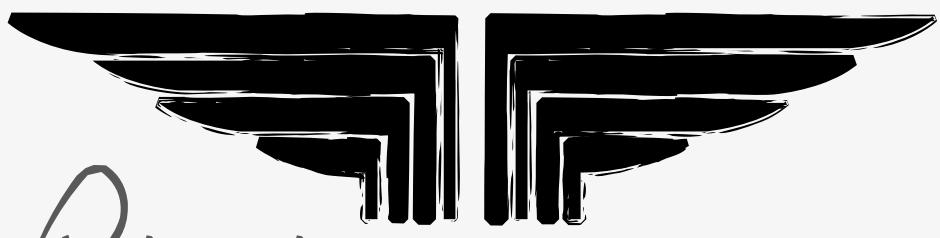


PONTINOX
MADE IN ITALY

.....
H
O
R
E
C
A

.....
2015



Pintinox made in Italy

REstaura
Caterin
HOTELIER
REstaura
Caterin
HOTELIER
REstaura

HOtellerie REstaurant CAtering

Il catalogo HO.RE.CA. è la raccolta più esauriente di prodotti in acciaio inossidabile destinati alla moderna ristorazione. Il capitolo posate offre l'immagine in scala 1/1 dei pezzi per un'immediata visualizzazione. Lo sviluppo in cucina segue rigorosamente il percorso del cibo dalla preparazione al trasporto sino alla presentazione.

The HO.RE.CA. catalogue is the most exhaustive collection of stainless steel products for today's catering. The catalogue dedicated to cutlery shows a 1/1 scale reproduction of the pieces for quick view. The kitchen development follows the food journey from preparation to transport and packaging.

Le catalogue HO.RE.CA. est la collection la plus complète de produits en acier inox destinés à la restauration moderne. Le chapitre "Couverts" présente l'image des pièces à l'échelle 1/1 pour une visualisation immédiate. Le développement à la cuisine suit rigoureusement le parcours des aliments, de la préparation à la présentation en passant par le transport.

Der HO.RE.CA.-Katalog ist die ausführlichste Sammlung an Produkten aus nichtrostendem Stahl, bestimmt für das moderne Gaststättengewerbe. Das Kapitel Besteck zeigt die massstabgetreue Abbildung der Teile für eine sofortige Darstellung. Die Entwicklung in der Küche verfolgt rigoros den Weg der Speisen von der Vorbereitung über den Transport bis zum Servieren.

El catálogo HO.RE.CA. es la recopilación más completa de los productos de acero inoxidable dirigidos a la restauración moderna. El capítulo "Cubiertos" presenta la imagen de las piezas a escala 1/1 para una visualización inmediata. El desarrollo en la cocina sigue rigurosamente el recorrido de los alimentos, de la preparación a la presentación pasando por el transporte.

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

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

PINTI1929®
MADE IN ITALY

PINTINOX
MADE IN ITALY



Gruppo PINTINOX
ITALIA
Made in Spain

MONIX

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



CLUB
DEL BUONGUSTAO
Collezione della gastronomia europea



CONFINDUSTRIA

UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI
COMITATO PROVINCIALE DI BRESCIA



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

Si attesta che / This certifies that

Il sistema di gestione per la qualità di / the quality management system of

PINTI INOX S.p.A.

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

È conforme ai requisiti della norma per i sistemi di gestione per la qualità
Conforms to the quality management systems standard

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

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:
This certificate is valid for the following products or services:

(Ulteriori chiarimenti riguardanti lo scopo e l'applicabilità dei requisiti della normativa si possono ottenere consultando l'organizzazione certificante).
(Further clarifications regarding the scope and the applicability of the requirements of the standard(s) may be obtained by consulting the certified organization).

Progettazione e produzione di: posateria, pentolame per uso domestico,
alberghiero e catering ed oggetti in acciaio inox per la tavola e la cucina

Design and manufacture of: cutlery, cookware for domestic, hotels
and catering uses, stainless steel tableware and kitchen accessories

Data Prima Emissione
First Issue Date
2000-12-14

Data di scadenza
Expiry Date
2012-03-04

Luogo e data
Place and date
Agrate Brianza, (MI) 2009-06-28

per l'Organismo di Certificazione
for the Accredited Unit
DET NORSKE VERITAS ITALIA S.r.l.

Settore E4 : 17

SINCERT
CONSORZIO NAZIONALE DI CERTIFICAZIONE E VALUTAZIONE

ISO 9001:2008
ISO 14001:2004
OHSAS 18001:2007
Società degli Assessori al Merito - Consorzio di Enti Accreditati UNI
Società di Controllo UNI - Centro Ricerca e Sviluppo Appalti

Giuseppe Spalla
Lead Auditor

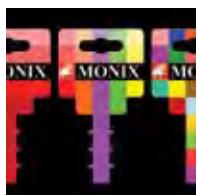
Vittore Marangon
Management Representative

*La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi) e al riacquisto completo del sistema con periodicità triennale.
The validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months) and the complete re-attainment of the system every three years
In caso di non conformità rilevata nella sorveglianza periodica, il certificato deve essere revocato e non può più essere riacquistato.
In case of non-conformity detected during the periodical surveillance, the certificate must be revoked and cannot be re-acquired again.*

Marchi Trademarks



PINTI1929®
MADE IN ITALY



MONIX

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'Azienda The Company

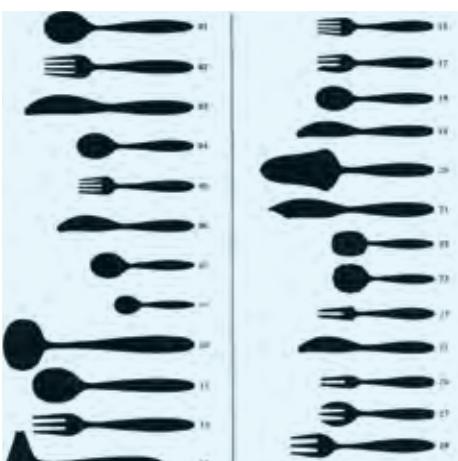
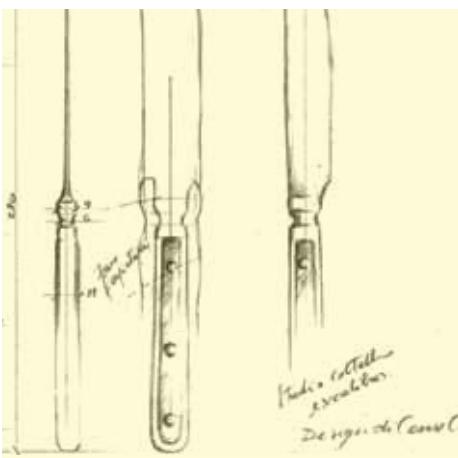


La Pintinox S.p.A. è localizzata in un'area "la Valtrompia" che da sempre è stata dedita alla lavorazione dei metalli. Dai tempi degli antichi Romani, le miniere di ferro, i monti boscosi per la produzione di carbone di legna, e la forza motrice dell'acqua dei torrenti hanno favorito l'industria metallurgica. Già dal Medio Evo la zona era conosciuta come centro di produzione di armi e lame.

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

Nel 1929, dopo la grande crisi, Giacomo Pinti decide di mettersi in proprio e costruire la sua prima officina in Lumezzane per la lavorazione di posate in ottone cromato e coltelleria. Successivamente l'azienda è cresciuta fino a diventare un'importante entità industriale. All'inizio degli anni 50, l'eccezionale intuizione delle enormi possibilità offerte dall'acciaio inossidabile nel casalingo, ha dato una ulteriore spinta industriale facendo divenire l'azienda tra le più importanti d'Italia nella produzione di posateria e pentolame.

In 1929, after the great recession, Giacomo Pinti decided to set up his own business, opening his first workshop in Lumezzane, where he produced chrome-plated brass cutlery and knives. The company subsequently grew and developed into an important industrial concern. At the beginning of the 1950's the exceptional intuition of the immense potential offered by stainless steel for use in household goods provided an extra industrial boost, making the company one of the most important in Italy for the production of cutlery and pans.



Alla metà degli anni 60, con la seconda generazione della famiglia Pinti, l'azienda raggiunge il ruolo di leader incontrastato del settore posateria. Vengono introdotte anche nuove produzioni di pentolame e vasellame, approfittando della nuova localizzazione industriale in Sarezzo. Oggi siamo alla terza generazione composta da quattro cugini che occupano ognuno un ruolo chiave nell'azienda. Lo sforzo di modernizzazione ha portato la società a dotarsi di automatismi industriali ed al rinnovamento delle gamme di prodotti.

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

È dal 1929 che la nostra azienda è leader nella posateria ed offre numerose linee complete (classiche, moderne, di tendenza). Le gamme si abbinano perfettamente a tutti gli stili delle porcellane esistenti per creare un insieme armonioso sulle tavole eleganti. Le linee sono sempre complete di tutte le pezzature necessarie ed alcune versioni hanno anche il coltello manico cavo, lama forgiata.

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

Lavorazioni

Manufacturing processes

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



1 SAREZZO (ITALY)

Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000 m² coperti, in cui vi sono le produzioni di:

- tutti gli stampi ed attrezzature del gruppo.
- posateria con cicli completi
- posateria forgiata
- coltelleria
- vasellame e accessori
- pentolame professionale
- linee buffet ed articoli professionali

Pintinox S.p.A. with the Sarezzo plant, occupying an indoor area of 15,000 m², housing production of:

- all the group's moulds and equipment.*
- complete cycle cutlery*
- forged cutlery*
- knives*
- tableware and accessories*
- professional pans*
- buffet line and professional articles*



2

VALLS (TARRAGONA-SPAIN)

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

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

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

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





3 GERMANY

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

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



Descrizioni delle diverse qualità di acciai per posate

Description of different steel grade used for cutlery

Acciaio inox 18/10

Acciaio 18% cromo

L'acciaio inox 18/10 AISI 304 e inox 18% cromo AISI 430, vengono forniti esclusivamente dalle principali acciaierie europee. La loro eccezionale resistenza alla ruggine, la brillantezza e le caratteristiche igieniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia; essi infatti resistono agli acidi contenuti nei generi alimentari e nei detersivi ed è antiurto. Gli acciai AISI 304 e 430 sono particolarmente adatti al lavaggio in lavastoviglie.

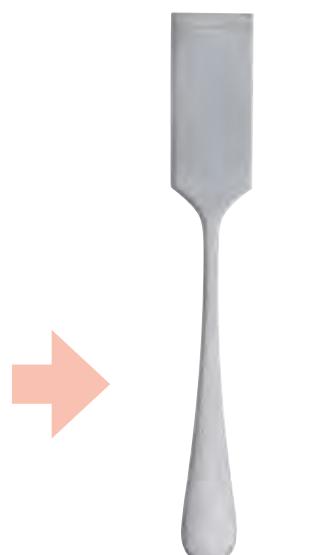
18/10 stainless steels 18% chrome stainless steels

Pinti 18/10 AISI 304 and 18% CHROME AISI 430 stainless steel are supplied almost exclusively by the main European steelworks. Their exceptional rust resistance, their brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, they resist the acids contained in foodstuffs, detergents and they are shockproof. 18/10 and 18% chrome are dishwasher safe.



Caratteristiche tecniche di costruzione delle posate

Technical characteristics for the manufacture of cutlery



1

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

2

Traciatura
Blanking
Découpage
Stanzen
Corte

3

Laminazione
Rolling
Laminage
Walzen
Laminado



4

Ritrancio tazza
Bowl cutting
Découpage cuillère
Erneutes stanzen Mulde
Recorte cuchara

5

Coniatura
Embossing
Estampage
Prägen
Estampación

6

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

Caratteristiche tecniche di costruzione dei coltelli Technical construction features

Coltello monoblocco con lama temperata.

Solid knife with hardened blade. Couteau monobloc avec lame trempée.
Monoblockmesser mit gehärteter klinge. Cuchillo monobloc hoja templada.



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

2 Partic. fucinato
Forged piece
Pièce forgée
Geschmiedet
Pieza forjada

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

4 Partic. molato
Ground piece
Pièce meulée
Geschliffen
Acero amolado

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

Coltello con manico cavo e lama fucinata.

Hollow handle knife with forged blade. Couteau à manche creux et lame forgée.
Hohlheftmesser mit geschmiedeter klinge. Cuchillo con mango hueco y hoja forjada.



1
Lama fucinata
Forged blade
Lame forgée
Geschmiedete Klinge
Hoja forjada

2
Manico cavo
Hollow handle
Manche creux
Hohler Griff
Mango hueco

Argentatura Silver plated



ENI=10 mic.

L'argentatura della nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e su una tecnologia avanzata. Il materiale base è l'acciaio al 18/10, sul quale viene applicato uno strato di argento spesso 10 micron tramite processo galvanico. Sulle parti esposte ad un'usura maggiore, come le punte della forchetta ed i punti di appoggio, viene apportato un doppio strato al fine di garantire all'argentatura una durata omogenea nel tempo. L'argentatura a spessore è adatta alla lavastoviglie e, anche in caso di uso quotidiano, non sono necessarie altre cure particolari.

Our silver plating process for cutlery is based on 50 years of experience and state-of-art technology. The basic material is stainless steel 18/10 to which a 10-micron layer of silver is applied by galvanisation. The parts most exposed to wear, such as the tips and resting points are given a double layer to guarantee long-lasting plating. Thick plate silverware can be washed in the dishwasher and no other special precautions are necessary even when used daily.

L'argenture de nos couverts est le fruit de 50 ans d'expérience et d'une technologie avancée. Le matériel de base est l'acier inox 18/10 sur lequel on applique une couche d'argent de 10 microns d'épaisseur par un procédé de galvanisation. Sur les parties exposées à une plus grande usure, comme la pointe de la fourchette et les points d'appui, on applique une double couche pour garantir une argenture homogène et durable. L'argenture en couches peut passer au lave-vaisselle et, même dans le cas d'une utilisation quotidienne, elle ne demande aucun soin spécial.

Die Versilberung unserer Bestecke basiert auf 50 Jahren Erfahrung und fortschrittlicher Technologie. Das Grundmaterial ist Edelstahl 18/10 auf das, mittels Galvanisierung eine Silberschicht, die 10 microns entspricht, aufgebracht wird. Auf diejenigen Teile, die einer stärkeren Abnutzung ausgesetzt sind, wie die Spitzen der Gabeln und der Messer, sowie den Auflagepunkten, wird eine doppelte Schicht angebracht um eine gleichmäßige versilberte Schicht auch auf längere Zeit zu garantieren. Die Hartversilberung kann in der Spülmaschine gespült werden, allerdings sollte Beachtet werden, dass dieses edle versilberte Besteck pfleglich behandelt werden sollte.

El plateado de nuestra cubertería se basa en 50 años de experiencia y en una tecnología avanzada. El material base es el acero inoxidable 18/10 sobre el que se aplica una capa de plata de un espesor de 10 micrones por medio de un proceso de galvanizado. Sobre las partes expuestas a mayor desgaste, como la punta del tenedor y del cuchillo y sobre los puntos de apoyo, se aplica una doble capa con el fin de garantizar un plateado homogéneo y duradero. El plateado en capas es adecuado para el lavajillas y, aún en el caso de uso diario, no se necesitan cuidados especiales.

MINIMO 1200 PEZZI ASSORTITI (es: 300 cucchiai, 500 forchette, 200 coltelli, 200 caffé). Per quantitativi inferiori a 1200 pz. addebito fisso per gestione ordine Euro 60,00 netti.

1200 ASSORTED PIECES, MINIMUM (ex: 300 pieces, spoons 500 pieces, forks 200 pieces, knives 200 pieces, tea spoons). For orders of less than 1200 assorted pieces we will debit Euro 60,00 net.

MINDESTABNAHMEMENGE 1200 GEMISCHTE TEILE (ex: 300 loffel, 500 gabeln, 200 messer, 200 loffel). Versilberung: fixe Belastung Netto Euro 60.00 unter 1200 Teile.

MINIMUM 1200 UNITÉS ASSORTIES (ex: 300 cuillers, 500 fourchettes, 200 couteaux, 200 petites cuillers). Pour quantités inférieures à 1200 pièces: frais de gestion 60,00 Euro net.

MINIMO 1200 UNIDADES SURTIDAS (ex: 300 cucharas, 500 tenedores, 200 cuchillos, 200 cucharitas). Para cantidades inferiores a 1200 piezas, cargo fijo de Euro 60,00 por la gestión del pedido.

Listino argentatura Silver plating price list

Descrizione Description

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

30 MICRON SU RICHIESTA

SILVER-PLATING 30 MICRON ON REQUEST- ARGENTATURE 30 MICRON SUR DEMANDE

VERSILBERUNG 30 MICRON AUF ANFRAGE - PLATEADURA 30 MICRON A PETICIÓN

Aggiungere al prezzo dello sfuso

Add to the price of the unpacked item - Ajouter au prix des pièces en vrac

Dem Preis des nicht verpackten Artikels - Adicionar al precio del artículo no acondicionado

Punzonatura Marking



1

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

- Nome del costruttore
- Marking is the identification mark of pieces and means:*

- Name of manufacturer

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

- Nom du fabricant

Die Stempelung ist das Identifizierungssymbol der Teile und bedeutet:

- Name des Herstellers

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

- Nombre del fabricante

2

- Materiale utilizzato
- Material*
- Matériel utilisé*
- Vervendetes Material*
- Material utilizado*

3

- Paese d'origine del costruttore
- Manufacturer's place of origin*
- Pays d'origine du fabricant*
- Herkunftsland des Herstellers*
- País de origen del constructor*



Punzonatura Meccanica:

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

Mechanical Stamped:

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

Marquage Mecanique:

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

Stempelung Meschanisch:

Cod. S0001000 - Das Logo kann nur während der Produktion in den Artikel gestanzt werden. Wir nehmen nur Aufträge an, die mindestens aus 1200 Teilen pro Artikel bestehen. Der Preis für die mechanische Einrichtung und für die Gestaltung der persönlichen Stempelung kostet 500,- Euro netto per Größe, die der Rechnung beigelegt werden.

Marcado Mecánico:

Cod. S0001000 - Se obtiene durante la producción del artículo cuando el logotipo es estampado. No se aceptan pedidos inferiores a 1200 piezas para articulo . El coste neto para equipar la máquina y para realizar punzones personalizados es de 500,00 Euros para articulo que serán añadidos al final de la factura.

Punzonatura Laser:

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

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

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

(Spese a punzone Euro 60,00 netti).

Laser Stamping:

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

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

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

(Net tooling costs Euro 60,00).

Marquage à Laser:

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

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

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

Laserung:

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

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

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

Marcado Laser:

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

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

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

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



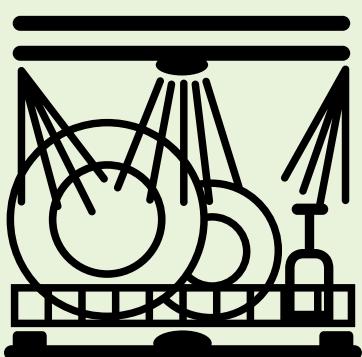
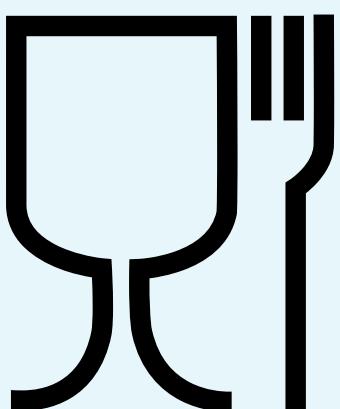
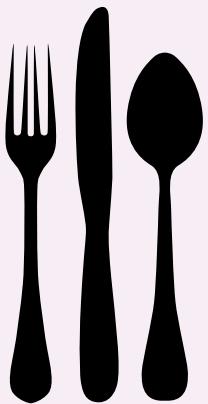


Inossidabilità dell'acciaio usato per coltelli e lame.

In ottemperanza alla legge n° 126 del 10/04/91 "Norme per l'informazione del consumatore"

si informano gli utilizzatori di lame e coltelleria circa l'uso corretto del prodotto per evitare fenomeni corrosivi.

- Lavare le lame immediatamente dopo l'uso.
- Utilizzare detergenti neutri o debolmente alcalini.
- Evitare di strofinare lame e coltelli con:
 - a) prodotti abrasivi soprattutto se contenenti cloro.
 - b) pagliette metalliche o sintetiche.
- Non impiegare per il lavaggio ipocloriti (candeggina), né detergenti contenenti cloro o cloruri liberi.
- Asciugare subito dopo il lavaggio con panni morbidi e assorbenti.
- L'asciugatura in lavastoviglie non è in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, è pertanto necessario effettuare una accurata asciugatura a mano immediatamente dopo il ciclo di lavaggio. Le precauzioni succitate sono indispensabili per evitare danni irreparabili a lame e coltelli.



Rust-proof characteristics of steel used to make knives and blades.

In compliance with the Law no. 126 of 10/04/1991 "Information to Consumer", we hereby advise users of blades and knives on proper use of these products to prevent their rusting.

- *Wash blades immediately after use.*
- *Use neutral or slightly alkaline detergents.*
- *Do not rub blades and knives with:*
 - a) abrasive products (mainly those containing chlorine)*
 - b) metal or synthetic wools.*
- *Do not wash with hypochlorites (bleach) or detergents containing chlorine or free chlorides.*
- *Dry immediately after washing with a soft or absorbing cloth.*
- *Generally, drying in dish-washers does not prevent rusting; therefore, dry manually immediately after washing in dish-washers. Strictly follow these advices to prevent blades and knives from being irreparably damaged.*



Posate

Cutlery Couverts Bestecke Cubiertos

25

Cottura

Cooking Cuisson Küchen Cocción

147

Gastronorm

Gastronorm Gastronorm Gastronorm Gastronorm

187

Preparazione

Preparation La préparation Vorbereitung Preparación

217

Presentazione

Presentation Présentation Präsentation Presentación

227

Utensili

Tools Ustensiles Zubehör Utensilios

271

Bar

Bar Bar Bar Bar

303

Ricambi

Spare parts Pièces de rechanges Ersatzteile Piezas de repuesto

319

Indice

Index Index Inhaltsverzeichnis Índice

333



Posate

Cutlery Couverts Bestecke Cubiertos

PINTINOX
MADE IN ITALY

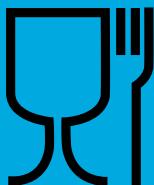
Hotel
Division

PINTI1929®
MADE IN ITALY

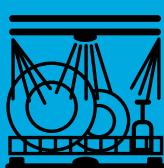
Relais
Chateaux



1:1



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



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



Pinksterdag

Come scegliere una Posata

Come scegliere una posata.

