

Ø cm	thickness mm	
30	0,7	10
35	0,8	10



VASSOIO GRATIN
Serving tray gratin - Plat à gratin - Gratinplatte - Bandeja gratin
Cod. 509368..

cm	thickness mm	
40x21	1	-
45x23	1	-
50x27	1,2	-



VASSOIO RETTANGOLARE
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular
Cod. 509312..

cm	thickness mm	
25x20	1	10
32x25	1	10
36x29	1	10
40x33	1	10
45x35	1	-
48x37	1	-
60x47	1	-



**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	thickness mm	
48x37	1	-
60x47	1	-



**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. 509312..

cm	thickness mm	
44x29x3 h	1	-
50x33x3 h	1	-



**VASSOIO
TONDO BORDATO**
Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada
Cod. 509329..

Ø cm	Ø cm IN	thickness mm	
34	28,0	0,7	10
38	32,2	0,7	10
42	34,4	0,8	10
46	39,5	0,8	-
53	45,5	0,8	-



**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	thickness mm	
42	0,8	-
46	0,8	-
53	0,8	-

ZUPPIERA | Sauce bowl



ZUPPIERA
Soup bowl - Soupière -
Suppenterrine - Sopera
Cod. 308772..

Ø cm	h cm	Lt	
18	10	1,5	10
22	12	3	10
24	13	4	10
26	14	4,75	-
28	15	6	-



**COPERCHIO
PER ZUPPIERA**
Lid for soup bowl -
Couvercle pour soupière
- Deckel für Suppenterrine
- Tapa para sopera
Cod. 308775..

Ø cm	
18	-
22	-
24	-
26	-
28	-

SALSIERE | Sauce boat



SALSIERA CON BASE
Sauce boat with foot
- Saucière sur pied -
Sauciere mit Fuß - Salsera
con base
Cod. 509153..

cl	
9	10
14	10
22	10
28	10
45	10



SALSIERA SENZA BASE
Sauce boat without foot
- Saucière sans pied
- Sauciere ohne Fuß -
Salsera sin base
Cod. 50915420

cl	
20	10

CLOCHE | Cloche



**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	
22	12	30	-
24	13	30	-
26	14	35	-
28	15	35	-



**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	
25	30	-
30	35	-



**CLOCHE OVALE
CON POMOLO**
Oval cloche with knob
- Cloche ovale avec
pommeau - Speiseglocke
oval mit Griff - Cloche
ovalada con pomo
Cod. 509321..

Ø cm IN	for oval tray cm	
32	36	-
42	47	-



**PORTA BURRO
DA TAVOLA**
Butter dish - Porte
beurre - Butterschale -
Mantequillera
Cod. 509331II

Ø cm	h cm	
12,5	8,7	-




MATERIALE: AISI 430 CERTIFICATO (UNI EN 10088).
IDONEO AL CONTATTO ALIMENTARE (DM 21/03/1973).
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.

MATERIAL: AISI 430 CERTIFIED (UNI EN 10088).
SUITABLE FOR FOOD CONTACT (MD 21/03/1973).
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.




VASSOIO BAR TENDER
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular

Cod.	cm	
53827825	25x20x0,8 h	-
53827835	35x10x0,8 h	-
53827836	35x20x0,8 h	-
53827840	40x10x0,8 h	-
53827842	40x20x0,8 h	-
53827850	50x10x0,8 h	-
53827852	50x20x0,8 h	-
53827860	60x10x0,8 h	-
53827862	60x20x0,8 h	-
53827870	70x20x0,8 h	-




**VASSOIO BAR TENDER
STONE WASHED**
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular

Cod.	cm	
538S7825	25x20x0,8 h	-
538S7835	35x10x0,8 h	-
538S7836	35x20x0,8 h	-
538S7840	40x10x0,8 h	-
538S7842	40x20x0,8 h	-
538S7850	50x10x0,8 h	-
538S7852	50x20x0,8 h	-
538S7860	60x10x0,8 h	-
538S7862	60x20x0,8 h	-
538S7870	70x20x0,8 h	-




**VASSOIO TONDO
CAMERIERE TENDER**
Round tray - Plateau
rond - Rundes Tablett -
Bandeja redonda
Cod. 538259..

cm	thickness mm	
24	1,85	10
28	1,76	10
32	1,93	10
36	1,95	10




**VASSOIO OVALE PORTATA
BORDATO TENDER**
Edged oval tray - Plateau
oval avec bord - Ovale
Bratenplatte - Fuente
ovalada rebordeada
Cod. 538219..

cm	thickness mm	
26x19	0,6	10
31x21	0,7	10
36x25	0,7	10
42x29	0,7	10
47x31	0,8	10
53x35	0,8	10



**VASSOIO
RETTANGOLARE TENDER**
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular
Cod. 538272..

cm	thickness mm	
25x20	0,6	10
32x25	0,6	10
36x29	0,7	10
40x31	0,7	10
45x35	0,8	-
48x37	1	-
60x47	1	-

USE & REUSE





L'alternativa ecologica all'usa e getta.

Gli articoli sono realizzati in acciaio inossidabile: prodotto 100% ecologico, riciclabile, ecosostenibile, riutilizzabile e resistente. Gli articoli si possono lavare e rilavare, non si piegano, non si rompono e non inquinano l'ambiente.

The eco-friendly alternative to disposable items.

The items are produced with stainless steel: 100% eco-friendly, recyclable, environmentally friendly, reusable and does not break. You can wash and rewash the pieces, it do not bend, break and they do not pollute.

SOLO VENDITA INNER | Only inner selling



USE & REUSE CUTLERY SET
Set posate in acciaio
Stainless steel cutlery set
- Ensemble de couverts en acier - Besteckset aus Stahl - Juego de cubiertos de acero
Cod. 00300_0..

Cod.	Description	cm	set pcs	📦	📦	INNER 50 SET
00300\$01	Cucchiaio Spoon	16	18	100	2	
00300\$02	Forchetta Fork	16	18	100		
00300\$L3	Coltello Knife	16	18	100		
00300\$07	Cucchiaino caffè Coffee spoon	12	18	100		
00300\$08	Cucchiaino moka Moka spoon	9,5	18	100		
00300\$22	Paletta gelato Ice-cream spoon	11	18	100		
00300\$36	Cucchiaio bibita Long drink spoon	18,5	18	100		
00300&01	Cucchiaio Spoon	16	50	40	2	
00300&02	Forchetta Fork	16	50	40		
00300&L3	Coltello Knife	16	50	40		
00300&07	Cucchiaino caffè Coffee spoon	12	50	40		
00300&08	Cucchiaino moka Moka spoon	9,5	50	40		
00300&22	Paletta gelato Ice-cream spoon	11	50	40		
00300&36	Cucchiaio bibita Long drink spoon	18,5	50	40		

SOLO VENDITA MASTER | Only master selling



READY TO USE & REUSE SET
Set posate in acciaio con tovagliolo 3 veli
Stainless steel cutlery set with napkin - Ensemble de couverts en acier avec serviette 3 plis - Stahlbesteck mit 3-lagiger Serviette - Juego de cubiertos de acero con servilleta de 3 capas
Cod. 00300T..

