

bisetti[®]
Italy



Data la costante introduzione di nuovi articoli in assortimento,
è possibile che questo catalogo cartaceo non sia aggiornato.
Per ottenere l'ultima versione del catalogo digita il link seguente :
<http://cataloghi.bisetti.com>
o usa il qr code che ti indirizzerà automaticamente al catalogo.

The constant introduction of new collections causes a delay
in the up-dating of the printed catalogue.
The most recent versions are always available in the following link:
<http://cataloghi.bisetti.com>
or use the qr code, to be re-directed automatically to the catalogue.



Indice / Index

Chi siamo / About us

Azienda - Company	06
Certificazioni - Certifications	07
Meccanismi - Mechanism	08
Pomoli - Knobs	09

Macine / Mills

Pavia	12-13
Antique	14
Pantelleria	15
Pisa	16
Fantasia	17
Vintage	18
Portofino	19
Cortina	20
Trento	21
Messina	22
Rame	23
La Spezia	24-25
Terni	26
Orta Mini	27
Dual big - Asti	28
Verona	29
Rimini	30-31
Firenze	32-33
Imperia	34-35
Roma	36-37
Genova	38
Aosta - Cuneo	39
Milano	40-41
Perugia	42
Verona	43
Torino	44
Como	45
Pesaro Urbino	46
Brescia	47
Elba	48
Electric	49
Capri	50-51
Taormina	52
Sorrento	53
Spice & Co.	54-55
Noce moscata	56
Cannella	57
Novi	58
Packaging e visual	59
Bunny	62
Happy feet	63
Pinocchio	64
Xmas - Mushrooms	65
Scacchi	66
Vase	67
Bowling	68
Matryoshka	69
Calcetto	70
Milk bottle	71

I sali dal mondo / Salt from the world

Sale viola / Violet salt	74
Sale integrale / Wholemeal salt	74
Sale allo zafferano / Saffron salt	74
Sale dolce / Sweet salt	74
Sale rosso / Red salt	75
Sale rosa / Pink salt	75
Sale marino / Sea salt	75
Sale alle alghe / Algae sea salt	75
Sale nero / Black salt	76
Sale blu / Blue salt	76
Sale vichingo / Viking salt	76
Sale affumicato / Smoked salt	76
Sale speziato / Spicy salt	77

I sali dal mondo / Salt from the world

Pepe nero affumicato / Smoked black pepper	77
Pepe verde / Green pepper	77
Pepe bianco / White pepper	77
Mix Creola / Creola mix	78
Peperoncino / Red chili pepper	78
Mix toscano / Tuscany mix	78
Mix Carne / Meat mix	78

Macina caffè / Coffee mills

Barista	81
Arpeggio	82
Vivalto	82
Volluto	83
Trieste	83

Grattugie / Grater

Grattugia conica	86
Taglia tartufi	87
Grattugine corte	88
Grattugine lunghe	89

Legno / Wood

Aperitivo.....	92-93
Tradizione italiana	94-95
Acacia	96
Sapori italiani	97
Fantasia	98-99
Garden	100
Vintage	101
Antique	102
Gastronorm	103
Palette	104
Boxes	105
Ulivo.....	106-107
Pane	108
Pizza	109
Cow	110
Fattoria	111
Classica.....	112-115
Design	116
Cucina	117
Accessori cucina	118-121
Bread box	122
Portacondimenti	123
Set pasta.....	124-125
Visual	126-127

Cedro / Cedar

Cedro	130-131
-------------	---------

Pietre ollari / Cooking stone

Vintage	134-135
Design	136-137
Tradition	138-140
Accessori	141

Piastre di sale / Salt plate

Piastre di sale / Salt plate	142-145
------------------------------------	---------

Azienda - Company



Dal 1945, settant'anni di storia e tradizione

Una **tradizione secolare nell'artigianato del legno**, che affonda le proprie radici nelle valli e nei paesi che si affacciano sulle sponde settentrionali del Lago d'Orta. Legata alla sapienza artigianale delle origini, la nostra produzione coniuga la maestria dell'artigianato tradizionale con le attrezzature più moderne.

Prodotti **fabbricati interamente all'interno dell'azienda**, per garantire la qualità **"Made in Italy"** e l'accuratezza dei dettagli, finalizzati all'uso professionale ma anche domestico, costruiti per durare nel tempo.

Forme tradizionali ma anche di design, grazie alla collaborazione con designers internazionali.

Grande attenzione al futuro e all'ambiente:

- Legno proveniente da foreste correttamente gestite e certificate **FSC®** dove sono rispettati rigorosi standard ambientali, sociali ed economici;
- Nuovo impianto di verniciatura all'acqua. Un chiaro segnale della crescente e concreta attenzione dell'Azienda rispetto alle tematiche di natura ambientale: **-95% di emissione di COV** (Composti Organici Volatili), rispetto all'utilizzo di vernici a solvente;
- Nuovo impianto di aspirazione e recupero degli scarti di lavorazione e caldaie a biomassa di nuova generazione: l'intera struttura viene riscaldata **riducendo l'emissione di CO₂ e azzerando il consumo di metano**;
- Nel 2022 è prevista l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico per l'autoproduzione di energia elettrica. Un ulteriore passo verso la **trasformazione "green"** dell'azienda.

Since 1945, seventy years of history and tradition

The craftsmanship of turned wood, typical of the Strona Valley and of the towns located on the northern sides of Orta Lake, **belongs to a centuries-old tradition, which remains faithful to the origins.**

Our production is a perfect **combination of the wise mastery of traditional craftsmanship using the most modern equipment.** Our range is totally produced in our facilities, in order to **guarantee the value of the Made in Italy** and our accurate quality standards.

Our mills and wood items are both suited for the domestic and the professional, thanks to the cooperation with well recognized designers and professionals.

Pepper Style by Bisetti thinks about the future and the environment:

- The wood comes from well-managed and **FSC®** certified forests where strict environmental, social and economic standards are met.
- The new water painting system. A real signal of the growing and concrete attention of the Company to environmental issues. Using the water-based paint process we managed to reduce emissions of **VOC** (Volatile Organic Compounds) into the environment by **-95% compared to the use of solvent paints**
- The new extraction and recovery system of production waste together with new generation biomass boilers allows to heat all production units, warehouses and offices. **Low CO₂ emissions and zero methane gas consumption.**
- In 2022 is expected the installation of a new photovoltaic system for electricity self-supply. A further step towards the **green thinking of the company.**

Certificazioni - Certifications



I nostri prodotti e servizi sono realizzati in accordo al sistema di gestione aziendale per la qualità certificato **ISO 9001:2015**

Our products are made in accordance with the **ISO 9001: 2015** quality management system certification.



La certificazione **FSC®** ci permette di garantire che i prodotti in legno provengano da foreste gestite secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

The **FSC®** certification guarantees that the wood used for our products comes from forests treated according to strict environmental, social and economic standards.



L'azienda opera con un sistema **HACCP** ovvero effettua l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo durante i propri processi operativi, definendo un insieme di procedure basate sulla prevenzione.

We operate according to the **HACCP** system carrying out the analysis of risks and critical control points of the production and defining procedures based on prevention.



La certificazione **AEO** (Authorized Economic Operator) riguarda gli operatori economici che, prendono parte ad attività disciplinate dalla regolamentazione doganale e si qualificano positivamente rispetto agli altri operatori, in quanto ritenuti affidabili e sicuri nella catena di approvvigionamento.

The **AEO** certification (Authorized Economic Operator) is aimed to economic operators who take part into activities regulated by Customs and are positively, safely and reliable considered qualified for the supply chain.



La certificazione **FDA** emessa dalla Food and Drug Administration, l'ente governativo statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici, ha come scopo la protezione della salute dei cittadini.

The **FDA** certification is issued by the Food and Drug Administration, which is the US government agency, that deals with the regulation of food and pharmaceutical products.



ISO 22000:2018 è lo standard fondamentale per i sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare. La norma **ISO 22000:2018** è stata concepita per essere compatibile e armonizzata con le altre norme internazionali sui sistemi di gestione.

ISO 22000:2018 is the required standard for management systems concerning the safety in the agri-food sector. **ISO 22000:2018** regulation was devised to be compatible and harmonized with the other international rules concerning management systems.

Meccanismi - Mechanism

Un meccanismo specifico per pepe e per sale per garantire prestazioni ottimali. Una garanzia di 10 anni sui meccanismi e relative componenti meccaniche per una durata sempre uguale nel tempo. La sicurezza di poter sempre contare su un'azienda con 70 anni di storia.

A specific mechanism for pepper and salt to ensure an excellent performance. A 10-year warranty on mechanisms and related mechanical components for an equal long-lasting. The certainty to be supported by a 70-year history company.



Il meccanismo del pepe

Il meccanismo dei macina pepe Bisetti è in acciaio temprato. La doppia fila della dentatura disposta a elica trattiene e guida i grani di pepe per una perfetta macinatura. Il rivestimento zincato protegge la macina dall'ossidazione, garantendo l'affilatura e la resistenza all'usura. Il tutto garantito a norma CE e FDA per il contatto con gli alimenti.

The mechanism for pepper

The mechanism of Bisetti's pepper mill is made of hardened steel. The double row of rotor arranged teeth, holds and guides the peppercorns for a perfect grind. The zinc coating protects the grinding system from oxidation, ensuring the sharpening and wear resistance. All our mechanisms are guaranteed according to the EC and FDA food-industry regulations.



Il meccanismo del sale

Il meccanismo dei macina sale Bisetti è in ceramica ad altissima resistenza. Per resistere alla corrosione tutti i componenti metallici sono realizzati in acciaio inossidabile e alluminio. Il tutto garantito a norma CE e FDA per il contatto con gli alimenti.

The mechanism for salt

The mechanism of Bisetti's salt mill is made of high resistance ceramics. All the metal components are made of stainless steel and aluminium in order to resist to corrosion. All our mechanisms are guaranteed according to the EC and FDA food-industry regulations.



Il meccanismo delle spezie

Il meccanismo dei macina spezie Bisetti è in Polioossimetilene, adatto alla macinazione di erbe aromatiche/spezie, in quanto alcuni tipi di questi prodotti secernono olio durante la macinazione trattenendo alcuni residui sul meccanismo. Essendo quest'ultimo in POM, i residui non vengono assorbiti come può succedere con altri meccanismi e basta un semplice lavaggio a mano per eliminarli.

The right grinder for spices

The Bisetti grinder of the spice mills is made of polyoxymethylene (POM), which is suited for the grinding of aromatic herbs and spices, as some of those ingredients release some natural oil during the grinding and leave some corn residues on the mechanism. Thanks to this raw material (POM), a simple hand washing can be enough to remove all residues



Il meccanismo delle macina Icons

Il meccanismo di macinazione in ceramica delle Icons è realizzato al 96% di allumina (una sorta di ceramica tecnica), che è eco-compatibile e conforme a FDA e LFGB, ha un'eccezionale resistenza all'usura, la durata del meccanismo di macinazione in ceramica è pari a 276 volte quella dell'acciaio inossidabile, inoltre la regolazione dal basso permette un controllo perfetto della macinatura.

The mechanism for Icon mills

The grinder of Bisetti Collection ICONS is made of 96% of Alumina (a sort of hard ceramic), which is totally approved by FDA and LFGB and eco friendly. It is wear resistant and the durability of the ceramic grinding is 276 times longer than stainless steel one, also the bottom adjustment of the grinder allows a perfect control of the grinding.

MAI MACINARE A VUOTO - NEVER GRIND WITH EMPTY MILL

Pomoli

Il pomolo di regolazione permette di regolare con precisione la macinatura dei grani del pepe e del sale. I pomoli hanno incise le lettere P e S, l'incisione permette una lunga durata delle lettere che, anche dopo diversi anni, saranno sempre riconoscibili. Nonostante la dimensione ridotta, sono un elemento distintivo delle macine e vanno a completare il design e la qualità.

Knobs

The adjustment of the knob allows to set the desired grinding of the pepper and salt grains precisely. The knobs have engraved the letters P and S. The engraving allows a long duration of the letters, which will always be clearly recognizable, even after several years. Despite the small size our knobs are a very important element of our mills both for their distinctive features in shapes and model as well as for their nice design and top quality.



Nichel Satinato
Matt nickel



Cromo
Chrome



Canna di fucile
Gun metal



Oro lucido
Polished gold





Le macine

La nostra selezione di macine per il pepe e per il sale presenta una **ampia varietà di collezioni che si adattano ad ogni contesto e ad ogni tavola**. Partendo dalla linea legno troviamo i modelli più classici e tradizionali affiancati da modelli nuovi più lineari che prendono il nome delle più belle città italiane. Segue la linea macinapepe e macinasale in acrilico, un materiale moderno che nella sua semplice trasparenza riesce a non appesantire la tavola ma allo stesso tempo a farsi notare. Un'altra delle linee innovative è la linea macinapepe e macina sale Icons: forme conosciute come quelle degli scacchi, delle matryoske, dei birilli, si trasformano in macina pepe e macina sale aggiungendo colore e allegria ai pasti.

The mills

Our selection of salt and pepper mills offers **a wide variety of mills, which can fit to any style and any table**. Starting from the Wood collection we come across the more classical and traditional models to the more essential new ranges named after the most beautiful Italian towns. The acrylic line is made of modern materials whose transparency perfectly matches with all table-top styles. Furthermore, this material acts as a highlight that is bound to be noticed.

Very innovative is the Icons collection: peculiar shapes, like those of Chess pieces, Matryoshka, or Skittles, are given to pepper and salt mills to bring color and joy to your tables and kitchens.

Pavia





6970



h 180 mm

Pepper mill
Macina pepe



6970S



h 180 mm

Salt mill
Macina sale

Antique



4450BR 

h 200 mm

Pepper mill
Macina pepe

4450MSBR 

h 200 mm

Salt mill
Macina sale



4451BR 

h 275 mm

Pepper mill
Macina pepe

4451MSBR 

h 275 mm

Salt mill
Macina sale

In abbinamento a
Combined with...