È la cosa più facile del mondo!

Basta definire il piatto e facilmente si trova l'abbbinamento più efficace, sfogliando il catalogo. Le foto delle posate sono in scala 1/1: accostando il piatto alla fotografia della posata si può verificare immediatamente l'aspetto scenico e definire la scelta.

How to choose cutlery.

Nothing could be easier!

All you have to do is select a plate and you can then find the best match by simply flicking through our catalogue. The photos of our cutlery are on a 1/1 scale which means that by placing your plate next to the photo of the cutlery you can immediately see how well they go together and make your choice.

Comment choisir un couvert.

C'est la chose la plus simple du monde!

Il suffit de définir l'assiette et de feuilleter le catalogue pour trouver aisément l'association la plus efficace. Les photos des couvercles sont à l'échelle 1/1: en associant la vaisselle à la photographie du couvert, vous pouvez vérifier immédiatement l'effet et définir votre choix.

Und so wählen Sie ein Besteck aus.

Es ist kinderleicht!

Sie brauchen nur einen Teller festzulegen und schon erscheint beim Blättern im Katalog die wirksamste Zusammenstellung. Das Besteck ist 1:1 abgebildet: Wenn Sie einen Teller neben das Bild stellen, können Sie sofort feststellen, ob dieses passt, und Ihre Wahl treffen.

Cómo elegir un cubierto.

¡Es la cosa más fácil del mundo!

Basta describir el plato y se encuentra siempre la combinación más eficaz, hojeando el catálogo. Las fotos de los cubiertos son en escala 1/1: acercando el plato a la fotografía del cubierto se puede comprobar inmediatamente el efecto y definir la elección.

Bramante

Cod. 0780
PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
forgiato/forged

Cod.	cm	
0001	20,8	
0002	21,1	
0003	23,5	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	-	
0067	-	
0004	18,4	
0005	18,4	
0006	21,3	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	15,5	
0008	12,4	
0010	27,2	
0011	23,8	
0012	24,0	
0013	17,5	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	16,4	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	25,2	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	18,2	
00AT	-	
0028	18,6	
0029	20,6	
0030	-	
0031	-	



Ellade

Cod. 0790

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
forgiato/forged



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

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

Hermitage

Cod. 0870
PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
forgiato/forged



Privilege

Cod. 0510

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0



*Best
Seller*

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

Octavia

Cod. 0860
PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0

Cod.	cm	
0001	20,5	
0002	20,7	
0003	23,5	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	-	
0067	-	
0004	18,1	
0005	18,3	
0006	20,5	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	13,9	
0008	12,0	
0010	29,5	
0011	24,0	
0012	24,0	
0013	17,3	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	15,5	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	24,3	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	18,2	
0029	20,7	
0030	-	
0031	-	



Spaten

Cod. 1630

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



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

Vittoriale

Cod. 1640
PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	
0001	20,9	
0002	20,9	
0003	24,0	
00CC	24,5	
00CA	-	
00L3	-	
0067	-	
0004	18,8	
0005	18,6	
0006	21,5	
00L6	-	
00CD	21,5	
00CB	-	
0007	14,5	
0008	12,0	
0010	28,2	
0011	24,2	
0012	24,0	
0013	17,8	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	15,9	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	24,8	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	17,7	
00AT	-	
0028	18,7	
0029	21,0	
0030	-	
0031	-	





Concept

Cod. 0450
PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Cod.	cm	
0001	23,2	
0002	23,2	
0003	24,5	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	-	
0067	-	
0004	20,0	
0005	20,1	
0006	21,4	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	17,2	
0008	11,1	
0010	29,0	
0011	26,0	
0012	26,0	
0013	15,0	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	17,2	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	23,0	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	20,0	
0029	22,2	
0030	-	
0031	-	

Concept Cod. 0450



Cod. 0011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



Cod. 0003
cm 24,5
coltello tavola
table knife



Cod. 0001
cm 23,2
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0002
cm 23,2
forchetta tavola
table fork



Cod. 0029
cm 22,2
coltello pesce
fish knife



Cod. 0004
cm 20,0
cucchiaio frutta
dessert spoon



Cod. 0005
cm 20,1
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife



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



Cod. 0028
cm 20,0
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0017
cm 17,2
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 23,0
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle

Tecna

Cod. 0470
PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Cod. cm

0001	23,0	
0002	23,0	
0003	24,0	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	-	
0067	-	
0004	20,0	
0005	19,9	
0006	21,0	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	17,0	
0008	10,9	
0010	29,0	
0011	26,0	
0012	26,0	
0013	15,0	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	17,0	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	23,0	
0052	-	
00CR	15,0	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	19,9	
0029	21,8	
0030	-	
0031	-	

Tecna Cod. 0470



Cod. 0011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon



Cod. 0001
cm 23,0
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0004
cm 20,0
cucchiaio frutta
dessert spoon



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



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



Cod. 0008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 23,0
pala torta
cake server



Cod. 0012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



Cod. 0002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0005
cm 19,9
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0028
cm 19,9
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



Cod. 0029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



Cod. 0006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle

Cod.	cm
0001	20,8
0002	20,9
0003	22,5
00CC	-
00CA	-
00L3	-
0067	-
0004	18,7
0005	18,7
0006	20,5
00L6	-
00CD	-
00CB	-
0007	14,6
0008	11,8
0010	28,0
0011	25,5
0012	25,5
0013	17,4
0014	-
0015	-
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	15,4
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	23,0
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	-
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	-
0038	-
0039	-
00AT	-
0028	18,1
0029	19,8
0030	-
0031	-



Best
Seller



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

Swing
Cod. 0880
PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

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



Olivia

Cod. 0490
PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	
0001	23,0	
0002	23,0	
0003	24,5	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	-	
0067	-	
0004	19,8	
0005	19,7	
0006	21,4	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	16,5	
0008	11,0	
0010	29,0	
0011	26,0	
0012	26,0	
0013	14,9	
0014	26,0	
0015	26,0	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	17,0	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	23,1	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	19,7	
0029	21,8	
0030	-	
0031	-	



Olivia Cod. 0490



Cod. 0011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork



Cod. 0003
cm 24,5
coltello tavola
table knife



Cod. 0014
cm 26,0
cucchiaio insalata
salad spoon



Cod. 0015
cm 26,0
forchetta insalata
salad fork



Cod. 0029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife



Cod. 0001
cm 23,0
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0004
cm 19,8
cucchiaio frutta
dessert spoon



Cod. 0005
cm 19,7
forchetta frutta
dessert fork



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



Cod. 0028
cm 19,7
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0008
cm 11
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



Cod. 0013
cm 14,9
mestolo salsa
sauce ladle



Cod. 0020
cm 23,1
pala torta
cake server

Baguette

Cod. 0830
PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm
0001	20,6
0002	20,6
0003	24,1
00CC	25,3
00CA	-
00L3	-
0067	23,0
0004	17,8
0005	18,5
0006	22,0
00L6	-
00CD	22,5
00CB	-
0007	14,6
0008	11,8
0010	28,0
0011	23,5
0012	23,6
0013	17,5
0014	-
0015	-
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	15,1
0018	-
00L9	-
0019	17,7
0020	24,0
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	13,7
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	-
0038	20,4
0039	17,9
00AT	-
0028	18,0
0029	19,4
0030	23,0
0031	25,0





Byron

Cod. 0800
PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	
0001	20,6	
0002	20,6	
0003	24,0	
00CC	25,2	
00CA	-	
00L3	-	
0067	22,8	
0004	17,9	
0005	18,5	
0006	21,6	
00L6	-	
00CD	21,6	
00CB	-	
0007	14,6	
0008	11,8	
0010	28,0	
0011	23,5	
0012	23,8	
0013	17,9	
0014	-	
0015	22,8	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	15,0	
0018	-	
00L9	-	
0019	17,6	
0020	24,0	
0052	-	
00CR	15,2	
0009	19,7	
0022	13,6	
0023	13,5	
0025	15,0	
00CS	-	
0026	15,3	
0027	15,5	
00FM	-	
0035	12,1	
0036	22,0	
0038	20,4	
0039	17,8	
00AT	-	
0028	18,0	
0029	19,6	
0030	22,5	
0031	25,0	



Byron Cod. 0800



Cod. 0011
cm 23,5
cucchiaione servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 23,8
forchettone servire
serving fork



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



Cod. 0010
cm 28,0
mestolo
soup ladle



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



Cod. 0015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



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



Cod. 0020
cm 24,0
pala torta
cake server



Cod. 0001
cm 20,6
cucchiaio tavola
table spoon



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



Cod. 0003
cm 24,0
coltello tavola
table knife



Cod. 0013
cm 17,9
mestolo salsa
souce ladle



Cod. 0038
cm 20,4
cucchiaio gourmet
gourmet spoon



Cod. 0002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



Cod. 0067
cm 22,8
coltello bistecca
steak knife



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



Cod. 0004
cm 17,9
cucchiaio frutta
dessert spoon



Cod. 0009
cm 19,7
forchetta carne
meat fork



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



Cod. 0039
cm 17,8
cucchiaio brodo
soup spoon



Cod. 0005
cm 18,5
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0006
cm 21,6
coltello frutta
dessert knife



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



Cod. 0028
cm 18,0
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0029
cm 19,6
coltello pesce
fish knife



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



Cod. 0027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



Cod. 0019
cm 17,6
coltello dolce
pastry knife



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



Cod. 0026
cm 15,3
forchetta lumache
snail fork



Cod. 0025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



Cod. 0035
cm 12,1
sessola zucchero
sugar spoon



Cod. 0017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0008
cm 11,8
cucchiaino moka
moka spoon

Palladium

Cod. 0590
PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

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





Pitagora

Cod. 0810

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

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



Cod. 076000CP
Cod. 07600067

cm 25,0 colt. bist. profess. m/v meat knife h.h.
cm 23,0 colt. bist. profess. meat knife.

Pitagora Cod. 0810



Cod. 0059
cm 23,8
cucchiaione risotto
rice spoon



Cod. 0011
cm 23,5
cucchiaione servire
serving spoon



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



Cod. 0001
cm 20,4
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0038
cm 20,4
cucchiaio gourmet
gourmet spoon



Cod. 0004
cm 17,7
cucchiaio frutta
dessert spoon



Cod. 0039
cm 17,7
cucchiaio brodo
soup spoon



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



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



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



Cod. 0035
cm 12,0
sessola zucchero
sugar spoon



Cod. 0008
cm 11,9
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0012
cm 23,7
forchettone servire
serving fork



Cod. 0015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork



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



Cod. 0002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork



Cod. 0009
cm 19,5
forchetta carne
meat fork



Cod. 0005
cm 18,4
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0028
cm 17,8
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork



Cod. 0026
cm 15,4
forchetta lumache
snail fork



Cod. 0017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork



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



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



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



Cod. 0003
cm 23,2
coltello tavola
table knife



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



Cod. 0006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0029
cm 19,5
coltello pesce
fish knife



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



Cod. 0019
cm 17,7
coltello dolce
pastry knife



Cod. 0025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader



Cod. 0010
cm 27,7
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 24,0
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 17,4
mestolo salsa
souce ladle



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

Leonardo

Cod. 0500

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	
0001	20,8	
0002	20,7	
0003	24,0	
00CC	23,8	
00CA	-	
00L3	-	
0067	23,0	
0004	17,5	
0005	17,7	
0006	21,5	
00L6	-	
00CD	20,6	
00CB	-	
0007	14,5	
0008	11,8	
0010	28,0	
0011	23,5	
0012	23,8	
0013	18,0	
0014	-	
0015	23,0	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	16,7	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	23,2	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	17,3	
00AT	-	
0028	19,5	
0029	21,3	
0030	-	
0031	-	



Euclide

Cod. 0480

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



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

Millenium

Cod. 2270
PINTINOX

inox 18/10
 master 120 pcs
 mm 4,0

Cod.	cm	
0001	20,8	
0002	20,8	
0003	23,5	
00CC	23,8	
00CA	-	
00L3	-	
0067	23,6	
0004	18,7	
0005	18,7	
0006	21,15	
00L6	-	
00CD	21,5	
00CB	-	
0007	14,7	
0008	10,7	
0010	27,4	
0011	23,5	
0012	23,8	
0013	17,6	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	15,5	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	23,5	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	18,1	
00AT	-	
0028	18,7	
0029	19,8	
0030	-	
0031	-	



Ritz

Cod. 2280

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0



*Best
Seller*

Cod.	cm
0001	20,8
0002	20,8
0003	23,5
000C	24,0
00CA	-
00L3	-
0067	22,8
0004	17,8
0005	18,1
0006	21,15
00L6	-
00CD	21,5
00CB	-
0007	14,3
0008	11,1
0010	27,5
0011	24,0
0012	24,0
0013	17,0
0014	-
0015	-
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	14,8
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	23,6
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	13,8
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	-
0038	-
0039	17,8
00AT	-
0028	19,0
0029	19,7
0030	-
0031	-

Carlton

Cod. 1780

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

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



Settecento

Cod. 2050

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



*Best
Seller*

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

Cod.	cm	
0001	20,8	
0002	20,8	
0003	23,0	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	-	
0067	-	
0004	18,7	
0005	18,7	
0006	21,15	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	14,4	
0008	11,6	
0010	29,0	
0011	24,0	
0012	23,5	
0013	18,8	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	15,3	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	24,0	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	18,7	
0029	19,8	
0030	-	
0031	-	

Romanino
Cod. 0650
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,5



Bernini

Cod. 2060

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Cod. cm

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

Cod.	cm
0001	20,4
0002	20,4
0003	23,0
00CC	-
00CA	-
00L3	-
0067	-
0004	18,0
0005	18,0
0006	20,0
00L6	-
00CD	-
00CB	-
0007	13,7
0008	11,0
0010	-
0011	-
0012	-
0013	-
0014	-
0015	-
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	-
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	-
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	-
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	-
0038	-
0039	-
00AT	-
0028	-
0029	-
0030	-
0031	-

New



Trumpet
Cod. 2070
PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
master 120 pcs
forgiato

**modello registrato
patented article**





Cod.	cm	
0001	21,2	
0002	21,0	
0003	23,0	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	-	
0067	-	
0004	18,1	
0005	18,0	
0006	20,0	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	15,1	
0008	11,1	
0010	29,0	
0011	24,0	
0012	24,0	
0013	16,5	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	17,0	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	24,0	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	19,5	
0029	21,5	
0030	-	
0031	-	

Liberty
Cod. 1660
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Liberty Cod. 1660



Cod. 0011
cm 24,0
cucchiaione servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 24,0
forchettone servire
serving fork



Cod. 0003
cm 23,0
coltello tavola
table knife



Cod. 0001
cm 21,2
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0029
cm 21,5
coltello pesce
fish knife



Cod. 0004
cm 18,1
cucchiaio frutta
dessert spoon



Cod. 0028
cm 19,5
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0006
cm 20,0
coltello frutta
dessert knife



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



Cod. 0005
cm 18,0
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle



Cod. 0020
cm 24,0
pala torta
cake server



Cod. 0013
cm 16,5
mestolo salsa
sauce ladle

Cod. cm

0001 21,0

0002 21,0

0003 23,4

00CC 23,8

00CA -

00L3 -

0067 23,0

0004 18,2

0005 18,2

0006 21,0

00L6 -

00CD 21,5

00CB -

0007 14,7

0008 10,8

0010 28,8

0011 24,1

0012 24,1

0013 14,0

0014 25,0

0015 25,0

0016 -

0059 26,0

00AW -

0017 14,6

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 22,9

0052 -

00CR -

0009 15,0

0022 14,5

0023 -

0025 18,0

00CS -

0026 -

0027 14,5

00FM -

0035 -

0036 22,0

0038 21,5

0039 18,5

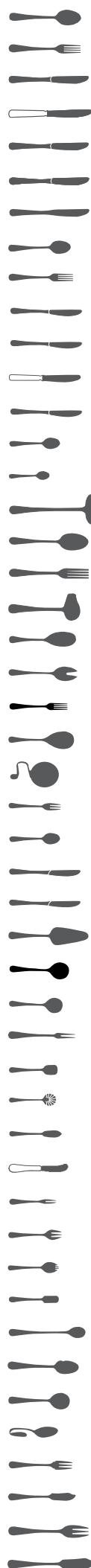
00AT -

0028 18,2

0029 20,3

0030 -

0031 -



Palace
Cod. 1690
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



Cod. 00D3

cm 23,0 coltello verticale standing knife

64

Palace Cod. 1690



Cod. 0059
cm 26,0
cucchiaione risotto
rice spoon



Cod. 0015
cm 25,0
forchetta insalata
salad fork



Cod. 0003
cm 23,4
coltello tavola
table knife



Cod. 0010
cm 28,8
mestolo
soup ladle



Cod. 0014
cm 25,0
cucchiaio insalata
salad spoon



Cod. 0012
cm 24,1
forchettone servire
serving fork



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



Cod. 0020
cm 22,9
pala torta
cake server



Cod. 0011
cm 24,1
cucchiaione servire
serving spoon



Cod. 0002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork



Cod. 0067
cm 23,0
coltello bistecca
steak knife



Cod. 0013
cm 14,0
mestolo salsa
souce ladle



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



Cod. 0005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0038
cm 21,5
cucchiaio gourmet
gourmet spoon



Cod. 0028
cm 18,2
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0029
cm 20,3
coltello pesce
fish knife



Cod. 0001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0009
cm 15,0
forchetta carne
meat fork



Cod. 0025
cm 18,0
spalma burro
butter spreader



Cod. 0039
cm 18,5
cucchiaio brodo
soup spoon



Cod. 0017
cm 14,6
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0004
cm 18,2
cucchiaino frutta
dessert spoon



Cod. 0027
cm 14,5
forchetta ostriche
oyster fork



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



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



Cod. 0008
cm 10,8
cucchiaino moka
moka spoon

Cod.	cm	
0001	19,5	
0002	19,5	
0003	21,6	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	-	
0067	-	
0004	16,6	
0005	16,6	
0006	19,8	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	13,8	
0008	11,6	
0010	27,0	
0011	22,8	
0012	22,8	
0013	16,7	
0014	-	
0015	22,5	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	14,6	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	23,2	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	17,2	
00AT	-	
0028	19,2	
0029	20,7	
0030	-	
0031	-	

Casali
Cod. 2100
PINTINOX

inox 18/10
 master 120 pcs
 mm 3,0



Savoy

Cod. 1700

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0



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

Trend

Cod. 1670
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	
0001	21,2	
0002	21,2	
0003	23,0	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	-	
0067	-	
0004	18,0	
0005	18,0	
0006	20,0	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	15,0	
0008	11,0	
0010	28,6	
0011	24,0	
0012	24,0	
0013	16,4	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	16,1	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	24,3	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	18,0	
0029	19,9	
0030	-	
0031	-	



Expo

Cod. 2040

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



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

Cod. cm

0001	21,0	
0002	21,2	
0003	22,5	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	-	
0067	22,5	
0004	18,3	
0005	18,2	
0006	20,1	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	14,8	
0008	10,9	
0010	26,9	
0011	24,9	
0012	25,1	
0013	16,4	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	16,1	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	22,8	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	22,1	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	18,5	
0029	20,7	
0030	-	
0031	-	

Best
Seller

Synthesis

Cod. 2030

PINTINOX

inox 18/10

master 120 pcs

mm 3,0



Cod. 00D3

cm 22,6 coltello curvo curved knife

70

Synthesis Cod. 2030



Cod. 0011
cm 24,9
cucchiaione servire
serving spoon



Cod. 0012
cm 25,1
forchettone servire
serving fork



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



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



Cod. 0002
cm 21,2
forchetta tavola
table fork



Cod. 0003
cm 22,5
coltello tavola
table knife



Cod. 0001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon



Cod. 0028
cm 18,5
forchetta pesce
fish fork



Cod. 0067
cm 22,5
coltello bistecca
steak knife



Cod. 0004
cm 18,3
cucchiaio frutta
dessert spoon



Cod. 0005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork



Cod. 0029
cm 20,7
coltello pesce
fish knife



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



Cod. 0017
cm 16,1
forchetta dolce
pastry fork



Cod. 0006
cm 20,1
coltello frutta
dessert knife



Cod. 0008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon



Cod. 0010
cm 26,9
mestolo
soup ladle



Cod. 0013
cm 16,4
mestolo salsa
sauce ladle



Cod. 0020
cm 22,8
pala torta
cake server

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

New



Tie

Cod. 2080

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
master 120 pcs
forgiato

**modello registrato
patented article**



Solaris

Cod. 2170

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

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



Sirio

Cod. 2260

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



*Best
Seller*

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

Roma

Cod. 2200
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Cod. cm

0001	20,6	
0002	20,6	
0003	24,1	
00CC	25,3	
00CA	-	
00L3	-	
0067	-	
0004	18,5	
0005	18,5	
0006	22,0	
00L6	-	
00CD	22,5	
00CB	-	
0007	14,6	
0008	11,8	
0010	28,0	
0011	23,5	
0012	23,6	
0013	17,5	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	15,1	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	24,0	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	18,0	
0029	19,4	
0030	-	
0031	-	

Filet

Cod. 0540

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



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

Sabrina

Cod. 2090

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	
0001	20,6	
0002	20,9	
0003	22,6	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	-	
0067	22,5	
0004	18,3	
0005	18,5	
0006	19,9	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	15,1	
0008	11,6	
0010	29,3	
0011	25,3	
0012	23,5	
0013	17,1	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	15,3	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	23,9	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	18,6	
0029	19,6	
0030	-	
0031	-	



