

2018

LE MACINE - THE MILLS

bisetti[®]

Italy 1945

SPICE UP YOUR LIFE!

DAI SAPORE ALLA TUA VITA!



bisetti[®]

Italy 1945



Settant'anni di storia e tradizione

L'artigianato del legno tornito, tipico della Valle dello Strona e dei paesi che si affacciano sulle sponde settentrionali del Lago d'Orta, affonda le proprie radici in una tradizione secolare. Nel XIX secolo l'adozione dei torni idraulici e l'impianto di tornerie lungo i torrenti ha dato impulso ad una produzione che, pur evolvendosi, è rimasta sempre legata alla sapienza artigianale delle origini. Nel solco di questa tradizione si pone la nostra azienda che, nata nel 1945, è oggi una delle poche rimaste a produrre casalinghi in legno tornito.

La nostra produzione viene eseguita coniugando la sapiente maestria dell'artigianato tradizionale con le attrezzature più moderne. I nostri prodotti vengono interamente fabbricati all'interno dell'azienda. La produzione non è stata e non verrà delocalizzata nel Far East, al fine di garantire e mantenere l'alta distintività "Made in Italy" dei nostri prodotti.

Seventy years of history and tradition

The craftsmanship of turned wood, typical of Strona Valley and of the towns that nestle on the northern sides of the lake Orta, belongs to a centuries old tradition. In the XIXth century, even though production methods have improved with the adoption of hydraulic systems & turning machinery, we strive to remain faithful to the handcrafted originals. In the fulcrum of this tradition our firm was founded in 1945. It is one of the few that even today continue to produce table and kitchen tools in turned wood.

Our production is a combination of the wise mastery of traditional craftsmanship using the most modern equipment. Each product is entirely produced in our facility in order to guarantee the highest quality control. The production has not been and will not be moved to the Far East in order to guarantee and maintain the high quality standards that distinguish our "Made in Italy" products.



La qualità e il design

La precisione dei meccanismi inseriti all'interno dei nostri prodotti ne garantisce un funzionamento ottimale, adatto sia ad un uso domestico che professionale.

I migliori chef utilizzano quotidianamente i nostri macina pepe e macina spezie; i professionisti della ristorazione ne riconoscono il valore e la durata nel tempo.

L'attenzione che poniamo nella progettazione dei nostri prodotti ci ha portato a non trascurarne il design: le forme tradizionali vengono riproposte attraverso accurati restyling, mentre l'ideazione dei nuovi prodotti viene affidata alla creatività di designer internazionali.

Quality and design

The high precision of grinding system in our products, guarantees their perfect function for domestic as well as professional use.

The best chefs make daily use of our pepper and spice grinders; infact, restaurant professionals recognize the functionality of these tools also due to their practical application and long lasting functionality.

The careful attention applied in the project-designing of our products has also brought us to give high consideration to the most important factor of style; we continually propose restyling of traditional shapes, while the creation of completely new items is entrusted to the creativity of international designers.

CERTIFICAZIONI



Il report "Credit Passport®" di Moody's indica la capacità di una impresa di svolgere la propria attività continuando ad adempiere regolarmente alle proprie obbligazioni finanziarie. Il report è elaborato tenendo presente diversi fattori finanziari e comportamentali. I dati sono provenienti dalla Centrale Rischi di Banca d'Italia, la piu' completa ed aggiornata sorgente di informazioni sul credito erogato dal sistema bancario. Il nostro rating "A+" significa che l'impresa ha una qualità creditizia ottima.



Adottare un Sistema Qualità e certificarlo secondo la norma ISO 9001:2015 significa dotare l'organizzazione di una modalità di gestione volta a raggiungere l'ottimizzazione dei processi interni organizzativi e operativi nell'ottica di conferire valore aggiunto agli stessi. L'adozione dei requisiti UNI EN ISO 9001 garantisce il cliente non solo sul fatto che gli verrà fornito quanto concordato, ma anche che questa capacità contrattuale è garantita nel tempo, perchè l'azienda fornitrice del servizio dispone di un'organizzazione improntata all'efficacia e all'efficienza.



New building opening August 2018



Meccanismi

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.

Il meccanismo del pepe

Il meccanismo dei macina pepe Bisetti è in acciaio temperato. 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.

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.

Mechanism

A specific mechanism for pepper and salt to ensure optimum performance. A 10-year warranty on mechanisms and related mechanical components for an equal long-lasting. The security of being able to count on a company with 70 years of history.

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 guaranteed to the EC and FDA standard for food contact.

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 guaranteed to the EC and FDA standard for food contact.



LE
MACINE
1945

Macinacaffè

di lamiera - forma tonda



N. 54

N. 1 2 3

al pezzo L.

Frullaiova



N. 66

Macinapepe



N. 59

Legno acero e faggio's doz. L.

Macinapepe



N. 55

Legno comune N. 1 2 15 16

dozzina L.



N. 56

Legno olivo doz. L.

comune - -



N. 61

Con due ghiera nichelate

doz. L.



N. 72 - A FUNGO

fino doz. L.

comune



N. 62

A BOTTIGLIA

Legno colorato uso mogano o naturale

doz. L.

Pomoli a linguetta



N. 57

Legno - - doz. L.

comune - -



N. 58

Legno ciliegio e metallo doz. L.

comune - -



N. 64 - Qualità fina con 2 regolatori

doz. L.

N. 63 - tipo usuale modello piccolo

doz. L.



N. 65 - Modello grande

doz. L.

INDICE

LE MACINE _ 14
 SALI E SPEZIE DAL MONDO_ 96
 MACINA CAFFE'_ 144
 ICONS _ 154
 SPICE & CO._ 172

Sorrento

BASIC
LINE



 LNL - Nero

 LRL - Rosso

 LBL - Bianco

 N - Naturale

 T - Noce



h 130 mm

Beech - Faggio

7150 

Pepper mill - Macina pepe

7150S 

Salt mill - Macina sale



h 190 mm

Beech - Faggio

7151 

Pepper mill - Macina pepe

7151S 

Salt mill - Macina sale



h 250 mm

Beech - Faggio

7152 

Pepper mill - Macina pepe

7152S 

Salt mill - Macina sale

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

Taormina

BASIC
LINE



Argento

Rame



h 215 mm
Silver-Argento
9252 ●
Pepper mill - Macina pepe
9252S ○
Salt mill - Macina sale



h 215 mm
Copper-Rame
9262 ●
Pepper mill - Macina pepe
9262S ○
Salt mill - Macina sale

Capri

BASIC
LINE



Argento

Rame

Acrilico



h 165 mm

Silver - Argento

9420

Pepper mill - Macina pepe

9420S

Salt mill - Macina sale



h 165 mm

Copper - Rame

9620

Pepper mill - Macina pepe

9620S

Salt mill - Macina sale



h 165 mm

Clear - Trasparente

9320

Pepper mill - Macina pepe

9320S

Salt mill - Macina sale

Vintage



T - Vintage

B - Avorio

A - Azzurro

O - Ruggine



h 165 mm

Vintage - Vintage

7121T

Pepper mill - Macina pepe

7121MST

Salt mill - Macina sale



h 165 mm

Light blue - Azzurro

7121A

Pepper mill - Macina pepe

7121MSA

Salt mill - Macina sale



h 165 mm

Avory - Avorio

7121B

Pepper mill - Macina pepe

7121MSB

Salt mill - Macina sale



h 165 mm

Russet - Ruggine

7121O

Pepper mill - Macina pepe

7121MSO

Salt mill - Macina sale

La Spezia





Top legno



h 145 mm
wood top - coperchio legno
6950S
Salt mill
Macina sale



h 145 mm
wood top - coperchio legno
6950
Pepper mill
Macina pepe



h 145 mm
wood top - coperchio legno
6951
Flax seeds mill
Macina semi di lino



h 145 mm
wood top - coperchio legno
6952
Herbs mill
Macina Erbe



h 145 mm
wood top - coperchio legno
6952SPP
Chili pepper mill
Macina peperoncino



Top acciaio



h 145 mm
Steel top - coperchio acciaio
6940S
Salt mill
Macina sale



h 145 mm
Steel top - coperchio acciaio
6940
Pepper mill
Macina pepe



h 145 mm
Steel top - coperchio acciaio
6941
Flax Seeds mill
Macina semi di lino



h 145 mm
Steel top - coperchio acciaio
6942
Herbs mill
Macina erbe



h 145 mm
Steel top - coperchio acciaio
6942SPP
Chili Pepper mill
Macina peperoncino