26930

Tagliere in legno di abete
Fir-wood cutting board



359/303

Tagliere in legno di abete tondo con maniglie
Fir-wood round cutting board with handles



C134

Tagliere in legno di abete con maniglie
Fir-wood cutting board with handles

Pantelleria



6040



h 165 mm

Pepper mill
Macina pepe

6040S



h 165 mm

Salt mill
Macina sale



6050



h 220 mm

Pepper mill
Macina pepe

6050S



h 220 mm

Salt mill
Macina sale

Pisa

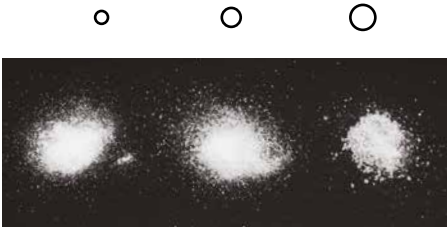
Meccanismo di selezione del grado di macinatura
With grinding selection



8910 
h 180 mm
Pepper mill
Macina pepe





8910S 
h 180 mm
Salt mill
Macina sale




Fantasia




8951R 
 h 200 mm
 Beech-Wood / Faggio
Pepper mill
Macina pepe

8951MSR 
 h 200 mm
 Beech-Wood / Faggio
Salt mill
Macina sale



8951B 
 h 200 mm
 Beech-Wood / Faggio
Pepper mill
Macina pepe

8951MSB 
 h 200 mm
 Beech-Wood / Faggio
Salt mill
Macina sale

In abbinamento a
 Combined with...



82211F
82201F
 Tagliere in legno
 di faggio
 Beech-wood
 cutting board



82211G
82201G
 Tagliere in legno
 di faggio
 Beech-wood
 cutting board

Vintage



7121T



h 190 mm
Vintage

Pepper mill
Macina pepe

7121MST



h 190 mm
Vintage

Salt mill
Macina sale



7121A



h 190 mm
Light blue - Azzurro

Pepper mill
Macina pepe

7121MSA



h 190 mm
Light blue - Azzurro

Salt mill
Macina sale



7121B



h 190 mm
Avory - Avorio

Pepper mill
Macina pepe

7121MSB



h 190 mm
Avory - Avorio

Salt mill
Macina sale

In abbinamento a
Combined with...



360/1A Tagliere in legno di abete
Fir-wood cutting board



360/1B



360/1T



359/30T Tagliere in legno di abete
Fir-wood cutting board



359/30B



359/30A

Portofino



53N



h 115 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe

53MSN



Salt mill
Macina sale



53T



h 115 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

53MST



Salt mill
Macina sale



53T/53MSN



h 115 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

Beech / Faggio
Salt mill
Macina sale

Cortina



4855MSN



h 125 mm
Faggio /
Beech-wood

Salt mill
Macina sale



4855N



h 125 mm
Faggio /
Beech-wood

Pepper mill
Macina pepe



4855SPPN



h 125 mm
Faggio /
Beech-wood

Chili Pepper mill
Macina peperoncino



4865MSN



h 125 mm
Faggio /
Beech-wood

Salt mill
Macina sale



4865N



h 125 mm
Faggio /
Beech-wood

Pepper mill
Macina pepe



4865SPPN



h 125 mm
Faggio /
Beech-wood

Chili Pepper mill
Macina peperoncino

Trento



4150B 

h 165 mm
White / Bianco

Pepper mill
Macina pepe

4150MSB 

Salt mill
Macina sale



4150NE 

h 165 mm
Black / Nero

Pepper mill
Macina pepe

4150MSNE 

Salt mill
Macina sale

In abbinamento a
Combined with...

Pag. 155/ 163



Pietra ollare
Cooking stone
250 x 400 mm

99114



Piastra di sale
Salt Plate
Ø 200 mm

99311

Messina



5TP



h 100 mm
Walnut / Noce

Pepper mill
Macina pepe

5MSTP



Salt mill
Macina sale



5150TP



h 165 mm
Walnut / Noce

Pepper mill
Macina pepe

5150MSTP



Salt mill
Macina sale



5P



h 100 mm
Pewter / Peltro

Pepper mill
Macina pepe

5MSP



Salt mill
Macina sale

Rame



5150MSRAL



h 165 mm
Glossy - Lucido

Salt mill
Macina sale



5150RAL



h 165 mm
Glossy - Lucido

Pepper mill
Macina pepe

La Spezia





6940



h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Pepper mill
Macina pepe



6940S



h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Salt mill
Macina sale



6941



h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Flax Seeds mill
Macina semi di lino



6942SPP



h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Chili Pepper mill
Macina peperoncino



6942



h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Herbs mill
Macina erbe



6943



h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Chia seeds mill
Macina semi di chia



6944



h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Sesame seeds mill
Macina semi di sesamo



6945



h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Sunflower seeds mill
Macina semi di girasole

Terni



9510S



h 130 mm
Matt finish - Satinato
Salt mill
Macina sale

9520S



h 160 mm
Matt finish - Satinato
Salt mill
Macina sale

9530S



h 190 mm
Matt finish - Satinato
Salt mill
Macina sale

9530



h 190 mm
Matt finish - Satinato
Pepper mill
Macina pepe

9520



h 160 mm
Matt finish - Satinato
Pepper mill
Macina pepe

9510



h 130 mm
Matt finish - Satinato
Pepper mill
Macina pepe

Orta Mini



8630 
h 65 mm
Natural - Naturale
Pepper mill
Macina pepe



8630S 
h 65 mm
Natural - Naturale
Salt mill
Macina sale



8640 
h 65 mm
Walnut - Noce
Pepper mill
Macina pepe



8640S 
h 65 mm
Walnut - Noce
Salt mill
Macina sale



8650 
h 65 mm
Stainless steel -
Acciaio
Pepper mill
Macina pepe



8650S 
h 65 mm
Stainless steel -
Acciaio
Salt mill
Macina sale

Dual big



8310



h 190 mm
Acrylic & Stainless steel
Acrilico & Acciaio inox

Pepper mill
Macina pepe
Salt mill
Macina sale

Asti



20



h 300 mm
Black / Nero

Pepper mill
Macina pepe

20MS



Salt mill
Macina sale

Verona



87702

h 130 mm
White / bianco

Pepper mill
Macina pepe

87732

Salt mill
Macina sale



87705

h 130 mm
Light green / Verde

Pepper mill
Macina pepe

87735

Salt mill
Macina sale



87706

h 130 mm
Light blue / Azzurro

Pepper mill
Macina pepe

87736

Salt mill
Macina sale

In abbinamento a
Combined with...

Pag. 114



82201B
Tagliere in legno
di faggio
Beech-wood
cutting board



82201A
Tagliere in legno
di faggio
Beech-wood
cutting board



82201C
Tagliere in legno
di faggio
Beech-wood
cutting board

Rimini





42501



h 180 mm
Black / Nero

Pepper mill
Macina pepe

42531



Salt mill
Macina sale



42502



h 180 mm
White / Bianco

Pepper mill
Macina pepe

42532



Salt mill
Macina sale



42503



h 180 mm
Red / Rosso

Pepper mill
Macina pepe

42533



Salt mill
Macina sale



42505



h 180 mm
Light green / Verde

Pepper mill
Macina pepe

42535



Salt mill
Macina sale



42504



h 180 mm
Grey / Grigio

Pepper mill
Macina pepe

42534



Salt mill
Macina sale



42506



h 180 mm
Light blue / Azzurro

Pepper mill
Macina pepe

42536



Salt mill
Macina sale

Firenze





6250LNL 

h 220 mm
Black / Nero

**Pepper mill
Macina pepe**

6250MSLNL 

**Salt mill
Macina sale**



6250LBL 

h 220 mm
White / Bianco

**Pepper mill
Macina pepe**

6250MSLBL 

**Salt mill
Macina sale**



6250LRL 

h 220 mm
Red / Rosso

**Pepper mill
Macina pepe**

6250MSLRL 

**Salt mill
Macina sale**



6251LNL 


h 320 mm
Black / Nero

**Pepper mill
Macina pepe**

6251MSLNL 

**Salt mill
Macina sale**



6251LBL 

h 320 mm
White / Bianco

**Pepper mill
Macina pepe**

6251MSLBL 

**Salt mill
Macina sale**



6251LRL 

h 320 mm
Red / Rosso

**Pepper mill
Macina pepe**

6251MSLRL 

**Salt mill
Macina sale**



6252LNL 

h 420 mm
Black / Nero

**Pepper mill
Macina pepe**

6252MSLNL 

**Salt mill
Macina sale**



6252LBL 

h 420 mm
White / Bianco

**Pepper mill
Macina pepe**

6252MSLBL 

**Salt mill
Macina sale**



6252LRL 

h 420 mm
Red / Rosso

**Pepper mill
Macina pepe**

6252MSLRL 

**Salt mill
Macina sale**

Imperia





5U



h 100 mm
Olive wood / Ulivo

Pepper mill
Macina pepe

5UMS



Salt mill
Macina sale



5150U



h 165 mm
Olive wood / Ulivo

Pepper mill
Macina pepe

5150UMS



Salt mill
Macina sale



5151U



h 225 mm
Olive wood / Ulivo

Pepper mill
Macina pepe

5151UMS



Salt mill
Macina sale



6150U



h 130 mm
Olive wood / Ulivo

Pepper mill
Macina pepe

6150UMS



Salt mill
Macina sale



6151U



h 180 mm
Olive wood / Ulivo

Pepper mill
Macina pepe

6151UMS



Salt mill
Macina sale



6152U



h 250 mm
Olive wood / Ulivo

Pepper mill
Macina pepe

6152UMS



Salt mill
Macina sale

In abbinamento a
Combined with...

Pag. 125



63008

Tagliere in legno di ulivo
Olive-wood cutting board



63002

Tagliere in legno di ulivo
Olive-wood cutting board



63012

Tagliere in legno di ulivo
Olive-wood cutting board

Roma



6158T



h 1000 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe



6150N

h 130 mm
Natural - Naturale

Pepper mill
Macina pepe

6150MSN

Salt mill
Macina sale



6151N

h 180 mm
Natural - Naturale

Pepper mill
Macina pepe

6151MSN

Salt mill
Macina sale



6152N

h 250 mm
Natural - Naturale

Pepper mill
Macina pepe

6152MSN

Salt mill
Macina sale



6153N

h 330 mm
Natural - Naturale

Pepper mill
Macina pepe

6153MSN

Salt mill
Macina sale



6154N

h 420 mm
Natural - Naturale

Pepper mill
Macina pepe

6154MSN

Salt mill
Macina sale



6155N

h 530 mm
Natural - Naturale

Pepper mill
Macina pepe

6155MSN

Salt mill
Macina sale



6150T

h 130 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

6150MST

Salt mill
Macina sale



6151T

h 180 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

6151MST

Salt mill
Macina sale



6152T

h 250 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

6152MST

Salt mill
Macina sale



6153T

h 330 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

6153MST

Salt mill
Macina sale



6154T

h 420 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

6154MST

Salt mill
Macina sale



6155T

h 530 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

6155MST

Salt mill
Macina sale

In abbinamento a
Combined with...

Pag. 110/111



26361

Tagliere in legno di noce Tradizione Italiana
Walnut-wood cutting board Tradizione Italiana



26321

Tagliere in legno di faggio Tradizione Italiana
Beech-wood cutting board Tradizione Italiana

Genova



5150N

h 165 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe

5150MSN

Salt mill
Macina sale



5151N

h 225 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe

5151MSN

Salt mill
Macina sale



5152N

h 285 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe

5152MSN

Salt mill
Macina sale



5152T

h 285 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

5152MST

Salt mill
Macina sale



5151T

h 225 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

5151MST

Salt mill
Macina sale



5150T

h 165 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

5150MST

Salt mill
Macina sale

Aosta



5T



h 100 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

5MST



Salt mill
Macina sale

5N



h 100 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe

5MSN



Salt mill
Macina sale

38T



h 180 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

38MST



Salt mill
Macina sale

38N



h 180 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe

38MSN



Salt mill
Macina sale

Cuneo



301N



h macine/mills 100 mm
h base 90 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe
Salt mill
Macina sale



301T



h macine/mills 100 mm
h base 90 mm
Walnut colour / Tinto noce

Pepper mill
Macina pepe
Salt mill
Macina sale



Milano





8440



h 320 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



8430



h 220 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



8420



h 175 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



8410



h 120 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



8440S



h 320 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



8430S



h 220 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



8420S



h 175 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



8410S



h 120 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale

Perugia



822



h 100 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



851



h 175 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



931



h 250 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



931S



h 250 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



851S



h 175 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



822S



h 100 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale

Verona



8710



h 130 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



8720



h 175 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



8730



h 245 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



8730S



h 245 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



8720S



h 175 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



8710S



h 130 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale

Torino



9810S



h 85 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



9820S



h 150 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



9820



h 150 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



9810



h 85 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe

Como



839S



h 90 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



826S



h 145 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



826



h 145 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



839



h 90 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe

Pesaro urbino



911S



h 175 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



911



h 175 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



6918S



h 90 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



6918



h 90 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe

Brescia



930S



h 145 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



930



h 145 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



828



h 160 mm
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill
& Salt shaker**
**Macina pepe
e spargi sale**

Elba



820CRS



h 65 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



820CR



h 65 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe



820S



h 65 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



820



h 65 mm
Acrylic / Acrilico

Pepper mill
Macina pepe

Electric



961



h 200 mm
Green / Verde

Pepper mill
Macina pepe

961S



Salt mill
Macina sale



962



h 200 mm
Black / Nero

Pepper mill
Macina pepe

962S



Salt mill
Macina sale



963



h 200 mm
White / Bianco

Pepper mill
Macina pepe

963S



Salt mill
Macina sale

Capri





9320P



h 165 mm
Acrylic - Acrilico

Pepper mill
Macina pepe

9320S



h 165 mm
Acrylic - Acrilico

Salt mill
Macina sale



9420P



h 165 mm
Silver - Argento

Pepper mill
Macina pepe

9420S



h 165 mm
Silver - Argento

Salt mill
Macina sale



9620P



h 165 mm
Copper - Rame

Pepper mill
Macina pepe

9620S



h 165 mm
Copper - Rame

Salt mill
Macina sale



9320SETPS



h 165 mm
Acrylic - Acrilico

Pepper and salt mill
Macina pepe e sale



9420SETPS



h 165 mm
Silver - Argento

Pepper and salt mill
Macina pepe e sale



9620SETPS



h 165 mm
Copper - Rame

Pepper and salt mill
Macina pepe e sale

Taormina



9252



h 215 mm
Silver - Argento

Pepper mill
Macina pepe



9252S



h 215 mm
Silver - Argento

Salt mill
Macina sale



9262



h 215 mm
Copper - Rame

Pepper mill
Macina pepe



9262S



h 215 mm
Copper - Rame

Salt mill
Macina sale

Sorrento

La linea è composta da tre altezze in cinque varianti cromatiche. Si rimanda al listino per la serie completa.