Superamerica

Cod. 2380

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



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

Cod. cm

0001 20,8

0002 20,8

0003 23,0

00CC 24,5

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 17,9

0005 17,9

0006 20,0

00L6 -

00CD 21,3

00CB -

0007 14,9

0008 11,0

0010 28,0

0011 25,3

0012 25,3

0013 16,5

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 16,0

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 22,7

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

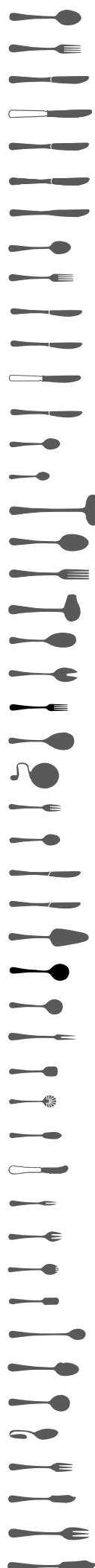
00AT -

0028 17,9

0029 20,1

0030 -

0031 -



Maitre
Cod. 2010
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



Pagaia

Cod. 2470

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



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

Cod.	cm
0001	19,6
0002	19,4
0003	22,2
00CC	-
00CA	-
00L3	-
0067	-
0004	17,8
0005	17,4
0006	19,6
00L6	-
00CD	-
00CB	-
0007	13,4
0008	11,5
0010	26,2
0011	22,7
0012	23,2
0013	17,1
0014	-
0015	-
0016	-
0059	-
00AW	-
0017	14,4
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	23,2
0052	-
00CR	-
0009	-
0022	-
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	-
0038	-
0039	-
00AT	-
0028	18,3
0029	19,7
0030	-
0031	-



Bristol
Cod. 2140
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

America

Cod. 2240

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



*Best
Seller*

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

Hotel

Cod. 2020
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	
0001	19,3	
0002	19,4	
0003	21,1	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	-	
0067	-	
0004	17,8	
0005	16,6	
0006	18,0	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	13,2	
0008	11,6	
0010	27,2	
0011	22,2	
0012	22,1	
0013	16,0	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	15,5	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	23,0	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	17,2	
00AT	12,4	
0028	17,7	
0029	18,6	
0030	-	
0031	-	



Brasilia

Cod. 2230

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



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

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



Beta
Cod. 1710
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Gamma

Cod. 2150

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



*Best
Seller*

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

Cod.	cm	
0001	19,7	
0002	19,3	
0003	21,2	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	-	
0067	-	
0004	18,6	
0005	17,4	
0006	19,9	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	13,8	
0008	11,8	
0010	26,9	
0011	21,9	
0012	22,5	
0013	17,6	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	17,5	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	21,6	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	19,1	
0029	20,6	
0030	-	
0031	-	



Ischia
Cod. 2250
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Tema

Cod. 2120

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5



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

Cod. cm

0001 21,0

0002 21,0

0003 22,6

00CC -

00CA -

00L3 -

0067 -

0004 -

0005 18,5

0006 20,3

00L6 -

00CD -

00CB -

0007 14,7

0008 11,0

0010 -

0011 -

0012 -

0013 -

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 16,0

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 -

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 -

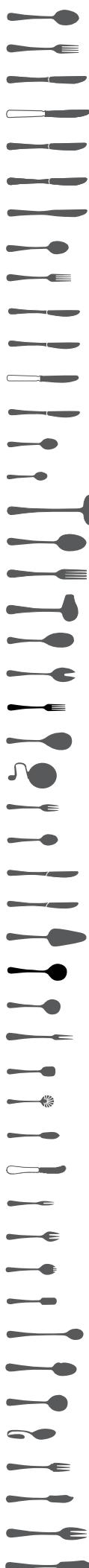
00AT -

0028 -

0029 -

0030 -

0031 -



New



Wave
Cod. 2610
PINTINOX

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



Aida

Cod. 1380
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0

Cod.	cm	
0001	19,6	
0002	19,6	
0003	21,0	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	21,5	
0067	-	
0004	17,0	
0005	16,9	
0006	18,9	
00L6	19,5	
00CD	-	
00CB	-	
0007	13,4	
0008	11,3	
0010	27,2	
0011	22,7	
0012	22,6	
0013	17,7	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	13,5	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	24,1	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	17,2	
0029	19,6	
0030	-	
0031	-	



Australia 2

Cod. 1400

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0



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

Dolphin

Cod. 1360

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0

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



Valencia

Cod. 0350

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0



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

Cod.	cm	
0001	18,8	
0002	18,6	
0003	20,5	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	22,1	
0067	-	
0004	-	
0005	16,5	
0006	18,4	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	13,4	
0008	10,8	
0010	27,3	
0011	21,5	
0012	21,4	
0013	-	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	13,7	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	23,5	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	-	
0029	-	
0030	-	
0031	-	

Uno
Cod. 1410
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0



Superga

Cod. 0310

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0



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

Cod. cm

0001 19,6

0002 19,6

0003 22,2

00CC -

00CA -

00L3 22,0

0067 22,9

0004 17,8

0005 17,7

0006 19,5

00L6 19,4

00CD -

00CB -

0007 14,1

0008 11,5

0010 26,9

0011 22,0

0012 21,9

0013 17,9

0014 -

0015 -

0016 -

0059 -

00AW -

0017 15,1

0018 -

00L9 -

0019 -

0020 22,8

0052 -

00CR -

0009 -

0022 -

0023 -

0025 -

00CS -

0026 -

0027 -

00FM -

0035 -

0036 -

0038 -

0039 17,8

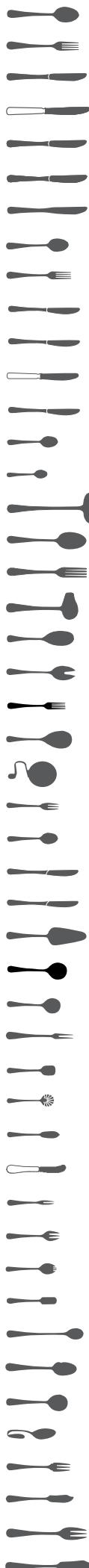
00AT -

0028 18,0

0029 19,6

0030 -

0031 -



Best
Seller

Stresa

Cod. 0320

PINTINOX

inox 18/10

master 120 pcs

mm 2,0



Cod. 0051

cm 21,3 coltello pizza pizza knife

98

Cambridge

Cod. 071M

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0



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

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



Snake
Cod. 1140
PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 1,5

Punto

Cod. 1220

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato

master 120 pcs

mm 2,0



Cod.	cm
0001	19,7
0002	19,9
0003	-
00CC	-
00CA	-
00L3	21,6
0067	-
0004	17,1
0005	16,8
0006	-
00L6	19,5
00CD	-
00CB	-
0007	13,4
0008	11,4
0010	-
0011	-
0012	-
0013	-
0014	-
0015	-
0016	14,7
0059	-
00AW	-
0017	13,6
0018	-
00L9	-
0019	-
0020	-
0052	14,7
00CR	-
0009	-
0022	-
0023	-
0025	-
00CS	-
0026	-
0027	-
00FM	-
0035	-
0036	-
0038	-
0039	-
00AT	-
0028	-
0029	-
0030	-
0031	-

Touring

Cod. 1250

PINTINOX

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

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



Tube

Cod. 1120

PINTINOX

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



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



Marina

Cod. 1170


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

SOLO VENDITA MASTER
 ONLY MASTER SELLING



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

Flavia

Cod. 1090

PINTINOX

inox 18% cromo/vibrato

master 120 pcs

mm 1,5



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

Versilia

Cod. 1020

PINTINOX

inox 18% cromo/vibrato

master 120 pcs

mm 1,5

Cod. cm

0001	19,7	
0002	19,2	
0003	-	
00CC	-	
00CA	-	
00L3	22,0	
0067	-	
0004	-	
0005	-	
0006	-	
00L6	-	
00CD	-	
00CB	-	
0007	12,5	
0008	-	
0010	-	
0011	-	
0012	-	
0013	-	
0014	-	
0015	-	
0016	-	
0059	-	
00AW	-	
0017	-	
0018	-	
00L9	-	
0019	-	
0020	-	
0052	-	
00CR	-	
0009	-	
0022	-	
0023	-	
0025	-	
00CS	-	
0026	-	
0027	-	
00FM	-	
0035	-	
0036	-	
0038	-	
0039	-	
00AT	-	
0028	-	
0029	-	
0030	-	
0031	-	



Marina vibrato

Cod. 1171

PINTINOX

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

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING



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

Eco Baguette

Cod. 0280

PINTINOX

inox 18% cromo

master 120 pcs

mm 2,0

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



Espositori Confezioni

Display Packaging
Présentoir Conditionnement
Wandaussteller Verpackung
Expositor Acondicionamiento

Espositori

Display Présentoir Wandaussteller Expositor



ESPOSITORE ORANGE SPOT (CORREDATO DI 40 GANCI)

Display - Présentoir
Wandaussteller - Expositor
Cod. 99900054

largh. prof. altez.

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



ESPOSITORE PER POSATE SFUSE PINTI 1929

Display - Présentoir
Wandaussteller - Expositor
Cod. 99900049

largh. prof. altez.

50	50	181
----	----	-----

Espositori

ESPOSITORE PER PADELLE BRA

*Display - Présentoir
Wandaussteller - Expositor*
Cod. 99900085

lorgh. prof. altez.

70 50 212



ESPOSITORE DA BANCO EFFICIENT ORANGE

*Display - Présentoir
Wandaussteller - Expositor*
Cod. 99900045

lorgh. prof. altez.

45 33 70



espositore da muro con ganci



ESPOSITORE SENZA GANCI

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

Cod. 99900028

lungh. prof. altez.

100	44	220
-----	----	-----

GANCI (50 PZ PER CONFEZIONE)

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

Cod. 99900032

RIPIANO PIANO (3 PZ PER CONFEZIONE)

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

Cod. 99900033

cm

50

espositore curvo da terra



ESPOSITORE CURVO

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

Cod. 99900027

lungh. prof. altez.

100	44	220
-----	----	-----

GANCI (50 PZ PER CONFEZIONE)

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

Cod. 99900032

RIPIANO PIANO (3 PZ PER CONFEZIONE)

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

Cod. 99900036

cm

30

PORATAQUATERNA LEGNO (15 PZ PER CONFEZIONE)

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

Cod. 99900035

Confezionamento e libero servizio

Packaging Conditionnement Verpackung Acondicionamiento



CHIAVEC...

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



CARTELLI PINTINOX

Pintinox coloured hang blister

Cod.	Colour	Euro
90530016	green	
90530017	lillac	
90530018	fuchsia	
90530019	blue	

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



CRAVATTAE...

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

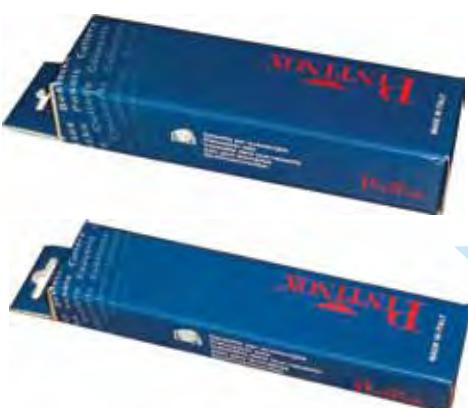


BOX 5+1 CASH & CARRYV6...

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

Minimo ordine 240 pezzi
Minimum order quantity 240 pieces

Tutte le posate non previste a pagina 115 possono essere confezionate con la "cravatta". Quantità minima di 240 cravatte per singolo articolo.
All cutlery models that are not mentioned on page 115 can be packed with "cravatta". The minimum quantity is 240 cravatta units per reference.
Tous les modèles de couverts qui ne sont pas mentionnés à page 115 peuvent être conditionnés en "cravatta". Quantité minimum: 240 cravatta unités par référence.
Jede Besteckserie, die in der Liste auf der folgenden Seite 115 nicht eingeschlossen ist, kann in Cravatta verpackt werden. Minimal: 240 Cravatta per Position.
Todas las series de cuberterías que no son en la lista de la página 115 siguiente pueden ser acondicionadas en cravatta. Cantidad mínima: 240 cravatta cada artículo.



SCATOLE 11+17C...

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

Tutte le posate possono essere confezionate in "Scatole 11+1" (Quantità minima 144 pezzi per singolo articolo)

- All cutlery models can be packed in box 11+1. (The minimum quantity: 144 units per reference)
- Toutes les modèles des couverts peuvent être conditionnés en boîte 11+1. (Quantité minimum: 144 unités par référence)
- Jede Besteckserie kann in 11+1 verpackt werden. (Minimal: 144 pcs per Position)
- Todas las series de cuberterías pueden ser acondicionadas en caja 11+1. (Cantidad mínima: 144 pz cada artículo)

Confezionamento e libero servizio



BOX 11+1 trasparenteKC..

Aggiungere al prezzo dello sfuso

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

Ajouter au prix des pièces en vrac

Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del articulo no acondicionado

Tutte le posate possono essere confezionate in "Scatole 11+1 trasparenti" (Quantita'minima 240 pezzi per singolo articolo)

- All cutlery models can be packed in transparent box 11+1. (The minimum quantity: 240 units per reference)
- Toutes les modèles de couverts peuvent être conditionnés en boîte 11+1. (Quantité minimum: 240 unités par référence)
- Jede Besteckserie kann in 11+1 verpackt werden. (Minimal: 240 pcs per Position)
- Todas las series de cuberterías pueden ser acondicionadas en caja 11+1. (Cantidad mínima: 240 pz cada artículo)



VALVE



ETICHETTA BAR CODE SINGOLA3...

Minimo ordine 1200 pezzi – Minimum order quantity 1200 pieces - Quantité minimum 1200 unités - Minimal 1200 Stück verpackt - Cantidad mínima 1200 unidades

Aggiungere al prezzo dello sfuso

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

Ajouter au prix des pièces en vrac

Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del articulo no acondicionado

Imballi per posate - coltelli: master da 48 "bar code label" • Packaging for cutlery- knives: outer carton including 48 "bar code label" • Emballages pour couverts - couteaux: carton de 48 "bar code label" • Verpackungen für Messer: Kartonverpackung zu 48 "bar code label" • Embalajes para Tenedores: embalaje de 48 "bar code label"

Imballi x caffè - moka: master da 60 "bar code label" • Packaging for moka coffee maker: outer carton including 60 "bar code label" • Emballages pour café-moka: carton de 60 "bar code label" • Verpackung für Kaffee - Mokkalöffel : Kartonverpackung zu 60 "bar code label" • Embalajes para café-moka: embalaje de 60 "bar code label"

CONFEZIONE

Gift box - Boite - Geschenkpackung - Confección

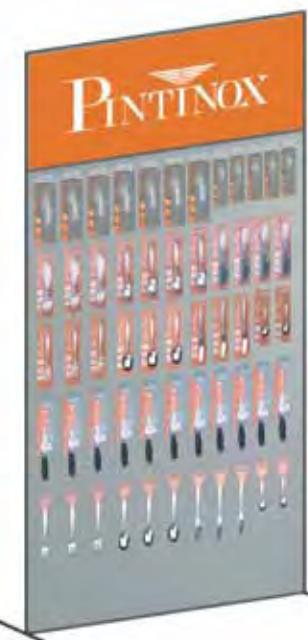
La posateria e' confezionata in scatole litografate da 12 pezzi.

Cutlery is packed in printed 12-piece boxes.

Les couverts sont conditionnés en boîtes lithographiées de 12 unités.

Das Besteck ist in lithografie-schachteln zu 12 Stück verpackt.

Los cubiertos están embalados en cajas litografiadas de 12 unidades.



IMBALLO

Packaging - Emballage - Verpackung - Embalaje

Posate: master da 120 pezzi

Cutlery: 120-piece package

Couverts: emballage de 120 unités

Besteck: kartonverpackung zu 120 Stück

Cubiertos: embalaje de 120 unidades

Coltelli: master da 120 pezzi

Knives: 120-piece package

Couteaux: emballage de 120 unités

Messer: kartonverpackung zu 120 Stück

Cuchillos: embalaje de 120 unidades

Posate confezionate con Cravatta

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

DISPONIBILE
SUBITO A
MAGAZZINO
AVAILABLE
IN STOCK
IMMEDIATELY



Cod. 2240E... Cod. 1380E... Cod. 1250E...
America Aida Touring

Descrizione Description

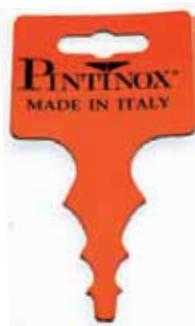
	N° 1	001	Cucchiaio tavola <i>Table spoon - Cuiller de table</i> <i>Tafellöffel - Cuchara mesa</i>
	N° 1	002	Forchetta tavola <i>Table fork - Fourchette de table</i> <i>Tafelgabel - Tenedor mesa</i>
	N° 1	003	Coltello tavola <i>Table knife - Couteau de table</i> <i>Tafelmesser - Cuchillo mesa</i>
	N°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

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

Posate confezionate con Chiave

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

DISPONIBILE
SUBITO A
MAGAZZINO
AVAILABLE
IN STOCK
IMMEDIATELY



Cod. 2260C... Cod. 2030C... Cod.2010C...
Sirio Synthesis Maitre

Descrizione Description

	GR 3	301	Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa
	GR 3	302	Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa
	GR 2	203	Coltello tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa
	GR 2	2L3	Colt. tav. stamp. - Stamp. table knife - Cout. de table estampé - Tafelmesser gest. - Cuch. mesa estam.
	GR 3	304	Cucchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre
	GR 3	305	Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre
	GR 2	206	Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre
	GR 2	2L6	Colt. frutta stamp. - Stamp. dessert knife - Cout. dessert estampé - Dessertmes. gest. - Cuch. postre estam.
	GR 6	607	Cucchiaino caffè - Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café
	GR 6	608	Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka
	GR 6	617	Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas
	GR 3	322	Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado
	GR 3	336	Cucchiaio bibita - Soda spoon - Cuiller à cocktail - Limolöffel - Cuchara refresco
	GR 3	328	Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado
	GR 3	329	Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado
	GR 1	010	Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa
	GR 1	011	Cucchiaione servire - Serving spoon - Cuiller de service - Servierlöffel - Cuchara servir
	GR 1	012	Forchettone servire - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir
	GR 1	015	Forchettone insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada
	GR 1	020	Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala paste

Imballi per posate coltelli - pezzi servire: master da 24 chiavi • Packaging for cutlery - knives - serving items outher carton: including 24 "Chiave" • Emballages pour couverts - couteaux - service: carton de 24 "Chiave" • Verpackungen für Besteck - Serviermesser : Kartonverpackung zu 24 "Chiave" • Embalajes para cubiertos - cuchillos - servir: embalaje de 24 "Chiave"

Chiave



Cod. 2240C...
America



Cod. 1710C...
Beta



Cod.1380C...
Aida



Cod.0320C...
Stresa



Cod.1220C...
Punto



Cod.2170C...
Solaris



Cod. 0750C...
Caterì
Descr.

GR 2 251
Coltello
pizza
Pizza knife - Couteau à pizza - Pizzamesser - Cuchillo pizza

GR 2 267
Coltello
bistecca
Meat knife - Couteau à viande - Steakmesser - Cuchillo chuletero

GR 3 366
Forchetta
pizza
Pizza fork - Fourchette à pizza - Pizza Gabel - Tenedor pizza

GR 3 357
Cucchiaio
lungo
Long spoon - Cuilleur long - Spaghettlöffel - Cuchara larga

GR 3 358
Forchetta
lunga
Long fork - Fourchette longue - Spaghettigabel - Tenedor largo

Posate confezionate con scatola 11+1

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

DISPONIBILE
SUBITO A
MAGAZZINO
AVAILABLE
IN STOCK
IMMEDIATELY



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

Descrizione Description



N° 12

C01 Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafel-löffel - Cuchara mesa



N° 12

C02 Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa



N° 12

C03 Coltello tavola - Table knife - Couteau de table - Tafel-hohlheftmesser - Cuchillo mesa



N° 12

C04 Cucchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre



N° 12

C05 Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre



N° 12

C06 Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre



N° 12

C07 Cucchiaino caffè - Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café



N° 12

C08 Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka



N° 12

C17 Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas



N° 12

C28 Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado



N° 12

C29 Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado

Posate confezionate con scat. 11+1 trasp.

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

Cubiertos embalados en caja 11+1

**inox
18/10**

DISPONIBILE
SUBITO A
MAGAZZINO
AVAILABLE
IN STOCK
IMMEDIATELY



Cod.0450K... Cod.1700K... Cod.2260K... Cod.2240K... Cod.2150K... Cod.2030K...

Concept Savoy Sirio America Gamma Synthesis

Descrizione Description



N° 12 C01 Cucchiaio tavola - *Table spoon* - Cuiller de table - Tafel-löffel - Cuchara mesa



N° 12 C02 Forchetta tavola - *Table fork* - Fourchette de table - Tafel-felgabel - Tenedor mesa



N° 12 C03 Coltello tavola - *Table knife* - Couteau de table - Tafel-hohlheftmesser - Cuchillo mesa



N° 12 C04 Cucchiaio frutta - *Dessert spoon* - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre



N° 12 C05 Forchetta frutta - *Dessert fork* - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre



N° 12 C06 Coltello frutta - *Dessert knife* - Couteau dessert - Dessertmessser - Cuchillo postre



N° 12 C07 Cucchiaino caffè - *Tea/coffee spoon* - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café



N° 12 C08 Cucchiaino moka - *Moka spoon* - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka



N° 12 C17 Forchettina dolce 3 spine - *Pastry fork* - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas



N° 12 C28 Forchetta pesce - *Fish fork* - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado



N° 12 C29 Coltello pesce - *Fish knife* - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado



Prestige
Patisse

Gli Speciali

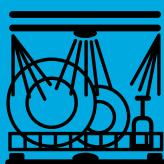
Manico vuoto
Esclusivi
Speciali
Professional
Pitagora
Astra



1:1



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



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

Coltello manico vuoto

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



Cod.

163000CC

163000CD

Spaten

Cod.

164000CC

164000CD

Vittoriale

Cod.

083000CC

083000CD

Baguette

Cod.

080000CC

080000CD

Byron

Cod.

059000CC

059000CD

Palladium

Cod.

081000CC

081000CD

Pitagora

Cod.

050000CC

0,50000CD

Leonardo

Cod.

227000CC

227000CD

Millenium

Coltello manico vuoto

inox



Ritz

Cod.

228000CC
228000CD



Bernini

Cod.

206000CC
206000CD



Settecento

Cod.

205000CC
205000CD



Sirio

Cod.

226000CC
226000CD



Roma

Cod.

220000CC
220000CD



Filet

Cod.

054000CC
054000CD



Maitre

Cod.

201000CC
201000CD



Savoy

Cod.