Anversa



 LBL - Bianco
DIAMANTE

 LRL - Rosso
RUBINO

 LAL - Azzurro
ZAFFIRO

 LVL - Verde
SMERALDO



h 270 mm

Beech - Faggio

4451

Pepper mill - Macina pepe

4451MS

Salt mill - Macina sale



h 200 mm

Beech - Faggio

4450

Pepper mill - Macina pepe

4450MS

Salt mill - Macina sale

Como Duo





Naturale



C - Cioccolato



A - Azzurro



O - Arancio



V - Verde



L - Lilla



h 95 mm

Light blue - Azzurro

27839A  

Pepper mill - Macina pepe

Salt mill - Macina sale



h 95 mm

Pink - Rosa

27839L  

Pepper mill - Macina pepe

Salt mill - Macina sale



h 95 mm

Orange - Arancio

27839O  

Pepper mill - Macina pepe

Salt mill - Macina sale



h 95 mm

Chocolate - Cioccolato

27839C  

Pepper mill - Macina pepe

Salt mill - Macina sale



h 95 mm

Green - Verde

27839V  

Pepper mill - Macina pepe

Salt mill - Macina sale



h 95 mm

Natural - Naturale

27839  

Pepper mill - Macina pepe

Salt mill - Macina sale



Rame



h 165 mm
Glossy - Lucido
5150MSRAL 
Salt mill - Macina sale



h 165 mm
Glossy - Lucido
5150RAL 
Pepper mill - Macina pepe



h 165 mm
Matt finish - Satinato
5150MSRAS 
Salt mill - Macina sale



h 165 mm
Matt finish - Satinato
5150RAS 
Pepper mill - Macina pepe



Bamboo



h 150 mm
Bamboo - Bambù
6350BA ●
Pepper mill - Macina pepe



h 220 mm
Bamboo - Bambù
6351BA ●
Pepper mill - Macina pepe



h 150 mm
Bamboo - Bambù
6350MSBA ⊙
Salt mill - Macina sale



h 220 mm
Bamboo - Bambù
6351MSBA ⊙
Salt mill - Macina sale



Provence



h 155 mm


White - Bianco

6930SLB 

Spice mill - Macina spezie

h 155 mm


Light green - Verde chiaro

6930SLV 

Spice mill - Macina spezie

h 155 mm


Light blue - Azzurro

6930SLA 

Spice mill - Macina spezie

h 155 mm


Orange - Arancione

6930SLO 

Spice mill - Macina spezie

h 155 mm

Lilac - Lilla

6930SLL 

Spice mill - Macina sale

h 155 mm

Chocolate - Cioccolato

6930SLC 

Spice mill - Macina spezie



Verona



h 130 mm

White - Bianco

87702 ●

Pepper mill - Macina pepe

87732 ○

Salt mill - Macina sale



h 130 mm

Light green - Verde chiaro

87705 ●

Pepper mill - Macina pepe

87735 ○

Salt mill - Macina sale



h 130 mm

Light blue - Azzurro

87706 ●

Pepper mill - Macina pepe

87736 ○

Salt mill - Macina sale



h 175 mm

Orange - Arancione

87707 ●

Pepper mill - Macina pepe

87737 ○

Salt mill - Macina sale



h 175 mm

Lilac - Lilla

87710 ●

Pepper mill - Macina pepe

87740 ○

Salt mill - Macina sale



h 175 mm

Chocolate - Cioccolato

87712 ●

Pepper mill - Macina pepe

87742 ○

Salt mill - Macina sale

La linea è composta da due modelli sei diverse varianti cromatiche. Si rimanda al listino per la serie completa
The line is composed of two models in six color variations. Please refer to the price list for the complete series

Verona



h 130 mm

Walnut - Noce

87401 

Pepper mill - Macina pepe

87411 

Salt mill - Macina sale



h 175 mm

Walnut - Noce

87501 

Pepper mill - Macina pepe

87511 

Salt mill - Macina sale



h 245 mm

Walnut - Noce

87601 

Pepper mill - Macina pepe

87611 

Salt mill - Macina sale



h 130 mm

Metal finish - Finitura acciaio

87402 

Pepper mill - Macina pepe

87412 

Salt mill - Macina sale




h 175 mm

Metal finish - Finitura acciaio

87502 

Pepper mill - Macina pepe


87512 

Salt mill - Macina sale




h 245 mm

Metal finish - Finitura acciaio

87602 

Pepper mill - Macina pepe

87612 

Salt mill - Macina sale



h 130 mm

Natural - Naturale

87400

Pepper mill - Macina pepe

87410

Salt mill - Macina sale



h 175 mm

Natural - Naturale

87500

Pepper mill - Macina pepe

87510

Salt mill - Macina sale



h 245 mm

Natural - Naturale

87600

Pepper mill - Macina pepe

87610

Salt mill - Macina sale





Orta Mini



h 65 mm

Natural - Naturale

8630 ●

Pepper mill - Macina pepe

8630S ○

Salt mill - Macina sale



h 65 mm

Walnut - Noce

8640 ●

Pepper mill - Macina pepe

8640S ○

Salt mill - Macina sale



h 65 mm

Stainless steel - Acciaio

8650 ●

Pepper mill - Macina pepe

8650S ○

Salt mill - Macina sale



Terni



h 130 mm

Matt finish - Satinato

9510S

Salt mill - Macina sale



h 160 mm

Matt finish - Satinato

9520S

Salt mill - Macina sale



h 190 mm

Matt finish - Satinato

9530S

Salt mill - Macina sale



h 190 mm

Matt finish - Satinato

9530

Pepper mill - Macina pepe



h 160 mm

Matt finish - Satinato

9520

Pepper mill - Macina pepe



h 130 mm

Matt finish - Satinato

9510

Pepper mill - Macina pepe

Dual Big



h 190 mm

Acrylic & stainless steel

Acrilico & Acciaio inox

8310



Pepper mill - Macina pepe

Salt mill - Macina sale

Rimini



h 180 mm
Metal finish and cherry
Finitura in acciaio e Ciliegio
42524 ●
Pepper mill - Macina pepe
42554 ○
Salt mill - Macina sale



h 180 mm
Metal finish and walnut
Finitura in acciaio e noce
42523 ●
Pepper mill - Macina pepe
42553 ○
Salt mill - Macina sale



h 180 mm
Metal finish and natural
Finitura in acciaio e naturale
42522 ●
Pepper mill - Macina pepe
42552 ○
Salt mill - Macina sale



h 180 mm
Metal finish and white
Finitura in acciaio e bianco
42525 ●
Pepper mill - Macina pepe
42555 ○
Salt mill - Macina sale



h 180 mm
Orange - Arancione
42507 ●
Pepper mill - Macina pepe
42537 ○
Salt mill - Macina sale



h 180 mm
Pink - Rosa
42508 ●
Pepper mill - Macina pepe
42538 ○
Salt mill - Macina sale



h 180 mm
Fuchsia - Fucsia
42509 ●
Pepper mill - Macina pepe
42539 ○
Salt mill - Macina sale



h 180 mm
Violet - Viola
42510 ●
Pepper mill - Macina pepe
42540 ○
Salt mill - Macina sale

Rimini



h 180 mm
Black - Nero

42501 ●

Pepper mill - Macina pepe

42531 ○

Salt mill - Macina sale



h 180 mm
White - Bianco

42502 ●

Pepper mill - Macina pepe

42532 ○

Salt mill - Macina sale



h 180 mm
Burgundy - Amaranto

42503 ●

Pepper mill - Macina pepe

42533 ○

Salt mill - Macina sale



h 180 mm
Grey - Grigio

42504 ●

Pepper mill - Macina pepe

42534 ○

Salt mill - Macina sale



h 180 mm
Light green - Verde chiaro

42505 ●

Pepper mill - Macina pepe

42535 ○

Salt mill - Macina sale



h 180 mm
Light blue - Azzurro

42506 ●

Pepper mill - Macina pepe

42536 ○

Salt mill - Macina sale

Firenze



h 220 mm

Mahogany - Mogano

6250LM ●

Pepper mill - Macina pepe

6250MSLM ○

Salt mill - Macina sale



h 320 mm

Mahogany - Mogano

6251LM ●

Pepper mill - Macina pepe

6251MSLM ○

Salt mill - Macina sale



h 420 mm

Mahogany - Mogano

6252LM ●

Pepper mill - Macina pepe

6252MSLM ○

Salt mill - Macina sale



h 220 mm

Cherry - Cillegio

6250LC ●

Pepper mill - Macina pepe

6250MSLC ○

Salt mill - Macina sale



h 320 mm

Cherry - Cillegio

6251LC ●

Pepper mill - Macina pepe

6251MSLC ○

Salt mill - Macina sale



h 420 mm

Cherry - Cillegio

6252LC ●

Pepper mill - Macina pepe

6252MSLC ○

Salt mill - Macina sale



h 220 mm
White - Bianco

6250LB ●
Pepper mill - Macina pepe
6250MSLB ○
Salt mill - Macina sale



h 320 mm
White - Bianco

6251LB ●
Pepper mill - Macina pepe
6251MSLB ○
Salt mill - Macina sale



h 420 mm
White - Bianco

6252LB ●
Pepper mill - Macina pepe
6252MSLB ○
Salt mill - Macina sale





h 220 mm

White - Bianco

6250LBL ●

Pepper mill - Macina pepe

6250MSLBL ○

Salt mill - Macina sale



h 320 mm

White - Bianco

6251LBL ●

Pepper mill - Macina pepe

6251MSLBL ○

Salt mill - Macina sale



h 420 mm

White - Bianco

6252LBL ●

Pepper mill - Macina pepe

6252MSLBL ○

Salt mill - Macina sale

Firenze



h 220 mm
Black - Nero

6250LNL ●

Pepper mill - Macina pepe

6250MSLNL ○

Salt mill - Macina sale



h 320 mm
Black - Nero

6251LNL ●

Pepper mill - Macina pepe

6251MSLNL ○

Salt mill - Macina sale



h 420 mm
Black - Nero

6252LNL ●

Pepper mill - Macina pepe

6252MSLNL ○

Salt mill - Macina sale



h 220 mm
Red - Rosso

6250LRL ●

Pepper mill - Macina pepe

6250MSLRL ○

Salt mill - Macina sale



h 320 mm
Red - Rosso

6251LRL ●

Pepper mill - Macina pepe

6251MSLRL ○

Salt mill - Macina sale



h 420 mm
Red - Rosso

6252LRL ●

Pepper mill - Macina pepe

6252MSLRL ○

Salt mill - Macina sale



h 530 mm
Natural - Naturale
6155N ●
Pepper mill - Macina pepe
6155MSN ○
Salt mill - Macina sale



h 430 mm
Natural - Naturale
6154N ●
Pepper mill - Macina pepe
6154MSN ○
Salt mill - Macina sale



h 330 mm
Natural - Naturale
6153N ●
Pepper mill - Macina pepe
6153MSN ○
Salt mill - Macina sale