The line is composed of three heights in five color variations. Please refer to the price list for the complete series.



7150S 
h 130 mm
Beech - Faggio
Salt mill
Macina sale



7150 
h 130 mm
Beech - Faggio
Pepper mill
Macina pepe



7151S 
h 190 mm
Beech - Faggio
Salt mill
Macina sale



7151 
h 190 mm
Beech - Faggio
Pepper mill
Macina pepe



7152S 
h 250 mm
Beech - Faggio
Salt mill
Macina sale



7152 
h 250 mm
Beech - Faggio
Pepper mill
Macina pepe



LNL - Nero



LRL - Rosso



LBL - Bianco



N - Naturale



T - Noce

Spice & Co.



9210



h 115 mm
Acrylic / Acrilico

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



9220



h 165 mm
Acrylic / Acrilico

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



9230



h 215 mm
Acrylic / Acrilico

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



9240



h 270 mm
Acrylic / Acrilico

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



5006T



h 465 mm
Walnut colour / Tinto noce

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



5005T



h 365 mm
Walnut colour / Tinto noce

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



5004T



h 265 mm
Walnut colour / Tinto noce

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



5003T



h 215 mm
Walnut colour / Tinto noce

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



5002T



h 170 mm
Walnut colour / Tinto noce

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



5001T



h 135 mm
Walnut colour / Tinto noce

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe

Noce moscata



Una macina nata esclusivamente per la noce moscata che, oltre a contenere e conservare le noci, le grattugia a regola d'arte. È pratica, facile e veloce da usare.

Grazie al suo design funzionale protegge le vostre mani.

Questa spezia, originaria dell'Indonesia, ha molte proprietà terapeutiche: le sue vitamine e i suoi minerali possiedono qualità antidepressive e sono ideali per una corretta digestione.

Uso: utilizzatela per insaporire puré di patate, pasta fresca, carne macinata, verdure ma anche dolci e bevande alcoliche...

Discover a simple and quick way of grating the nutmeg with our special grinder. Its functional design guarantees a professional result protecting your fingers at the same time, and its roomy body allows you to stock the nuts inside it.

Nutmegs come from Indonesia and have a lot of therapeutic qualities: the vitamins and minerals contained in them provide your organism with antidepressant and digestive properties.

How to used it: Nutmeg is perfect to flavor mashed potatoes, fresh pasta, minced meat, vegetables and many other recipes. You can use it in your desserts and to prepare cocktails and drinks, too...



Scopri di più sulla macina noce moscata
Guarda il video

Discover more about the our Nutmeg Mill
Watch the video



834



h 130 mm

Nutmeg mill
Macina noce moscata

833



h 110 mm
Acrylic - Acrilico

Nutmeg mill
Macina noce moscata

Cannella



840



h 160 mm

Cinnamon mill
Macina cannella



Scopri di più sulla macina cannella
Guarda il video

Discover more about the our Cinnamon Mill
Watch the video



Una macina nata esclusivamente per le stecche di cannella. Oltre a conservarle e preservarne l'aroma, frantuma e macina contemporaneamente le stecche di cannella... e lo fa a regola d'arte! Dal design ultrafunziona, è pratica, facile e veloce da usare. D'ora in avanti macinare le stecche di cannella, così fragili e delicate, sarà semplicissimo! Questa spezia originaria è un potente antiossidante naturale, stimola la circolazione sanguigna e contribuisce a combattere il colesterolo. Ha proprietà antibatteriche, antisettiche, stimolanti e digestive.

Uso: utilizzatela per profumare zuppe e creme di verdura, come aroma per dolci, budini e biscotti, in sostituzione al cacao sul cappuccino, per profumare tisane e infusi.

A unique mill exclusively thought for cinnamon sticks. Besides the storage function, it preserves the aroma, cracks and grinds perfectly the cinnamon sticks at the same time. It has a simple and very functional design and it is very easy to use. From now on the grinding of the very delicate and brittle cinnamon sticks will be very easy. This spice is a natural powerful antihoxidant, improves blood circulation and lower cholesterol. It has antibacterial, antiseptic properties and helps digestion.

Use: Use cinnamon to flavour soups, creamed vegetables, cakes, biscuits, puddings and flans. Cinnamon can replace cocoa powder on Cappuccino or as an exotic flavour in infusions and teas.

Novi



I riccioli di cioccolato danno un un tocco di eleganza al dessert. Puoi aggiungerne un po' come guarnizione, o usarli per impasti e ripieni di ogni tua ricetta fatta in casa. Oltre che sui dolci, le scaglie possono essere usate per arricchire muesli, yogurt o frutta. Per un tocco di allegria, utilizza il cioccolato al latte, fondente e bianco insieme. Per un gusto più intenso usa cioccolato fondente e macinalo poco prima dell'uso. Un ultimo consiglio: metti il cioccolato in frigorifero prima di macinarlo e conserva i riccioli non utilizzati al fresco così che non si rompano o si scioglano.

The chocolate flocks give a smart touch to your desserts. You can use them to garnish your recipes or add them to your homemade doughs. They are also perfect on muesli, yogurt and fruits. Mix white chocolate with dark chocolate flocks to give a colorful touch to your recipes. For a more intense flavour, we suggest you to choose high quality chocolate and to grind it before use. Store the unused flocks in a food case and keep them cool to prevent them from breaking or melting.

L'impiego della granella in pasticceria, gelateria e nella vita quotidiana è diventato ormai insostituibile. Avere la possibilità di macinare la frutta secca sul momento permette di mantenere intatti tutti gli aromi, i sapore rilasciati e gli oli essenziali. Le vostre pietanze verranno esaltate dal sapore della frutta secca. Sbizzarritevi con noci, nocciole, anacardi, mandorle e pistacchi, sia da soli che misti. Provate a insaporire e decorare con la granella le vostre insalate estive, le bruschette, le zuppe calde, formaggi e dessert di ogni tipo ...Un vero tocco di stile!

Grains are nowadays widely used in ice cream, pastry industry and every day life Grinding fresh dried fruits means keeping all the flavours released by the essential oils: the taste of your recipes will be intensified. Nuts, hazelnuts, almonds, pistachio nuts... give a nice touch to your summer salads, bruschettas, hot soups and desserts.



187



h 160 mm
Acrylic - Acrilico

Dried fruit mill
Macina frutta secca



188



h 160 mm
Acrylic - Acrilico

Chocolate mill
Macina cioccolato

Packaging e visual



E3



E1



E1



E1



A1



Icons

Con ICONS presentiamo una speciale **collezione di raffinati macina spezie creati dalla penna di designer internazionali**. I prodotti della nostra azienda, ricca di tradizione, sono conosciuti per la precisione e la qualità da oltre 70 anni. La nostra produzione non è solo raffinata tecnica, visto che sin dall'inizio **Bisetti è anche sinonimo di forme ricercate**. Con la collezione ICONS ci riallacciamo a questa tradizione. In aggiunta ai noti classici la Bisetti Design Collection presenta delle inconfondibili ed entusiasmanti creazioni, realizzate in stretta collaborazione con studi di successo. La collezione ICONS è un esempio. Raffinate citazioni formali suscitano associazioni con il mondo figurativo, che vanno oltre alle tradizionali forme. Gli scacchi oppure un vaso sono solo alcune delle fonti di ispirazione per i creatori di questa collezione. E così, grazie a colori freschi ed attraenti combinazioni di materiali, il nuovo mondo di Bisetti prende forma...

Il meccanismo di macinazione in ceramica delle Icons è realizzato al **96% di allumina** (una sorta di ceramica tecnica), che è eco-compatibile e **conforme a FDA e LFGB**, ha un'eccezionale resistenza all'usura, la **durata del meccanismo di macinazione in ceramica è pari a 276 volte quella dell'acciaio inossidabile**. Il meccanismo ha proprietà anti-corrosiva ed anti-ruggine è ideale per la macinazione di sale in grani, pepe in grani e spezie in modo uniforme e in una granulometria molto consistente. Facilmente regolabile dalle impostazioni fini a quelle grossolane tramite la rotella di regolazione inferiore. Le spezie mantengono l'aroma originale perché il meccanismo non genera calore durante la fase di macinatura.

Icons

With ICONS we present **a special collection of sophisticated spice mills coming up from the pen of international designers**. The products of our concern, rich in traditions, have been known for precision and quality for over 70 years. Our production isn't refined technique only, because from the very beginning **Bisetti stands for sophisticated shapes** as well. With ICONS collection we refer back to this tradition. In addition to the renowned classics the Bisetti Design Collection presents some thrilling unmistakable creations, realized in close collaboration with successful studios. ICONS collection sets an example. Sophisticated formal quotations arouse associations with the figurative world, which go beyond traditional shapes. Chess or a vase are only some of the sources of inspiration for the creators of this collection. Thanks to fresh colours and attractive material combinations, the new world of Bisetti takes shape.

The grinder of Bisetti Collection ICONS is made of 96% of Alumina (a sort of hard ceramic), which **is totally approved by FDA and LFGB** and eco friendly. It is wear resistant and **the durability of the ceramic grinding is 276 times longer than stainless steel one**. The grinder with its anti- rust and anti corrosion features is perfect for the uniform grinding of salt grains, pepper corns and spices, granting at the same time a good consistency of the grain-size.

The underneath wheel easily allows the regulation from a fine to a thick grinding.

The taste of the spices is not altered as the ceramic grinder won't get warm during the use.

Bunny



Designed by
Bruno Bisetti



33890



h 185 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco

Spice mill
Macina spezie

Happy feet



Designed by
Mencke & Vagnby



33770



h 130 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero

Spice mill
Macina spezie

33771



h 190 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco

Spice mill
Macina spezie

Pinocchio



Designed by
Itamar Harari



33821



h 245 mm
Beech wood
natural/red/black
faggio naturale/rosso
e nero

Spice mill
Macina spezie



33820



h 245 mm
Beech wood
natural/red/white
faggio naturale/rosso
e bianco

Spice mill
Macina spezie

Xmas tree



33870



h 155 mm
beech wood
faggio

Spice mill
Macina spezie

Designed by
Whynot Design

Mushrooms



33741



h 135 mm
beech wood
natural/walnut
faggio naturale/noce

Spice mill
Macina spezie

33740



h 135 mm
beech wood
natural/red
faggio naturale/rosso

Spice mill
Macina spezie

Designed by
Itamar Harari

Scacchi



Designed by
Itamar Harari



33715



h 165 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero

Spice mill
Macina spezie



33716



h 230 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero

Spice mill
Macina spezie



33717



h 230 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero

Spice mill
Macina spezie



33712



h 230 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco

Spice mill
Macina spezie



33711



h 230 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco

Spice mill
Macina spezie



33710



h 165 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco

Spice mill
Macina spezie

Vase



Designed by
Adam + Harborth



33731



h 190 mm
multicolor lacquered
beech wood
faggio laccato multicolor

Spice mill
Macina spezie



33730



h 160 mm
multicolor lacquered
beech wood
faggio laccato multicolor

Spice mill
Macina spezie



33736



h 190 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero

Spice mill
Macina spezie



33735



h 160 mm
red lacquered
beech wood
faggio laccato rosso

Spice mill
Macina spezie

Bowling



Designed by
Bruno Bisetti



33536



h 230 mm
natural beech-wood
with black lines
faggio naturale
con righe nere

Spice mill
Macina spezie



33533



h 230 mm
walnut finishing
beech-wood
with white lines
faggio tinto noce con
righe bianche

Spice mill
Macina spezie



33532



h 230 mm
white lacquered
beech-wood
with red lines
faggio laccato bianco
con righe rosse

Spice mill
Macina spezie

Matryoshka



Designed by
Adam + Harborth



33726



h 170 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero

Spice mill
Macina spezie



33725



h 150 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero

Spice mill
Macina spezie



33721



h 170 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco

Spice mill
Macina spezie



33720



h 150 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco

Spice mill
Macina spezie

Calchetto



Designed by
Profilo design



33830



h 230 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco

Spice mill
Macina spezie



33831



h 230 mm
red lacquered
beech wood
faggio laccato rosso

Spice mill
Macina spezie



33832



h 230 mm
blue lacquered
beech wood
faggio laccato blu

Spice mill
Macina spezie



33833



h 230 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero

Spice mill
Macina spezie

Milk bottle



Designed by
Bruno Bisetti



33751



h 220 mm
natural beech-wood with
blue soft-touch coat
faggio naturale con finitura
azzurra soft touch

Spice mill
Macina spezie



33752



h 220 mm
natural beech-wood with
white soft-touch coat
faggio naturale con finitura
bianca soft touch

Spice mill
Macina spezie



33753



h 220 mm
natural beech-wood with
grey soft-touch coat
faggio naturale con finitura
grigia soft touch

Spice mill
Macina spezie





I Sali dal mondo

Le tipologie di sale da noi proposte traggono origine dall'acqua marina, mediante l'azione benefica del sole e del vento, oppure da millenarie miniere di salgemma, le quali sono ricche di oligoelementi, **micro-nutrienti e minerali preziosissimi ed indispensabili per il nostro organismo**. Alcuni di questi sali sono stati sapientemente miscelati con spezie esotiche, erbe ed alghe, **allo scopo di creare degli abbinamenti ideali per una cucina attenta e raffinata**. Abbiamo ricercato e dato nuova vita ad antiche tradizioni di lavoro manuale con l'obiettivo di recuperare sapori e gusti ormai scomparsi, come ad esempio il sale danese affumicato con legno di quercia oppure il sale rosso hawaiano affinato in ciotole di argilla. Al fine di garantire la disponibilità e qualità del prodotto, l'origine dei sali e delle spezie può essere soggetta a variazioni.