170000CC
170000CD



inox

Forged

Esclusivi tavola



CUCCHIAIO TAVOLA 18/10

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

Cod. 07400001

cm

20



FORCHETTA TAVOLA 18/10

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

Cod. 07400002

cm

19,5



COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau steak
Steakmesser - Cuchillo chuletero

Cod. 07400067

cm

21,1



CUCCHIAINO CAFFÈ 18/10

Tea-coffee spoon 18/10 - Cuiller à café 18/10
Kaffeelöffel 18/10 - Cuchara café 18/10

Cod. 07400007

cm

14,6



pasta

PALA LASAGNE 18/10

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

Cod. 074000AE

cm

28

SERVISPAGHETTI 18/10

Spaghetti server 18/10 - Cuiller spaghetti 18/10

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

Cod. 074000AS

cm

29,5



carne

FORCHETTONE ARROSTO 18/10

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

Vorlegegabel tenedor 18/10 - Trinchante asado 18/10

Cod. 07400068

cm

25,7



COLTELLONE ARROSTO cm 28

Carving knife - Couteau à roti

Vorlegemesser - Cuchillo grande asado

Cod. 07400069

cm

28



TRINCIAPOLLO

Poultry shears - Coupe-volailles

Geflügelschere - Tijeras para aves

Cod. 074000AN

cm

25



inox

Forged

Esclusivi
pesce

SCAVINO PER ARAGOSTA 18/10

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

Cod. 074000AF

cm

18,8



PINZA PER ARAGOSTA 18/10

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

Cod. 074000AG

cm

18,8



formaggi

COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE

*Cheese knife - Couteau a fromage
Käsemesser 2 zinken - Cuchillo queso 2 puntas*

Cod. 074000AA

cm

21,8



COLTELLO GRANA

*Parmesan pick - Couteau a parmesan
Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro*

Cod. 074000AB

cm

18,2



COLTELLO FORMAGGIO DURO

Parmesan knife - Couteau fromage

Käsemesser - Cuchillo queso

Cod. 074000AD

cm

25,9



COLTELLO FORMAGGIO TENERO

Soft cheese knife - Couteau fromage pate molle

Messer für Weichkäse - Cuchillo queso blando

Cod. 074000AL

cm

21,5



pizza

COLTELLO PIZZA/CROSTACEI

Pizza / seafood knife - Couteau a pizza/crustaces

Pizza/krustentiere messer - Cuchillo pizza/marisco

Cod. 07400051

cm

21



COLTELLO TAGLIO PIZZA

Pizza serving knife - Couteau a pizza

Serviermesser für pizza - Cuchillo corte pizza

Cod. 074000AD

cm

21,5



PALA SERVIRE PIZZA 18/10

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

Pizzaschieber 18/10 - Paleta servir pizza 18/10

Cod. 074000AI

cm

21,5



inox

Forged

Esclusivi taverna

SCHIACCIANOCI

Nutcracker - Casse-noix

Nussknacker - Cascanueces

Cod. 074000AH

cm

18,7



COLTELLO AGRUMI

Lemon/bar knife - Couteau agrumes

Südfruchtmesser - Cuchillo citricos

Cod. 074000AM

cm

23



CAVATAPPI A CAMPANA

Cork screw - Tirebouchon

Korkenzieher - Sacacorchos a campana

Cod. 074000AR

cm

15,5



Esclusivi

Forged

inox

dolce e pane

PALA DOLCE 18/10

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

Cod. 074000AP

cm

27,8



COLTELLO PANE

*Bread knife - Couteau à pain
Brotmesser - Cuchillo pan*

Cod. 074000AC

cm

31,8



Ogni pezzo è confezionato singolarmente.

Packaging in individual gift bag.

En sachet cadeau individuel.

In Geschenkbeutel.

Cada articulo esta presentado en bolsa de regalo.

inox

Forged

Speciali

0067 coltello bisecca meat knife



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



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



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



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



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



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



Cod. cm

16900067 22

Palace



Cod. cm

05000067 23

Leonardo



Cod. cm

20300067 22,5

Synthesis



Cod. cm

03200067 22,9

Stresa



Cod. cm

076000CP 22,5

Profess. m/vuoto



Cod. cm

076000EU 22,3

*Profess.
c/manico
in plastica*





Cod. cm
pizza Stresa 03200051 21,3



Cod. cm
bistecca Caterì 07500067 23



Cod. cm
pizza Caterì 07500051 21



FORCHETTA PIZZA CATERÌ 18/10

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

Cod. 07500066

cm

19,51



CUCCHIAIO LUNGO 18/10

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

Cod. 07500057

cm

22

FORCHETTA LUNGA 18/10

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

Cod. 07500058

cm

22



SCAVINO CROSTACEI

Lobster pick - Fourchette pour crustacés
Krustentieregabel - Utensilio para crustáceos
Cod. 076000AF

cm

18,5



PINZA ARAGOSTA PROFESSIONAL CON MOLLA

Lobster cracker - Pince pour crustacés
Langustenzange - Pinza para langosta
Cod. 741000AG

cm

18,7



MULTIUSO CROSTACEI I PROFESSIONALI

Sea food pick - Fourchette pour crustacés
Krustentieregabe - Utensilio para crustáceos
Cod. 076000MU

cm

23



Coltelli professionali

Knife Couteau Messer Cuchillo

**MANARETTA**

*Cleaver - Couperet
Kochmesser - Cuchillo de carnicero*
Cod. 741000EG

lama cm	master
18	4

**COLTELLO MACELLAIO LAMA GRANDE**

*Butcher's knife - Boucher
Fleischmesser - Cuchillo carníero*

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

**COLTELLO CUCINA**

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

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

**COLTELLO CUCINA ORIENTALE**

*Japanese cook - Couteau de cuisine
Küchenmesser - Cuchillo de cocina*
Cod. 741000EI

lama cm	master
18	6

I coltelli professionali vengono distribuiti in una custodia salva-lama con appendino.

Master da 6 coltelli. Ordini minimi 6 pezzi. Vendita multipli da 6 pezzi

Professional knives are packed in a hanging protective slide. Master 6 pieces. Minimum order 6 pieces.

The selling unit is 6 pieces and multiples.



Coltelli professional

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

inox

COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine
Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 741000EL



lama cm	master
---------	--------

15	6
----	---

COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau à pain
Brotmesser - Cuchillo de pan



Cod.	lama cm	master
------	---------	--------

741000EM	20	6
741000E5	28	6

COLTELLO AFFETTATI

Slicer knife - Couteau à charcuterie
Ausschnittmesser - Cuchillo para fiambre
Cod. 741000EN



lama cm	master
---------	--------

20	6
----	---

COLTELLO DISOSSATORE

Boning knife - Couteau désosseur
Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador
Cod. 741000EO



lama cm	master
---------	--------

15	6
----	---

COLTELLO PER FILETTARE

Fillet knife - Couteau à fileter
Filetiermesser - Cuchillo rebanador
Cod. 741000EP



lama cm	master
---------	--------

20	6
----	---

inox

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Coltelli professional



COLTELLO PROSCIUTTO

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

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



COLTELLO SALMONE

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

Cod. 741000ER

lama cm	master
26	6



FORCHETTONE ARROSTO

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

Cod. 741000ES

lama cm	master
18	6



COLTELLO CUCINA

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

Cod. 741000ET

lama cm	master
12	6

Coltelli professional

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

inox

COLTELLO BISTECCA CON SEGA

Full serration steak knife - Couteau à viande avec scie

Steakmesser mit Sägeschliff - Cuchillo de carne con dientes

Cod. 741000EU

lama cm

master

12

6



COLTELLO BISTECCA SENZA SEGA

Fine edged steak knife - Couteau à viande sans scie

Steakmesser ohne Sägeschliff - Cuchillo de carne sin dientes

Cod. 741000EY

lama cm

master

12

6



COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau éplucheur

Spickmesser - Cuchillo pelador

Cod.

lama cm

master

741000EV

9

6

741000E2

10

6



COLTELLO VERDURA

Peeling knife - Couteau à légumes

Gemüsemesser - Cuchillo para verdura

Cod. 741000EZ

lama cm

master

7,5

6



Coltelli professional



MEZZALUNA

Mincing knife - Berceuse
Gemüsemesser - Media luna
Cod. 741000EB

lama cm

master

26

4



PUNTA GRANA

Parmesan cheese knife - Couteau à Parmesan
Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro
Cod. 741000EX

lama cm

master

12

6



APPENDINO MAGNETICO

Aluminium magnet hanger - Crochet magnétique
Magnethalter - Colgador magnético
Cod. 741000ED

lama cm

master

45

6



ACCIAINO

Sharpening - Fusil aiguiser
Messerschaerfer - Afilador
Cod. 741000E3

lama cm

master

24,5

6



Ogni pezzo è confezionato
singolarmente.

Packaging in individual gift
bag.

*En sachet cadeau individuel
In Geschenkbeutel.*

*Cada articulo esta presentado
en bolsa de regalo.*

Pitagora

Posate antiscivolo

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

inox
18/10

FORCHETTA SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 08100033



cm master

20 12

CUCCHIAIO SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100040



cm master

20 12

FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 08100088



cm master

24 12

CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100087



cm master

24 12

CUCCHIAIONE MULTIUSO

Multipurpose spoon - Cuiller multi-usage

Mehrzweckservierlöffel - Cuchara multiuso

Cod. 08100159



cm master

30 12

inox
18/10

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Astra



FORCHETTA 5 PUNTE

5 prong fork - Fourchette à 5 dents
Serviergabel 5 zinnen - Tenedor 5 púas
Cod. 07600143

cm	master
30	12



CUCCHIAIONE RISOTTO

Rice spoon - Cuiller à "risotto"
Reislöffel - Cuchara de arroz
Cod. 07600280

cm	master
28	12



CUCCHIAIONE RISOTTO FORATO

Perforated rice spoon - Cuiller perforé à "risotto"
Reislöffel gelocht - Cuchara de arroz con agujeros
Cod. 07600260

cm	master
26	12



COLTELLO SERVIRE

Serving knife - Couteau à servir
Serviermesser - Cuchillo servir
Cod. 07600069

cm	master
28	12

CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600060

cm	master
26	12



PALA LASAGNE

Spatula lasagna - Pelle à lasagnes

Lasagneheber - Pala lasaña

Cod. 07600080

cm	master
28	12



PALA TORTA

Cake server - Pelle à torte

Tortenheber - Pala pastel

Cod. 07600081

cm	master
30	12



PALA UOVO

Egg lifter - Pelle à oeuf

Eierheber - Pala huevos

Cod. 07600082

cm	master
28	12





CUCCHIAIONE PIZZAIOLO

Tomato spoon - Cuiller à tomates

Pizza Löffel - Cuchara para pizza

Cod. 07600014

cm

master

28

12



FORCHETTONE 3 PUNTE MULTIUSO

3 prong fork - Fourchette à 3 dents

Mehrzweckgabel mit 3 Zinken - Tenedor 3 púas multiuso

Cod. 07600288

cm

master

30

12



FORCHETTONE INSALATA

Salad fork - Fourchette à salade

Salatgabel - Tenedor ensalada

Cod. 07600015

cm

master

28

12

CUCCHIAIONE MULTIUSO

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir multiuso

Cod. 07600059

cm	master
30	12



CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO

Perforated spoon - Cuiller perforé

Servierlöffel mit Löchern - Cuchara servir con agujeros

Cod. 07600259

cm	master
30	12



FORCHETTA PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 07600033

cm	master
20	12



CUCCHIAIO

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600040

cm	master
20	12



inox
18/10

SOLO VENDITA MASTER
ONLY MASTER SELLING

Astra



FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 07600088

cm

master

24

12



CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600087

cm

master

24

12



FORCHETTONE INSALATA

Salad fork - Fourchette à salade

Salatgabel - Tenedor ensalada

Cod. 076000CF

cm

master

24

12

CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO

Perforated spoon - Cuiller perforé

Servierlöffel mit Löchern - Cuchara servir con agujeros

Cod. 07600287

cm	master
24	12



CUCCHIAIO MARMELLATA/MIELE

Jam/honey spoon - Cuiller confiture/miel

Marmelade/Honig Löffel - Cuchara marmelada/miel

Cod. 076000CN

cm	master
19	12



NEW PACKAGING!





Cottura

Cooking

Cuisson

Küchen

Coccìòn



Gas
Gas
Gaz
Gas
Gas



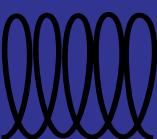
Elettriche a spirale
Electricity radiant ring
Plaque électrique à spirales
Elektrische Spiralheizung
Electrica con espirales



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



Vetroceramica
Electricity Radiant plate
in glass ceramic
Vitrocéramique
Ceran
Vitroceramica



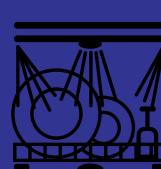
Induzione
Induction
Induction
Induktion
Inducción



Forno
Oven
Four
Often
Horno



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



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

Caratteristiche tecniche Prova di carico per pentole Catering Expo

PROVA DI CARICO PER PENTOLA MOD. CATERING

MISURA 40
CAPACITÀ CONVENZIONALE 30 LITRI

condizioni di prova

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

coefficienti di calcolo

a) efficienza delle saldature: 0.75

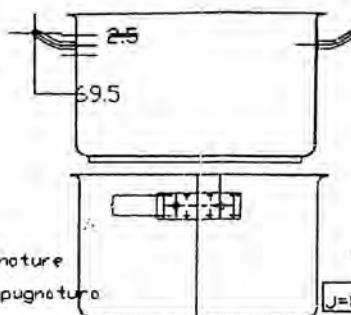
b) coefficiente di sicurezza rispetto alla tensione di rottura:

$k=5$ per le tensioni semplici

$k=25$ per le tensioni composte

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

$k=5$ nelle condizioni 1 e 2



materiale: AISI 304
tensione di rottura $R_u = 500 \text{ N/mm}^2$
tensione ammisible $\sigma = 100 \text{ N/mm}^2$

K=5 OK

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

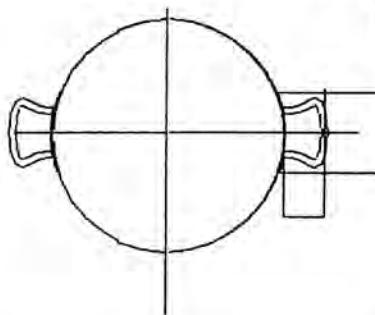
$$A_{tot} = 8 \times 2.76 = 22 \text{ mm}^2$$

—OK—
—OK—

momento d'inerzia (per d = 0.75 D=1.875 mm)

$$J = 8 \times JT \times (r^4/4 + r^2 \times 17^2) = 6403 \text{ mm}^4$$

modulo di resistenza
 $W = J/17 = 376.6 \text{ mm}^3$



CONDIZIONE 3

CAPACITÀ DEL RECIPENTE: 29 LITRI

condizioni di riempimento: 50% acqua 50% altro

peso specifico medio: acqua = 1
altro = 2

carico totale

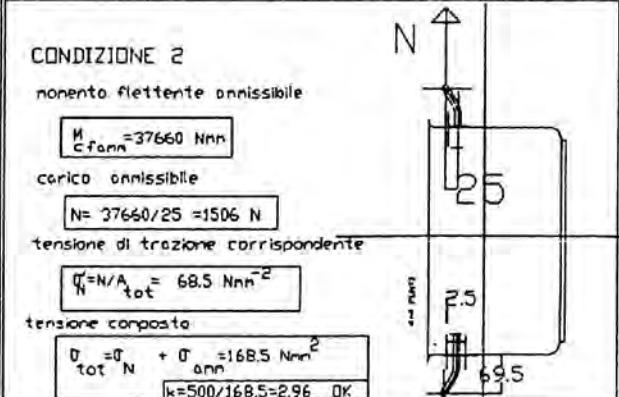
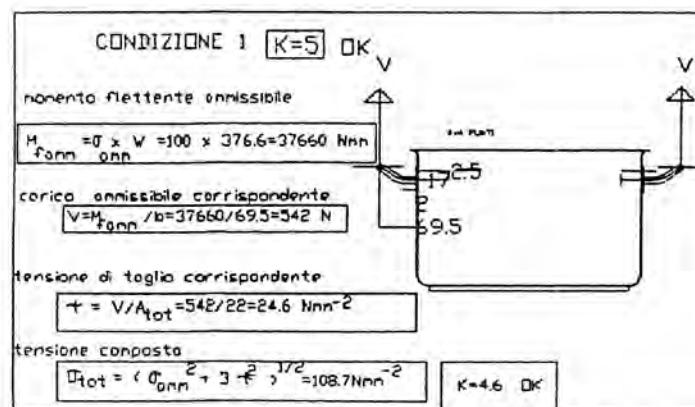
$$1 \times 14.5 + 2 \times 14.5 = 43.5 = 445 \text{ N}$$

In condizione 1

$$k = 4.6 \times 542 / 445 = 5.6 \text{ OK}$$

In condizione 2

$$k = 2.96 \times 1506 / 445 = 10 \text{ OK}$$



1 MANIGLIE

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

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

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

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

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

2 BORDO SUPERIORE

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

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

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

OBERRER RAND Dieser wird kalt gebogen, um die Verformung der Teile zu vermeiden-Ausgießrand.

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

3 FONDO TERMODIFFUSORE INDUZIONE

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

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

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

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

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

4 MANICI

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

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

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

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

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



Expo Satinato

Cod. 3060

Satin Satine Satiniert Satinado



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

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

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

- A sandwich thermal-diffusion bottom (STEEL-ALUMINUM-STEEL) gives an even distribution of heat.

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

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

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

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

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

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

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

Expo Satinato



inox
18/10

PENTOLA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

Cod. 306003..

Ø cm	h cm	Lt
20	20	6½
24	24	10¾
28	25	15¼
30	30	21¼
32	32	25¾
34	34	30¾
36	36	36½
40	38	47¾
45	45	71½



CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 306005..

Ø cm	h cm	Lt
20	12	3¾
24	14	6½
28	16	9¾
30	17	12
32	18	14½
34	19	17¼
36	21	21½
40	23	28¾
45	26	41½
50	30	58¾



CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 306009..

Ø cm	h cm	Lt
24	9,5	4¼
28	11	6¾
30	12	8½
32	13	10½
34	13,5	12½
36	14,5	14¾
40	16	20
45	18	28½
50	20	39¼





CASSERUOLA MEZZA FONDA CON MANICO

Deep casserole - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos
Cod. 306010..



Ø cm	h cm	Lt
16	7,5	1¼
20	8,5	2¼
24	9,5	4¼

CASSERUOLA FONDA CON MANICO

Saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango
Cod. 306006..



Ø cm	h cm	Lt
16	10	2
20	12	3¾

CASSERUOLA FONDA CON MANICO E MANIGLIA

Saucepan - Cass. haute avec manche et poignée - Stielkasserolle mit Griff - Cazo con mango y asa
Cod. 306007..



Ø cm	h cm	Lt
24	14	6¼
28	16	9¾



CASSERUOLA CONICA PESANTE

Conical casserole - Casserole conique - Konische Kasserolle, schwere Ausführung - Cacerola conica

Cod. 306012..

Ø cm h cm Lt

16	6	1
18	6,5	1½
20	7	1¾
24	7,5	2¾



TEGAME 2 MANIGLIE

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

Cod. 306023..

Ø cm h cm

24	5
28	5,7
30	6
32	6
34	6
36	7
40	7,5
45	8
50	9



PADELLA CON MANICO

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

Cod. 306026..

Ø cm h cm

24	5
28	5,7



inox
18/10



Expo Satinato

PADELLA CON MANICO E MANIGLIA

Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa
Cod. 306026..



Ø cm	h cm
30	6
32	6
34	6
36	7
40	7,5
45	8

PADELLA SAUTÉ CON MANICO RIVETTATO

Sauté Frying pan - Sauteuse - Stielpfanne Sauté - Sarten Sauté
Cod. 30673B..



Ø cm	h cm
24	5
28	5,7
30	6

PADELLA SAUTÉ ANTIADERENTE CON MANICO

Non-stick Sauté pan - Sauteuse antiadhérente - Antihaftbeschichtete Pfanne "Sauté" mit Stiel -
Sartén salud antiadherente con mango
Cod. 30613B..



Ø cm	h cm
24	5
28	5,7
30	6



PADELLA ANTIADERENTE CON MANICO E MANIGLIA

Non-stick frypan with counter handle - Poêle antiadhérente avec manche et poignée -

Antihaftbeschichtete Pfanne mit Stiel und Griff - Sartén antiadherente con mango y asa

Cod. 306126..

Ø cm h cm

32	6
34	6
36	7
40	8



TEGAME ANTIADERENTE 2 MANIGLIE

Non-stick Frying pan 2 handles - Poêle antiadhérente avec 2 poignées - Antihaftbeschichtete Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera antiadherente 2 mangos

Cod. 306123..

Ø cm h cm

32	6
34	6
36	7
40	8



COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 306030..