LAVATE A 100°C • PRONTE ALL'USO | Already washed at 100°C • Ready to use

Cod.	Description	📦	📦	INNER 100 SET
00300TBR	Set forchetta, coltello, tovagliolo Set fork, knife, napkin	400	4	
00300TBN	Set forchetta, coltello, cucchiaio, tovagliolo Set fork, knife, spoon, napkin	400		
00300T08	Set cucchiaino moka e tovagliolo Set moka spoon and napkin	400		
00300T22	Set paletta gelato e tovagliolo Set ice-cream spoon and napkin	400		
00300T36	Set cucchiaio bibita e tovagliolo Set long drink spoon and napkin	400		



CANNUCCE USE & RESUE
Straws - Pailles -
Trinkhalme - Pajitas
Cod.557379..

Cod.	Description	Ø cm	cm	pcs	☐
08	Cannucce dritte con scovolino Straws with pipe cleaner	0,8	16	6	-
06	Cannucce dritte con scovolino Straws with pipe cleaner	0,5	24	6	-



USE & REUSE HAPPY HOUR
Cod. 06210Y..

Cod.	Description	cm	pcs	☐
UE	Tridente Trident	10	40	80
UT	Spillo Pin	10	40	80
UL	Cucchiaio Spoon	10	40	80
UA	Paletta Paddle	10	40	80



USE & REUSE CUTLERY + CASE SET
Set posate da viaggio in acciaio in custodia in polipropilene
Stainless steel travel cutlery set with polypropylene case - Ensemble de couverts de voyage en acier avec étui en polypropylène- Reisebesteck aus Stahl mit Etui aus Polypropylen - Juego de cubiertos de viaje de acero con estuche de polipropileno
Cod. 003070..

Cod.	Description	pcs	☐
85	Set 1 forchetta, 1 cucchiaio, 1 coltello, 1 cucchiaino Set 1 fork, 1 spoon, 1 knife, coffee spoon	4	-
SN	Set 4 forchette, 4 cucchiari, 4 coltelli, 4 cucchiaini Set 4 forks, 4 spoons, 4 knives, 4 coffee spoons	16	-

BAR & GELATERIA

BAR & ICECREAM
BAR & CRÈMEGLACÉE
BAR & EIS
BAR & HELADO





BAR





CAVATAPPI PROFESSIONALE
Professional corkscrew
- Tire-bouchon -
Profikorkenzieher -
Sacacorchos
Cod. 58734300



CAVATAPPI
Corkscrew - Tire-bouchon
Profikorkenzieher -
Sacacorchos
Cod. 58734100



SPREMI LIME
Lime squeezer - lime
squeezer - Saftpresse -
exprimidor de limón
Cod. 78500305



SPREMIAGRUMI
Citrus squeezer - Presse-
citron - Zitronenpresse -
Exprimidero
Cod. 50953C00

6



COLINO BAR 2 REBBI PESANTE
Cocktail strainer heavy
- Passoire à cocktail -
Cocktailsieb - Filtro para
cocktail
Cod. 78500381

12



COLINO BAR 2 REBBI LARGO
Cocktail strainer large -
Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para
cocktail
Cod. 78500380



COLINO BAR SEMPLICE
Cocktail strainer 2 mm -
Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para
cocktail
Cod. 78500385

12



COLINO COCKTAIL ELLISSE
Cocktail strainer - Passoire
à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para
cocktail
Cod. 50951700

24



DOSATORE DOPPIO ELLISSE (1 oz - 2 oz)
Double jigger -
Doseur double -
Doppeldosiereinrichtung
- Dosificador doble
Cod. 50951600

cm



23

12



MIXER ELLISSE
Mixer - Mélangeur - Mixer
- Mezzlador
Cod. 50951800

cm



25

24



**SPILLONE
PORTA SCONTRINI**
Bill spike - Epingle porte-
tickets - Couponnadel -
Aguja porta tickets
Cod. 50916500

h cm 
21,3 48



SHAKER BOSTON
Shaker - Shaker - Shaker -
Coctelera
Cod. 78500307

Lt 
0,83 -



COCKTAIL SHAKER 2 PZ
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 78500301

Lt 
0,63 -




**COCKTAIL SHAKER
DE LUXE**
Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera
Cod. 78500300

Lt 
0,35 -



PORTA BUSTINE
Sugar display - Porte-
sachets de thé et sucre
Serviertablett Zucker/Tee -
porta sobres azucar
Cod. 55014400

cm 
10,5x5,5 -



PORTA TOVAGLIOLI
Napkin holder -
porte-serviettes
- Serviettenhalter -
Servilletero
Cod. 55014300

cm 
11,5x8,5 -




**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 Loeffeln - Azucarero
ovalada con 2 cucharitas
Cod. 50958600

cm 
21x13 -




**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 Loeffeln - Azucarero
redonda con 2 cucharitas
Cod. 50958500

Ø cm 
14 -




SESSOLA
Ice/sugar big spoon -
Cuillère à farine et glaçons
Serviertablett Zucker/Tee -
Librador

Cod.	Lt	
78500315	0,06	-
78500317	0,250	-
78500318	0,500	-
78500319	0,700	-



**VASSOIO BAR
TENDER 18/0**
Rectangular tray - Plateau
rectangulaire - Tablett -
Bandeja rectangular

Cod.	cm	
53827825	25x20x0,8 h	-
53827835	35x10x0,8 h	-
53827836	35x20x0,8 h	-
53827840	40x10x0,8 h	-
53827842	40x20x0,8 h	-
53827850	50x10x0,8 h	-
53827852	50x20x0,8 h	-
53827860	60x10x0,8 h	-
53827862	60x20x0,8 h	-
53827870	70x20x0,8 h	-



**TAPPO CHIUDI E
VERSA CHAMPAGNE**
Close and pour
champagne stopper -
Bouchon à champagne
- Champagnerverschluss
mit Ausgießer Gießen und
Schließen - Tapón "cierra
y sirve" vino pvc
Cod. 50953305



**TAPPO CHIUDI E VERSA
VINO PVC BORDEAUX**
Close and pour pvc wine
stopper - Bouchon à
vin en PVC / bouchon
pour bouteille de vin en
PVC - Weinverschluss mit
Ausgießer Gießen und
Schließen - Tapón "cierra y
sirve" vino pvc
Cod. 50953307



CHIUDIBOTTIGLIA INOX
Stainless steel bottle
stopper - Bouchon en inox
- Edelstahlflaschenver-
schluss - Tampon de inox
Cod. 50953A00

60



**FORCHETTINA ANTIPASTO
INOX ALBA**
Hors d'oeuvre fork -
Fourchette hors d'oeuvre
Vorspeisegabel - Tenedor
Cod. 19800009

120



**CUCCHIAINO MOKA
INOX INGLESE**
Moka spoon - Cuillère
à moka - Mokkalöffel -
Cucharita moka
Cod. 199000CH

600



**CUCCHIAINO MOKA
INOX ECONOMICO**
Moka spoon - Cuillère
à moka - Mokkalöffel -
Cucharita moka
Cod. 19900008

600



CUCCHIAIO BIBITA
Soda spoon - Cuillère à cocktail - Limolöffel - Cucharita refresco



Description	cm			
GAMMA 2150C636	22	-	✓	✓
CAPRI INOX 1870C636	22	-	✓	✓
PITAGORA 0810C636	22	-	✓	✓
BRASILIA 2230C636	22	-	✓	✓
AMERICA 2240C636	22	-	✓	✓
BETA 1710C636	22	-	✓	✓
ALBA INOX 1980C636	20,5	-	✓	✓
BYRON 0800C636	22	-	✓	✓
PITAGORA ANTISCIVOLO 0810C6CG	30	-	✓	✓
SYNTHESIS 2030C636	22,1	-	✓	✓
STRESA 0320C636	21	-	✓	✓
RITZ 2280C636	19,5	-	✓	✓
PALACE 1690C636	22	-	✓	✓

*Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 Chiavi (1 master) o multipli

*Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 "chiavi" (1 master) or multiple

DISPONIBILE SUBITO A MAGAZZINO

AVAILABLE IN STOCK IMMEDIATELY



Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 Chiavi (1 master) o multipli
Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 "chiavi" (1 master) or multiple

GR6 - 607 

GR6 - 608 

GR6 - 617 

GR3 - 322 

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeelöffel
Cuchara café

Cucchiaino moka
Moka spoon
Cuiller à moka
Mokkalöffel
Cucharita moka

Forchetta 3 spine
Pastry fork
Fourchette à gateau
Kuchengabel 3 Zinken
Tenedor postre 3 púas

Paletta gelato
Ice cream spoon
Cuiller à glace
Eislöffel
Cuchara para helado



VITTORIALE
1640C...

✓

✓

✓

-



CONCEPT
0450C...

✓

✓

✓

-



TECNA
0470C...

✓

✓

✓

-



OLIVIA
0490C...

✓

✓

✓

-



EUCLIDE
0480C...

✓

✓

-

-



SWING
0880C...

✓

✓

✓

-



PALLADIUM
0590C...

✓

✓

✓

✓



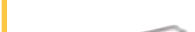
RITZ
2280C...

✓

✓

✓

✓



SETTECENTO
2050C...

✓

✓

✓

-



LIBERTY
1660C...

✓

✓

✓

-



PALACE
1690C...

✓

✓

✓

✓



TREND
1670C...

✓

✓

✓

-



SYNTHESIS
2030C...

✓

✓

✓

-



SOLARIS
2170C...

✓

✓

✓

-



AMERICA
2240C...

✓

✓

✓

✓



GAMMA
2150C...

✓

✓

✓

✓



DOLPHIN
1360C...

✓

✓

✓

-



SNAKE
1140C...

✓

✓

-

-




-Gomma antiscivolo + polipropilene
-Leggeri, pratici e resistenti

-Non-slip rubber + polypropylene
-Light, practical and resistant




**VASSOIO TONDO
ANTISCIVOLO**
Round non-slip tray -
Plateau antidérapant rond
Rundes rutschfestes
Tablett - Bandeja redonda
antideslizante

Cod.	Ø cm	
53746528	28	-
53746535	35,5	-
53746540	40,5	-




**VASSOIO RETTANGOLARE
ANTISCIVOLO**
Rectangular non-slip tray
- Plateau antidérapant
rectangulaire
Rechteckiges rutschfestes
Tablett - Bandeja
rectangular antideslizante

Cod.	cm	
53746041	41x30,5	-
53746045	45,7x36,5	-



**VASSOIO TONDO
ANTISCIVOLO CON
BORDO IN ACCIAIO**
Round non-slip tray with
stainless steel edge -
Plateau antidérapant rond
avec bord en métal -
Rundes rutschfestes Tablett
mit Edelstahlrand - Bandeja
redonda antideslizante con
borde en acero

Cod.	Ø cm	
53746735	35,5	-
53746740	40,5	-

GELATERIA

ICE-CREAM
CRÈMEGLACÉE
EIS
HELADO





PALETTA GELATO 18/10
Ice cream spoon - Cuillère à glace - Eislöffel - Cuchara parar helado

Cod.	Description	cm	
19900022	50/P INOX	13,2	120
17100022	BETA	13,6	120
21500022	GAMMA	13,6	120
22400022	AMERICA	13,1	120
22300022	BRASILIA	13,1	120
22600022	SIRIO	13,7	120
08100022	PITAGORA	13,6	120
05900022	PALLADIUM	14,2	120
16900022	PALACE	14,4	120
08300022	BAGUETTE	13,7	120



DOSATORE GELATO
Ice cream scoop - Doseur pour glace - Eisportionierer - Dosificador helado

Cod.	cm	
79004018	4,1	12
79004020	5	12
79004022	6,3	12



DOSATORE MANICO VUOTO
H.H. ice cream soop - portionneur pour glace Eisportionierer - dosificador helado mango hueco

Cod.	Description	
78500396	Medio Medum	-
78500397	Grande Big	-



SPATOLA PER GELATO INOX
Ice cream spatula - Spatule à glace - Eisspachtel - Paleta para helado
Cod. 50952800

cm	
18,5	100



SPATOLA PER GELATO IN POLICARBONATO
PC ice cream spatula - Spatule à glace en PC PC Eisservier - Paleta para helado de PC

Cod.	Colour	cm	
50952707	NERO Black	27	100
50952708	TRASPARENTE 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	
50952701	BIANCO White	30	100
50952702	VERDE Green		
50952703	ROSSO 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	
50952601	ROSSO Red	26	-
50952602	BLU Blue		
50952603	GIALLO Yellow		
50952604	VERDE Green		
50952605	BIANCO White		
50952606	ROSA Rose		
50952607	NERO Black		



PIATTINO CASSATA LISCIO
Ice cream plate - Plat à cassate - Cassata platte - Platillo
Cod. 50952013

Ø cm	
13	-



PIATTINO PER COPPA BORDATO
Edged plate - Plat bordé
Eisschale Untersatz -
Platillo
Cod. 50952113

Ø cm	
13	-



COPPA GELATO CONICA
Conical ice cream goblet
- Coupe à glace conique -
Konische Eisschale - Copa
para helado conica
Cod. 50950685

Ø cm	Lt	
8,5	0,181	6



COPPA GELATO GAMBO BASSO
Ice cream goblet - Coupe
à glace - Eisschale niedrig
- Copa para helado
Cod. 50950210

Ø cm	Lt	
10	0,180	6



COPPA GELATO GAMBO ALTO CILINDRICO
Ice cream goblet - Coupe
à glace - Eisschale hoch -
Copa para helado
Cod. 509504..

Ø cm	Lt	
9	0,156	6
10	0,185	6



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019108	36x16,5x8 h	-
55019112	36x16,5x12 h	-
55019115	36x16,5x15 h	-
55019118	36x16,5x18 h	-
55019120	36x16,5x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019408	33x16,5x8 h	-
55019412	33x16,5x12 h	-
55019415	33x16,5x15 h	-
55019418	33x16,5x18 h	-
55019420	33x16,5x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019712	25,8x15,7x12 h	-
55019715	25,8x15,7x15 h	-
55019717	25,8x15,7x17 h	-



BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019202	36x25x2 h	-
55019204	36x25x4 h	-
55019205	36x25x5 h	-
55019208	36x25x8 h	-
55019212	36x25x12 h	-
55019215	36x25x15 h	-
55019218	36x25x18 h	-
55019220	36x25x20 h	-



BACINELLA PER GELATO
ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019512	21x20x12 h	-
55019515	21x20x15 h	-
55019517	21x20x17 h	-
55019520	21x20x20 h	-




BACINELLA PER GELATO
ice cream basin - Bac à
glace - Eisschale - Cubeta
para helado

