

HORECA 2017

HORECA 2017

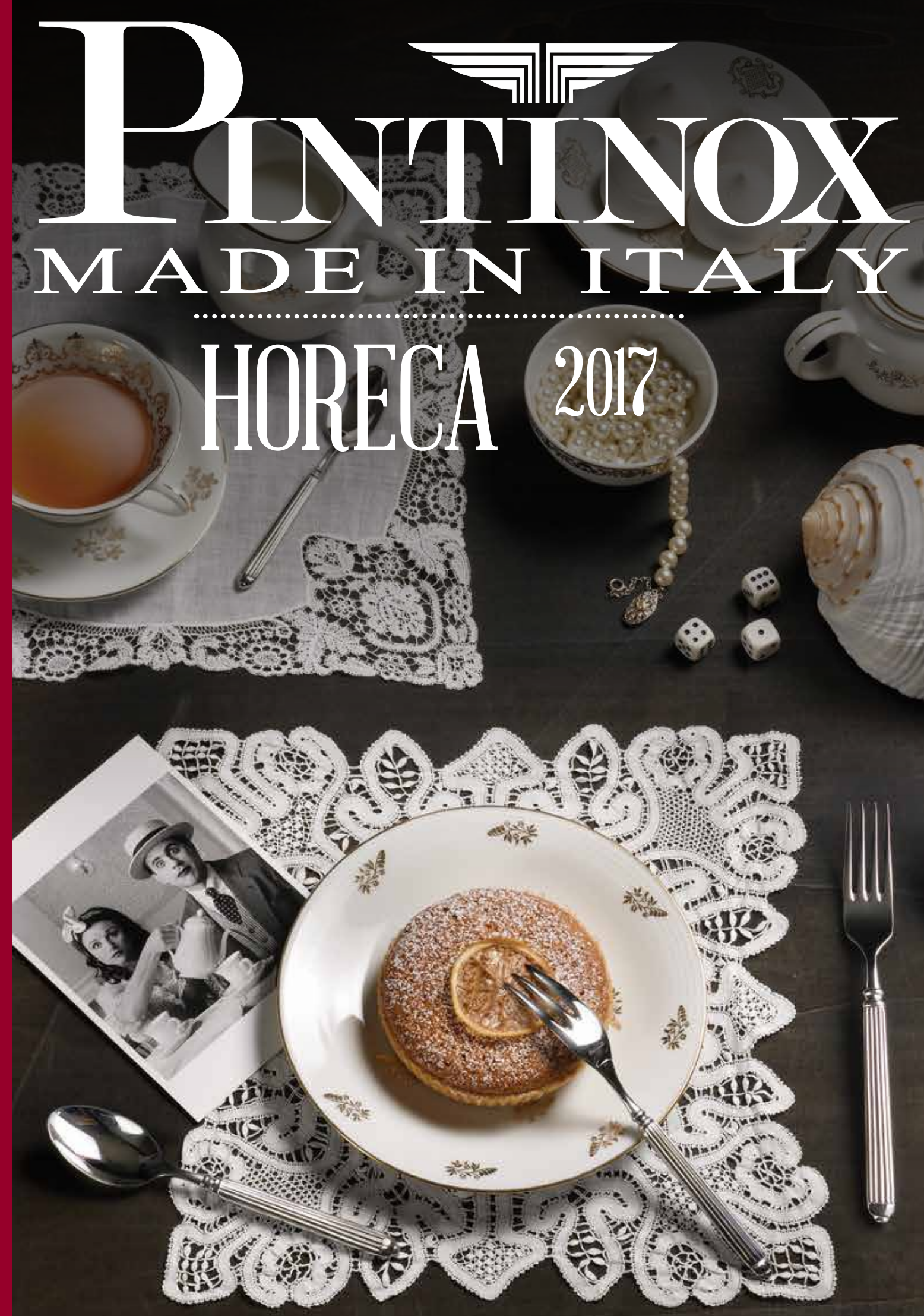
PINTI INOX S.p.A.
Via Antonini, 87
25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351
Fax +39 030 8935250
+39 030 8901163
www.pinti.it
pintinox@pinti.it

PINTI ESPAÑA S.A.
C/Basters, 4
Polígono Ind. Valls
43800 VALLS (Tarragona)
Tel +34 - 977607025
Fax +34 - 977603674
pintiesp@pintisa.com

PINTI INOX GMBH
DEUTSCHLAND
Römerstraße 91
73066 Uchingen
Tel +49 07161 93343-0
Fax +49 07161 352789
www.pinti.de
muehlmeier@pinti.de
info@pinti.de

PINTINOX

HORECA 2017



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

HO RE CA

2017

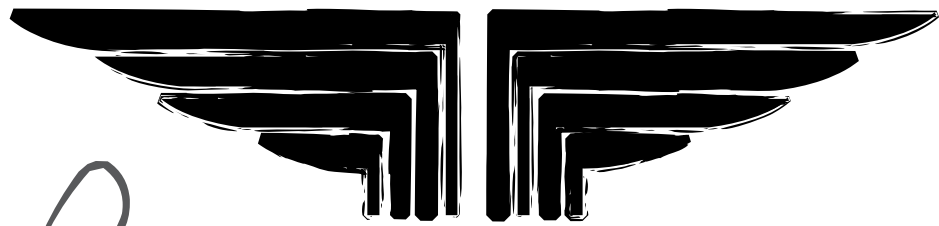
Cod. 98900440

Graphic Design / Elena Maccabiani
Ph / Claudio Sambinelli



www.pinti.it

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



PINTINOX made in Italy

RESTAURANT
CATERING
HOTEL
RESTAURANT
CATERING
HOTEL
HOTEL
RESTAURANT

ment
no
rie
ment
no
rie
ment

HOtellerie REstaurant CAtering

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.

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

In compliance with what defined in the ministerial decree D.L. 108 dd 25.01.92 and Dir. EEC 1935/2004 and 89/109, the cutlery and the holloware we manufacture marked:

PINTI1929®
MADE IN ITALY

PINTINOX
MADE IN ITALY



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



**CLUB
DEL BUONGUSTAIO**
Collana della gastronomia europea



CONFINDUSTRIA

UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI
COMITATO PROVINCIALE DI BRESCIA



DNV BUSINESS ASSURANCE MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

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

Si attesta che / This is to certify that

PINTI INOX S.p.A.

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

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

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

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

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

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

Data Prima Emissione/Initial Certification Date:

2000-12-14

Il Certificato è valido fino al:

This Certificate is valid until:

2018-03-04

*L'audit è stato eseguito sotto la supervisione di/
The audit has been performed under the supervision of*

Alessandra Gadaleta
Lead Auditor



ISO 9001 & ISO 14001
ISO 9001 & ISO 14001 & ISO 45001
ISO 9001 & ISO 14001 & ISO 45001
Norma di Riferimento per gli scopi di accreditamento ISO
9001, ISO 14001, ISO 45001 e Riferimento per gli scopi di
accreditamento ISO, ICA, ISO, IFS, IFS e IFS
e di Riferimento per gli scopi di accreditamento IFS

Luogo e Data/Place and Date:

Vimercate (MB), 2015-02-04

Per l'Organismo di Certificazione:

For the Certification Body:

Zeno Beltrami
Management Representative

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

DNV GL Business Assurance Italia S.p.A. - Via Enrico Fermi, 54 - 20173 Milano (MI) - Italy - T. +39 02 496 9100 - WWW.DNVGL.COM

PINTI1929[®]
MADE IN ITALY

E' la linea piu'prestigiosa che racchiude 82 anni di storia con grande cura nei particolari e alle finiture.
This is the most prestigious line with a 82-years-old history characterized by great care for details and finishing.

La ligne la plus prestigieuse forte de 82 années d'histoire et qui se caractérise par le soin des détails et des finitions.

Ist die hochwertigste serie, welche 82 jahre geschichte umfasst, mit besonderer aufmerksamkeit gegenüber den details und der fertigung.

Es la línea de mayor prestigio que reúne 82 años de hi storia con gran atención en los detalles y en los acabados.

PINTINOX[®]
MADE IN ITALY

Raggruppa tutti i prodotti di uso quotidiano mirati all'ottimizzazione del rapporto qualità prezzo.

Gathers all products for every day life and with the best price/quality ratio

Cette marque réunit tous les produits d'emploi quotidien avec un très bon rapport qualité/prix.

Fasst alle produkte für den täglichen gebrauch zusammen, die auf die optimierung des qualitätspreisverhältnisses gezielt sind.

Agrupa todos los productos de uso diario dirigidos a optimizar la relación calidad precio.



Marchio storico del mercato spagnolo identificato come prodotti di ottima qualità e finiture superiori destinati a un mercato esigente.

Historical mark of the spanish market of top-quality products with superior finishing for an ever demanding market.

Marque historique du marché espagnol caractérisée par des produits de très bonne qualité et aux finitions soignées, destinés à un marché de plus en plus exigeant.

Historische marke des spanischen marktes, identifiziert als produkte mit sehr guter qualität und gehobener fertigung, bestimmt für einen anspruchsvollen markt.

Marca histórica del mercado español identificada como producto de óptima calidad y acabados superiores destinados a un mercado mas exigente.



Marchio storico della penisola Iberica, conosciuto ed identificato come miglior prodotto di largo consumo.

Historical mark of the spanish peninsula which is considered as the best convenient product.

Marque historique d'Espagne, connue et considerée comme le meilleur produit de large consommation.

Historische marke der iberischen halbinsel, bekannt und identifiziert als bestes produkt für den breiten verbrauch.

Marca histórica de la península Ibérica, conocida e identificada como marca de conocimiento masivo para el mercado de gran consumo.

L'Azienda The Company



La Pintinox S.p.A. è localizzata in un'area "la Valtrompia" che da sempre è stata dedita 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.

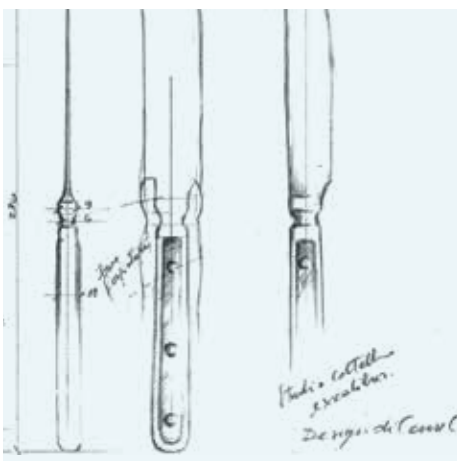
Pintinox S.p.A. is situated in an area known as "Valtrompia" which has always been linked strongly with the metal-working sector. Since the days of the Ancient Romans, the iron mines and tree-covered mountains for the production of coal, joined by the driving force of the water flowing along the rivers, have favoured the metallurgy industry. The area was well known for the production of weapons and blades as early as the Middle Ages.



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. All'inizio degli anni 50, l'eccezionale intuizione delle enormi possibilità offerte dall'acciaio inossidabile nel casalingo, ha dato una ulteriore spinta industriale facendo divenire l'azienda tra le più importanti d'Italia nella produzione di posateria e pentolame.

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. At the beginning of the 1950's the exceptional intuition of the immense potential offered by stainless steel for use in household goods provided an extra industrial boost, making the company one of the most important in Italy for the production of cutlery and pans.





Alla metà degli anni 60, con la seconda generazione della famiglia Pinti, l'azienda raggiunge il ruolo di leader incontrastato del settore posateria. Vengono introdotte anche nuove produzioni di pentolame e vasellame, approfittando della nuova localizzazione industriale in Sarezzo. Oggi siamo alla terza generazione composta da quattro cugini che occupano ognuno 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.

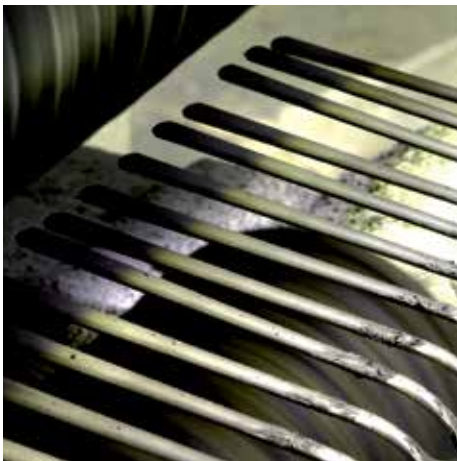
In the middle of the 1960's, with the second generation of the Pinti family, the company attained the role of unquestionable leader of the cutlery sector. New production ranges of pans and tableware were introduced, taking advantage of the new industrial location in Sarezzo. The third generation of the family, made up of four cousins, is now at the helm, with each member occupying a key role in the company. Considerable modernisation has led the company to acquire industrial automated systems and fully renew the product ranges.

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.

Our company has been a leader in the cutlery market since 1929 and it offers a variety of complete ranges (in classic, modern and fashionable styles). Our ranges make a perfect match for all styles of tableware and go together to create a harmonious ensemble for elegant tabletops. All of our lines are available in all the sizes you may require and some even with hollow handle knives and forged blades.

Lavorazioni Manufacturing processes

Oggi l'azienda vanta due entità produttive e tre unità distributive:
Today the company has two production units and three distribution units:



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

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 VALLS (TARRAGONA-SPAIN)

Lo stabilimento di Valls (Tarragona-Spagna) occupa una superficie coperta di 16.000 m² dove sono localizzate le produzioni di :

- pentolame domestico
- vasellame
- caffetteria
- pentolame antiaderente con il famoso marchio BRA

The Valls plant (Tarragona-Spain) occupies an indoor area of 16,000 m², housing production of:

- domestic pans
- tableware
- coffee makers and complements
- non-stick pans bearing the famous BRA mark



3 GERMANY

In Germania la società Pinti inox GmbH si occupa della distribuzione sul territorio tedesco.

In Germany, Pinti inox GmbH handles distribution throughout German territory.



Descrizioni delle diverse qualità di acciai per posate

Description of different steel grade used for cutlery

Acciaio inox 18/10

Acciaio 18% cromo

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

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.



Caratteristiche tecniche di costruzione delle posate

Technical characteristics for the manufacture of cutlery



1

Lamiera da coils
Coils sheet
Rouleau de tôle
Band-blech
Chapa de bobina

2

Tranciatura
Blanking
Découpage
Stanzen
Corte

3

Laminazione
Rolling
Laminage
Walzen
Laminado



4

Ritrancio tazza
Bowl cutting
Découpage cuillère
Erneutes stanzen Mulde
Recorte cuchara

5

Coniatura
Embossing
Estampage
Prägen
Estampación

6

Lucidatura prodotto finito
Polishing finished product
Polissage produit fini
Polieren des Fertigproduktes
Pulido mecanico del cubierto

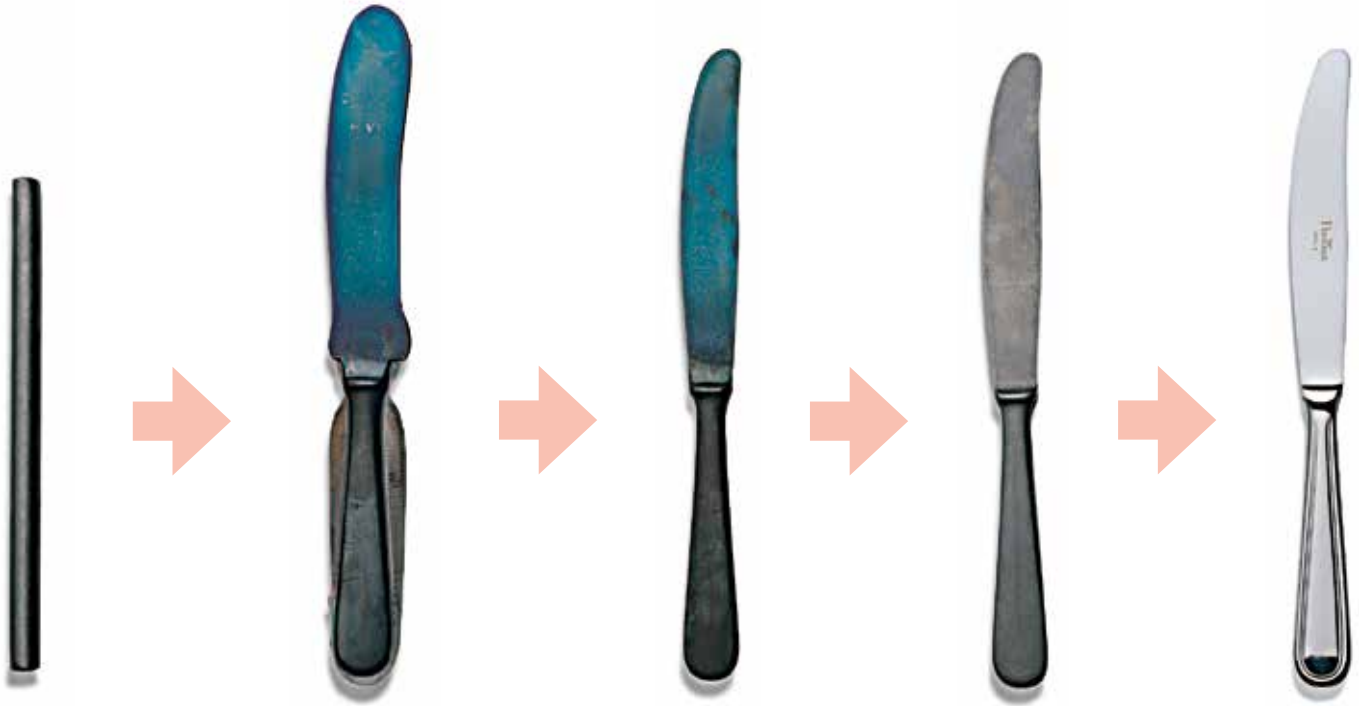
Caratteristiche tecniche di costruzione dei coltelli

Technical construction features

Coltello monoblocco con lama temperata.

Solid knife with hardened blade. Couteau monobloc avec lame trempée.

Monoblockmesser mit gehärteter Klinge. Cuchillo monobloc hoja templada.



1 AISI 420
Barra d'acciaio
Steel bar
Barre d'acier
Stahlstab
Barra de acero

2 Partic. fucinato
Forged piece
Pièce forgée
Geschmiedet
Pieza forjada

3 Partic. ritranciato
Blanked piece
Pièce découpée
Gestanzt
Cort. de pieza

4 Partic. molato
Ground piece
Pièce meulée
Geschliffen
Acero amolado

5 Prodotto finito
Finished product
Produit fini
Fertiges produkt
Prod. acabado

Coltello con manico cavo e lama fucinata.

Hollow handle knife with forged blade. Couteau à manche creux et lame forgée.

Hohlheftmesser mit geschmiedeter Klinge. Cuchillo con mango hueco y hoja forjada.



1 Lama fucinata
Forged blade
Lame forgée
Geschmiedete Klinge
Hoja forjada



2 Manico cavo
Hollow handle
Manche creux
Hohler Griff
Mango hueco

Treasure - Gold, Bronze, Titanium

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

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

Stone Washed

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

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

Alchimique - Gold, Bronze, Titanium

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

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

Mystique

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

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

Argentatura - Silver Plated Eni=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. L'argentatura a spessore è adatta alla lavastoviglie e, anche in caso di uso quotidiano, non sono necessarie altre cure particolari.

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 be washed in the dishwasher and no other special precautions are necessary even when used daily.

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

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

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

Listino Finiture speciali per varianti on demand

Special Finished on demand price list

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

Punzonatura Marking



PINTINOX

INOX 18/10
INOX

ITALY

1

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

- Nome del costruttore

Marking is the identification mark of pieces and means:

- Name of manufacturer

Le marquage est le symbole d'identification des parties et signifie:

- Nom du fabricant

Die Stempelung ist das Identifizierungssymbol der Teile und bedeutet:

- Name des Herstellers

El marcado consiste en el simbolo de identificación de las partes y tiene el siguiente significado:

- Nombre del fabricante

2

- Materiale utilizzato

- Material

- Matériel utilisé

- Vervendetes Material

- Material utilizado

3

- Paese d'origine del costruttore

- Manufacturer's place of origin

- Pays d'origine du fabricant

- Herkunftsland des Herstellers

- Pais de origen del constructor

Punzonatura Meccanica:

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

Mechanical Stamped:

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

Marquage Mecanique:

Cod. S0001000 - Est obtenue lors de la première manipulation de l'acier. La quantité minimum est 1200 pièces par référence et par commande. Le prix net, pour l'adaptation des machines, est 500.00 Euro. Ce montant est facturé en bas de la facture.



Stempelung Mechanisch:

Cod. 50001000 - Das Logo kann nur während der Produktion in den Artikel gestanzt werden. Wir nehmen nur Aufträge an, die mindestens aus 1200 Teilen pro Artikel bestehen. Der Preis für die mechanische Einrichtung und für die Gestaltung der persönlichen Stempelung kostet 500,- Euro netto per Größe, die der Rechnung beigelegt werden.

Marcado Mecánico:

Cod. 50001000 - Se obtiene durante la producción del artículo cuando el logotipo es estampado. No se aceptan pedidos inferiores a 1200 piezas para artículo. El coste neto para equipar la máquina y para realizar punzones personalizados es de 500,00 Euros para artículo que serán añadidos al final de la factura.

Punzonatura Laser:

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

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

Da 601 a 1.200 pz. Euro 0,15 netti al pezzo - oltre i 1.200 pz. Euro 0,10 netti al pezzo

(Spese a punzone Euro 60,00 netti).

Laser Stamping:

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

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

From 601 to 1.200 pcs Euro 0,15 net per pce - More than 1.200 pcs Euro 0,10 net per pce

(Net tooling costs Euro 60,00).

Marquage a Laser:

si le logo est appliqué par cette technique. Nous acceptons min. 240 pcs par article.

De 240 à 600 pcs Euro 0,20 net par pièce

De 601 à 1.200 pcs Euro 0,15 net par pièce pour quantités supérieures à 1.200 pcs Euro 0,10 net par pcs (Frais logo Euro 60,00 net).

Laserung:

wenn das Logo mit dieser Technik angebracht wird. Wir nehmen nur Aufträge an, die mindestens aus 240 Teilen pro Artikel bestehen.

Von 240 bis 600 Teilen netto Preis in Euro 0,20 pro Teil

Von 601 bis 1.200 Teilen Netto Preis in Euro 0,15 pro Teil. über 1.200 Teile Euro 0,10 Netto Preis (Laserungskosten Netto Euro 60,00 pro Logo).

Marcado Laser:

cuando el logotipo se aplica con esta técnica. No se aceptan pedidos para cantidades inferiores de 240 piezas cada artículo.

De 240 a 600 piezas Euro 0,20 netos cada pieza

De 601 a 1.200 piezas Euro 0,15 netos cada pieza para cantidades superiores

De 1.200 piezas Euro 0,10 netos cada pieza. (Gastos cada punzón Euro 60,00 netos).



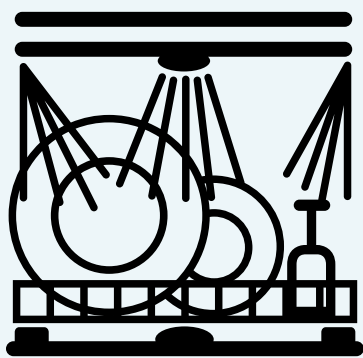
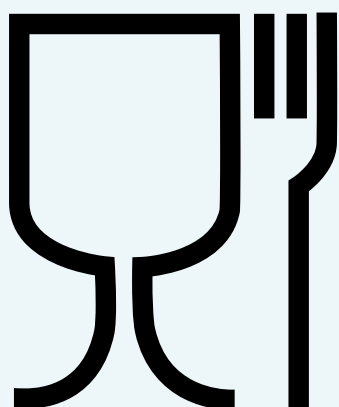
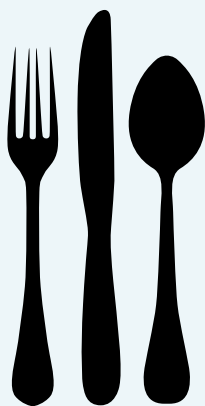
Inossidabilità dell'acciaio usato per coltelli e lame.

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.*



Posate

Cutlery Couverts Bestecke Cubiertos

25



Cottura

Cooking Cuisson Küchen Cocción

157



Gastronorm

Gastronorm Gastronorm Gastronorm Gastronorm

201



Preparazione

Preparation La préparation Vorbereitung Preparación

235



Presentazione

Presentation Présentation Präsentation Presentación

245



Utensili

Tools Ustensiles Zubehör Utensilios

289



Bar Gelateria Pasticceria

Bar-Icecream-Confectionery Bar-Crème glacée-Confiserie Bar-Eis-Süßwaren
Bar-Helado-Confitería

323



Ricambi

Spare parts Pièces de rechanges Ersatzteile Piezas de repuesto

351



Indice

Index Index Inhaltsverzeichnis Índice

359





Posate

Cutlery
Couverts
Bestecke
Cubiertos

PINTINOX
MADE IN ITALY

Hotel
Division

PINTI1929[®]
MADE IN ITALY

Relais
Chateaux



1:1



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



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



Come scegliere una Posata

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.

Simboli per le Finiture Speciali

Legend Symbols of Special Finished

MYST

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.

Mystique

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.

S

Argentato ENI=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 inox 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. L'argentatura a spessore è adatta alla lavastoviglie e, anche in caso di uso quotidiano, non sono necessarie altre cure particolari. È disponibile per tutti i modelli.

Silver Plated

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 longlasting plating. Thick plate silverware can be washed in the dishwasher and no other special precautions are necessary even when used daily. It's available for all series.

G

Filo Oro

Applicazione di dettagli in oro 18/carati sul decoro della superficie della posata.

Gold

18 Karats precious gold highlighting cutlery details.

PVD

Treasure

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.

Treasure

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



Stone Washed (vedi catalogo dedicato)

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.

Stone Washed (see Stone Washed catalog)

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 (vedi catalogo dedicato)

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.

Alchimique (see Alchimique catalog)

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.

Cod. cm

0001 20,8

0002 21,1

0003 23,5

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,4

0005 18,4

0006 21,3

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 15,5

0008 12,4

0010 27,2

0011 23,8

0012 24,0

0013 17,5

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 16,4

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 25,2

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 18,2

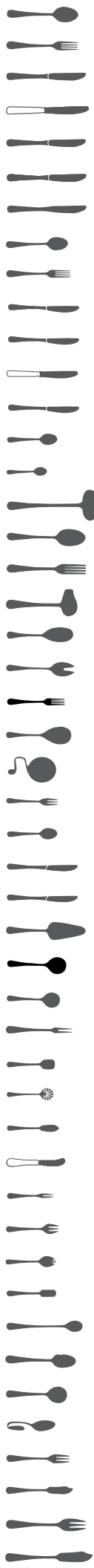
00AT -

0028 18,6

0029 20,6

0030 -

0031 -



Bramante

Cod. 0780
PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
forgiato/forged



Ellade

Cod. 0790

PINTI1929®

inox 18/10

master 120 pcs

forgiato/forged



Cod.	cm
0001	21,2
0002	21,1
0003	24,0
00CC	-
00CA	-
00L3	-
0067	-
0004	18,7
0005	18,4
0006	21,7
00L6	-
00CD	-
00CB	-
0007	15,5
0008	12,5
0010	27,2
0011	24,4
0012	24,5
0013	18,9
0014	-
0015	-
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	16,4
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	24,6
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	-
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	-
0038	-
0039	17,9
00AT	-
0028	18,6
0029	20,6
0030	-
0031	-

Cod. cm

0001 20,4

0002 20,3

0003 23,5

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,4

0005 18,3

0006 21,2

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 14,3

0008 11,4

0010 27,7

0011 23,1

0012 24,1

0013 17,2

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,3

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 24,1

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 18,4

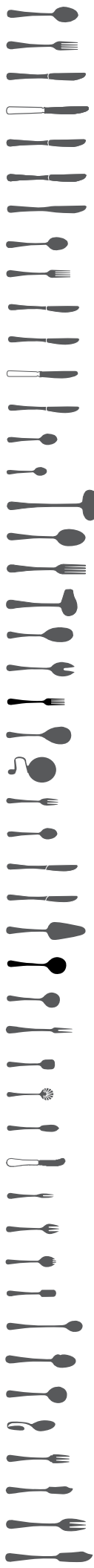
00AT -

0028 18,4

0029 20,1

0030 -

0031 -



Hermitage

Cod. 0870

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
forgiato/forged



Privilege

Cod. 0510

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0



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

Cod. cm

0001 20,5

0002 20,7

0003 23,5

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,1

0005 18,3

0006 20,5

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 13,9

0008 12,0

0010 29,5

0011 24,0

0012 24,0

0013 17,3

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,5

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 24,3

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

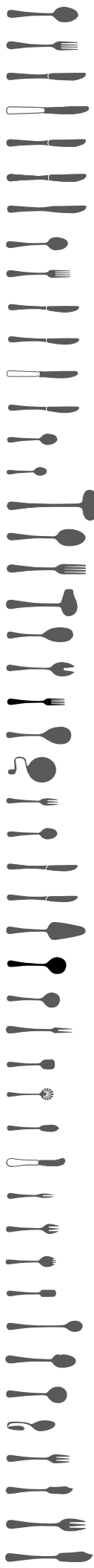
00AT -

0028 18,2

0029 20,7

0030 -

0031 -



Octavia

Cod. 0860

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0



Spaten

Cod. 1630

PINTI1929®

inox 18/10

master 120 pcs

mm 3,0



Cod.	cm
0001	20,9
0002	20,9
0003	24,0
00CC	24,5
00CA	-
00L3	-
0067	-
0004	18,8
0005	18,6
0006	21,15
00L6	-
00CD	21,15
00CB	-
0007	14,5
0008	12,0
0010	27,5
0011	24,2
0012	24,0
0013	17,8
0014	-
0015	-
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	16,0
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	24,8
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	-
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	-
0038	-
0039	-
00AT	-
0028	18,7
0029	21,0
0030	-
0031	-

Cod. cm

0001 20,9

0002 20,9

0003 24,0

00CC 24,5

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,8

0005 18,6

0006 21,5

00L6 -

00CD 21,5

00CB -

0007 14,5

0008 12,0

0010 28,2

0011 24,2

0012 24,0

0013 17,8

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,9

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 24,8

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 17,7

00AT -

0028 18,7

0029 21,0

0030 -

0031 -

SW

A

Vittoriale

Cod. 1640

PINTI1929[®]

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0





Cod. cm

0001 23,2

0002 23,2

0003 24,5

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 20,0

0005 20,1

0006 21,4

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 17,2

0008 11,1

0010 29,0

0011 26,0

0012 26,0

0013 15,0

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 17,2

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 23,0

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

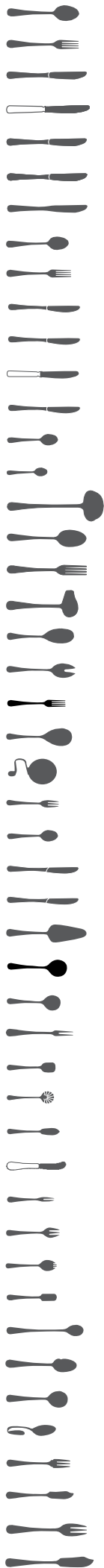
00AT -

0028 20,0

0029 22,2

0030 -

0031 -



Concept

Cod. 0450

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Concept Cod. 0450



Cod. 0011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



Cod. 0003
cm 24,5
coltello tavola
table knife



Cod. 0001
cm 23,2
cucchiaino tavola
table spoon



Cod. 0002
cm 23,2
forchetta tavola
table fork



Cod. 0029
cm 22,2
coltello pesce
fish knife



Cod. 0004
cm 20,0
cucchiaino frutta
dessert spoon



Cod. 0005
cm 20,1
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife



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



Cod. 0028
cm 20,0
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0017
cm 17,2
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 23,0
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle

Cod. cm

0001 21,0

0002 21,0

0003 23,5

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,0

0005 18,1

0006 21,2

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 14,9

0008 11,0

0010 -

0011 -

0012 -

0013 -

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 16,5

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 -

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 19,6

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 19,2

0039 18,1

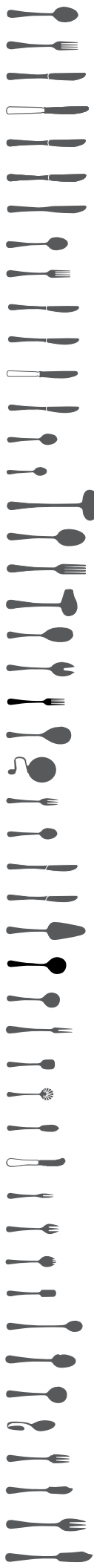
00AT -

0028 19,0

0029 21,7

0030 -

0031 -



Infinito

Cod.0850

PINTI1929®

inox 18/0

master 120 pcs

forgiato/forged

Design *Daniele Ardisson*



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

Infinito Cod. 0850



Cod. 0001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0003
cm 23,5
coltello tavola
table knife



Cod. 0038
cm 22,1
cucchiaio gourmet
gourmet spoon



Cod. 0028
cm 19,0
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0029
cm 21,7
coltello pesce
fish knife



Cod. 0039
cm 18,1
cucchiaio brodo
soup spoon



Cod. 0005
cm 18,1
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0006
cm 21,2
coltello frutta
dessert knife



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



Cod. 0017
cm 16,5
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0025
cm 19,6
coltello spalmaburro
butter spreader



Cod. 0004
cm 18,0
cucchiaio frutta
dessert spoon



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



Cod. 0008
cm 11,0
cucchiaino moka
moka spoon

Cod. cm

0001 23,0

0002 23,0

0003 24,0

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 20,0

0005 19,9

0006 21,0

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 17,0

0008 10,9

0010 29,0

0011 26,0

0012 26,0

0013 15,0

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 17,0

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 23,0

0052 -

00CR 15,0

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

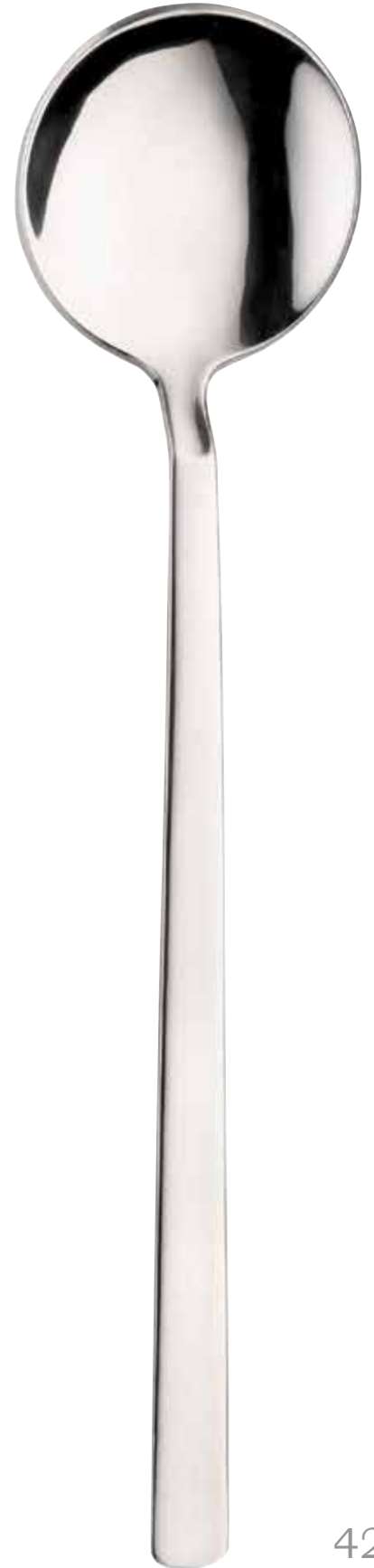
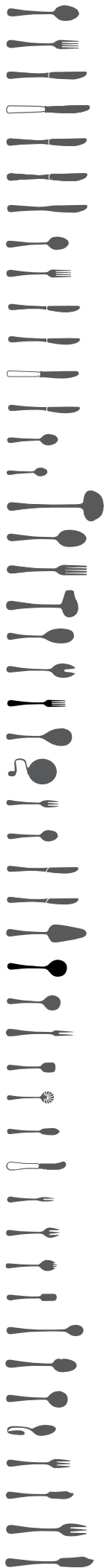
00AT -

0028 19,9

0029 21,8

0030 -

0031 -



Tecna

Cod. 0470

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Tecna Cod. 0470



Cod. 0011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



Cod. 0003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



Cod. 0001
cm 23,0
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



Cod. 0004
cm 20,0
cucchiaio frutta
dessert spoon



Cod. 0005
cm 19,9
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



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



Cod. 0028
cm 19,9
forchetta pesce
fish fork



Cod. 00CR
cm 15,0
cucchiaio crema
cream spoon



Cod. 0017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 23,0
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle

Cod. cm

0001 20,8

0002 20,9

0003 22,5

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,7

0005 18,7

0006 20,5

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 14,6

0008 11,8

0010 28,0

0011 25,5

0012 25,5

0013 17,4

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,4

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 23,0

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

00AT -

0028 18,1

0029 19,8

0030 -

0031 -

MYST

Best Seller

Swing

Cod. 0880

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Cod. 00FA cm 14,6
Cod. 00FB cm 18,7

cucch. antipasto piccolo *small starter spoon*
cucch. antipasto grande *large starter spoon*



Cod. cm

0001 23,0

0002 23,0

0003 24,5

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 19,8

0005 19,7

0006 21,4

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 16,5

0008 11,0

0010 29,0

0011 26,0

0012 26,0

0013 14,9

0014 26,0

0015 26,0

0016 -

0059 -

00AW -

0017 17,0

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 23,1

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

00AT -

0028 19,7

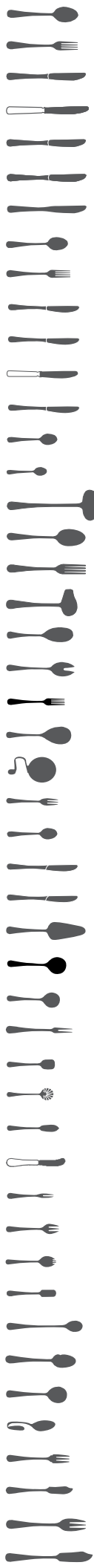
0029 21,8

0030 -

0031 -

MYST

PVD



Olivia

Cod. 0490

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Olivia Cod. 0490



Cod. 0011
cm 26,0
cucchiione servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