Ø cm

20
24
28
30
32
34
36
40
45
50





Speedy-Pasta



inox
18/10

CUOCIPASTA COMPLETO

4 SETTORI

Composto da:

1 pentola, 1 coperchio,
1 settore lungo,
3 settori corti

Pasta pot :

1 pot, 1 lid,
1 long section colander
3 short section colanders

Cuiseur de pâtes:

1 marmite, 1 couvercle,
1 Secteur cuit-pates long,
3 Secteur cuit-pates court

Nudelkocher:

1 Suppentopf, 1 Deckel,
1 Nudelsiebeinsatz lang,
3 Nudelsiebeinsatz kurz

Cuece-pasta:

1 Olla, 1 Tapa,
1 Sector colador alto,
3 Sector colador bajo

Cod. 3390Q404

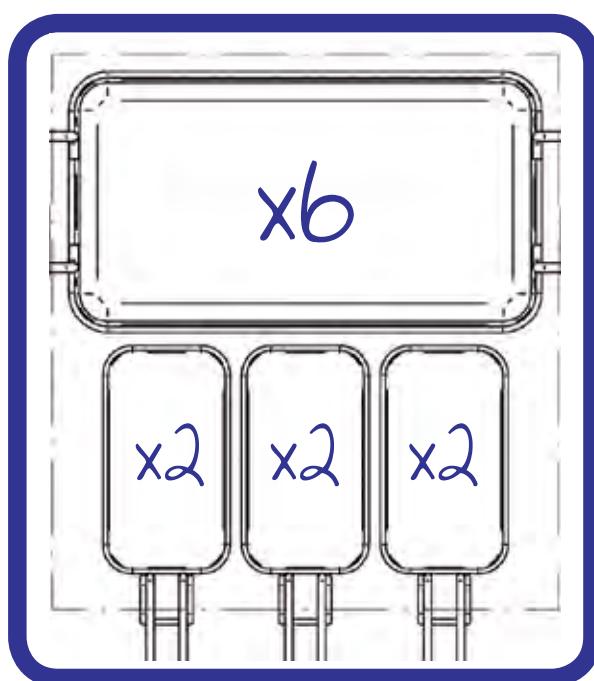


cm

h cm

70x38

29



inox
18/10



Speedy-Pasta

CUOCIPASTA COMPLETO 6 SETTORI

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

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

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

Nudelkocher: 1 Suppentopf, 1 Deckel, 6 Nudelsiebeinsatz kurz

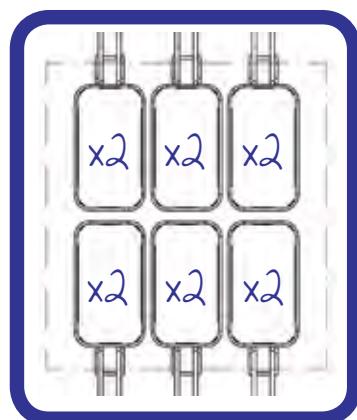
Cuece-pasta: 1 Olla, 1 Tapa, 6 Sector colador bajo

Cod. 3390Q406



cm h cm

70x38 29



CUOCIPASTA COMPLETO 2 SETTORI

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

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

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

Nudelkocher: 1 Suppentopf, 1 Deckel, 2 Nudelsiebeinsatz lang,

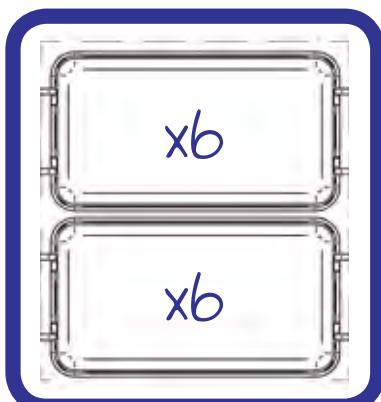
Cuece-pasta: 1 Olla, 1 Tapa, 2 Sector colador alto

Cod. 3390Q402



cm h cm

70x38 29





PENTOLA QUADRATA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

Cod. 3390Q334



cm	h cm	Lt
----	------	----

38,3x35,4	23,7	22
-----------	------	----

COPERCHIO CON SPACCO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 3390QS34



cm	h cm
----	------

35,5x32,5	9,4
-----------	-----

SETTORE GRANDE

Long section colander - Secteur cuit-pates long

Nudelsiebeinsatz lang - Sector colador alto

Cod. 3390Q9A1



cm	h cm	Lt	n. persone n. people
----	------	----	-------------------------

30x14	18	6,6	6
-------	----	-----	---

SET 3 SETTORI PICCOLI

Short section colander - Secteur cuit-pates court

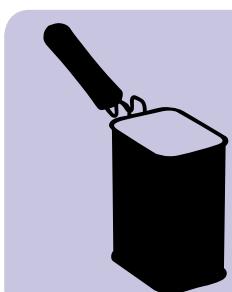
Nudelsiebeinsatz kurz - Sector colador bajo

Cod. 3390Q9A3



cm	h cm	Lt	n. persone n. people
----	------	----	-------------------------

14x10,5	18	2,3	1-2
---------	----	-----	-----



Coming soon

SETTORE SCALDASUGO BAGNOMARIA

Sauce bain-marie warming sector

cm 14x10x18h

Lt 2,5



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

Le caratteristiche principali sono:

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

Tender Alluminio

- Alluminio puro al 99,5 %.
- Spessori da mm 2,2 a mm 3.
- Resistente agli urti, agli shock termici, all'abrasione e alla corrosione.
- Cottura ottimale e costante.
- Manicatura in tubolare di acciaio inox.
- Applicazione della manicatura mediante rivetti in lega.
- Antiaderente GREBLON COMPOUN professionale a 3 strati, senza PFOA.

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

Fundamentals characteristics:

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

Tender Alluminio

99,5% minimum pure Aluminium.

- Perfect cooking.*
- Handles are made in stainless steel.*
- Handles are fixed with rivets to the bodies.*
- Non-stick coating Aluminium frying pans with GREBLON COMPOUND Professional 3 layers PFOA free.*

Tender



inox
18/10



Etichetta personalizzata per la linea
Tender

Tender Custom label



PINTINOX made in Italy

Vassoi Tender vedi pag. Tender tray see page 232

+

161



PENTOLA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

Cod. 339003..

Ø cm	h cm	Lt
20	18	5,50
24	24	10,75
28	28	17,00
30	30	21,25
32	32	25,75
34	34	30,75
36	36	36,50
40	40	50,25
45	40	63,50

CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 339005..



Ø cm	h cm	Lt
20	12	3,75
24	14,5	6,25
28	16	9,75
30	17	12,00
32	19,5	15,70
36	21,5	21,25
40	24	30,00
45	27	42,75
50	30	58,75

CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 339009..



Ø cm	h cm	Lt
24	8	3,50
28	9,5	5,75
32	11	8,75
36	13	13,25
40	14,5	18,00
45	15,5	25,40
50	19	37,25



CASSERUOLA MEZZA FONDA CON MANICO

Deep casserole - Casserole avec 1 manche - Fleischtopf - Cacerola honda 1 mangos

Cod. 339010..

Ø cm	h cm	Lt
------	------	----

16	6,5	1,25
20	7,5	2,25
24	8	3,50



CASSERUOLA FONDA CON MANICO

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

Cod. 339006..

Ø cm	h cm	Lt
------	------	----

16	9,5	2,00
20	12	3,75



CASSERUOLA FONDA CON MANICO E MANIGLIA

Saucepan - Cass. haute avec manche et poignée - Stielkasserolle mit Griff - Cazo con mango y asa

Cod. 339007..

Ø cm	h cm	Lt
------	------	----

24	14,5	6,25
28	16	9,75



CASSERUOLA CONICA

Conical casserole - Casserole conique - Konische Kasserolle, schwere Ausführung - Cacerola conica

Cod. 339012..

Ø cm	h cm	Lt
------	------	----

16	6	1,00
18	6	1,33
20	6,5	1,75
24	7,5	2,75



PADELLA CON MANICO

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

Cod. 339025..

Ø cm	h cm
------	------

24	5
28	5,5



inox
18/10



Tender

PADELLA CON MANICO E MANIGLIA

Frying pan with counter handle - Poêle avec manche et poignée - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango y asa
Cod. 339026..



Ø cm	h cm
32	6
36	6
40	6
45	8

TEGAME 2 MANIGLIE

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



Ø cm	h cm
24	5
28	5,7
32	6
36	6
40	6
45	8
50	8

INOX 18% CROMO



COPERCHIO

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



Ø cm
20
24
28
30
32
34
36
40
45
50

Tender Alluminio

PADELLA BASSA CON ANTIADERENTE GREBLON

aluminum non-stick frysing pan

Cod. 350925..

Øcm h cm Lt master

20	4,0	1,0	6
24	4,5	1,6	6
28	5,2	2,6	6
32	6,0	4,0	6
36	6,7	5,7	6
40	7,5	7,9	6
45	8,4	11,2	6



PADELLA ALTA CON ANTIADERENTE GREBLON

aluminum non-stick deep frysing pan

Cod. 3509C5..

Øcm h cm Lt master

20	4,7	1,2	6
24	5,4	2,0	6
28	6,3	3,3	6
32	7,2	5,0	6
36	8,1	7,1	6



PADELLA BASSA

aluminum frysing pan

Cod. 350025..

Øcm h cm Lt master

20	4,0	1,0	6
24	4,5	1,6	6
28	5,2	2,6	6
32	6,0	4,0	6
36	6,7	5,7	6
40	7,5	7,9	6
45	8,4	11,2	6



PADELLA ALTA

aluminum deep frysing pan

Cod. 3500C5..

Øcm h cm Lt master

20	4,7	1,2	6
24	5,4	2,0	6
28	6,3	3,3	6
32	7,2	5,0	6
36	8,1	7,1	6



Alluminio
per alimenti
aluminium
99,5%

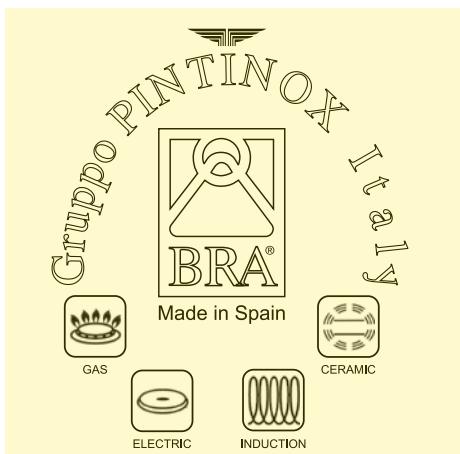
Conforme al decreto del Ministero della Salute n.76 del 18/04/2007, pubblicato sulla gazzetta ufficiale n.141 del 20/06/2007.

Conforms to the Ministry of Health Decree 76 of 18/04/2007, published in the Official Gazette 141 of 20/06/2007.

Professional

Cod. 3160

Professional



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



PENTOLA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

Cod. 316003..

Ø cm	h cm	Lt
------	------	----

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



CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 316005..

Ø cm	h cm	Lt
------	------	----

16	8,5	1¾
18	9,5	2½
20	10,5	3¼
22	11,5	4¼
24	12,5	5½
26	13,5	7
30	16	11½



CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 316009..

Ø cm	h cm	Lt
------	------	----

16	7	1¼
18	7,5	1¾
20	8	2¼
22	8,5	3
24	9	3¾
26	9,5	4½
30	10	6½



inox
18/10



Professional

TEGAME 2 MANIGLIE

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos
Cod. 316023..



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

CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

Saucepan - Casserole avec 1 manche - Stielkasserolle - Cacerola honda 1 mangos
Cod. 316006..



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

BOLLILATTE

Milkpot - Pot à lait - Milchtopf - Pote
Cod. 316060..



Ø cm	h cm	Lt
12	9,6	1
14	11,2	1½

COLAPASTA CESTELLO VAPORE

Colander - Passoire - Sieb mit Griffen - Escurridera
Cod. 316062..



Ø cm
20
24

Professional



inox
18/10

COLABRODO

Colander - Passoire - Brühesieb - Colador

Cod. 30196914

Ø cm

14



PADELLA CON MANICO

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

Cod. 316025..

Ø cm

18

20

24

26

30



COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 316030..

Ø cm

16

18

20

22

24

26

30



COPERCHIO IN VETRO

Glasslid - Couvercle en verre - Glasdeckel - Tapas de cristal

Cod. 971504..

Ø cm

16

18

20

22

24

26

28

30



CUOCIPESCE MONOFONDO

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

Consisting of 3 pcs:

Fishkettle, Lid with handle, Grill.

Composé de 3 pièces:

Poissonnière, Couvercle avec poignée, Grille

Besteht aus 3 Teilen:

Fischkochkessel, Deckel mit Griff, Siebeinsatz.

Compuesto de 3 piezas:
Besuguera, Tapa, Rejilla.

Cod. 31608250



cm	h cm	Lt
----	------	----

50x15	12	8,4
-------	----	-----



CESTELLO

Basket - Panier - Warenkorb - Cestillo

Cod. 33409822

Ø cm

22



PENTOLA A PRESSIONE A PONTE (STAR)

Professional pressure cooker - Marmite à pression - Schnellkochtopf - Olla a presión

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



PENTOLA A PRESSIONE CLASSICA

Pressure cooker Classica - Marmite à pression Classica - Schnellkochtopf Classica - Olla a presión Classica

Cod.	Ø cm	Lt
33505104	22	4
33505106	22	6
33505108	22	8
33505110	22	10



Efficient

Cod. 3300

Design Joseph Lluscà



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

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

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

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

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

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

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

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

Range full range of household and catering products.

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

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

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

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

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

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

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





Efficient



CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE CON COPERCHIO

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

Cod. 330021..

Ø cm	h cm	Lt	master
------	------	----	--------

20	9,5	3	4
24	10,6	4	4
28	11,0	5,7	4
32	12,2	8,3	2
36	13,0	11,2	2



CASSERUOLA BASSA CON COPERCHIO

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

Cod. 330027..

Ø cm	h cm	Lt	master
------	------	----	--------

20	5,8	1,5	4
24	6,1	2,3	4
28	6,5	3,1	4
30	7,0	4,1	4
32	7,7	5	2
36	8,4	7,1	2
40	9,1	8	2



CASSERUOLA BASSA SENZA COPERCHIO

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

Caserola baja sin tapa

Cod. 33000945

Ø cm	master
------	--------

45	2
----	---





Efficient

BACINELLA GN 1/2 ANTIADERENTE

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

Cod. 33008032



cm master

32x26 4

WOK CON COPERCHIO E GRIGLIA

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

Cod. 330095..



Ø cm h cm Lt master

24	10,3	3	2
28	10,6	4,2	2
32	10,8	5,5	2

PIASTRA ANTIADERENTE

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

Cod. 330029..

cm master

35 6
45 4



Efficient



PAELLERA ANTIADERENTE

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

Cod. 330039..

Ø cm h cm master

32	4,2	4
36	4,7	4
40	5,0	4



CUOCIFORNO ANTIADERENTE CON COPERTURA

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

Cod. 33007941

cm h cm master

41x29	6,7	4
-------	-----	---



PENTOLA CON COPERTURA

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

Cacerola honda con tapa

Cod. 330117..

Ø cm h cm Lt master

20	14,6	4,1	4
24	17,5	6,8	2
28	20,4	11,1	2





Efficient

CREPIERE ANTIADERENTE CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

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

Cod. 33004526



Ø cm master

26	6
----	---

CASSERUOLA ANTIADERENTE CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

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

Cod. 33001016



Ø cm h cm master

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

Efficient



BISTECCHIERA CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Gridiron with heatproof bakelite handle - Gril avec manche en bakélite anti chaaleur -

Grillpfanne mit wärmeschutzgriff - Asador con mango de baquelita anticalor

Cod. 330028..

cm master

22	6
28	6



BISTECCHIERA CON GRILL E MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Gridiron with heatproof bakelite handle - Gril avec manche en bakélite anti chaaleur -

Grillpfanne mit wärmeschutzgriff - Asador con mango de baquelita anticalor

Cod. 330053..

cm master

22	6
28	6



PADELLA CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Frying pan with heatproof bakelite handle - Poêle avec manche en bakélite anti chaleur -

Bratpfanne mit wärmeschutzgriff - Sarten con mango de baquelita anticalor

Cod. 330025..

Ø cm master

16	6
18	6
20	6
22	6
24	6
26	6
28	6
30	6





Efficient Inoxidable

BISTECCHIERA

Gridiron - Gril - Grillpfanne - Asador
Cod. 330228..

cm	master
22	6
28	6



BISTECCHIERA CON GRILL

Gridiron - Gril - Grillpfanne - Asador
Cod. 330253..

cm	master
22	6
28	6



PADELLA

Frying pan - Poêle - Bratpfanne - Sarten
Cod. 330225..

Ø cm	master
18	6
20	6
22	6
24	6
26	6
28	6
30	6
32	6



Efficient

COPPIA PRESINE IN SILICONE

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

Cod.

Mod.

97150086 casseruola / casserole Ø cm 20

97150087 casseruola / casserole Ø cm 24-32

97150088 casseruola / casserole Ø cm 36-45

97150097 paellera / paellera

97150098 piastra / hotplate





Legumiera, uova e lumache

inox
18/10

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

LEGUMIERA OVALE

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

Cod. 509046..



cm h cm

30x20	3,5
35x23	4
40x26	4
50x32	4,5



TEGAME UOVO

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

Cod. 50901516

Ø cm h cm

16	2
----	---



LUMACHIERA INOX

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

Cod. 509155..

Ø cm posti

14	6
20	12



inox
18/10



Teglie

Roasting Pan Plat à Rôti Fleischkasten Rustidera Horno

TEGLIA RETTANGOLARE

Roasting Pan - Plat à Rôti - Fleischkasten - Rustidera Horno

Cod. 548106..



cm	h cm
25x18	7
30x21	7
35x25	7

COPERCHIO PER TEGLIA

Lid for roasting pan - Couvercle pour plat à rôti - Deckel für Fleischkasten - Tapa para rustidera horno

Cod. 548128..



cm
25x18
30x21
35x25

TEGLIA PESANTE SPESSEUR 2 mm

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

Cod. 509004..



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

TEGLIA SATINATA

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

Cod. 509003..

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



COPERCHIO SATINATO PER TEGLIA SOVRAPPONIBILE

Satin lid for roasting pan - Couvercle satiné pour plat à rôti -

Deckel satiniert für Fleischkasten - Tapa satinado para rustidera horno

Cod. 509006..

cm
40x30
50x35
60x40



TORTIERA

Cake plate - Tortière - Backblech - Fuente para tarta

Cod. 509001..

cm
24x5
34x6,5
40x7



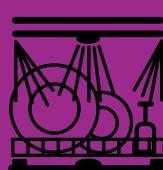


Gastronorm

Gastronorm
Gastronorm
Gastronorm
Gastronorm
Gastronorm



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



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

Best
Seller

Gastronorm

Satin Satine Satiniert Satinado

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

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

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

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

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



Bacinelle sovrapponibili

Stackable Basins Bacs Empilables Stapelbare Schüssel Bandejas hondas apilables

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

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

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

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

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



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

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

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

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

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



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/3

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

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

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

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



Bacinelle sovrapponibili

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

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

IN mm 298x238 OUT mm 325x265



Cod. **h mm** **Capacity Lt**

5BA12200	200	12,0
5BA12150	150	9,2
5BA12100	100	6,1
5BA12065	65	4,0
5BA12040	40	-
5BA12020	20	-

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

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

IN mm 300x150 OUT mm 325x175



Cod. **h mm** **Capacity Lt**

5BA13200	200	7,2
5BA13150	150	5,4
5BA13100	100	3,5
5BA13065	65	2,4

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

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

IN mm 238x137 OUT mm 264x162



Cod. **h mm** **Capacity Lt**

5BA14200	200	4,8
5BA14150	150	3,8
5BA14100	100	2,5
5BA14065	65	1,7
5BA14040	40	-
5BA14020	20	-

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/4

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

IN mm 500x136 OUT 530x162 mm



Cod. **h mm** **Capacity Lt**

5BA24150	150	8,6
5BA24100	100	5,8
5BA24065	65	4,0
5BA24040	40	-
5BA24020	20	-

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/8

Stackable basin model 2/8 - Bac empilable mod 2/8
 Stapelbare schüssel mod 2/8 - Bandeja honda apilable mod. 2/8
 IN mm300x107 OUT mm325x132

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



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6
 Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6
 IN mm153x140 OUT mm 176x162

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



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9
 Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9
 IN mm 150x93 OUT mm 176x108

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



Bacinelle-Teglie alluminio con bordo. Interno teflonato

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

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

IN mm 500x295 OUT mm 530x325



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

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

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

IN mm 330x300 OUT mm 355x325



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

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

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

IN mm 330x300 OUT mm 355x325



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

Bacinelle forate sovrapponibili

inox
18/10

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

BACINELLA FORATA MOD. 2/1

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

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

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

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



BACINELLA FORATA MOD. 1/1

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

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

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

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



BACINELLA FORATA MOD. 2/3

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

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

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

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



Bacinelle forate sovrapponibili

BACINELLA FORATA MOD. 1/2

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

IN mm 298x238 OUT mm 325x265



Cod. **h mm** **Capacity Lt**

5BF12200	200	12,0
5BF12150	150	9,2
5BF12100	100	6,1
5BF12065	65	4,0
5BF12040	40	-
5BF12020	20	-

BACINELLA FORATA MOD. 1/3

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

IN mm 300x150 OUT mm 325x175



Cod. **h mm** **Capacity Lt**

5BF13200	200	7,2
5BF13150	150	5,4
5BF13100	100	3,5
5BF13065	65	2,4

BACINELLA FORATA INCASSO MOD. 1/1

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

IN mm 500x295 OUT mm 530x325



Cod. **h mm** **Capacity Lt**

5BI11090	90	10,6
5BI11055	55	6,5



foto dimostrativa
sample photo

Teglie

Trays Bacs à four Fleischkasten Rustideras horno

TEGLIA MOD. 2/1 BORDO PIANO

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

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

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

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



TEGLIA MOD. 1/1 BORDO PIANO

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

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

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

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



TEGLIA MOD. 2/3 BORDO PIANO

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

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

IN mm 300x300 OUT mm 355x325

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



TEGLIA MOD. 1/2 BORDO PIANO

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

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

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

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



BACINELLA CON MANIGLIE RIENTRANTI

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



→ particolare
maniglie rientranti
*detail of
retractable handles*

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

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

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

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

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

COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

Cod. **mod.**

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



COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MESTOLO

Normal lid with ladle slot - Couvercle avec fente pour louche

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

Cod. **mod.**

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



COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MANIGLIE

Normal lid with handle slot - Couvercle avec fente pour anses

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

Cod. **mod.**

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



COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MESTOLO E MANIGLIE

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



Cod. **mod.**

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

COPERCHIO A TENUTA CON GUARNIZIONE AL SILICONE

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



Cod. **mod.**

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

COPERCHIO A TENUTA CON SPACCO PER MANIGLIE

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



Cod. **mod.**

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

Falsi fondi, separatori e vassoi a scomparto

FALSO FONDO FORATO

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

Cod. mod.