Cod.	cm	
55019812	18x16,5x12,6 h	-
55019912	16,5x16,5x12 h	-




BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019302	33x25x2 h	-
55019304	33x25x4 h	-
55019308	33x25x8 h	-
55019312	33x25x12 h	-
55019315	33x25x15 h	-
55019318	33x25x18 h	-
55019320	33x25x20 h	-




BACINELLA PER GELATO
Ice cream basin - Bac à glace - Eisschale - Cubeta para helado

Cod.	cm	
55019615	42x20x15 h	-
55019617	42x20x17 h	-
55019620	42x20x20 h	-
55019625	42x20x25 h	-




COPERCHIO IN PLASTICA
Plastic lid - Couvercle en plastique - Kunststoffdeckel - Tapa de plástico

Cod.	cm	
55013721	21x20	-
55013726	26x16,5	-
55013733	33x16,5	-
55013736	36x16,5	-




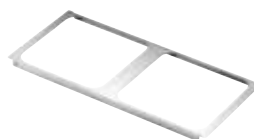
CARAPINA PER GELATO
Ice cream carapina - Bac à glace Carapina - Karapin für Eiscreme - Carapina para helado

Cod.	Ø cm	h cm	
55012525	20	25	-
55012625	20	25	-
55012612	20	12,8	-




COPERCHIO PER CARAPINA 20 Ø cm
Cover for ice cream roller container - Couvercle pour bac à glace carapina - Deckel für Karapin - Tapa para carapina

Cod.	Ø cm	
55012820	20	-




SUPPORTO PER BACINELLE
Support for basin - Support à bacs - Halterung für Schalen - Soporte para cubetas

Cod.	cm	
55013818	18x16,5	-




SET 2 CARAPINE CON COPERCHIO
Roller container with cover for ice cream 2 pcs set - Ensemble de 2 bacs à glace carapina avec couvercle - Set aus 2 Karapinen mit Deckel - Juego 2 carapinas con tapa

Cod.	Ø cm	cm	
55012736	15	36x16,5	-



PORTA TOVAGLIOLI
Napkin holder - Porte-serviettes - Serviettenhalter - Servilleteros

Cod.	cm	
57010700	10,6x10,6x13,5 h	-

CAFFETTERIA

COFFEE SHOP
CAFÉTÉRIA
CAFETERIA
CAFETERÍA





CAFFETTIERA CONICA
Coffee pot - Pot à lait/café
Kaffeekanne - Cafetera
Cod. 509560..
IN ESAURIMENTO | Out of stock

Lt	
0,33	-
0,60	-
1,00	-
1,5	-
2,00	-



CAFFETTIERA EXECUTIVE
Coffee pot - Pot à lait/café
Kaffeekanne - Cafetera
Cod. 554000..

Lt		
0,25	3	-
0,50	6	-
0,75	9	-
1,00	12	-
2,00	24	-



LATTIERA CONICA
Milk pot - Pot à lait
Milchkanne - Lechera
Cod. 509573..
IN ESAURIMENTO | Out of stock

Lt	
0,10	-
0,20	-
0,33	-
0,60	-
1,00	-
1,50	-
2,00	-



LATTIERA EXECUTIVE
Milk pot - Pot à lait
Milchkanne - Lechera
Cod. 554070..

Lt		
0,15	1	-
0,25	2	-
0,50	6	-
0,75	9	-
1,00	12	-
1,35	16	-
2,00	24	-



TEIERA CONICA
Tea pot - Théière
Teekanne - Tetera
Cod. 509567..
IN ESAURIMENTO | Out of stock

Lt	
0,36*	-
1,25	-



TEIERA EXECUTIVE
Tea pot - Théière
Teekanne - Tetera
Cod. 554040..

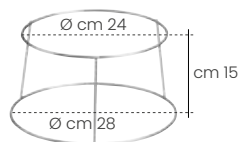
Lt		
0,50	4	-
0,75	6	-

PASTICCERIA

PASTRY MAKING
PÂTISSERIE
PASTICCERIA
PASTELERÍA

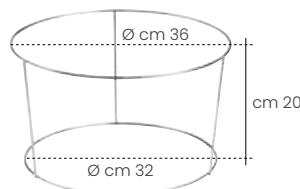






ALZATA FILO PICCOLA
Little riser - Petit support
plateau - Kleiner Seilzug -
Soporte hilo pequeño
Cod. 50951028

Ø cm	h cm	
24/28	15	-



ALZATA FILO GRANDE
Big riser - Grand support
plateau- GroÙer Seilzug -
Soporte hilo grande
Cod. 50951036

Ø cm	h cm	
32/36	20	-



VASSOIO TONDO TENDER
Round tray - PPlateau rond
- Rundes Tablett - Bandeja
redonda
Cod. 538259..

Ø cm	
24	-
28	-
32	-
36	-



SPILLO HAPPY HOUR
Pin - Epingle - Lanze -
Aguja
Cod. 0620N6UT

cm	
10	-



MIXER HAPPY HOUR
Mixer - Mélangeur - Mixer
- Mixer
Cod. 0620MKUQ

cm	
10	120



JOLLY HAPPY HOUR
Joker - Joker - Jolly - Jolly
Cod. 0620MKUP

cm	
10	120



VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à pâtisserie - Tiefes Kuchentablett - Bandeja rectangular pastelera
Cod. 50933827

cm	thickness mm	
27x20	0,6	-



VASSOIO TRAMEZZINI
Sandwich tray - Plateau à sandwichs - Sandwich-Tablett - Bandeja de sándwiches
Cod. 53727929

cm	thickness mm	
29x21x2 h	0,8	10



VASSOIO GN 1/1 IMPILABILE 18/10
Stackable tray - Plateau empilable - Stapelbares Tablett - Bandeja apilable
Cod. 50933456

cm	
53x32x7 h	10



BACINELLA PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera
Cod. 509339..

cm	thickness mm	
25x18x2 h	0,6	10
30x22x2 h	0,7	10
35x25x2,5 h	0,8	10



BACINELLA PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera
Cod. 509339..

cm	thickness mm	
29x21x2 h	0,8	10
58x21x2 h	1	-



VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA 18/10
Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à pâtisserie - Tiefes Kuchentablett - Bandeja rectangular pastelera
Cod. 50933950

cm	thickness mm	
50x36	1	-



VASSOIO BAR TENDER
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod.	cm	
53827825	25x20x0,8 h	-
53827835	35x10x0,8 h	-
53827836	35x20x0,8 h	-
53827840	40x10x0,8 h	-
53827842	40x20x0,8 h	-
53827850	50x10x0,8 h	-
53827852	50x20x0,8 h	-
53827860	60x10x0,8 h	-
53827862	60x20x0,8 h	-
53827870	70x20x0,8 h	-



VASSOIO BAR TENDER STONE WASHED
Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod.	cm	
538S7825	25x20x0,8 h	-
538S7835	35x10x0,8 h	-
538S7836	35x20x0,8 h	-
538S7840	40x10x0,8 h	-
538S7842	40x20x0,8 h	-
538S7850	50x10x0,8 h	-
538S7852	50x20x0,8 h	-
538S7860	60x10x0,8 h	-
538S7862	60x20x0,8 h	-
538S7870	70x20x0,8 h	-

RICAMBI

SPARE PARTS
PIÈCES DE RECHANGES
ERSATZTEILE
PIEZAS DE REPUESTO





VETRO OLIERA PITAGORA
Oil / vinegar glass - Burette
- Ersatzflasche für essig/öl
- Ampolla
Cod. 97200040