Roma



h 250 mm

Natural - Naturale

6152N 

Pepper mill - Macina pepe

6152MSN 

Salt mill - Macina sale



h 190 mm

Natural - Naturale

6151N 

Pepper mill - Macina pepe

6151MSN 

Salt mill - Macina sale



h 130 mm

Natural - Naturale

6150N 

Pepper mill - Macina pepe

6150MSN 

Salt mill - Macina sale



h 530 mm
Walnut - Noce
6155T ●
Pepper mill - Macina pepe
6155MST ○

Salt mill - Macina sale



h 420 mm
Walnut - Noce
6154T ●
Pepper mill - Macina pepe
6154MST ○

Salt mill - Macina sale



h 330 mm
Walnut - Noce
6153T ●
Pepper mill - Macina pepe
6153MST ○

Salt mill - Macina sale

Roma



h 250 mm

Walnut - Noce

6152T

Pepper mill - Macina pepe

6152MST

Salt mill - Macina sale



h 190 mm

Walnut - Noce

6151T

Pepper mill - Macina pepe

6151MST

Salt mill - Macina sale



h 130 mm

Walnut - Noce

6150T

Pepper mill - Macina pepe


6150MST

Salt mill - Macina sale



Roma big



h 100 mm
Walnut - Noce
6158T 
Pepper mill - Macina pepe



Genova



h 165 mm

Natural - Naturale

5150N ●

Pepper mill - Macina pepe

5150MSN ○

Salt mill - Macina sale



h 225 mm

Natural - Naturale

5151N ●

Pepper mill - Macina pepe

5151MSN ○

Salt mill - Macina sale



h 285 mm

Natural - Naturale

5152N ●

Pepper mill - Macina pepe

5152MSN ○

Salt mill - Macina sale



h 165 mm

Walnut - Noce

5150T ●

Pepper mill - Macina pepe

5150MST ○

Salt mill - Macina sale



h 225 mm

Walnut - Noce

5151T ●

Pepper mill - Macina pepe

5151MST ○

Salt mill - Macina sale



h 285 mm

Walnut - Noce

5152T ●

Pepper mill - Macina pepe

5152MST ○

Salt mill - Macina sale

Livorno



h 115 mm

Natural - Naturale

5250N ●

Pepper mill - Macina pepe

5250MSN ○

Salt mill - Macina sale



h 165 mm

Natural - Naturale

5251N ●

Pepper mill - Macina pepe

5251MSN ○

Salt mill - Macina sale



h 215 mm

Natural - Naturale

5252N ●

Pepper mill - Macina pepe

5252MSN ○

Salt mill - Macina sale



h 115 mm

Walnut - Noce

5250T ●

Pepper mill - Macina pepe

5250MST ○

Salt mill - Macina sale



h 165 mm

Walnut - Noce

5251T ●

Pepper mill - Macina pepe

5251MST ○

Salt mill - Macina sale



h 215 mm

Walnut - Noce

5252T ●

Pepper mill - Macina pepe

5252MST ○

Salt mill - Macina sale



bisetti
ITALY

bisetti
ITALY

Amalfi



h 615 mm

Walnut - Noce

9660T

Pepper mill - Macina pepe

5260MST

Salt mill - Macina sale



h 520 mm

Walnut - Noce

9650T

Pepper mill - Macina pepe

5250MST

Salt mill - Macina sale



h 425 mm

Walnut - Noce

9640T

Pepper mill - Macina pepe

5240MST

Salt mill - Macina sale

Trento



h 165 mm

Black - Nero

415ONE 

Pepper mill - Macina pepe

4150MSNE 

Salt mill - Macina sale



h 165 mm

White - Bianco

415OB 

Pepper mill - Macina pepe

4150MSB 

Salt mill - Macina sale





**CHIANTI
CLASSICO**

ANTICO PODERE
2016

Pepper Style
by Bionetti

Asti



h 300 mm

Black - Nero

20



Pepper mill - Macina pepe



20MS





Salt mill - Macina sale

Aosta





h 100 mm
Natural - Naturale
5N 
Pepper mill - Macina pepe
5MSN 
Salt mill - Macina sale





h 180 mm
Natural - Naturale
38N 
Pepper mill - Macina pepe
38MSN 
Salt mill - Macina sale



h 100 mm
Walnut - Noce
5T 
Pepper mill - Macina pepe
5MST 
Salt mill - Macina sale



h 180 mm
Walnut - Noce
38T 
Pepper mill - Macina pepe
38MST 
Salt mill - Macina sale

Cuneo



h 100 mm

Natural - Naturale

301N

Pepper mill - Macina pepe

Salt mill - Macina sale



h 100 mm

Walnut - Noce



301T

Pepper mill - Macina pepe



Salt mill - Macina sale

Imperia



h 165 mm
Natural finish olive wood
legno di ulivo finitura naturale
5150U 
Pepper mill - Macina pepe
5150UMS 
Salt mill - Macina sale





h 225 mm
Natural finish olive wood
legno di ulivo finitura naturale
5151U 
Pepper mill - Macina pepe
5151UMS 
Salt mill - Macina sale



h 100 mm
Natural finish olive wood
legno di ulivo finitura naturale
5U 
Pepper mill - Macina pepe
5UMS 
Salt mill - Macina sale



h 180 mm
Natural finish olive wood
legno di ulivo finitura naturale
38U 
Pepper mill - Macina pepe
38UMS 
Salt mill - Macina sale



h 130 mm

Natural finish olive wood
legno di ulivo finitura naturale

6150U ●

Pepper mill - Macina pepe

6150UMS ○

Salt mill - Macina sale



h 190 mm

Natural finish olive wood
legno di ulivo finitura naturale

6151U ●

Pepper mill - Macina pepe

6151UMS ○

Salt mill - Macina sale



h 250 mm

Natural finish olive wood
legno di ulivo finitura naturale

6152U ●

Pepper mill - Macina pepe

6152UMS ○

Salt mill - Macina sale





Portofino



h 115 mm
Natural - Naturale

53N ●
Pepper mill - Macina pepe
53MSN ○
Salt mill - Macina sale



h 115 mm
Walnut - Noce

53T ●
Pepper mill - Macina pepe
53MST ○
Salt mill - Macina sale



h 115 mm
Green - Verde

5305 ●
Pepper mill - Macina pepe
5335 ○
Salt mill - Macina sale



h 115 mm
Orange - Arancio

5307 ●
Pepper mill - Macina pepe
5337 ○
Salt mill - Macina sale



h 115 mm
Violet - Viola

5310 ●
Pepper mill - Macina pepe
5340 ○
Salt mill - Macina sale



h 115 mm
Red - Rosso

5311 ●
Pepper mill - Macina pepe
5341 ○
Salt mill - Macina sale



h 115 mm
Yellow - Giallo

5312 ●
Pepper mill - Macina pepe
5342 ○
Salt mill - Macina sale

Messina



h 100 mm
Walnut - Noce

5TP ●
Pepper mill - Macina pepe
5MSTP ○
Salt mill - Macina sale



h 165 mm
Walnut - Noce

5150TP ●
Pepper mill - Macina pepe
5150MSTP ○
Salt mill - Macina sale



h 225 mm
Walnut - Noce

5151TP ●
Pepper mill - Macina pepe
5151MSTP ○
Salt mill - Macina sale



h 100 mm
Pewter - Peltro

5P ●
Pepper mill - Macina pepe
5MSP ○
Salt mill - Macina sale



h 165 mm
Pewter - Peltro

5150P ●
Pepper mill - Macina pepe
5150MSP ○
Salt mill - Macina sale



h 225 mm
Pewter - Peltro

5151P ●
Pepper mill - Macina pepe
5151MSP ○
Salt mill - Macina sale





Milano



h 320 mm

*Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente*

8440 ●

Pepper mill - Macina pepe

8440S ○

Salt mill - Macina sale



h 220 mm

*Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente*

8430 ●

Pepper mill - Macina pepe

8430S ○

Salt mill - Macina sale



h 175 mm

*Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente*

8420 ●

Pepper mill - Macina pepe

8420S ○

Salt mill - Macina sale



h 120 mm

*Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente*

8410 ●

Pepper mill - Macina pepe

8410S ○

Salt mill - Macina sale



Verona



h 130 mm

Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente

8710

Pepper mill - Macina pepe



h 175 mm

Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente

8720

Pepper mill - Macina pepe



h 245 mm

Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente

8730

Pepper mill - Macina pepe



h 130 mm

Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente

8710S

Salt mill - Macina sale



h 175 mm

Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente

8720S

Salt mill - Macina sale



h 245 mm

Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente

8730S

Salt mill - Macina sale



Perugia



h 100 mm

*Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente*

822

Pepper mill - Macina pepe



h 175 mm

*Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente*

851

Pepper mill - Macina pepe



h 250 mm

*Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente*

931

Pepper mill - Macina pepe



h 100 mm

*Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente*

822S

Salt mill - Macina sale



h 175 mm

*Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente*

851S

Salt mill - Macina sale



h 250 mm

*Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente*

931S

Salt mill - Macina sale

Torino




h 85 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
9810S 
Salt mill - Macina sale



h 150 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
9820S 
Salt mill - Macina sale



h 85 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
9810 
Pepper mill - Macina pepe



h 150 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
9820 
Pepper mill - Macina pepe