Salt from the world

The salt types we offer come either from the sea water by means of the beneficial action made by sun and wind or from millenary salt mines rich in oligo elements, **micronutrients and very precious minerals**, which are essential for our body. Some of these salts have been expertly mixed with exotic spices, herbs and algae **to create ideal combinations for an exquisite and sophisticated cooking**. We have searched for and revived ancient traditions of manual work in order to recover tastes and almost vanished flavours, such as the Danish salt smoked with oak wood or the Hawaiian red salt refined in clay bowls. In order to grant availability and quality of our products, origin of salts and spices can be subject to variation.

Sale Viola Kala Namak - India *Violet Kala Namak Salt - India*

						
931SKN	851SKN	822SKN	826SKN	839SKN	73418	17718
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	500g
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	Plastic bag Sacchetto

Sale Integrale Guarande - Francia *Wholemeal Guerande Salt - France*

						
931SIG	851SIG	822SIG	826SIG	839SIG	73419	17719
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	500g
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	Plastic bag Sacchetto

Sale allo Zafferano - Cipro *Saffron Salt Flakes - Cyprus*

						
931SSZ	851SSZ	822SSZ	826SSZ	839SSZ	73421	17721
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	500g
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	Plastic bag Sacchetto

Sale Dolce - America *Sweet Salt - America*

						
931SSD	851SSD	822SSD	826SSD	839SSD	73422	17722
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	500g
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	Plastic bag Sacchetto

Sale Rosso - Hawaii *Red Salt - Hawaii*

						 
931SHR 	851SHR 	822SHR 	826SHR 	839SHR 	73404	17704 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	44g
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	Plastic bag Sacchetto

Sale Rosa - Himalaya *Pink Salt - Himalaya*

						 
931SRH 	851SRH 	822SRH 	826SRH 	839SRH 	73402	17702 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	48g
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	Plastic bag Sacchetto









Sale Marino - Cipro *Sea Salt Flakes - Cyprus*

						 
931SSC 	851SSC 	822SSC 	826SSC 	839SSC 	73403	17700 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	56g
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	Plastic bag Sacchetto

Sale alle Alghe - Bretagna *Algae Sea Salt - Brittany*

						 
931SGA 	851SGA 	822SGA 	826SGA 	839SGA 	73400	17703 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	48g
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	Plastic bag Sacchetto









Sale Nero - Hawaii *Black Sea Salt - Hawaii*

						
931SHN 	851SHN 	822SHN 	826SHN 	839SHN 	73405	17705 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	17755 20g Plastic bag Sacchetto

Sale Blu - Persia *Blue salt - Persia*

						
931SBP 	851SBP 	822SBP 	826SBP 	839SBP 	73408	17708 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	17758 53g Plastic bag Sacchetto

Sale Vikingo - Scandinavia *Viking Salt - Scandinavia*

						
931SVA 	851SVA 	822SVA 	826SVA 	839SVA 	73406	17706 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	17756 39g Plastic bag Sacchetto

Sale Affumicato - Danimarca *Smoked Salt - Denmark*

						
931SAD 	851SAD 	822SAD 	826SAD 	839SAD 	73407	17757 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	17707 24g Plastic bag Sacchetto

Sale Marino Speziato - Cipro *Spicy Sea Salt - Cyprus*



931SSF



h 250 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



851SSF



h 180 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



822SSF



h 100 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



826SSF



h 145 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



839SSF



h 90 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



73401

h 180 mm

Glass vial
Provetta



17701
500g



17751

39g

Plastic bag
Sacchetto

Pepe Nero Affumicato *Smoked Black Pepper*



931PNA



h 250 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



851PNA



h 180 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



822PNA



h 100 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



826PNA



h 145 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina
sale



839PNA



h 90 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



73414

h 180 mm

Glass vial
Provetta



17714
500g



17764

14g

Plastic bag
Sacchetto

Pepe verde *Green pepper*



931PV



h 250 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



851PV



h 180 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



822PV



h 100 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



826PV



h 145 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



839PV



h 90 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



73416

h 180 mm

Glass vial
Provetta



17716
500g



17766

39g

Plastic bag
Sacchetto

Pepe bianco *White pepper*



931PB



h 250 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



851PB



h 180 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



822PB



h 100 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



826PB



h 145 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



839PB



h 90 mm
Acrylic / Acrilico

Salt mill
Macina sale



73411

h 180 mm

Glass vial
Provetta



17711
500g



17761

19g

Plastic bag
Sacchetto

Mix Creola *Creola mix*

						 
931CM	851CM	822CM	826CM	839CM	73409	17709 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	18g
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	Plastic bag Sacchetto






Peperoncino *Red Chili Pepper*

						 
931SPP	851SPP	822SPP	826SPP	839SPP	73415	17709 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	31g
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	Plastic bag Sacchetto

Mix Toscano *Tuscany mix*

						 
931SMT	851SMT	822SMT	826SMT	839SMT	73412	17712 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	39g
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	Plastic bag Sacchetto

Mix carne *Meat mix*

						 
931SMC	851SMC	822SMC	826SMC	839SMC	73407	17757 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	24g
Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Salt mill Macina sale	Glass vial Provetta	Plastic bag Sacchetto

Mix Spezie

La linea è composta da diverse varianti. Si rimanda al listino per la serie completa.
The line offers different variations. Please refer to the price list for the complete range.



851S01

2 fiale e una macina sale 851S
2 vials and 851S salt mill

Sale rosso, nero e rosa
Red, black and pink salt



73430

Set 6 fiale
6 vials set

Sali misti
Mix of salts



7356

Base faggio per 4 macine 851S
Beech-wood holder 4 mills 851S

Fornita vuota
Sold without mills



7355

Mensola di faggio per 6 fiale
Beech-wood rack for 6 vials rack

Fornita vuota
Sold without vials



101011

Espositore con 9 macine sali/pepe 822S assortiti
9 mills 822S display with assorted salts/spices



101003

Espositore con 18 macine sali/pepe 822S assortiti
18 mills 822S display with assorted salts/spices



101005

Espositore con 54 fiale sali/pepe assortiti
54 glass vial display assorted salts/spices



101009

Espositore con 18 fiale sali/pepe assortiti
18 glass vial display assorted salts/spices



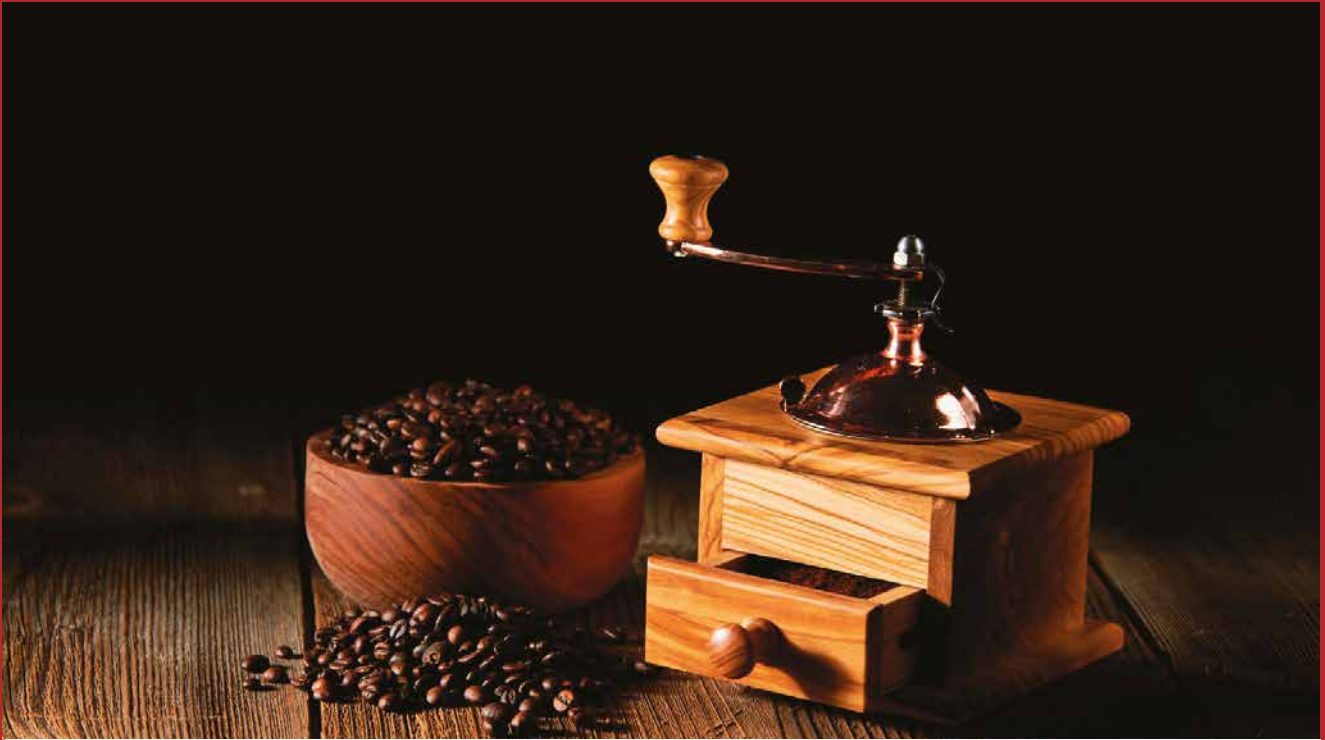
101008

Espositore con 9 macine sali/pepe 851S
9 pcs mills 851S display with assorted salts/spices



851A3

Espositore con 20 macine sale/pepe 851S
assortiti
20 mills 851S display with assorted salts/spices



Macina Caffè

Per fare un buon caffè

Acquistare il caffè in grani è la scelta migliore per ottenere un ottimo caffè espresso come quello del bar. I grani, se macinati con un macina caffè manuale, mantengono più a lungo la freschezza e le caratteristiche organolettiche della miscela. Per una grana perfetta prendi un pizzico di macinato fra pollice e indice, separa le dita ed esamina la polvere. Se il caffè tende a cadere in pezzettini separati e non si raggruma, allora ha bisogno di essere ulteriormente lavorato. Se invece lascia delle linee sulle impronte digitali, significa che è troppo fine e non produrrà un buon espresso. Quando il macinato si raggruma sulla punta delle dita, significa che è macinato alla perfezione.

Uno dei tanti vantaggi che possiamo trovare in un macinacaffè manuale, o macinacaffè a mano, antico, o vintage è che il caffè macinato in questa maniera è sottoposto a minor stress ossidativo, infatti, i chicchi di caffè sono macinati con la forza delle braccia, delle mani, che com'è ovvio non hanno la stessa forza di un motore elettrico che certo, ci consente di accorciare i tempi di realizzazione, ma non consentono di eliminare del tutto quella forza di attrito che inevitabilmente è sottoposto ogni singolo chicco di caffè.

To make a great coffee

Buy the best quality of coffee beans to get a great espresso coffee as in the best bar. Grind the coffee beans with a manual coffee grinder, to maintain their freshness and natural properties. Check the quality of the coffee powder as follows: with some powder between your thumb and forefinger check if the powder falls in small pieces. If it is so the coffee needs to be grinded longer. If the powder leaves traces between your fingers, the grinding is too thin and your espresso will not taste nice. When the powder remains in small pieces on your fingers, the perfect coffee-powder grinding has been reached.

One of the advantage of a manual coffee mill with its vintage look compared to an electric one is that the manual grinding preserves the full aroma of the coffee beans avoiding the oxidative stress caused by the electrical grinding. The electrical mill is faster but the manual grinding is really much better to respect the natural properties of the beans.



159U



h 185 mm
Olive-wood and copper
Legno ulivo e rame

Coffee mill
Macina caffè



159N



h 185 mm
Beech-wood
Legno faggio

Coffee mill
Macina caffè



159T



h 185 mm
Beech-wood with
walnut finishing
Legno faggio tinto noce

Coffee mill
Macina caffè



159B



h 185 mm
Fir-wood with white finishing
Legno abete tinto bianco

Coffee mill
Macina caffè



159A



h 185 mm
Fir-wood with blue finishing
Legno abete tinto azzurro

Coffee mill
Macina caffè

Arpeggio

Disponibili solo su richiesta
Available only on request



69041



h 185 mm
Ivory - Avorio

Coffee mill
Macina caffè



61139



h 185 mm
Green - Verde

Coffee mill
Macina caffè



61940



h 185 mm
Blue - Blu

Coffee mill
Macina caffè

Vivalto

Disponibili solo su richiesta
Available only on request



61531



h 255 mm
Ivory - Avorio

Coffee mill
Macina caffè



61130



h 255 mm
Green - Verde

Coffee mill
Macina caffè



61932



h 255 mm
Blue - Blu

Coffee mill
Macina caffè

Volluto

Disponibili solo su richiesta
Available only on request



61524 

h 300 mm
Ivory - Avorio

Coffee mill
Macina caffè

61122 

h 300 mm
Green - Verde

Coffee mill
Macina caffè

62026 

h 300 mm
Blue - Blu

Coffee mill
Macina caffè

Trieste



15701 


h 280 mm
Stainless steel top -
Top acciaio

Coffee grinder
Macina caffè

15702 

h 280 mm
White top -
Top bianco

Coffee grinder
Macina caffè

15703 

h 280 mm
Green top -
Top verde

Coffee grinder
Macina caffè

15704 

h 280 mm
Brown top -
Top marrone

Coffee grinder
Macina caffè



Grattugie

Le nostre grattugie, realizzate in ACCIAIO INOX, con lame ultra affilate, altamente performanti, sono un ottimo alleato sia nella cucine professionale che casalinga. Perfette per grattugiare frutta, verdura, uova sode, agrumi, cocco, formaggi duri e morbidi, spezie come cannella e noce moscata, zenzero, cioccolato, ma anche pane e biscotti secchi. L'ampia superficie della lama consente di grattugiare facilmente anche alimenti di grandi dimensioni. Il design delle nostre grattugie, tutte dotate di base antiscivolo e tutte perfettamente ergonomiche, consentono di ottenere perfetti grattugiti senza alcuno sforzo.

Graters

Our high-quality graters made of Stainless steel with their very sharp blades are an excellent ally both in home and professional kitchens. They are perfect to grate fruit, vegetables, hard-boiled eggs, citrus, coconut, dried and soft cheese, spices as cinnamon and nutmeg, ginger, chocolate, dried bread and biscuits. The large blade-surface is also suited to grate large pieces of food. Their design with a no-slip base make them also very ergonomic and allow a perfect grating without any effort.