Cod. 0003
cm 24,5
coltello tavola
table knife



Cod. 0014
cm 26,0
cucchiaio insalata
salad spoon



Cod. 0015
cm 26,0
forchetta insalata
salad fork



Cod. 0029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



Cod. 0001
cm 23,0
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0004
cm 19,8
cucchiaio frutta
dessert spoon



Cod. 0005
cm 19,7
forchetta frutta
dessert fork



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



Cod. 0028
cm 19,7
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0008
cm 11
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 23,1
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 14,9
mestolo salsa
sauce ladle

Cod. cm

0001 20,6

0002 20,6

0003 24,1

00CC 25,3

00CA -

00L3 -

0067 23,0

0004 17,8

0005 18,5

0006 22,0

00L6 -

00CD 22,5

00CB -

0007 14,6

0008 11,8

0010 28,0

0011 23,5

0012 23,6

0013 17,5

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,1

0018 -

00L9 -

0019 17,7

0020 24,0

0052 -

00CR -

0009 -

0022 13,7

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 20,4

0039 17,9

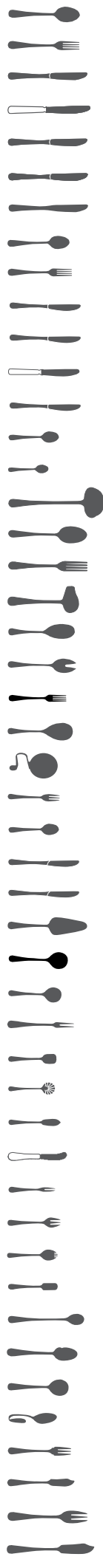
00AT -

0028 18,0

0029 19,4

0030 23,0

0031 25,0



SW

A

PVD

Baguette

Cod. 0830

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0





Cod. cm

0001 20,6

0002 20,6

0003 24,0

00CC 25,2

00CA -

00L3 -

0067 22,8

0004 17,9

0005 18,5

0006 21,6

00L6 -

00CD 21,6

00CB -

0007 14,6

0008 11,8

0010 28,0

0011 23,5

0012 23,8

0013 17,9

0014 -

0015 22,8

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,0

0018 -

00L9 -

0019 17,6

0020 24,0

0052 -

00CR 15,2

0009 19,7

0022 13,6

0023 13,5

0025 15,0

00CS -

0026 15,3

0027 15,5

00FM -

0035 12,1

0036 22,0

0038 20,4

0039 17,8

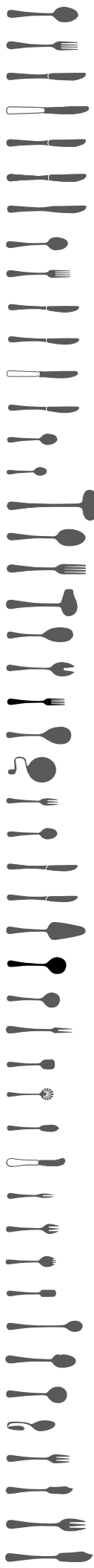
00AT -

0028 18,0

0029 19,6

0030 22,5

0031 25,0



Byron

Cod. 0800

PINTI1929[®]

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Byron Cod. 0800



Cod. 0011
cm 23,5
cucchiaine servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 23,8
forchettone servire
serving fork



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



Cod. 0010
cm 28,0
mestolo
soup ladle



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



Cod. 0015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



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



Cod. 0020
cm 24,0
pala torta
cake server



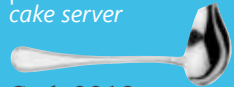
Cod. 0001
cm 20,6
cucchiaino tavola
table spoon



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



Cod. 0003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



Cod. 0013
cm 17,9
mestolo salsa
sauce ladle



Cod. 0038
cm 20,4
cucchiaino gourmet
gourmet spoon



Cod. 0002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



Cod. 0067
cm 22,8
coltello bistecca
steak knife



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



Cod. 0004
cm 17,9
cucchiaino frutta
dessert spoon



Cod. 0009
cm 19,7
forchetta carne
meat fork



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



Cod. 0039
cm 17,8
cucchiaino brodo
soup spoon



Cod. 0005
cm 18,5
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0006
cm 21,6
coltello frutta
dessert knife



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



Cod. 0028
cm 18,0
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0029
cm 19,6
coltello pesce
fish knife



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



Cod. 0027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



Cod. 0019
cm 17,6
coltello dolce
pastry knife



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



Cod. 0026
cm 15,3
forchetta lumache
snail fork



Cod. 0025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



Cod. 0035
cm 12,1
sessola zucchero
sugar spoon



Cod. 0017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0008
cm 11,8
cucchiaino moka
moka spoon

Cod. cm

0001 20,8

0002 20,6

0003 23,6

00CC 24,9

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,1

0005 18,2

0006 21,2

00L6 -

00CD 22,2

00CB -

0007 14,6

0008 11,0

0010 27,2

0011 24,1

0012 24,0

0013 17,0

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,5

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 24,0

0052 -

00CR -

0009 -

0022 14,2

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 17,2

00AT -

0028 18,8

0029 20,1

0030 -

0031 -

MYST

Palladium

Cod. 0590

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0





Cod. cm

0001 20,4

0002 20,6

0003 23,2

00CC 24,5

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 17,7

0005 18,4

0006 21,0

00L6 -

00CD 21,3

00CB -

0007 14,5

0008 11,9

0010 27,7

0011 23,5

0012 23,7

0013 17,4

0014 -

0015 22,8

0016 -

0059 23,8

00AW -

0017 15,0

0018 -

00L9 -

0019 17,7

0020 24,0

0052 -

00CR 15,5

0009 19,5

0022 13,6

0023 13,5

0025 15,0

00CS 18,7

0026 15,4

0027 15,5

00FM 12,5

0035 12,0

0036 22,0

0038 20,4

0039 17,7

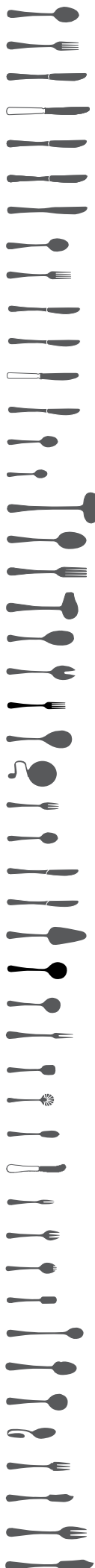
00AT -

0028 17,8

0029 19,5

0030 22,6

0031 25,1



Pitagora

Cod. 0810

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Cod. 07600067 cm 23,0 colt. bist. profess. *profess. meat knife.*

Pitagora Cod. 0810



Cod. 0059
cm 23,8
cucchiaione risotto
rice spoon



Cod. 0011
cm 23,5
cucchiaione servire
serving spoon



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



Cod. 0001
cm 20,4
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0038
cm 20,4
cucchiaio gourmet
gourmet spoon



Cod. 0004
cm 17,7
cucchiaio frutta
dessert spoon



Cod. 0039
cm 17,7
cucchiaio brodo
soup spoon



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



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



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



Cod. 0035
cm 12,0
sessola zucchero
sugar spoon



Cod. 0008
cm 11,9
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0012
cm 23,7
forchettone servire
serving fork



Cod. 0015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



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



Cod. 0002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



Cod. 0009
cm 19,5
forchetta carne
meat fork



Cod. 0005
cm 18,4
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0028
cm 17,8
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



Cod. 0026
cm 15,4
forchetta lumache
snail fork



Cod. 0017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



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



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



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



Cod. 0003
cm 23,2
coltello tavola
table knife



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



Cod. 0006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0029
cm 19,5
coltello pesce
fish knife



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



Cod. 0019
cm 17,7
coltello dolce
pastry knife



Cod. 0025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



Cod. 0010
cm 27,7
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 24,0
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 17,4
mestolo salsa
sauce ladle



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

Cod. cm

0001 20,8

0002 20,7

0003 24,0

00CC 23,8

00CA -

00L3 -

0067 23,0

0004 17,5

0005 17,7

0006 21,5

00L6 -

00CD 20,6

00CB -

0007 14,5

0008 11,8

0010 28,0

0011 23,5

0012 23,8

0013 18,0

0014 -

0015 23,0

0016 -

0059 -

00AW -

0017 16,7

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 23,2

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 17,3

00AT -

0028 19,5

0029 21,3

0030 -

0031 -

G

SW

Leonardo

Cod. 0500

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Euclide

Cod. 0480

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



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

Cod. cm

0001 20,8

0002 20,8

0003 23,5

00CC 23,8

00CA -

00L3 -

0067 23,6

0004 18,7

0005 18,7

0006 21,15

00L6 -

00CD 21,5

00CB -

0007 14,7

0008 10,7

0010 27,4

0011 23,5

0012 23,8

0013 17,6

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,5

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 23,5

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 18,1

00AT -

0028 18,7

0029 19,8

0030 -

0031 -

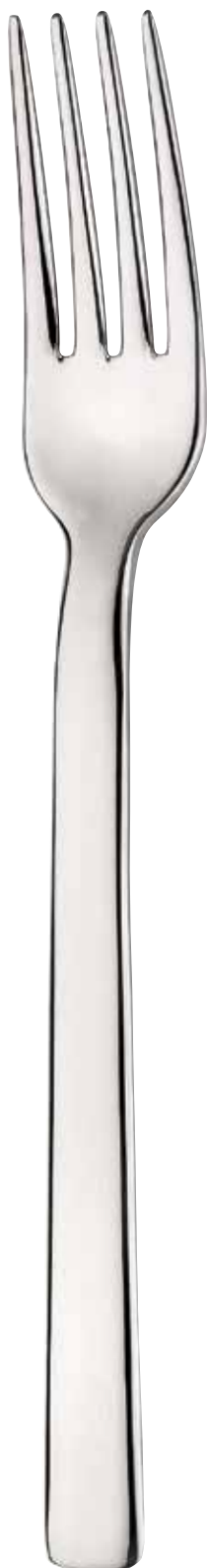
MYST

Millenium

Cod. 2270

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0



Ritz

Cod. 2280

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0



Cod.	cm
0001	20,8
0002	20,8
0003	23,5
00CC	24,0
00CA	-
00L3	-
0067	22,8
0004	17,8
0005	18,1
0006	21,15
00L6	-
00CD	21,5
00CB	-
0007	14,3
0008	11,1
0010	27,5
0011	24,0
0012	24,0
0013	17,0
0014	-
0015	-
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	14,8
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	23,6
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	13,8
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	19,5
0038	-
0039	17,8
00AT	-
0028	19,0
0029	19,7
0030	-
0031	-

Cod. cm

0001 21,0

0002 21,0

0003 22,5

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,0

0005 18,0

0006 19,2

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 14,7

0008 11,0

0010 29,0

0011 26,0

0012 26,0

0013 -

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,2

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 -

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

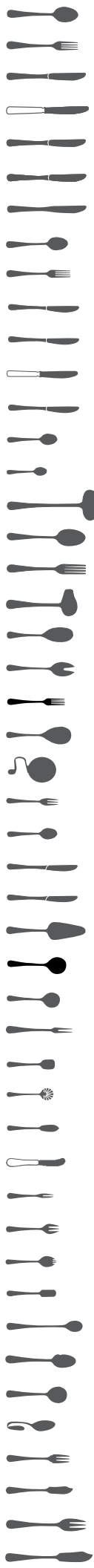
00AT -

0028 19,1

0029 20,5

0030 -

0031 -



Stile

Cod. 2400

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0



Settecento

Cod. 2050

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

PVD

SW

A

Best Seller



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

Cod. cm

0001 20,8

0002 20,8

0003 23,0

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,7

0005 18,7

0006 21,15

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 14,4

0008 11,6

0010 29,0

0011 24,0

0012 23,5

0013 18,8

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,3

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 24,0

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

00AT -

0028 18,7

0029 19,8

0030 -

0031 -

Romanino

Cod. 0650

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,5



Bernini

Cod. 2060

















































PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



MYST

G

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

Cod. cm

0001 20,4

0002 20,4

0003 23,0

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,0

0005 18,0

0006 20,0

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 13,7

0008 11,0

0010 -

0011 -

0012 -

0013 -

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 -

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 -

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

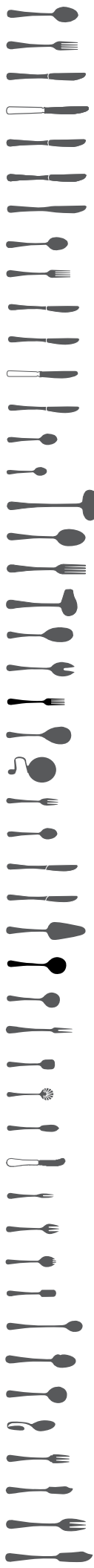
00AT -

0028 -

0029 -

0030 -

0031 -



Trumpet

Cod. 2070

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato

master 120 pcs

forgiato

*modello registrato
patented article*

Design *Daniele Ardisson*



Cod. cm

0001 21,2

0002 21,0

0003 23,0

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,1

0005 18,0

0006 20,0

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 15,1

0008 11,1

0010 29,0

0011 24,0

0012 24,0

0013 16,5

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 17,0

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 24,0

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

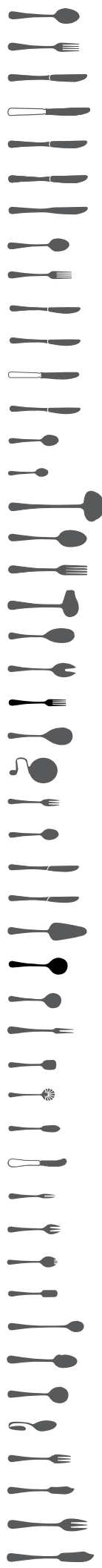
00AT -

0028 19,5

0029 21,5

0030 -

0031 -



Liberty

Cod. 1660

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Liberty Cod. 1660



Cod. 0011
cm 24,0
cucchiaione servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 24,0
forchettone servire
serving fork



Cod. 0003
cm 23,0
coltello tavola
table knife



Cod. 0001
cm 21,2
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0029
cm 21,5
coltello pesce
fish knife



Cod. 0004
cm 18,1
cucchiaio frutta
dessert spoon



Cod. 0028
cm 19,5
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0006
cm 20,0
coltello frutta
dessert knife



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



Cod. 0005
cm 18,0
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 24,0
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 16,5
mestolo salsa
sauce ladle

Cod. cm

0001 21,0

0002 21,0

0003 23,4

00CC 23,8

00CA -

00L3 -

0067 23,0

0004 18,2

0005 18,2

0006 21,0

00L6 -

00CD 21,5

00CB -

0007 14,7

0008 10,8

0010 28,8

0011 24,1

0012 24,1

0013 14,0

0014 25,0

0015 25,0

0016 -

0059 26,0

00AW -

0017 14,6

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 22,9

0052 -

00CR -

0009 15,0

0022 14,5

0023 -

0025 18,0

00CS -

0026 -

0027 14,5

00FM -

0035 -

0036 22,0

0038 21,5

0039 18,5

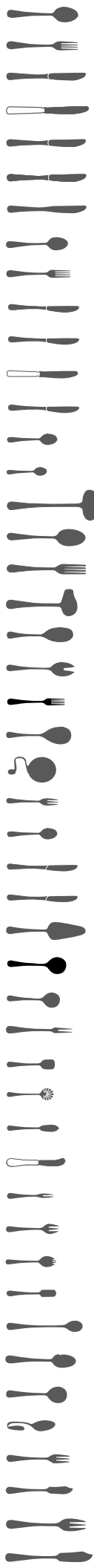
00AT -

0028 18,2

0029 20,3

0030 -

0031 -



SW

A

Best Seller



Palace

Cod. 1690

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



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

Palace Cod. 1690



Cod. 0059
cm 26,0
cucchiaione risotto
rice spoon



Cod. 0015
cm 25,0
forchetta insalata
salad fork



Cod. 0003
cm 23,4
coltello tavola
table knife



Cod. 0010
cm 28,8
mestolo
soup ladle



Cod. 0014
cm 25,0
cucchiaio insalata
salad spoon



Cod. 0012
cm 24,1
forchettone servire
servicing fork



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



Cod. 0020
cm 22,9
pala torta
cake server



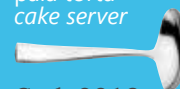
Cod. 0011
cm 24,1
cucchiaione servire
servicing spoon



Cod. 0002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0067
cm 23,0
coltello bistecca
steak knife



Cod. 0013
cm 14,0
mestolo salsa
sauce ladle



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



Cod. 0005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0038
cm 21,5
cucchiaio gourmet
gourmet spoon



Cod. 0028
cm 18,2
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0029
cm 20,3
coltello pesce
fish knife



Cod. 0001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0009
cm 15,0
forchetta carne
meat fork



Cod. 0025
cm 18,0
spalma burro
butter spreader



Cod. 0039
cm 18,5
cucchiaio brodo
soup spoon



Cod. 0017
cm 14,6
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0004
cm 18,2
cucchiaino frutta
dessert spoon



Cod. 0027
cm 14,5
forchetta ostriche
oyster fork



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



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



Cod. 0008
cm 10,8
cucchiaino moka
moka spoon

Cod. cm

0001 19,5

0002 19,5

0003 21,6

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 16,6

0005 16,6

0006 19,8

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 13,8

0008 11,6

0010 27,0

0011 22,8

0012 22,8

0013 16,7

0014 -

0015 22,5

0016 -

0059 -

00AW -

0017 14,6

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 23,2

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 17,2

00AT -

0028 19,2

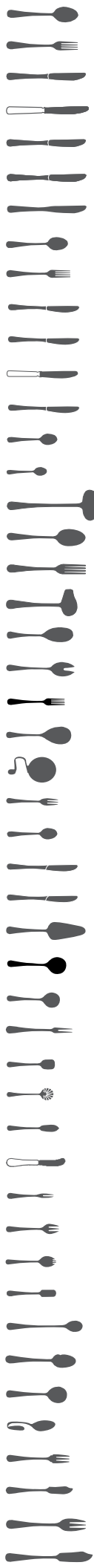
0029 20,7

0030 -

0031 -

SW

A



Casali

Cod. 2100

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Savoy

Cod. 1700

PINTINOX

inox 18/10
 master 120 pcs
 mm 3,0



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

Cod. cm

0001 21,2

0002 21,2

0003 23,0

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,0

0005 18,0

0006 20,0

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 15,0

0008 11,0

0010 28,6

0011 24,0

0012 24,0

0013 16,4

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 16,1

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 24,3

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

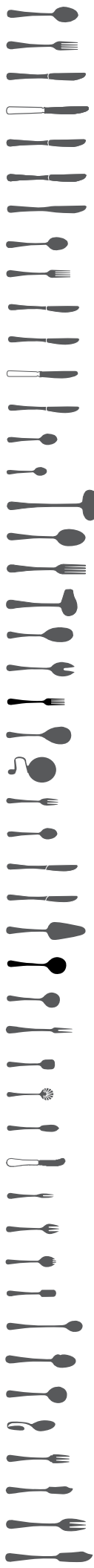
00AT -

0028 18,0

0029 19,9

0030 -

0031 -



Trend

Cod. 1670

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Expo

Cod. 2040

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



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

Cod. cm

0001 21,0

0002 21,2

0003 22,5

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 22,5

0004 18,3

0005 18,2

0006 20,1

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 14,8

0008 10,9

0010 26,9

0011 24,9

0012 25,1

0013 16,4

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 16,1

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 22,8

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 22,1

0038 -

0039 -

00AT -

0028 18,5

0029 20,7

0030 -

0031 -

MYST

PVD

Best Seller

Synthesis

Cod. 2030

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



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

Synthesis Cod. 2030



Cod. 0011
cm 24,9
cucchiaione servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 25,1
forchettone servire
serving fork



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



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



Cod. 0002
cm 21,2
forchetta tavola
table fork



Cod. 0003
cm 22,5
coltello tavola
table knife



Cod. 0001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0028
cm 18,5
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0067
cm 22,5
coltello bistecca
steak knife



Cod. 0004
cm 18,3
cucchiaio frutta
dessert spoon



Cod. 0005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0029
cm 20,7
coltello pesce
fish knife



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



Cod. 0017
cm 16,1
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0006
cm 20,1
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0010
cm 26,9
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 22,8
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 16,4
mestolo salsa
sauce ladle

Cod. cm

0001 20,0

0002 20,0

0003 22,0

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,0

0005 18,0

0006 20,0

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 14,0

0008 11,0

0010 -

0011 -

0012 -

0013 -

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 -

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 -

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

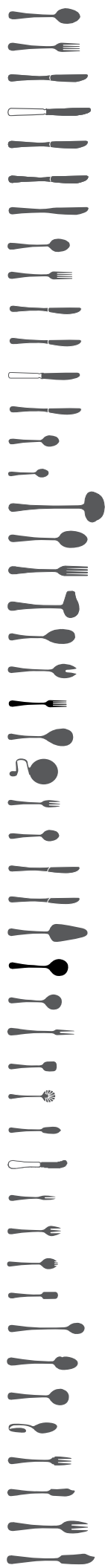
00AT -

0028 -

0029 -

0030 -

0031 -



Tie

Cod. 2080

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
master 120 pcs
forgiato

modello registrato
patented article

Design *Daniele Ardisson*

Carlton

Cod. 1780

PINTINOX

inox 18/10

master 120 pcs

mm 3,0



Cod.	cm
0001	21,0
0002	20,9
0003	23,0
00CC	-
00CA	-
00L3	-
0067	23,0
0004	-
0005	18,0
0006	21,0
00L6	-
00CD	-
00CB	-
0007	15,0
0008	11,0
0010	29,0
0011	25,0
0012	25,0
0013	-
0014	-
0015	-
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	-
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	-
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	-
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	-
0038	-
0039	-
00AT	-
0028	20,0
0029	22,0
0030	-
0031	-

Cod. cm

0001 19,7

0002 20,0

0003 21,5

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,1

0005 17,6

0006 18,4

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 13,8

0008 12,1

0010 27,2

0011 22,3

0012 22,4

0013 17,8

0014 -

0015 22,3

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,7

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 23,6

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

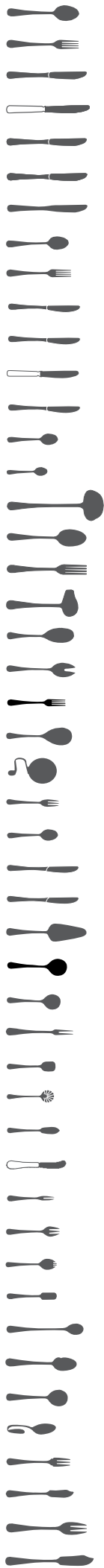
00AT -

0028 19,1

0029 19,4

0030 -

0031 -



Solaris

Cod. 2170

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Sirio

Cod. 2260

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

G

Best Seller



Cod.	cm
0001	20,6
0002	20,6
0003	24,1
00CC	25,0
00CA	23,5
00L3	22,0
0067	-
0004	18,5
0005	18,5
0006	22,0
00L6	19,4
00CD	22,0
00CB	21,4
0007	14,6
0008	11,6
0010	27,2
0011	23,2
0012	23,6
0013	17,5
0014	-
0015	22,3
0016	14,7
0059	-
00AW	-
0017	15,2
0018	-
00L9	-
0019	17,8
0020	23,7
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	13,7
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	12,5
0035	-
0036	-
0038	-
0039	17,9
00AT	-
0028	18,0
0029	19,4
0030	22,7
0031	25,1

Cod. cm

0001 20,6

0002 20,6

0003 24,1

00CC 25,3

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,5

0005 18,5

0006 22,0

00L6 -

00CD 22,5

00CB -

0007 14,6

0008 11,8

0010 28,0

0011 23,5

0012 23,6

0013 17,5

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,1

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 24,0

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

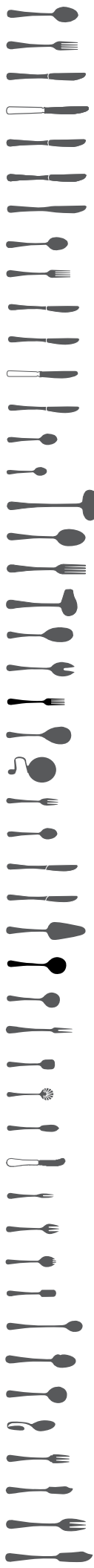
00AT -

0028 18,0

0029 19,4

0030 -

0031 -



Roma

Cod. 2200

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Filet

Cod. 0540

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Cod.	cm
0001	20,9
0002	20,7
0003	23,4
00CC	23,4
00CA	-
00L3	-
0067	-
0004	18,5
0005	18,5
0006	21,5
00L6	-
00CD	21,5
00CB	-
0007	14,6
0008	12,0
0010	27,5
0011	24,0
0012	24,1
0013	18,0
0014	-
0015	-
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	15,2
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	24,0
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	13,6
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	-
0038	20,4
0039	-
00AT	-
0028	18,0
0029	19,6
0030	-
0031	-

Cod. cm

0001 20,6

0002 20,9

0003 22,6

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 22,5

0004 18,3

0005 18,5

0006 19,9

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 15,1

0008 11,6

0010 29,3

0011 25,3

0012 23,5

0013 17,1

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,3

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 23,9

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

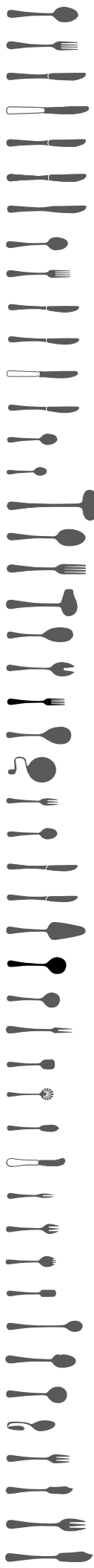
00AT -

0028 18,6

0029 19,6

0030 -

0031 -



Sabrina

Cod. 2090

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Superamerica

Cod. 2380

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



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

Cod. cm

0001 20,8

0002 20,8

0003 23,0

00CC 24,5

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 17,9

0005 17,9

0006 20,0

00L6 -

00CD 21,3

00CB -

0007 14,9

0008 11,0

0010 28,0

0011 25,3

0012 25,3

0013 16,5

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 16,0

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 22,7

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

00AT -

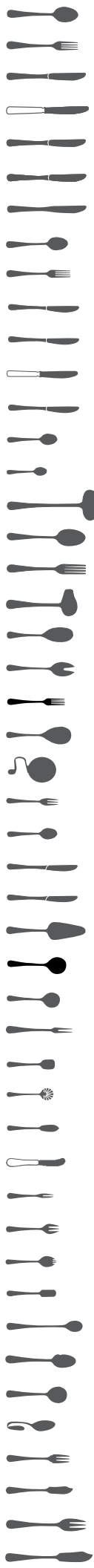
0028 17,9

0029 20,1

0030 -

0031 -

Best Seller



Maitre

Cod. 2010

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Pagaia

Cod. 2470

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



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

Cod. cm

0001 19,6

0002 19,4

0003 22,2

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 17,8

0005 17,4

0006 19,6

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 13,4

0008 11,5

0010 26,2

0011 22,7

0012 23,2

0013 17,1

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 14,4

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 23,2

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

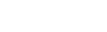
00AT -

0028 18,3

0029 19,7

0030 -

0031 -



Bristol

Cod. 2140

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



America

Cod. 2240

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



G

Best Seller

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

Cod. cm

0001 19,3

0002 19,4

0003 21,1

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 17,8

0005 16,6

0006 18,0

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 13,2

0008 11,6

0010 27,2

0011 22,2

0012 22,1

0013 16,0

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,5

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 23,0

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 17,2

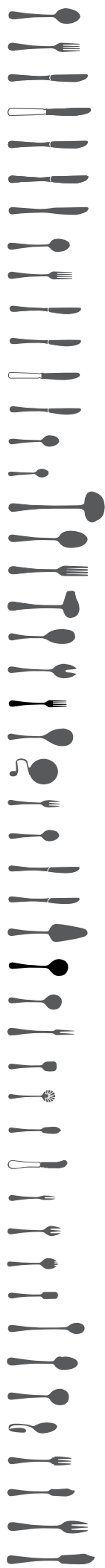
00AT 12,4

0028 17,7

0029 18,6

0030 -

0031 -



Hotel

Cod. 2020

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Brasilia

Cod. 2230

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



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

Cod. cm

0001 19,6

0002 19,6

0003 21,0

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 17,8

0005 17,9

0006 19,2

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 13,7

0008 12,3

0010 27,5

0011 22,0

0012 22,4

0013 18,0

0014 -

0015 21,8

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,9

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 21,7

0052 -

00CR -

0009 -

0022 13,6

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 22,0

0038 -

0039 -

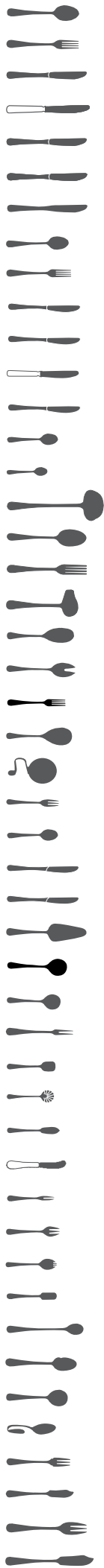
00AT -

0028 19,8

0029 22,3

0030 -

0031 -



Beta

Cod. 1710

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Gamma

Cod. 2150

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Cod.	cm
0001	19,6
0002	19,6
0003	21,0
00CC	-
00CA	-
00L3	21,6
0067	-
0004	17,8
0005	17,9
0006	19,1
00L6	19,5
00CD	-
00CB	-
0007	13,7
0008	12,3
0010	27,5
0011	22,0
0012	22,4
0013	18,0
0014	-
0015	21,8
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	15,9
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	21,7
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	13,6
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	22,0
0038	-
0039	18,2
00AT	11,7
0028	19,8
0029	22,3
0030	-
0031	-

Cod. cm

0001 19,7

0002 19,3

0003 21,2

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 18,6

0005 17,4

0006 19,9

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 13,8

0008 11,8

0010 26,9

0011 21,9

0012 22,5

0013 17,6

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 17,5

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 21,6

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

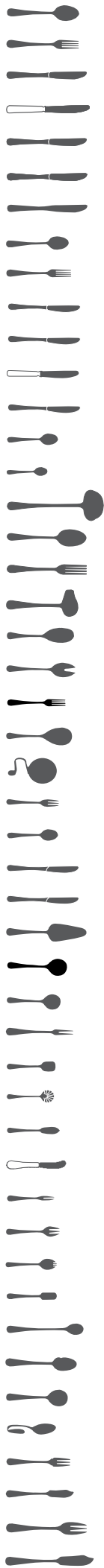
00AT -

0028 19,1

0029 20,6

0030 -

0031 -



Ischia

Cod. 2250

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Tema

Cod. 2120

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



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

Cod. cm

0001 21,0

0002 21,0

0003 22,6

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 -

0005 18,5

0006 20,3

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 14,7

0008 11,0

0010 -

0011 -

0012 -

0013 -

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 16,0

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 -

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

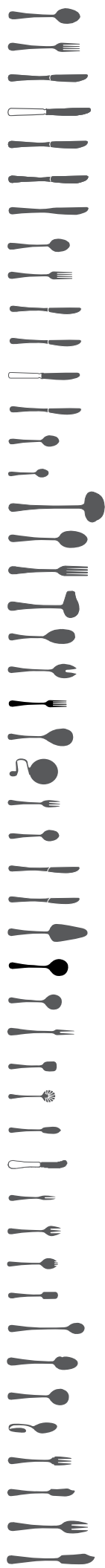
00AT -

0028 -

0029 -

0030 -

0031 -



Wave

Cod. 2610

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
master 120 pcs
mm 3,0



Cod. cm

0001 19,6

0002 19,6

0003 21,0

00CC -

00CA -

00L3 21,5

0067 -

0004 17,0

0005 16,9

0006 18,9

00L6 19,5

00CD -

00CB -

0007 13,4

0008 11,3

0010 27,2

0011 22,7

0012 22,6

0013 17,7

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 13,5

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 24,1

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

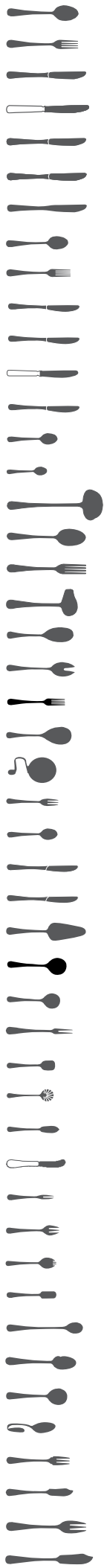
00AT -

0028 17,2

0029 19,6

0030 -

0031 -



Aida

Cod. 1380

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0

Australia 2

Cod. 1400

PINTINOX

inox 18/10

master 120 pcs

mm 2,0



Cod.	cm
0001	19,0
0002	18,9
0003	20,4
00CC	-
00CA	-
00L3	19,5
0067	-
0004	-
0005	16,9
0006	18,4
00L6	19,5
00CD	-
00CB	-
0007	13,3
0008	10,8
0010	28,3
0011	21,6
0012	21,6
0013	-
0014	-
0015	-
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	16,7
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	23,0
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	-
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	-
0038	-
0039	-
00AT	-
0028	-
0029	-
0030	-
0031	-

Cod. cm

0001 21,1

0002 20,9

0003 23,0

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 -

0005 -

0006 -

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 15,1

0008 11,0

0010 -

0011 -

0012 -

0013 -

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 17,2

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 -

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

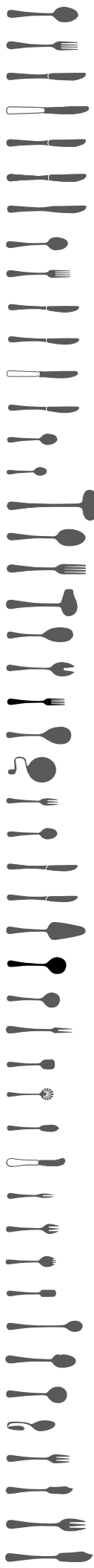
00AT -

0028 -

0029 -

0030 -

0031 -



Dolphin

Cod. 1360

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0



Valencia

Cod. 0350

PINTINOX

inox 18/10
 master 120 pcs
 mm 2,0



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

Cod. cm

0001 18,8

0002 18,6

0003 20,5

00CC -

00CA -

00L3 22,1

0067 -

0004 -

0005 16,5

0006 18,4

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 13,4

0008 10,8

0010 27,3

0011 21,5

0012 21,4

0013 -

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 13,7

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 23,5

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

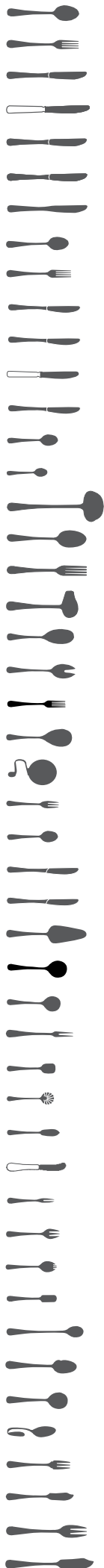
00AT -

0028 -

0029 -

0030 -

0031 -



Uno

Cod. 1410

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0

Superga

Cod. 0310

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0



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

Cod. cm

0001 19,6

0002 19,6

0003 22,2

00CC -

00CA -

00L3 22,0

0067 22,9

0004 17,8

0005 17,7

0006 19,5

00L6 19,4

00CD -

00CB -

0007 14,1

0008 11,5

0010 26,9

0011 22,0

0012 21,9

0013 17,9

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,1

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 22,8

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 21,0

0038 -

0039 17,8

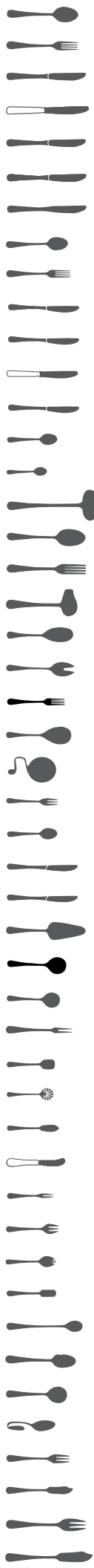
00AT -

0028 18,0

0029 19,6

0030 -

0031 -



MYST

SW

Best Seller



Stresa

Cod. 0320

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0



Cod. 0051 cm 21,3 coltello pizza pizza knife

Cambridge

Cod. 071M

PINTINOX

inox 18/10

master 120 pcs

mm 2,0



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

Cod. cm

0001 19,7

0002 19,9

0003 -

00CC -

00CA -

00L3 21,6

0067 -

0004 17,1

0005 16,8

0006 -

00L6 19,5

00CD -

00CB -

0007 13,4

0008 11,4

0010 -

0011 -

0012 -

0013 -

0014 -

0015 -

0016 14,7

0059 -

00AW -

0017 13,6

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 -

0052 14,7

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

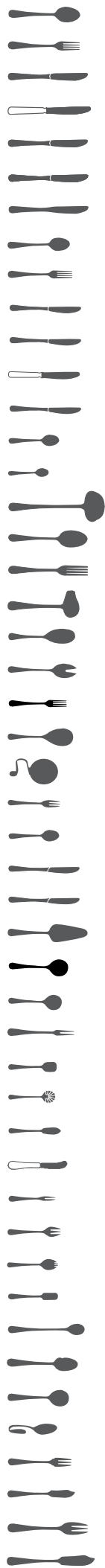
00AT -

0028 -

0029 -

0030 -

0031 -



Punto

Cod. 1220

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
master 120 pcs
mm 2,0

Snake

Cod. 1140

















































PINTINOX

inox 18/10

master 120 pcs

mm 1,5



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

Cod. cm

0001 19,6

0002 19,6

0003 -

00CC -

00CA -

00L3 22,0

0067 -

0004 17,8

0005 17,7

0006 -

00L6 19,4

00CD -

00CB -

0007 14,1

0008 11,5

0010 -

0011 -

0012 -

0013 -

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,1

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 -

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

00AT -

0028 18,0

0029 19,6

0030 -

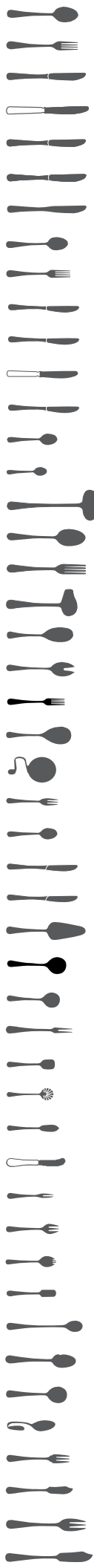
0031 -

Eco Baguette

Cod. 0280

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
master 120 pcs
mm 2,0



Touring

Cod. 1250

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato

master 120 pcs

mm 2,0



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

Cod. cm

0001 20,0

0002 20,0

0003 22,0

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 -

0005 -

0006 -

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 14,5

0008 11,0

0010 -

0011 -

0012 -

0013 -

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 16,1

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 -

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

00AT -

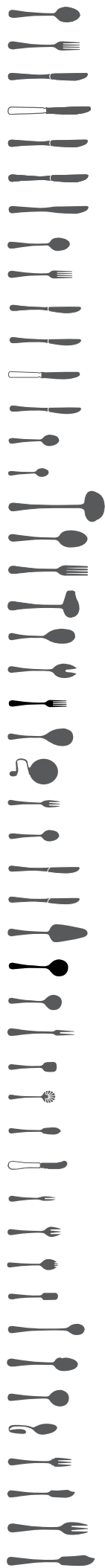
0028 -

0029 -

0030 -

0031 -

MYST



Tube

Cod. 1120

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
master 120 pcs
mm 1,5



Cod. cm

0001 19,7

0002 20,0

0003 -

00CC -

00CA -

00L3 21,0

0067 -

0004 18,8

0005 18,8

0006 -

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 13,0

0008 11,2

0010 -

0011 -

0012 -

0013 -

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 14,7

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 -

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

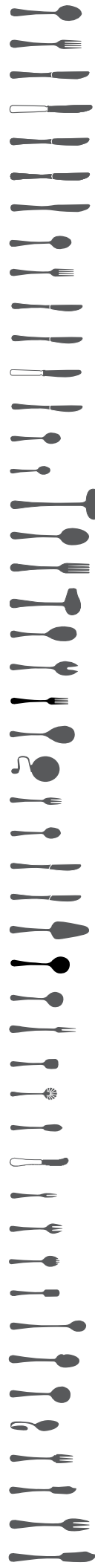
00AT -

0028 -

0029 -

0030 -

0031 -



Marina

Cod. 1170

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato

master 240 pcs

mm 1,5

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING



Flavia

Cod. 1090

PINTINOX

inox 18% cromo/vibrato
master 120 pcs
mm 1,5



Cod.	cm
0001	19,5
0002	19,5
0003	-
00CC	-
00CA	-
00L3	22,2
0067	-
0004	-
0005	-
0006	-
00L6	-
00CD	-
00CB	-
0007	12,5
0008	-
0010	-
0011	-
0012	-
0013	-
0014	-
0015	-
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	-
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	-
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	-
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	-
0038	-
0039	-
00AT	-
0028	-
0029	-
0030	-
0031	-