Como



h 90 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
839S 
Salt mill - Macina sale



h 145 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
826S 
Salt mill - Macina sale



h 90 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
839 
Pepper mill - Macina pepe



h 145 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
826 
Pepper mill - Macina pepe

Pesaro-Urbino



h 175 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
911S 
Salt mill - Macina sale



h 175 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
911 
Pepper mill - Macina pepe



h 90 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
6918S 
Salt mill - Macina sale



h 90 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
6918 
Pepper mill - Macina pepe

Brescia



h 145 mm
*Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente*
930S 
Salt mill - Macina sale



h 145 mm
*Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente*
930 
Pepper mill - Macina pepe



h 160 mm
*Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente*
928 
*Pepper mill & Salt shaker
Macina pepe e spargi sale*

Elba



h 65 mm
Acrylic & chromed head
Acrilico & testa cromata
820CRS
Salt mill - Macina sale



h 65 mm
Acrylic & chromed head
Acrilico & testa cromata
820CR
Pepper mill - Macina pepe



h 65 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
820S
Salt mill - Macina sale



h 65 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
820
Pepper mill - Macina pepe



Parma



h 115 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
6610S 
Salt mill - Macina sale



h 115 mm
Trasparent Acrylic
Acrilico Trasparente
6610 
Pepper mill - Macina pepe





Electric



h 200 mm

Green - Verde

961 

Pepper mill - Macina pepe

961S 

Salt mill - Macina sale



h 200 mm

Black - Nero

962 

Pepper mill - Macina pepe

962S 

Salt mill - Macina sale



h 200 mm

White - Bianco

963 

Pepper mill - Macina pepe

963S 

Salt mill - Macina sale



Novi



h 160 mm

Acrylic - Matt Finish

Acrilico - Finitura satinata

187



Dried fruit mill

Macina frutta secca

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 sapori 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.



Novi



h 160 mm

Acrylic - Matt Finish

Acrylic - Finitura satinata

188



Chocolate mill

Macina cioccolato

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 sciolgano.

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.



Noce Moscata



h 110 mm

Trasparent Acrylic

Acrilico Trasparente

833

Nutmeg mill

Macina noce moscata

Una macina nata esclusivamente per la noce moscata che, oltre a contenere e conservare le noci, le grattugia a regola d'arte. E' 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 puree 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 seeds 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 so on. You can use it in your desserts and to prepare alcoholic drinks, too...

Packaging





E1



A1



E3

*Sali &
Spezie
dal Mondo*



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 trace 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 flavours almost vanished, 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 Rosa Murray - Australia


Murray River Salt - Australia






250 mm
Sale Murray / Murray salt
931SMR 
Salt mill - Macina sale




180 mm
Sale Murray / Murray salt
851SMR 
Salt mill - Macina sale




100 mm
Sale Murray / Murray salt
822SMR 
Salt mill - Macina sale



145 mm
Sale Murray / Murray salt
826SMR 
Salt mill - Macina sale



90 mm
Sale Murray / Murray salt
839SMR 
Salt mill - Macina sale

Il Murray River è il più grande fiume dell'Australia. Dall'evaporazione delle acque saline di un millenario bacino sotterraneo nascono questi fiocchi quasi impalpabili, di un tenue color albicocca, di eccezionale purezza e con un gusto delicato. **Consigliato per tutti gli arrosti e piatti che richiedono una cottura al forno.**

*The Murray River is the largest river in Australia. By evaporation of saline water aquifer of a millenarian do these bows almost intangible, a soft apricot color of exceptional purity and with delicate taste. **Recommended for all roasts and meals that require baking.***



Provetta con sale Murray
Glass vial with Murray salt
73417



49g
Sacchetto con sale Murray
Plastig bag with Murray salt
17767



500g
Sacchetto con sale Murray
Plastig bag with Murray salt
17717

Sale Viola Kala Namak - India

Violet Kala Namak Salt - India





250 mm

Sale Kala Namek / Kala Namek salt

931SKN

Salt mill - Macina sale



180 mm

Sale Kala Namek / Kala Namek salt

851SKN

Salt mill - Macina sale



100 mm

Sale Kala Namek / Kala Namek salt

822SKN

Salt mill - Macina sale



145 mm

Sale Kala Namek / Kala Namek salt

826SKN

Salt mill - Macina sale



90 mm

Sale Kala Namek / Kala Namek salt

839SKN

Salt mill - Macina sale

Chiamato anche Sanchal o sale nero, viene prodotto fra India e Pakistan. Con un aroma e un gusto sulfureo, è utilizzato su piatti della cucina tipica Indiana (esempio pollo Tandoori) o miscelato con altre spezie. **In Europa si usa su frittture, uova, macedonia di frutta e gelati.**

*Also called Sanchal or black salt, is produced between India and Pakistan. With a sulfurous aroma and taste, it is used on traditional Indian dishes (ex. chicken Tandoori) or mixed with other spices. **In Europe it's used on fried food, eggs, fruit salad and ice cream.***



Provetta con sale Kala Namek
Glass vial with Kala Namek salt
73418



56g
Sacchetto con sale Kala Namek
Plastig bag with Kala Namek salt
17768



500g
Sacchetto con sale Kala Namek
Plastig bag with Kala Namek salt
17718

Sale Integrale Guarande - Francia

Wholemeal Guerande Salt - France





250 mm

Sale Guarande / Guarande salt

931SIG

Salt mill - Macina sale



180 mm

Sale Guarande / Guarande salt

851SIG

Salt mill - Macina sale



100 mm

Sale Guarande / Guarande salt

822SIG

Salt mill - Macina sale



145 mm

Sale Guarande / Guarande salt

826SIG

Salt mill - Macina sale



90 mm

Sale Guarande / Guarande salt

839SIG

Salt mill - Macina sale

Proviene dalle saline di argilla della costa atlantica francese e si forma per evaporazione grazie all'azione del sole e del vento. Viene raccolto in modo artigianale secondo l'antico metodo celtico, che prevede l'uso di attrezzi di legno e non di metallo, per non contaminare la purezza del sale. Contiene circa 80 minerali, tra i quali: magnesio, calcio, potassio, manganese, fosforo e iodio. **Da usare come un comune sale da cucina o da Tavola, per salare qualsiasi tipo di pietanza.**

*It comes from the salt and clay of the French Atlantic coast. It's formed by evaporation due to sun and wind. Collected in a traditional way according to the ancient Celtic method, which involves the use of tools of wood and not metal, not to contaminate the purity of the salt. Contains 80 minerals, including: magnesium, calcium, potassium, manganese, phosphorus and iodine. **Ideal as kitchen or table salt and for all dishes.***



Provetta con sale Guarande
Glass vial with Guarande salt
73419



24g
Sacchetto con sale Guarande
Plastig bag with Guarande salt
17769



500g
Sacchetto con sale Guarande
Plastig bag with Guarande salt
17719

Sale allo Zafferano - Cipro

Saffron Salt Flakes - Cyprus





250 mm

Sale allo zafferano / Saffron salt

931SSZ 

Salt mill - Macina sale



180 mm

Sale allo zafferano / Saffron salt

851SSZ 

Salt mill - Macina sale



100 mm

Sale allo zafferano / Saffron salt

822SSZ 

Salt mill - Macina sale



145 mm

Sale allo zafferano / Saffron salt

826SSZ 

Salt mill - Macina sale



90 mm

Sale allo zafferano / Saffron salt

839SSZ 

Salt mill - Macina sale

Una miscela di fiocchi di sale di Cipro e zafferano di qualità in polvere. Di un brillante colore giallo-arancio. **Consigliato su risotti (alla milanese e sulla paella), nelle zuppe, bouillabaise, frutti di mare, pomodori e salse, oppure miscelato con il curry o nel Bloody Mary.**

*A mixture of salt flakes from Cyprus and quality saffron powder. With a bright color yellow-orange. **To use on rice (Milanese rice and on Paella), in the soups, bouillabaise, seafood, tomatoes and sauces, or mixed with curry or in the Bloody Mary.***