Grattugia conica



701U

h 240 mm
Olive-wood handle
Manico legno d'ulivo

**Grattugia
Grater**



702U

h 300 mm
Olive-wood handle
Manico legno d'ulivo

**Grattugia
Grater**



701M

h 255 mm
Stainless steel
Acciaio inox

**Grattugia
Grater**



702M

h 315 mm
Stainless steel
Acciaio inox

**Grattugia
Grater**

Taglia tartufi



738

h 240 mm
Stainless steel
Acciaio inox

Taglia tartufi
Truffle shaver



738U

235 mm
Handle olive wood
Manico legno d'ulivo

Taglia tartufi
Truffle shaver

Grattugine corte



Grattugina
acciaio inox
Small grater
stainless steel

h 240 mm

fine blade
lama fine



710

coarse blade
lama grossa



711

extra coarse blade
lama extra grossa



712

ultra coarse blade XL
lama ultra grossa XL



713

ribbon blade
lama doppia



714

large shaver blade
lama a scaglie grandi



715

Grattugina
acciaio inox
e manico in
legno d'ulivo
Small grater
stainless steel
olive-wood
handle

h 240 mm

fine blade
lama fine



710U

coarse blade
lama grossa



711U

extra coarse blade
lama extra grossa



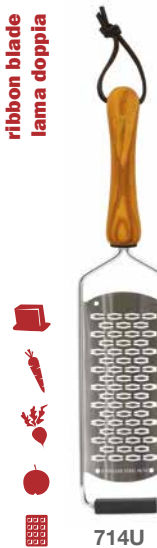
712U

ultra coarse blade XL
lama ultra grossa XL



713U

ribbon blade
lama doppia



714U

large shaver blade
lama a scaglie grandi



715U

Grattugine lunghe



Grattugina acciaio inox
Small grater
stainless steel

h 395 mm

fine blade
lama fine



736



coarse blade
lama grossa



730



extra coarse blade
lama extra grossa



731



ultra coarse blade XL
lama ultra grossa XL



732



ribbon blade
lama doppia



734



large shaver blade
lama a scaglie grandi



735



Grattugina acciaio inox
e manico in
legno d'ulivo
Small grater
stainless steel
olive-wood
handle

h 395 mm

fine blade
lama fine



736U



coarse blade
lama grossa



730U



extra coarse blade
lama extra grossa



731U



ultra coarse blade XL
lama ultra grossa XL



732U



ribbon blade
lama doppia



734U



large shaver blade
lama a scaglie grandi



735U





Legno

Il legno è senza dubbio uno dei materiali più antichi in uso in casa e in cucina.

Oltre che un materiale estremamente versatile, è altamente resistente all'usura, ed è da sempre considerato il migliore per realizzare utensili e taglieri da cucina.

È naturalmente idoneo al contatto alimentare. Il legno è' sinonimo di semplicità, calore e naturalità, e riesce a rendere l'atmosfera accogliente e conviviale.

Il legno utilizzato nei nostri prodotti è di provenienza europea e italiana.

Wood

Wood is without doubt one of the most common material in the kitchen. Besides cabinets, doors, shelves, wood has always been used directly in contact with food, being the main material for chopping boards, trays, ladles, etc. The reason behind this popularity can be found in its big abundance in Italy and its high resistance.

The wood used by our products is from European and Italian.

Aperitivo e sushi



Tagliere pagoda in faggio con piedini svasati, con 2 inserti per ciotole, con 1 inserto per bacchette
Beech-wood pagoda cutting board with flared feet, with 2 inserts for bowls, with 1 insert for stiks

26703 senza ciotole (without bowls) 30 x 30 x 4 cm
26704 con ciotole (with bowls) 30 x 30 x 4 cm



Cheese finger in faggio con incisione laser formaggi italiani, con cordoncino (Toma, brie, fontina, parmigiano, emmental, gorgonzola)
Cheese finger with Italian cheese engraving, with cord (Toma, brie, fontina, parmigiano, emmental, gorgonzola)

26700 10 x 1,8 x 0,6 cm
(x 6 pcs)



Taglieri rettangolari in legno di faggio
Rectangular beech-wood cutting board

80211SET Set 7 pcs
80211S 42 x 23 x 1,5 cm
80201S 32,5 x 16,5 x 1,5 cm



Taglieri tondi in legno di faggio
Round beech-wood cutting board

80212SET Set 7 pcs
80212S 41,5 x 29,5 x 1,5 cm
80202S 30 x 20 x 1,5 cm



Tagliere in faggio finger joint con maniglia, con piedini alti
Beech-wood cutting board with handle and feet

26701 39 x 18 x 6 cm



Tagliere in faggio finger joint con maniglia, con piedini alti
Beech-wood cutting board with handle and feet

26702 50 x 12 x 6 cm



Vassoio girevole in legno di faggio verniciato
Beech-wood lazy susan

64005LS Ø 40 cm
64006LS Ø 50 cm
64007LS Ø 60 cm



Tagliere in legno di faggio tondo con raccoglisugo verniciato
Round beech-wood cutting board with sauce groove

64005 Ø 40 x 1,5 cm
64006 Ø 50 x 1,5 cm
64007 Ø 60 x 1,5 cm

Tradizione italiana



Tagliere con raccoglisugo in legno di noce
Walnut-wood cutting board with sauce groove

26340	35 x 23 x 2 cm
26341	40 x 25 x 2 cm
26342	45 x 30 x 2 cm
26343	50 x 35 x 2 cm



Tagliere in legno di noce con raccoglisugo e piedini
Walnut-wood cutting board with sauce groove and feet

26361	40 x 25 x 4 cm
26362	45 x 30 x 4 cm
26366	50 x 35 x 4 cm
26364	50 x 50 x 4 cm
26365	70 x 50 x 4 cm

In abbinamento a
Combined with...

Pag. 33



6151T h 190 mm
6152T h 250 mm
6153T h 330 mm
Pepper mill Roma
Macina pepe Roma
6151MST h 190 mm
6152MST h 250 mm
6153MST h 330 mm
Salt mill Roma
Macina sale Roma



Tagliere con raccoglisugo in legno di faggio
Beech-wood cutting board with sauce groove

- 26300** 35 x 23 x 2 cm
- 26301** 40 x 25 x 2 cm
- 26302** 45 x 30 x 2 cm
- 26303** 50 x 35 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio con raccoglisugo e piedini
Beech-wood cutting board with sauce groove and feet

- 26321** 40 x 25 x 4 cm
- 26322** 45 x 30 x 4 cm
- 26326** 50 x 35 x 4 cm
- 26324** 50 x 50 x 4 cm
- 26325** 70 x 50 x 4 cm

In abbinamento a
Combined with...

Pag. 33



- 6151N** h 190 mm
- 6152N** h 250 mm
- 6153N** h 330 mm
- Pepper mill Roma
- Macina pepe Roma
- 6151MSN** h 190 mm
- 6152MSN** h 250 mm
- 6153MSN** h 330 mm
- Salt mill Roma
- Macina sale Roma

Acacia



Tagliere in legno di acacia
Acacia-wood cutting board

64010 28 x 12,5 x 1,8 cm
64011 37,5 x 18 x 1,8 cm



Tagliere in legno di acacia
Acacia-wood cutting board

64001 Ø 25 x 1,5 cm
64002 Ø 30 x 1,5 cm
64003 Ø 35 x 1,5 cm

Sapori italiani



Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

Ø 30 x 1,9 cm



26800 Cheese



26801 Salami



26802 Cake



26803 Pizza



26804 Bread



26805 Greens

Fantasia

Decorazioni personalizzate su richiesta
Other patterns on request



Taglieri in legno di faggio con decorazione spezie
Beech-wood cutting board with spice-decoration

82201B 32,5 x 16,5 cm

Taglieri in legno di faggio con decorazione erbe
Beech-wood cutting board with herb-decoration

82201C 32,5 x 16,5 cm

Taglieri in legno di faggio con decorazione agrumi
Beech-wood cutting board with citrus-decoration

82201A 32,5 x 16,5 cm



Taglieri in legno di faggio con decorazione Natale biscotto a stella
Beech-wood cutting board with Christmas-decoration

82201D 32,5 x 16,5 cm



Taglieri in legno di faggio con decorazione Natale Panzenzero
Beech-wood cutting board with Christmas-decoration

82201E 32,5 x 16,5 cm



Tagliere in legno di faggio con decorazione
Beech-wood cutting board with decoration

82201G 32,5 x 16,5 cm
82211G 42 x 23 cm



Tagliere in legno di faggio con decorazione
Beech-wood cutting board with decoration

82201F 32,5 x 16,5 cm
82211F 42 x 23 cm

In abbinamento a
Combined with...

Pag. 15



8951R
h 200 mm
Pepper mill
macina pepe
8951MSR
h 200 mm
Salt mill
macina sale



8951B
h 200 mm
Pepper mill
macina pepe
8951MSB
h 200 mm
Salt mill
macina sale

Garden



Tagliere / sottopentola in legno di faggio fragola
Beech-wood cutting board & trivet Strawberry

26620 23 x 32 x 2 cm



Tagliere / sottopentola in legno di faggio limone
Beech-wood cutting board & trivet Lemon

26621 21 x 34 x 2 cm



Tagliere / sottopentola in legno di faggio peperone
Beech-wood cutting board & trivet Pepper

26622 23,5 x 33 x 2 cm



Tagliere / sottopentola in legno di faggio foglia
Beech-wood cutting board & trivet Leaf

26623 20,5 x 35 x 2 cm



Tagliere / sottopentola in legno di faggio melanzana
Beech-wood cutting board & trivet Eggplant

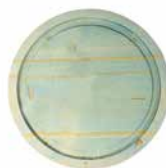
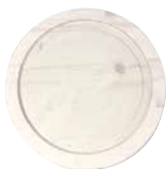
26624 20 x 36 x 2 cm



Tagliere / sottopentola in legno di faggio zucca
Beech-wood cutting board & trivet Pumpkin

26625 31,5 x 27,5 x 2 cm

Vintage



Tagliere tondo in abete con vetro
Fir-wood round cutting board with glass

359 / 30 naturale / natural	Ø 30 cm
359 / 30A azzurro / light blue	Ø 30 cm
359 / 30T tinto noce / walnut finishing	Ø 30 cm
359 / 30B bianco / white	Ø 30 cm
359 / 35 naturale / natural	Ø 35 cm
359 / 35A azzurro / light blue	Ø 35 cm
359 / 35T tinto noce / walnut finishing	Ø 35 cm
359 / 35B bianco / white	Ø 35 cm

Tagliere rettangolare in abete con vetro
Fir-wood rectangular cutting board with glass

360 / 1 naturale / natural	24 x 36 cm
360 / 1A azzurro / light blue	24 x 36 cm
360 / 1T tinto noce / walnut finishing	24 x 36 cm
360 / 1B bianco / white	24 x 36 cm

In abbinamento a
Combined with...

Pag. 18



7121T
h 190 mm
Pepper mill
Macina pepe
7121MST
h 190 mm
Salt mill
Macina sale



7121A
h 190 mm
Pepper mill
Macina pepe
7121MSA
h 190 mm
Salt mill
Macina sale



7121B
h 190 mm
Pepper mill
Macina pepe
7121MSB
h 190 mm
Salt mill
Macina sale

Antique



Tagliere in legno di abete rettangolare con maniglia
Fir-wood cutting board with metal handle

C132 23 x 35 x 3 cm
C133 25 x 40 x 3 cm



Tagliere in legno di abete rettangolare con due maniglie
Fir-wood cutting board with metal handles

C134 30 x 60 x 3 cm
C135 30 x 80 x 3 cm
C136 30 x 100 x 3 cm



Tagliere in legno di abete con manico e raccogli-sugo
Fir-wood cutting board with sauce groove

26930 40 x 23 x 2 cm
26931 51 x 29 x 2,5 cm



Tagliere in legno di abete tondo con maniglie
Fir-wood round cutting board with handles

359/303 Ø 30 x 3 cm

In abbinamento a
Combined with...

Pag. 12



4450BR
h 200 mm
Pepper mill
Macina pepe
4450MSBR
h 200 mm
Salt mill
Macina sale



4451BR
h 275 mm
Pepper mill
macina pepe
4451MSBR
h 275 mm
Salt mill
macina sale

Gastronorm



Cassette Gastronorm in legno di abete compatibili con GN in inox e policarbonato.
Fir-wood GN boxes compatible with stainless steel and polycarbonate GN containers.

- 27114** 26 x 15,7 x 10,5 h cm GN 1/4
- 27115** 32 x 17 x 10,5 h cm GN 1/3
- 27116** 32 x 26 x 10,5 h cm GN 1/2
- 27117** 52,5 x 32 x 10,5 h cm GN 1/1



Cassette Gastronorm in legno di abete tinte vintage compatibili con GN in inox e policarbonato
Fir-wood GN boxes vintage finishing compatible with stainless steel and polycarbonate GN containers.