Cod. cm

0001 19,7

0002 19,2

0003 -

00CC -

00CA -

00L3 22,0

0067 -

0004 -

0005 -

0006 -

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 12,5

0008 -

0010 -

0011 -

0012 -

0013 -

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 -

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 -

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

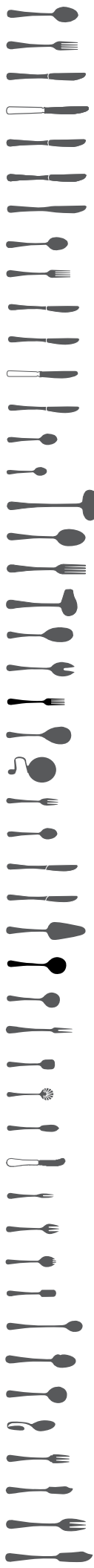
00AT -

0028 -

0029 -

0030 -

0031 -



Versilia

Cod. 1020

PINTINOX

inox 18% cromo/vibrato

master 120 pcs

mm 1,5

Marina vibrato

Cod. 1171

PINTINOX

inox 18% cromo/vibrato
master 240 pcs
mm 1,5

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING



Cod.	cm
0001	19,7
0002	20,0
0003	-
00CC	-
00CA	-
00L3	21,0
0067	-
0004	-
0005	-
0006	-
00L6	-
00CD	-
00CB	-
0007	13,0
0008	11,2
0010	-
0011	-
0012	-
0013	-
0014	-
0015	-
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	-
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	-
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	-
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	-
0038	-
0039	-
00AT	-
0028	-
0029	-
0030	-
0031	-

Treasure

Cutlery
Couverts
Bestecke
Cubiertos



Hotel
Division



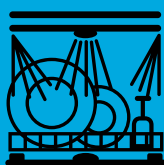
Relais
Chateaux



1:1



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



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

Baguette Treasure

Gold, Bronze, Titanium

PINTI1929[®]



PVD
master 120 pcs
mm 3,0



Cod.	Descrizione Description		
06A00001	cucchiaino tavola table spoon	gold	<input type="checkbox"/>
06A00002	forchetta tavola table fork		<input type="checkbox"/>
06A00003	coltello tavola table knife		<input type="checkbox"/>
06A00004	cucchiaino frutta dessert spoon		<input type="checkbox"/>
06A00005	forchetta frutta dessert fork		<input type="checkbox"/>
06A00006	coltello frutta dessert knife		<input type="checkbox"/>
06A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		<input type="checkbox"/>
06A00008	cucchiaino moka moka spoon		<input type="checkbox"/>
06A00017	forchetta dolce pastry fork	<input type="checkbox"/>	
06B00001	cucchiaino tavola table spoon	bronze	<input type="checkbox"/>
06B00002	forchetta tavola table fork		<input type="checkbox"/>
06B00003	coltello tavola table knife		<input type="checkbox"/>
06B00004	cucchiaino frutta dessert spoon		<input type="checkbox"/>
06B00005	forchetta frutta dessert fork		<input type="checkbox"/>
06B00006	coltello frutta dessert knife		<input type="checkbox"/>
06B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		<input type="checkbox"/>
06B00008	cucchiaino moka moka spoon		<input type="checkbox"/>
06B00017	forchetta dolce pastry fork	<input type="checkbox"/>	
06C00001	cucchiaino tavola table spoon	titanium	<input type="checkbox"/>
06C00002	forchetta tavola table fork		<input type="checkbox"/>
06C00003	coltello tavola table knife		<input type="checkbox"/>
06C00004	cucchiaino frutta dessert spoon		<input type="checkbox"/>
06C00005	forchetta frutta dessert fork		<input type="checkbox"/>
06C00006	coltello frutta dessert knife		<input type="checkbox"/>
06C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		<input type="checkbox"/>
06C00008	cucchiaino moka moka spoon		<input type="checkbox"/>
06C00017	forchetta dolce pastry fork	<input type="checkbox"/>	



Settecento Treasure

Gold, Bronze, Titanium

PINTINOX

PVD
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	Descrizione Description		
08A00001	cucchiaino tavola table spoon	gold	<input type="checkbox"/>
08A00002	forchetta tavola table fork		<input type="checkbox"/>
08A00003	coltello tavola table knife		<input type="checkbox"/>
08A00004	cucchiaino frutta dessert spoon		<input type="checkbox"/>
08A00005	forchetta frutta dessert fork		<input type="checkbox"/>
08A00006	coltello frutta dessert knife		<input type="checkbox"/>
08A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		<input type="checkbox"/>
08A00008	cucchiaino moka moka spoon		<input type="checkbox"/>
08A00017	forchetta dolce pastry fork	bronze	<input type="checkbox"/>
08B00001	cucchiaino tavola table spoon		<input type="checkbox"/>
08B00002	forchetta tavola table fork		<input type="checkbox"/>
08B00003	coltello tavola table knife		<input type="checkbox"/>
08B00004	cucchiaino frutta dessert spoon		<input type="checkbox"/>
08B00005	forchetta frutta dessert fork		<input type="checkbox"/>
08B00006	coltello frutta dessert knife		<input type="checkbox"/>
08B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		<input type="checkbox"/>
08B00008	cucchiaino moka moka spoon	titanium	<input type="checkbox"/>
08B00017	forchetta dolce pastry fork		<input type="checkbox"/>
08C00001	cucchiaino tavola table spoon		<input type="checkbox"/>
08C00002	forchetta tavola table fork		<input type="checkbox"/>
08C00003	coltello tavola table knife		<input type="checkbox"/>
08C00004	cucchiaino frutta dessert spoon		<input type="checkbox"/>
08C00005	forchetta frutta dessert fork		<input type="checkbox"/>
08C00006	coltello frutta dessert knife		<input type="checkbox"/>
08C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	<input type="checkbox"/>	
08C00008	cucchiaino moka moka spoon	<input type="checkbox"/>	
08C00017	forchetta dolce pastry fork	<input type="checkbox"/>	





Olivia Treasure

Gold, Bronze, Titanium

PINTI1929®

PVD
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	Descrizione Description		
14A00001	cucchiaino tavola table spoon	gold	<input type="checkbox"/>
14A00002	forchetta tavola table fork		<input type="checkbox"/>
14A00003	coltello tavola table knife		<input type="checkbox"/>
14A00004	cucchiaino frutta dessert spoon		<input type="checkbox"/>
14A00005	forchetta frutta dessert fork		<input type="checkbox"/>
14A00006	coltello frutta dessert knife		<input type="checkbox"/>
14A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		<input type="checkbox"/>
14A00008	cucchiaino moka moka spoon		<input type="checkbox"/>
14A00017	forchetta dolce pastry fork	bronze	<input type="checkbox"/>
14B00001	cucchiaino tavola table spoon		<input type="checkbox"/>
14B00002	forchetta tavola table fork		<input type="checkbox"/>
14B00003	coltello tavola table knife		<input type="checkbox"/>
14B00004	cucchiaino frutta dessert spoon		<input type="checkbox"/>
14B00005	forchetta frutta dessert fork		<input type="checkbox"/>
14B00006	coltello frutta dessert knife		<input type="checkbox"/>
14B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		<input type="checkbox"/>
14B00008	cucchiaino moka moka spoon	titanium	<input type="checkbox"/>
14B00017	forchetta dolce pastry fork		<input type="checkbox"/>
14C00001	cucchiaino tavola table spoon		<input type="checkbox"/>
14C00002	forchetta tavola table fork		<input type="checkbox"/>
14C00003	coltello tavola table knife		<input type="checkbox"/>
14C00004	cucchiaino frutta dessert spoon		<input type="checkbox"/>
14C00005	forchetta frutta dessert fork		<input type="checkbox"/>
14C00006	coltello frutta dessert knife		<input type="checkbox"/>
14C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	<input type="checkbox"/>	
14C00008	cucchiaino moka moka spoon	<input type="checkbox"/>	
14C00017	forchetta dolce pastry fork	<input type="checkbox"/>	



Synthesis Treasure

Gold, Bronze, Titanium

PINTINOX

PVD

master 120 pcs

mm 3,0



Cod.	Descrizione Description		
15A00001	cucchiaino tavola table spoon	gold	<input type="checkbox"/>
15A00002	forchetta tavola table fork		<input type="checkbox"/>
15A00003	coltello tavola table knife		<input type="checkbox"/>
15A00004	cucchiaino frutta dessert spoon		<input type="checkbox"/>
15A00005	forchetta frutta dessert fork		<input type="checkbox"/>
15A00006	coltello frutta dessert knife		<input type="checkbox"/>
15A00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		<input type="checkbox"/>
15A00008	cucchiaino moka moka spoon		<input type="checkbox"/>
15A00017	forchetta dolce pastry fork	<input type="checkbox"/>	
15B00001	cucchiaino tavola table spoon	bronze	<input type="checkbox"/>
15B00002	forchetta tavola table fork		<input type="checkbox"/>
15B00003	coltello tavola table knife		<input type="checkbox"/>
15B00004	cucchiaino frutta dessert spoon		<input type="checkbox"/>
15B00005	forchetta frutta dessert fork		<input type="checkbox"/>
15B00006	coltello frutta dessert knife		<input type="checkbox"/>
15B00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		<input type="checkbox"/>
15B00008	cucchiaino moka moka spoon		<input type="checkbox"/>
15B00017	forchetta dolce pastry fork	<input type="checkbox"/>	
15C00001	cucchiaino tavola table spoon	titanium	<input type="checkbox"/>
15C00002	forchetta tavola table fork		<input type="checkbox"/>
15C00003	coltello tavola table knife		<input type="checkbox"/>
15C00004	cucchiaino frutta dessert spoon		<input type="checkbox"/>
15C00005	forchetta frutta dessert fork		<input type="checkbox"/>
15C00006	coltello frutta dessert knife		<input type="checkbox"/>
15C00007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon		<input type="checkbox"/>
15C00008	cucchiaino moka moka spoon		<input type="checkbox"/>
15C00017	forchetta dolce pastry fork	<input type="checkbox"/>	



Espositori Confezioni

Display Packaging

Présentoir Conditionnement

Wandaussteller Verpackung

Expositor Acondicionamiento

Espositori

Display Présentoir Wandaussteller Expositor



ESPOSITORE ORANGE SPOT (CORREDATO DI 45 GANCI E RIPIANO)

Display with 45 hooks and shelf- Présentoir
Wandaussteller - Expositor

Cod. 99900053

largh. prof. altez.

70	50	220
----	----	-----

GANCI PER ORANGE SPOT

Orange spot hooks

Cod. 99900056



MODULO PER PORTAPOSATE PER ORANGE SPOT (14 NICCHIE)

Cutleries shelf Orange spot display

Cod. 99900057

Espositori

ESPOSITORE PER POSATE SFUSE

PINTI 1929

Display - Présentoir

Wandaussteller - Expositor

Cod. 99900049

largh. prof. altez.

50 50 181



ESPOSITORE PER PADELLE

BRA

Display - Présentoir

Wandaussteller - Expositor

Cod. 99900085

largh. prof. altez.

70 50 212



ESPOSITORE PALL BOX PER PADELLE

Pall box display for frying pans - Présentoir

Wandaussteller - Expositor

Cod. 99900014

largh. prof. altez.

40 66 136



espositore da muro con ganci



ESPOSITORE SENZA GANCI

Wall display (without hooks) - Présentoir mural (sans crochets)
Wandaussteller (ohne Haken) - Expositor de pared (sin ganchos)

Cod. 99900028

lung. prof. altez.

100 44 220

GANCI (50 PZ PER CONFEZIONE)

Hooks (50 pcs) - Crochets (50 pcs)
Haken (50 er pack) - Ganchos (50 piezas)

Cod. 99900032

RIPIANO PIANO (3 PZ PER CONFEZIONE)

Flat shelf (3 pcs) - Rayon horizontal (3 pcs)
Flachboden (3 er pack) - Estante plano (3 piezas)

Cod. 99900033

cm

50

espositore curvo da terra

ESPOSITORE CURVO

Bent display (without shelves) - Présentoir courbé (sans rayons)
Bogenförmiger Aussteller (ohne Böden) - Expositor curvado (sin estantes)

Cod. 99900027

lung. prof. altez.

100 44 220

GANCI (50 PZ PER CONFEZIONE)

Hooks (50 pcs) - Crochets (50 pcs)
Haken (50 er pack) - Ganchos (50 piezas)

Cod. 99900032

RIPIANO PIANO (3 PZ PER CONFEZIONE)

Flat shelf (3 pcs) - Rayon horizontal (3 pcs)
Flachboden (3 er pack) - Estante plano (3 piezas)

Cod. 99900036

cm

30



PORTAQUATERNA LEGNO (15 PZ PER CONFEZIONE)

4 pz wooden display (15 pcs) - Présentoir en bois 4 pcs (15 pcs)
Holzdisplay 4 Tlg (15 er pack) - Expositor 4 piezas (15 piezas)

Cod. 99900035

Confezionamento e libero servizio

Packaging Conditionnement Verpackung Acondicionamento



CHIAVEC...

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



CARTELLE PINTINOX

Pintinox coloured hang blister

Cod.	Colour
90530016	green
90530017	lillac
90530018	fucsia
90530019	blue

Tutte le posate non previste a pagina 126-127 possono essere confezionate con la "chiave". Quantità minima di 120 chiavi per singolo articolo.
 All cutlery models that are not mentioned on page 126-127 can be packed with "chiave". The minimum quantity is 120 chiave units per reference.
 Tout les models de couverts qui ne sont pas mentionnés aux pages 126-127 peuvent être conditionnés en "chiave". Quantité minimum: 120 unités par référence.
 Jede Besteckserie, die in der Liste auf der folgenden Seite 116 - 117 nicht eingeschlossen ist, kann in "Chiave" verpackt werden. Minimal: 120 Chiave per Position.
 Todas las series de cubierterias que no son en la lista de la pagina 126-127 siguiente pueden ser acondicionadas en "chiave". Cantidad minima: 120 chiave cada articulo.



CRAVATTAE...

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



BOX 5+1 CASH & CARRYV6...

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

Minimo ordine 240 pezzi
 Minimum order quantity 240 pieces

Tutte le posate non previste a pagina 125 possono essere confezionate con la "cravatta". Quantità minima di 240 cravatte per singolo articolo.
 All cutlery models that are not mentioned on page 125 can be packed with "cravatta". The minimum quantity is 240 cravatta units per reference.
 Tous les models de couverts qui ne sont pas mentionnés à page 125 peuvent être conditionnés en "cravatta". Quantité minimum: 240 cravatta unités par référence.
 Jede Besteckserie, die in der Liste auf der folgenden Seite 125 nicht eingeschlossen ist, kann in Cravatta verpackt werden. Minimal: 240 Cravatta per Position.
 Todas las series de cubierterias que no son en la lista de la pagina 125 siguiente pueden ser acondicionadas en cravatta. Cantidad minima: 240 cravatta cada articulo.



SCATOLE 11+17C..

Aggiungere al prezzo dello sfuso
 Add to the price of the unpacked item for each
 package.
 Ajouter au prix des pièces en vrac
 Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede
 Packung hinzurechnen
 Adicionar al precio del articulo no acondic.

Tutte le posate possono essere confezionate in "Scatole 11+1" (Quantita'minima 144 pezzi per singolo articolo)
 - All cutlery models can be packed in box 11+1. (The minimum quantity:144 units per reference)
 - Toutes les models des couverts peuvent être conditionnes en boîte 11+1. (Quantité minimum:144 unités par reference)
 - Jede Besteckserie kann in 11+1 verpackt werden. (Minimal:144 pcs per Position)
 - Todas las series de cubierterias pueden ser acondicionadas en caja 11+1. (Cantidad minima: 144 pz cada articulo)

Confezionamento e libero servizio



BOX 11+1 trasparenteKC..

Aggiungere al prezzo dello sfuso

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

Ajouter au prix des pièces en vrac

Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del articulo no acondicionado

- Tutte le posate possono essere confezionate in "Scatole 11+1 trasparenti" (Quantita'minima 240 pezzi per singolo articolo)
- All cutlery models can be packed in transparent box 11+1. (The minimum quantity: 240 units per reference)
 - Toutes les models des couverts peuvent être conditionnes en boîte 11+1. (Quantité minimum: 240 unités par reference)
 - Jede Besteckserie kann in 11+1 verpackt werden. (Minimal: 240 pcs per Position)
 - Todas las series de cubierterias pueden ser acondicionadas en caja 11+1. (Cantidad minima: 240 pz cada articulo)



VALVE

ETICHETTA BAR CODE SINGOLA3...

Minimo ordine 1200 pezzi - Minimum order quantity 1200 pieces - Quantité minimum 1200 unités - Minimal 1200 stück verpackt -Cantidad minima 1200 unidades

Aggiungere al prezzo dello sfuso

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

Ajouter au prix des pièces en vrac

Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del articulo no acondicionado



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



CONFEZIONE

Gift box - Boite - Geschenkpackung - Confección

La posateria e' confezionata in scatole litografate da 12 pezzi.

Cutlery is packed in printed 12-piece boxes.

Les couverts sont conditionnés en boîtes lithographiées de 12 unités.

Das besteckt ist in lithografie-schachteln zu 12 stück verpackt.

Los cubiertos están embalados en cajas litografiadas de 12 unidades.

IMBALLO

Packaging - Emballage - Verpackung - Embalaje

Posate: master da 120 pezzi

Cutlery: 120-piece package

Couverts: emballage de 120 unités

Besteck: kartonverpackung zu 120 stück

Cubiertos: embalaje de 120 unidades

Coltelli: master da 120 pezzi

Knives: 120-piece package

Couteaux: emballage de 120 unités

Messer: kartonverpackung zu 120 stück

Cuchillos: embalaje de 120 unidades

Posate confezionate con Cravatta

Cutlery packed with "cravatta" Couverts conditionnés avec "cravatta" Besteck in "cravatta" Verpackung
Cubiertos embalados con "cravatta"

DISPONIBILE
SUBITO A
MAGAZZINO
AVAILABLE
IN STOCK
IMMEDIATELY



Cod. 2240E...
America

Cod. 1380E...
Aida












Cod. 1250E...
Touring

Descrizione *Description*

Euro

Euro

Euro

 N° 1	001	Cucchiaino tavola <i>Table spoon - Cuiller de table</i> <i>Tafellöffel - Cuchara mesa</i>	√	√	√
 N° 1	002	Forchetta tavola <i>Table fork - Fourchette de table</i> <i>Tafelgabel - Tenedor mesa</i>	√	√	√
 N° 1	003	Coltello tavola <i>Table knife - Couteau de table</i> <i>Tafelmesser - Cuchillo mesa</i>	√	√	-
 N° 1	0L3	Coltello tavola stampato <i>Stamped table knife - Couteau de table estampé</i> <i>Tafelmesser gestanzt - Cuchillo mesa estampado</i>	√	√	√
 N° 1	005	Forchetta frutta <i>Dessert fork - Fourchette dessert</i> <i>Dessertgabel - Tenedor postre</i>	√	-	-
 N° 1	006	Coltello frutta <i>Dessert knife - Couteau dessert</i> <i>Dessertmesser - Cuchillo postre</i>	√	-	-
 N° 1	0L6	Coltello frutta stampato <i>Stamped dessert knife - Couteau dessert estampé</i> <i>Dessertmesser gestanzt - Cuchillo postre estamp.</i>	√	-	-
 N° 1	007	Cucchiaino caffè <i>Tea/coffee spoon - Cuiller à café</i> <i>Kaffeelöffel - Cuchara café</i>	√	√	√
 N° 1	008	Cucchiaino moka <i>Moka spoon - Cuiller à moka</i> <i>Mokkalöffel - Cucharita moka</i>	√	√	-
 N° 1	022	Paletta gelato <i>Ice cream spoon - Cuiller à glace</i> <i>Eislöffel - Cuchara para helado</i>	√	-	-
 N° 1	036	Cucchiaino bibita <i>Soda spoon - Cuiller à cocktail</i> <i>Limolöffel - Cuchara refresco</i>	√	-	-

Imballi per posate 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 x caffè moka: master da 60 "cravatte" • *Packaging for moka coffee maker: outhter carton including 60 "cravatte"* • *Emballages pour café-moka: carton de 60 "cravatte"* • *Verpackung für Kaffee - Mokkalöffel: Kartonverpackung zu 60 "Cravatte"* • *Embalajes para café-moka: embalaje de 60 "cravatte"*

Posate confezionate con Chiave

Cutlery packed with "chiave" pack Couverts conditionnés avec "chiave" Besteck in "chiave" Verpackung Cubiertos embalados con "chiave"






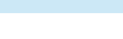
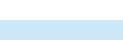
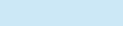

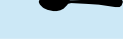







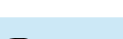
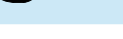

DISPONIBILE
SUBITO A
MAGAZZINO
AVAILABLE
IN STOCK
IMMEDIATELY



Cod. 2260C...
Sirio

Cod. 2030C...
Synthesis

Cod.2010C...
Maitre

		Descrizione	Description	Euro	Euro	Euro
	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	2L3	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	2L6	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 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"

Chiave



Cod. 2240C...
America

Euro



Cod. 1710C...
Beta

Euro



Cod.1380C...
Aida

Euro



Cod.0320C...
Stresa

Euro



Cod.1220C...
Punto

Euro



Cod.2170C...
Solaris

Euro



Cod. 0750C...
Cateri

Descr.












Euro

✓	✓	✓	✓	✓	✓	GR 2 251 Coltello pizza Pizza knife - Couteau à pizza - Pizzames- ser - Cuchillo pizza	6,84
✓	✓	✓	✓	✓	✓		
✓	✓	-	-	-	✓		
✓	-	✓	✓	✓	-		
✓	-	-	✓	-	-	GR 2 267 Coltello bistecca Meat kni- fe - Couteau à viande - Steakme- ser - Cuchillo chuletero	7,04
✓	-	-	✓	-	-		
✓	-	-	-	-	-		
✓	-	-	✓	-	-		
✓	✓	-	✓	✓	✓	GR 3 366 Forchetta pizza Pizza fork - Fourchette à pizza - Pizza Gabel - Tenedor pizza	5,30
✓	✓	-	✓	✓	-		
✓	✓	-	✓	-	-		
✓	✓	-	-	-	-		
✓	✓	-	-	-	-	GR 3 357 Cucchiaio lungo Long spoon - Cuilleur long - Spaghettilöffel - Cuchara larga	8,32
✓	-	-	-	-	-		
✓	-	-	-	-	-		
✓	✓	-	-	-	-		
✓	✓	-	-	-	-	GR 3 358 Forchetta lunga Long fork - Fourchette longue - Spa- ghettigabel - Tenedor largo	8,32
✓	✓	-	-	-	-		
-	✓	-	-	-	-		
✓	✓	-	-	-	-		

DISPONIBILE
SUBITO A
MAGAZZINO
AVAILABLE
IN STOCK
IMMEDIATELY



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

	Descrizione <i>Description</i>	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
 N° 12	C01 Cucchiaino tavola - <i>Table spoon - Cuiller de table - Tafel-löffel - Cuchara mesa</i>	✓	✓	✓	✓	✓
 N° 12	C02 Forchetta tavola - <i>Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa</i>	✓	✓	✓	✓	✓
 N° 12	C03 Coltello tavola - <i>Table knife - Couteau de table - Tafel-hohlheftmesser - Cuchillo mesa</i>	✓	✓	✓	✓	✓
 N° 12	C04 Cucchiaino frutta - <i>Dessert spoon - Cuiller dessert - Des-sertlöffel - Cuchara postre</i>	-	✓	✓	✓	-
 N° 12	C05 Forchetta frutta - <i>Dessert fork - Fourchette dessert - Des-sertgabel - Tenedor postre</i>	-	✓	✓	✓	-
 N° 12	C06 Coltello frutta - <i>Dessert knife - Couteau dessert - Des-sertmesser - Cuchillo postre</i>	-	✓	✓	✓	-
 N° 12	C07 Cucchiaino caffè - <i>Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café</i>	✓	✓	✓	✓	✓
 N° 12	C08 Cucchiaino moka - <i>Moka spoon - Cuiller à moka - Mok-kalöffel - Cucharita moka</i>	-	✓	✓	✓	-
 N° 12	C17 Forchettina dolce 3 spine - <i>Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas</i>	-	✓	✓	✓	-
 N° 12	C28 Forchetta pesce - <i>Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado</i>	-	✓	-	-	-
 N° 12	C29 Coltello pesce - <i>Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado</i>	-	✓	-	-	-

Posate confezionate con scat. 11+1 trasp.












Cutlery packed with 11+1 box Couverts emballés en boîte 11+1 Besteckt, 11+1pack
Cubiertos embalados en caja 11+1

inox
18/10

DISPONIBILE
SUBITO A
MAGAZZINO
AVAILABLE
IN STOCK
IMMEDIATELY



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

	Descrizione	Description	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
 N° 12	C01 Cucchiaino tavola - <i>Table spoon</i> - <i>Cuiller de table</i> - <i>Tafel-löffel</i> - <i>Cuchara mesa</i>		✓	✓	✓	✓	✓	✓
 N° 12	C02 Forchetta tavola - <i>Table fork</i> - <i>Fourchette de table</i> - <i>Tafelgabel</i> - <i>Tenedor mesa</i>		✓	✓	✓	✓	✓	✓
 N° 12	C03 Coltello tavola - <i>Table knife</i> - <i>Couteau de table</i> - <i>Tafel-hohlheftmesser</i> - <i>Cuchillo mesa</i>		✓	✓	✓	✓	✓	✓
 N° 12	C04 Cucchiaino frutta - <i>Dessert spoon</i> - <i>Cuiller dessert</i> - <i>Des-sertlöffel</i> - <i>Cuchara postre</i>		-	-	-	-	-	-
 N° 12	C05 Forchetta frutta - <i>Dessert fork</i> - <i>Fourchette dessert</i> - <i>Des-sertgabel</i> - <i>Tenedor postre</i>		✓	-	✓	✓	✓	-
 N° 12	C06 Coltello frutta - <i>Dessert knife</i> - <i>Couteau dessert</i> - <i>Des-sertmesser</i> - <i>Cuchillo postre</i>		✓	-	✓	✓	✓	-
 N° 12	C07 Cucchiaino caffè - <i>Tea/coffee spoon</i> - <i>Cuiller à café</i> - <i>Kaffeelöffel</i> - <i>Cuchara café</i>		✓	✓	✓	✓	✓	✓
 N° 12	C08 Cucchiaino moka - <i>Moka spoon</i> - <i>Cuiller à moka</i> - <i>Mok-kalöffel</i> - <i>Cucharita moka</i>		✓	-	✓	✓	✓	-
 N° 12	C17 Forchettina dolce 3 spine - <i>Pastry fork</i> - <i>Fourchette à gateau</i> - <i>Kuchengabel 3 Zinken</i> - <i>Tenedor postre 3 púas</i>		✓	-	✓	✓	✓	-
 N° 12	C28 Forchetta pesce - <i>Fish fork</i> - <i>Fourchette à poisson</i> - <i>Fischgabel</i> - <i>Tenedor pescado</i>		-	-	-	-	-	-
 N° 12	C29 Coltello pesce - <i>Fish knife</i> - <i>Couteau à poisson</i> - <i>Fischmesser</i> - <i>Cuchillo pescado</i>		-	-	-	-	-	-



Gli Speciali

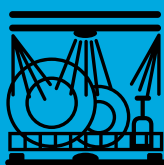
Manico vuoto
Esclusivi
Speciali
Professional
Pitagora
Astra



1:1



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



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

inox

Coltello manico vuoto

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

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



Cod.

163000CC

163000CD

Spaten



Cod.

164000CC

164000CD

Vittoriale



Cod.

083000CC

083000CD

Baguette



Cod.

080000CC

080000CD

Byron



Cod.

059000CC

059000CD

Palladium



Cod.

081000CC

081000CD

Pitagora



Cod.

050000CC

050000CD

Leonardo



Cod.

227000CC

227000CD

Millenium



Coltello manico vuoto

inox



Ritz

Cod.

228000CC

228000CD



Bernini

Cod.

206000CC

206000CD



Settecento

Cod.

205000CC

205000CD



Sirio

Cod.

226000CC

226000CD



Roma

Cod.

220000CC

220000CD



Filet

Cod.

054000CC

054000CD



Maitre

Cod.

201000CC

201000CD



Savoy

Cod.

170000CC

170000CD



PINTINOX made in Italy

inox

Forged

Esclusivi tavola

CUCCHIAIO TAVOLA 18/10

Table spoon 18/10 - Cuiller de table 18/10
Tafellöffel 18/10 - Cuchara de mesa 18/10

Cod. 07400001

cm

20



FORCHETTA TAVOLA 18/10

Table fork 18/10 - Fourchette de table 18/10
Gabel mit 18/10 - Tenedor de mesa 18/10

Cod. 07400002

cm

19,5



COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau steak
Steakmesser - Cuchillo chuletero

Cod. 07400067

cm

21,1



CUCCHIAINO CAFFÈ 18/10

Tea-coffee spoon 18/10 - Cuiller a cafe 18/10
Kaffeelöffel 18/10 - Cuchara café 18/10

Cod. 07400007

cm

14,6



pasta

PALA LASAGNE 18/10

Lasagne server 18/10 - Pelle a lasagnes 18/10
Lasagneheber 18/10 - Paleta lasañas 18/10

Cod. 074000AE

cm

28



SERVISPAGHETTI 18/10

Spaghetti server 18/10 - Cuiller spaghetti 18/10

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

Cod. 074000AS

cm

29,5



carne

FORCHETTONE ARROSTO 18/10

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

Vorlegegabel tenedor 18/10 - Trinchante asado 18/10

Cod. 07400068

cm

25,7



COLTELLONE ARROSTO cm 28

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



inox

Forged

Esclusivi

pesce

SCAVINO PER ARAGOSTA 18/10

Lobster pick 18/10 - Curette a homard 18/10
Langustengabel 18/10 - Utensilio para langosta 18/10

Cod. 074000AF

cm

18,8



PINZA PER ARAGOSTA 18/10

Lobster/seafood cracker - Pince a crustaces
Langustenzange - Pinza para langosta

Cod. 074000AG

cm

18,8



formaggi

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

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 18/10 - Pelle de service pour pizza 18/10

Pizzaschieber 18/10 - Paleta servir pizza 18/10

Cod. 074000AI

cm

21,5



inox

Forged

Esclusivi

taverna

SCHIACCIANOCI

*Nutcraker - Casse-noix
Nussknacker - Cascanueces*

Cod. 074000AH

cm

18,7



COLTELLO AGRUMI

*Lemon/bar knife - Couteau agrumes
Südfruchtmesser - Cuchillo citricos*

Cod. 074000AM

cm

23



CAVATAPPI A CAMPANA

*Cork screw - Tirebouchon
Korkenzieher - Sacacorchos a campana*

Cod. 074000AR

cm

15,5



Esclusivi

Forged

inox

dolce e pane

PALA DOLCE 18/10

Cake server 18/10 - Pelle a tarte 18/10
Tortenheber 18/10 - Paleta postre 18/10

Cod. 074000AP

cm

27,8



COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau a pain
Brotmesser - Cuchillo pan

Cod. 074000AC

cm

31,8



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

inox

Forged

Speciali

0067 coltello bisecca *meat knife*



	Cod.	cm
<i>Professionale</i>	07600067	23



	Cod.	cm
<i>Byron 1929</i>	08000067	23



	Cod.	cm
<i>Baguette 1929</i>	08300067	23



	Cod.	cm
<i>Ritz</i>	22800067	22,8



	Cod.	cm
<i>Millenium</i>	22700067	23,6



	Cod.	cm
<i>Sabrina</i>	20900067	22,5



Cod. cm

16900067 22

Palace



Cod. cm

05000067 23

Leonardo



Cod. cm

20300067 22,5

Synthesis



Cod. cm

03200067 22,9

Stresa



Cod. cm

076000EU 22,3

*Profess. c/m in
plastica*



*pizza Stresa*

Cod.	cm
03200051	21,3

*bistecca Cateri*

Cod.	cm
07500067	23

*pizza Cateri*

Cod.	cm
07500051	21

**FORCHETTA PIZZA CATERÌ 18/10***Pizza fork 18/10 - Fourchette à pizza 18/10**Pizza Gabel 18/10 - Tenedor pizza 18/10*

Cod. 07500066



cm

19,51

CUCCHIAIO LUNGO 18/10*Long spoon 18/10 - Cuiller long 18/10**Spaghettilöffel 18/10 - Cuchara larga 18/10*

Cod. 07500057



cm

22

FORCHETTA LUNGA 18/10

Long fork 18/10 - Fourchette longue 18/10
Spaghettigabel 18/10 - Tenedor largo 18/10

Cod. 07500058

cm

22



SCAVINO CROSTACEI

Lobster pick - Fourchette pour crustacés
Krustentiergabel - 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 I PROFESSIONALI

Sea food pick - Fourchette pour crustacés
Krustentiergabel - Utensilio para crustáceos

Cod. 076000MU

cm

23



inox

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Coltelli professional

Knife Couteau Messer Cuchillo

MANARETTA

Cleaver - Couperet
Kochmesser - Cuchillo de carnicero

Cod. 741000EG



lama cm	master
18	4

COLTELLO MACELLAIO LAMA GRANDE

Butcher's knife - Boucher
Fleischmesser - Cuchillo carnicero



Cod.	lama cm	master
741000E6	20	6
741000E7	25	6

COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine
Küchenmesser - Cuchillo de cocina



Cod.	lama cm	master
741000EH	20	6
741000E1	25	6

COLTELLO CUCINA ORIENTALE

Japanese cook - Couteau de cuisine
Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 741000EI



lama cm	master
18	6

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
Professionale knives are packed in a hanging protective slive. Master 6 pieces. Minimum order 6 pieces.
The selling unit is 6 pieces and multiples.

COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine
Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 741000EL

lama cm	master
15	6



COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau à pain
Brotmesser - Cuchillo de pan

Cod.	lama cm	master
741000EM	20	6
741000E5	28	6



COLTELLO AFFETTATI

Slicer knife - Couteau à charcuterie
Ausschnittmesser - Cuchillo para fiambre

Cod. 741000EN

lama cm	master
20	6



COLTELLO DISOSSATORE

Boning knife - Couteau désosseur
Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador

Cod. 741000EO

lama cm	master
15	6



COLTELLO PER FILETTARE

Fillet knife - Couteau à fileter
Filetierreisser - Cuchillo rebanador

Cod. 741000EP

lama cm	master
20	6



inox

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Coltelli professional

COLTELLO PROSCIUTTO

*Ham-Slicer - Couteau à jambon
Schinkenmesser - Cuchillo jamón*

Cod.	lama cm	master
741000EQ	26	6
741000E4	33	6



COLTELLO SALMONE

*Salmon knife - Couteau à saumon
Lachsmesser - Cuchillo para salmón*

Cod. 741000ER

lama cm	master
26	6



FORCHETTONE ARROSTO

*Carving fork - Fourchette à rôti
Bratengabel - Tenedor para asado*

Cod. 741000ES

lama cm	master
18	6



COLTELLO CUCINA

*Chef knife - Couteau de cuisine
Küchenmesser - Cuchillo de cocina*

Cod. 741000ET

lama cm	master
12	6



COLTELLO BISTECCA CON SEGA

Full serration steak knife - Couteau à viande avec scie
Steakmesser mit Sägeschliff - Cuchillo de carne con dientes

Cod. 741000EU

lama cm	master
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

lama cm	master
12	6



COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau éplucheur
Spickmesser - Cuchillo pelador

Cod.	lama cm	master
741000EV	9	6
741000E2	10	6



COLTELLO VERDURA

Peeling knife - Couteau à légumes
Gemüsemesser - Cuchillo para verdura

Cod. 741000EZ

lama cm	master
7,5	6



inox

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Coltelli professional



MEZZALUNA

Mincing knife - Berceuse
Gemüsemesser - Media luna

Cod. 741000EB

lama cm	master
26	4

PUNTA GRANA

Parmesan cheese knife - Couteau à Parmesan
Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro

Cod. 741000EX



lama cm	master
12	6

APPENDINO MAGNETICO

Aluminium magnet hanger - Crochet magnétique
Magnethalter - Colgador magnético

Cod. 741000ED



lama cm	master
45	6

ACCIAINO

Sharpener - Fusil aiguiser
Messerschaerfer - Afilador

Cod. 741000E3



lama cm	master
24,5	6



Ogni pezzo è confezionato singolarmente.

Packaging in individual gift bag.

En sachet cadeau individuel
In Geschenkbeutel.

Cada articulo esta presentado en bolsa de regalo.

FORCHETTA SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 08100033



cm master

20 12

CUCCHIAIO SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100040



cm master

20 12

FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 08100088



cm master

24 12

CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100087



cm master

24 12

CUCCHIAIONE MULTIUSO

Multipurpose spoon - Cuiller multi-usage

Mehrzweckservierlöffel - Cuchara multiuso

Cod. 08100159



cm master

30 12

inox
18/10

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Astra



FORCHETTA 5 PUNTE

5 prong fork - Fourchette à 5 dents
Serviergabel 5 zinken - Tenedor 5 púas

Cod. 07600143

cm master

30 12



CUCCHIAIONE RISOTTO

Rice spoon - Cuiller à "risotto"
Reislöffel - Cuchara de arroz

Cod. 07600280

cm master

28 12



CUCCHIAIONE FORATO

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

Cod. 07600260

cm master

26 12



COLTELLO SERVIRE

Serving knife - Couteau à servir
Serviermesser - Cuchillo servir

Cod. 07600069

cm master

32 12

CUCCHIAIONE SERVIRE*Serving spoon - Cuiller à servir**Servierlöffel - Cuchara servir*

Cod. 07600060

cm master

26 12

**PALA LASAGNE***Spatula lasagna - Pelle à lasagnes**Lasagneheber - Pala lasaña*

Cod. 07600080

cm master

28 12

**PALA TORTA***Cake server - Pelle à torte**Tortenheber - Pala pastel*

Cod. 07600081

cm master

30 12

**PALA UOVO***Egg lifter - Pelle à oeuf**Eierheber - Pala huevos*

Cod. 07600082

cm master

28 12



inox
18/10

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Astra



CUCCHIAIONE PIZZAIOLO

Tomato spoon - Cuiller à tomates

Pizza Löffel - Cuchara para pizza

Cod. 07600014

cm	master
28	12



FORCHETTONE 3 PUNTE MULTIUSO

3 prong fork - Fourchette à 3 dents

Mehrzweckgabel mit 3 Zinken - Tenedor 3 púas multiuso

Cod. 07600288

cm	master
30	12



FORCHETTONE INSALATA

Salad fork - Fourchette à salade

Salatgabel - Tenedor ensalada

Cod. 07600015

cm	master
28	12

CUCCHIAIONE MULTIUSO

Serving spoon - Cuiller à servir
Servierlöffel - Cuchara servir multiuso

Cod. 07600059

cm master

30 12

**CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO**

Perforated spoon - Cuiller perforé
Servierlöffel mit Lochern - Cuchara servir con agujeros

Cod. 07600259

cm master

30 12

**FORCHETTA PER VASSOIO**

Serving fork - Fourchette à servir
Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 07600033

cm master

20 12

**CUCCHIAIO**

Serving spoon - Cuiller à servir
Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600040

cm master

20 12



inox
18/10

▶ SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Astra



FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 07600088

cm **master**

24 12



CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600087

cm **master**

24 12



FORCHETTONE INSALATA

Salad fork - Fourchette à salade

Salatgabel - Tenedor ensalada

Cod. 076000CF

cm **master**

24 12

CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO

Perforated spoon - Cuiller perforé

Servierlöffel mit Lochern - Cuchara servir con agujeros

Cod. 07600287

cm	master
24	12



CUCCHIAIO MARMELLATA/MIELE

Jam/honey spoon - Cuiller confiture/miel

Marmelade/Honig Löffel - Cuchara marmelada/miel

Cod. 076000CN

cm	master
19	12





Cottura

Cooking
Cuisson
Küchen
Cocciòn



Gas
Gas
Gaz
Gas
Gas



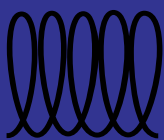
Elettriche a spirale
Electricity radiant ring
Plaque électrique à spirales
Elektrische Spiralheizung
Electrica con espirales



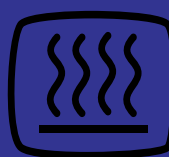
Elettriche a piastra
Electricity solid hob
Plaque électrique
Elektrische Platteheizung
Electrica lisa



Vetroceramica
Electricity Radiant plate
in glass ceramic
Vitrocéramique
Ceran
Vetroceramica



Induzione
Induction
Induction
Induktion
Induccion



Forno
Oven
Four
Ofen
Horno



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



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

Caratteristiche tecniche

Prova di carico per pentole Catering Expo

PROVA DI CARICO PER
PENTOLA MOD. CATERING

MISURA 40
CAPACITA' CONVENZ: 30 LITRI

condizioni di prova

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

coefficienti di calcolo

a) efficienza delle saldature: 0.75

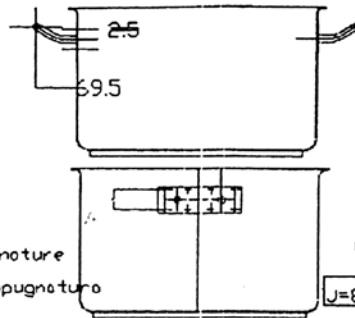
b) coefficiente di sicurezza rispetto
alla tensione di rottura:

$k=5$ per le tensioni semplici

$k=2.5$ per le tensioni composte

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

$k=5$ nelle condizioni 1 e 2



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

$K=5$ OK

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

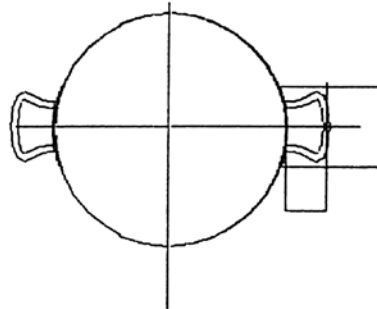
$A_{tot} = 8 \times 2.76 = 22 \text{ mm}^2$

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

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

modulo di resistenza

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



CONDIZIONE 3

CAPACITA' DEL RECIPIENTE: 29 LITRI

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

carico totale

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

In condizione 1

$k = 4.6 \times 542 / 443 = 5.6$ OK

In condizione 2

$k = 2.96 \times 1506 / 443 = 10$ OK

CONDIZIONE 1 $K=5$ OK

momento flettente ammissibile

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

carico ammissibile corrispondente

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

tensione di taglio corrispondente

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

tensione composta

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

$K=4.6$ OK

CONDIZIONE 2

momento flettente ammissibile

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

carico ammissibile

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

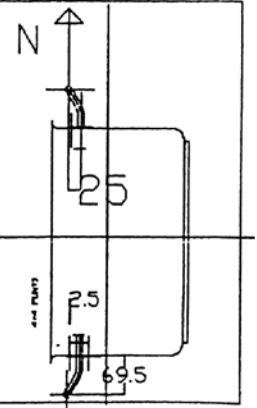
tensione di trazione corrispondente

$\sigma'_N = N / A_{tot} = 68.5 \text{ Nmm}^{-2}$

tensione composta

$\sigma_{tot} = \sigma'_N + \sigma_{ann} = 168.5 \text{ Nmm}^{-2}$

$k = 500 / 168.5 = 2.96$ OK



1 MANIGLIE

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

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

POIGNÉES Elles sont anatomiques en rond d'acier inoxydable. Les marmites et les casseroles sont munies d'un renforcement spécial au niveau des poignées, avec 10 points de soudure. Les manches des souteuses sont en acier tubulaire oval, léger et robuste.

GRIFFE Diese sind körpergerecht und bestehen aus. Durchmesser sind die Kochtöpfe und Kasserollen mit einem speziellen Verstärkungsflansch mit 10 Schweißpunkten versehen. Die Griffe der Pfannen bestehen aus ovalem Stahlrohr, leicht und widerstandsfähig.

ASAS Son anatómicas de acero inoxidable. Ollas y cacerolas están provistas de un especial reborde de refuerzo en las asas, con 10 puntos de soldadura. Los mangos de las sartenes son de tubular ovalado, ligero y robusto.



2 BORDO SUPERIORE

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

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

BORD SUPERIEUR Il est durci a froid pour éviter l'ovalisation des pièces. Bord verseur anti-dégouttement.

OBERER RAND Dieser wird kalt gebogen, um die Verformung der Teile zu vermeiden-Ausgießbrand.

BORDE SUPERIOR Está endurecido por conformación en frío para evitar la ovalización de las piezas. Borde antigoteos.



3 FONDO TERMODIFFUSORE INDUZIONE

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

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

FOND THERMODIFFUSEUR Avec couche d'aluminium d'épaisseur élevée. Avec calotte "sandwich" de protection en acier. Fond concave à froid et plat à chaud pour permettre la planéité. Indiqué pour les cuisinières électriques, gaz, vitro-céramiques et à induction.

SANDWICH BODEN Dieser besteht aus einer starken Aluminiumplatte, welche mit einer Schutzhaube aus Edelstahl. Im kalten Zustand hat der Boden eine konkave Form, wobei er im heißen Zustand wird, um eine ebene Auflage während des Kochens zu gewährleisten. Geeignet für Elektro, GasKeramikglasherde-und Induktion.

FONDO TERMODIFUSOR Con placa de aluminio de elevado espesor. Con capa sandwich de protección de acero. Fondo concavo en frío y plano en caliente para favorecer la planitud. Apto para cocinas eléctricas, a gas y vitrocerámica e inducción.



4 MANICI

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

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

MANCHES Les manches sont en structure tubulaire pour assurer une meilleure prise et soudés avec plaque de renforcement.

GRIFFE Die Griffe bestehen aus Rohren für einen optimalen Halt und sind mit einem Verstärkungsflansch angeschweißt.

ASAS Las asas son de tubo para garantizar un agarre optimo y están soldadas con brida de refuerzo.



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

- Il fondo termodiffusore sandwich (ACCIAIO-ALLUMINIO-ACCIAIO) favorisce un'uniforme diffusione del calore.
- La calotta in materiale ferritico, può essere usata sulle piastre ad induzione.
- Le maniglie con flangia di rinforzo, resistono ad una trazione di 400 kg.
- Il bordo incrudito a freddo mantiene la rotondità dei bordi evitando l'ovalizzazione.
- Il coperchio piano con una leggera tolleranza facilita la fuoriuscita del vapore in eccesso.
- La forte satinatura mantiene nel tempo un aspetto integro ed ordinato.
- Indispensabile per coloro che utilizzano la normativa HACCP.

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

- A sandwich thermal-diffusion bottom (STEEL-ALUMINUM-STEEL) gives an even distribution of heat.
- The ferritic material cover can be used on the induction plates.
- The handles with reinforcement flange resist traction of 400 kg.
- The work hardened border keeps the borders round, avoiding out-of-round.
- The flat cover with a slight tolerance allows excess vapor to escape.
- A strong satin glazing keeps it looking in good order and integral over time.
- It is indispensable for those who abide by the HACCP norm.

Série professionnelle classique qui renferme toutes les caractéristiques fondamentales exigées par les meilleurs cuisiniers:

- Fond termodiffusor classique (Acier-Aluminium-Acier) pour une meilleure diffusion de la chaleur
- Calotte ferritique adapté à l'induction
- Poignées avec bride de renforcement, résistant à une traction de 400 kg
- Bord écroui à froid pour le maintien de la rondeur des bords (évite la déformation)
- Couvercle plat avec légère tolérance facilite la sortie de la vapeur en excès
- Fort satinage maintient dans le temps l'aspect intact et parfait de l'article
- Apte et conforme avec la réglementation HACCP

Diese ist die klassische professionelle Serie, welche alle wesentlichen Eigenschaften beinhaltet, die von den Besten Köchen gefordert werden.

- Der wärmeleitende Sandwich-Boden (STAHL-ALUMINIUM-STAHL) begünstigt eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Die Kuppe aus ferritischem Material kann auf den Induktionsplatten verwendet werden
- Die Griffe mit Verstärkungsflansch halten einer Zugkraft von 400 kg stand
- Der kaltgehärtete Rand behält die Rundheit der Ränder bei und vermeidet, dass diese unrund werden
- Der flache Deckel mit einer leichten Toleranz erleichtert den Austritt des überflüssigen Dampfes
- Die starke Satinierung behält auf Dauer ein unversehrtes und ordentliches Aussehen bei
- Unentbehrlich für diejenigen, welche die Norm HACCP anwenden.

Es la clásica serie profesional que posee todas las características fundamentales que requieren los mejores cocineros.

- El fondo termodifusor sandwich (ACERO-ALUMINIO-ACERO) favorece una difusión uniforme del calor.
- La calota de material ferrítico puede ser utilizada en las placas de inducción.
- Las asas con brida de refuerzo resisten a una tracción de 400 kg.
- El borde endurecido en frío mantiene la redondez de los bordes evitando su ovalización.
- La tapa plana con una ligera tolerancia facilita la salida del vapor en exceso.
- El satinado profundo mantiene a lo largo del tiempo un aspecto neto y perfecto.
- Imprescindible para quienes utilizan la normativa HACCP.



PENTOLA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

Cod. 306003..

Ø cm	h cm	Lt
20	20	6¼
24	24	10¾
28	25	15¼
30	30	21¼
32	32	25¾
34	34	30¾
36	36	36½
40	38	47¾
45	45	71½



CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 306005..

Ø cm	h cm	Lt
20	12	3¾
24	14	6¼
28	16	9¾
30	17	12
32	18	14½
34	19	17¼
36	21	21¼
40	23	28¾
45	26	41¼
50	30	58¾



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	6¾
30	12	8½
32	13	10½
34	13,5	12¼
36	14,5	14¾
40	16	20
45	18	28½
50	20	39¼





CASSERUOLA MEZZA FONDA CON MANICO

Deep casserole - 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

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

Cod. 306006..



Ø cm h cm Lt

16 10 2

20 12 3¾

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 9¾



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 $\frac{1}{3}$

20 7 1 $\frac{3}{4}$

24 7,5 2 $\frac{3}{4}$



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 CON MANICO

Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango
Cod. 306026..

Ø cm h cm

24 5

28 5,7



inox
18/10



Expo Satinato

PADELLA CON MANICO E MANIGLIA

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 SAUTÉ CON MANICO RIVETTATO

Sauté Frying pan - Sauteuse - Stielpfanne Sauté - Sarten Sauté

Cod. 30673B..



Ø cm h cm

24 5

28 5,7

30 6

PADELLA SAUTÉ ANTIADERENTE CON MANICO

Non-stick Sauté pan - Sauteuse antiadhérente - Antihftbeschichtete Pfanne "Sauté" mit Stiel -

Sartén salud antiadherente con mango

Cod. 30613B..



Ø cm h cm

24 5

28 5,7

30 6



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



Tender

Cod. 3390

Tender



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

Le caratteristiche principali sono:

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

Tender Alu

- Serie professionale completa per il settore HORECA.
- Tutti gli articoli sono prodotti con alluminio puro al 99,5% idoneo al contatto alimentare.
- I manici e le maniglie sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico e applicati con rivetti.
- Nickel Free.
- Ottimo per: Cottura al salto, Cotte 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 GREBLON COMPOUN professionale a 3 strati, senza PFOA.

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

Fundamentals characteristics:

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

Tender Alu

- Complete professional series for HORECA.
- All the items are made in 99,5% pure Aluminium suitable for contact with food.
- Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) Handles and knobs.
- Nickel Free.
- Suitable for: Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.
- Stackable pots and casseroles.
- To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.
- Non-stick coating Aluminium frying pans with GREBLON COMPOUND Professional 3 layers, PFOA free.



Etichetta personalizzata per la linea Tender

Tender Custom label



inox
18/10



Speedy-Pasta

CUOCIPASTA COMPLETO

4 SETTORI

Composto da:

1 pentola, 1 coperchio,

1 settore lungo,

3 settori corti

Pasta pot :

1 pot, 1 lid,

1 long section colander

3 short section colanders

Cuiseur de pâtes:

1 marmite, 1 couvercle,

1 Secteur cuit-pâtes long,

3 Secteur cuit-pâtes court

Nudelkocher:

1 Suppentopf, 1 Deckel,

1 Nudelsiebeinsatz lang,

3 Nudelsiebeinsatz kurz

Cucece-pasta:

1 Olla, 1 Tapa,

1 Sector colador alto,

3 Sector colador bajo

Cod. 3390Q404

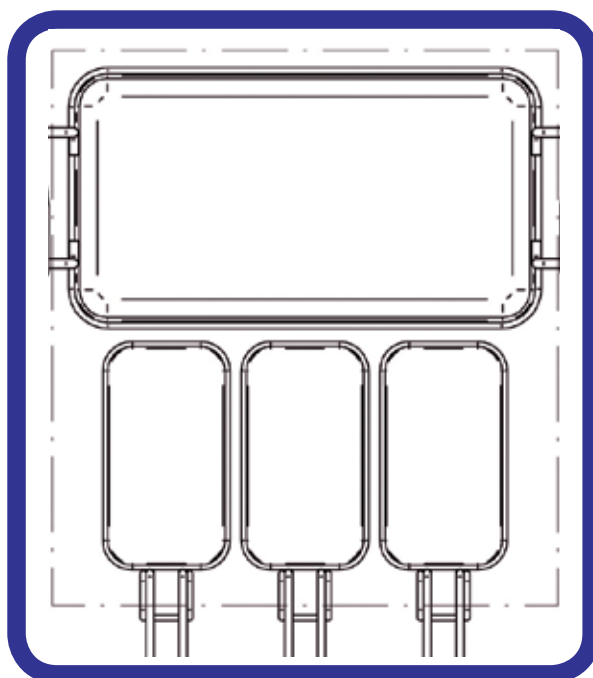


cm

h cm

70x38

29





CUOCIPASTA COMPLETO

6 SETTORI

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

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

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

Nudelkocher: 1 Suppentopf, 1 Deckel, 6 Nudelsiebeinsatz kurz

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

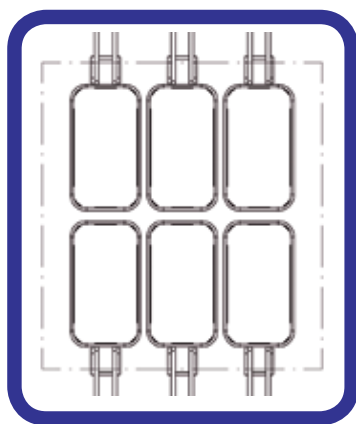
Cod. 3390Q406

cm

h cm

70x38

29



CUOCIPASTA COMPLETO

2 SETTORI

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

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

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

Nudelkocher: 1 Suppentopf, 1 Deckel, 2 Nudelsiebeinsatz lang

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

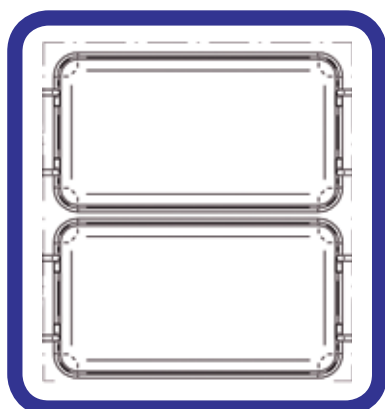
Cod. 3390Q402

cm

h cm

70x38

29



inox
18/10



Speedy-Pasta



PENTOLA QUADRATA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

Cod. 3390Q334

cm	h cm	Lt
38,3x35,4	23,7	22



COPERCHIO CON SPACCO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 3390QS34

cm	h cm
35,5x32,5	9,4



SETTORE GRANDE

Long section colander - Secteur cuit-pates long

Nudelsiebeinsatz lang - Sector colador alto

Cod. 3390Q9A1

cm	h cm	Lt	n. persone n. people
30x14	18	6,6	6



SET 3 SETTORI PICCOLI

Short section colander - Secteur cuit-pates court

Nudelsiebeinsatz kurz - Sector colador bajo

Cod. 3390Q9A3

cm	h cm	Lt	n. persone n. people
14x10,5	18	2,3	1-2



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

Deep casserole - 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

CASSERUOLA FONDA CON MANICO

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

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

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

PADELLA CON MANICO

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

Cod. 339025..

**Ø cm** **h cm**

24 5

28 5,5



PADELLA 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

32 6

36 6

40 6

45 8



TEGAME 2 MANIGLIE

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 339023..

Ø cm h cm

24 5

28 5,7

32 6

36 6

40 6

45 8

50 8



COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa
Cod. 339030..

Ø cm

20

24

28

30

32

34

36

40

45

50

▶ INOX 18% CROMO





Tender Alu



Alluminio
per alimenti
aluminium
99,5%

PENTOLA

pot

Cod. 350003..

Ø cm	h cm	lt
20	19	4,8
24	22	8,4
28	26	13,8
30	28	17,2
32	30	21,2
36	33	29,9
40	37	41,9
45	40	58,1
50	45	81,4
60	56	147,9



CASSERUOLA FONDA

deep casserole

Cod. 350005..

Ø cm	h cm	lt
20	11	3,0
24	14	5,6
28	16	8,8
30	17	10,8
32	18	13,1
36	20	18,7
40	22	25,6
45	25	37,1
50	28	51,7
60	35	94,0



CASSERUOLA BASSA

Low casserole

Cod. 350009..

Ø cm	h cm	lt
20	7	2,0
24	8	3,3
28	9	5,2
32	10	7,5
36	12	11,5
40	13	15,5
45	15	22,8
50	17	32,0
60	20	54,7



Alluminio
per alimenti
aluminium
99,5%



Tender Alu

CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

deep saucepan

Cod. 350006..



Ø cm	h cm	lt
16	8	1,3
20	11	3,0
24	14	5,6
28	16	8,8
30	17	10,8
32	18	13,1

CASSERUOLA BASSA 1 MANICO

low saucepan

Cod. 350010..



Ø cm	h cm	lt
16	6	1,1
20	7	2,0
24	8	3,3
28	9	5,2
32	10	7,5

COPERCHIO

lid

Cod. 350030..



Ø cm

16

20

24

28

30

32

36

40

45

50

60

Tender Alu



Alluminio
per alimenti
aluminium
99,5%

PADELLA BASSA CON ANTIADERENTE GREBLON

aluminum non-stick frynig pan

Cod. 350925..

Øcm	h cm	Lt	master
20	4,0	1,0	6
24	4,5	1,6	6
28	5,2	2,6	6
32	6,0	4,0	6
36	6,7	5,7	6
40	7,5	7,9	6
45	8,4	11,2	6



PADELLA ALTA CON ANTIADERENTE GREBLON

aluminum non-stick deep frynig pan

Cod. 3509C5..

Øcm	h cm	Lt	master
20	4,7	1,2	6
24	5,4	2,0	6
28	6,3	3,3	6
32	7,2	5,0	6
36	8,1	7,1	6



PADELLA BASSA

aluminum frynig pan

Cod. 350025..

Øcm	h cm	Lt	master
20	4,0	1,0	6
24	4,5	1,6	6
28	5,2	2,6	6
32	6,0	4,0	6
36	6,7	5,7	6
40	7,5	7,9	6
45	8,4	11,2	6



PADELLA ALTA

aluminum deep frynig pan

Cod. 3500C5..

Øcm	h cm	Lt	master
20	4,7	1,2	6
24	5,4	2,0	6
28	6,3	3,3	6
32	7,2	5,0	6
36	8,1	7,1	6



Conforme al decreto del Ministero della Salute n.76 del 18/04/2007, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.141 del 20/06/2007.
Conforms to the Ministry of Health Decree 76 of 18/04/2007, published in the Official Gazette 141 of 20/06/2007.



Excalibur

Cod. 3610

- Produzione made in Italy.
- Alto spessore.
- Prodotto in ferro (Fe).
- Adatto a tutti i tipi di cucina.
- Ottimo per l'induzione.
- Manico ergonomico in acciaio rivettato.
- Nickel Free.
- Linea professionale adatta per: frittura, cottura alla piastra, arrostitura, brasatura, caramellatura.

- Made in Italy.*
- High tickness.*
- Item made in steel (Fe).*
- Suitable for all kind of cooktops.*
- Perfect for Induction use.*
- Riveted Ergonomic stainless steel handle.*
- Nickel Free.*
- Professional Series useful for: frying, grill cooking, oast cooking, brazing cooking, caramelization.*



PADELLA

frying pan

Cod. 361054..

Ø cm

20

24

26

28

32



WOK 2 MANIGLIE

wok with 2 handles

Cod. 36109M36

Ø cm

36



WOK

wok

Cod. 36109F34

Ø cm

34





Rame *Copper* Cod. 3640

- Produzione made in Italy.
- Rame puro al 99%
- Stagno puro al 99%
- Prodotta con materiali certificati e idonei al contatto alimentare.
- L'altissima conducibilità termica del rame garantisce un'ottima precisione nella regolazione della temperatura.
- Indispensabile nel settore della pasticceria.
- Altissimo risparmio energetico.
- Nickel free.

- Made in Italy.*
- Pure Copper at 99%*
- Pure Tin at 99%*
- All the items are made with Certificated material approved for food contact.*
- The high Thermal conductivity of copper ensures excellent precision in adjusting the temperature.*
- Indispensable for pastry makers.*
- Highest energy savings.*
- Nickel free.*



CASSERUOLA ALTA

deep casserole

Cod. 364005..

Ø cm	h cm	Lt
14	7,5	1,1
16	9	1,6
20	15	3,7
24	15	5,5



CASSERUOLA BASSA

low casserole

Cod. 364009..

Ø cm	h cm	Lt
20	9	2,4
24	10,5	3,7
30	10	5,5
36	7,5	7,8



Rame
copper
99%



Rame

TEGAME 2 MANIGLIE

roasting pan

Cod. 364023..



Ø cm	h cm	Lt
18	4,5	0,85
24	5	1,65
28	6	2,05
32	6	3,2
36	6	3,6

CASSERUOLA 1 MANICO

saucepan

Cod. 364006..



Ø cm	h cm	Lt
8	5	0,21
10	6	0,37
12	6	0,5
14	7,5	1,1
16	9	1,6

PADELLA

frying pan

Cod. 364025..



Ø cm	h cm	Lt
18	4,5	0,85
22	4,5	1,0
24	5	1,65
26	5,5	1,8
28	6	2,05
32	6	3,2
36	6	3,6



PAIOLO CON MANICO IN ACCIAIO

cauldron with stainless steel handle

Cod. 364070..



Ø cm h cm lt

26 14 4,5

COPERCHIO

lid

Cod. 364035..

Ø cm

12

14

16

20

24

30

36



Listino Ristagnatura

Copper Cookware Retinning Price List

casseroles	Ø cm
	14
	16
	20
	24
	30
	36

frying pans and roasting pans	Ø cm
	18
	22
	24
	26
	28
	32
	36



È la serie nata dalla necessità di dotare la piccola ristorazione, le piccole comunità, gli enti e i residence di una selezione completissima di pezzature, pur mantenendo delle caratteristiche di derivazione professionale.

1. IL fondo è realizzato mediante impatto a bilancere
2. IL fondo ha una calotta in materiale ferritico adatto all'induzione.
3. Le maniglie offrono una presa immediata e sicura
4. La finitura satinata con fascia lucida arricchisce i pezzi con un tocco di signorilità
5. L'interno è satinato fine per favorire il lavaggio in lavastoviglie
6. La forma cilindrica aiuta lo stivaggio dei pezzi.

This series was designed to satisfy the needs of small catering concerns, small communities, organizations and residences with a complete selection of pieces, while maintaining professional features.

1. The bottom is made by means of equalizer impact.
2. The bottom has a cover in ferritic material suitable for induction.
3. The handles offer a quick and safe grip.
4. The satin finish with a shiny strip gives the pieces a touch of class.
5. The inside is satin finished to make it easy to wash in a dishwasher.
6. The cylindrical shape means easy storage.

Série née du besoin de doter toute la restauration d'une collection complète d'ustensiles de différentes dimensions tout en maintenant des caractéristiques professionnelles:

1. Fond réalisé par impact sous presse
2. Fond avec calotte ferritique adapté à l'induction
3. Poignées offrant une prise immédiate et sûre
4. Finition satinée avec bande brillante, l'élégance pure
5. Intérieur satiné, facilite le lavage au lave vaisselle
6. Forme cylindrique, le rangement des pièces est aisé

Diese ist die Serie, die aus der Notwendigkeit entstanden ist, das kleine Gaststättengewerbe, die kleinen Gemeinschaften, die Anstalten und die Wohnanlagen mit einer besonders vollständigen Auswahl an Größen auszustatten, wobei Eigenschaften beibehalten werden, die aus dem professionellen Gewerbe stammen.

1. Der Boden wird mittels Aufprall einer Spindelpresse realisiert
2. Der Boden hat eine Kuppe aus ferritischem Material, geeignet für die Induktion.
3. Die Griffe bieten einen sofortigen und sicheren Halt
4. Die satinierte Oberflächenfertigung mit glänzendem Streifen bereichert die Teile durch einen Touch von Vornehmheit
5. Das Innere ist fein satiniert, um das Waschen in der Spülmaschine zu begünstigen
6. Die Zylinderform hilft beim Verstauen der Teile.

Es la serie que ha nacido de la necesidad de dotar a la pequeña restauración, a las pequeñas comunidades, a los entes y las residencias de una selección completa de tamaños sin perder sus características de derivación profesional.

1. El fondo está realizado mediante impacto por prensa.
2. El fondo tiene una calota de material ferrítico adaptado para la inducción.
3. Las asas ofrecen un agarre inmediato y seguro.
4. El acabado satinado con banda brillante enriquece las piezas con un toque de distinción.
5. El interior es satinado para facilitar el lavado en el lavavajillas.
6. La forma cilíndrica ayuda a ordenar las piezas.



PENTOLA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

Cod. 316003..

Ø cm	h cm	Lt
16	12,8	2½
18	14,4	3½
20	16	5
22	17,6	6½
24	19,2	8½
26	20,8	10½
30	22,2	15½



CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 316005..

Ø cm	h cm	Lt
16	8,5	1¾
18	9,5	2½
20	10,5	3¾
22	11,5	4¾
24	12,5	5½
26	13,5	7
30	16	11¼



CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 316009..

Ø cm	h cm	Lt
16	7	1¾
18	7,5	1¾
20	8	2¾
22	8,5	3
24	9	3¾
26	9,5	4½
30	10	6½





TEGAME 2 MANIGLIE

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

Cod. 316023..



Ø cm	h cm	Lt
24	5,5	2½
26	6	3
30	6,5	4½

CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

Saucepan - Casserole avec 1 manche - Stielkasserolle - Cacerola honda 1 mangos

Cod. 316006..



Ø cm	h cm	Lt
12	6,5	¾
14	7,5	1
16	8,5	1¾
18	9,5	2½

BOLLILATTE

Milkpot - Pot à lait - Milchtopf - Pote

Cod. 316060..



Ø cm	h cm	Lt
12	9,6	1
14	11,2	1½

COLAPASTA CESTELLO VAPORE

Colander - Passoire - Sieb mit Griffen - Escurridera

Cod. 316062..



Ø cm
20
24



COLABRODO

Colander - Passoire - Brühesieb - Colador

Cod. 30196914

Ø cm

14



PADELLA CON MANICO

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

Cod. 316025..

Ø cm

20

24

26

30



COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 316030..

Ø cm

16

18

20

22

24

26

30



COPERCHIO IN VETRO

Glasslid - Couvercle en verre - Glasdeckel - Tapas de cristal

Cod. 971504..

Ø cm

16

18

20

22

24

26

28

30



CUOCIPESCE MONOFONDO

Composto da 3 pezzi:
cuocipesce, coperchio con maniglia, griglia.

Consisting of 3 pcs:

Fishkettle, Lid with handle, Grill.

Composé de 3 pièces:

Poissonnière, Couvercle avec poignée, Grille

Besteht aus 3 Teilen:

Fischkochkessel, Deckel mit Griff, Siebeinsatz.

Compuesto de 3 piezas:

Besuguera, Tapa, Rejilla.

Cod. 308882..



cm	h cm	Lt
40	10,8	6,00
50	11,0	8,50
60	11,0	10,35



PENTOLA A PRESSIONE A PONTE NEW STAR

MADE IN SPAIN

Professional pressure cooker - Marmite à pression

Schnellkochtopf - Olla a presión



Cod.	Ø cm	h cm	Lt
30595104	22	23	4,5
30595106	22	26	6
30595107	24	26	8
30595111	24	32	11



CESTELLO

Basket - Panier - Warenkorb - Cestillo

Cod. 33409822



Ø cm

22



Efficient

Cod. 3300

Design Joseph Llusca



Gamma ampia gamma di prodotti dedicata ai settori del domestico e della ristorazione.

Studio i prodotti sono stati progettati per offrire la massima robustezza e resistenza alla deformazione grazie sia al materiale utilizzato sia allo studio accurato degli spessori per ciascuno dei punti critici.

Qualità il rivestimento è in TEFLON PLATINUM by DUPONT: 3 strati di antiaderente (PRIMER, MIDCOAT, PLATINUM) per garantire la massima qualità, durata ed efficienza.

Pulizia i prodotti sono rivestiti di antiaderente PLATINUM sia internamente che esternamente per garantire una perfetta pulizia e igiene e la lavabilità in lavastoviglie.

Resistenza i coperchi sono realizzati in cristallo antiurto ad elevata resistenza al calore: i pomoli possono essere utilizzati in forno fino alla temperatura massima di 220° C.

Utilizzo tutti gli articoli sono adatti all'utilizzo su qualsiasi tipo di piano cottura (compresi vetroceramica e induzione).

Save Energy System offre le massime prestazioni sui piani di cottura a induzione e in vetroceramica garantendo una riduzione del 20% per i tempi di cottura e per il consumo energetico rispetto ad altri prodotti esistenti sul mercato.

Uniformità di Temperatura durante la cottura la temperatura è uniformemente distribuita in tutta la superficie interna.

Range full range of household and catering products.

Study the products have been designed to offer the maximum strength and resistance against deformation thanks both to the material used as well as the in-depth analysis of the thicknesses for each critical point.

Quality TEFLON PLATINUM by DUPONT finish: 3 non-stick coats (PRIMER, MIDCOAT, PLATINUM) to guarantee maximum quality, lifespan and efficiency.

Cleaning the products have a PLATINUM non-stick coat both inside and out to guaranty perfect cleaning and hygiene and machine-washable.

Resistance the lids are made of high heat resistant shockproof glass: the knobs can be used in the oven up to a temperature of 220°C.

Use all items are suitable for use on any type of cooking surface (including glass-ceramic and induction).

Save Energy System offers the maximum performance on induction and glass-ceramic cooking surfaces guaranteeing a reduction of 20% on the cooking time and on the energy consumption in relation to other products on the market.

Temperature Uniformity the temperature during cooking is informally distributed throughout the internal surface.



CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE CON COPERCHIO

Deep Casserole with lid - Casserole avec couvercle - Fleischtopf mit deckel - Cacerola honda con tapa

Cod. 330021..

Ø cm	h cm	Lt	master
20	9,5	3	4
24	10,6	4	4
28	11,0	5,7	4
32	12,2	8,3	2
36	13,0	11,2	2



CASSERUOLA BASSA CON COPERCHIO

Low casserole with lid - Casserole mi-haute avec couverde - Bratentopf mit deckel - Caserola baja con tapa

Cod. 330027..

Ø cm	h cm	Lt	master
20	5,8	1,5	4
24	6,1	2,3	4
28	6,5	3,1	4
30	7,0	4,1	4
32	7,7	5	2
36	8,4	7,1	2
40	9,1	8	2



CASSERUOLA BASSA SENZA COPERCHIO

Low casserole without lid - Casserole mi-haute sans couverde - Bratentopf ohne deckel -

Caserola baja sin tapa

Cod. 33000945

Ø cm	master
45	2



PINTINOX made in Italy



Efficient

BACINELLA GN 1/2 ANTIADERENTE

*non-stick basin GN 1/2 - bac anti-adhesif GN 1/2
GN-Behälter 1/2 beschichtet - bandeja antiadherente Gn 1/2*

Cod. 33008032



cm master

32x26	4
-------	---

WOK CON COPERCHIO E GRIGLIA

Wok with lid and grill - Wok avec couverde et grille - Wok mit deckel und grill - Wok con tapa y rejilla

Cod. 330095..



Ø cm h cm Lt master

24	10,3	3	2
----	------	---	---

28	10,6	4,2	2
----	------	-----	---

32	10,8	5,5	2
----	------	-----	---

PIASTRA ANTIADERENTE

Non-stick hotplate - Plaque antiarèrent - Backblech - Placa antiaderent

Cod. 330029..

cm master

35	6
----	---

45	4
----	---





PAELLERA ANTIADERENTE

Casserole/Paellera - Casserole/Paellera - Fleischtopf/Paellera - Cacerola/Paellera honda

Cod. 330039..