SALVAGOCCIA PITAGORA
Plastic drop-catcher -
Protège-goutte
Ausgiesser plastik essig/
öl - Impide-gotas
Cod. 97200054



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER VETRO OLIERA PITAGORA
Cup for oil/vinegar glass
- Capuchon en acier pour burette - Metallkappe - Capuchón ampolla de acero inoxidable
Cod. 97200056



VETRO SALE E PEPE PITAGORA
Salt/pepper glass - Salière
- Ersatzglas pfeffer/salz - Salero
Cod. 97200045



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO PITAGORA
Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière en acier inoxydable - Metallkappe salz - Capuchón salero de acero inoxidable
Cod. 97200052



CAPPUCCIO PEPE IN ACCIAIO INOX 18/10 PITAGORA
Pepper cup for salt/pepper glass - Capuchon pour poivrière en acier inoxydable - Metallkappe pfeffer - Capuchón pimienta de acero inoxidable
Cod. 97200051



CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI PITAGORA
Universal toothpicks cup - Capuchon en acier inoxydable pour cure-dents - Universalkäppchen zahnstocher - Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados
Cod. 97200053



VETRO OLIERA
Oil/vinegar glass - Burette
- Menage - Ampolla
Cod. 97200060

Mod.



 Nouvelle Cuisine
Progetto

-



SALVAGOCCIA
Plastic drop-catcher -
Protège-goutte - Stöpsel
- Protector de gotas
Cod. 97200062



CAPPUCCIO 18/10 PER VETRO OLIERA
Cup for oil/vinegar glass
- Capuchon pour burette
- Kappe für Menage - Capuchón ampolla
Cod. 97200059

Mod.



 Nouvelle Cuisine
Progetto

-

Mod.



 Nouvelle Cuisine
Progetto

-



SALINO
Salt/pepper glass - Salière
- Salzstreuer - Salero
Cod. 97200061

Mod.



Nouvelle Cuisine
Progetto

-



**CAPPUCCIO IN ACCIAIO
INOX 18/10 PER SALINO**
Salt cup for salt/pepper
glass - Capuchon en
acier inoxydable pour
salière - Salzstreuerkappe
aus Stahl inox - Capuchón
salero de acero inoxidable
Cod. 97200058

Mod.



Nouvelle Cuisine
Progetto

-



**CAPPUCCIO IN ACCIAIO
INOX 18/10 PER
PEPE/STUZZICADENTI**
Pepper/toothpicks cup
for salt/pepper glass
- Capuchon en acier
inoxydable pour poivrière
- Kappe aus Stahl inox
für Pfeffer Salz- und
Zahnstocher - Capuchón
pimiento/palillos de acero
inoxidable
Cod. 97200057

Mod.



Nouvelle Cuisine
Progetto

-



**CAPPUCCIO UNIVERSALE
INOX 18/10 PER
STUZZICADENTI
INCARTATI**
Universal toothpicks
cup - Capuchon en
acier inoxydable
pour cure-dents -
Universalkäppchen
zahnstocher - Capuchón
univ. Para palillos
limpiadientes en
empapelados
Cod. 97200053

Mod.



Nouvelle Cuisine
Progetto

-



VETRO PER FORMAGGERA
Cheese bowl glass - Verre
pour fromagère - Glas für
Käsedose - Cristal para
quesera
Cod. 97200035

Mod.



Nouvelle Cuisine
Progetto

-



DISPLAY
PRÉSENTOIR
WANDAUSSTELLER
EXPOSITOR

ESPOSITORI



ORANGE SPOT
ESPOSITORE CON
45 GANCI E RIPIANO
 Display with 45 hooks and shelf

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900053	70	50	220	-

Cod.	Description	
99900161	Struttura espositore Display	-
99900056	Ganci Hooks	-
99900057	Modulo portaposate (14 nicchie) Cutlery shelf (14 slot)	-
99900160	Ripiano Shelf	-



ESPOSITORE GDO
 GDO display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900120	66,5	60	220	-
99900121	100	60	220	-
99900122	133	60	220	-

Cod.	Description	cm	
99900177	Ripiano con porta prezzo frontale Shelve with frontal datastrips	66,5x50	-
99900176	Ripiano con porta prezzo frontale Shelve with frontal datastrips	100x50	-
99900175	Ripiano con porta prezzo frontale Shelve with frontal datastrips	133x50	-
99900144	Barra per ganci Bar for hooks	66,6	-
99900145	Barra per ganci Bar for hooks	100	-
99900146	Barra per ganci Bar for hooks	133	-
99900147	Ganci (10 pz) Hooks (10 pcs)	-	-
99900148	Porta prezzo (10 pz) Price Holder (10 pcs)	-	-



ESPOSITORE PALL BOX
PER POSATE
CON CROWNER
PERSONALIZZATI
 Display

Cod.	Description	cm	
99900113	Base (6 ripiani 6 shelves)	w 60 d 40 h 87	-



Cod.	Description	cm	
99900113	Palace crowner	60x113	-
99900114	Privilege crowner	60x113	-
99900115	Swing crowner	60x113	-
99900116	Maitre crowner	60x113	-



ESPOSITORE CON
VASSOI PER POSATE
 Cutlery display with trays

Cod.	Description	
99900164	Base con crowner Base with crowner	-
99900165	Ripiano (4pz) Shelf (4 pcs)	-
99900166	Colonna Column	-



**ESPOSITORE
SENZA GANCI**
Wall display
(without hooks)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900028	100	44	220	-

Cod.	Description	cm	
99900033	Ripiano piano (3 pz) Falt shelf (3pcs)	50	-
99900032	Ganci (50 pz) Hooks (50 pcs)	-	-



ESPOSITORE CURVO
Bent display
(without shelves)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900027	100	44	220	-

Cod.	Description	cm	
99900036	Ripiano piano (3 pz) Falt shelf (3pcs)	30	-
99900032	Ganci (50 pz) Hooks (50 pcs)	-	-



**PORTAQUATERNA
IN LEGNO (15 PZ)**
4 pcs wooden display
(15 pcs)

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900035	18,5	15	27	-



**PORTAQUATERNA
PINTINOX**
4 pcs cutlery display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
92903052	15,5	14	10,2	-



**ESPOSITORE PALL BOX
PER PADELLE**
Pall box display for
frying pans

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900014	40	66	136	-



**ESPOSITORE
EXCALIBUR**
Excalibur display

Cod.	w cm	d cm	h cm	
99900049	48	48	204	-



**ROLL UP
3LAYERS**
3Layers roll up
Cod. 99900170



**ROLL UP
TENDER**
Tender roll up
Cod. 99900171

SEZIONE ESPLICATIVA

TECHNICAL
INFORMATION

INFORMATION
TECHNIQUE

TECHNISCHE
INFORMATIONEN

INFORMACIÓN
TÉCNICA







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



COLTELLO MONOBLOCCO CON LAMA TEMPERATA | Solid knife with harder blade



COLTELLO MONOBLOCCO CAVO E LAMA FUCINATA | Hollow handle knife with forged blade





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 steel 18% chrome stainless steel

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 advice

Inossidabilità dell'acciaio usato per coltelli e lame

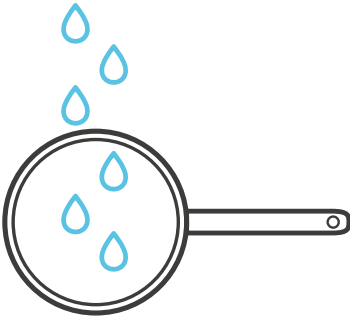
In ottemperanza alla legge n° 126 del 10/04/91 "Norme per l'informazione del consumatore" si informano gli utilizzatori di lame e coltelleria circa l'uso corretto del prodotto per evitare fenomeni corrosivi.