- 27114T** 26 x 15,7 x 10,5 h cm GN 1/4
- 27115T** 32 x 17 x 10,5 h cm GN 1/3
- 27116T** 32 x 26 x 10,5 h cm GN 1/2
- 27117T** 52,5 x 32 x 10,5 h cm GN 1/1

Pallets



Tagliere / vassoio / bancale in betulla
Birch-wood cutting board / tray / pallet

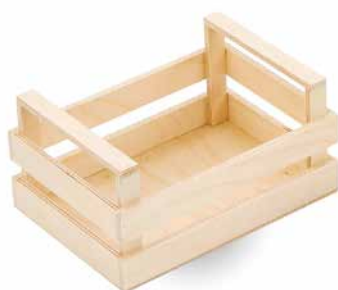
26121	20 x 12 x 3 cm
26122	30 x 20 x 3 cm
26123	40 x 15 x 3 cm
26124	35 x 20 x 3 cm



Tagliere / vassoio / bancale in betulla tinto noce
Birch-wood cutting board / tray / pallet walnut finishing

26121T	20 x 12 x 3 cm
26122T	30 x 20 x 3 cm
26123T	40 x 15 x 3 cm
26124T	35 x 20 x 3 cm

Cassettine colorate Vintage



Cassetta in betulla
Birch-wood box

27102 20 x 14 x 10 cm



Cassetta in betulla tinta cioccolato
Birch-wood box chocolate finishing

27102C 20 x 14 x 10 cm

Ulivo



Ciotola in legno di ulivo
Olive-wood bowl

63110 Ø 23 x h 8 cm



Mattarello in legno di ulivo manici fissi
Olive-wood rolling pin with fixed handles

201 / 44U Ø 4,5 x 44 cm



Tagliere in legno di ulivo
Olive-wood cutting board

63009 34,5 x 14 x 1,5 cm
63010 39 x 16 x 1,5 cm



Tagliere in legno di ulivo
Olive-wood cutting board

63011 26,5 x 14,5 x 1,5 cm
63012 41,5 x 15,5 x 1,5 cm



Tagliere in legno di ulivo
Olive-wood cutting board

63006 21 x 11 x 1,5 cm
63007 26 x 12 x 1,5 cm
63008 29 x 14 x 1,5 cm



Tagliere rustico in legno di ulivo
Olive-wood rustic cutting board

63001 31 x 14 x 1,5 cm
63002 54 x 19 x 1,5 cm
63003 41 x 25 x 1,5 cm

In abbinamento a
Combined with...

Pag. 30



6150U
h 130 mm
Pepper mill Imperia
Macina pepe Imperia
6151UMS
h 190 mm
Salt mill Imperia
Macina sale Imperia



5150U
h 165 mm
Pepper mill Imperia
macina pepe Imperia
5151UMS
h 225 mm
Salt mill Imperia
macina sale Imperia

Pane e pizza



Tagliere in legno di faggio raccoglibriciole con griglia removibile
Beech-wood cutting board for bread

10031 38 x 22 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio tagliapane
Beech-wood cutting board for bread

10033 35 x 21 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio tagliapane e per pizza
Beech-wood cutting board for bread and pizza

26060 32 x 44 x 2 cm



Tagliere in betulla porta pizza rettangolare
Birch-wood rectangular cutting board for Pizza

- 26091** 50 x 18 cm
- 26092** 72 x 18 cm
- 26093** 75 x 30 cm
- 26094** 102 x 30 cm

Pala pizza in legno di betulla
Birch-wood pizza peel

26192 37 x 50 cm



Tagliere in legno di faggio per pizza
Beech-wood cutting board

Ø 35 x 2 cm

26045 con tagliapizza / with cutter

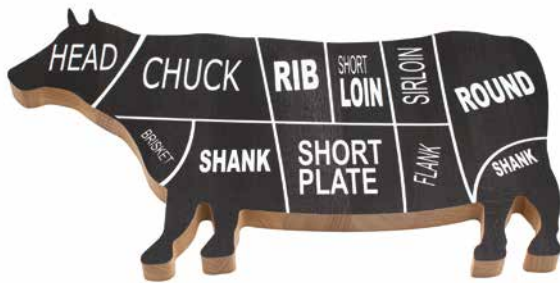
26046 senza tagliapizza / without cutter

Rotella tagliapizza in legno di faggio
Pizza cutter with beech-wood handle

108 Ø 6 x 18,5 cm



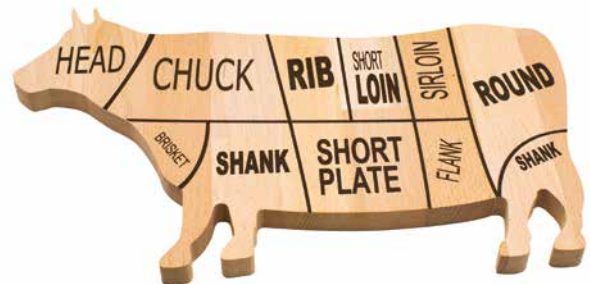
Cow



Tagliere a forma di mucca in legno di faggio serigrafato
Cow-shaped cutting board in printed beech-wood

26870
nero - black

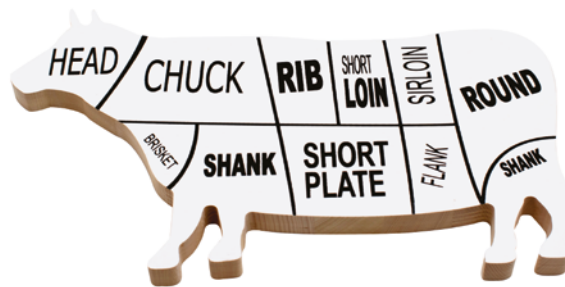
38 x 23 x 2 cm



Tagliere a forma di mucca in legno di faggio serigrafato
Cow-shaped cutting board in printed beech-wood

26871
naturale - natural

38 x 23 x 2 cm



Tagliere a forma di mucca in legno di faggio serigrafato
Cow-shaped cutting board in printed beech-wood

26872
bianco - white

38 x 23 x 2 cm

Fattoria



651 / C



660 / C



652 / C



662 / C



661 / C

Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

651 / C Coniglio - Rabbit	36 x 26 x 2 cm
652 / C Mucca - Cow	36 x 28 x 2 cm
660 / C Maialino - Pig	36 x 25 x 2 cm
661 / C Pecora - Sheep	34 x 29 x 2 cm
662 / C Gallina - Chicken	34 x 24 x 2 cm

Classica



Tagliere in legno di faggio per salame con coltello
Beech-wood salami cutting board with knife

10023 35 x 13 x 2 cm
10024 35 x 10 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio con cordone in cuoio
Beech-wood cutting board

26050 con coltelli /with knives 36 x 26 x 3,8 cm
26051 36 x 26 x 2,5 cm
26052 con coltello / with knife 36 x 26 x 3,0 cm



13250



13240

Portaformaggio rettangolare in legno di faggio
Beech-wood rectangular cheese holder

13240 26,5 x 16 x h 8 cm
13250 31 x 19,5 x h 12 cm



61301



61302

Portaformaggio rotondo in legno
Beech-wood round cheese holder

61301 43 x 34,5 x h 13 cm
61302 Ø 32,5 x h 13 cm



Tagliere coprivasca in legno di faggio
Beech-wood cutting board / sink cover

14103 34 x 42 x 2 cm



Piano di lavoro in legno di faggio
Beech-wood working board

26438 40 x 36 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

26110 25 x 15 x 1,5 cm
26115 35 x 23 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio con raccogli-sugo
Beech-wood cutting board with sauce groove

26120 30 x 20 x 2 cm
26130 38 x 25 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio per paninoteca
Beech-wood cutting board for bread

356/30 Ø 30 x 2 cm

Classica



Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

26030 40 x 23 x 2 cm
26031 51 x 29 x 2,5 cm

Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

26035 32 x 16 x 2 cm
26036 43 x 24 x 3 cm



Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

230 35 x 21,5 x 2 cm
231 40 x 20 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

26040 34 x 26 x 2 cm
26041 45 x 30 x 2 cm



Taglieri in legno di multistrato di faggio
Beech Plywood cutting boards

10022MF 38 x 5,5 x 1,8 cm
10021MF 30 x 5,5 x 1,8 cm



Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

2 / C 36 x 20 x 2 cm
4 / C 46 x 20 x 2 cm
241 34 x 17 x 1 cm
297 20 x 12 x 1,5 cm
298 22 x 9 x 1,5 cm
299 Set 297 + 298

Design



Tagliere in legno di faggio "Tavolozza"
Beech-wood cutting board "Tavolozza"

26080 25 x 15 x 2 cm
26081 35 x 23,5 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio "Cuore"
Beech-wood cutting board "Cuore"

14104 20,5 x 18 x 2 cm
14114 28 x 23 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio con maniglia
Beech-wood cutting board with handle

244 Oval / Ovale 31 x 20 x 2 cm
245 Rectangular / Rettangolare 31 x 20 x 2 cm
246 Round / Rotondo Ø 35 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio "Puzzle"
Beech-wood cutting board "Puzzle"

14105 30 x 20 x 2 cm
14115 40 x 20 x 2 cm

Cucina



Tagliere polenta / pizza in legno di abete
Fir-wood polenta / pizza cutting board

358 / 25	Ø 25 x 2 cm
358 / 30	Ø 30 x 2 cm
358 / 35	Ø 35 x 2 cm
358 / 40	Ø 40 x 2 cm
358 / 45	Ø 45 x 2 cm
358 / 50	Ø 50 x 2 cm
358 / 60	Ø 60 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio
Beech-wood cutting board

C100	17 x 28 x 2 cm
C101	20 x 30 x 2 cm
C102	2 x 35 x 2 cm
C103	25 x 40 x 2 cm
C104	29 x 45 x 2 cm



Spianatoia in multistrato di betulla
Birch plywood pasta board

C400	50 x 40 x 1 cm
C401	60 x 50 x 1 cm
C402	76 x 60 x 1 cm
C403	100 x 60 x 1 cm
C405	120 x 76 x 1 cm



Servizio pizza con mattarello in multistrato di betulla
Birch plywood pizza set with rolling pin

C900	50 x 40 x 1 cm
-------------	----------------



Tagliere per pizza in multistrato di betulla
Birch plywood pizza cutting board

355 / 28	Ø 28 x 1,2 cm
355 / 32	Ø 32 x 1,2 cm
355 / 36	Ø 36 x 1,2 cm

Accessori cucina



99520



99521



99525



99523



99524



99034

Cucchiaino in legno di faggio oliato e silicone
Spoon silicon beech-wood

99520 33,5 x 6,5 cm

Spatola in legno di faggio oliato e silicone
Spatula silicon beech-wood

99521 34,5 x 8 cm

Pennello in legno di faggio oliato e silicone
Brush silicon beech-wood

99525 34,5 x 8 cm

Schiumarola in legno di faggio oliato e silicone
Skimmer silicon beech-wood

99523 34,5 x 10,5 cm

Mestolo in legno di faggio oliato e silicone
Ladle silicon beech-wood

99524 29 x 8,5 cm

Prendi pasta in legno di faggio oliato e silicone
Pasta fork silicon beech-wood

99034 31,5 x 8 cm

Mattarello manici in legno di faggio oliato e silicone
Rolling pin silicon and beech-wood

200/45M L. 45 / Ø 5,2 cm



200/45M



Spatola in legno di acacia / Spatula Acacia-wood
64521 30 cm

Cucchiaio in legno di acacia / Spoon Acacia-wood
64520 30 cm

Spatola forata in legno di acacia / Spatula Acacia-wood
64523 30 cm



Spatola in faggio / Beech-wood spatula
81521 30 cm

Forchetta in faggio / Beech-wood Fork
81522 30 cm

Cucchiaio in faggio / Beech-wood spoon
81520 30 cm

Set 3 mestoli in faggio Spatola + Cucchiaio + Forchetta
 Beech-wood 3 kitchen/tools Spatula + Spoon + Fork
81530 30 cm



Spatola in faggio / Beech-wood turner
91521 34 cm

Cucchiaio per risotto in faggio / Beech-wood risotto spoon
91523 34 cm

Cucchiaio in faggio / Beech-wood spoon
91520 34 cm

Forchetta in faggio / Beech-wood fork
91522 34 cm

Mestolo spaghetti in faggio / Beech-wood spaghetti spoon
91034 34 cm

Pinze in faggio / Beech-wood Tongs
91392 34 cm



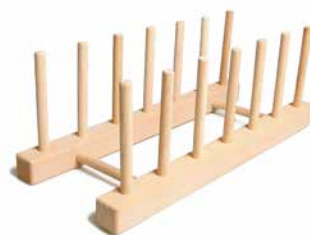
Mattarello in legno di faggio con manici girevoli
 Beech-wood rolling pin with turning handles

200 / 40 40 cm
200 / 50 50 cm
200 / 60 60 cm



Mattarello in legno di faggio con manici fissi
 Beech-wood rolling pin with fixed handles

302 / 40 40 cm
302 / 50 50 cm
302 / 60 60 cm



Scolapiatti in faggio
 Beech-wood dish rack

670/0 39,5 x 10 x 14 cm



Asciuga pasta in faggio
 Beech-wood Pasta drying rack

671 18 x 35 x 30 cm



Batticarne in faggio / Beech-wood meat hammer
194 31 cm

Pinze in faggio / Beech-wood tongs
392 30 cm

Forbici in faggio / Beech-wood Scissors
395 28 cm

Frusta in faggio / Beech-wood Whisk
525 20,5 cm

Sessola in faggio / Beech-wood doser
14 / 1 7 cm
14 / 2 10 cm
14 / 3 14 cm
14 / 4 17 cm
14 / 5 20 cm

Spremi limone in faggio / Beech-wood lemon squeezer
217 15 cm

Rullo per pasta e pizza in faggio / Beech-wood pizza and pasta roll
109 17 cm

Riga gnocchi in faggio / Beech-wood gnocchi tool
214 20 cm

Coltello per polenta in faggio / Beech-wood polenta knife
266 30 cm

Dosa miele in faggio / Beech-wood honey doser
361 14 cm



Dosatore spaghetti in faggio / Beech-wood spaghetti doser
10010 29,5 cm

Set 3 spatole in faggio / Beech-wood set of 3 turners
394/3

Cucchiaio in faggio / Beech-wood spoon
520 35 cm

Spatola curva in faggio / Beech-wood curved turner
399 33 cm

Cucchiaio per sughi in faggio / Beech-wood sauce spoon
524 35 cm

Cucchiaio per risotto in faggio / Beech-wood risotto spoon
523 35 cm

Forchetta in faggio / Beech-wood fork
522 35 cm

Mestolo spaghetti in faggio / Beech-wood spaghetti spoon
34 35 cm

Spatola in faggio / Beech-wood turner
521 35 cm

Dosatore spaghetti con forchetta in faggio /
Beech-wood spaghetti doser with fork
10011 28,5 cm

Set spatola, mestolo e forchetta in faggio /
Beech-wood spatula spoon and fork set
530/C

Bread box



BBT

Scatola pane in legno di faggio con tagliere reversibile
Bread box with cutting board

35,5 x 20 x 15 cm

Portacondimenti



Porta bottiglie quadrato da 250 cc in legno di faggio finitura wengé.
2-piece set: suited for square-shape 250 cc bottles
beech-wood with wengé finishing.