Ø cm h cm master

32 4,2 4

36 4,7 4

40 5,0 4



CUOCIFORNO ANTIADERENTE CON COPERCHIO

Roasting Pan with lid - Plat à Rôti avec couvercle - Fleischkasten mit deckel - Rustidera Horno con tapa

Cod. 33007941

cm h cm master

41x29 6,7 4



PENTOLA CON COPERCHIO

Deep Casserole with lid - Casserole avec couvercle - Fleischtopf mit deckel -

Cacerola honda con tapa

Cod. 330117..

Ø cm h cm Lt master

20 14,6 4,1 4

24 17,5 6,8 2

28 20,4 11,1 2





Efficient

CREPIERE ANTIADERENTE CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

*Crêpe frying pan with heatproof bakelite handle - Crêpe poêle avec manche en bakélite anti chaleur -
Crêpe Bratpfanne mit wärmeschutzgriff - Crêpe sarten con mango de baquelita anticalor*

Cod. 33004526

Ø cm master

26	6
----	---



CASSERUOLA ANTIADERENTE CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

*Low casserole with heatproof bakelite handle - Casserole mi-haute avec manche en bakélite anti
chaleur - Bratentopf mit wärmeschutzgriff - Caserola con mango de baquelita anticalor*

Cod. 33001016

Ø cm h cm master

16	8,2	6
----	-----	---





BISTECCHIERA CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Gridiron with heatproof bakelite handle - Gril avec manche en bakélite anti chaleur - Grillpfanne mit wärmeschutzgriff - Asador con mango de baquelita anticolor

Cod. 330028..

cm master

22 6

28 6



BISTECCHIERA CON GRILL E MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Gridiron with heatproof bakelite handle - Gril avec manche en bakélite anti chaleur - Grillpfanne mit wärmeschutzgriff - Asador con mango de baquelita anticolor

Cod. 330053..

cm master

22 6

28 6



PADELLA CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Frying pan with heatproof bakelite handle - Poêle avec manche en bakélite anti chaleur - Bratpfanne mit wärmeschutzgriff - Sarten con mango de baquelita anticolor

Cod. 330025..

Ø cm master

16 6

18 6

20 6

22 6

24 6

26 6

28 6

30 6



COPPIA PRESINE IN SILICONE

Pair of silicone potholders - paire de mitaines en silicone au four
 Paar Silikon Topflappen - Par de guantes para horno de silicona

Cod.	Mod.
97150086	casseruola / casserole Ø cm 20
97150087	casseruola / casserole Ø cm 24-32
97150088	casseruola / casserole Ø cm 36-45
97150097	paellera / paellera
97150098	piastra / hotplate



Legumiera, uova e lumache

inox
18/10

Vegetable dish and French omelet pan Legumier et French omelet pan
Beilangenschüssel und Eierservierschüssel Legumbrera y Paellera huevo

LEGUMIERA OVALE

Oval vegetable dish - Legumier oval - Beilangenschüssel oval - Legumbrera ovalada

Cod. 509046..

cm	h cm
30x19,5	4
35x23	4
40x26	4
50x32	4,5



TEGAME UOVO

French omelet pan - Poêle à oeufs - Eierservierschüssel - Paellera huevo

Cod. 50901516

Ø cm	h cm
16	2



LUMACHIERA INOX

Snails plate - Plat à escargots - Schneckenplatte - Plato para caracoles

Cod. 509155..

Ø cm	posti
14	6
20	12



inox
18/10



Teglie

Roasting Pan Plat à Rôti Fleischkasten Rustidera Horno

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 PESANTE SPESSORE 2 mm

2 mm thick heavy roasting pan - Plat à rôti, ép. 2 mm -
Fleischkasten extra schwer 2 mm - Rustidera horno esp. 2 mm

Cod. 509004..



cm	h cm
45x30	9
50x40	9
60x44	9
70x45	9

TEGLIA SATINATA

Satin roasting pan - Plat à rôti satiné - Fleischkasten satiniert - Rustidera horno satinado

Cod. 509003..

cm	h cm
40x30	10
50x35	9
60x40	8



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



TORTIERA

Cake plate - Tortière - Backblech - Fuente para tarta

Cod. 509001..

cm
24x5
34x6,5
40x7





Gastronorm

Gastronorm

Gastronorm

Gastronorm

Gastronorm



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



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

inox
18/10

Best
Seller

Gastronorm

Satin Satine Satiniert Satinado

È la rivoluzione in cucina, perché tutte le pezzature sono multipli e sottomultipli tra di loro, permettendo tutte le combinazioni dimensionali richieste dalla ristorazione. La compatibilità con la gamma in policarbonato rende le due serie ancora più performanti nel trasporto, nella presentazione e la conservazione degli alimenti.

This is a kitchen revolution because all the sizes are multiples and submultiples of each other, giving all size combinations as required by the catering industry. Compatibility with the polycarbonate range means the two series perform even better in the transportation, presentation and conservation of food.

Révolution et évolution en cuisine: les dimensions des bacs gastronorm sont des multiples et des sous multiples les uns des autres ce qui permet de réaliser toutes les combinaisons recherchées en restauration. La compatibilité avec la gamme en poly-carbonate rend les deux séries encore plus performantes aussi bien dans le transport, la présentation, l'usage et la conservation des aliments.

Es ist die Revolution in der Küche, da alle Größen untereinander kompatibel sind und somit von den Abmessungen her alle möglichen Kombinationen ermöglichen, die vom Gaststättengewerbe gefordert werden. Die Kompatibilität mit der Reihe aus Polykarbonat macht die zwei Serien noch leistungsfähiger beim Transport, beim Servieren und bei der Konservierung der Lebensmittel.

Es la revolución en la cocina: todos los tamaños son múltiplos y submúltiplos entre ellos, permitiendo así todas las combinaciones dimensionales que se precisan en la restauración. La compatibilidad con la gama de policarbonato hace las dos series todavía más eficaces en el transporte, la presentación y la conservación de los alimentos.



Bacinelle sovrapponibili

inox
18/10

Stackable Basins Bacs Empilables Stapelbare Schüssel Bandejas hondas apilables

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1

Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

Cod.	h mm	Capacity Lt
5BA21200	200	58,0
5BA21150	150	42,8
5BA21100	100	30,0
5BA21065	65	18,0
5BA21040	40	-
5BA21020	20	-



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1

Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Capacity Lt
5BA11200	200	27,5
5BA11150	150	20,0
5BA11100	100	13,7
5BA11065	65	8,8
5BA11040	40	-
5BA11020	20	-



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/3

Stackable basin model 2/3 - Bac empilable mod 2/3

Stapelbare schüssel mod 2/3 - Bandeja honda apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Capacity Lt
5BA23200	200	17,0
5BA23150	150	13,0
5BA23100	100	9,0
5BA23065	65	5,8
5BA23040	40	-
5BA23020	20	-



Bacinelle sovrapponibili

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2
Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2
IN mm 298x238 OUT mm 325x265



Cod.	h mm	Capacity Lt
5BA12200	200	12,0
5BA12150	150	9,2
5BA12100	100	6,1
5BA12065	65	4,0
5BA12040	40	-
5BA12020	20	-

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3
Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3
IN mm 300x150 OUT mm 325x175



Cod.	h mm	Capacity Lt
5BA13200	200	7,2
5BA13150	150	5,4
5BA13100	100	3,5
5BA13065	65	2,4

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4
Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4
IN mm 238x137 OUT mm 264x162



Cod.	h mm	Capacity Lt
5BA14200	200	4,8
5BA14150	150	3,8
5BA14100	100	2,5
5BA14065	65	1,7
5BA14040	40	-
5BA14020	20	-

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/4

Stackable basin model 2/4 - Bac empilable mod 2/4
Stapelbare schüssel mod 2/4 - Bandeja honda apilable mod. 2/4
IN mm 500x136 OUT 530x162 mm



Cod.	h mm	Capacity Lt
5BA24150	150	8,6
5BA24100	100	5,8
5BA24065	65	4,0
5BA24040	40	-
5BA24020	20	-

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/8

Stackable basin model 2/8 - Bac empilable mod 2/8

Stapelbare schüssel mod 2/8 - Bandeja honda apilable mod. 2/8

IN mm300x107 OUT mm325x132

Cod.	h mm	Capacity Lt
5BA28150	150	3,9
5BA28100	100	2,6
5BA28065	65	1,7
5BA28040	40	-
5BA28020	20	-



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

IN mm153x140 OUT mm 176x162

Cod.	h mm	Capacity Lt
5BA16200	200	3,5
5BA16150	150	2,3
5BA16100	100	1,5
5BA16065	65	1,0
5BA16040	40	-
5BA16020	20	-



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

IN mm 150x93 OUT mm 176x108

Cod.	h mm	Capacity Lt
5BA19100	100	0,8
5BA19065	65	0,6



Bacinelle-Teglie alluminio con bordo. Interno teflonato

TEGLIA ALLUMINIO CON BORDO. INTERNO TEFLONATO MOD. 1/1

Non-stick aluminium basin, with edge model 1/1 - Bac antiadhérent en alu, avec bord mod 1/1
Backform aus alum., antihaftbeschichtet mod 1/1 - Rustidera alum. con borde, interior teflon mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325



Cod.	h mm	Capacity Lt
5STAT1102	20	-
5STAT1104	40	-
5STAT1165	65	8,8

TEGLIA ALLUMINIO CON BORDO. INTERNO TEFLONATO MOD. 2/3

Non-stick aluminium basin, with edge model 2/3 - Bac antiadhérent en alu, avec bord mod 2/3
Backform aus alum., antihaftbeschichtet mod 2/3 - Rustidera alum. con borde, interior teflon mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325



Cod.	h mm	Capacity Lt
5STAT2302	20	-
5STAT2304	40	-
5STAT2365	65	5,8

TEGLIA ALLUMINIO CON BORDO. INTERNO TEFLONATO MOD. 1/2

Non-stick aluminium basin, with edge model 1/2 - Bac antiadhérent en alu, avec bord mod 1/2
Backform aus alum., antihaftbeschichtet mod 1/2 - Rustidera alum. con borde, interior teflon mod. 1/2

IN mm 330x300 OUT mm 355x325



Cod.	h mm	Capacity Lt
5STAT1202	20	-
5STAT1204	40	-
5STAT1265	65	4,0

Bacinelle forate sovrapponibili

inox
18/10

Perforated stackable basins Bacs perfores empilables
Stapelbare Schüssel mit Löchern Bandejas hondas perforadas apilables

BACINELLA FORATA MOD. 2/1

Perforated stackable basin model 2/1 - Bac perforé empilable mod 2/1

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

Cod.	h mm	Capacity Lt
5BF21200	200	58,0
5BF21150	150	42,8
5BF21100	100	30,0
5BF21065	65	18,0
5BF21040	40	-
5BF21020	20	-



BACINELLA FORATA MOD. 1/1

Perforated stackable basin model 1/1 - Bac perforé empilable mod 1/1

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Capacity Lt
5BF11200	200	27,8
5BF11150	150	20,0
5BF11100	100	13,7
5BF11065	65	8,8
5BF11040	40	-
5BF11020	20	-



BACINELLA FORATA MOD. 2/3

Perforated stackable basin model 2/3 - Bac perforé empilable mod 2/3

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Capacity Lt
5BF23200	200	17,0
5BF23150	150	13,0
5BF23100	100	9,0
5BF23065	65	5,8
5BF23040	40	-
5BF23020	20	-



BACINELLA FORATA MOD. 1/2

Perforated stackable basin model 1/2 - Bac perforé empilable mod 1/2
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/2 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265



Cod.	h mm	Capacity Lt
5BF12200	200	12,0
5BF12150	150	9,2
5BF12100	100	6,1
5BF12065	65	4,0
5BF12040	40	-
5BF12020	20	-

BACINELLA FORATA MOD. 1/3

Perforated stackable basin model 1/3 - Bac perforé empilable mod 1/3
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175



Cod.	h mm	Capacity Lt
5BF13200	200	7,2
5BF13150	150	5,4
5BF13100	100	3,5
5BF13065	65	2,4

BACINELLA FORATA INCASSO MOD. 1/1

Perforated insertable basin model 1/1 - Bac perforé à encastrement mod 1/1
Schüssel mit Löchern, versenkt mod 1/1 - Bandeja honda perforada de Encastrar mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325



→ foto dimostrativa
sample photo

Trays Bacs a four Fleischkasten Rustideras horno

TEGLIA MOD. 2/1 BORDO PIANO

Tray 2/1 flat edge - Bac à four 2/1 bord plat

Fleischkasten 2/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/1 bordo llana

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

Cod.	h mm	Capacity Lt
5TI21065	65	18,0
5TI21040	40	11,2
5TI21020	20	5,6



TEGLIA MOD. 1/1 BORDO PIANO

Tray 1/1 flat edge - Bac à four 1/1 bord plat

Fleischkasten 1/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/1 bordo llana

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Capacity Lt
5TI11065	65	8,8
5TI11040	40	5,3
5TI11020	20	2,6



TEGLIA MOD. 2/3 BORDO PIANO

Tray 2/3 flat edge - Bac à four 2/3 bord plat

Fleischkasten 2/3 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/3 bordo llana

IN mm 300x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Capacity Lt
5TI23065	65	5,8
5TI23040	40	3,7
5TI23020	20	1,7



TEGLIA MOD. 1/2 BORDO PIANO

Tray 1/2 flat edge - Bac à four 1/2 bord plat

Fleischkasten 1/2 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/2 bordo llana

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

Cod.	h mm	Capacity Lt
5TI12065	65	4,0
5TI12040	40	2,4
5TI12020	20	1,2



BACINELLA CON MANIGLIE RIENTRANTI

*Basin with retractable handles - Bac avec anses rentrantes
Schüssel mit Fallgriffen - Bandeja honda con mangos entrantes*



particolare
maniglie rientranti
*detail of
retractable handles*

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt
5BR11200	1/1	500x295	530x325	200	27,8
5BR11150	1/1			150	20,0
5BR11100	1/1			100	13,7

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt
5BR23200	2/3	330x300	355x325	200	17,0
5BR23150	2/3			150	13,0
5BR23100	2/3			100	9,0

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt
5BR12200	1/2	298x238	325x265	200	12,0
5BR12150	1/2			150	9,2
5BR12100	1/2			100	6,1

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt
5BR13200	1/3	300x150	325x175	200	7,2
5BR13150	1/3			150	5,4
5BR13100	1/3			100	3,5

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt
5BR14200	1/4	238x137	264x162	200	4,8
5BR14150	1/4			150	3,8
5BR14100	1/4			100	2,5

Lids Couvercles Deckel Tapas

COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

Cod.	mod.
5CO11000	1/1
5CO23000	2/3
5CO12000	1/2
5CO13000	1/3
5CO14000	1/4
5CO24000	2/4
5CO28000	2/8
5CO16000	1/6
5CO19000	1/9



COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MESTOLO

Normal lid with ladle slot - Couvercle avec fente pour louche

Normaler Deckel mit Schlitz für Suppenschöpfer - Tapa con hendidura para cazo

Cod.	mod.
5CSME110	1/1
5CSME230	2/3
5CSME120	1/2
5CSME130	1/3
5CSME140	1/4
5CSME160	1/6



COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MANIGLIE

Normal lid with handle slot - Couvercle avec fente pour anses

Normaler Deckel mit Schlitz für Griffen - Tapa con hendidura para mangos

Cod.	mod.
5CSMA110	1/1
5CSMA230	2/3
5CSMA120	1/2
5CSMA130	1/3
5CSMA140	1/4
5CSMA160	1/6



COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MESTOLO E MANIGLIE

Normal Lid with ladle and handle slot - Couvercle avec fente pour louche et anses
Normaler Deckel mit Schlitz für Griffen und Suppenschöpfer - Tapa con hendidura para cazo y mangos



Cod. **mod.**

5CSMM110	1/1
5CSMM230	2/3
5CSMM120	1/2
5CSMM130	1/3
5CSMM140	1/4
5CSMM160	1/6

COPERCHIO A TENUTA CON GUARNIZIONE AL SILICONE

Sealing lid with silicone gasket - Couvercle à etanche avec garniture
Deckel mit Silikondichtung - Tapa estanca con junta s



Cod. **mod.**

5CT11000	1/1
5CT23000	2/3
5CT12000	1/2
5CT13000	1/3
5CT14000	1/4
5CT16000	1/6

COPERCHIO A TENUTA CON SPACCO PER MANIGLIE

Sealing lid with handle slot - Couvercle à etanche, avec fente
Deckel mit Schlitz für Griffe - Tapa estanca con hendidura para mangos



Cod. **mod.**

5CTSM110	1/1
5CTSM230	2/3
5CTSM120	1/2
5CTSM130	1/3
5CTSM140	1/4

Falsi fondi, separatori e vassoi a scomparto

inox
18/10

FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern - Falso hondo perforado

Cod.	mod.
5FF11000	1/1
5FF23000	2/3
5FF12000	1/2
5FF21000	2/1



SEPARATORE

Divider - Séparateur - Teiler - Separador

Cod.	mm
5SE11000	530
5SE12000	325



VASSOIO 4 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray with 4 sectors, flat edge without feet - Plateau 4 secteurs, bord plat

Tablett mit 4 Sektoren und flachem Rand ohne Füße - Bandeja 4 secciones, bordo llano, sin pies

Cod.	mm
5VS4BPSP	400x300



VASSOIO 5 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray with 5 sectors, flat edge without feet - Plateau 5 secteurs, bord plat

Tablett mit 5 Sektoren und flachem Rand ohne Füße - Bandeja 5 secciones, bordo llano, sin pies

Cod.	mm
5VS5BPSP	400x350



Policarbonato

Polycarbonate Polycarbonate Polycarbonat Policarbonato

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1
Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1



Cod. **h mm**

5BP11200 200

5BP11150 150

5BP11100 100

5BP11065 65

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2
Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2



Cod. **h mm**

5BP12200 200

5BP12150 150

5BP12100 100

5BP12065 65

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3
Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3



Cod. **h mm**

5BP13200 200

5BP13150 150

5BP13100 100

5BP13065 65

Policarbonato

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

Cod.	h mm
5BP14200	200
5BP14150	150
5BP14100	100
5BP14065	65



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

Cod.	h mm
5BP16200	200
5BP16150	150
5BP16100	100
5BP16065	65



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

Cod.	h mm
5BP19065	65
5BP19100	100



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1
Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1



Cod. **h mm**

5BP21200 200

COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa



Cod. **mod.**

5CP21000 2/1

5CP11000 1/1

5CP12000 1/2

5CP13000 1/3

5CP14000 1/4

5CP16000 1/6

5CP19000 1/9

FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern - Falso hondo perforado



Cod. **mod.**

5FP21000 2/1

5FP11000 1/1

5FP12000 1/2



inox
18/10

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Tender Gastronorm

Satin Satine Satiniert Satinado



VENDITA SOLO A MASTER

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 raggiature.
- Bordi smerigliati per una maggior sicurezza nell'utilizzo.
- Ogni articolo confezionato in busta trasparente.

ONLY MASTER SELLING

Gastronorm new TENDER series is a perfect combination of price and quality.

Main Technical characteristics

- All the series are Made in Italy.
- All the material used in mass production are suitable for food contacts as for the law DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma and DIR. CEE 89/109.
- All the big sizes are done with special operation for improving resistance.
- Sizes are done to reduce as much as possible the volume, they are stackable.
- Borders are done to avoid any personal damages during use.
- Every piece is in a transparent polybag.

Stackable Basins Bacs Empilables Stapelbare Schüssel Bandejas hondas apilables

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1

Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BA21200	200	58,0	1
7BA21150	150	42,8	1
7BA21100	100	30,0	1
7BA21065	65	18,0	1
7BA21040	40	-	1
7BA21020	20	-	1



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1

Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BA11200	200	27,5	6
7BA11150	150	20,0	6
7BA11100	100	13,7	6
7BA11065	65	8,8	6
7BA11040	40	-	12
7BA11020	20	-	12



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/3

Stackable basin model 2/3 - Bac empilable mod 2/3

Stapelbare schüssel mod 2/3 - Bandeja honda apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BA23200	200	17,0	6
7BA23150	150	13,0	12
7BA23100	100	9,0	6
7BA23065	65	5,8	6
7BA23040	40	-	12
7BA23020	20	-	24



inox
18/10

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Bacinelle sovrapponibili

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2
Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BA12200	200	12,0	12
7BA12150	150	9,2	12
7BA12100	100	6,1	12
7BA12065	65	4,0	12
7BA12040	40	-	12
7BA12020	20	-	24

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3
Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BA13200	200	7,2	12
7BA13150	150	5,4	12
7BA13100	100	3,5	12
7BA13065	65	2,4	12

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4
Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

IN mm 238x137 OUT mm 264x162



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BA14200	200	4,8	12
7BA14150	150	3,8	12
7BA14100	100	2,5	12
7BA14065	65	1,7	12
7BA14040	40	-	12
7BA14020	20	-	24

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/4

Stackable basin model 2/4 - Bac empilable mod 2/4
Stapelbare schüssel mod 2/4 - Bandeja honda apilable mod. 2/4

IN mm 500x136 OUT 530x162 mm



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BA24150	150	8,6	12
7BA24100	100	5,8	12
7BA24065	65	4,0	12
7BA24040	40	-	24
7BA24020	20	-	24

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/8

Stackable basin model 2/8 - Bac empilable mod 2/8

Stapelbare schüssel mod 2/8 - Bandeja honda apilable mod. 2/8

IN mm300x107 OUT mm325x132

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BA28150	150	3,9	12
7BA28100	100	2,6	12
7BA28065	65	1,7	12
7BA28040	40	-	12
7BA28020	20	-	24



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

IN mm153x140 OUT mm 176x162

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BA16200	200	3,5	12
7BA16150	150	2,3	12
7BA16100	100	1,5	12
7BA16065	65	1,0	12
7BA16040	40	-	24
7BA16020	20	-	24



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

IN mm 150x93 OUT mm 176x108

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BA19100	100	0,8	24
7BA19065	65	0,6	24



inox
18/10

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Bacinelle forate sovrapponibili

Perforated stackable basins Bacs perfores empilables
Stapelbare Schüssel mit Löchern Bandejas hondas perforadas apilables

BACINELLA FORATA MOD. 2/1

Perforated stackable basin model 2/1 - Bac perforé empilable mod 2/1
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BF21200	200	58,0	1
7BF21150	150	42,8	1
7BF21100	100	30,0	1
7BF21065	65	18,0	1
7BF21040	40	-	1
7BF21020	20	-	1

BACINELLA FORATA MOD. 1/1

Perforated stackable basin model 1/1 - Bac perforé empilable mod 1/1
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BF11200	200	27,8	6
7BF11150	150	20,0	6
7BF11100	100	13,7	6
7BF11065	65	8,8	6
7BF11040	40	-	12
7BF11020	20	-	12

BACINELLA FORATA MOD. 2/3

Perforated stackable basin model 2/3 - Bac perforé empilable mod 2/3
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BF23200	200	17,0	6
7BF23150	150	13,0	12
7BF23100	100	9,0	6
7BF23065	65	5,8	6
7BF23040	40	-	12
7BF23020	20	-	24

BACINELLA FORATA MOD. 1/2

Perforated stackable basin model 1/2 - Bac perforé empilable mod 1/2

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/2 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BF12200	200	12,0	12
7BF12150	150	9,2	12
7BF12100	100	6,1	12
7BF12065	65	4,0	12
7BF12040	40	-	12
7BF12020	20	-	24



BACINELLA FORATA MOD. 1/3

Perforated stackable basin model 1/3 - Bac perforé empilable mod 1/3

Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7BF13200	200	7,2	12
7BF13150	150	5,4	12
7BF13100	100	3,5	12
7BF13065	65	2,4	12



Trays Bacs a four Fleischkasten Rustideras horno

TEGLIA MOD. 2/1 BORDO PIANOTray 2/1 flat edge - Bac à four 2/1 bord plat
Fleischkasten 2/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/1 bordo llana

IN mm 620x500 OUT mm 650x530



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7TI21065	65	18,0	1
7TI21040	40	11,2	1
7TI21020	20	5,6	1

TEGLIA MOD. 1/1 BORDO PIANOTray 1/1 flat edge - Bac à four 1/1 bord plat
Fleischkasten 1/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/1 bordo llana

IN mm 500x295 OUT mm 530x325



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7TI11065	65	8,8	6
7TI11040	40	5,3	12
7TI11020	20	2,6	12

TEGLIA MOD. 2/3 BORDO PIANOTray 2/3 flat edge - Bac à four 2/3 bord plat
Fleischkasten 2/3 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/3 bordo llana

IN mm 300x300 OUT mm 355x325



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7TI23065	65	5,8	6
7TI23040	40	3,7	12
7TI23020	20	1,7	24

TEGLIA MOD. 1/2 BORDO PIANOTray 1/2 flat edge - Bac à four 1/2 bord plat
Fleischkasten 1/2 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/2 bordo llana

IN mm 298x238 OUT mm 325x265



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
7TI12065	65	4,0	12
7TI12040	40	2,4	12
7TI12020	20	1,2	24

COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

Cod.	mod.	master
7CO11000	1/1	12
7CO23000	2/3	12
7CO12000	1/2	12
7CO13000	1/3	12
7CO14000	1/4	12
7CO24000	2/4	12
7CO28000	2/8	12
7CO16000	1/6	12
7CO19000	1/9	24



Falsi fondi

FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern - Falso hondo perforado

Cod.	mod.	master
7FF11000	1/1	24
7FF23000	2/3	24
7FF12000	1/2	24
7FF21000	2/1	1



Polycarbonate Polycarbonate Polycarbonat Polycarbonato

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1
Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1



Cod.	h mm	master
7BP11200	200	6
7BP11150	150	6
7BP11100	100	6
7BP11065	65	6

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2
Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2



Cod.	h mm	master
7BP12200	200	12
7BP12150	150	12
7BP12100	100	12
7BP12065	65	12

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3
Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3



Cod.	h mm	master
7BP13200	200	12
7BP13150	150	12
7BP13100	100	12
7BP13065	65	12

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

Cod.	h mm	master
7BP14200	200	12
7BP14150	150	12
7BP14100	100	12
7BP14065	65	12



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6

Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

Cod.	h mm	master
7BP16200	200	12
7BP16150	150	12
7BP16100	100	12
7BP16065	65	12



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9

Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

Cod.	h mm	master
7BP19065	65	24
7BP19100	100	24



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1
Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1



Cod.	h mm	master
7BP21200	200	1

COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa



Cod.	mod.	master
7CP21000	2/1	6
7CP11000	1/1	12
7CP12000	1/2	12
7CP13000	1/3	12
7CP14000	1/4	24
7CP16000	1/6	24
7CP19000	1/9	24

FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern - Falso hondo perforado



Cod.	mod.	master
7FP21000	2/1	12
7FP11000	1/1	24
7FP12000	1/2	24

Polipropilene

Polypropylene Polypropylène Polypropylen Polipropileno

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1

Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

Cod.	h mm	master
7PP11200	200	6
7PP11150	150	6
7PP11100	100	6
7PP11065	65	12



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2

Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

Cod.	h mm	master
7PP12200	200	12
7PP12150	150	12
7PP12100	100	12
7PP12065	65	12



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3

Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

Cod.	h mm	master
7PP13200	200	12
7PP13150	150	12
PP13100	100	24
7PP13065	65	24



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4
Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4



Cod.	h mm	master
7PP14200	200	12
7PP14150	150	24
7PP14100	100	12
7PP14065	65	24

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6
Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6



Cod.	h mm	master
7PP16200	200	12
7PP16150	150	24
7PP16100	100	24
7PP16065	65	24

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9
Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9



Cod.	h mm	master
7PP19065	65	24
7PP19100	100	24

COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

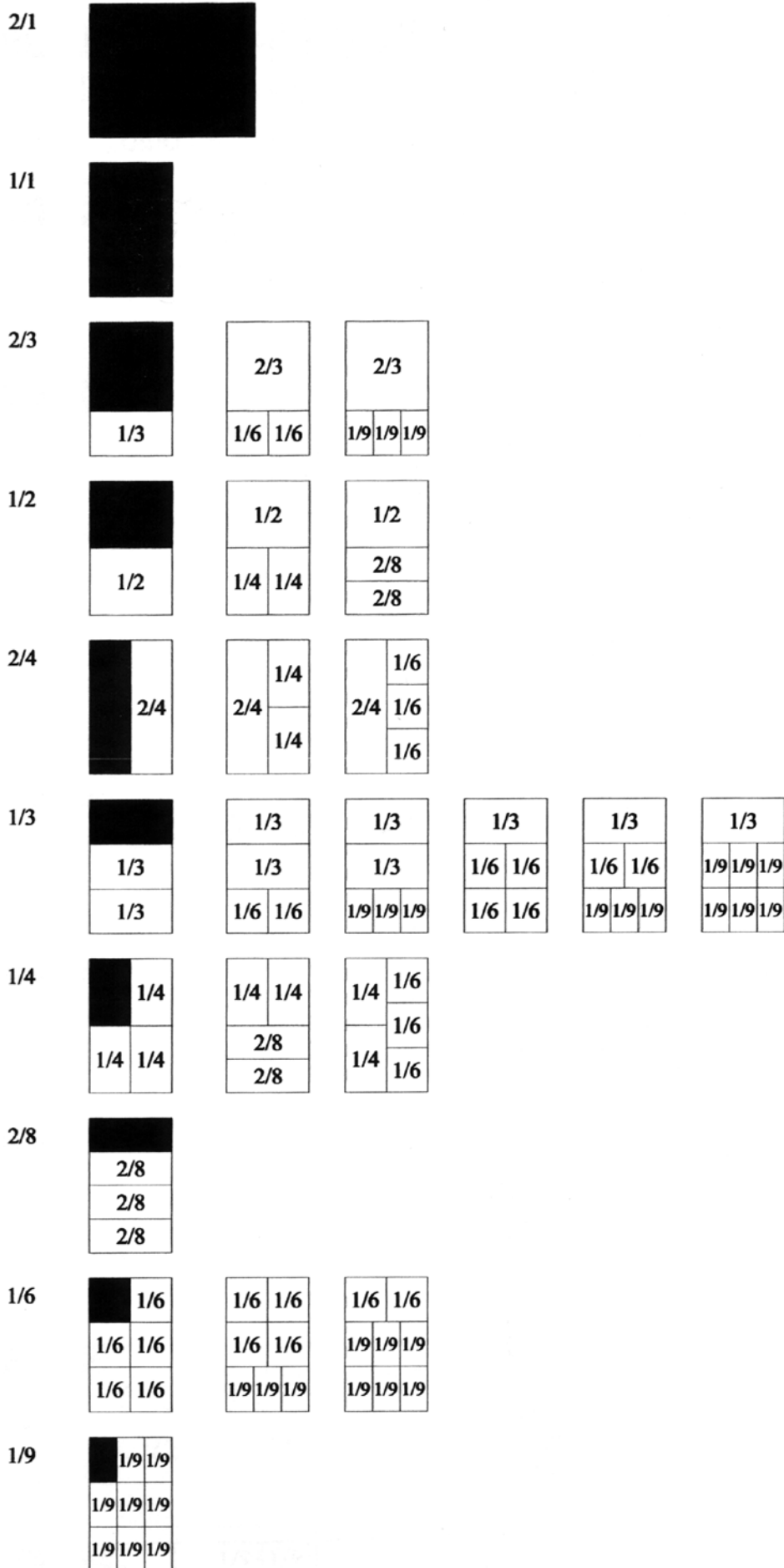


Cod.	mod.	master
7PP11000	1/1	12
7PP12000	1/2	24
7PP13000	1/3	24
7PP14000	1/4	24
7PP16000	1/6	24
7PP19000	1/9	48



Multipli: le combinazioni

Multiples: the combinations Multiples: les combinaisons Mehrfachkombinationen Múltiplos: las combinaciones



Caratteristiche tecniche



Acciaio e Spessori la serie Gastronorm è prodotta con acciaio AISI 304, chiamato anche 18/10, negli spessori:

- 1 mm per i modelli 2/1
- da 0.6 a 0.8 per le altre pezzature restanti

Lucidatura le altezze 100, 150, 200 sono sottoposte ad una operazione di normalizzazione termica e poi lucidate mediante burattatura. Oggetti di grandi dimensioni sono puliti per via elettrolitica. Le altezze 65, 40 e 20 vengono prodotte con acciaio BA e sottoposte a trattamento chimico che permette di ottenere una lucidatura omogenea su tutta la superficie.

Confezione ogni singolo pezzo è sottoposto a lavaggio speculare ad alta temperatura 90° e confezionato in polipropilene pronto per l'uso già sterilizzato.

Capacità i raggi ridotti al minimo offrono il massimo della capienza nel minimo ingombro.

Materiali sono tutti certificati ed idonei al contatto con gli alimenti ai sensi dell' DM. 25-1-1992 art. 4-5° comma D.L. 208 e DIR. CEE 89/109.

Lavaggio resistenti all'uso prolungato in lavastoviglie.

Misure in accordo con gli standard internazionali della CEE doc. CEN/TC 194 EN631-1.

The Steel and the Thicknesses the Gastronorm range is made of AISI 304 steel also called 18/10, in the following thicknesses:

- 1 mm for the 2/1 models
- from 0.6 to 0.8 for the remaining sizes

Polishing heights 100, 150 and 200 are thermally normalised and then polished by tumbling. Large items are etch cleaned. Heights 65, 40 and 20 are made of BA steel and are subjected to a chemical treatment permitting the attainment of even polishing over the entire surface.

Packaging each individual piece is bright washed at the high temperature of 90° and packaged in polypropylene, ready for use already sterilised.

Capacity The finely rounded bottom edges offer maximum capacity in the minimum space.

Materials all the materials are certified to be suitable for contact with foodstuffs according to DM. 25-1-1992 art. 4 - 5th para. D.L. 208 and EEC Directive 89/109.

Washing resistant to prolonged dish-washing.

Sizes in accordance with the international EEC standards doc. CEN/TC 194 EN631-1.

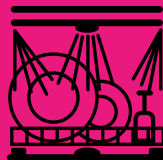


Preparazione

Preparation
La préparation
Vorbereitung
Preparación



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



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

Bagnomaria

Bain-marie Bain-marie Bain-marie Baño maria

BAGNOMARIA CILINDRICO CON MANICO

*Cylindrical bain-marie with handle - Bain-marie cylindrique avec manche
Bain-marie zylindrisch mit Stiel - Baño maria cilindrico con mango*

Cod. 509031..



Ø cm	h cm	Lt
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	h cm	Lt
50903003	16	16	3½
50903005	16	25	5

COPERCHIO BAGNOMARIA QUADRATO

Square lid - Couvercle carré - Deckel viereckig - Tapa cuadrada

Cod. 50903316



cm	h cm
16	16

Colapasta

Colander Passoire Küchensieb Escurridera

inox
18/10

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 10,0

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 8,0

COLAPASTA A RETE

Colander - Passoire - Netznudelsieb - Colador de rejilla

Cod. 509014..

Ø cm h cm

30 20

34 24

IN ESAURIMENTO

DISCONTINUED



SCALDAPASTA A SETTORI

Section colander - Passoire à secteurs - Einsatz - Sección para colador

Cod. 509012..

Ø cm h cm

1/3 34 20,5

1/4 40 26,5



INSALATIERA BASE PIANA SENZA MANIGLIE

Salad bowl without 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	6,8	3/4
20	7,2	1
22	7,6	1⅓
24	9	1¾
28	10	2¾
32	11	4¾
36	13,2	6¾
40	13,7	8⅓

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



PASSAVERDURA PROFESSIONALE

Professional vegetable mill - Moulin à légumes professionnel - Profipassiergerät - Pasa-puré profesional

Cod. 509052..

Ø cm	h cm
32	19
42	19

DISCHI RICAMBIO

Spare discs - Disques de rechange
Zusatzscheiben kleine - Discos repuesto

Cod. 97150017

Cod. 97150018

MANOVELLA

Crank - Manivelle - Kurbel - Manivela

Cod. I6905006

Cod. I6905007



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



lunghezza cm

48



IMBUTO

Funnel - Entonnoir - Trichter - Embudo

Cod. 50907816

Ø cm

16



IMBUTO

Funnel - Entonnoir - Trichter - Embudo

Cod. 50907820

Ø cm

20

Finitura esterna ed interna lucida Outside and inside satin finish Finition extérieure et intérieure satinée Außen und innen satiniert Externo y interno satinado

SETACCIO FARINA

Flour strainer - Passoire à farine
Mehlsieb - Cedazo harina

Cod. 509055..

mm	Ø cm
	21
2,5x1,4	30
	35

mm
2,5x1,4



SETACCIO VELO

Strainer - Passoire
Mehlsieb - Cedazo

Cod. 509056..

mm	Ø cm
	21
1,5x1	30
	35

mm
1,5x1



SETACCIO PANE

Bread strainer - Passoire à pain
Mehlsieb - Cedazo pan

Cod. 509057..

mm	Ø cm
	30
4x3	35

mm
4x3



SETACCIO PESCE

Fish strainer - Passoire à poisson
Mehlsieb - Cedazo pescado

Cod. 509058..

mm	Ø cm
	30
11x9	35

mm
11x9





Presentazione

Presentation

Présentation

Präsentation

Presentación



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



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

Oval tray Plateau oval Einfache ovale platte Fuente ovalada

PIATTO OVALE PORTATA BORDATO PESANTE

Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Ovale Bratenplatte - Fuente ovalada rebordeada

Cod. 509316..



cm	spess. mm	master
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. 50931699

cm	spess. mm	master
100x68	1,2	-

PIATTO OVALE PORTATA BORDATO

Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Serviertablett - Fuente ovalada rebordeada

Cod. 509333..



cm	spess. mm	master
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	spess. mm	master
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	spess. mm	master
42x31	0,7	10



PIATTO OVALE PORTATA PESCE

Fish tray - Plat oval à poisson - Fischplatte - Fuente ovalada pescado

Cod. 509336..

cm	spess. mm	master
55x24	1,0	-
62x27	0,9	-
70x29	1,0	-
78x30	1,0	-
85x33	1,2	-

Cod. 50933699

cm	Spess. mm	master
100x34	1,2	-



VASSOIO TONDO BORDATO

Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada

Cod. 509330..