Provetta con sale allo zafferano
Glass vial with saffron salt
73421



47g
Sacchetto con sale allo zafferano
Plastig bag with saffron salt
17721



500g
Sacchetto con sale allo zafferano
Plastig bag with saffron salt
17771

Sale Dolce - America

Sweet Salt - America





250 mm

Sale allo dolce / Sweet salt

931SSD 

Salt mill - Macina sale



180 mm

Sale allo dolce / Sweet salt

851SSD 

Salt mill - Macina sale



100 mm

Sale allo dolce / Sweet salt

822SSD 

Salt mill - Macina sale



145 mm

Sale allo dolce / Sweet salt

826SSD 

Salt mill - Macina sale



90 mm

Sale allo dolce / Sweet salt

839SSD 

Salt mill - Macina sale

Proviene dalle miniere dello stato americano dello Utah, con un retrogusto spiccatamente dolce. **Da usare su sandwich e crostini al burro, patate al cartoccio, zuppe, salse in genere oppure utilizzato nell'impasto per torte e biscotti.**

*It comes from the mines in the U.S. state of Utah, with a distinctly sweet aftertaste. **To use on sandwiches and toast with butter, baked potatoes, soups, sauces or generally used in the dough for cakes and biscuits.***



Provetta con sale dolce
Glass vial with sweet salt
73422



46g
Sacchetto con sale dolce
Plastig bag with sweet salt
17772



500g
Sacchetto con sale dolce
Plastig bag with sweet salt
17722

Sale Rosso - Hawaii

Red Salt - Hawaii





250 mm

Sale rosso / Red salt

931SHR 

Salt mill - Macina sale



180 mm

Sale rosso / Red salt

851SHR 

Salt mill - Macina sale



100 mm

Sale rosso / Red salt

822SHR 

Salt mill - Macina sale



145 mm

Sale rosso / Red salt

826SHR 

Salt mill - Macina sale



90 mm

Sale rosso / Red salt

839SHR 

Salt mill - Macina sale

Alaea è il tradizionale sale da tavola hawaiano, prende il nome da un minerale naturale, un'argilla rossa di origine vulcanica. Durante il processo di evaporazione, l'argilla si mescola con il sale e lo arricchisce di ossido di ferro, conferendogli il suo caratteristico colore rosso. Ha un gusto molto più intenso rispetto al sale naturale. Un grammo di sale hawaiano contiene una quantità di ferro fino a cinque volte superiore a quella contenuta nel sale comune. **Consigliato su carni alla griglia (Vitello e Maiale) e BBQ.**

*Alaea is the Hawaiian traditional table salt whose name comes from a natural mineral, a red volcanic clay. During the evaporation process the clay mixes with salt, giving it this peculiar red colour. Its taste is much more stronger if compared with the natural salt. One gram of Hawaiian salt contains an iron quantity which is up to five times higher than the common salt. **Ideal for grilled meat (veal and pork) and barbecue.***



Provetta con sale rosso
Glass vial with red salt
73404



44g
Sacchetto con sale rosso
Plastig bag with red salt
17754



500g
Sacchetto con sale rosso
Plastig bag with red salt
17704

Sale Rosa - Himalaya

Pink Salt - Himalaya






250 mm
 Sale rosa / Pink salt
931SRH 
 Salt mill - Macina sale




180 mm
 Sale rosa / Pink salt
851SRH 
 Salt mill - Macina sale




100 mm
 Sale rosa / Pink salt
822SRH 
 Salt mill - Macina sale



145 mm
 Sale rosa / Pink salt
826SRH 
 Salt mill - Macina sale



90 mm
 Sale rosa / Pink salt
839SRH 
 Salt mill - Macina sale

E' un genere di salgemma formatosi alle pendici dell'Himalaya 200 milioni di anni or sono quando una porzione di oceano rimase intrappolata nel sottosuolo. Puro e di colore rosa, estratto a mano, gli vengono riconosciute numerose proprietà salutistiche. Il suo gusto equilibrato preserva gli aromi dei piatti che condisce. Utilizzando una citazione dei grandi chef che ne fanno uso: dà sapore senza salare.

Da usare come un comune sale da cucina o da Tavola, per salare qualsiasi tipo di pietanza.

This kind of rock salt formed on the Himalayan slopes 200 million years ago when a portion of ocean was trapped in the underground. This pure pink hand-extracted salt has a lot of healthy properties and its balanced flavour preserves the taste of the food. As declared by some famous chefs who use it, it flavours the food without salting.
Ideal as kitchen or table salt and for all dishes.



Provetta con sale rosa
 Glass vial with pink salt
73402



48g
 Sacchetto con sale rosa
 Plastig bag with pink salt
17752



500g
 Sacchetto con sale rosa
 Plastig bag with pink salt
17702

Sale Marino - Cipro

Sea Salt Flakes - Cyprus





250 mm

Sale marino / Sea salt

931SSC

Salt mill - Macina sale



180 mm

Sale marino / Sea salt

851SSC

Salt mill - Macina sale



100 mm

Sale marino / Sea salt

822SSC

Salt mill - Macina sale



145 mm

Sale marino / Sea salt

826SSC

Salt mill - Macina sale



90 mm

Sale marino / Sea salt

839SSC

Salt mill - Macina sale

*Delicati fiocchi di sale marino di Cipro, di forma piramidale, prodotti in modo naturale dalle acque del Mediterraneo. Di un colore bianco luminoso, con un gusto fresco e dolce, privo del retrogusto amaro tipico nel sale comune. Per la sua particolare struttura in sottili lastrine, si scioglie immediatamente a contatto con i cibi. La sua intensa sapidità ne consente un uso contenuto. **Consigliato come sale da tavola, su insalate, verdure e crudité.***

*Cypriot delicate pyramid-shaped salt flakes produced naturally by the Mediterranean sea. Bright white colour with a fresh sweet taste, not characterized by the typical bitter aftertaste of the common salt. Thanks to its peculiar thin layer structure melts immediately on the food. To be used in moderate quantity for its strong flavour. **Ideal as table salt and for salads, vegetables and crudité.***



Provetta con sale marino
Glass vial with sea salt
73750



56g
Sacchetto con sale marino
Plastig bag with sea salt
17750




500g
Sacchetto con sale marino
Plastig bag with salt
17700

Sale alle Alghe - Bretagna

Algae Sea Salt - - Brittany





250 mm
 Sale alle alghe / Algae salt
931SGA 
 Salt mill - Macina sale



180 mm
 Sale alle alghe / Algae salt
851SGA 
 Salt mill - Macina sale



100 mm
 Sale alle alghe / Algae salt
822SGA 
 Salt mill - Macina sale



145 mm
 Sale alle alghe / Algae salt
826SGA 
 Salt mill - Macina sale



90 mm
 Sale alle alghe / Algae salt
839SGA 
 Salt mill - Macina sale

*Un mélange de sale dell'Atlantico e alghe della Bretagna. Al tradizionale sale dell'Atlantico, ricco di magnesio, è stato aggiunto un mélange di preziose alghe fresche disidratate, piante marine tra le più ricche di minerali e iodio. Questo condimento sprigiona un intenso profumo di mare, esaltato dalla presenza di queste preziose alghe. **Ideale: per il pesce, crostacei, mitili, nelle zuppe e nel court-bouillon.***

*A mix of Atlantic sea salt and Breton algae. The traditional Atlantic salt, rich in magnesium, has been mixed with a precious selection of dehydrated fresh algae, which are among the sea plants with the highest mineral and iodine content. This seasoning releases a strong sea scent, exalted by the presence of these precious algae. **Ideal for fish, shellfish, mussels, soups and in the court-bouillon.***



Provetta con sale alle alghe
 Glass vial with algae salt
73403



23g
 Sacchetto con sale alle alghe
 Plastik bag with algae salt
17753



500g
 Sacchetto con sale alle alghe
 Plastik bag with algae salt
17703

Sale Nero - Hawaii

Black Sea Salt - Hawaii





250 mm

Sale nero / Black salt

931SHN 

Salt mill - Macina sale



180 mm

Sale nero / Black salt

851SHN 

Salt mill - Macina sale



100 mm

Sale nero / Black salt

822SHN 

Salt mill - Macina sale



145 mm

Sale nero / Black salt

826SHN 

Salt mill - Macina sale



90 mm

Sale nero / Black salt

839SHN 

Salt mill - Macina sale

*E' un sale evaporato al sole delle Hawaii, in un'isola di origine vulcanica. E' combinato con carbone vegetale che gli conferisce il caratteristico colore nero vellutato. **Ideale per pesce e bistecche alla griglia, il sushi e il sashimi.***

*Salt evaporated under the Hawaiian sun, on a volcanic island. The vegetal carbon mixed with the salt confers it this peculiar velvety black colour. **Ideal for fish, grilled steak, sushi and sashimi.***



Provetta con sale nero
Glass vial with black salt
73405



20g
Sacchetto con sale nero
Plastig bag with black salt
17755



500g
Sacchetto con sale nero
Plastig bag with black salt
17705

Sale Blu - Persia

Blue Salt - Persia





250 mm

Sale blu / Blue salt

931SBP 

Salt mill - Macina sale



180 mm

Sale blu / Blue salt

851SBP 

Salt mill - Macina sale



100 mm

Sale blu / Blue salt

822SBP 

Salt mill - Macina sale



145 mm

Sale blu / Blue salt

826SBP 

Salt mill - Macina sale



90 mm

Sale blu / Blue salt

839SBP 

Salt mill - Macina sale

*E' un salemma naturale proveniente dalle miniere di sale dell'Iran. E' molto raro e la sua colorazione è dovuta alla silvinite (variante del reticolo cristallino del sodio). Ha un gusto molto salato ma non persistente. Lascia in bocca un gradevole sapore speziato. **Indicato per tutte le pietanze.***