14271 14,5 x 7,5 x h 28 cm



Porta bottiglie rotonde da 500 cc in legno di faggio finitura wengé.
2-piece set: suited for round-shape 500 cc bottles
beech-wood with wengé finishing.

14261 18 x 9,5 x h 32 cm



Set porta bottiglie quadrato da 250 cc con macina pepe, macina sale e porta stuzzicadenti in legno di faggio finitura wengé.
5-piece set: suited for square-shape 250 cc bottles;
pepper and salt mill, toothpicks holder beech-wood with wengé finishing.

14231 15 x 13 x h 28 cm



Set porta bottiglie rotonde da 500 cc con macina pepe, macina sale e porta stuzzicadenti in legno di faggio finitura wengé.
5-piece set: suited for round-shape 500 cc bottles;
pepper and salt mill, toothpicks holder beech-wood with wengé finishing.

14281 17,8 x 13,5 x h 32 cm

Set pasta

Crea il tuo set a piacere
Customized set on demand



9001

Set per pasta ripiena con: setaccio, raviolatore 24 pezzi con mattarello, rotella curva, tagliapasta quadrato sabbato, tagliapasta tondo sabbato, tagliapasta cuore sabbato

Stuffed pasta set: sieve, 24-piece-ravioli mould with rolling pin, curved pasta cutting wheel, round satin finishing dough cutter, heart-shape satin finishing dough cutter, square satin finishing dough cutter



9002

Set per diversi tipi di pasta: setaccio, rigagnocchi, asciuga pasta, sessola, mattarello, set palette, dosaspaghetti e cucchiaio spaghetti, rullo per pasta

Set for different pasta types: sieve, gnocchi tool, dough roller, pasta drying stand, doser, rolling pin, turner set, spaghetti portioner, spaghetti spoon



9003

Set per impasto pizza e crepes con: rullo stendi pizza, tagliere pizza con rotella taglia pizza, paletta curva, stendi crepes grande e piccolo, arrotola cialde

Set for pizza and crepes: pizza dough roller, pizza cutting board with cutter, curved turner, small and large crepes spreaders, waffle cone



Visual



Pannello Forex per testata
Forex panel with logo
CCR0009T00 99 x 30 cm



Rotolo segna prezzo
Price-roll marks
RCL0001T00 1 mt



Espositore taglieri sottopentola Garden
Display Garden cutting board & trivet

002603



Espositore 30 pezzi mestolame
Display 30 piece-ladles

91530



Espositore 160 pezzi mestolame assortiti
Display 160 piece-ladles

533



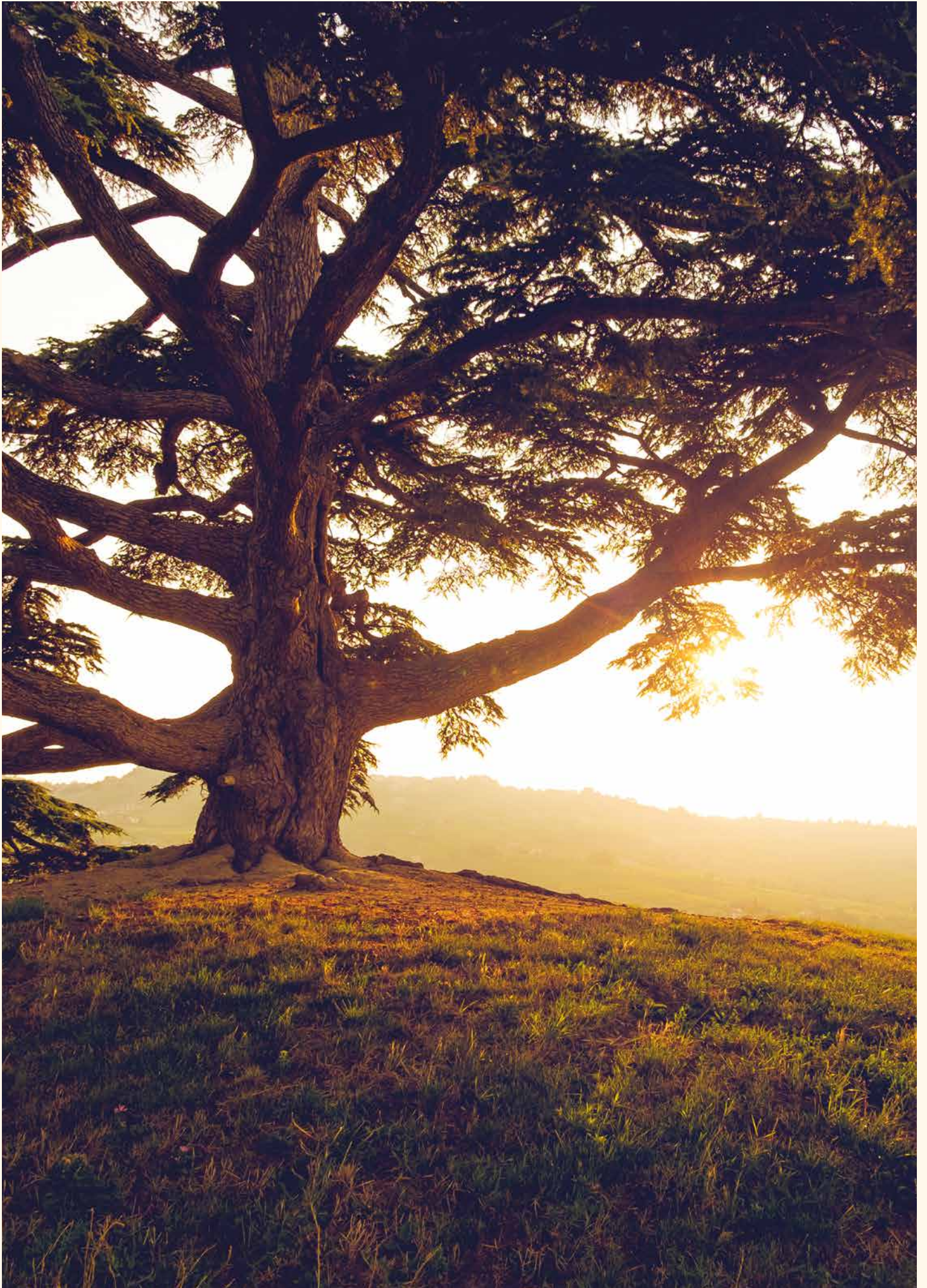
Espositore totem "tree" in multistrato di betulla
Display totem tree in birch plywood

101102 80 x 80 x 200 h cm



Espositore banco "tree" in multistrato di betulla
Display tree in birch plywood

101103 118 x 76 x 90 h cm



Tavole e fogli di cedro per cottura

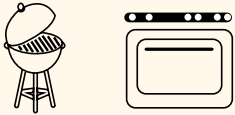
Cedar-wood food plank and cedar-wood food wraps

La tavola di cedro infonde agli alimenti un delicato sapore di cedro affumicato.

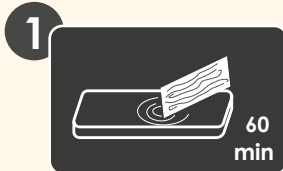
Ideale per crostacei, pesce, carne e verdure. Adatto all'uso con barbecue a gas e carbone / forni elettrici

The cedar plank gives a delicate taste of smoked cedar.

Ideal for shellfish, fish, meat and vegetables. Suitable for gas and coal BBQ / electric ovens use.

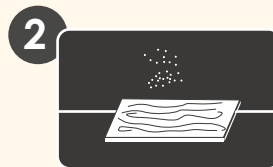


Istruzioni tavole cedro / Instructions cedar-wood food plank



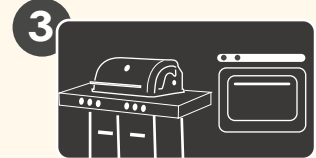
Lasciare immersa in acqua la tavola di cedro per 60 minuti (utilizzare un peso per mantenerla completamente in acqua).

Leave the cedar plank submerged in water for 60 minutes (use a weight to keep it completely underwater).



Condire o salare a piacere la tavola di cedro prima di poggiarvi gli alimenti e procedere con la preparazione.

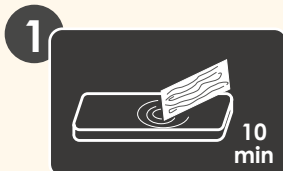
Season or salt the cedar plank before placing the food and proceed with the preparation.



Portare BBQ / Forno / Padella alla temperatura desiderata. Procedere con la cottura secondo i tempi previsti dalla ricetta.

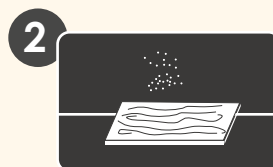
Bring BBQ / Oven / Pan to the desired temperature. Proceed with the cooking according to the prescribed time.

Istruzioni fogli di cedro / Instructions cedar-wood food wraps



Lasciare immersa in acqua il foglio di cedro per 10 minuti (utilizzare un peso per mantenerla completamente in acqua).

Leave the cedar wrap submerged in water for 10 minutes (use a weight to keep it completely underwater).



Condire o salare a piacere il foglio di cedro prima di poggiarvi gli alimenti e procedere con la preparazione.

Season or salt the cedar wrap before placing the food and proceed with the preparation.



Portare BBQ / Forno / Padella alla temperatura desiderata. Procedere con la cottura secondo i tempi previsti dalla ricetta.

Bring BBQ / Oven / Pan to the desired temperature. Proceed with the cooking according to the prescribed time.

Cedro





Tavola in legno di cedro per cottura (2 pz)
Plank food cedar-wood for cooking (2 pcs)

91001 30 x 15 x 1 cm



Tavola in legno di cedro per cottura (2 pz)
Plank food cedar-wood for cooking (2 pcs)

91002 38 x 15 x 1 cm



Fogli in legno di cedro (8 pz)
Cedar wrap food (8 pcs)

91022 13 x 18 cm



Le Pietre ollari

La pietra ollare ci riporta agli albori della storia della cucina, quando ancora i metalli non venivano utilizzati per le cotture. Oggi come allora, grazie alle sue particolari proprietà termiche, la pietra ollare rimane uno strumento ideale di cottura:

- Riscalda lentamente e in modo uniforme, cuocendo gli alimenti con tutta la superficie e non solo col fondo.
- Raggiunta la temperatura ottimale la mantiene con una fiamma lieve, apportando anche un risparmio energetico.
- Una volta tolta dal fuoco si raffredda altrettanto lentamente, conservando il cibo caldo per un lungo tempo.
- Le proprietà antiaderenti naturali del talco impediscono agli alimenti di bruciarsi o attaccarsi alle superfici, facilitando al tempo stesso la pulizia della pietra ollare.
- La sua immunità all'azione degli acidi alcalini ne mantiene inalterata la composizione, rendendola inodore, insapore ed evitando di inquinare gli alimenti con qualsiasi residuo.

Uso e trattamento

Le nostre pietre ollari sono ideali per grigliare carni, vegetali, formaggi o altro usando appena un minimo di olio: una volta scaldate sul fornello vi si può cucinare direttamente in tavola, servendosi del fornello che ne manterrà costante il calore acquisito.

Prima di poterla usare in cucina però la pietra ollare va sottoposta ad un trattamento preventivo. Questo trattamento va dato solo all'inizio e non occorre ripeterlo: l'uso stesso del prodotto ne perpetuerà la manutenzione.

Una volta terminato il trattamento la pietra cambierà colore, passando dal grigio chiaro al nero. Per pulirla è sufficiente servirsi di una spugna, risciacquando la pietra con acqua calda corrente. Eventuali residui secchi possono essere rimossi usando la spugna con del sale grosso, senza far uso di abrasivi.

Trattamento iniziale

1. Lavare la pietra con acqua salata ed asciugarla accuratamente.
2. Ungere la pietra da ambo i lati. Raccomandiamo l'uso di un olio di semi raffinato (girasole, soia, arachidi, mais) che abbia perciò un punto di fumo oltre i 200°C. Sconsigliamo vivamente l'olio extravergine di oliva che ha un basso punto di fumo.
3. Lasciarla "riposare" per almeno 24 ore, ripulendola dall'eventuale olio in eccesso.
4. Introdurla nel forno spento, portare la temperatura a 150°C e lasciarla scaldare per almeno 40 minuti.

Precauzioni importanti

Per impedire la formazione di incrinature o crepe è indispensabile evitare alla pietra ollare qualsiasi sbalzo termico, come ad esempio riscaldarla e versarvi del liquido freddo, o appoggiarla ancora calda su una superficie bagnata o fredda.

Non esporre mai al fuoco diretto, usare sempre uno spargifiamma.

Evitare anche il contatto diretto con la brace; queste semplici precauzioni eviteranno alla pietra eventuali fratture dovute ad un'improvvisa e irregolare dilatazione.

Anche in seguito bisognerà comunque aver cura di aumentare calore gradualmente, cominciando a scaldare la pietra a fiamma bassa e mantenendo anche dopo un fuoco non eccessivo.

Se ben trattata la pietra ollare è un oggetto durevole, che mantiene inalterate nel corso del tempo le proprie caratteristiche e funzionalità.

Sconsigliamo di scaldare la pietra ollare oltre i 250°C e raccomandiamo di non introdurla in forni a legna.

The cooking stone

The cooking stone takes you back to the dawn of the cooking history, when metals were not used for cooking yet. At that time and also today, this stone is still an ideal cooking tool thanks to its peculiar thermal properties:

- It gets hot slowly and uniformly, cooking food with the whole surface and not only with the bottom.
- Once reached the ideal temperature, it can keep it with a low flame, favoring also the energy saving.
- When it is removed from the fire, it gets cold slowly, the same, keeping the food warm for a long time.
- The natural non-stick properties the talc prevents the food from burning or sticking to the surfaces, and this makes the cooking stone cleaning easier at the same time .
- Being not subject to the action caused by alkaline acids, its composition remains unchanged and makes it odourless and tasteless, avoiding possible food contamination by any residue. So the food taste is naturally enhanced, preserving at the same all organoleptic qualities.

Use and treatment

Our cooking stones are ideal to grill meat, vegetables, cheese or other food, using just a drop of oil: once heated up on the cooker, they can be directly placed on the table as a cooking surface, by making use of a little cooker to keep the obtained heat constant.