Ø cm	spess. mm	master
30	0,7	10
35	0,8	10



Vassoi Gratin

Tray Plateau Tablett Bandeja

VASSOIO GRATIN

Serving tray gratin - Plat à gratin - Gratinplatte - Bandeja gratin

Cod. 509368..

cm	spess. mm	master
40x21	1,0	-
45x23	1,0	-
50x27	1,0	-



Vassoio da portata

Tray Plateau Tablett Bandeja

VASSOIO RETTANGOLARE

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 509312..



cm	spess. mm	master
25x20	1,0	10
32x25	1,0	10
36x29	1,0	10
40x33	1,0	10
45x35	1,0	-
48x37	1,0	-
60x47	1,0	-

VASSOIO RETTANGOLARE CON MANIGLIE

Rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire à deux manches

Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con asas

Cod. 509313..



cm	spess. mm	master
48x37	1,0	-
60x47	1,0	-

VASSOIO RETTANGOLARE MAGNA CON MANIGLIE

Magna rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire Magna à deux manches

Magna Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con dos asas

Cod. 509313..



cm - h cm	spess. mm	master
44x29x3	1,0	-
50x33x3	1,0	-

VASSOIO RETTANGOLARE PITAGORA 1929

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 509373..



cm
44x29
50x33

VASSOIO TONDO BORDATO

Round edged tray - Plateau rond bordé - Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada

Cod. 509329..

inox
18/10

Ø cm	spess. mm	master
34	0,7	10
38	0,7	10
42	0,8	10
46	0,8	-
53	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	spess. mm	master
42	0,8	-
46	0,8	-
53	0,8	-



VASSOIO TONDO BORDATO

Round tray - Plateau rond - Runde Platte - Bandeja redonda

Cod. 50930641

Ø cm	spess. mm	master
41	0,8	-



VASSOIO OVALE BELLA

Round tray - Plateau rond - Runde Platte - Bandeja redonda

Cod. 537614..

cm	spess. mm
35	1,0
46	1,0



PINTINOX made in Italy

Vassoi Tender

Cod. 5382....

Tray Plateau Tablett Bandeja



composizione materiale %

Cr	16/18
C	< 0,08
Mn	< 1,0
P	< 0,04
S	< 0,015
Si	< 1,0

- Produzione totalmente italiana.
- Tutti i materiali impiegati sono della migliore qualità e idonei al contatto alimentare ai sensi del DM 25/01/1992 art. 4, 5° comma e della DIR. CEE 89/109.
- Ogni articolo confezionato in busta trasparente.

- All the series are Made in Italy.
- All the material used in mass production are suitable for food contacts as for the law DM 25/01/1992 art. 4, 5° comma and DIR. CEE 89/109.
- Every piece is in a transparent polybag.

MATERIALE:
AISI 430 CERTIFICATO
(UNI EN 10088-1:2005)

IDONEO AL CONTATTO
ALIMENTARE
(UNI EN ISO 8442)

VASSOIO OVALE PORTATA BORDATO TENDER

Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Ovale Bratenplatte - Fuente ovalada rebordeada

Cod. 538219..

cm	spess. mm	master
26x19	0,7	10
31x21	0,7	10
36x25	0,7	10
42x29	0,7	10
47x34	0,8	10
53x35	0,8	10



VASSOIO TONDO CAMERIERE TENDER

Round tray - Plateau rond - Rundes Tablett - Bandeja redonda

Cod. 538259..

Ø cm	master
24	10
28	10
32	10
36	10



VASSOIO RETTANGOLARE TENDER

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 538272..

cm	spess. mm	master
25x20	0,6	10
32x25	0,6	10
36x29	0,7	10
40x33	0,7	10
45x35	0,8	-
48x37	1,0	-
60x47	1,0	-



inox
18/10

Vassoio per pasticceria

Tray Plateau Tablett Bandeja

VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à pâtisserie - Tiefes Kuchentablett - Bandeja rectangular pastelera

Cod. 50933827



cm	spess. mm	master
27x20	0,6	-

VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à pâtisserie - Tiefes Kuchentablett - Bandeja rectangular pastelera

Cod. 50933950



cm	spess. mm	master
50X36	1	-

VASSOIO TRAMEZZINI IN ACCIAIO 18/CROMO

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 53727929



cm - h cm	spess. mm	master
29x21x2	0,8	10

Vassoi impilabili

Tray Plateau Tablett Bandeja

VASSOIO GN 1/1 IMPILABILE

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 50933456



cm - h cm	master
53x32x7	10

Bacinelle per pasticceria

inox
18/10

Deet tray Plateau Tiefes Tablett Bandeja

BACINELLA PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera

Cod. 509339..

cm - h cm	spess. mm	master
25x18x2	0,6	10
30x22x2	0,7	10
35x25x2,5	0,8	10



BACINELLA PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau à pâtisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera

Cod. 509339..

cm - h cm	spess. mm	master
29x21x2	0,8	10
58x21x2	1,0	-



Salsiere

Sauce boat Sauciere Sauciere Salsera

SALSIERA CON BASE

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

Cod. 509153..

cl	master
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	master
20	10



inox
18/10

Zuppiera

Soup bowl Soupière Suppenterrine Sopera

ZUPPIERA

Soup bowl - Soupière - Suppenterrine - Sopera

Cod. 308772..



Ø cm	h cm	Lt
18	10	1,5
22	12	3
24	13	4
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

Cloche e Burro

PORTA BURRO DA TAVOLA

Butter dish - Porte beurre - Butterschale - Mantequillera

50933111



Ø cm h cm

12,5 8,7

CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO

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

Cod. 509322..

Ø cm	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	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..

cm	for oval tray cm
32	36
42	47



Basket Corbeille Korb Cesto

CESTINO FRUTTA PROGETTO 1929

Fruit basket - Corbeille a agrumes - Obstkorb - Cesto para naranjas
Cod. 50914425



Ø cm	h cm
25	10

CESTINO PANE PROGETTO 1929

Bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan
Cod. 50914225



Ø cm	h cm
25	7

PORTAGRISSINI PROGETTO 1929

Bread-stick holder - Porte-gressins - "Grissini" Halter - Porta colines
Cod. 50914309



Ø cm	h cm
9,6	16

CESTINO PANE TONDO BELLA

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

Cod. 57761221

Ø cm

21



CESTINO PANE OVALE BELLA

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

Cod. 57761131

cm

21x31



Oliere

Cruet Ménagér Ölkanne Vinagrera

OLIERA PROFESSIONALE

Professional cruet - Ménagér professionnelle - Ölkanne - Vinagrera profesional

Cod. 578153..

Lt

0,75

1





OLIERA 5 PEZZI NOUVELLE CUISINE

5 pc cruet set - Ménagère 5 pièces
Menage 5 Tlg - Vinagreras 5 piezas

Cod. 50943305

cm - h cm

17,1x14,5x20,5

OLIERA SALE/PEPE 4 PEZZI NOUVELLE CUISINE

4 pc cruet salt/pepper set - Ménagère avec sel et poivre
Menage 4 Tlg mit Pfeffer/Salz - Vinagreras con pimentero y salero

Cod. 50943304

cm - h cm

20x12,2x20,5



OLIERA SALE/PORTASTECCHI 4 PEZZI NOUVELLE CUISINE

4 pc cruet salt/toothpick set - Ménagère avec saliere et cure-dents
Menage mit Salz und Zahnstocherfl - Vinagreras con salero y palillos

Cod. 509433A4

cm - h cm

20x12,2x20,5



OLIERA 2 PEZZI NOUVELLE CUISINE

2 pc cruet set - Ménagère 2 pièces
Menage 2 Tlg - Vinagreras 2 piezas

Cod. 50943302

cm - h cm

15x9,2x20,5

SALE/PEPE E PORTASTECCHI NOUVELLE CUISINE

Salt /pepper and toothpicks set - Set à sel/poivre et cure dents

Salz und Pfefferstreuer und Zahnstocherf - Salero con palillo

Cod. 50943510

cm - h cm

11,5x10x12



SALE/PEPE NOUVELLE CUISINE

Salt and pepper set - Set à sel et poivre

Menage Salz und Pfefferstreuer - Salero y pimem

Cod. 50943500

cm - h cm

11x6,8x13,5



SALE/PORTASTECCHI NOUVELLE CUISINE

Salt and toothpicks set - Set à sel et cure dents

Menage Salz und Zahnstocherfl - Salero y porta palillos

Cod. 509435A0

cm - h cm

11x6,8x13,5



FORMAGGERA CON CUCCHIAINO NOUVELLE CUISINE

Cheese bowl with cheese spoon - Fromagère avec cuillère à parmesan

Käsedose mit Käselöffel - Quesera con cuchara

Cod. 50943400

Ø cm - h cm

11,6x6,8



inox
18/10

Oliere



OLIERA 4 PEZZI PROGETTO 1929

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces
Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas

Cod. 50944404

cm - h cm

18,5x8,8x21,5



FORMAGGERA PROGETTO 1929

Cheese bowl - Fromagère
Käsedose - Quesera

Cod. 50944600

Ø cm - h cm

10x8



OLIERA 4 PEZZI PITAGORA 1929

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces
Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas

Cod. 50942600

Ø cm - h cm

17,3x24,3



FORMAGGERA PITAGORA 1929

Cheese bowl - Fromagère
Käsedose - Quesera

Cod. 50942700

Ø cm - h cm

11x12,3

OLIERA 2 PEZZI BELLA

2 pc cruet set - Ménagère 2 pièces
Menage 2 Tlg - Vinagreras 2 piezas

Cod. 57765000

cm - h cm

16,5x7,5x22,5



OLIERA 4 PEZZI BELLA

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces
Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas

Cod. 57765100

cm - h cm

16,5x15,5x22,5



SPRAY OLIO/ACETO BELLA

Oil and vinegar sparyer - spray huile/vinaigre
Sprayer Essig/Öl - vaporizador spray

Cod. 57767400



SALE/PEPE BELLA

Salt and pepper set - Set à sel et poivre
Menage Salz und Pfefferstreuer - Salero y pimen

Cod. 57767202



inox
18/10

Piatti

Coaster Plat Teller Pan



SOTTOPIATTO PROGETTO 1929

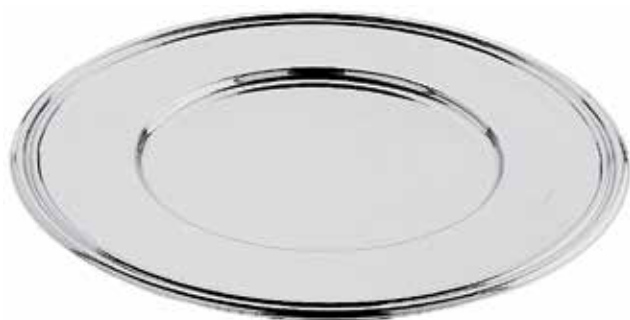
Underplate - Sous-assiette

Platzteller - Bajo plato

Cod. 50932831

Ø cm

31



SOTTOPIATTO BERNINI

Underplate - Sous-assiette

Platzteller - Bajo plato

Cod. 50932531

Ø cm

master

31

20



SOTTOBOTTIGLIA BERNINI

Bottle coaster - Dessous de bouteille

Flaschenteller - Posa botellas

Cod. 50913714

Ø cm

master

14

6



SOTTOBICCHIERE BERNINI

Coaster - Dessous de verre

Gläsernteller - Posa vasos

Cod. 50913611

Ø cm

master

11

6

SOTTOPIATTO PITAGORA 1929

Underplate - Sous-assiette

Platzteller - Bajo plato

Cod. 57122231

Ø cm

31



PIATTINO PORTAPANE PITAGORA 1929

Bread Coaster - Plat à pain

Brotteller - Plato de pan

Cod. 57121714

Ø cm

14



Secchielli e brocca

Bucket-Pitcher Seau-Cruche Kübel-Krug Cubo-Lanzador

BROCCA TERMICA INOX 18/10

Pitcher - Cruche

Krug - Lanzador

Cod. 557590..

Lt

1

1,5

2



inox
18/10

Secchielli



SECCHIELLO CHAMPAGNE PITAGORA 1929

Champagne bucket - Seau à champagne

Sektkübel - Cubo de champan

Cod. 50954100

Ø cm h cm

18 20

SECCHIELLO GHIACCIO CON MOLLA PITAGORA 1929

Ice bucket with ice tongs - Seau à glace avec pince

Eiskübel - Cubo de hielo

Cod. 50954000

Ø cm h cm

12 12



COLONNA PORTA SECCHIELLO PITAGORA 1929

Champagne bucket stand - Colonne porte-seau

Sektkühlerständer - Porta cubos

Cod. 50954300

h cm

64



SECCHIELLO CHAMPAGNE DOPPIA PARETE BELLA

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

Sektkübel doppelwandig - Cubo champaña doble pared

Cod. Lt

55765804 4

55765907 7



SECCHIELLO CHAMPAGNE BELLA

Champagne bucket - Seau à champagne

Sektkübel - Cubo de champan

Cod. Lt

55765004 4

55765307 7



PORTA GHIACCIO DOPPIA PARETE CON SEPARATORE BELLA

Double walled icebox with divider

Seau à glace double paras avec separateur

Eiskübel doppelwandig mit einsatz

Porta hielo doble pared con separador

Cod. 55766400

Ø cm

15



COLONNA PORTA SECCHIELLO BELLA

Champagne bucket stand - Colonne porte-seau

Sektkühlerständer - Porta cubos

Cod. 55765600

h cm

62





SECCHIELLO CHAMPAGNE LATINA

Champagne bucket - Seau à champagne
Sekkübel - Cubo de champan

Cod. 50955218

Ø cm h cm

18 18



SEPARATORE

Separator - Separateur
Einsatz für Sekkuebel - Separador

Cod. 50955000

SECCHIELLO CHAMPAGNE LATINA

Champagne bucket - Seau à champagne
Sekkübel - Cubo de champan

Cod. 50955222

Ø cm h cm

22 22



SECCHIELLO GHIACCIO LATINA

Ice bucket - Seau à glace
Eiskübel - Cubo de hielo

Cod. 50955300

Ø cm h cm

10 11,5





Buffet



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



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

Buffet inox

Cod. 509.

La linea Buffet inox è l'elegante coordinato di oggetti per le nuove tendenze di presentazione libero servizio della moderna ristorazione.

LE FUNZIONI

Presentazione per mettere ordine ed esaltare l'immagine della qualità dei cibi proposti.

Caldo i chafing dishes mantengono i cibi ad una temperatura ottimale per la conservazione dei sapori; sono disponibili:

- Versione tradizionale con fornelli per alcool solido
- Versione con resistenza elettrica che può essere anche usata nel sistema tradizionale.

Freddo L'obiettivo è di mantenere i cibi facilmente deteriorabili ad una bassa temperatura, come da grafici specifici. Il raffreddamento avviene mediante i rivoluzionari sacchetti di gel, che si adattano perfettamente alle pareti dei pezzi.

TUTTI I PEZZI SONO FACILMENTE SMONTABILI E LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE.



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

ITS FUNCTIONS

Presentation to arrange things in an orderly fashion and highlight the quality image of the food.

Heating chafing dishes keep food at an optimum temperature to maintain their flavors; available in:

- Traditional version with burner holders.
- Electrical resistance version which can also be used in the traditional way.

Cooling the aim is to keep easily perishable food at a low temperature as per the specific graphs. Cooling is carried out with revolutionary gel packs, which adapt well to the walls of the pieces.

ALL THE PIECES ARE EASY TO DISASSEMBLE AND ARE DISHWASHER SAFE.

Vassoi rettangolari

inox
18/10

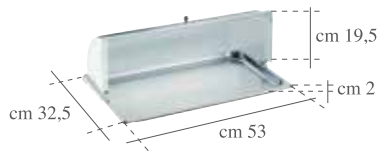
Rectangular trays Plateaux rectangulaires Rechteck-tablettes Bandejas rectangulares

VASSOIO RETTANGOLARE PASTICCERIA CON CUPOLA

Rectangular tray for pastries
Plateau rectangulaire a patisserie
Rechteckiges tablett 1/1 mit rolltop
Bandeja rectangular para pastelería

Cod. 50950920

cm	h cm
53x32,5	21,5

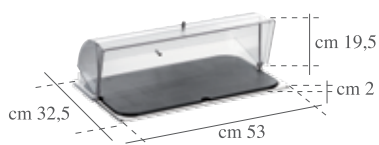


VASSOIO RETTANGOLARE PER FORMAGGI CON TAGLIERE IN POLIETILENE E CUPOLA

Rectangular tray for cheese with polyethylene board
Plateau rectangulaire a fromage avec planche en polyéthylène
Rechteckiges tablett 1/1 mit Polyethylen Schneidebrett
Bandeja rectangular para queso con tabla en polietileno

Cod. 50950940

cm	h cm
53x32,5	21,5



VASSOIO RETTANGOLARE REFRIGERANTE A DOPPIA PARETE PER AFFETTATI CORREDATO DI CONTENITORI REFRIGERATI CON CUPOLA

Rectangular refrigerated tray with double wall for sliced salami and with cooling boxes
Plateau rectangulaire refrigerant a double paroi pour charcuterie avec recipients refrigerants
Rechteckiges kühltablett mitt doppelwand ausgestattet mit kühlbehältern
Bandeja rectangular refrigerante de doble pared para charcuteria con recipientes refrigerantes

Cod. 50950950

cm h cm

53x32,5 24

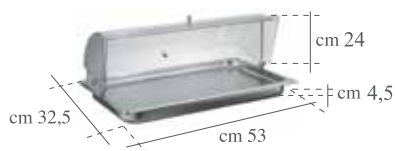
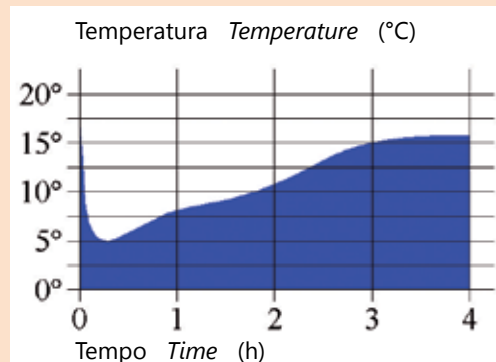


Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



VASSOIO RETTANGOLARE RISCALDANTE PER BRIOCHES CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 50 WATT CON CUPOLA

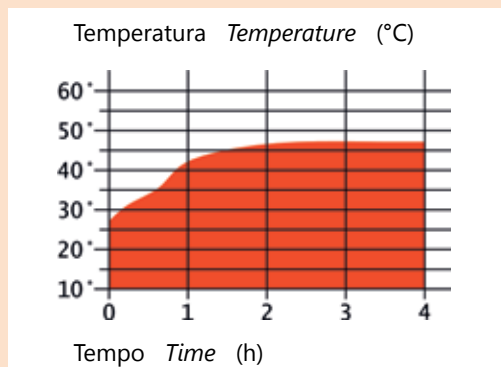
Rectangular heating tray for brioches provided with 220 v 50 w electrical resistance
Plateau rectangulaire chauffant pour viennoiseries avec resistance électrique 220 v 50 w
Rechteckiges warmhalte-tablett für brioches ausgestattet mit 220 v 50 w
Bandeja rectangular de calentamiento para bollería con resistencia elètrica 200 v 50 w

Cod. 50950930

cm	h cm
53x32,5	24



Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



inox
18/10

Portapane

Bread trat Porte pain Brotkorb Porta-Pan

PORTA PANE CON CUPOLA APRIBILE IN POLICARBONATO INDEFORMABILE

Bread tray with openable non-deformable polycarbonate cloche
Porte-pain avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable

Brottschale mit Rolltop

Porta-pan con cúpula abriblede policarbonato indeformable

Cod. 50951348

Ø cm h cm

47,5 34



PORTA PANE

Bread basket - Corbeille à pain

Brottschale - Porta pan

Cod. 50951352

Ø cm h cm

47,5 10



Piatto formaggi

inox
18/10

Tray for cheese Plateau a fromage Käseplatte mit holzbrett Bandeja para queso

PIATTO FORMAGGI CON CUPOLA APRIBILE IN POLICARBONATO INDEFORMABILE CON TAGLIERE IN FAGGIO

Tray for cheese with openable non-deformable polycarbonate cloche with non-deformable laminar beech wooden board

Plateau à fromage avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable avec planche en hêtre lamellaire indeformable

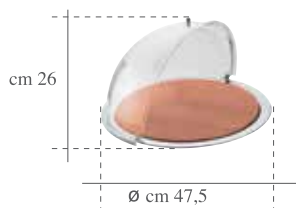
Käseplatte mit holzbrett und rolltop

Bandeja para queso con cúpula abrile de polycarbonato indeformable y tabla de haya laminar indeformable

Cod. 50951448

Ø cm h cm

47,5 34



PIATTO FORMAGGI CON TAGLIERE IN FAGGIO LAMELLARE INDEFORMABILE

Tray for cheese with non-deformable laminar beech wooden board

Plateau à fromage avec planche en hêtre lamellaire indéformable

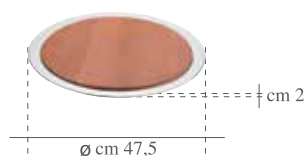
Käseplatte mit formbeständigem brett aus buche-schichtholz

Bandeja para queso con tabla de haya laminar indeformable

Cod. 50951452

Ø cm h cm

47,5 2



Avvertenze vedi pag. 288 Instructions see page 288



275

inox
18/10

Distributori bevande calde

Hot drinks dispenser Distributeur de boissons chaudes Spender für warme getränke
Distribuidores de bebidas calientes

DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 240 WATTS

Hot drinks dispenser provided with 220 V – 240 w electric resistance
Distributeurs de boissons chaudes avec résistance électrique 220 v – 240 w
Spender für warme getränke ausgestattet mit 220 v – 240 w elektrischer heizung
Distribuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica 220 v – 240 w

Cod. 50959527



Ø cm	Lt
24	8

DISTRIBUTORE BEVANDE

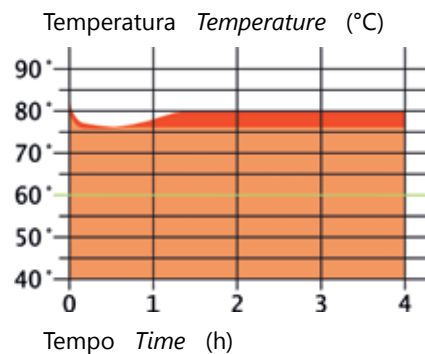
Drinks dispenser
Distributeur de boissons
Spender für warme getränke
Distribuidore de bebidas

Cod. 50959524

Ø cm	Lt
24	8



Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



! I rubinetti in acciaio verranno sostituiti con quelli in PPL
Stainless steel faucet will be change by PPL fauce

+ **Avvertenze** vedi pag. 288 **Instructions** see page 288

Distributori succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

inox
18/10

Juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glçons Spender für Saft und kalte Getränke Distribuidor de zumos con columna refrigerante y grifo Tomlinson

DISTRIBUTORE SUCCHI

Juice dispenser

Distributeur de jus

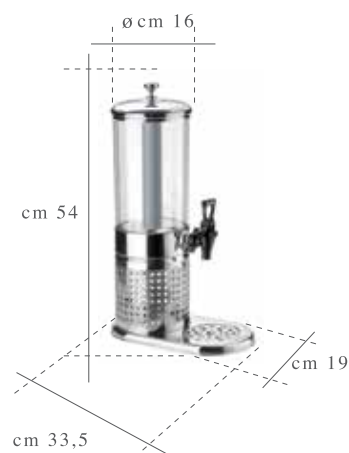
Softspender

Surtidor de zumos

Cod. 50955416

Ø cm Lt

16 4,5



inox
18/10

Distributori succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

Juice and cold drink dispenser with refrigerating pipe for ice cubes Fontaine à jus de fruits simple paroi et colonne porte-glçons Spender für Saft und kalte Getränke Distribuidor de zumos con columna refrigerante y grifo Tomlinon



DISTRIBUTORE SUCCHI

Juice dispenser

Distributeur de jus

Saftspender

Surtidor de zumos

Cod. 50955420

Ø cm Lt

20 9,5



Sistemi refrigeranti

inox
18/10

PORTA YOGURT 19 FORI Ø mm 55 CORREDATO DI REFRIGERANTI

Refrigerated yoghurt dispenser

Porte-yogourt avec réfrigérants

Joghurt-halter mit kühlakku

Porta-yogur con refrigerantes

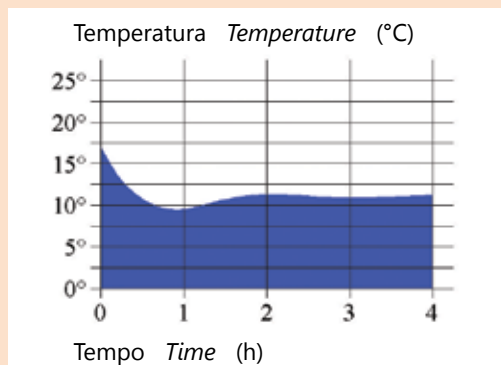
Cod. 50952947



Ø cm h cm

47,5 10

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



PORTA BURRO REFRIGERABILE

Refrigerated butter tray

Porte-beurre réfrigérable

Butterschale mit kühlakku

Porta-mantequilla refrigerable

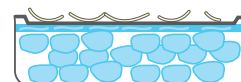
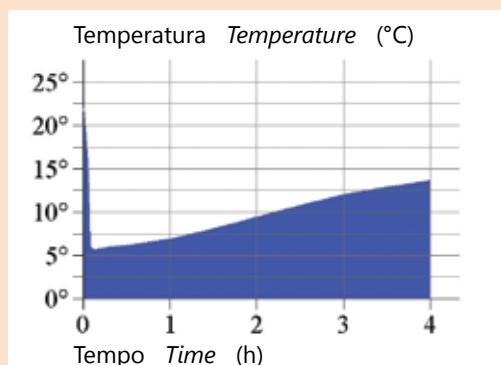
Cod. 50933136



Ø cm h cm

35 6,5

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



Contenitore ghiaccio
Ice bucket
Recipient a glace
Eisbehälter
Recipiente para hielo

Avvertenze vedi pag. 288 Instructions see page 288

+

279

Piatto Affettati

PIATTO AFFETTATI DOPPIA PARETE CON REFRIGERANTI E CUPOLA APRIBILE IN POLICARBONATO INDEFORMABILE, INFRANGIBILE



Double wall tray for sliced salami and ham provided with refrigerators and non-deformable, unbreakable polycarbonate openable cloche

Plat à charcuterie double paroi avec réfrigérants et coupole ouvrable en polycarbonate indeformable, incassable

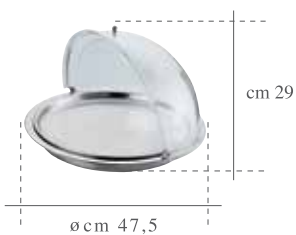
Aufschnittplatte mit rolltop und kühlakku

Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes y cúpula abrible de polycarbonato indeformable, irrompible

Cod. 50952548

Ø cm h cm

47,5 29



PIATTO AFFETTATI DOPPIA PARETE CON REFRIGERANTI

Tray with double wall for sliced salami

And ham provided with refrigerators

Plat à charcuterie double paroi avec réfrigérants

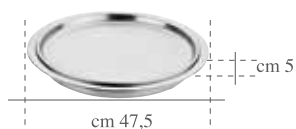
Aufschnittplatte mit doppelwand und kühlern

Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes

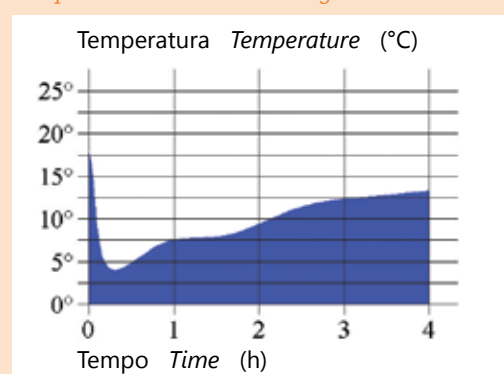
Cod. 50952552

Ø cm h cm

47,5 5



*Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram*



PIATTO AFFETTATI

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 50952452

Ø cm

40



MORSA PROSCIUTTO

Ham clamp - Porte jambon - Schinkenspanner - Porta jamón

Cod. 97200090

cm h cm

58 17

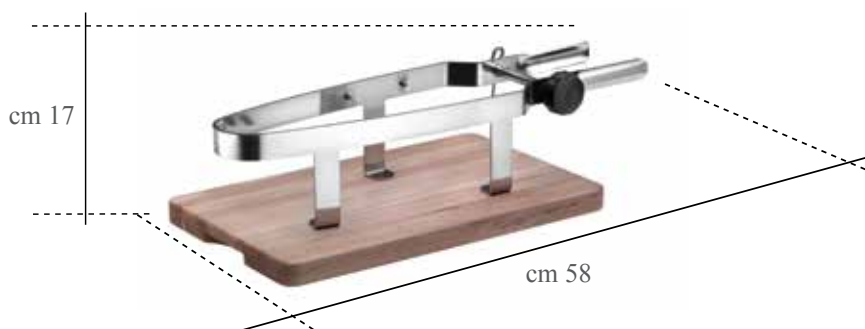
A richiesta è disponibile con base in resina

Resin base available on request

Base en résine disponible sur demande

Auf Anfrage mit Harzbasis

Base de resina disponible bajo pedido



Chafing dishes

CHAFING DISH QUADRATO GN 2/3 GASTRONORM



composto da:
Base traforata cm 36,5x33,5x20
Vasca cm 33,5x30,5x10,5
Bacinella alimenti cm 33x30x6
Coperchio rimovibile cm 35x32x6
2 Fornelletti inox

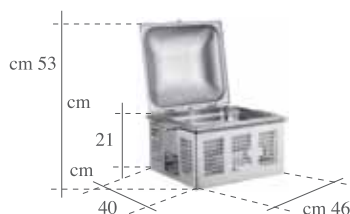
*Gastronorm squared chafing dish composed of:
Grill - tank - food seat - removable lid - heaters*

*Réchaud carré gastronorm composé de:
Base percée - cuve - bac aliments - couvercle démontable - fourneaux*

*Chafing dish gn 2/3 mit brennpastenbehältern bestehend aus:
Siebboden - wanne - lebensmittelbecken abnehmbarem deckel - kocher*

*Hornillo cuadrado gastronorm compuesto por:
Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa desmontable
-hornillos quemadores*

Cod. 30595533



cm h cm

46x40 26

CHAFING DISH QUADRATO GN 2/3 GASTRONORM CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 700 WATT

composto da:
Base traforata cm 36,5x33,5x20
Vasca cm 33,5x30,5x10,5
Bacinella alimenti cm 33x30x6
Coperchio rimovibile cm 35x32x6
2 Fornelletti inox

*Round chafing dish with non-deformable polycarbonate cloche
provided with 220 v – 700 w electric resistance composed of:
Grill - tank - food seat - hinged and removable lid*

*Réchaud rond avec couple en polycarbonate indeformable avec
résistance électrique 220 v – 700 w composé de: Base percée -
cuve - bac aliments -couvercle à coupole et démontable*

*Rundes chafing dish mit formbeständiger polycarbonat-haube
mit 220 v – 700 w elektrischem widerstand bestehend aus:
Siebboden - wanne -lebensmittelbecken*

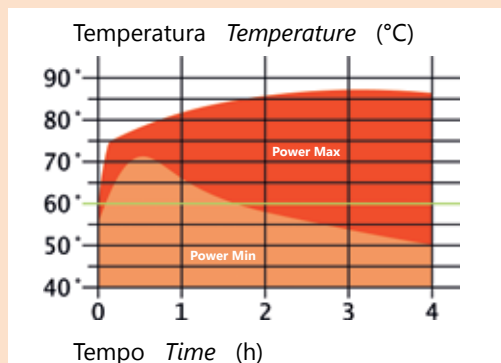
*Hornillo redondo cúpula de polycarbonato indeformable
con resistencia eléctrica 220 v – 700 w compuesto por: Base
perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y
desmontable*

Cod. 30595534

cm h cm

46x40 21

*Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram*



Chafin dishes

inox
18/10

CHAFING DISH ROTONDO CON CUPOLA IN POLICARBONATO INDEFORMABILE

composto da:

Base traforata

Vasca ø cm 49,5 x 10

Bacinella alimenti ø cm 40 x 7

Coperchio cupola ø cm 48,5 x 26

2 Fornelletti inox

Round chafing dish with non-deformable polycarbonate cloche composed of: Grill - tank - food seat - hinged and removable lid - heaters

Réchaud rond avec couple en polyc. indeform. composé de: Base percée - cuve - bac aliments - couvercle articulé et démontable - fourneaux

Chafing dish rund mit brennpastenbehältern

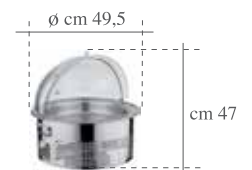
bestehend aus: Siebboden - wanne - lebensmittelbecken - kocher

Hornillo redondo con cúpula de polycarbonato indeformable y stufas compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y desmontable - hornillos quemadores

Cod. 30595540

Ø cm h cm

49,5 47



CHAFING DISH ROTONDO CON CUPOLA IN POLICARBONATO CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 700 WATT

composto da:

Base traforata

Vasca ø cm 49,5 x 10

Bacinella alimenti ø cm 40 x 7

Coperchio cupola ø cm 48,5 x 26

2 Fornelletti inox

Round chafing dish with non-deformable polycarbonate cloche provided with 220 v – 700 w electric resistance composed of: Grill - tank - food seat - hinged and removable lid

Réchaud rond avec couple en polycarbonate indeformable avec résistance électrique 220 v – 700 w composé de: Base percée - cuve - bac aliments - couvercle à coupole et démontable

Rundes chafing dish mit formbeständiger polycarbonat-haube mit 220 v – 700 w elektrischem widerstand bestehend aus: Siebboden - wanne - lebensmittelbecken

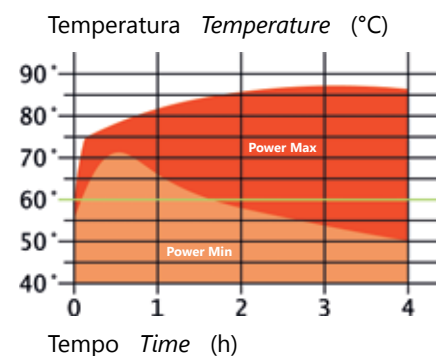
Hornillo redondo cúpula de polycarbonato indeformable con resistencia eléctrica 220 v – 700 w compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y desmontable

Cod. 30595541

Ø cm h cm

49,5 47

*Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram*



inox
18/10

Chafin dishes

ZUPPIERA 2 STAZIONI

composto da:

Base traforata - Bagnomaria Gastronorm
Coperchio Gastronorm con spacco
2 zuppiere semisferiche Lt 5
2 coperchi
2 fornelletti inox



*Perforated stand, gastronorm bain marie, gastronorm lid,
2 soup bowls, 2 lids, 2 section soup-bowl - 2 heaters*

*Soupière a 2 stations:
base ajourée cm 56x35x34h bain-marie gastronorm - couvercle
gastronorm avec fente 2 bols semi-sphériques 5 Lt - 2 Couvercles
- 2 fourneaux*

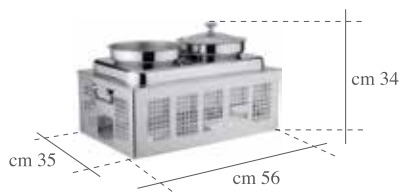
*Suppenstation 1/1 - suppenstation 1/1 mit
brennpastenbehältern:
durchbrochene basis cm 56x35x34h, bain-marie deckel mit
schlitz - 2 halbkugelige suppenschüsseln l 5 - 2 deckel - 2 kocher*

*Sopera 2 staciones:
base perforada cm 56x35x34h baño maria gastronómico - tapa
con hendidura gastronómica 2 soperas semi esféricas - 2 tapas -
2 hornillos quemadores*

Cod. 30595556

cm h cm

56x35 34



ZUPPIERA 2 STAZIONI CORREDATA DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 700 WATT cm 56x35x34

composto da:

Base traforata - Bagnomaria Gastronorm
Coperchio Gastronorm con spacco
2 zuppiere semisferiche Lt 5
2 coperchi
2 fornelletti inox

*2 Soupe stations provided with 220 v - 700 w electric resistance
composed of: perforated stand, gastronorm bain marie, gastronorm lid, 2
soup bowls, 2 lids, 2 section soup-bowl*

*Soupière a 2 stations avec résistance électrique 220 v - 700 w composée
de: base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - couvercle
gastronorm avec fente - 2 bols semi-sphériques 5 Lt - 2 Couvercles*

*Suppenstation 1/1 mit 220 v - 700 w elektrischer heizung bestehend aus:
durchbrochener basis cm 56x35x34h, - bain-marie deckel mit schlitz -
2 halbkugeligen suppenschüsseln l 5 - 2 deckeln*

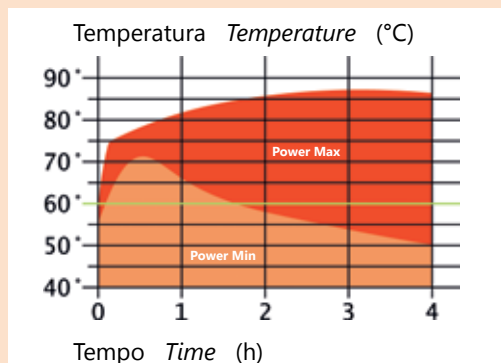
*Sopera 2 staciones con resistencia eléctrica 220 v - 700 w compuesta por:
base perforada cm 56x35x34h - baño maria gastronómico - tapa
con hendidura gastronómica - 2 soperas semi esféricas - 2 Tapas*

Cod. 30595563

cm h cm

56x35 34

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



Chafin dishes

inox
18/10

CHAFING DISH GN 1/1 GASTRONORM

composto da:

- Base traforata cm 54x33x19,5h
- Bagnomaria Gastronorm cm 51x30,5x11h
- Bacinella Gastronorm 1/1 cm 50x29,5x6,5h
- Coperchio Gastronorm a cupola rettangolare cm 53x32,5x9h rimovibile
- 2 fornelli inox

Chafing dish composed of:

- Perforated stand 56x35x34 cm - gastronorm - bain marie -
- gastronorm basin 1/1 - Gastronorm lid 2 heaters

chafing dish composé de:

- Base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - bac gastronorm 1/1 - couvercle - gastronorm à cloche rectangulaire - 2 Fourneaux

Chafing dish 1/1 mit brenn pastenbehältern bestehend aus:

- Durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm - deckel - 2 kochern

Hornillo completo compuesto por:

- Base perforada cm 56x35x34h - baño maria gastronómico - cubeta gastronómica - tapa gastronómica - Campana rectangular - 2 hornillos quemadores

Cod. 30595555

cm	h cm
64x40	29



CHAFING DISH GN 1/1 GASTRONORM CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 700 WATT

composto da:

- Base traforata cm 54x33x19,5h
- Bagnomaria Gastronorm cm 51x30,5x11h
- Bacinella Gastronorm 1/1 cm 50x29,5x6,5h
- Coperchio Gastronorm a cupola rettangolare cm 53x32,5x9h rimovibile
- 2 fornelli inox

Chafing dish provided with 220 v – 700 w électrique résistance composed of: perforated stand 56x35x34 cm - gastronorm bain marie -gastronorm basin 1/1gastronorm lid

Chafing dish avec résistance électrique 220 v – 700 w composée de: base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - bac gastronorm 1/1 - couvercle gastronorm à cloche rectangulaire

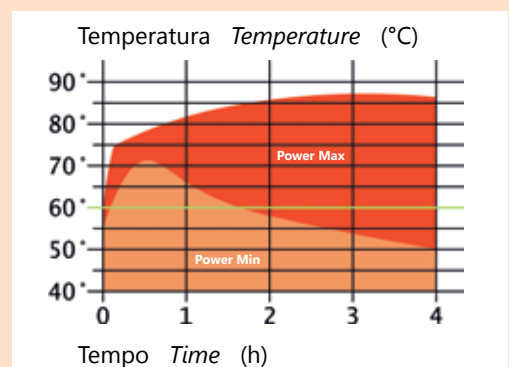
Chafing dish 1/1 mit 220 v – 700 w elektrischer heizung widerstand bestehend aus: durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm deckel

Hornillo completo compuesto par: base perforada baño maria - gastronómico - cubeta gastronómica - tapa gastronómica de campana rectangular

Cod. 30595554

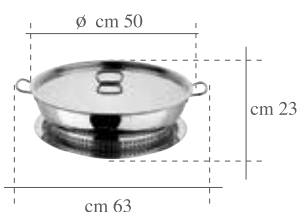
cm	h cm
64x40	29

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



PAELLERA GIREVOLE

Turnable frying pan for paella - Pêle à paella tournante
Drehbare paellera komplett - Paellera giratoria



Composta da:
Base con ralla girevole, Anello traforato,
Tegame con fondo termodiffusore e coperchio ø cm 50,
5 candele.