*Natural rock salt coming from the Iranian salt mines. It's very rare and its colour is due to the sylvinite (variant of the sodium crystal lattice). Characterized by a very salty but not persistent taste, it leaves a pleasant spicy flavour in the mouth. **Ideal for all dishes.***



Provetta con sale blu
Glass vial with blue salt
73408



53g
Sacchetto con sale blu
Plastig bag with blue salt
17758



500g
Sacchetto con sale blu
Plastig bag with blue salt
17708

Sale Vikingo - Scandinavia

Viking Salt - Scandinavia





250 mm

Sale Vikingo / Viking salt

931SVA 

Salt mill - Macina sale



180 mm

Sale Vikingo / Viking salt

851SVA 

Salt mill - Macina sale



100 mm

Sale Vikingo / Viking salt

822SVA 

Salt mill - Macina sale



145 mm

Sale Vikingo / Viking salt

826SVA 

Salt mill - Macina sale



90 mm

Sale Vikingo / Viking salt

839SVA 

Salt mill - Macina sale

*La miscela è quella dell'antica cucina dei vikinghi del Nord Europa: sale affumicato, cipolla e un mix di spezie che aggiunge alla ricetta un tocco di modernità che soddisfa sia il gusto che l'olfatto. **Indicato su piatti semplici come omelette, soufflé, zuppe di legumi, verdure e formaggi al gratin, pollo, patate al forno.***

*The mix dates back to the Viking ancient cooking of Northern Europe: smoked salt, onion and a spice blend which gives the recipe a modern touch able to satisfy both taste and smelling. **Ideal for simple dishes such as omelette, soufflé, legume soup, vegetables, gratin cheese, chicken and roast potatoes.***



Provetta con sale vikingo
Glass vial with viking salt
73406



39g
Sacchetto con sale vikingo
Plastig bag with viking salt
17756



500g
Sacchetto con sale vikingo
Plastig bag with viking salt
17706

Sale Affumicato - Danimarca

Smoked Salt - Denmark





250 mm

Sale affumicato / Smoked salt

931SAD

Salt mill - Macina sale



180 mm

Sale affumicato / Smoked salt

851SAD

Salt mill - Macina sale



100 mm

Sale affumicato / Smoked salt

822SAD

Salt mill - Macina sale



145 mm

Sale affumicato / Smoked salt

826SAD

Salt mill - Macina sale



90 mm

Sale affumicato / Smoked salt

839SAD

Salt mill - Macina sale

*Sale marino, frutto di un lungo lavoro di affumicatura con legno di quercia e olmo rosso, secondo l'antica ricetta danese. **Un gusto unico da accompagnare con una vasta gamma di piatti: da provare sulla pasta alla carbonara, nelle zuppe, sulle uova e nelle frittate. Un pizzico di questo sale su salmone, trota, aringa, gli conferisce il caratteristico aroma di affumicatura.***

*Sea salt obtained from a long smoking process with oak-wood and elm-wood according to the ancient Danish recipe. **A unique taste ideal for a wide range of dishes, such as pasta carbonara, soups, eggs and omelette. A pinch of this salt on salmon, trout and herring gives the fish the typical smoked taste.***



Provetta con sale affumicato
Glass vial with smoked salt
73407



24g
Sacchetto con sale affumicato
Plastig bag with smoked salt
17757



500g
Sacchetto con sale affumicato
Plastig bag with smoked salt
17707

Sale Marino Speziato - Cipro

Spicy Sea Salt - Cyprus





250 mm
 Sale speziato / Spicy salt
931SSF 
 Salt mill - Macina sale




180 mm
 Sale speziato / Spicy salt
851SSF 
 Salt mill - Macina sale



100 mm
 Sale speziato / Spicy salt
822SSF 
 Salt mill - Macina sale



145 mm
 Sale speziato / Spicy salt
826SSF 
 Salt mill - Macina sale



90 mm
 Sale speziato / Spicy salt
839SSF 
 Salt mill - Macina sale

*Delicati fiocchi di sale marino di Cipro, ricoperti da un sottile strato di spezie esotiche: coriandolo, paprika, curcuma, cumino, chiodi di garofano, pepe di cayenna, noce moscata, zenzero. **Ideale sulla carne calda e fredda, per preparare marinare, su patate, crostini, uova e nelle zuppe.***

*Cypriot delicate salt flakes covered by a thin layer of exotic spices: coriander, paprika, curcuma, cumin, clove, Cayenne pepper, nutmeg and ginger. **Ideal for hot and cold meat, marinated dishes, potatoes, toasts, eggs and soups.***



Provetta con sale speziato
 Glass vial with spicy salt
73401



48g
 Sacchetto con sale speziato
 Plastig bag with spicy salt
17751



500g
 Sacchetto con sale speziato
 Plastig bag with spicy salt
17701

Pepe Nero Affumicato

Smoked Black Pepper





250 mm

pepe nero affumicato / Smoked black pepper

931PNA 

Pepper mill - Macina pepe



180 mm

pepe nero affumicato / Smoked black pepper

851PNA 

Pepper mill - Macina pepe



100 mm

pepe nero affumicato / Smoked black pepper

822PNA 

Pepper mill - Macina pepe



145 mm

pepe nero affumicato / Smoked black pepper

826PNA 

Pepper mill - Macina pepe



90 mm

pepe nero affumicato / Smoked black pepper

839PNA 

Pepper mill - Macina pepe

*Lentamente affumicato a freddo con vero legno di melo che conferisce al pepe, amaro, pungente, un delicato aroma di affumicatura fruttata. **Da usare al posto del pepe tradizionale, su qualsiasi piatto.***

*Slowly cold smoked with real apple tree wood that gives the pepper, bitter and pungent, a delicate fruity aroma of smoke. **To be used in place of the traditional pepper, to any dish.***



Provetta con pepe nero affumicato
Glass vial with smoked pepper
73414



14g
Sacchetto con sale nero affumicato
Plastig bag with smoked pepper
17764



500g
Sacchetto con sale nero affumicato
Plastig bag with smoked pepper
17714

Pepe Verde

Green Pepper





250 mm
 Pepe verde / Green pepper
931PV ●
 Pepper mill - Macina pepe



180 mm
 Pepe verde / Green pepper
851PV ●
 Pepper mill - Macina pepe



100 mm
 Pepe verde / Green pepper
822PV ●
 Pepper mill - Macina pepe



145 mm
 Pepe verde / Green pepper
826PV ●
 Pepper mill - Macina pepe



90 mm
 Pepe verde / Green pepper
839PV ●
 Pepper mill - Macina pepe

*Il pepe verde, proveniente dall'India, deve il proprio colore alla raccolta delle bacche ancora acerbe, e mantiene pertanto la colorazione tipica del frutto, conservando un sapore aromatico, fresco e poco piccante. **Ideale per la preparazione di salse destinate a piatti di carne è particolarmente indicato per esaltare il sapore del pesce alla griglia. Dona aromi speciali anche a insalate estive.***

*The green pepper, coming from India, it owes his own color to the harvest of the sour berries, and it maintains therefore the coloration typical of the fruit, preserving an aromatic taste, fresh and few spicy. **Ideal for the preparation of sauces destined to meat dishes is particularly suitable to exalt the taste of grilled fish. It gives special aromas to the summer salads.***



Provetta con pepe verde
 Glass vial with green pepper
73416



30g
 Sacchetto con pepe verde
 Plastig bag with green pepper
17766




500g
 Sacchetto con pepe verde
 Plastig bag with green pepper
17716

Pepe Bianco


White Pepper






250 mm
 Pepe bianco / White pepper
 931PB 
 Pepper mill - Macina pepe




180 mm
 Pepe bianco / White pepper
 851PB 
 Pepper mill - Macina pepe




100 mm
 Pepe bianco / White pepper
 822PB 
 Pepper mill - Macina pepe



145 mm
 Pepe bianco / White pepper
 826PB 
 Pepper mill - Macina pepe



90 mm
 Pepe bianco / White pepper
 839PB 
 Pepper mill - Macina pepe

*Il pepe bianco che abbiamo selezionato è il "Muntok" che proviene dal sud dell'India. Leggermente meno pungente del pepe nero. **Indicato per tutte le pietanze ed in particolare modo sulle carni bianche come tacchino, pollo e agnello.***

*The white pepper we have selected is the "Muntok", coming from southern India. It is slightly less sharp than the black pepper. **Suitable for all dishes, but in particular for white meat such as turkey, chicken and lamb.***