But, before using the stone for cooking, it must be subject to a preventive treatment. This latter is only required once before using it for the first time and has not to be repeated: The use itself of the product will serve as maintenance.

Once completed the treatment, the stone will change color from light grey to black. To clean, simply use a sponge, rinsing the stone under warm running water. Any dry residue can be removed using a sponge with salt, without using abrasives.

Initial treatment

1. Wash the stone with salt water and dry thoroughly.
2. Grease the stone on both sides. We recommend to use a refined vegetable oil (sunflower, soybean, peanut, corn), that has a smoking point of more than 200°C. We do not recommend extra virgin olive oil that has a low smoking point.
3. Let it "rest" for at least 24 hours, cleaning it from any oil excess.
4. Insert it in the switched off oven, bring the temperature to 150°C and let it warm up for at least 40 minutes.

Important precautions

In order to avoid cracks or chinks, the cooking stone must not to be subject to any sudden change in temperature, such as heating it up and pouring a cold liquid on it, or putting the slab still hot on a cold or wet surface.

Never expose the cooking stone to direct heat, always use a fire spreader. Also avoid direct contact with the embers.

These simple precautions to avoid any stone fractures caused by sudden irregular dilatation. However, it will be always necessary to increase gradually the heat and to start heating the stone with a low flame, trying not to heat it up too much also later on.

If properly treated, the cooking stone is a durable object, which keeps its features and practical aspects unchanged over the time.

We don't recommend to heat the cooking stone over to 250°C and we strongly recommend not to introduce it in wood-burning ovens.

Vintage



99271T



99271B

Pietra ollare rotonda, supporto in abete, maniglie ferro grezzo
Round cooking stone, pine frame, metal handle

99271A Ø 300 mm



Pietra ollare rettangolare piccola, supporto in abete, maniglie ferro grezzo
Small rectangular cooking stone, pine frame, metal handle

99273T 160 x 200 mm



99273A



99273B



Pietra ollare quadrata, supporto in abete, maniglie ferro grezzo
Square cooking stone, pine frame, metal handle

99272B 250 x 250 mm



99272T



99272A



Pietra ollare rettangolare grande, supporto in abete, maniglie ferro grezzo
Large rectangular cooking stone, pine frame, metal handle

99274A 250 x 400 mm



99274B



99274T

Design



Pietra ollare rotonda, con telaio cromato
Round cooking stone with chromed frame

99101 Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con telaio cromato
Square cooking stone with chromed frame

99102 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola, con telaio cromato
Small rectangular cooking stone with chromed frame

99103 160 x 200 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con telaio cromato
Large rectangular cooking stone with chromed frame

99104 250 x 400 mm



Pietra ollare rotonda, con base in legno wengé
Round cooking stone with wengé color wooden base

99111 Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con base in legno wengé
Square cooking stone with wengé color wooden base

99112 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola, con base in legno wengé
Small rectangular cooking stone with wengé color wooden base

99113 160 x 200 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con base in legno wengé
Large rectangular cooking stone with wengé color wooden base

99114 250 x 400 mm



Pietra ollare rotonda, con telaio cromato e base in legno wengé con fornello
Round cooking stone with chromed frame and wengé color wooden base with burner

99121 Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con telaio cromato e base in legno wengé con fornello
Square cooking stone with chromed frame and wengé color wooden base with burner

99122 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola, con telaio cromato e base in legno wengé con fornello
Small rectangular cooking stone with chromed frame and wengé color wooden base with burner

99123 160 x 200 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con telaio cromato e base in legno wengé con fornello
Large rectangular cooking stone with chromed frame and wengé color wooden base with burner

99124 250 x 400 mm

Tradition





Pietra ollare rotonda, con telaio cromato
Round cooking stone with chromed frame

99001 Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con telaio cromato
Square cooking stone with chromed frame

99002 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola, con telaio cromato
Small rectangular cooking stone with chromed frame

99003 160 x 200 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con telaio cromato
Large rectangular cooking stone with chromed frame

99004 250 x 400 mm



Pietra ollare rotonda con base in legno
Round cooking stone with wooden base

99011 Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata con base in legno
Square cooking stone with wooden base

99012 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola con base in legno
Small rectangular cooking stone with wooden base

99013 160 x 200 mm



Pietra ollare rettangolare grande con base in legno
Large rectangular cooking stone with wooden base

99014 250 x 400 mm

Tradition



Pietra ollare rotonda, con telaio cromato, base in legno e fornello
Round cooking stone with chromed frame, wooden base and burner

99021 Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con telaio cromato, base in legno e fornello
Square cooking stone with chromed frame, wooden base and burner

99022 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola, con telaio cromato, base in legno e fornello
Small rectangular cooking stone with chromed frame, wooden base and burner

99023 160 x 200 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con telaio cromato, base in legno e fornello
Large rectangular cooking stone with chromed frame, wooden base and burner

99024 250 x 400 mm



Pietra ollare rettangolare con 3 ciotole in porcellana
Rectangular cooking stone with 3 porcelain bowls

99050 160 x 200 mm



Pietra ollare quadrata con 3 ciotole in porcellana
Square cooking stone with 3 porcelain bowls

99051 250 x 250 mm

Accessori



Pietra ollare rotonda
Round cooking stone

99041 Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata
Square cooking stone

99042 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola
Small rectangular cooking stone

99043 160 x 200 mm



Pietra ollare rettangolare grande
Large rectangular cooking stone

99044 250 x 400 mm



Guanto professionale anticalore (resistente fino a 300°C)
Professional heat-insulated glove (up to 300°C)

99063



Pinza con manichatura in legno tinto noce
Pliers with wooden handle

99062



Il sale rosa dell' Himalaya

per una cucina sana e innovativa

Il sale rosa rivoluziona completamente il modo di vivere la cucina: non vuole essere solo uno strumento di cottura, ma bensì un vero e proprio modo di insaporire o "indurre il sapore" così come lo definisce lo Chef Davide Oldani.

I prodotti sono ricavati interamente da lastre di sale rosa provenienti dalle pendici dell'Himalaya la cui origine risale al mare preistorico seccatosi oltre 250 milioni di anni fa.

Totalmente puro, grazie ai suoi oligoelementi nobili ed ottanta minerali diversi, il sale rosa è un prezioso ingrediente in cucina.

Chef internazionali come Heinz Beck (La Pergola del Cavalieri Hilton - Roma) e Alfonso Iaccarino (Don Alfonso 1890 - S.Agata dei Due Golfi) hanno inserito i prodotti di sale rosa nei loro prestigiosi menù

Uso e trattamento

I prodotti di sale rosa dell'Himalaya possono essere utilizzati in svariati modi.

Elenchiamo alcuni esempi:

- Piatto da portata: su cui servire antipasti, verdure, carni, formaggi ed altri cibi;
- Piatto da portata per pietanze fredde: mettere il prodotto nel congelatore per una decina di minuti. Estrarre, mettere su un piatto e poggiare su di esso sushi, carpacci di carne e pesce, tartine, torte, semifreddi e frutta fresca;
- Mantenere in caldo le pietanze: lasciate il prodotto in forno per circa 20/25 minuti a 60°C.
- Una volta estratto vi permetterà di servire in tavola qualsiasi pietanza cotta precedentemente, mantenendone la temperatura;
- Cottura al tavolo: a forno freddo, posizionare la piastra sulla griglia centrale. Impostare la temperatura a 150°C e, raggiunta la temperatura, lasciare la piastra per circa un'ora;
- Cottura in forno: il pesce è l'alimento più indicato per la cottura in forno. A forno freddo, adagiare i filetti sulla piastra di sale e inserirla nella griglia centrale del forno. Raggiunta la temperatura di 150°C, lasciate cuocere per il tempo necessario specifico relativo alla varietà di pesce utilizzata;
- Cottura sul fuoco: posizionare la piastra all'interno di una padella antiaderente o direttamente sul fuoco (fiamma bassa) apponendo uno spargi fiamma sul fornello. Procedete alla cottura dei vostri cibi senza aggiungere condimenti

NB: scaldare lentamente i prodotti prima del loro utilizzo per evitare shock termici tali da determinarne la rottura; evitare di mettere alimenti congelati sul sale caldo; non mettere le piastra direttamente a contatto con la fiamma del gas.

Pulizia della piastra

Dopo l'utilizzo, aspettare che si raffreddi e procedere alla pulizia come di seguito descritto:

- Cospargere il prodotto con bicarbonato di sodio ad uso alimentare e pulire usando una spugnetta abrasiva;
- Passare una spugna morbida leggermente umida per togliere i residui di bicarbonato;
- Asciugarla e riporla nella scatola con un panno asciutto.

NB: evitare che il prodotto venga direttamente a contatto con l'acqua; non mettere in lavastoviglie; non usare detersivi o prodotti di pulizia chimici per la sua pulizia.

Himalayan pink salt

for a healthy and innovative cooking

The Himalayan pink salt plate will revolutionize your cooking: it is not just a kitchen gadget, but "a new way of seasoning and adding flavor to your dishes", as explains the renowned Chef Davide Oldani.

This product is totally made of pink salt coming from the slopes of Himalaya, which originated from the prehistoric sea that dried up over 250 million years ago. Thanks to the noble oligo-elements and to eighty different minerals, the Himalayan pink salt is a precious ingredient for your kitchen.

International chefs like Heinz Beck (La Pergola del Cavalieri Hilton - Roma) and chef Alfonso Iaccarino (Don Alfonso 1890 - S.Agata dei Due Golfi) introduced the pink salt products in their prestigious menus.

How to use it

The salt plate can be used in many different ways, we list you below some examples:

- As a serving dish for starters, vegetables, meat, cheese and other foods;
- As a serving dish for cold courses: put the pink salt plate into the freezer for about 10 minutes. Take the plate out of the freezer, place it on a dish and serve sushi, meat carpaccio, fish carpaccio, canapé but also cakes, semifreddo and fresh fruit;
- To keep food warm: leave your plate in the oven for about 20/25 minutes at a temperature of 60°C once you take the plate out of the oven, you can use it to serve at the table any course previously cooked, keeping its temperature unchanged;
- To cook at the table: when the oven is still off, place your plate on the central grill, then set the oven at 150°C and when you reach the right temperature, leave the plate in the oven for about one hour;
- To cook in the oven: fish is the most suitable food to be cooked in the oven. when it's still off, put the fish fillets on the plate and place it on the central grill when you reach a temperature of 150°C, let the fish in the oven for the time necessary to finish the cook
- To cook on the gas flame: put the plate into a non-stick pan or directly on the flame (low) using a cooking grid cook your food adding neither salt nor seasoning

Precautions for use

- Heat up the plate slowly before using it to avoid thermal shocks that could break it;
- Do not put frozen food on the hot plate;
- Do not put the plate directly in contact with the gas flame.

Plate Cleaning

After using the plate, wait until it cools down and then clean it as indicated below:

- Put some sodium bicarbonate for food on the plate and clean it using an abrasive sponge.
- Wipe the plate using a wet soft sponge to take away eventual bicarbonate residues and traces of food;
- Dry the plate and put it back in its box wrapped in a cloth.

Precautions

- Avoid direct contact with water;
- Do not put in the dishwasher;
- Do not use detergents or chemical cleaning products

It is important to know that:

- The plate can be used until it runs out or breaks;
- The plate is dry-engraved and possible chips on corners or sides have not to be considered as a manufacturing defects, but as a distinguishing element proving the product craftsmanship;
- Over time the plate might present some cracks that won't compromise its use;
- Over time the plate might change its color and become lighter, but it will keep its properties unchanged.

Piastre di sale rosa



Piastra di sale rettangolare piccola
Small rectangular salt plate

99343 200 x 100 x 25 mm



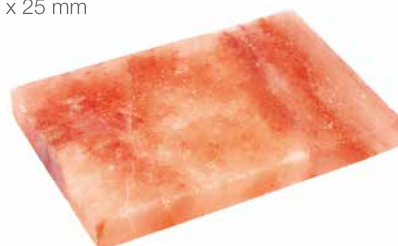
Piastra di sale quadrata
Square salt plate

99342 200 x 200 x 25 mm



Piastra di sale rotonda
Round salt plate

99341 Ø 200 x 25 mm



Piastra di sale rettangolare grande
Large rectangular salt plate

99344 200 x 300 x 25 mm

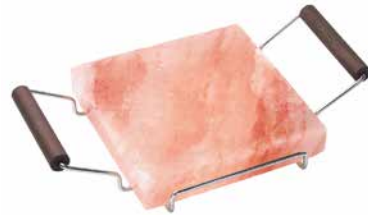


Piastra di sale rettangolare grande con telaio cromato
Large rectangular salt plate with chromed frame

99304 200 x 300 x 25 mm



99301 Ø 200 x 25 mm



99302 200 x 200 x 25 mm



Piastra di sale rotonda con base in legno colore wengé
Round salt plate with wengé color wooden base

99311 Ø 200 x 25 mm



Piastra di sale quadrata con base in legno colore wengé
Square salt plate with wengé color wooden base

99312 200 x 200 x 25 mm



Piastra di sale rettangolare grande con base in legno colore wengé
Large rectangular salt plate with wengé color wooden base

99314 200 x 300 x 25 mm



Piastra di sale rettangolare piccola con base in legno colore wengé e due ciotole in porcellana
Small rectangular salt plate with wengé color wooden base and 2 porcelain bowls

99357 200 x 100 x 25 mm



Piastra di sale quadrata con base in legno colore wengé e due ciotole in porcellana
Square rectangular salt plate with wengé color wooden base and 2 porcelain bowls

99355 200 x 200 x 25 mm



Piastra di sale rettangolare grande con base in legno colore wengé e piatto in porcellana
Large rectangular salt plate with wengé color wooden base and porcelain dish

99356 200 x 100 x 25 mm

Richiedi il catalogo Polietilene con il codice corrispondente indicato
Polyethylene Catalogue can be required with the corresponding sku

Catalogo Polietilene
Polyethylene Catalogue
CCA0021G00



Pepper Style by Bisetti s.r.l.

Piazza Siro Collini, 5/6 - Omegna (VB) 28887 - Italy

tel. +39 0323 / 89116 | fax. +39 0323 / 89690

pepper@bisetti.com

www.bisetti.com



8 015457 001229