Consisting of: Tournable plate, Perforated ring, Pan 50 cm with
sandwich botton and lid, 5 Candles.

Composée de: Base tournante, Support ajouré, Poêle et fond
thermodiffuseur cm 50 et couvercle, 5 Bougies.

Besteht aus: Fuß mit Löchern, Bain-Marie und Deckel mit Schlitz
G/N, Halbkogelige Suppenschüssel Liter 5 mit Deckel, mit
5 Kerze.

Compuesto de: Base con balanceo giratorio, Anillo perforado,
Rustidera con fondo difusor y tapa cm 50, 5 Bujías.

Cod. 50953954

Ø cm	h cm
50	23

SCALDAVIVANDE GIREVOLE

Turnable food-warmer - Chauffe-plats tournant - Rolling
center pieze komplett - Calienta-alimentos giratorio



Composto da: Base con ralla girevole, Anello traforato, Tegame
con fondo termodiffusore e coperchio ø cm 50, Set porcellana 5
settori con 1 ciotola centrale, 5 candele.

Consisting of: Tournable plate, Perforated ring, Pan 50 cm with
sandwich botton and lid, 5 sector chinaware with inner bowl, 5
Candles.

Composée de: Base tournante, Support ajouré, Poêle et fond
thermodiffuseur cm 50 et couvercle, Set porcelaine 5 secteurs avec
bol intérieur, 5 Bougies.

Besteht aus: Fuß mit Löchern, Bain-Marie und Deckel mit Schlitz
G/N, Halbkogelige Suppenschüssel Liter 5 mit Deckel, mit 5 Kerze,
Porzellan Einsatz 6 tlg.

Compuesto de: Base con fondo giratorio, Anillo
perforado, Rustidera con fondo difusor y tapa cm 50, Set porcelana
5 sectores con 1 bol central, 5 Bujías.

Cod. 50953953

Ø cm	h cm
50	24

SET PORCELLANA TONDA DA FORNO

Composta da 1 ciotola tonda + 5 settori - 6 sector chinaware with inner bowl -
Porcelaine à secteurs avec bol intérieur - Runder porzellan einsatz - Juego porcelana

Cod. 97150103

Ø cm h cm

49 9

CIOTOLA INTERNA CENTRALE

Central bowl - Coupe intérieure centrale
Innere, zentralschüssel - Cuenco interior central

Cod. 97150104

Ø cm h cm

19 9

SETTORE INTERNO 1/5

Internal sector - Secteur intérieur
Einsatz runde Schale - Medialuna interior

Cod. 97150105

cm h cm

28 14

MESTOLO COMET UNIPEZZO CON FRENO

Ladle - Louche - Suppenschoepfer - Cazo sopa

Cod. 509203B0

lungh. cm

34



Porta brocche

Jug Holder - Porte-carafes - Tablett - Porta-jarras

PORTA BROCCHIE COMPLETO DI 3 BROCCHIE Lt 1,5

Jug holder complete with 3 1,5 Lt jugs - Porte-carafes avec 3 carafes 1,5 Lt
Tablett, für 3 krüge à 1,5 Lt - Porta-jarras jarras 1,5 Lt

Cod. 50951A00

Ø cm h cm

37 7,2

PORTABROCCHIE

Jug holder - Porte-carafes - Tablett - Porta-jarras

Cod. 50951A0S

Ø cm

37



Avvertenze vedi pag. 288 Instructions see page 288



287

Note informative

Technical information Notes d'information Hinweise Notas informativas



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 racchiude alcune caratteristiche della plastica, dell'acciaio e del vetro.

La trasparenza si avvicina al 90%.

La resistenza meccanica alla deformazione ha una elevata resistenza all'urto.

L'elevata stabilità dimensionale viene garantita fino ad una temperatura di 130 gradi.

In presenza di fiamma è autoestinguente.

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.

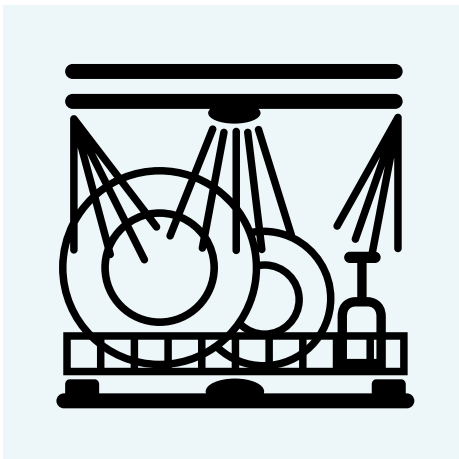
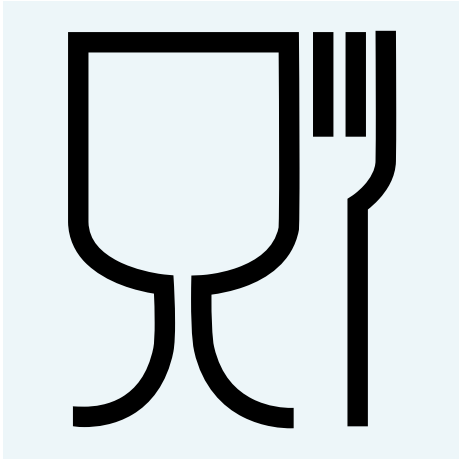
Il vetro delle ciotole è per alimenti, infrangibile.

La porcellana è per alimenti, non presenta tracce di sostanze dannose, né cessioni di elementi pericolosi.

Il tagliere in faggio lamellare è garantito a norma di legge, è trattato per non assorbire odori e ritenere umidità. Deve essere lavato a mano ed asciugato.

Resistenze.

Sono adatte ad un voltaggio di 220 Volts. Conformi alle norme CEE.



18/10 AISI 304 stainless steel

18/10 AISI 304 stainless steel is supplied almost exclusively by the main European steelworks. Its exceptional rust resistance, its brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, it resists the acids contained in foodstuffs, detergents and is shockproof. 18/10 steel is dishwasher safe.

Polycarbonate. PC.

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.

The glass of bowls is suitable for food usage and is unbreakable.

China is suitable for food usage and does not contain harmful substances or release dangerous elements.

The laminar beechwood board complies with the rules in force and is treated not to absorb smells and humidity. It must be hand washed and dried with care.

Resistances.

Suitable for a 220 Volt In compliance with CEE norm.



Utensili

Tools

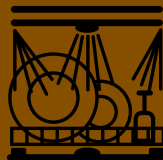
Ustensiles

Zubehör

Utensilios



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



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

inox
18/10

Mestolame unipezzo pesante

Ladles Louches Vorlegeteile Cazos

MESTOLO UNIPEZZO

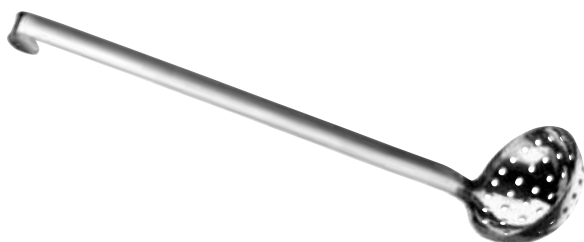
One-piece ladle - Louche monobloc
Suppenshöpfer einteilig - Cazo una piez
Cod. 509258..



Ø cm	lungh. cm	Lt
6	28	0,05
8	34	0,09
9	37	0,12
10	37	0,20
11	37	0,23
12	38	0,35
14	40	0,55
16	41	0,85

MESTOLO UNIPEZZO FORATO

Slotted one piece ladle - Louche monobloc avec trous
Löcher Suppenshöpfer einteilig - Cazo una pieza agujerz
Cod. 509226..



Ø cm	lungh. cm	Lt
6	28	0,05
8	34	0,09
10	37	0,20
12	38	0,35
16	41	0,85

SCHIUMAROLA UNIPEZZO

One-piece skimmer - Ecumoire monobloc
Schaumlöffel einteilig - Espumadera una piezz
Cod. 509269..



Ø cm	lungh. cm
11	37
12	38
14	42
16	45
18	49

Mestolo unipezzo pesante

inox
18/10

MESTOLO UNIPEZZO SALSA

One piece sauce ladle - Sauce louche monobloc

Sauce Löcher Suppenschoffer - Cazo una pieza por salsa

Cod. 50926300

cm	Lt
----	----

27	0,04
----	------



SPATOLA UNIPEZZO

One piece spatula - Spatule

Spachtel - Espátula

Cod.	cm
------	----

50923910	46
----------	----

50923912	55
----------	----



PALA FRITTO UNIPEZZO NUOVA FORATURA

One piece spatula - Pelle monobloc

Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza

Cod.	cm
------	----

50923010	46
----------	----

50923012	55
----------	----



inox
18/10

Mestolo unipezzo pesante



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

Lt

35

0,03



FORCHETTONE UNIPEZZO

*One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc
Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza*

Cod. 50926500

cm

35

Mestolo unipezzo pesante

inox
18/10

NUOVO CUCCHIAIONE FONDO UNIPEZZO

One piece deep serving spoon - Profond cuiller à servir monobloc

Bratenloffel tief einteilig - Cucharon una pieza profundo

Cod. 50926700

cm Lt

46 0,09



FORCHETTONE UNIPEZZO

One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc

Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza

Cod. 50926600

cm

50



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



inox
18/10

Fruste

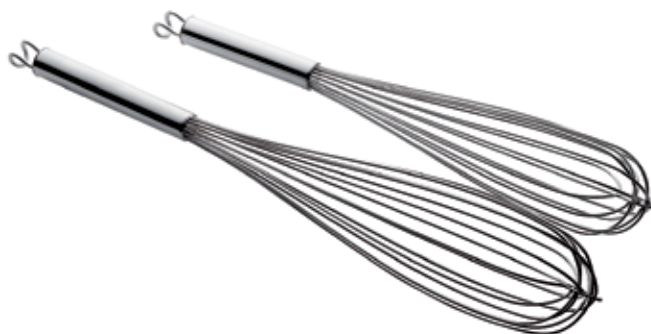
Whisk Fouet Schneebesen Batidor

FRUSTA

Whisk - Fouet

Schneebesen - Batidor

Cod. 509164..



cm

25

30

35

40

45

50

55

60

Utensili da cucina

Kitchen utensils Ustensiles de cuisine Profiküchenhelfer Piezas de cocina

APPENDI ORDINI IN ALLUMINIO

Order rack - barre porte commandes

Halter für Bestellbelege - Barra de aluminio porta nota

Cod. 78500325



cm

91



SPATOLA DRITTA

Slimline spatula - spatule droite

Palette lang - espátula

Cod.	cm
78500410	16
78500412	20
78500413	23,5
78500414	29



SPATOLA DRITTA CON PIEGA

Turner round and flexible spatula - spatule pliée

Winkelpalette - espátula corta

Cod.	cm
78500420	18
78500421	20
78500422	25



SPATOLA PER CUCINARE

Grill scraper spatula - spatule de chef

Grillpalette - espátula cocinero

Cod.	cm
78500430	7,5
78500431	10
78500432	12,5
78500433	15



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

ROMPINOCI 2 NICCHIE

Nutcracker - Casse-noix - Nussknacker - Cascanueces
Cod. 50916001



Master

40

CAVATAPPI 2 LEVE

Cork screw - Tirebouchon - Korkenzieher - Sacacorchos
Cod. 50916200



Master

72

TRINCIAPOLLO CON MOLLA INTERNA

Poultry shears (internal spring) - Coupe-volailles (ressort intérieur)
Geflügelschere (Interne Feder) - Tijeras para aves



Cod. 50907400

cm **master**

25 30

RACCOGLI BRICIOLE

Crumb collector - Ramasse-miettes - Tischkrümelsammler - Recoge migas
Cod. 50916600



Master

240

Molle Professional

inox
18/10

Tongs Pinces Zangen Pinzas

MOLLA ARROSTO PROFESSIONAL

Roast meat tong - Pince à rôti

Bratenzange - Pinza para asado

Cod. 50919701



lungh. cm	master
-----------	--------

26	36
----	----

MOLLA SPAGHETTI PROFESSIONAL

Spaghetti tong - Pince à spaghetti

Spaghetizange - Pinza para espaguetis

Cod. 50919601



lungh. cm	master
-----------	--------

26	36
----	----

MOLLA GASTRONORM PROFESSIONAL

Gastronorm tong - Pince gastronorm

Gastronormzange - Pinza gastronorm

Cod. 50919901



lungh. cm	master
-----------	--------

26	36
----	----



MOLLA PANE PROFESSIONAL

*Bread tong - Pince à pain
Brotzange - Pinza para pan*

Cod. 50919501

lungh. cm	master
-----------	--------

26	36
----	----



MOLLA INSALATA PROFESSIONAL

*Salad tong - Pince à salade
Salatzange - Pinza para ensalada*

Cod. 50919001

lungh. cm	master
-----------	--------

26	36
----	----



PINZA DEL CUOCO

*Chef tong - Pince de chef
Chefzange - Pinza del cocinero*

Cod. 50918131

lungh. cm	master
-----------	--------

31,5	-
------	---



Molle Buffet

Tongs Pinces Zangen Pinzas

inox
18/10

New

MOLLA SERVIZIO BUFFET

serving tongs

Cod. 58137224

lungh. cm	master
-----------	--------

24	12
----	----



MOLLA ARROSTO BUFFET

roast meat tongs

Cod. 58136024

lungh. cm	master
-----------	--------

24	12
----	----



MOLLA UNIVERSALE BUFFET

all purpose tongs

Cod. 58137324

lungh. cm	master
-----------	--------

24	12
----	----



MOLLA PANE BUFFET

bread tongs

Cod. 58136824

lungh. cm	master
-----------	--------

24	12
----	----



MOLLA VERDURE BUFFET

vegetables tongs

Cod. 58137424

lungh. cm	master
-----------	--------

24	12
----	----



Molle Buffet



MOLLA INSALATA BUFFET

salad tongs

Cod. 58126620

lungh. cm master

20 12



MOLLA MULTIUSO BUFFET

multi purpose tongs

Cod. 58137524

lungh. cm master

24 12



MOLLA DOLCE BUFFET

cake tongs

Cod. 58136124

lungh. cm master

24 12



MOLLA SPAGHETTI BUFFET

spaghetti tongs

Cod. 58136924

lungh. cm master

24 12



Molle Easy Line

inox

Tongs Pinces Zangen Pinzas

MOLLA DOLCE

Cake tongs - Pince à gâteau

Gebäckzange - Pinza para pastel

Cod. 50919400

lungh. cm master

20 120



MOLLA PANE

Bread tongs - Pince à pain

Brotzange - Pinza para pan

Cod. 50919500

lungh. cm master

22 120



MOLLA SPAGHETTI

Spaghetti tongs - Pince à spaghetti

Spaghetti-Zange - Pinza para espaguetis

Cod. 50919600

lungh. cm master

20 120



MOLLA ARROSTO

Roast tongs - Pince à rôti

Bratenzange - Pinza para asado

Cod. 50919700

lungh. cm master

21 120



MOLLA LUMACHE

Snails tongs - Pince à escargots
Schneckenzange - Pinza para caracoles

Cod. 50919800



lungh. cm master

16 24

MOLLA ZUCCHERO INOX

Sugar tongs - Pince à sucre
Zuckerzange - Pinza para azucar

Cod. 50919100



lungh. cm master

11 200

MOLLA GHIACCIO ELITE

Ice tongs Elite - Pince à glace Elite
Eiszange Elite - Pinza para hielo

Cod. 50918900



lungh. cm master

15 24

MOLLA GHIACCIO DENTATA INOX 18/10

Ice tongs inox 18/10 - Pince à glace inox 18/10
Eiszange mit Zähnen inox 18/10 - Pinza para hielo inox 18/10

Cod. 50919300



lungh. cm master

16 80

MOLLA GHIACCIO

Ice tongs - Pince à glace
Eiszange - Pinza para hielo

Cod. 50919200

lungh. cm	master
-----------	--------

13	200
----	-----



FORBICE DOLCE

Cake tongs - Pince à gâteau
Gebäckschere - Pinza para pastel

Cod. 50918000

lungh. cm	master
-----------	--------

20	120
----	-----



PINZA AFFETTATI

Sliced meat tongs - Pince à charcuterie
Aufschnittzange - Pinza para embutidos

Cod. 50907100

lungh. cm	master
-----------	--------

10	100
----	-----



PINZA CUOCO PUNTE PIEGATE

German tong bend - pince de chef
Chefzange - Pinza cocinero

Cod.	cm
------	----

78500440	35
----------	----

78500441	45
----------	----



inox

Best
Seller

Ellisse

Utensils Ustensiles Helfer Piezas de cocina



PASSA THE

*Tea strainer - Passoire in the
Teesieb - Filtro para té*

Cod. 78000238



lungh. cm	master
-----------	--------

22	24
----	----

PALA TAGLIA FORMAGGI

*Cheese slicer - Pelle coupe fromage
Käsehobel - Pala cortar quesos*

Cod. 78000265



lungh. cm	master
-----------	--------

21	24
----	----

PALA TORTA SEGHETTATA

*Cake server - Pelle à tarte dentelée
Tortenheber - Pala servir pastel*

Cod. 78000259



lungh. cm	master
-----------	--------

26	24
----	----

PALA PIZZA SEGHETTATA

*Pizza pie-cutter - Pelle à pizza dentelée
Pizaheber - Pala cortar pizza*

Cod. 78000232



lungh. cm	master
-----------	--------

27	24
----	----

PALA UOVO

Egg lifter - Pelle à oeufs

Durchbrochener Pfannenwender - Pala para huevos

Cod. 78000256

lungh. cm **master**

25 24



FRUSTA PIATTA

Flat whisk - Fouet plat

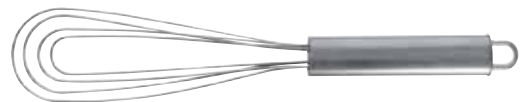
Platter Schneebesens - Batidor llano

Cod. 790414..

lungh. cm **master**

20 24

25 24



GRATTUGGIA PICCOLA DA TAVOLO

Fine handy grater - Râpe petite

Muskatreibe - Rallador de mesa

Cod. 78002806

lungh. cm **master**

26 24



GRATTUGGIA PIATTA DA TAVOLO

Fine handy grater - Râpe platte

Zitronenreibe - Rallador llano de mesa

Cod. 78002807

lungh. cm **master**

24 24



TAGLIA PASTA

*Pastry cutter - Roulette coupe-pâte
Plate Teigrädchen - Rodillo cortar pasta*

Cod. 78000242



lungh. cm master

18,5 24

TAGLIA PIZZA

*Pizza pie cutter - Roulette coupe-pizza
Pizza/Teigrädchen - Rodillo cortar pizza*

Cod. 78000243



lungh. cm master

18,5 24

TAGLIA PASTA/PIZZA 2 RUOTE

*2 Wheels pastry/pizza cutter - Coupe-pizza à 2 roulettes
Doppelteigrädchen - Cortador de pasta/pizza 2 rodillos*

Cod. 78000244



lungh. cm master

14 24

SPATOLA LUNGA

*Long spatula - Spatule longue
Schnale Wender - Espátula larga*

Cod. 78000264



lungh. cm master

34 24

SPATOLA LARGA

*Big spatula - Spatule large
Breiter Wender - Espátula an*

Cod. 78000270

lungh. cm **master**

26,5 24



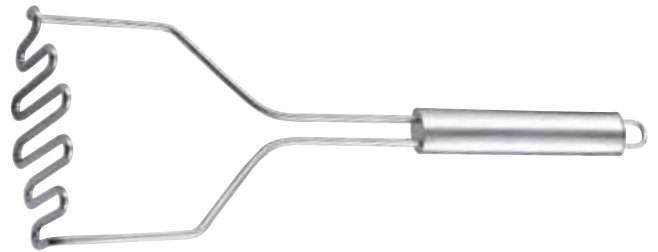
SCHIACCIA PATATE

*Potato masher - Presse-purée
Kartoffelstampfer - Prensa-puré*

Cod. 78000549

lungh. cm **master**

30 24



CUCCHIAIONE

*Serving spoon - Cuiller de service
Servierlöffel - Cuchara servir*

Cod. 7805217B

lungh. cm **master**

32,5 24



CUCCHIAIONE FORATO

*Slotted spoon - Cuiller de service perforé
Gelochter Servierlöffel - Cuchara servir perforada*

Cod. 7805218B

lungh. cm **master**

32,5 24



FORCHETTONE

Fork - Fourchette de service
 Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 7805215B



lungh. cm master

32 12

MESTOLO cm 9

Soup ladle - Louche
 Suppenlöffel - Cazo sopa

Cod. 7805211B



lungh. cm master

30 12

MESTOLO cm 6

Soup ladle - Louche
 Saucenlöffel - Cazo sopa

Cod. 7805212B



lungh. cm master

28 12

SCHIUMAROLA cm 11

Skimmer - Ecumoire
 Schaumlöffel - Espumadera

Cod. 7805213B



lungh. cm master

36,5 12

PALA FRITTO

Turner - Pelle avec trous
 Bratenwender - Pala fritos
 Cod. 7805214B

lungh. cm master

33 12

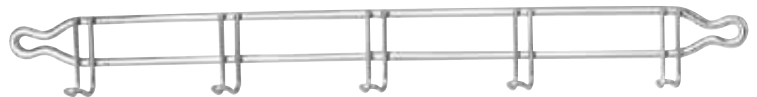


APPENDINO 5 POSTI

Hanger 5 hooks - Barrette 5 pièces
 Hängelleiste 5 plätze - Asta colgador 5 ganchos
 Cod. 71000013

lungh. cm master

33 24

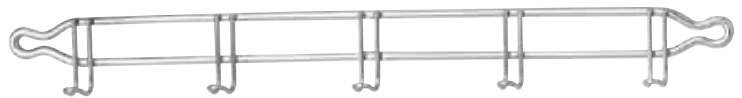


QUINTIGLIA CON ASTA

5 Pc kitchentool set with hanger
 Set 5 pièces avec barrette
 Profiküchenhelfer 5tlg. mit Aufhängeleiste
 Juego cocina 5 piezas con calgador
 composto da 6 pz:
 Mestolo 9 cm
 Schiumarola 11 cm
 Forchettone
 Pala Fritto
 Cucchiaione
 Appendino 5 posti
 Consisting of 6 pcs:
 Ladle, Skimmer, Serving fork, Spatula,
 Serving spoon, Hanger.
 Composé de 6 pièces:
 Louche, Ecumoire, Fourchette à servir, Pelle,
 Cuiller à servir, Barrette.
 Besteht aus 6 Teilen:
 Suppenshöpfer, Fleischgabel, Bratenwender,
 Bratenlöffel, Aufhängeleiste.
 Compuesto de 6 piezas:
 Cazo, Espumadera, Tenedor, Pala fritos,
 Cucharon, Colgador.
 Cod. 7805219B

master

-



In scatola regalo Packaging in gift box



311



CUCCHIAIO ARRICCIABURRO

Butter curler - Cuiller coquilleur à beurre

Butterformer - Rizador de mantequilla

Cod. 78000233

lungh. cm master

18 24



FORCHETTA CARNE 2 PUNTE

Utility fork - Fourchette à viande 2 dents

Fleischgabel - Tenedor carne

Cod. 78000230

lungh. cm master

18,5 24



ARRICCIABURRO

Butter curler - Coquilleur à beurre

Butterroller - Rizador de mantequilla

Cod. 78000269

lungh. cm master

19 24



SCAVINO 22 mm

Melon baller - Creuse pommes de terre

Kugelausstecher - Vaciador

Cod. 78000228

lungh. cm master

18 24

DOSATORE GELATO

Ice-cream scoop - Portionneur à glace

Eisportionierer - Dosificador helado

Cod. 78000268



lungh. cm **master**

23,5 24

SCAVINO 28 mm

Melon baller - Creuse pommes de terre

Kugelausstecher - Vaciador

Cod. 78000229



lungh. cm **master**

18,5 24

FORCHETTA PATATE

Potato fork - Fourchette à pommes de terre

Kartoffelgabel - Tenedor de patatas

Cod. 78000234



lungh. cm **master**

16 24

PELAPATATE

Peeler - Eplucheur à pommes de terre

Sparschäler - Pelapatatas

Cod. 78000271



lungh. cm **master**

18,5 24

RIGA LIMONI*Lemon zester - Zesteur
Fadenschneider - Pelador***Cod. 78002805****lungh. cm master**

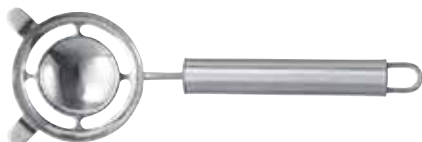
15,5 24

PELATATE MULTIUSO*Peeler - Eplucheur
Sparschäler - Pelador multiuso***Cod. 78000225****lungh. cm master**

18,5 24

APRIBOTTIGLIA E FORA LATTINE*Bottle opener - Décapsuleur
Kapselheber - Abrebotellas***Cod. 78000255****lungh. cm master**

18,5 24

SEPARATORE UOVA*Egg divider - Séparateur jaune d'oeuf
Eiertrenner - Separador de claras***Cod. 78000266****lungh. cm master**

20,5 24

APRIBARATTOLI UNIVERSALE

Jar opener - Ouvre bocaux

Deckelöffner - Abridor de tarros

Cod. 78000901

lungh. cm **master**

23,5 10



APRISCATOLE

Can opener - Ouvre-boîtes

Dosenöffner - Abrelatas

Cod. 78000682

lungh. cm **master**

20 10



SPREMIAGLIO

Garlic press - Presse-ail

Knoblauchpresse - Ex-primeajos

Cod. 78000868

lungh. cm **master**

28,5 10



CANNULA LEVA TORSOLO

Apple corer - Vide-pommes

Apfelausstecher - Decorazonador

Cod. 78000227

lungh. cm **master**

18,5 24



GRATTACAROTE

*Vegetable scraper - Eplucheur carottes
Karottenschaber - Pelador de zanahorias*

Cod. 78000267



lungh. cm master

23,5 24

MANARETTA

*Meat cleaver - Couperet
Käsehackbeil - Macheta*

Cod. 78000251



lungh. cm master

23,5 24

MANARETTA PICCOLA

*Meat cleaver - Couperet petit
Käsehackbeil - Macheta pequeña*

Cod. 78000250



lungh. cm master

20,5 24

COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE

*Cheese knife - Couteau à fromage
Käsemesser - Cuchillo queso*

Cod. 78002803



lungh. cm master

24,5 24

COLTELLO DA CUCINA LUNGO SEGHETTATO (LAMA cm 17)

Kitchen knife - Couteau à viande

Brotmesser - Cuchillo carne

Cod. 78002801

lungh. cm master

29 24



COLTELLO MEDIO SEGHETTATO

Kitchen knife - Couteau de cuisine moyen

Tomatenmesser - Cuchillo de cocina medio

Cod. 78002804

lungh. cm master

24 24



COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau à bifteck

Küchenmesser cm10 - Cuchillo chuletero cm 10

Cod. 78002802

lungh. cm master

22 24



COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau office

Küchenmesser cm7,5 - Cuchillo chuletero cm 7,5

Cod. 78002800

lungh. cm master

19,5 24



inox

Barbeque

Barbeque Barbeque Barbecue Barbacoa

MOLLA BARBEQUE

Barbeque tongs - Pince à barbeque

Barbecue-zange - Pinza para barbacoa

Cod. 50918301



lungh. cm

master

42,5

6

PALA BARBEQUE

Barbeque turner - Pelle à barbeque

Barbecue-wender - Pala para barbacoa

Cod. 50918302



lungh. cm

master

44,5

6

FORCHETTONE BARBEQUE

Barbeque fork - Fourchette à barbeque

Barbecue-gabel - Tenedor para barbacoa

Cod. 50918303



lungh. cm

master

44,5

6

SPAZZOLA BARBEQUE

Barbeque brush - Pinceau barbeque
Barbecue-Bürste - Brocha - barbacoa

Cod. 50918304

lungh. cm	master
-----------	--------

44,5	6
------	---



SET 4 PZ BARBEQUE

4 pc barbeque set - Barbeque set 4 pièces
4 tlg barbecue-set - Set 4 piezas barbacoa

Cod. 50918300



Comunità ed enti

Organizations and communities Organismes et communautés
Öffentliche einrichtungen und gemeinschaften Entes y comunidades



PIATTO PIANO

*Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano*

Cod. 50911022

Ø cm spess. mm

22	0,7
----	-----



PIATTO FONDO

*Deep Plate - Assiette Creuse
Tiefer Teller - Plato Hondo*

Cod. 509111..

Ø cm spess. mm

20	0,7
22	0,7

PIETANZIERA ROTONDA SENZA GUARNIZIONE

*Serving dish - Gamelle ronde
Vorratsdose ohne dichtung - Fiambrella redonda*

Cod. 50906512



Ø cm h cm Lt

12	6	0,67
----	---	------

SCODELLA SENZA ALETTE

Bowl - Bol

Fingerschüssel - Cuenco Sin Asas

Cod. 509117..

Ø cm	h cm	Lt
12	7,2	0,6
14	7,5	0,9



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 - Legumbreira con asas

Cod. 509045..

Ø cm	h cm
12	3
14	4
18	5,5
20	6



VASSOIO 4 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray 4 sectors

Plateau 4 secteurs, bord plat

Tablett 4 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füße idem

Bandeja 4 secciones, bordo llano, sin pies

Cod. 5VS4BPSP



cm spess. mm

40x30 0,8

VASSOIO 5 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray 5 sectors

Plateau 5 secteurs, bord plat

Tablett 5 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füße idem

Bandeja 5 secciones, bordo llano, sin pies

Cod. 5VS5BPSP



cm spess. mm

44x35 0,8

VASSOIO SELF-SERVICE

5 Sectors dish

Plateau Sel-service 5 secteurs

Tablett 5telig

Bandeja autoservicio honda 5 com.