5FF11000	1/1
5FF23000	2/3
5FF12000	1/2
5FF21000	2/1



SEPARATORE

Divider - Séparateur - Teiler - Separador

Cod. mm

5SE11000	530
5SE12000	325



VASSOIO 4 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

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

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

Cod. mm

5VS4BPSP	400x300
----------	---------



VASSOIO 5 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

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

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

Cod. mm

5VS5BPSP	400x350
----------	---------



Policarbonato

Polycarbonate Polycarbonate Polycarbonat Policarbonato

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

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

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



Cod.

h mm

5BP11200 200

5BP11150 150

5BP11100 100

5BP11065 65

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

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

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



Cod.

h mm

5BP12200 200

5BP12150 150

5BP12100 100

5BP12065 65

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

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

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



Cod.

h mm

5BP13200 200

5BP13150 150

5BP13100 100

Policarbonato

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

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

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



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

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

Cod.	h mm
5BP21200	200



COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod.	mod.
5CP21000	2/1
5CP11000	1/1
5CP12000	1/2
5CP13000	1/3
5CP16000	1/6



FALSO FONDO FORATO

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

Cod.	mod.
5FP21000	2/1
5FP11000	1/1
5FP12000	1/2



Tender Gastronorm

Satin Satine Satiniert Satinado

La serie Gastronorm Tender è caratterizzata da un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Le caratteristiche principali sono le seguenti:

- Produzione totalmente italiana.
- Tutti i materiali impiegati sono della migliore qualità e idonei al contatto alimentare ai sensi del DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma e della DIR. CEE 89/109.
- Tutte le misure più grandi sono normalizzate a garanzia di una maggiore resistenza dell'articolo.
- Massima capienza nel minimo ingombro grazie all'ottimizzazione delle raggiature.
- Bordi smerigliati per una maggior sicurezza nell'utilizzo.
- Ogni articolo confezionato in busta trasparente.



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

Main Technical characteristics

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

Stackable Basins Bacs Empilables Stapelbare Schüssel Bandejas hondas apilables

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

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

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

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BA21200	200	58,0	1
6BA21150	150	42,8	1
6BA21100	100	30,0	1
6BA21065	65	18,0	1
6BA21040	40	-	1
6BA21020	20	-	1



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

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

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

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BA11200	200	27,5	6
6BA11150	150	20,0	10
6BA11100	100	13,7	10
6BA11065	65	8,8	12
6BA11040	40	-	10
6BA11020	20	-	20



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/3

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

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

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BA23200	200	17,0	12
6BA23150	150	13,0	12
6BA23100	100	9,0	18
6BA23065	65	5,8	24
6BA23040	40	-	20
6BA23020	20	-	25





Bacinelle sovrapponibili

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

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

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BA12200	200	12,0	12
6BA12150	150	9,2	20
6BA12100	100	6,1	20
6BA12065	65	4,0	30
6BA12040	40	-	40
6BA12020	20	-	40

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

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

IN mm 300x150 OUT mm 325x175



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BA13200	200	7,2	15
6BA13150	150	5,4	18
6BA13100	100	3,5	20
6BA13065	65	2,4	25

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

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

IN mm 238x137 OUT mm 264x162



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BA14200	200	4,8	14
6BA14150	150	3,8	20
6BA14100	100	2,5	20
6BA14065	65	1,7	32
6BA14040	40	-	30
6BA14020	20	-	60

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/4

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

IN mm 500x136 OUT 530x162 mm



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BA24150	150	8,6	15
6BA24100	100	5,8	20
6BA24065	65	4,0	12
6BA24040	40	-	20
6BA24020	20	-	40

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/8

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

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

IN mm300x107 OUT mm325x132

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BA28150	150	3,9	15
6BA28100	100	2,6	18
6BA28065	65	1,7	28
6BA28040	40	-	40
6BA28020	20	-	70



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

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

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

IN mm153x140 OUT mm 176x162

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BA16200	200	3,5	25
6BA16150	150	2,3	36
6BA16100	100	1,5	40
6BA16065	65	1,0	20
6BA16040	40	-	40
6BA16020	20	-	40



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

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

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

IN mm 150x93 OUT mm 176x108

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BA19100	100	0,8	30
6BA19065	65	0,6	30



Bacinelle forate sovrapponibili

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

BACINELLA FORATA MOD. 2/1

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

IN mm 620x500 OUT mm 650x530



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BF21200	200	58,0	1
6BF21150	150	42,8	1
6BF21100	100	30,0	1
6BF21065	65	18,0	1
6BF21040	40	-	1
6BF21020	20	-	1

BACINELLA FORATA MOD. 1/1

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

IN mm 500x295 OUT mm 530x325



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BF11200	200	27,8	6
6BF11150	150	20,0	10
6BF11100	100	13,7	10
6BF11065	65	8,8	12
6BF11040	40	-	10
6BF11020	20	-	20

BACINELLA FORATA MOD. 2/3

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

IN mm 330x300 OUT mm 355x325



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BF23200	200	17,0	12
6BF23150	150	13,0	12
6BF23100	100	9,0	18
6BF23065	65	5,8	24
6BF23040	40	-	20
6BF23020	20	-	25

BACINELLA FORATA MOD. 1/2

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

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

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BF12200	200	12,0	12
6BF12150	150	9,2	20
6BF12100	100	6,1	20
6BF12065	65	4,0	30
6BF12040	40	-	40
6BF12020	20	-	40



BACINELLA FORATA MOD. 1/3

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

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

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6BF13200	200	7,2	15
6BF13150	150	5,4	18
6BF13100	100	3,5	20
6BF13065	65	2,4	25



Trays Bacs à four Fleischkasten Rustideras horno

TEGLIA MOD. 2/1 BORDO PIANO

Tray 2/1 flat edge - Bac à four 2/1 bord plat
Fleischkasten 2/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/1 bord llana

IN mm 620x500 OUT mm 650x530



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

TEGLIA MOD. 1/1 BORDO PIANO

Tray 1/1 flat edge - Bac à four 1/1 bord plat
Fleischkasten 1/1 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/1 bord llana

IN mm 500x295 OUT mm 530x325



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6TI11065	65	8,8	12
6TI11040	40	5,3	10
6TI11020	20	2,6	20

TEGLIA MOD. 2/3 BORDO PIANO

Tray 2/3 flat edge - Bac à four 2/3 bord plat
Fleischkasten 2/3 mit flachem Rand - Rustidera horno 2/3 bordo llana

IN mm 300x300 OUT mm 355x325



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6TI23065	65	5,8	24
6TI23040	40	3,7	20
6TI23020	20	1,7	25

TEGLIA MOD. 1/2 BORDO PIANO

Tray 1/2 flat edge - Bac à four 1/2 bord plat
Fleischkasten 1/2 mit flachem Rand - Rustidera horno 1/2 bordo llana

IN mm 298x238 OUT mm 325x265



Cod.	h mm	Capacity Lt	master
6TI12065	65	4,0	30
6TI12040	40	2,4	40
6TI12020	20	1,2	40

COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

Cod.	mod.	master
6CO11000	1/1	10
6CO23000	2/3	16
6CO12000	1/2	20
6CO13000	1/3	20
6CO14000	1/4	24
6CO24000	2/4	20
6CO28000	2/8	25
6CO16000	1/6	24
6CO19000	1/9	30



COPERCHIO A TENUTA CON GUARNIZIONE AL SILICONE

Sealing lid with silicone gasket - Couvercle à étanche avec garniture

Deckel mit Silikondichtung - Tapa estanca con junta s

Cod.	mod.	master
6CT11000	1/1	10
6CT23000	2/3	16
6CT12000	1/2	20
6CT13000	1/3	20
6CT14000	1/4	24
6CT16000	1/6	24



Falsi fondi

FALSO FONDO FORATO

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

Cod.	mod.	master
6FF11000	1/1	20
6FF23000	2/3	20
6FF12000	1/2	20
6FF21000	2/1	20



Policarbonato

Polycarbonate Polycarbonate Polycarbonat Policarbonato

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

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



Cod.	h mm	master
6BP11200	200	6
6BP11150	150	10
6BP11100	100	10
6BP11065	65	12

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

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



Cod.	h mm	master
6BP12200	200	12
6BP12150	150	20
6BP12100	100	20
6BP12065	65	30

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

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



Cod.	h mm	master
6BP13200	200	15
6BP13150	150	18
6BP13100	100	20

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

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

Cod.	h mm	master
6BP16150	150	36
6BP16100	100	40



BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

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

Cod.	h mm	master
6BP21200	200	1



COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod.	mod.	master
6CP21000	2/1	10
6CP11000	1/1	10
6CP12000	1/2	20
6CP13000	1/3	20
6CP16000	1/6	24



FALSO FONDO FORATO

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

Cod.	mod.	master
6FP21000	2/1	20
6FP11000	1/1	20
6FP12000	1/2	20



Polipropilene

Polypropylene Polypropylène Polypropylen Polipropileno

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

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



Cod.	h mm	master
------	------	--------

6PP11200	200	6
6PP11150	150	10
6PP11100	100	10
6PP11065	65	12

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

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



Cod.	h mm	master
------	------	--------

6PP12200	200	12
6PP12150	150	20
6PP12100	100	20
6PP12065	65	30

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

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



Cod.	h mm	master
------	------	--------

6PP13200	200	15
6PP13150	150	18
6PP13100	100	20

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

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

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

Cod.	h mm	master
6PP16150	150	36
6PP16100	100	40



COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod.	mod.	master
6PP11000	1/1	10
6PP12000	1/2	20
6PP13000	1/3	20
6PP16000	1/6	24



Multipli: le combinazioni

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

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

Caratteristiche tecniche



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

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

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

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

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

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

Lavaggio resistenti all'uso prolungato in lavastoviglie.

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

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

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

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

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

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

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

Washing resistant to prolonged dish-washing.

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

Butter Currant Tart



Preparazione

Preparation
La préparation
Vorbereitung
Preparación



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



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

Bagnomaria

Bain-marie Bain-marie Bain-marie Baño maria

BAGNOMARIA CILINDRICO CON MANICO

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

Cod. 509031..



Ø cm	h cm	Lt
14	16	2½
16	18	3½
18	20	5
20	22	7

BAGNOMARIA QUADRATO

Square bain-marie - Bain-marie carré - Bain-marie viereckig - Baño maria cuadrado



Cod.	cm	h cm	Lt
50903003	16	16	3½
50903005	16	25	5

COPERCHIO BAGNOMARIA QUADRATO

Square lid - Couvercle carré - Deckel viereckig - Tapa cuadrada

Cod. 50903316



cm	h cm
16	16

Colapasta

Colander Passoire Küchensieb Escurridera

COLAPASTA SFERICO CON BASE

Spherical colander with foot - Passoire sphérique avec base

Küchensieb mit Fuß - Escurridor esférico con base

Cod. 509008..

Ø cm h cm

34	20
40	22



COLAPASTA

Colander - Passoire - Küchensieb-Escurridera

Cod. 301062..

Ø cm

22
24
26
28



COLAPASTA SFERICO CON 1 MANICO E GANCIO

Spherical colander 1 handle and hook - Passoire sphérique 1 manche et crochet

Brühesieb mit Stiel und Haken - Escurridor 1 mango con gancho

Cod. 509007..

Ø cm h cm

22	10,5
24	11,5
26	13
28	14



SCALDAPASTA FORATO CON 1 MANICO E GANCIO

Colander 1 handle and hook - Passoire 1 manche et crochet
Seiher mit Stiel und Haken - Colador 1 mango con gancho

Cod. 509009..



Ø cm	h cm
18	10,0
20	11,5
22	12,5
24	13,5



CONO CINESE

Chinois - Chinois - Spitzsieb - Colador chino

Cod.	Ø cm
78500350	11,5
78500351	17
78500352	19
78500353	20
78500354	22
78500355	24
78500356	26

PASSABRODO

Strainer - Passoire pour bouillon - Suppen-filtersieb - Pasacaldo



Cod.	Ø cm	h cm
71000106	6,3	1,8
71000114	13	5,5
71000116	16,5	6,5
71000118	18,5	8,0

COLAPASTA A RETE

Colander - Passoire - Netznudelsieb - Colador de rejilla

Cod. 509014..

Ø cm h cm

30	20
34	24



COLAPASTA A RETE

Colander - Passoire - Netznudelsieb - Colador de rejilla

Cod. 50901730

Ø cm h cm

30	34
----	----



SCALDAPASTA A SETTORI

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

Cod. 509012..

Ø cm h cm

1/3	34	20,5
1/4	40	26,5



Preparazione

Preparation La préparation Vorbereitung Preparación

INSALATIERA BASE PIANA SENZA MANIGLIE

Salad bowl without handles - Saladier sans poignées - Salatschüssel ohne Griffe - Ensaladera sin asas

Cod. 509038..



Ø cm	h cm	Lt
16	7	1
18	8	1½
22	10	2½
24	11	3½
26	12	4½
28	13	5½
34	16	12¾
40	19	16

INSALATIERA CONICA BORDATA

Conical salad bowl - Saladier conique - Konische Salatschüssel - Ensaladera conica

Cod. 509037..



Ø cm	h cm	Lt
16	6	1/2
18	6,8	3/4
20	7,2	1
22	7,6	1½
24	9	1¾
28	10	2¾
32	11	4¾
36	13,2	6¾
40	13,7	8½

BASTARDELLA BASE PIANA CON MANIGLIE

Salad bowl with handles - Saladier sans poignées - Salatschüssel ohne Griffe - Ensaladera sin asas

Cod. 509036..



Ø cm	h cm	Lt
16	7	1
18	8	1½
22	10	2½
24	11	3½
26	12	4½
28	13	5½
34	16	12¾
40	19	16

BASTARDELLA SEMISFERICA CON MANIGLIE

Semispheric-mixing bowl with handles - Saladier hemisphérique avec poignées

Schlagschüssel mit Griffen - Caldero semiesférico con asas

Cod. 509039..

Ø cm	h cm	Lt
22	12	3
28	15	6
34	20	12
40	22	17



BASE PER BASTARDELLA SEMISFERICA

Foot for semispheric-mixing bowl - Base pour saladier hémisphérique

Halterung für Schlagschüssel - Base para caldero semiesférico

Cod. 509040..

Ø cm
22/28
34/40



PASSAVERDURA PROFESSIONALE

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

Cod. 509052..

Ø cm	h cm
32	19
42	19

DISCHI RICAMBIO

Spare discs - Disques de rechange

Zusatzscheiben kleine - Discos repuesto

Cod. 97150017

Cod. 97150018



MANOVELLA

Crank - Manivelle - Kurbel - Manivela

Cod. I6905006

Cod. I6905007

FORMA CRÈME-CARAMEL

Crème caramel mould - Moule pour crème-caramel - Form für crème caramel - Molde para flan de caramelo
Cod. 50953107



Ø cm	h cm	Lt
7	7	0,27

MATTARELLO

Rolling - Rouleau à pâtisserie - Wellholz - Rodillo de pastelería
Cod. 50908148



lung h cm
48

IMBUTO

Funnel - Entonnoir - Trichter - Embudo
Cod. 50907816



Ø cm
16

IMBUTO

Funnel - Entonnoir - Trichter - Embudo
Cod. 50907820



Ø cm
20

Preparazione

inox
18/10

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

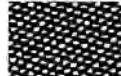
SETACCIO FARINA

Flour strainer - Passoire à farine

Mehlsieb - Cedazo harina

Cod. 509055..

mm
2,5x1,4



SETACCIO VELO

Strainer - Passoire

Mehlsieb - Cedazo

Cod. 509056..

mm
1,5x1



SETACCIO PANE

Bread strainer - Passoire à pain

Mehlsieb - Cedazo pan

Cod. 509057..

mm
4x3



SETACCIO PESCE

Fish strainer - Passoire à poisson

Mehlsieb - Cedazo pescado

Cod. 509058..

mm
11x9





Presentazione

Presentation Présentation Präsentation Presentación



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



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

Piatti ovali

Oval tray Plateau oval Einfache ovale platte Fuente ovalada

PIATTO OVALE PORTATA BORDATO PESANTE

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

Cod. 509316..



cm	spess. mm	master
26x19	0,7	10
31x21	0,7	10
36x25	0,7	10
42x29	0,7	10
47x34	0,8	10
53x35	0,8	10
60x39	0,8	-
70x46	1,2	-
85x58	1,2	-

Cod. 50931699

cm	spess. mm	master
100x68	1,2	-

PIATTO OVALE PORTATA BORDATO

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

Cod. 509333..



cm	spess. mm	master
19x15	0,6	10
23x16	0,6	10
26x20	0,6	10
29x22	0,6	10

PIATTO OVALE PORTATA NORMALE

Oval tray - Plateau oval - Einfache ovale Platte - Fuente ovalada

Cod. 509314..



cm	spess. mm	master
32x22	0,7	10
40x29	0,7	10
48x32	0,7	10

PIATTO OVALE GASTRONOMICO

Oval tray - Plateau oval - Tiefe ovale Platte - Fuente ovalada

Cod. 50931942

cm	spess. mm	master
42x31	0,7	10

**PIATTO OVALE PORTATA PESCE**

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

Cod. 509336..

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

Cod. 50933699

cm	Spess. mm	master
100x34	1,2	-

**VASSOIO TONDO BORDATO**

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

Cod. 509330..

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

**Vassoi Gratin**

Tray Plateau Tablett Bandeja

VASSOIO GRATIN

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

Cod. 509368..

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



Vassoio da portata

Tray Plateau Tablett Bandeja

VASSOIO RETTANGOLARE

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 509312..



cm **spess. mm** **master**

25x20	1,0	10
32x25	1,0	10
36x29	1,0	10
40x33	1,0	10
45x35	1,0	-
48x37	1,0	-
60x47	1,0	-

VASSOIO RETTANGOLARE CON MANIGLIE

Rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire à deux manches

Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con asas

Cod. 509313..



cm **spess. mm** **master**

48x37	1,0	-
60x47	1,0	-

VASSOIO RETTANGOLARE MAGNA CON MANIGLIE

Magna rectangular tray with two hanles - Palteau rectagulaire Magna à deux manches

Magna Tablet mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con dos asas s

Cod. 509313..



cm - h cm **spess. mm** **master**

44X29X3	1,0	-
50X33X3	1,0	-

VASSOIO RETTANGOLARE PITAGORA 1929

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 509373..



cm

44x29
50x33

VASSOIO TONDO BORDATO

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

Cod. 509329..

Ø cm	spess. mm	master
------	-----------	--------

34	0,7	10
38	0,7	10
42	0,8	10
46	0,8	-
53	0,8	-



VASSOIO TONDO BORDATO CON MANIGLIE

Round edged tray with handles - Plateau rond bordé avec poignées

Rundes Tablett mit Griffen - Bandeja redonda rebordeada con asas

Cod. 509327..

Ø cm	spess. mm	master
------	-----------	--------

42	0,8	-
46	0,8	-
53	0,8	-



VASSOIO TONDO BORDATO

Round tray - Plateau rond - Runde Platte - Bandeja redonda

Cod. 50930641

Ø cm	spess. mm	master
------	-----------	--------

41	0,8	-
----	-----	---



VASSOIO OVALE BELLA

Round tray - Plateau rond - Runde Platte - Bandeja redonda

Cod. 537614..

cm	spess. mm
----	-----------

35	1,0
46	1,0



New

vassoi Tender

Cod. 5382....

Tray Plateau Tablett Bandeja



composizione materiale %

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

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

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

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

IDONEO AL CONTATTO
ALIMENTARE
(UNI EN ISO 8442)

VASSOIO OVALE PORTATA BORDATO TENDER

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

Cod. 538219..

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



VASSOIO TONDO CAMERIERE TENDER

Round tray - Plateau rond - Rundes Tablett - Bandeja redonda

Cod. 538259..

Ø cm	master
24	10
28	10
32	10
36	10



VASSOIO RETTANGOLARE TENDER

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 538272..

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



Vassoio per pasticceria

Tray Plateau Tablett Bandeja

VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à patisserie - Tiefer Kuchentablett - Bandeja rectangular pastelera

Cod. 50933827



cm	spess. mm	master
27x20	0,6	-

VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à patisserie - Tiefer Kuchentablett - Bandeja rectangular pastelera

Cod. 50933941



cm	spess. mm	master
41x30	0,7	10

VASSOIO TRAMEZZINI IN ACCIAIO 18/CROMO

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 53727929



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

Vassoi impilabili

Tray Plateau Tablett Bandeja

VASSOIO GN 1/1 IMPILABILE

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 50933456



cm - h cm	master
53x32x7	10

Bacinelle per pasticceria

inox
18/10

Deet tray Plateau Tiefes Tablett Bandeja

BACINELLA PER PASTICCERIA

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

Cod. 509339..

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



BACINELLA PER PASTICCERIA

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

Cod. 509339..

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



Salsiere

Sauce boat Sauciere Sauciere Salsera

SALSIERA CON BASE

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

Cod. 509153..

cl	master
9	10
14	10
22	10
28	10
45	10



SALSIERA SENZA BASE

Sauce boat without foot - Saucière sans pied - Sauciere ohne Fuß - Salsera sin base

Cod. 50915420

cl	master
20	10



Zuppiera

Soup bowl Soupière Suppenterrine Sopera

ZUPPIERA

Soup bowl - Soupière - Suppenterrine - Sopera

Cod. 308772..



Ø cm	h cm	Lt
------	------	----

18	10	1,5
22	12	3
24	13	4
26	14	4,75
28	15	6

COPERCHIO PER ZUPPIERA

Lid for soup bowl - Couvercle pour soupière - Deckel für Suppenterrine - Tapa para sopera

Cod. 308775..

Ø cm



18

| 22 |
| 24 |
| 26 |
| 28 |

Cloche e Burro

PORTA BURRO DA TAVOLA

Butter dish - Porte beurre - Butterschale - Mantequillera

50933111

Ø cm h cm

12,5	8,7
------	-----



CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO

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

Cod. 509322..

Ø cm h cm for round tray Ø cm

22	12	30
24	13	30
26	14	35
28	15	35



CLOCHE ROTONDA CON POMOLO

*Round cloche with knob - Cloche ronde avec pommeau
Speiseglocke mit Griff - Cloche redonda con pomo*

Cod. 509323..

Ø cm for round tray Ø cm

25	30
30	35



CLOCHE OVALE CON POMOLO

*Oval cloche with knob - Cloche ovale avec pommeau
Speiseglocke oval mit Griff - Cloche ovalada con pomo*

Cod. 509321..

cm for oval tray cm

32	36
42	47



Basket Corbeille Korb Cesto

CESTINO PANE LATINA

Bread basket Latina - Corbeille à pain Latina - Brotkorb Latina - Cesto para el pan Latina

Cod. 50914022



cm spess. mm

22x22 0,6



Made in Spain

CESTINO FRUTTA PROGETTO 1929

Fruit basket - Corbeille a agrumes - Obstkorb - Cesto para naranjas

Cod. 50914425



Ø cm h cm

25 10

CESTINO PANE PROGETTO 1929

Bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 50914225



Ø cm h cm

25 7

PORTAGRISSINI PROGETTO 1929

Bread-stick holder - Porte-gressins - "Grissini" Halter - Porta colines

Cod. 50914309



Ø cm h cm

9,6 16

CESTINO PANE TONDO BELLA

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

Cod. 57761221

Ø cm

21



CESTINO PANE OVALE BELLA

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

Cod. 57761131

cm

21x31



Oliere

Cruet Ménager Ölkanne Vinagrera

OLIERA PROFESSIONALE

Professional cruet - Ménager professionnelle - Ölkanne - Vinagrera profesional

Cod. 578153..