- Lavare le lame immediatamente dopo l'uso.
- Utilizzare detersivi 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 detersivi 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.

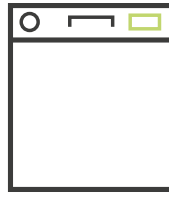
Rust-proof characteristics of steel used to make knives and blades

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.



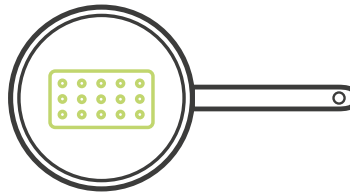
Lavare la padella nuova, per pulire è sufficiente acqua calda e detersivo
Clean the new frying-pan, clean with hot water and detergent



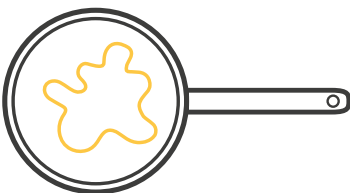
Adatta al lavaggio in lavastoviglie
Can be washed in dish-washer



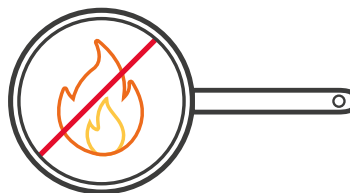
Permette di cucinare anche senza grassi
No-fat cooking



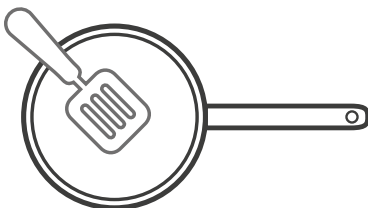
Usare detersivi e pagliette abrasivi solo se l'etichetta ne indica la compatibilità con i rivestimenti antiaderenti
Use detergents or abrasive steel wools only if the label indicates they are compatible with non-stick coatings



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)



I marchi dei rivestimenti antiaderenti più avanzati tecnologicamente permettono l'utilizzo di utensili metallici
The most technologically advanced trademarks of non-stick coatings can be used with metal utensils



LUXURY COLLECTION



MYSTIQUE

	AUDREY 165600..	OLIVIA 049600..	SWING 088600..	MILLENIUM 227600..	SYNTHESIS 203600..	STRESA 032600..	TUBE 112600..	DINNER R04600..
01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
D3	✓	-	-	-	-	-	-	-
L3	-	-	-	-	-	-	-	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
10	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
11	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
12	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
20	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
25	✓	-	-	-	-	-	-	-
29	✓	-	-	-	-	-	-	-
36	✓	-	-	-	-	-	-	-
39	✓	-	-	✓	-	✓	-	-
F6	✓	-	-	-	-	-	-	-

STONE WASHED

	LEONARDO 050200..	VITTORIALE 164200..	BAGUETTE 083200..	SETTECENTO 205400..	PALACE 169200..	CASALI 210200..	STRESA 032400..	WESTMINSTER 231200..
01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
L3	-	-	-	-	-	-	✓	-
04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
11	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
12	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
25	-	-	-	-	✓	-	-	-
28	-	✓	-	-	✓	-	-	-
29	-	✓	-	-	✓	-	-	-
39	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
67	✓	-	✓	-	✓	-	✓	-

TXT

	SETTECENTO 205300..	PALACE 169300..	CASALI 210300..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
CC	✓	✓	-
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
CD	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓

ALCHIMIQUE GOLD

	SETTECENTO OJA400..	PALACE OYA200..	CASALI OVA200..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓

ALCHIMIQUE BRONZE

	SETTECENTO OJB400..	CASALI OYB200..	BAGUETTE 0WB200..	WESTMINSTER 2SB200..
01	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	-
11	✓	✓	✓	-
12	✓	✓	✓	-
17	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	-
39	✓	✓	✓	-
67	-	-	✓	-

ALCHIMIQUE TITANIUM

	SETTECENTO OJC400..	CASALI OYC200..	PALACE OZC200..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓
39	✓	✓	✓
67	-	-	✓

VELVET

	AUDREY HONEY 2QG600..	AUDREY COPPER 2QH600..	AUDREY TOTAL BLACK 2QD600..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
D3	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
F6	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

TREASURE GOLD

	SETTECENTO 08A000..	BAGUETTE 06A000..	SYNTHESIS 15A000..	OLIVIA 14A000..	INFINITO 19A000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	-	-	-	✓
38	-	-	-	-	✓
39	-	-	-	-	✓
FB	-	-	-	-	✓
28	-	-	-	-	✓
29	-	-	-	-	✓

TREASURE BRONZE

	SETTECENTO 08B000..	BAGUETTE 06B000..	SYNTHESIS 15B000..	OLIVIA 14B000..	INFINITO 19B000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	-	-	-	✓
38	-	-	-	-	✓
39	-	-	-	-	✓
FB	-	-	-	-	✓
28	-	-	-	-	✓
29	-	-	-	-	✓

TREASURE TITANIUM

	SETTECENTO 08C000..	BAGUETTE 06C000..	SYNTHESIS 15C000..	OLIVIA 14C000..	INFINITO 19C000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	-	-	-	✓
38	-	-	-	-	✓
39	-	-	-	-	✓
FB	-	-	-	-	✓
28	-	-	-	-	✓
29	-	-	-	-	✓

TREASURE TOTAL BLACK

	SETTECENTO 1AD000..	INFINITO 19D000..	PALACE MARTELLATO 1TD000..	SKY 2RD000..	SKY SATIN 2RDU00..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
L3	-	-	✓	-	-
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓
25	-	✓	-	-	-
38	-	✓	-	-	-
39	-	✓	-	-	-
FB	-	✓	-	-	-
28	-	✓	-	-	-
29	-	✓	-	-	-

TREASURE HONEY

	PALACE MARTELLATO 1TG000..	SKY 2RG000..	SKY SATIN 2RGU00..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
L3	✓	-	-
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

TREASURE GREY

	PALACE MARTELLATO 1TI000..	OLIVIA 14I000..	SYNTHESIS 15I000..
01	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓
L3	✓	-	-
04	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓

TREASURE 50/50 BLACK

	BRAMANTE 1CE000..	ELLADE 1DF000..
01	✓	✓
02	✓	✓
03	✓	✓
04	✓	✓
05	✓	✓
06	✓	✓
07	✓	✓
08	✓	✓
17	✓	✓
39	✓	✓

TREASURE TXT

	SETTECENTO GOLD 2AA000..	PALACE TITANIUM 2BC000..
01	✓	✓
02	✓	✓
03	✓	✓
04	✓	✓
05	✓	✓
06	✓	✓
07	✓	✓
08	✓	✓
17	✓	✓
39	✓	✓

TREASURE COPPER

	PALACE MARTELLATO 1TH000..	SKY 2RH000..	SKY SATIN 2RHU00..	OLIVIA 14H000..	SYNTHESIS 15H000..
01	✓	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓	✓
L3	✓	-	-	-	-
04	✓	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓	✓
07	✓	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓	✓
17	✓	✓	✓	✓	✓