Provetta con pepe bianco
 Glass vial with white pepper
 73411



19g
 Sacchetto con pepe bianco
 Plastig bag with white pepper
 17761



500g
 Sacchetto con pepe bianco
 Plastig bag with white pepper
 17711

Mix Creola

Creole Mix





250 mm

Mix Creola / Creole Mix

931CM ●

Pepper mill - Macina pepe



180 mm

Mix Creola / Creole Mix

851CM ●

Pepper mill - Macina pepe



100 mm

Mix Creola / Creole Mix

822PB ●

Pepper mill - Macina pepe



145 mm

Mix Creola / Creole Mix

826CM ●

Pepper mill - Macina pepe



90 mm

Mix Creola / Creole Mix

839CM ●

Pepper mill - Macina pepe

*Ai tre pepi tradizionali (nero, bianco e verde) viene aggiunto il pepe rosa che in realtà è una bacca molto aromatica e resinosa proveniente dal Madagascar e che conferisce al mix un sapore particolare. **Il pepe mix, oltre che per aromatizzare - soprattutto a crudo - qualsiasi piatto, dato il gusto più delicato ed aromatico dovuto alla presenza del pepe verde e del pepe rosa, viene utilizzato anche come sostitutivo del sale.***

*The three traditional pepper qualities (black, white and green) are enriched by a fourth one (pink), which is actually a very aromatic resinous berry coming from Madagascar able to add a special flavour. **This mix, thanks to its delicate aromatic taste due to the presence of green and pink pepper, is suitable for flavouring any dish - especially if added in raw - and is also used in place of the salt.***



Provetta con mix Creola
Glass vial with Creole Mix
73409



18g
Sacchetto con mix Creola
Plastig bag with Creole Mix
17759



500g
Sacchetto con mix Creola
Plastig bag with Creole mix
17709

Peperoncino

Red Chili Pepper





250 mm

Peperoncino / Chili Pepper

931SPP 

Salt mill - Macina sale



180 mm

Peperoncino / Chili Pepper

851SPP 

Salt mill - Macina sale



100 mm

Peperoncino / Chili Pepper

822SPP 

Salt mill - Macina sale



145 mm

Peperoncino / Chili Pepper

826SPP 

Salt mill - Macina sale



90 mm

Peperoncino / Chili Pepper

839SPP 

Salt mill - Macina sale

*Il peperoncino che abbiamo selezionato è il "Birdseye" che proviene dal Malawi. La scelta di questa qualità è dovuta al gusto molto forte ed intenso ed al colore particolarmente rosso. **Gli usi sono innumerevoli: ovunque si voglia rendere fortemente piccante una pietanza.***

*The red pepper we have selected is the "Birdseye", coming from Malawi. The choice of this quality is due to its very strong taste and to the deep red colour. **Suitable for many dishes, whenever you want to make a course very spicy.***



Provetta con peperoncino
Glass vial with Chili Pepper
73415



31g
Sacchetto con peperoncino
Plastig bag with Chili pepper
17765



500g
Sacchetto con peperoncino
Plastig bag with Chili Pepper
17709

Mix Toscano

Tuscany Mix





250 mm

Mix Toscano / Tuscany Mix

931SMT 

Salt mill - Macina sale



180 mm

Mix Toscano / Tuscany Mix

851SMT 

Salt mill - Macina sale



100 mm

Mix Toscano / Tuscany Mix

822SMT 

Salt mill - Macina sale



145 mm

Mix Toscano / Tuscany Mix

826SMT 

Salt mill - Macina sale



90 mm

Mix Toscano / Tuscany Mix

839SMT 

Salt mill - Macina sale

*Tipico condimento mediterraneo composto da un melange di sale marino, pepe nero, peperoncino e aglio. Il sapore deciso bilancia nei piatti la sapidità e la nota speziata donando un retrogusto leggermente piccante. **Indicato per carni alla griglia, mediamente piccante.***

*Typically mediterranean seasoning with a mix of sea salt, black pepper, red pepper and garlic. Its strong taste Balances the sapidity and spiciness of the foods. **Suitable for grilled meat and with a medium-spicy taste.***



Provetta con mix Toscano
Glass vial with Tuscany mix
73412



30g
Sacchetto con mix Toscano
Plastig bag with Tuscany mix
17762



500g
Sacchetto con mix Toscano
Plastig bag with Tuscany mix
17712

Mix Carne

Meat Mix





250 mm

Mix Carne / Meat mix

931SMC 

Salt mill - Macina sale



180 mm

Mix Carne / Meat mix

851SMC 

Salt mill - Macina sale



100 mm

Mix Carne / Meat mix

822SMC 

Salt mill - Macina sale



145 mm

Mix Carne / Meat mix

826SMC 

Salt mill - Macina sale



90 mm

Mix Carne / Meat mix

839SMC 

Salt mill - Macina sale

Melange di sale marino, selezione di pepe (bianco, nero, verde e rosa) e timo. Il gusto delicato di questo condimento è caratterizzato dalla nota aromatica e profumata del timo che conferisce al contempo una leggera fragranza agrumata. **Indicato per carni alla griglia.**

Mix with sea salt, pepper mix (white, black, green and pink) and thyme. The soft taste of this seasoning is characterized by the aromatic note of thyme: it gives a slight citrus flavor to the foods. **Suitable for grilled meat.**



Provetta con mix Carne
Glass vial with Meat mix
73413



30g
Sacchetto con mix Carne
Plastig bag with Meat mix
17763



500g
Sacchetto con mix Carne
Plastig bag with Meat mix
17713

Packaging

Set 6 fialette

6 vials set

851S01

Sali misti

Mix of salts



2 fialette e una macina sale 851S

2 vials and 851S salt mill

851S01

Sale rosso, nero e rosa

Red, black and pink salt



Mensola di faggio per 6 fialette
Beech wood rack for 6 vials rack
7355
Fornita vuota
sold without vials



Base di faggio per 4 macine 851S
Beech wood holder for 4 mills 851S
7356
Fornita vuota
Sold without mills

Espositore 18 fiale in vetro con sali assortiti
18 glass vial display with assorted salts
101009



** È possibile creare espositori secondo
specifiche richieste.
* It is possible create displays under specific
request.*

Espositore con 18 macine sale/pepe 822s assortito
18 mill 822S display with assorted salts
101003



Espositore con 54 fialette
54 glass vial display with assorted salts
101005





Espositore con 20 macine sale/pepe 851s assortiti
20 mills 851s display with assorted salts/spices
851A3

Espositore con 9 macine sale/pepe 851s
9 pcs Mills 851s display with assorted salts/spices
101008



Espositore con 9 macine sali/pepe 822s assortiti
9 mills 822s display with assorted salts/spices
101011



*Macina
Caffè*

Per fare un buon caffè

Acquistare il caffè in grani è la scelta migliore per ottenere un ottimo caffè espresso come quello 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.

La macinatura a mano

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 need to be grinded it 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.

Hand grinding

One of the advantage of a manual coffee mill with its vintage look compared to an electric one is that the manual grinding preserve 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.



Barista



185 mm

Legno di ulivo e rame

Olive wood and copper

159U ●

Macina Caffé - Coffee Mill



185 mm

Legno di faggio

Beech wood

159N ●

Macina Caffé - Coffee Mill



185 mm

Legno di faggio tinto noce

Beech wood with Walnut finishing

159T ●

Macina Caffé - Coffee Mill



185 mm

Legno di abete tinto bianco

Fir wood with white finishing

159B ●

Macina Caffé - Coffee Mill



185 mm

Legno di faggio tinto azzurro

Fir wood with blue finishing

159A ●


Macina Caffé - Coffee Mill



Arpeggio




185 mm
Avorio - Ivory

69041 
Macina Caffé - Coffee Mill




185 mm
Verde - Green

61139 
Macina Caffé - Coffee Mill



185 mm
Blu - Blue

61940 
Macina Caffé - Coffee Mill



Vivalto



255 mm
Avorio - Ivory

61531 ●

Macina Caffé - Coffee Mill



255 mm
Verde - Green

61130 ●

Macina Caffé - Coffee Mill



255 mm
Blu - Blue

61932 ●

Macina Caffé - Coffee Mill




COFFEE

Volluto




300 mm
Avorio - Ivory

61524 
Macina Caffé - Coffee Mill




300 mm
Verde - Green

61122 
Macina Caffé - Coffee Mill




300 mm
Blu - Blue

62026 
Macina Caffé - Coffee Mill



Trieste




h 280 mm
Stainless steel top - Top acciaio
15701 
Coffee grinder - Macina caffè




h 280 mm
White top - Top bianco
15702 
Coffee grinder - Macina caffè



h 280 mm
Green top - Top verde
15703 
Coffee grinder - Macina caffè



h 280 mm
Brown top - Top marrone
15704 
Coffee grinder - Macina caffè

ICONS

design spice grinder collection

ICONS

bisetti design collection
collezione bisetti design

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 pot are only some of the sources of inspiration for the creators of this collection. And so, thanks to fresh colours and attractive material combinations, the new world of Bisetti takes shape...

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...