Cod. 53015605



cm spess. mm

34x34 0,8

CUCCHIAIO PER DETENUTI IN ALLUMINIO E POLIPROPILENE

Convict spoon - Cuiller détenus

Gefangeneloeffel - Cuchara detenido

Cod. 00100001

master

500



FORCHETTA PER DETENUTI IN ALLUMINIO E POLIPROPILENE

Convict fork - Fourchette détenus

Gefangenegabel - Tenedor detenido

Cod. 00100002

master

500

SCODELLA DETENUTI

Bowl - Bol

Schüssel - Cuenco

Cod. 50911520

Ø cm	h cm	Lt
------	------	----

22	5	1,2
----	---	-----



PIATTO DETENUTI

Flat Plate - Assiette Platte

Flacher Teller - Plato Llano

Cod. 50910922

Ø cm	spess. mm
------	-----------

22	0,8
----	-----





Bar Gelateria Pasticceria

Bar-Icecream-Confectionery

Bar-Crème glacée-Confiserie

Bar-Eis-Süßwaren

Bar-Helado-Confitería



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



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

inox
18/10



Serie Magna

**IN ESAURIMENTO
DISCONTINUED**



CAFFETTIERA MAGNA

Coffee pot - Pot à lait/café - Kaffeekanne - Cafetera

Cod.	Lt	tz/cup	Master
50955703	0,35	3	10
50955705	0,50	6	10
50955710	1	12	5
50955718	1,8	24	6



TEIERA MAGNA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera

Cod.	Lt	tz/cup	Master
50956902	0,25	2	10
50956905	0,50	4	10
50956907	0,75	6	6
50956910	1	8	6



LATTIERA MAGNA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod.	Lt	tz/cup	Master
50957101	0,15	1	20
50957102	0,25	2	20
50957103	0,35	3	20
50957105	0,50	6	6
50957110	1	12	6
50957118	1,8	24	6



ZUCCHERIERA MAGNA

Sugar bowl - Sucrier - Zuckerdose - Azucarero

Cod.	Lt	tz/cup
50957903	0,35	4
50957905	0,50	8



CAFFETTIERA BELLA

Coffee pot - Pot à lait/café - Kaffeekanne - Cafetera

Cod.	Lt	tz/cup	Master
55760002	0,25	3	6
55760005	0,50	6	6
55760010	1	12	6



TEIERA BELLA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera

Cod.	Lt	tz/cup	Master
55764001	0,15	1	6
55764002	0,25	2	6
55764005	0,50	4	6



LATTIERA BELLA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod.	Lt	tz/cup	Master
55767001	0,15	1	6
55767002	0,25	3	6
55767005	0,50	6	6
55767010	1	12	6



ZUCCHERIERA BELLA

Sugar bowl - Sucrier - Zuckerdose - Azucarero

Cod.	Lt	tz/cup	Master
55762102	0,20	4	6
55762104	0,40	8	6





CAFFETTIERA CONICA

Coffee pot - Pot à lait/café - Kaffeekanne - Cafetera

Cod. Lt

50956003 0,33

50956006 0,60

50956010 1

50956015 1,5

50956020 2

50956030 3



*



TEIERA CONICA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera

Cod. Lt

50956703 0,36*

50956712 1,25

LATTIERA CONICA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod. Lt

50957300 0,02

50957301 0,10

50957302 0,20

50957303 0,33

50957306 0,60

50957310 1

50957315 1,50

50957320 2

50957330 3





Bar



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



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



COLINO BAR 2 REBBI PESANTE INOX 18/10

Cocktail strainer heavy - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 78500381



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



COLINO COCKTAIL ELLISSE

Cocktail strainer - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 50951700

cm	master
----	--------

22,5	24
------	----

COCKTAIL SHAKER 2 PZ

Shaker - Shaker

Shaker - Coctelera

Cod. 78500301

Lt

0,63



COCKTAIL SHAKER DE LUXE INOX 18/10

Shaker - Shaker

Shaker - Coctelera

Cod. 78500300

Lt

0,35



SHAKER BOSTON INOX 18/10

Shaker - Shaker

Shaker - Coctelera

Cod. 78500307

Lt

0,50



SHAKER INOX 18/10

Shaker - Shaker

Shaker - Coctelera

Cod. 50954206

Lt

master

0,60

-





SPREMI LIME INOX 18/10

Lime squeezer - lime squeezer
Softpresse - exprimidor de limón
Cod. 78500305



SPREMIAGRUMI

Citrus squeezer - Presse-citron - Zitronenpresse - Exprimidero
Cod. 50953C00

master

6



PORTA TOVAGLIOLI

Napkin holder - porte-serviettes
Serviettenhalter - Servilletero
Cod. 55014300

cm

11,5X8,5



PORTA BUSTINE

Sugar display -Porte-sachets de thé et sucre
Serviertablett Zucker/Tee - porta sobres azucar
Cod. 55014400

cm

10,5x5,5

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

**SPILLONE PORTA SCONTRINI***Bill spike - Epingle porte-tickets**Couponnadel - Aguja porta tickets***Cod. 50916500****master**

48





TAPPO CHAMPAGNE INOX 18/10

Champagne stopper inox 18/10 - Bouchon inox 18/10
Champagneverschluss inox 18/10 - Tapón champan inox 18/10
Cod. 50953305

master

-



TAPPO VINO PVC BORDEAUX

Pvc wine stopper - Bouchon vin PVC
Weinverschluss - Tapón vino pvc
Cod. 50953307



CAVATAPPI PROFESSIONALE

Professional corkscrew - Tire-bouchon
Profikorkenzieher - Sacacorchos
Cod. 50953B00

master

60



CHIUDIBOTTIGLIA INOX

Stainless steel bottle stopper - Bouchon en inox
Edelstahlflaschenverschluss - Tapon de inox
Cod. 50953A00

master

60



CUCCHIAINO MOKA INOX ECONOMICO

Moka spoon - Cuillère à moka
Mokkalöffel - Cucharita moka

Cod.

master

199000CH

600

19900008

FORCHETTINA ANTIPASTO INOX

*Hors d'oeuvre fork - Fourchette hors d'oeuvre**Vorspeisegabel - Tenedor*

Cod. 19800009

master

120



FORCHETTA CARNE TOSCANA

*Meat fork - Fourchette à viande**Fleischgabel - Tenedor carne*

Cod. 14200043

master

120



CUCCHIAIO BIBITA CON CHIAVE

*Soda spoon - Cuillère à cocktail**Limolöffel - Cucharita refresco*

Cod.	descriz.	cm	master
21500036	GAMMA inox 18/10	22	120
18700036	CAPRI inox	22	120
08100036	PITAGORA inox 18/10	22	120
22300036	BRASILIA inox 18/10	22	120
22400036	AMERICA inox 18/10	22	120
17100036	BETA inox 18/10	22	120
19800036	ALBA inox	20,5	120
08000036	BYRON inox 18/10	22	120
081000CG	PITAGORA inox 18/10 (antisc.)	30	-
20300036	SYNTHESIS inox 18/10	22,1	120
03200036	STRESA inox 18/10	21	120
22800036	RITZ inox 18/10	19,5	120
16900036	PALACE inox 18/10	22	120

*Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 pz (1 master) o multipli


*Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 pcs (1 master) or multiple


DISPONIBILE
SUBITO A
MAGAZZINO
AVAILABLE
IN STOCK
IMMEDIATELY

Posate con chiave


Cutlery packed with "chiave" pack



 GR 6
607 Cucchiaino
caffè - Tea/coffee
spoon - Cuiller à
café - Kaffeelöffel
- Cuchara café

 GR 6
608 Cucchiaino
moka - Moka
spoon - Cuiller à
moka - Mokkalöffel
- Cucharita moka

 GR 6
617 Forchet. dolce
3 spine - Pastry fork
- Fourch. à gateau
- Kuchengabel 3
Zinken - Tenedor
postre 3 púas

 GR 3
322 Paletta
gelato - Ice cream
spoon - Cuiller à
glace - Eislöffel
- Cuchara para
helado

	Modello / Cod.	Euro	Euro	Euro	Euro
	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...	✓	✓	-	-

Confezioni con Chiavi 6 pz - ordine minimo 24 pz (1 master) o multipli
Packaging with "chiavi" 6 pcs - minimum order 24 pcs (1 master) or multiple



EUROPA

DOSATORE DOPPIO ELLISSE

(1 oz - 2 oz)

Double jigger - Doseur double

Doppeldosiereinrichtung - Dosificador doble

Cod. 50951600



cm	master
23	12

MIXER ELLISSE

Mixer - Mélangeur

Mixer - Mezllador

Cod. 50951800



cm	master
25	24

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





Gelateria



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



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



Gelateria

BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

36x16,5 cm



Cod.	h cm
55019108	8
55019112	12
55019115	15
55019118	18
55019120	20

BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

33x16,5 cm



Cod.	h cm
55019408	8
55019412	12
55019415	15
55019418	18
55019420	20

BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

25,8x15,7 cm



Cod.	h cm
55019712	12
55019715	15
55019717	17

Gelateria

BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

36x25 cm

Cod.	h cm
55019202	2
55019204	4
55019205	5
55019208	8
55019212	12
55019215	15
55019218	18
55019220	20



BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

21x20 cm

Cod.	h cm
55019512	12
55019515	15
55019517	17
55019520	20



BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

Cod.	cm	h cm
55019812	18x16,5	12,6
55019912	16,5x16,5	12





BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

33x25 cm

cod.	h cm
55019302	2
55019304	4
55019308	8
55019312	12
55019315	15
55019318	18
55019320	20



BACINELLA PER GELATO

ice cream basin

42x20 cm

cod.	h cm
55019615	15
55019617	17
55019620	20
55019625	25



CARAPINA PER GELATO

roller container for ice cream

20 Ø cm

cod.	h cm
55012525	25 ECO
55012625	25
55012612	12,8

Gelateria

COPERCHIO IN PLASTICA

plastic lid

cod.	cm
55013721	21x20
55013726	26x16,5
55013733	33x16,5
55013736	36x16,5



COPERCHIO PER CARAPINA

cover for ice cream roller container

20 Ø cm

cod.
55012820



SUPPORTO PER BACINELLE

support for basin

18x16,5 cm

cod.
55013818



SET 2 CARAPINE CON COPERCHIO

*roller container with cover
for ice cream 2 pcs set
15 h cm*



Cod. **cm**

55012736 36x16,5



PORTA TOVAGLIOLI

napkin holder

Cod. **cm** **h cm**

57010700 10,6x10,6 13,5

DOSATORE MANICO VUOTO

*H-H ice cream soop - portionneur pour glace
Eisportionierer - dosificador helado mango hueco*



Cod. **misura**

78500396 medum

78500397 big

Gelateria

SPATOLA PER GELATO INOX

Ice cream spatula - Spatule à glace

Eisspachtel - Paleta para helado

Cod. 50952800

cm	master
18,5	100



SPATOLA PER GELATO MANICO IN PLASTICA

Ice cream spatula with plastic handle

Spatule à glace avec manche en plastique

Eisservier mit Kunststoffgriff

Paleta para helado con mango de plástico

Cod.	colour	cm	master
50952601	red	26	600
50952602	blue		
50952603	yellow		
50952604	green		
50952605	white		
50952606	rose		
50952607	black		



SPATOLA PER GELATO IN POLICARBONATO

PC ice cream spatula - Spatole à glace en PC

PC Eisservier - Paleta para helado de PC

Cod.	colour	cm	master
50952707	black	27	100
50952708	transparent		



SPATOLA PER GELATO CON MANICO IN PLASTICA

Ice cream spatula with plastic handle
Spatule à glace avec manche en plastique
Eisserver mit Kunststoffgriff
Paleta para helado con mango de plástico



Cod.	colour	cm	master
50952701	white		
50952702	green	30	100
50952703	red		

DOSATORE GELATO

Ice cream scoop - Doseur pour glace
Eisportionierer - Dosificador helado



Cod.	cm	master
79004018	4,1	12
79004020	5,0	12
79004022	6,3	12



PALETTA GELATO

Ice cream spoon - Cuillère à glace
Eislöffel - Cuchara parar helado

Cod.	descriz.	cm	master
19900022	50/P inox	13,2	120
17100022	BETA inox 18/10	13,6	120
21500022	GAMMA inox 18/10	13,6	120
22400022	AMERICA inox 18/10	13,1	120
22300022	BRASILIA inox 18/10	13,1	120
22600022	SIRIO inox 18/10	13,7	120
08100022	PITAGORA inox 18/10	13,6	120
05900022	PALLADIUM inox 18/10	14,2	120
16900022	PALACE inox 18/10	14,4	120
08300022	BAGUETTE inox 18/10	13,7	120

PIATTINO CASSATA LISCIO

Ice cream plate - Plat à cassate

Cassata platte - Platiło

Cod. 50952013

Ø cm master

13 -



PIATTINO PER COPPA BORDATO

Edged plate - Plat bordé

Eisschale Untersatz - Platiłło

Cod. 50952113

Ø cm master

13 -



COPPA GELATO CONICA

Conical ice cream goblet - Coupe à glace conique

Konische Eisschale - Copa para helado conica

Cod. 50950685

Ø cm master

8,5 6



COPPA GELATO GAMBO BASSO

Ice cream goblet - Coupe à glace

Eisschale niedrig - Copa para helado

Cod. 50950210

Ø cm master

10 6



COPPA GELATO GAMBO ALTO CILINDRICO

Ice cream goblet - Coupe à glace

Eisschale hoch - Copa para helado

Cod. 509504..

Ø cm master

9 6

10 6





Pasticceria



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



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

Pasticceria

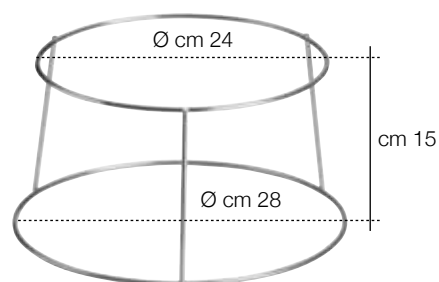
ALZATA FILO PICCOLA

little riser

Cod. 50951028

Ø cm h cm

24/28 15



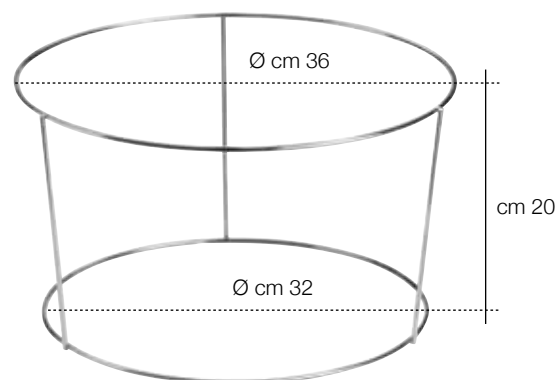
ALZATA FILO GRANDE

big riser

Cod. 50951036

Ø cm h cm

32/36 20



VASSOIO TONDO TENDER

Tender round tray

Cod. 538259..

Ø cm

24

28

32

36



CUCCHIAIO

paddle

Cod. 0620MKUL

cm master

10 120



MIXER

mixer

Cod. 0620MKUQ

cm master

10 120



JOLLY

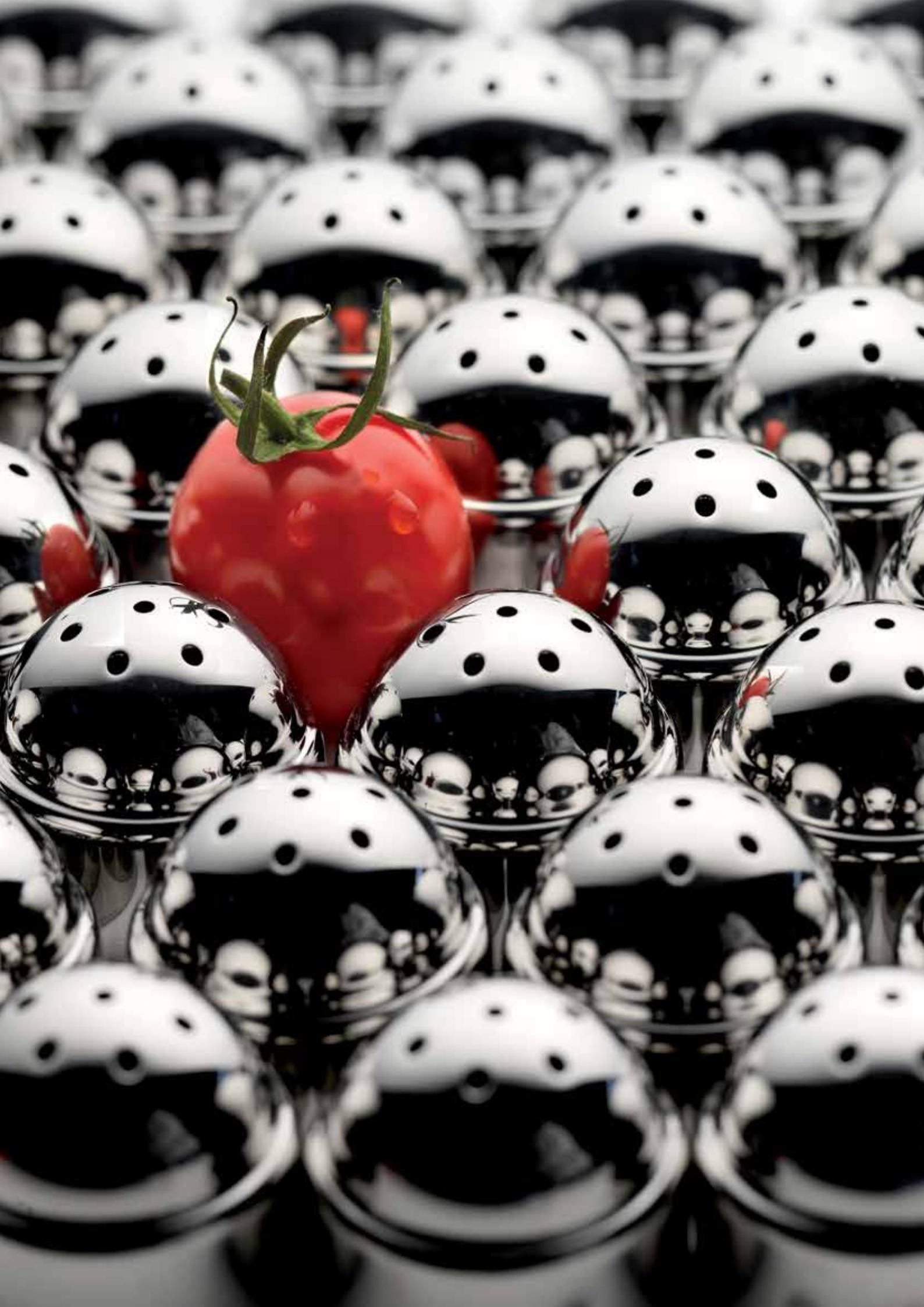
joker

Cod. 0620MKUP

cm master

10 120





Ricambi

Spare parts

Pièces de rechanges

Ersatzteile

Piezas de repuesto



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



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

Ricambi Buffet

Spare parts for buffet line Pièce de rechange pour ligne buffet Ersatzteile für buffet line
repuestos para linea buffet



CUPOLA TONDA

Dome lid - Cloche ronde

Rolltop - Campana

Cod. 97150111

cm

47,5



CUPOLA RETTANGOLARE

Rectangular dome lid - Cloche rectangulaire

Rolltop - Campana rectangular

Cod. 97150112

cm

53

BACINELLA 1/1 h 20 CON FORCELLA D'APPOGGIO

Basin mod 1/1 with fork bearing - Bac 1/1 h cm 20, avec appuis

Schuessel mit Stuetzen 1/1 h 20 - Bandeja 1/1 con pernos

Cod. FBAF1120

cm

53



CIOTOLA

Bowl - Bol - Schüssel - Bol

Cod.

Ø cm

97200080 23

97200082 26

97200091 31,5



Buffet

COPERCHIO APRIBILE

Openable lid - Couvercle ouvrant
Schrnierdeckel - Tapa abrible

Cod.	Ø cm
97200081	23
97200083	26



FORNELLETTO INOX

Heater - Fourneau
Kocher - Quemadores

Cod. 97200078

cm	h cm
9-18	6,5



SET PORCELLANA TONDA DA FORNO

Composta da 1 ciotola tonda + 5 settori - 6 sector chinaware with inner bowl -
Porcelaine à secteurs avec bol intérieur - Runder porzellan einsatz - Juego porcelana

Cod. 97150103

Ø cm	h cm
49	9

CIOTOLA INTERNA CENTRALE

Central bowl - Coupe intérieure centrale
Innere, zentralschüssel - Cuenco interior central

Cod. 97150104

Ø cm	h cm
19	9

SETTORE INTERNO 1/5

Internal sector - Secteur intérieur
Einsatz runde Schale - Medialuna interior

Cod. 97150105

cm	h cm
28	14





CONTENITORE ISOLANTE CON COLONNA REFRIGERANTE

Dispenser tank - Récipient isolant

Isolierbehälter - Porte aislante

Cod. **Ø cm**

97150038 16

97150039 20



GLACETTE REFRIGERANTE (cm 26x21)

Refrigerating brick - Briquette réfrigérante

Kühlakku - Refrigerado

Cod. 97150169



BROCCA IN VETRO

Jug - Carafe

Krüge - Jarra

Cod. 97200097

Lt

1,5



TAGLIERE IN POLIETILENE

Polyethylene chopping board - Planche à découper en polyéthylène

Polyethylen Schneidebrett - Tabla en polietileno

Cod. 97150174



TAGLIERE IN FAGGIO

Beechwood board - Hachoir en hêtre

Küchenbrett aus Buche - Tabla de haya

Cod. 97150115

RICAMBIO CARAFFA TERMICA

Vacuum jug

Cod. 97100110

Buffet

RESISTENZA 220 VOLTS 240 WATT PER DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE CON REGOLATORE

220 v 240 w electric resistance for hot drinks dispensers

Résistance électrique 220 v – 240 w pour distributeurs de boissons chaudes

220 v 240 w elektrischer Widerstand für Spender von warmen Getränken

Resistencia eléctrica 220 v – 240 w para distribuidores de bebidas calientes

Cod. 97150245



RESISTENZA 220 VOLTS 700 WATT PER CHAFING DISH CON REGOLATORE

220 v 700 w electric resistance for chafing dish

Résistance électrique 220 v – 700 w pour chauffe-plat

220 v 700 w elektrischer Widerstand für Chafing dish

Resistencia eléctrica 220 v – 700 w para hornillo

Cod. 97150118



RESISTENZA 220 VOLTS 40 WATT PER VASSOIO BRIOCHES SENZA REGOLATORE

220 v 40 w electric resistance for heating tray for brioches

Résistance électrique 220 v – 40 w pour plateau chauffant pour viennoiseries

220 v 40 w elektrischer Widerstand für brioches ausgestattet

Resistencia eléctrica 220 v – 40 w para bandeja para bollería

Cod. 97150770



RUBINETTO COMPLETO SMONTABILE INTERAMENTE IN PPL

PPL faucet

Robinet démontable complètement en PPL

Abnehmbarer hahn ganz aus PPL

Grifo desmontable completamente de PPL

Cod. 97150221



Il tagliere in faggio e' garantito a norma di legge, trattato per non assorbire odori ed umidità. Deve essere lavato a mano ed asciugato.

The beechwood board complies with the rules in force. It has been treated not to absorb smells and humidity. It must be hand-washed and dried with care.

Le hachoir en hêtre est garanti conforme aux dispositions légales, traité pour n'absorber ni odeurs ni humidité. Il est recommandé de le laver à la main et de le sécher soigneusement.

Das Brett entspricht den gesetzlichen Bestimmungen. Es wurde gegen Geruch- bzw Feuchtigkeitsaufnahme behandelt. Handspuelen und Abtrocknen.

La tabla de haya está garantizada de conformidad con las leyes, está tratada para no absorber olores ni humedad. Lavarla a mano y secarla cuidadosamente.

Ricambi oliere e formaggere Pitagora

Spare parts for cruet sets and cheese bowls Pièce de rechange pour ménagères
Ersatzteile für Menage und Käsedose Repuestos para vinagreras y queseras



VETRO OLIERA
Oil / vinegar glass - Burette - Ersatzflasche für
essig/öl - Ampolla
Cod. 97200040



SALVAGOCCIA
Plastic drop-catcher - Protège-goutte
Ausgiesser plastik essig/öl - Impide-gotas
Cod. 97200054



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER VETRO OLIERA
18/10 Cup for oil/vinegar glass - Capuchon en acier 18/10 pour burette
Metallkappe - Capuchón ampolla de acero inoxidable
Cod. 97200056



VETRO SALE E PEPE
Salt/pepper glass - Salière - Ersatzglas pfeffer/salz - Salero
Cod. 97200045



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO
18/10 Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière en acier
inoxydable 18/10 - Metallkappe salz - Capuchón salero de acero inoxidable
Cod. 97200052



CAPPUCCIO PEPE IN ACCIAIO INOX 18/10
18/10 Pepper cup for salt/pepper glass - Capuchon pour poivrière en
acier inoxydable 18/10
Metallkappe pfeffer - Capuchón pimienta de acero inoxidable
Cod. 97200051



CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI
18/10 Universal toothpicks cup - Capuchon en acier inoxydable 18/10 pour
cure-dents - Universalkäppchen zahnstocher - Capuchón univ. Para palillos
limpiadientes en empapelados
Cod. 97200053



VETRO PER FORMAGGERA
Cheese bowl glass - Verre pour fromagère - Glas für käsedose -
Cristal para quesera
Cod. 97200050

Ricambi oliere Bella

VETRO PER OLIERA

Oil glass - Burette - Menage - Ampolla

Cod. 97200110

VETRO PER SALE/PEPE

Vinegar glass - Burette - Menage - Ampolla

Cod. 97200111

CAPPUCCIO PER AMPOLLE OLIERA

Cup for oil/vinegar glass - Capuchon pour burette - Metallkappe - Capuchón ampolla

Cod. 97200112

CAPPUCCIO PER SALE E PEPE

Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière

Salzstreuerkappe aus Stahl - Capuchón salero

Cod.97200113



Ricambi oliere e formaggere

VETRO OLIERA

Oil/vinegar glass - Burette - Menage - Ampolla

Cod. 97200060

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



SALVAGOCCIA

Plastic drop-catcher - Protège-goutte - Stöpsel - Protector de gotas

Cod. 97200062

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



CAPPUCCIO 18/10 PER VETRO OLIERA

18/10 Cup for oil/vinegar glass - Capuchon 18/10 pour burette

Kappe für Menage 18/10 - Capuchón ampolla 18/10

Cod. 97200059

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



SALINO

Salt/pepper glass - Salière - Salzstreuer - Salero

Cod. 97200061

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



Ricambi per oliere e formaggi

CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO

18/10 Salt cup for salt/pepper glass

Capuchon en acier inoxydable pour salière

Salzstreuerkappe aus Stahl inox

Capuchón salero de acero inoxidable

Cod. 97200058



Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto

CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER PEPE/STUZZICADENTI

18/10 Pepper/toothpicks cup for salt/pepper glass

Capuchon en acier inoxydable pour poivrière

Kappe aus Stahl inox für Pfeffer Salz- und Zahnstocher

Capuchón pimienta/palillos de acero inoxidable

Cod. 97200057



Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto

CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI

18/10 Universal toothpicks cup

Capuchon en acier inoxydable 18/10 pour cure-dents

Universalkäppchen zahnstocher

Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados

Cod. 97200053



Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto

VETRO PER FORMAGGERA

Cheese bowl glass

Verre pour fromagère

Glas für Käsedose

Cristal para quesera

Cod. 97200035



Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto

Ricambi per pent. a pressione New Star

Spare parts for pressure cookers - Pieces de rechange pour marmites a pression
Ersatzteile für Schnellkochtopf - Repuestos para olla a presión a ponte

COPERCHIO PENTOLA COMPLETO

Lid for pressure cooker
Couvercle complet pour marmite à pression
Deckel komplett für Schnellkochtopf
Tapa para olla a presión completa

Cod.	Ø cm
30595014	22
30595015	24

POMOLO COPERCHIO

Lid knob - Pommeau pour couvercle
Deckelknopf - Pomo tapa
Cod. 971500P1

MANIGLIA PENTOLA

Pot handle - Poignée pour marmite
Topfhandgriff - Asa oll
Cod. 97100222

VALVOLA SFIATO

Relief valve - Soupape de decharge de la vapeur
Entlüftungsventil - Válvula de alivio
Cod. 971500P4



GUARNIZIONE COPERCHIO

Lid rubber-ring - Garniture pour couvercle
Deckeldichtung - Guarnición tapa

Cod.	Ø cm
971500P6	22
97150008	24



VITE CUSCINETTO PER POMOLO

Bearing with screw - Coussinet avec de
Zwischenlegscheibe - Cojinete con tornillo
Cod. 97150001



VITE INTERNA PER COPERCHIO

Lid internal screw - Vis intérieure couvercle
Interne Schraube-Deckel - Tornillo interior tapa
Cod. 97150003



PREMICOPERCHIO

Lid stopper - Presse couvercle
Deckelhalterung - Prensa tapa

Cod.	Ø cm
971500P5	22
97150004	24



PORTA VALVOLA DI SFIATO

Valve - Soupape
Ventil komplett - Válvula
Cod. 97150000



VALVOLA DI SICUREZZA CON GUARNIZIONE

Safety valve - Soupape de surete
Sicherheitsventil - Válvula de seguridad
Cod. 971500P2



Ricambi Efficient

Ricambi per pentole Spare parts for cookers Pieces de rechange pour marmites
Ersatzteile für topf Repuestos para olla

MANICO NERO PER PADELLE

Black handle for pans - Poignée noire pour les casseroles
schwarzer Griff für Bratpfanne - Mango negro de sartenes

Cod. 97100240

Ø cm

30



MANICO NERO PER PADELLE

Black handle for pans - Poignée noire pour les casseroles
schwarzer Griff für Bratpfanne - Mango negro de sartenes

Cod. 97100241

Ø cm

22/24/26/28



MANICO NERO PER PADELLE

Black handle for pans - Poignée noire pour les casseroles
schwarzer Griff für Bratpfanne - Mango negro de sartenes

Cod. 97100242

Ø cm

16/18/20



POMOLO COPERCHIO VETRO

Lid knob - Pommeau pour couvercle
Deckelknopf - Pomo tapa

Cod. 97100243



DADO SOSTEGNO MANICO

Nut of handle - Perno des manche
Mutter Griff - Boulon de mango s

Cod. 97100244



Condizioni generali di vendita

General sales conditions

Con il conferimento dell'ordine il Cliente accetta integralmente le condizioni di vendita e di consegna di seguito elencate:

Prezzi L'attuale quotazione a listino si intende per merce resa franco nostro stabilimento. La merce 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, prorarre 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.

Misure e capacità sono puramente indicative.

La PINTI INOX si riserva il diritto insindacabile di apportare, anche senza preavviso, tutte le modifiche e le migliorie richieste da esigenze commerciali e/o tecniche di qualsiasi natura.

Resa e Trasporto In Italia su richiesta:

Area Nord 1,5% del valore della fattura

Area centro 2,5% del valore della fattura

Area Sud 3% del valore della fattura

Isole 4% del valore della fattura

Per ordini inferiori a 1000 € di imponente saranno addebitati 25 € per gestione imballo.

Urgenze in caso di necessità particolari, è possibile richiedere la spedizione di un ordine nelle 24 ore con corriere espresso priority: se confermato, il costo del servizio è di € 40,00 più eventuali spese di trasporto

Qualora fosse richiesta la sponda idraulica verrà riaddebitato il costo del servizio di euro 50,00 per consegna.

When the order is conferred, the customer will integrally accept the selling and delivery conditions listed herebelow:

Prices *the current price list is to be considered ex our factory. The goods are sold with prices in EURO valid at the time of the shipping. We reserve the right to decide about the modification of the current selling prices in every up to moment. For packing and packaging there will be a debit of 1%.*

Delivery *the delivery day is the one indicated in the delivery note countersigned by the courier. The delivery term is approximate and not binding as it is tied up to the current possibilities and may vary because of reasons not related to the company's will. Should we not observe the agreed delivery terms, the customer has not the right to cancel the order, postpone the payment, require any sort of refund, compensation or penalty.*

Complaints *the goods are carried at consignee's risk. The customer must verify the goods upon receipt. Any sort of complaint concerning the quantity or the quality of the goods must be sent by registered mail within eight days after the receipt of the goods, or any right for complaining will be lost. Any arbitration or disputes will be governed by the Italian laws.*

Payment *to be agreed with the order.*

Pinti Inox is the sole owner of the goods until the full payment is effected.

For whatever not explicitly mentioned hereabove, please refer to the Civil Code.

The articles shown in the present catalogues have merely an informative function, and do not bind Pinti Inox.

Measurements and capacities *are indicative. Pinti Inox reserves the unquestionable right to either modify or improve any item-even without notice-because of market and/or technical requirements.*

Minimum Order *1000,00 euros.*



Indice

Index

Index

Inhaltsverzeichnis

Índice

Indice Index

posate flatware

Aida	96	Hotel	88	Settecento PVD	116
America	87	Infinito	40	Sirio	79
Australia 2	97	Ischia	92	Snake	105
Baguette	48	Leonardo	56	Solaris	78
Baguette PVD	115	Liberty	66	Spaten	35
Bernini	63	Maitre	84	Stile	60
Beta	90	Marina	110	Stresa	102
Bramante	30	Marina Vibrato	113	Superamerica	83
Brasilia	89	Millenium	58	Superga	101
Bristol	86	Octavia	34	Swing	44
Byron	50	Olivia	46	Synthesis	74
Cambridge	103	Olivia PVD	118	Synthesis PVD	119
Carlton	77	Pagaia	85	Tecna	42
Casali	70	Palace	68	Tema	93
Concept	38	Palladium	52	Tie	76
Dolphin	98	Pitagora	54	Touring	107
Eco Baguette	106	Privilege	33	Trend	72
Ellade	31	Punto	104	Trumpet	64
Euclide	57	Ritz	59	Tube	108
Expo	73	Roma	80	Uno	100
Filet	81	Romanino	62	Valencia	99
Flavia	111	Sabrina	82	Versilia	112
Gamma	91	Savoy	71	Vittoriale	36
Hermitage	32	Settecento	61	Wave	94

gli speciali e confezioni

special flatware and packaging

Box 11+1	125	Espositori	122
Box 11+1 Trasparente	126	Etichetta Singola	126
Box 5+1	125	Forchetta Pizza	144
Chiave	125	Gli Esclusivi	136
Cartelle	125	Griglia Posate Box 11+1	130
Coltelli Bistecca	142	Griglia Posate Box 11+1 Trasparente	131
Coltelli Pizza	144	Griglia Posate C/Chiave	128
Coltello Manico Vuoto	134	Griglia Posate C/Cravatta	127
Cravatta	125	Valve	126

prodotti in ordine alfabetico

acciaino	150	coltello salmone	148
appendino magnetico	150	coltello servire	152
bacinella pasticceria	255	coltello spelucchino	149
bacinelles gastronorm	205-221	coltello verdura	149
bacinelles gn con maniglie	212	cono cinese	240
bacinelles gastronorm forate	209-224	coperchio	167-172-175-178-185-189
bagnomaria	238	coperchio bagnomaria quadrato	238
base per bastardella	243	coperchio gastronorm	213-214-218-230-227-232
bastardella	242	coperchio teglia	200-201
batticarne	298	coperchio vetro	189
bicchiere	321	coperchio zuppiera	256
bistecchiera	197	coppa gelato	347
bollilatte	188	crepiere	196
brocca termica	265	cucchiaino marmellata	157
caffettiere	326 / 328	cucchiaino servire	151-153-156
casseruola conica	165-174	cucchiaino multiuso	155
casseruola fonda	163-173-177-183-187-193	cucchiaino multiuso forato	155-157
casseruola fonda con manico	164-174-178-184-188-196	cucchiaino pizzaiolo	154
casseruola mezza fonda - bassa	163-173-177-183-187-193	cucchiaino risotto	152
casser. mezza fonda - bassa con manico	164-174-178	cucchiaino risotto forato	152
cavatappi	140-298	cucchiaino unipezzo	294-295
cestino frutta	258	cuociforno	195
cestino pane	258-259	cuocipesce	190
chaffing dishes	282 / 285	distributore bevande buffet	276
chiudibottiglia	334	distributore succhi buffet	277-278
cloche	257	dosatore gelato	344-346
colabrodo	189	falso fondo gastronorm	215-218-227-230
colapasta	188-239	forchetta 5 punte	152
colapasta a rete	241	forchetta servire	151-156
colapasta sferico	239	forchettone 3 punte	154
colonna portasecchiello	266-267	forchettone arrosto	137-148
coltello affettati	147	forchettone insalata	154-156
coltello bistecca	149	forchettone unipezzo	294-295
coltello cucina	146-147	forma creme caramel	244
coltello cucina orientale	146	formaggera	261-262
coltello disossatore	147	fruste	296
coltello pane	141-147	imbuto	244
coltello per filettare	147	insalatiera	242
coltello prosciutto	148	lattiera	326 / 328
		legumiera con alette	321
		legumiera ovale	199

lumachiera	199	ricambi	351
manaretta	146-316	rompinoce	298
mattarello	244	sale pepe	261-263
mestolo unipezzo	292	salsiere	255
mestolo salsa unipezzo	293	scaldapasta forato	240
mezzaluna	150	scaldapasta settori	241
molle	299 / 305	scavino crostacei	138-145
morsa prosciutto	281	schiumarola unipezzo	292
multiuso crostacei	145	scodelle	321-323
oliera	259-260-262-263	secchiello champagne	266 / 268
padella	165-166-174-175-179-181-184- 189-197	secchiello ghiaccio	266-268
padella sauté	166	separatore	268
paellera	195	setacci	245
paellera girevole	286	shaker	331
paiolo	185	sottobicchiere	264
pala fritto unipezzo	293-294	sottobottiglia	264
pala lasagne	136-153	sottopiatto	264-265
pala torta	141-153	spatola gelato	345-346
pala uovo	153	spatola unipezzo	293
passabrodo	240	speedy-pasta	170 / 172
passaverdura	243	spillone porta scontrini	333
pentola	163-173-177-187-195	spremiagrumi	332
pentola pressione	190	tappo champagne	334
piastra antiaderente	194	tappo vino	334
piattino cassata	347	tazza brodo	321
piattino per coppa	347	tegame	165-175-184-188
piatto affettati buffet	280-281	tegame antiaderente	167
piatto fondo	320	tegame uovo	199
piatto formaggi buffet	275	teglia gastronorm	211-226
piatto ovale	248	teglia gastronorm alluminio antiad.	208
piatto piano	320	teglie	200-201
piatto portapane	265	teiera	326 / 328
pietanziera	320	tortiera	201
pinza aragosta	138-145	trinciapollo	298
porta brocche	287	utensili cucina ellisse	306 / 317
porta burro	256	vassoi con scomparti	322
porta burro buffet	279	vassoi impilabili	254
portaghiaccio	267	vassoio gratin	249
portagrissini	258	vassoio ovale	248-249-250-253
portapane buffet	274	vassoio rettangolare	250-253-254
posate detenuti	323	vassoio rettangolare affettati buffet	272
punta grana	138-150	vassoio rettangolare brioches buffet	273
raccogli briciole	298	vassoio rettangolare formaggi buffet	271
		vassoio rettangolare pasticceria	271

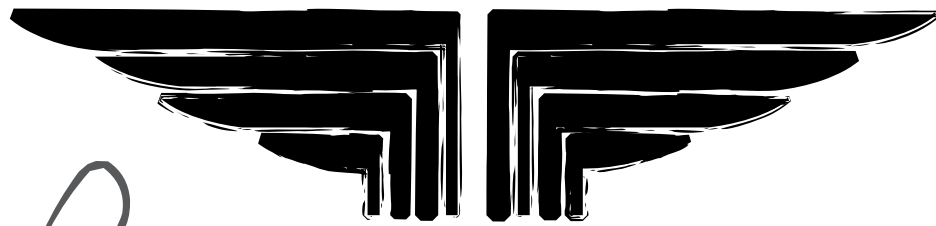
vassoio tondo	249-251-253
wok	181-194
wok con 1 manico	181
zuccheriera	326-327
zuppiera	256-284

all the items available

3 prong fork	154	cleaver	146
5 prong fork	152	cloche	257
bain marie	238	coaster	264-265
basin with retractable handles	212	coffee pot	326 / 328
bill spike	333	colander	189-239
boning knife	147	colander perforated	241
bottle coaster	264	conical casserole	165-174
bottle stopper	334	conical ice cream goblet	347
bowl	321-323	convict spoon and fork	323
bread basket	258-259	cork screw	140-298
bread coaster	265	creme caramel mould	244
bread holder	274	crepe frying pan	196
bread knife	141-147	cruet	260-262-263
butcher's knife	146	crumb collector	298
butter dish	256	deep casserole	163-173-177-183-187- 193
butter tray	279	deep plate	320
cake server	141-153	divider	268
carving fork	137-148	drink dispenser	276
chaffing dishes	282 / 285	edged oval tray	248
champagne bucket	266 / 268	edged plate	320
champagne bucket stand	266-267	egg lifter	153
champagne stopper	334	false bottom	215-218-227-230
cheese bowl	261-262	fillet knife	147
chef knife	146-147	fishkettle	190
chinois	240	flat plate	320
citrus squeezer	332		

foot for semispheric bowl	243	stackable basin	254
fruit basket	258	pitcher	265
frying pan	165-166-174-175-179-181-184- 189-197	pot	163-173-177-187
frying pan 2 handles	165-177-188	poultry shears	298
frying pan for paella	295	pressure cooker	190
funnel	244	rectangula tray	250-253-254
glass	321	rectangular tray buffet	271 / 273
glass lid	189	rice spoon	152
gratin tray	249	round tray	249-251-253
gridiron	197	salad bowl	242
ham clamp	281	salad fork	154-156
ham slicer	148	salmon knife	148
hotplate	194	salt and pepper	261-263
ice bucket	266-268	sauce boat	255
ice cram scoop	344-346	sauce ladle unipezzo	293
ice cream plate	347	sauteè frying pan	166
ice cream spatula	345-346	section colander	241
icebox	267	serving fork	151-156
jam/honey spoon	157	serving fork unipezzo	294-295
japanese cook	146	serving knife	152
jug holder	287	serving spoon	151-153-156
juice dispenser	277-278	serving spoon unipezzo	294-295
ladle unipezzo	290	shaker	331
lid	167-172-175-178-185-292	sharpener	150
lid for roasting pan	200-201	skimmer unipezzo	292
lid for soup bowl	256	snails plate	199
lid gastronorm	213-214-218-230-232	soup bowl	256-284
lobster cracker	138-145	soup cup	321
lobster pick	138-145	spatula lasagne	136-153
low casserole	163-173-177-183-187- 193	spatula unipezzo	293
meat mallet	298	Speedy-Pasta	170 / 172
milk pot	188	spherical colander	239
mincing knife	150	square lid	238
multipurpose spoon	155	stackable basin	205
nutcracker	298	steak knife	149
paring knife	149	strainer	245
parmesan cheese knife	150	sugar bowl	326-327
pastry deep tray	255	tea pot	326 / 328
peeling knife	149	tomato spoon	154
perforated rice spoon	152	tong	299 / 305
perforated spatula unipezzo	293	tray for chees buffet	271
perforated spoon	155-157	tray with sector	322
		underplate	264-265
		utensils ellisse	306 / 317

vegetable dish	199
vegetable dish with handles	321
vegetable mill	243
wall tray for sliced	272
whisk	296
wine stopper	334
wok	181-194



PINTINOX made in Italy