FILO ORO / GOLD

	LEONARDO 050900..	BERNINI 206900..	SIRIO 226900..	FILET 054900..
01	✓	✓	✓	✓
02	✓	✓	✓	✓
03	✓	✓	✓	✓
CC	✓	-	-	-
04	✓	✓	✓	✓
05	✓	✓	✓	✓
06	✓	✓	✓	✓
CD	✓	-	-	-
07	✓	✓	✓	✓
08	✓	✓	✓	✓
10	✓	✓	✓	✓
11	✓	✓	✓	✓
12	✓	✓	✓	✓
13	✓	✓	-	-
15	✓	-	-	-
17	✓	✓	✓	✓
20	✓	✓	✓	✓
28	✓	✓	-	-
29	✓	✓	-	-

POSATE | Cutlery

AIDA	pag. 82	ISCHIA	pag. 78	SNAKE	pag. 92
AMERICA	pag. 74	LEONARDO	pag. 38	SOLARIS	pag. 66
AUSTRALIA 2	pag. 83	LIBERTY	pag. 52	SPATEN	pag. 22
BAGUETTE	pag. 29	MAITRE	pag. 71	STRESA	pag. 88
BERNINI	pag. 51	MILLENIUM	pag. 46	SUPERGA	pag. 89
BETA	pag. 76	OCTAVIA	pag. 19	SWING	pag. 28
BRASILIA	pag. 75	OLIVIA	pag. 30	SYNTHESIS	pag. 64
BRISTOL	pag. 73	PALACE	pag. 54	TECNA	pag. 26
BYRON	pag. 32	PALACE MARTELLATO	pag. 56	TEMA	pag. 80
CAMBRIDGE	pag. 90	PALLADIUM	pag. 34	TIE	pag. 62
CASALI	pag. 58	PITAGORA	pag. 36	TOURING	pag. 94
CONCEPT	pag. 24	PRIVILEGE	pag. 18	TREND	pag. 61
DOLPHIN	pag. 84	PUNTO	pag. 91	TRUMPET	pag. 50
ECOBAGUETTE	pag. 93	RITZ	pag. 47	TUBE	pag. 95
EUCLIDE	pag. 35	ROMA	pag. 68	UNO	pag. 85
EXCELSIOR	pag. 60	ROMANINO	pag. 49	VALENCIA	pag. 86
EXPO	pag. 62	SABRINA	pag. 70	VITTORIALE	pag. 20
FILET	pag. 69	SAVOY	pag. 59	WAVE	pag. 81
GAMMA	pag. 77	SETTECENTO	pag. 48		
HOTEL	pag. 72	SIRIO	pag. 67		

INDICE ALFABETICO

Acciaino	pag. 168	Casser mezza fonda (bassa) con manico	pag. 127 135
Appendino magnetico	pag. 168	Casseroia fonda con manico e maniglia	pag. 125 127-131 135-139
Articoli gelateria	pag. 205 206-207	Cavatappi	pag. 106 199
Bacinella pasticceria	pag. 213	Cestino frutta	pag. 119
Bacinelle gastronorm	pag. 151 152-153	Cestino pane	pag. 119
Bacinelle gn con maniglie	pag. 152	Chiave	pag. 102
Bacinelle gastronorm forate	pag. 153 156-157 158	Chiudibottiglia	pag. 201
Bacinelle gelateria	pag. 206 207	Cloche	pag. 118 190
Bagnomaria	pag. 163	Colapasta	pag. 131
Base per bastardella	pag. 165	Colapasta sferico	pag. 163 164
Bastardella	pag. 165	Coltello affettati	pag. 167 169
Batticarne	pag. 174	Coltelli bistecca	pag. 104 109-110 168
Borsa porta coltelli	pag. 170	Coltello cucina	pag. 167 168-170
Box 5+1	pag. 102	Coltello cucina orientale	pag. 167
Box 11+1	pag. 100	Coltello disossatore	pag. 167 169
Box 11+1 trasparente	pag. 101	Coltello manico vuoto	pag. 108
Caffettiere	pag. 209	Coltello pane	pag. 105 167-170
Casseroia conica	pag. 125 132-135		
Casseroia fonda con manico	pag. 125 127-131 135-139 141		
Casseroia mezza fonda (bassa)	pag. 125 127-135		

Coltello per filettare	pag. 167 169	Griglia posate box 11+1 trasparente	pag. 101
Coltelli pizza	pag. 105 111-112	Griglia posate c/chiave	pag. 98
Coltello prosciutto	pag. 167 170	Griglia posate c/cravatta	pag. 97
Coltello salmone	pag. 168	Imbuto	pag. 165
Coltello servire	pag. 114	Insalatiera	pag. 165
Coltello spelucchino	pag. 168 169	Lattiera	pag. 209
Coltello stresa colour	pag. 112	Legumiera con alette	pag. 185
Coltello verdura	pag. 168	Lumachiera	pag. 148
Cono cinese	pag. 164	Manaretta	pag. 167
Coperchio	pag. 128 132-136 139-147	Mattarello	pag. 165
Coperchio bagnomaria quadrato	pag. 163	Mestolo unipezzo	pag. 172
Coperchio gastronorm	pag. 154 155-159	Mestolo salsa unipezzo	pag. 172
Coperchio teglia	pag. 148	Mezzaluna	pag. 168
Coperchio zuppiera	pag. 190	Molle	pag. 175 176-177
Coppa gelato	pag. 206	Multiuso crostacei	pag. 112
Crepiera	pag. 144	Oliera	pag. 120 121
Cucchiaio marmellata	pag. 115	Padella	pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 147
Cucchiaio servire	pag. 116	Padella sauté	pag. 125 136
Cucchiaione multiuso	pag. 115	Padella sauté antiaderente	pag. 125 136
Cucchiaione multiuso forato	pag. 115	Paiolo	pag. 147
Cucchiaione pizzaiolo	pag. 115	Pala fritto unipezzo	pag. 172
Cucchiaione risotto	pag. 114	Pala lasagne	pag. 106 114
Cucchiaione risotto forato	pag. 114	Pala torta	pag. 114 178
Cucchiaione unipezzo	pag. 173	Pala uovo	pag. 114
Cuocipesce	pag. 148	Passabrodo	pag. 164
Dosatore gelato	pag. 204	Pentola	pag. 127 131-135 139
Esclusivi	pag. 104	Piattino cassata	pag. 205
Espositori	pag. 218	Piattino per coppa	pag. 206
Etichetta singola	pag. 102	Piatto fondo	pag. 185
Falso fondo gastronorm	pag. 155 158	Piatto ovale	pag. 188 189
Forbice	pag. 174	Piatto piano	pag. 185
Forbici dolce	pag. 176 177	Piatto portapane	pag. 118
Forchetta 5 punte	pag. 114	Pietanziera	pag. 185
Forchetta pizza	pag. 111	Pinza aragosta	pag. 104 112
Forchetta servire	pag. 116	Porta burro	pag. 190
Forchettone 3 punte	pag. 115	Portagrissini	pag. 119
Forchettone arrosto	pag. 104 168	Posate detenuti	pag. 185
Forchettone insalata	pag. 115	Punta grana	pag. 168
Forchettone unipezzo	pag. 172	Raccogli briciole	pag. 174
Forma creme caramel	pag. 165		
Formaggera	pag. 120		
Fruste	pag. 173		
Griglia posate box 11+1	pag. 100		