Xmas Tree

Whynot Design
Italy **whynot**



33870 H 155 x 80 mm

Spice mill, natural beech wood
Macina spezie, faggio naturale



Milk Bottle

Bruno Bisetti
Italy



33751 H 220 x 70 mm

Spice mill, natural beech wood with blue soft touch coat
Macina spezie, faggio naturale con finitura azzurra soft touch



33752 H 220 x 70 mm

Spice mill, natural beech wood with white soft touch coat
Macina spezie, faggio naturale con finitura bianca soft touch



337513 H 220 x 70 mm

Spice mill, natural beech wood with gray soft touch coat
Macina spezie, faggio naturale con finitura grigia soft touch



Mushrooms

Itamar Harari
Israel



33740 H 135 x 80 mm

Spice mill, natural/red beech wood
Macina spezie, faggio naturale/rosso



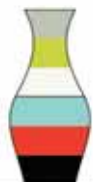
33741 H 135 x 80 mm

Spice mill, natural/walnut beech wood
Macina spezie, faggio naturale/noce



Vase

Adam + Harborth
Germany



33731 H 190 x 80 mm

Spice mill, multicolor lacquered beech wood, tall
Macina spezie, faggio laccato multicolor, grande



33730 H 160 x 80 mm

Spice mill, multicolor lacquered beech wood, small
Macina spezie, faggio naturale laccato multicolor, piccolo



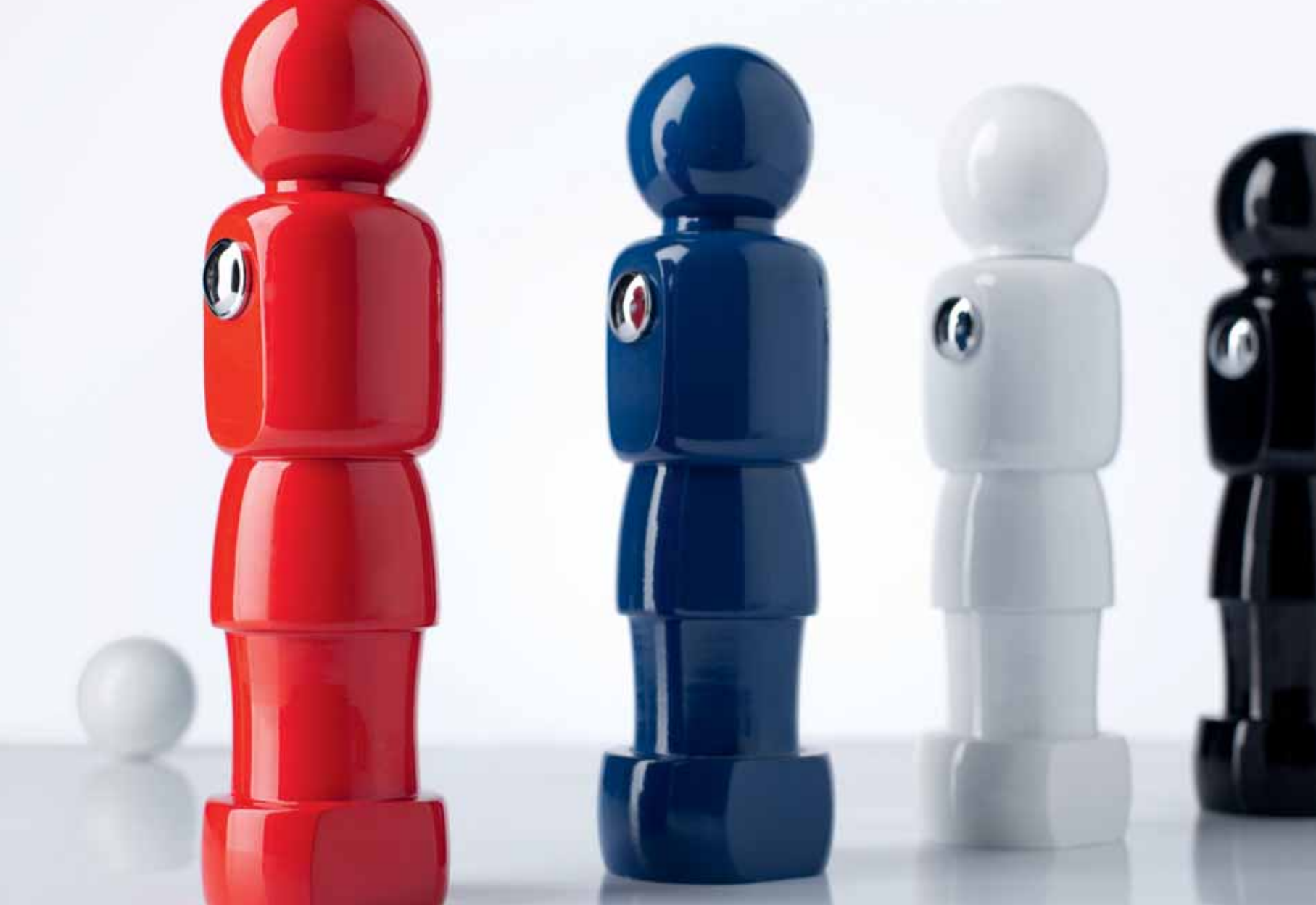
33736 H 190 x 80 mm

Spice mill, black lacquered beech wood, tall
Macina spezie, faggio laccato nero, grande



33735 H 160 x 80 mm

Spice mill, red lacquered beech wood, small
Macina spezie, faggio laccato rosso, piccolo



Calchetto

Profilo Design
Italy



33830 H 230 x 63 mm

Spice mill, white lacquered beech wood
Macina spezie, faggio laccato bianco



33831 H 230 x 63 mm

Spice mill, red lacquered beech wood
Macina spezie, faggio laccato rosso



33832 H 230 x 63 mm

Spice mill, blue lacquered beech wood
Macina spezie, faggio laccato blu



33833 H 230 x 63 mm

Spice mill, black lacquered beech wood
Macina spezie, faggio laccato nero



Matryoshka

Adam + Harborth
Germany



33726 H 170 x 84 mm

Spice mill, black lacquered beechwood, tall
Macina spezie, faggio laccato nero, grande



33725 H 150 x 78 mm

Spice mill, black lacquered beech wood, small
Macina spezie, faggio laccato nero, piccolo



33721 H 170 x 84 mm

Spice mill, white lacquered beech wood, tall
Macina spezie, faggio laccato bianco, grande



33720 H 150 x 78 mm

Spice mill, white lacquered beech wood, small
Macina spezie, faggio laccato bianco, piccolo



Chess

Itamar Harari
Israel



KING



33717 H 230 x 85 mm

Spice mill, black lacquered beech wood
Macina spezie, faggio laccato nero



33712 H 230 x 85 mm

Spice mill, white lacquered beech wood
Macina spezie, faggio laccato bianco

QUEEN



33716 H 230 x 85 mm

Spice mill, black lacquered beech wood
Macina spezie, faggio laccato nero



33711 H 230 x 85 mm

Spice mill, white lacquered beech wood
Macina spezie, faggio laccato bianco

PAWN



33715 H 165 x 85 mm

Spice mill, black lacquered beech wood
Macina spezie, faggio laccato nero



33710 H 165 x 85 mm

Spice mill, white lacquered beech wood
Macina spezie, faggio laccato bianco



Bowling

Bruno Bisetti
Italy



33536 H 230 x 75 mm

Spice mill, natural beech wood whit black lines
Macina spezie, faggio naturale con righe nere



33533 H 230 x 75 mm

Spice mill, walnut finishing beech wood whit white lines
Macina spezie, faggio tinto noce con righe bianche



33532 H 230 x 75 mm

Spice mill, white lacquered beech wood, with red lines
Macina spezie, faggio laccato bianco con righe rosse

Spice & Co.



Design low cost

Bisetti presenta "Spice & Co", la nuova linea di macina pepe & macina sale universali con macina in ceramica. In futuro, molti altri oggetti di uso quotidiano, dal sapore sfizioso oltre che funzionale, entreranno a far parte di questa gamma. I prodotti Spice & Co sono studiati per coloro che, pur apprezzando la qualità Bisetti, sono molto sensibili all'economia dei propri acquisti.

Bisetti introduce "Spice & Co.", the new salt and pepper line with all-purpose ceramic grinder. In the future, many other fancy everyday items will be included into this range. Spice & Co. items are designed for those who are conscious in purchasing price-attractive products but don't want to give up to Bisetti quality.

Spice - Acrilico



h 115 mm

Acrylic - Acrilico

9210 

Salt & Pepper mill

Macina sale e pepe



h 165 mm

Acrylic - Acrilico

9220 

Salt & Pepper mill

Macina sale e pepe



h 215 mm

Acrylic - Acrilico

9230 

Salt & Pepper mill

Macina sale e pepe



h 270 mm

Acrylic - Acrilico

9240 


Salt & Pepper mill

Macina sale e pepe

Spice - Legno



h 465 mm
Walnut - Noce

5006T 
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe




h 365 mm
Acrylic - Acrilico

5005T 
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe




h 265 mm
Walnut - Noce

5004T 
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe




h 215 mm
Walnut - Noce

5003T 
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



h 170 mm
Walnut - Noce

5002T 
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



h 135 mm
Walnut - Noce

5001T 
Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



Spice & Co.

Packaging

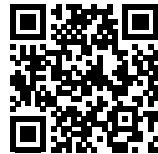


Data la costante introduzione di nuovi articoli in assortimento è possibile che questo catalogo cartaceo non sia aggiornato.

Due to the constant introduction of the new articles in our selection, this catalog may not have been updated.

Per ottenere l'ultima versione del catalogo:

Get the latest version of the catalog:



cataloghi.bisetti.com