Lt

0,75

1





OLIERA 5 PEZZI NOUVELLE CUISINE

5 pc cruet set - Ménagère 5 pièces
Menage 5 Tlg - Vinagreras 5 piezas
Cod. 50943305

cm - h cm

17,1x14,5x20,5



OLIERA SALE/PEPE 4 PEZZI NOUVELLE CUISINE

4 pc cruet salt/pepper set - Ménagère avec sel et poivre
Menage 4 Tlg mit Pfeffer/Salz - Vinagreras con pimentero y salero
Cod. 50943304

cm - h cm

20x12,2x20,5

OLIERA SALE/PORTASTECCHI 4 PEZZI NOUVELLE CUISINE

4 pc cruet salt/toothpick set - Ménagère avec saliere et cure-dents
Menage mit Salz und Zahnstocherfl - Vinagreras con salero y palillos
Cod. 509433A4

cm - h cm

20x12,2x20,5



OLIERA 2 PEZZI NOUVELLE CUISINE

2 pc cruet set - Ménagère 2 pièces
Menage 2 Tlg - Vinagreras 2 piezas
Cod. 50943302

cm - h cm

15X9,2X20,5

SALE/PEPE E PORTASTECCHI NOUVELLE CUISINE

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

Salz und Pfefferstreuer und Zahnstocherf - Salero con palillo

Cod. 50943510

cm - h cm

11,5x10x12



SALE/PEPE NOUVELLE CUISINE

Salt and pepper set - Set à sel et poivre

Menage Salz und Pfefferstreuer - Salero y pimen

Cod. 50943500

cm - h cm

11x6,8x13,5



SALE/PORTASTECCHI NOUVELLE CUISINE

Salt and toothpicks set - Set à sel et cure dents

Menage Salz und Zahnstocherf - Salero y porta palillos

Cod. 509435A0

cm - h cm

11x6,8x13,5

FORMAGGERA CON CUCCHIAINO NOUVELLE CUISINE

Cheese bowl with cheese spoon - Fromagère avec cuillère à parmesan

Käsedose mit Käselöffel - Quesera con cuchara

Cod. 50943400

Ø cm - h cm

11,6x6,8





OLIERA 4 PEZZI PROGETTO 1929

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces
Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas
Cod. 50944404

cm - h cm

18,5x8,8x21,5



FORMAGGERA PROGETTO 1929

Cheese bowl - Fromagère
Käsedose - Quesera
Cod. 50944600

Ø cm - h cm

10x8



OLIERA 4 PEZZI PITAGORA 1929

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces
Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas
Cod. 50942600

Ø cm - h cm

17,3x24,3



FORMAGGERA PITAGORA 1929

Cheese bowl - Fromagère
Käsedose - Quesera
Cod. 50942700

Ø cm - h cm

11x12,3

inox
18/10

OLIERA 2 PEZZI BELLA

2 pc cruet set - Ménagère 2 pièces

Menage 2 Tlg - Vinagreras 2 piezas

Cod. 57765000

cm - h cm

16,5x7,5x22,5



OLIERA 4 PEZZI BELLA

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces

Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas

Cod. 57765100

cm - h cm

16,5x15,5x22,5



SPRAY OLIO/ACETO BELLA

Oil and vinegar sparyer - spray huile/vinaigre

Sprayer Essig/Öl - vaporizador spray

Cod. 57767400



New



New



SALE/PEPE BELLA

Salt and pepper set - Set à sel et poivre

Menage Salz und Pfefferstreuer - Salero y pimen

Cod. 57767202





SOTTOPIATTO PROGETTO 1929

Underplate - Sous-assiette

Platzteller - Bajo plato

Cod. 50932831

Ø cm

31



SOTTOPIATTO BERNINI

Underplate - Sous-assiette

Platzteller - Bajo plato

Cod. 50932531

Ø cm master

31 20



SOTTOBOTIGLIA BERNINI

Bottle coaster - Dessous de bouteille

Flaschenteller - Posa botellas

Cod. 50913714

Ø cm master

14 6



SOTTOBICCHIERE BERNINI

Coaster - Dessous de verre

Gläserteller - Posa vasos

Cod. 50913611

Ø cm master

11 6

SOTTOPIATTO PITAGORA 1929

Underplate - Sous-assiette

Platzsteller - Bajo plato

Cod. 57122231

Ø cm

31



PIATTINO PORTAPANE PITAGORA 1929

Bread Coaster - Plat à pain

Brotteller - Plato de pan

Cod. 57121714

Ø cm

14



Secchielli e brocca

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

BROCCA TERMICA INOX 18/10

Pitcher - Cruche

Krug - Lanzador

Cod. 551490..

Lt

1

1,5

2



inox
18/10



SECCHIELLO CHAMPAGNE PITAGORA 1929

Champagne bucket - Seau à champagne

Sektkübel - Cubo de champaña

Cod. 50954100

Ø cm h cm

18 20



SECCHIELLO GHIACCIO CON MOLLA PITAGORA 1929

Ice bucket with ice tongs - Seau à glace avec pince

Eiskübel - Cubo de hielo

Cod. 50954000

Ø cm h cm

12 12



COLONNA PORTA SECCHIELLO PITAGORA 1929

Champagne bucket stand - Colonne porte-seau

Sektkühlerständer - Porta cubos

Cod. 50954300

h cm

64



SECCHIELLO CHAMPAGNE DOPPIA PARETE BELLA

Double walled Champagne bucket - Seau à glace champ. avec double parois

Sektkübel doppelwandig - Cubo champaña doble pared

Cod. Lt

55765804 4

55765907 7

SECCHIELLO CHAMPAGNE BELLA

Champagne bucket - Seau à champagne

Sektkübel - Cubo de champán

Cod. Lt

55765004	4
55765307	7



PORTA GHIACCIO DOPPIA PARETE CON SEPARATORE BELLA

Double walled icebox with divider

Seau à glace double paroi avec séparateur

Eiskuebel doppelwandig mit einsatz

Porta hielo doble pared con separador

Cod. 55766400

Ø cm

15



COLONNA PORTA SECCHIELLO BELLA

Champagne bucket stand - Colonne porte-seau

Sektkühlerständer - Porta cubos

Cod. 55765600

h cm

62



inox
18/10

Gruppo PINTINOX
BRA
Made in Spain



SECCHIELLO CHAMPAGNE LATINA

Champagne bucket - Seau à champagne

Sektkübel - Cubo de champán

Cod. 50955218

Ø cm h cm

18 18



SEPARATORE

Separator - Séparateur

Einsatz für Sektkübel - Separador

Cod. 50955000



SECCHIELLO CHAMPAGNE LATINA

Champagne bucket - Seau à champagne

Sektkübel - Cubo de champán

Cod. 50955222

Ø cm h cm

22 22



SECCHIELLO GHIACCIO LATINA

Ice bucket - Seau à glace

Eiskübel - Cubo de hielo

Cod. 50955300

Ø cm h cm

10 11,5

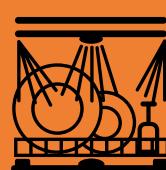


Buffet

inox
18/10



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



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

Buffet inox

Cod. 509.

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

LE FUNZIONI

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

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

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

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

TUTTI I PEZZI SONO FACILMENTE SMONTABILI E LAVABILI IN LAVASTOIGLIE.



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

ITS FUNCTIONS

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

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

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

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

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

Vassoi rettangolari

Rectangular trays Plateaux rectangulaires Rechteck-tablettes Bandejas rectangulares

VASSOIO RETTANGOLARE PASTICCERIA CON CUPOLA

Rectangular tray for pastries

Plateau rectangulaire à patisserie

Rechteckiges tablett 1/1 mit rolltop

Bandeja rectangular para pastelería

Cod. 50950920

cm

h cm

53x32,5 21,5



VASSOIO RETTANGOLARE PER FORMAGGI CON TAGLIERE IN POLIETILENE E CUPOLA

Rectangular tray for cheese with polyethylene board

Plateau rectangulaire à fromage avec planche en polyéthylène

Rechteckiges tablett 1/1 mit Polyethylen Schneidebrett

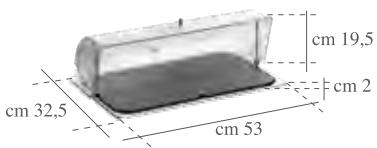
Bandeja rectangular para queso con tabla en polietileno

Cod. 50950940

cm

h cm

53x32,5 21,5



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

*Rectangular refrigerated tray with double wall for sliced salami and with cooling boxes
Plateau rectangulaire refrigerant à double paroi pour charcuterie avec recipients réfrigérants*

Rechteckiges kühltablett mit doppelwand ausgestattet mit kühlbehältern

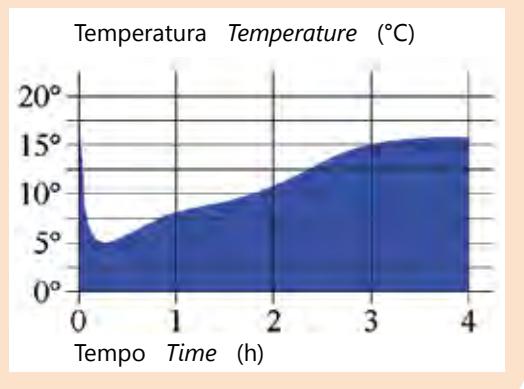
Bandeja rectangular refrigerante de doble pared para charcutería con recipientes refrigerantes

Cod. 50950950

cm	h cm
53x32,5	24



Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



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

Rectangular heating tray for brioches provided with 220 v 50 w electrical resistance

Plateau rectangulaire chauffant pour viennoiseries avec résistance électrique 220 v 50 w

Rechteckiges warmhalte-tablett für brioches ausgestattet mit 220 v 50 w

Bandeja rectangular de calentamiento para bollería con resistencia eléctrica 200 v 50 w

Cod. 50950930

cm

h cm

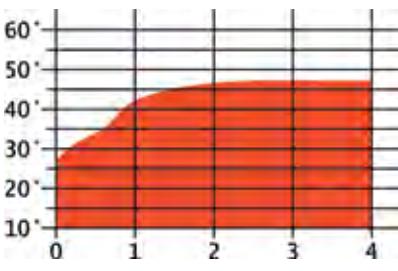
53x32,5

24



Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram

Temperatura Temperature (°C)



Portapane

Bread trat Porte pain Brotkorb Porta-Pan

PORTA PANE CON CUPOLA APRIBILE IN POLICARBONATO INDEFORMABILE

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

Btotschale mit Rolltop

Porta-pan con cúpula abriblede policarbonato indeformable

Cod. 50951348

Ø cm h cm

47,5 34



PORTA PANE

Bread basket - Corbeille à pain

Btotschale - Porta pan

Cod. 50951352

Ø cm h cm

47,5 10



Piatto formaggi

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

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

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

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

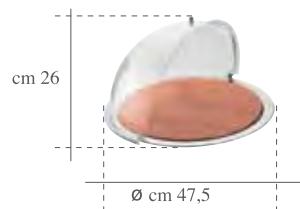
Käseplatte mit holzbrett und rolltop

Bandeja para queso con cúpula abrible de policarbonato indeformable y tabla de haya laminar indeformable

Cod. 50951448

Ø cm h cm

47,5 34



PIATTO FORMAGGI CON TAGLIERE IN FAGGIO LAMELLARE INDEFORMABILE

Tray for cheese with non-deformable laminar beech wooden board

Plateau à fromage avec planche en hêtre lamellaire indéformable

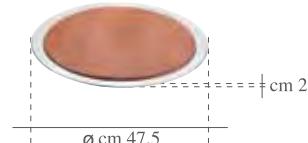
Käseplatte mit formbeständigem brett aus buche-schichtholz

Bandeja para queso con tabla de haya laminar indeformable

Cod. 50951452

Ø cm h cm

47,5 2



Distributori bevande calde

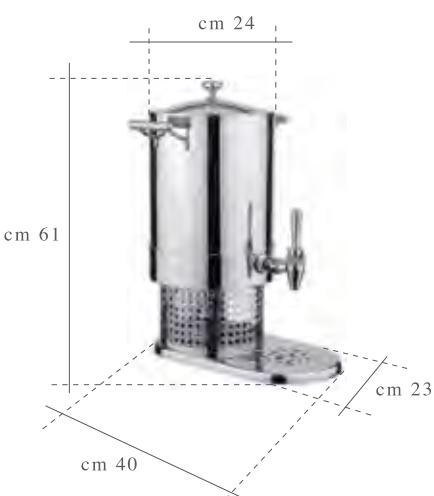
Hot drinks dispenser Distributeur de boissons chaudes Spender für warme getränke
Distribuidores de bebidas calientes

DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 240 WATTS

Hot drinks dispenser provided with 220 V – 240 w electric resistance

*Distributeurs de boissons chaudes avec résistance électrique 220 v – 240 w
Spender für warme getränke ausgestattet mit 220 v – 240 w elektrischer heizung
Distribuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica 220 v – 240 w*

Cod. 50959527



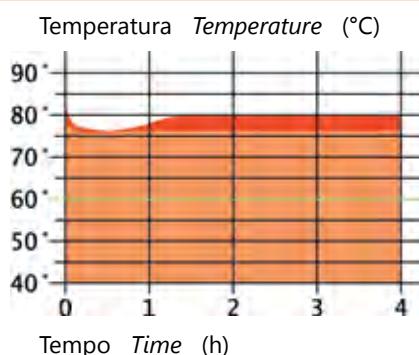
DISTRIBUTORE BEVANDE

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

Cod. 50959524

Ø cm	Lt
24	8

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



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



Avvertenze vedi pag. Instructions see page 268

Distributori succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

inox
18/10

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

DISTRIBUTORE SUCCHI

Juice dispenser

Distributeur de jus

Saftspender

Surtidor de zumos

Cod. 50955416

Ø cm	Lt
16	3,5



Avvertenze vedi pag. *Instructions* see page 268



257

Distributori succhi e bevande con colonna refrigerante e rubinetto Tomlinson

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



DISTRIBUTORE SUCCHI

Juice dispenser

Distributeur de jus

Saftspender

Surtidor de zumos

Cod. 50955420

Ø cm	Lt
20	8



Sistemi refrigeranti

PORTA YOGURT 19 FORI Ø mm 55 CORREDATO DI REFRIGERANTI

Refrigerated yoghurt dispenser

Porte-yogourt avec réfrigérants

Joghurt-halter mit kühlakkku

Porta-yogur con refrigerantes

Cod. 50952947

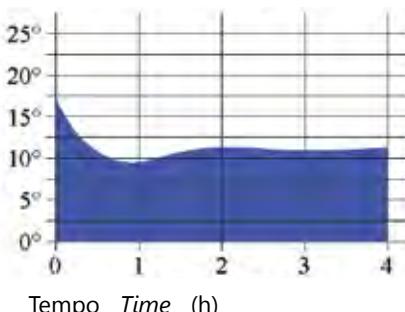
Ø cm Lt

47,5 10



Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram

Temperatura Temperature (°C)



Tempo Time (h)

PORTA BURRO REFRIGERABILE

Refrigerated butter tray

Porte-beurre réfrigérable

Butterschale mit kühlakkku

Porta-mantequilla refrigerable

Cod. 50933136

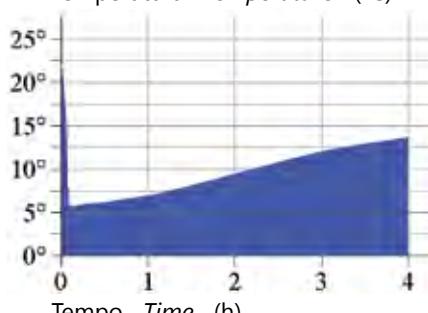
Ø cm Lt

35 6,5

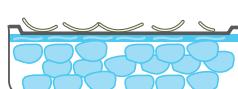


Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram

Temperatura Temperature (°C)



Tempo Time (h)



Contenitore ghiaccio
Ice bucket
Recipient a glace
Eisbehälter
Recipiente para hielo

Avvertenze vedi pag. Instructions see page 268



Piatto Affettati

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



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

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

Aufschnitplatte mit rolltop und kühlakkku

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

Cod. 50952548



PIATTO AFFETTATI DOPPIA PARETE CON REFRIGERANTI

Tray with double wall for sliced salami

And ham provided with refrigerators

Plat à charcuterie double paroi avec réfrigérants

Aufschnitplatte mit doppelwand und kühlern

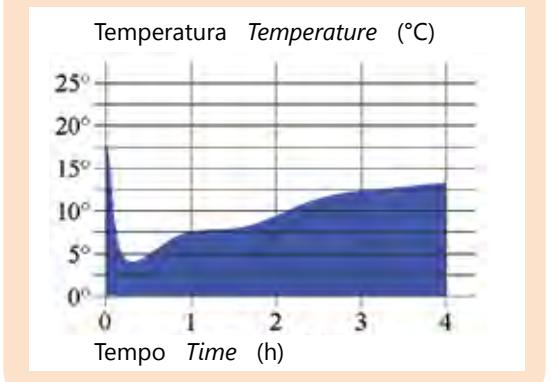
Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes

Cod. 50952552

Ø cm h cm

47,5 5

*Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram*



Piatto Affettati

inox
18/10

PIATTO AFFETTATI

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 50952452

Ø cm

40



MORSA PROSCIUTTO

Ham clamp - Porte jambon - Schinkenspanner - Porta jamón

Cod. 97200090

cm h cm

58 17



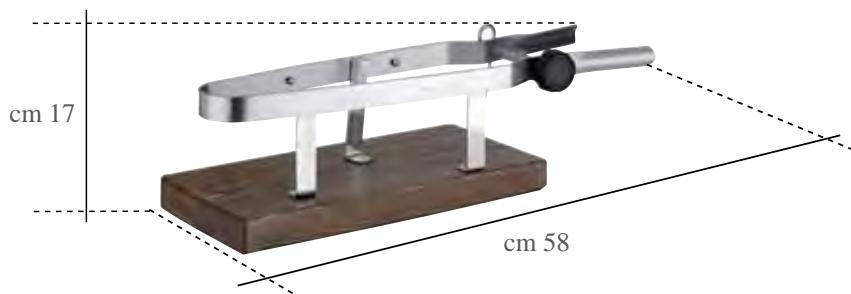
A richiesta è disponibile con base in resina

Resin base available on request

Base en résine disponible sur demande

Auf Anfrage mit Harzbasis

Base de resina disponible bajo pedido

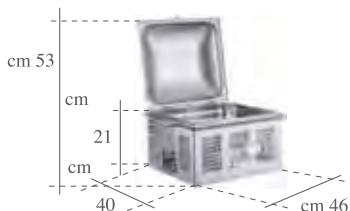


Avvertenze vedi pag. Instructions see page 268



261

Chafing dishes



CHAFING DISH QUADRATO GN 2/3 GASTRONORM

composto da:

Base traforata cm 36,5x33,5x20

Vasca cm 33,5x30,5x10,5

Bacinella alimenti cm 33x30x6

Coperchio rimovibile cm 35x32x6

2 Fornelletti inox

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

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

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

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

Cod. 30595533

cm

h cm

46x40

26

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

composto da:

Base traforata cm 36,5x33,5x20

Vasca cm 33,5x30,5x10,5

Bacinella alimenti cm 33x30x6

Coperchio rimovibile cm 35x32x6

2 Fornelletti inox

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

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

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

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

Cod. 30595534

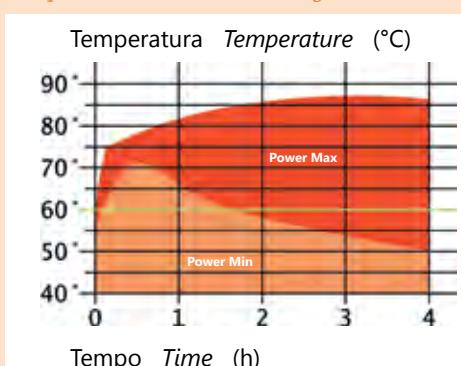
cm

h cm

46x40

21

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



CHAFING DISH ROTONDO CON CUPOLA IN POLICARBONATO INDEFORMABILE

composto da:

Base traforata
Vasca Ø cm 49,5 x 10
Bacinella alimenti Ø cm 40 x 7
Coperchio cupola Ø cm 48,5 x 26
2 Fornelletti inox

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

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

*Chafing dish rund mit brennpastenbehältern
bestehend aus: Siebboden -wanne - lebensmittelbecken - kocher*

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

Cod. 30595540

Ø cm h cm

49,5	47
------	----



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

composto da:

Base traforata
Vasca Ø cm 49,5 x 10
Bacinella alimenti Ø cm 40 x 7
Coperchio cupola Ø cm 48,5 x 26
2 Fornelletti inox

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

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

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

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

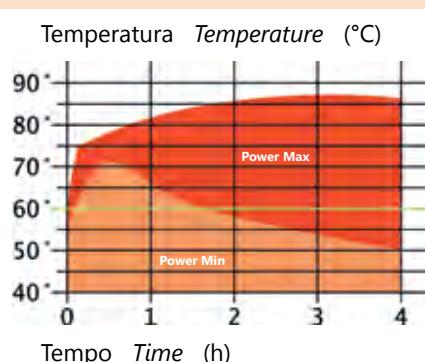
Cod. 30595541

Ø cm h cm

49,5	47
------	----

Avvertenze vedi pag. *Instructions* see page 268

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram





Chafin dishes

ZUPPIERA 2 STAZIONI

composto da:

Base traforata - Bagnomaria Gastronom
Coperchio Gastronom con spacco
2 zuppiere semisferiche Lt 5
2 coperchi
2 fornelli inox

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

Soupière a 2 stations:

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

Suppenstation 1/1 - suppenstation 1/1 mit
brennpastenbehältern:

durchbrochene basis cm 56x35x34h, bain-marie deckel mit
schlitz - 2 halbkugelige suppenschüsseln l 5 - 2 deckel - 2 kocher

Sopera 2 staciones:

base perforada cm 56x35x34h baño maria gastronomico - tapa
con hendidura gastronomica 2 soperas semi esfericas - 2 tapas -
2 hornillos quemadores

Cod. 30595556

cm	h cm
56x35	34

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

composto da:

Base traforata - Bagnomaria Gastronom
Coperchio Gastronom con spacco
2 zuppiere semisferiche Lt 5
2 coperchi
2 fornelli inox

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

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

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

Sopera 2 staciones con resistencia eléctrica 220 v - 700 w compuesta por:
base perforada cm 56x35x34h - baño maria gastronomico -
tapa con hendidura gastronomica - 2 soperas semi esfericas - 2 Tapas

Cod. 30595563

cm	h cm
----	------



Chafin dishes

CHAFING DISH GN 1/1 GASTRONORM

composto da:

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

Chafing dish composed of:

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

chafing dish composé de:

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

Chafing dish 1/1 mit brenn pastenbehältern bestehend aus:

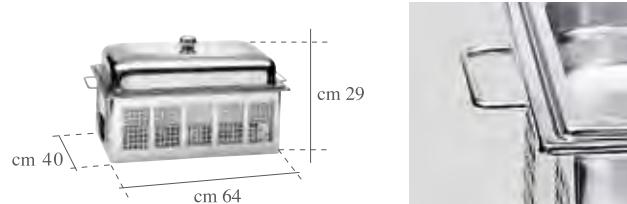
Durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm - deckel - 2 kochern

Hornillo completo compuesto por:

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

Cod. 30595555

cm	h cm
64x40	29



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

composto da:

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

Chafing dish provided with 220 v – 700 w élécric résistance

composed of: perforated stand 56x35x34 cm - gastronorm bain marie - gastronorm basin 1/1gastronorm lid

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

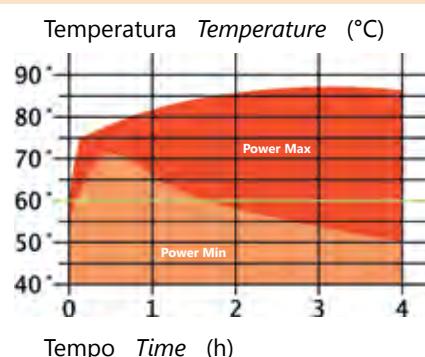
Chafing dish 1/1 mit 220 v – 700 w elektrischer heizung widerstand bestehend aus: durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm deckel

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

Cod. 30595554

cm	h cm
64x40	29

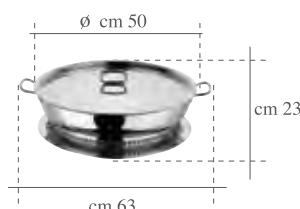
Diagramma del mantenimento della temperatura
 Temperature maintenance diagram



Avvertenze vedi pag. *Instructions* see page 268

PAELLERA GIREVOLE

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



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

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

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

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

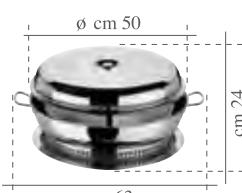
Compuesto de: Base con balanceo giratorio, Anillo perforado, Rustidera con fondo difusor y tapa cm 50, 5 Bujías.