Ricambi	pag. 215
Roll up	pag. 125 137-219
Rompinoci	pag. 174
Sale e pepe	pag. 120
Salsiere	pag. 190
Scaldapasta forato	pag. 184
Scaldapasta settori	pag. 184
Scavino crostacei	pag. 104 112
Schiumarola unipezzo	pag. 172
Scodelle	pag. 185
Secchiello champagne	pag. 119
Secchiello ghiaccio	pag. 119
Separatore	pag. 155
Setacci	pag. 164
Shaker	pag. 200
Sottobicchiere	pag. 118
Sottobottiglia	pag. 118
Sottopiatto	pag. 118
Spatola gelato	pag. 205
Spatola unipezzo	pag. 172
Speedy-pasta	pag. 137
Spillone porta scontrini	pag. 200
Spremiagrumi	pag. 199
Spuc	pag. 171
Tappo champagne	pag. 201
Tappo vino	pag. 201
Tazza brodo	pag. 185
Tegame	pag. 127 131-135 141-144 147
Tegame antiaderente	pag. 128
Tegame uovo	pag. 148
Teglia gastronom	pag. 154 159
Teglia gastronom allumino antiaderente	pag. 154
Teglie	pag. 148 154-159
Teiera	pag. 209
Trincipollo	pag. 104
Vassoi bar	pag. 200
Vassoi con scomparti	pag. 185
Vassoi impilabili	pag. 213
Vassoio gratin	pag. 189
Vassoio ovale	pag. 191
Vassoio rettangolare	pag. 189 191-203
Vassoio rettangolare pasticceria	pag. 213
Vassoio tondo	pag. 189 191-203 212

Valve	pag. 102
Wok 2 maniglie	pag. 144
Wok con 1 manico	pag. 132 144
Zuccheriera	pag. 200
Zuppiera	pag. 190

ALPHABETICAL INDEX

3 Prong fork	pag. 115	Crumb collector	pag. 174
5 Prong fork	pag. 114	Cutlery rest	pag. 113
Bain marie	pag. 163	Deep casserole	pag.125 132-135
Basin with retractable handles	pag. 152	Deep plate	pag. 185
Barcode label	pag. 102	Display	pag. 218
Bar tray	pag. 202	Divider	pag. 155
Bill spike	pag. 200	Edged oval tray	pag. 188 189
Boning knife	pag. 167 169	Edged plate	pag. 206
Bottle coaster	pag. 118	Egg lifter	pag. 114
Bottle stopper	pag. 201	Esclusivi	pag. 104
Bowl	pag. 185	False perforated bottom	pag. 155 159
Box 5+1	pag. 102	Fillet knife	pag. 167 169
Box 11+1	pag. 100	Flat plate	pag. 185
Box 11+1 trasparente	pag. 101	Foot for semispheric bowl	pag. 165
Bread basket	pag. 119	French omelet pan	pag. 148
Bread coaster	pag. 118	Fruit basket	pag. 119
Bread stick holder	pag. 119		pag. 125 128-132 136-138 141-142 143-144 147
Bread knife	pag. 105 167-170	Frying pan	
Butcher's knife	pag. 167		pag. 127 131-135 141-144 147
Butter dish	pag. 190	Frying pan 2 handles	
Cake server	pag. 105 114-178		pag. 127 131-135 141-144 147
Card	pag. 102	Funnel	pag. 165
Carving fork	pag. 104 115-168 180	Glass	pag. 185
Champagne bucket	pag. 119	Gratin tray	pag. 189
Champagne stopper	pag. 201	Ham slicer	pag. 167 170
Cheese bowl	pag. 120	Ice bucket	pag. 119
Chef knife	pag. 167 168-170	Ice-cream scoop	pag. 205
Chinois	pag. 164	Ice-cream plate	pag. 206
Citrus squeezer	pag. 199	Ice-cream spatula	pag. 205
Cleaver	pag. 167	Jam/honey spoon	pag. 115
Cloche	pag. 118 190	Japanese cook	pag. 167
Coaster	pag. 118	Knife stresa colour	pag. 112
Coffee pot	pag. 209	Knife h. H. With forged blade	pag. 108
Colander	pag. 131	Knife pizza	pag. 105 111-112
Conical casserole	pag. 125 132-135	Knives bag	pag. 170
Conical ice-cream goblet	pag. 206	Ladle unipezzo	pag. 172
Convict spoon and fork	pag. 185		pag.128 132-136 139-147
Cork screw	pag. 106 199	Lid	
Cravatta	pag. 102	Lid for roasting pan	pag. 148
Creme caramel mould	pag. 165	Lid for soup bowl	pag. 190
Crepe frying pan	pag. 144		
Cruet	pag. 120 121		

Lid gastronorm	pag. 154 159-207	Serving dish	pag. 185
Lobster cracker	pag. 104 112	Serving fork	pag. 116
Lobster pick	pag. 104 112	Serving fork unipezzo	pag. 172
Low casserole	pag. 125 127-135	Serving knife	pag. 114
Meat mallet	pag. 174	Serving spoon	pag. 116
Mincing knife	pag. 168	Serving spoon unipezzo	pag. 173
Multipurpose spoon	pag. 116	Shaker	pag. 200
Non stick frying pan 2 handles	pag. 128	Sharpener	pag. 168
Non stick sauté pan	pag. 125	Skimmer unipezzo	pag. 172
Non stick basin	pag. 154	Slicer knife	pag. 167 169
Nutcracker	pag. 174	Snails plate	pag. 148
Paring knife	pag. 168	Scissor	pag. 174
Parmesan cheese knife	pag. 168	Soup bowl	pag. 190
Pastry deep tray	pag. 213	Soup cup	pag. 185
Peeling knife	pag. 168	Spatula lasagne	pag. 106 114
Perforated rice spoon	pag. 114	Spatula unipezzo	pag. 173
Perforated spatula unipezzo	pag. 172	Speedy-pasta	pag. 136
Perforated spoon	pag. 115	Spherical colander	pag. 163 164
Pot	pag. 127 131-135 139	Spuc	pag. 171
Poultry shears	pag. 104 174	Square lid	pag. 163
Rectangular tray	pag. 189 191-203	Spare parts	pag. 215
Rice spoon	pag. 114	Stackable basin	pag. 151
Roasting pan	pag. 148 154-159	Steak knives	pag. 104 110-111 168
Roll up	pag. 125 137-219	Strainer	pag. 164
Round edged tray	pag. 189	Sugar bowl	pag. 200
Round tray	pag. 189 191-203 212	Tea pot	pag. 209
Salad bowl with handles	pag. 165	Tomato spoon	pag. 115
Salad fork	pag. 115	Tong	pag. 175 176-177
Salmon knife	pag. 168	Tray with sector	pag. 185
Salt and pepper	pag. 120	Underplate	pag. 118
Sauce boat	pag. 190	Valve	pag. 102
Sauce ladle unipezzo	pag. 172	Vegetable dish with handles	pag. 185
Saucepan	pag. 125 127-131 135-139 141	Whisk	pag. 173
Sauté frying pan	pag. 125 136	Wine stopper	pag. 201
Sea food pick	pag. 112	Wok	pag. 132 144
Section colander	pag. 137 164		

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 è 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, è 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 è 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.

When placing the order, the Customer fully accepts the sales and delivery conditions listed below:

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.

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
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
Чеховск (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