Cod. 50953954

Ø cm	h cm
50	23

SCALDAVIVANDE GIREVOLE

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



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

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

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

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

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

Cod. 50953953

Ø cm	h cm
50	24



SET PORCELLANA TONDA DA FORNO

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

Cod. 97150103

Ø cm h cm

49	9
----	---

CIOTOLA INTERNA CENTRALE

Central bowl - Coupe intérieure centrale

Innere, zentralschüssel - Cuenco interior central

Cod. 97150104

Ø cm h cm

19	9
----	---



SETTORE INTERNO 1/5

Internal sector - Secteur intérieur

Einsatz runde Schale - Medialuna interior

Cod. 97150105

cm h cm

28	14
----	----

MESTOLO COMET UNIPEZZO CON FRENO

Ladle - Louche - Suppenschoepfer - Cazo sopa

Cod. 509203B0

lungh. cm

34



Porta brocche

Jug Holder Porte-carafes Tabletter Porta-jarras

PORTA BROCCHE COMPLETO DI 3 BROCCHE Lt 1,5

Jug holder complete with 3 1,5 Lt jugs - Porte-carafes avec 3 carafes 1,5 Lt

Tablett, für 3 krüge à 1,5 Lt - Porta-jarras jarras 1,5 Lt

Cod. 50951A00

Ø cm h cm

37	7,2
----	-----



PORTABROCCHE

Jug holder - Porte-carafes - Tabletter - Porta-jarras

Cod. 50951A05

Ø cm

37

Avvertenze vedi pag. *Instructions* see page 268

Note informative

Technical information Notes d'information Hinweise Notas informativas



Acciaio Inox 18/10

L'acciaio Inox 18/10 - AISI 304 viene fornito esclusivamente dalle principali acciaierie europee.

La sua eccezionale resistenza alla ruggine, la brillantezza e le caratteristiche igieniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia. Esso infatti resiste agli acidi contenuti nei prodotti alimentari, nei detersivi.

L'acciaio Inox 18/10 è antiurto e particolarmente adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Policarbonato. PC

Il policarbonato è un polimero di pregio racchiude alcune caratteristiche della plastica, dell'acciaio e del vetro.

La trasparenza si avvicina al 90%.

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

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

In presenza di fiamma è autoestinguente. Avvertenze. Non resiste a: soluzioni alcaline, acetone, ammoniaca, benzolo ed alcool metilico.

Il materiale è sicuro dal punto di vista fisiologico e può andare a contatto con gli alimenti.

Il vetro delle ciotole è per alimenti, infrangibile.

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

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

Resistenze.

Sono adatte ad un voltaggio di 220 Volts. Conformi alle norme CEE.

18/10 AISI 304 stainless steel

18/10 AISI 304 stainless steel is supplied almost exclusively by the main European steelworks. Its exceptional rust resistance, its brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, it resists the acids contained in foodstuffs, detergents and is shockproof. 18/10 steel is dishwasher safe.

Polycarbonate. PC.

Polycarbonate is a valuable polymer that has some characteristics from plastics, steel and glass.

Its transparency is close to 90%.

Its strain strength has a high impact strength. Its high dimensional stability is guaranteed up to a 130-degree temperature.

In the presence of flame, it is self-extinguishing.

Warning: it does not withstand: alkaline solutions, acetone, ammonia, benzol and methyl alcohol.

The material is safe from the physiological point of view and can get in touch with food.

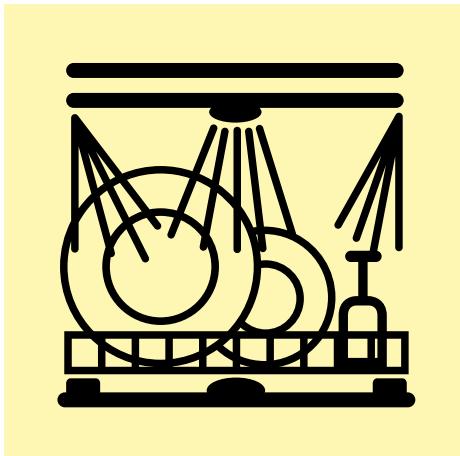
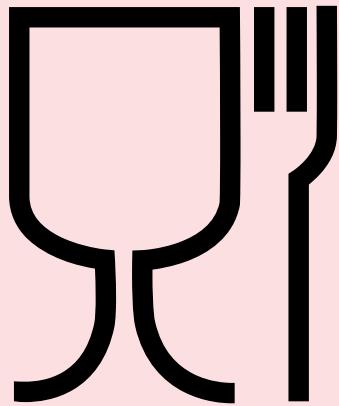
The glass of bowls is suitable for food usage and is unbreakable.

China is suitable for food usage and does not contain harmful substances or release dangerous elements.

The laminar beechwood board complies with the rules in force and is treated not to absorb smells and humidity. It must be hand washed and dried with care.

Resistances.

Suitable for a 220 Volt In compliance with CEE norm.





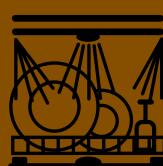
STAINLESS

Utensili

Tools Ustensiles Zubehör Utensilios



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



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

Mestolame unipezzo pesante

Ladles Louches Vorlegeteile Cazos

MESTOLO UNIPEZZO

One-piece ladle - Louche monobloc

Suppenschöpfer einteilig - Cazo una piez

Cod. 509258..



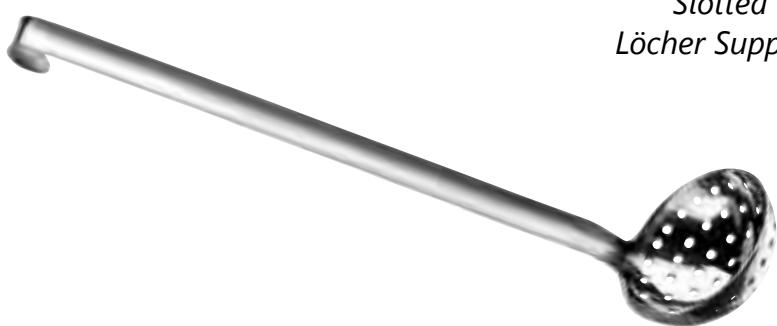
Ø cm lungh. cm

6	28
8	34
9	37
10	37
11	37
12	38
14	40
16	41

MESTOLO UNIPEZZO FORATO

*Slotted one piece ladle - Louche monobloc avec trous
Löcher Suppenschopfer einteilig - Cazo una pieza agujerz*

Cod. 509226..



Ø cm lungh. cm

6	28
8	34
10	37
12	38
16	41

SCHIUMAROLA UNIPEZZO

*One-piece skimmer - Ecumoire monobloc
Schaumlöffel einteilig - Espumadera una piezz*

Cod. 509269..



Ø cm lungh. cm

11	37
12	38
14	42
16	45
18	49

Mestolo unipezzo pesante

inox
18/10

MESTOLO UNIPEZZO SALSA

One piece sauce ladle - Sauce louche monobloc

Sauce Löcher Suppenschopfer - Cazo una pieza por salsa

Cod. 50926300

cm

27



SPATOLA UNIPEZZO

One piece spatula - Spatule

Spachtel - Espátula

Cod.

cm

50923910

46

50923912

55



PALA FRITTO UNIPEZZO NUOVA FORATURA

One piece spatula - Pelle monobloc

Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza

Cod.

cm

50923010

46

50923012

55



Mestolo unipezzo pesante



PALA FRITTO UNIPEZZO

*One-piece spatula - Pelle monobloc
Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza*
Cod. 50927700

cm

36

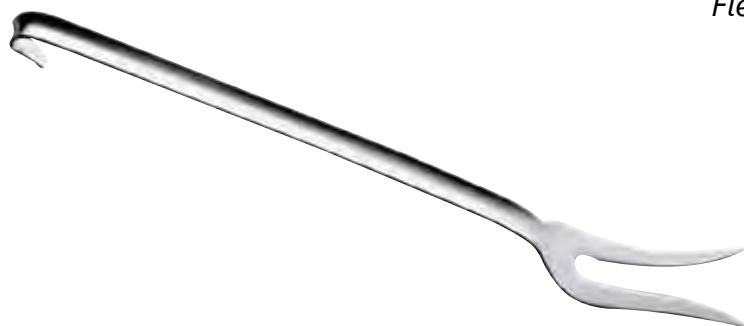


CUCCHIAIONE UNIPEZZO

*One-piece serving spoon - Cuiller à servir monobloc
Bratenlöffel einteilig - Cucharon una pieza*
Cod. 50926200

cm

35



FORCHETTONE UNIPEZZO

*One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc
Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza*
Cod. 50926500

cm

35

Mestolo unipezzo pesante

inox
18/10

NUOVO CUCCHIAIONE FONDO UNIPEZZO

One piece deep serving spoon - Profond cuiller à servir monobloc
Bratenloffel tief einteilig - Cucharon una pieza profundo

Cod. 50926700

cm

46



FORCHETTONE UNIPEZZO

One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc
Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza

Cod. 50926600

cm

50



FORCHETTONE UNIPEZZO PESANTE 3 PUNTE

One-piece 3 prongs serving fork - Fourchette à servir monobloc 3 dents
Fleischgabel einteilig mit 3 zinken - Tenedor una pieza con 3 púas

Cod. 509267..

cm

50

70



inox
18/10

Fruste

Whisk Fouet Schneebesen Batidor

FRUSTA

Whisk - Fouet

Schneebesen - Batidor

Cod. 509164..



cm

25

30

35

40



FRUSTA

Whisk - Fouet

Schneebesen - Batidor

Cod. 509164..

cm

45

50

55

60

Utensili da cucina

Kitchen utensils Ustensiles de cuisine Profiküchenhelfer Piezas de cocina



APPENDI ORDINI IN ALLUMINIO

Order rack - barre porte commandes

Halter für Bestellbelege - Barra de aluminio porta nota

Cod. 78500325



cm

91

Utensili da cucina

inox
18/10

SPATOLA DRITTA

*Slimline spatula - spatule droite
Palette lang - espátula*



Cod. cm

78500410	16
78500412	20
78500413	23,5
78500414	29



SPATOLA DRITTA CON PIEGA

*Turner round and flexible spatula - spatule pliée
Winkelpalette - espátula corta*

Cod. cm

78500420	18
78500421	20
78500422	25



SPATOLA PER CUCINARE

*Grill scraper spatula - spatule de chef
Grillpalette - espátula cocinero*

Cod. cm

78500430	7,5
78500431	10
78500432	12,5
78500433	15



Utensili da cucina

BATTICARNE PROFESSIONALE MANICO ACCIAIO

*Meat mallet with steel handle - Battoir à viande avec manche en acier
Fleischklopfer - Picador de carne con mango de acero*



Cod.	gr
50907306	600
50907315	1500

ROMPINOCI 2 NICCHIE

*Nutcracker - Casse-noix - Nussknacker - Cascanueces
Cod. 50916001*



Master
40

CAVATAPPI 2 LEVE

*Cork screw - Tirebouchon - Korkenzieher - Sacacorchos
Cod. 50916200*



Master
72

TRINCIAPOLLO CON MOLLA INTERNA

*Poultry shears (internal spring) - Coupe-volailles (ressort intérieur)
Geflügelschere (Interne Feder) - Tijeras para aves
Cod. 50907400*



cm	master
25	30

RACCOGLI BRICIOLE

*Crumb collector - Ramasse-miettes - Tischkrümelsammler - Recoge migas
Cod. 50916600*



Master
240

Molle

Tongs Pinces Zangen Pinzas

MOLLA ARROSTO PROFESSIONALE

Roast meat tong - Pince à rôti

Bratenzange - Pinza para asado

Cod. 50919701



lungh. cm	master
-----------	--------

26	36
----	----

MOLLA SPAGHETTI PROFESSIONALE

Spaghetti tong - Pince à spaghetti

Spaghettizange - Pinza para espaguetis

Cod. 50919601



lungh. cm	master
-----------	--------

26	36
----	----

MOLLA GASTRONORM PROFESSIONALE

Gastronorm tong - Pince gastronom

Gastronormzange - Pinza gastronom

Cod. 50919901



lungh. cm	master
-----------	--------

26	36
----	----



MOLLA PANE PROFESSIONALE

*Bread tong - Pince à pain
Brotzange - Pinza para pan*
Cod. 50919501

lungh. cm	master
26	36



MOLLA INSALATA PROFESSIONALE

*Salad tong - Pince à salade
Salatzange - Pinza para ensalada*
Cod. 50919001

lungh. cm	master
26	36



PINZA DEL CUOCO

*Chef tong - Pince de chef
Chefzange - Pinza del cocinero*
Cod. 50918131

lungh. cm	master
31,5	-

MOLLA DOLCE

Cake tongs - Pince à gâteau

Gebäckzange - Pinza para pastel

Cod. 50919400

lungh. cm	master
-----------	--------

20	120
----	-----



MOLLA PANE

Bread tongs - Pince à pain

Brotzange - Pinza para pan

Cod. 50919500

lungh. cm	master
-----------	--------

22	120
----	-----



MOLLA SPAGHETTI

Spaghetti tongs - Pince à spaghetti

Spaghetti-Zange - Pinza para espaguetis

Cod. 50919600

lungh. cm	master
-----------	--------

20	120
----	-----



MOLLA ARROSTO

Roast tongs - Pince à rôti

Bratenzange - Pinza para asado

Cod. 50919700

lungh. cm	master
-----------	--------

21	120
----	-----



**MOLLA LUMACHE**

*Snails tongs - Pince à escargots
Schneckenzange - Pinza para caracoles*
Cod. 50919800

lungħ. cm master

16	24
----	----

**MOLLA ZUCCHERO INOX**

*Sugar tongs - Pince à sucre
Zuckerzange - Pinza para azucar*
Cod. 50919100

lungħ. cm master

11	200
----	-----

**MOLLA GHIACCIO ELITE**

*Ice tongs Elite - Pince à glace Elite
Eiszange Elite - Pinza para hielo*
Cod. 50918900

lungħ. cm master

15	24
----	----

**MOLLA GHIACCIO DENTATA INOX 18/10**

*Ice tongs inox 18/10 - Pince à glace inox 18/10
Eiszange mit Zähnen inox 18/10 - Pinza para hielo inox 18/10*
Cod. 50919300

lungħ. cm master

16	80
----	----

MOLLA GHIACCIO

Ice tongs - Pince à glace

Eiszange - Pinza para hielo

Cod. 50919200

lung. cm master

13	200
----	-----



FORBICE DOLCE

Cake tongs - Pince à gâteau

Gebäckschere - Pinza para pastel

Cod. 50918000

lung. cm master

20	120
----	-----



PINZA AFFETTATI

Sliced meat tongs - Pince à charcuterie

Aufschneidzange - Pinza para embutidos

Cod. 50907100

lung. cm master

10	100
----	-----



PINZA CUOCO PUNTE PIEGATE

German tong bend - pince de chef

Chefzange - Pinza cocinero

Cod.	cm
------	----

78500440	35
----------	----

78500441	45
----------	----





PASSA THE

Tea strainer - Passoire in the

Teesieb - Filtro para té

Cod. 78000238

lungh. cm

master

22

24

PALA TAGLIA FORMAGGI

Cheese slicer - Pelle coupe fromage

Käsehobel - Pala cortar quesos

Cod. 78000265

lungh. cm

master

21

24

PALA TORTA SEGHETTATA

Cake server - Pelle à tarte dentelée

Tortenheber - Pala servir pastel

Cod. 78000259

lungh. cm

master

26

24

PALA PIZZA SEGHETTATA

Pizza pie-cutter - Pelle à pizza dentelée

Pizzaheber - Pala cortar pizza

Cod. 78000232

lungh. cm

master

27

24

PALA UOVO

Egg lifter - Pelle à oeufs

Durchbrochener Pfannenwender - Pala para huevos

Cod. 78000256

lung. cm master

25	24
----	----



FRUSTA PIATTA

Flat whisk - Fouet plat

Platter Schneebesen - Batidor llano

Cod. 790414..

lung. cm master

20	24
25	24



GRATTUGGIA PICCOLA DA TAVOLO

Fine handy grater - Râpe petite

Muskatreibe - Rallador llano de mesa

Cod. 78002806

lung. cm master

26	24
----	----



GRATTUGGIA PIATTA DA TAVOLO

Fine handy grater - Râpe platte

Zitronenreibe - Rallador llano de mesa

Cod. 78002807

lung. cm master

24	24
----	----



**TAGLIA PASTA***Pastry cutter - Roulette coupe-pâte**Plate Teigrädchen - Rodillo cortar pasta***Cod. 78000242**

lungh. cm master

18,5 24

**TAGLIA PIZZA***Pizza pie cutter - Roulette coupe-pizza**Pizza/Teigrädchen - Rodillo cortar pizza***Cod. 78000243**

lungh. cm master

18,5 24

**TAGLIA PASTA/PIZZA 2 RUOTE***2 Wheels pastry/pizza cutter - Coupe-pizza à 2 roulettes**Doppelteigrädchen - Cortador de pasta/pizza 2 rodillos***Cod. 78000244**

lungh. cm master

14 24

**SPATOLA LUNGA***Long spatula - Spatule longue**Schnale Wender -Espátula larga***Cod. 78000264**

lungh. cm master

34 24

SPATOLA LARGA

Big spatula - Spatule large

Breiter Wender - Espátula ancha

Cod. 78000270

lungh. cm master

26,5	24
------	----



SCHIACCIA PATATE

Potato masher - Presse-purée

Kartoffelstampfer - Prensa-puré

Cod. 78000549

lungh. cm master

30	24
----	----



CUCCHIAIONE

Serving spoon - Cuiller de service

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 7805217B

lungh. cm master

32,5	24
------	----



CUCCHIAIONE FORATO

Slotted spoon - Cuiller de service perforé

Gelochter Servierlöffel - Cuchara servir perforada

Cod. 7805218B

lungh. cm master

32,5	24
------	----



**FORCHETTONE**

*Fork - Fourchette de service
Serviergabel - Tenedor servir
Cod. 7805215B*

lungh. cm	master
32	12

**MESTOLO cm 9**

*Soup ladle - Louche
Suppenlöffel - Cazo sopa
Cod. 7805211B*

lungh. cm	master
30	12

**MESTOLO cm 6**

*Soup ladle - Louche
Saucenlöffel - Cazo sopa
Cod. 7805212B*

lungh. cm	master
28	12

**SCHIUMAROLA cm 11**

*Skimmer - Ecumoire
Schaumlöffel - Espumadera
Cod. 7805213B*

lungh. cm	master
36,5	12

PALA FRITTO

Turner - Pelle avec trous

Bratenwender - Pala fritos

Cod. 7805214B

lungh. cm	master
-----------	--------

33	12
----	----



APPENDINO 5 POSTI

Hanger 5 hooks - Barrette 5 pièces

Hängeleiste 5 plätze - Asta colgador 5 ganchos

Cod. 71000013

lungh. cm	master
-----------	--------

33	24
----	----



QUINTIGLIA CON ASTA

5 Pc kitchentool set with hanger

Set 5 pièces avec barrette

Profiküchenhelfer 5tlg. mit Aufhängeleiste

Juego cocina 5 piezas con calgador

composto da 6 pz:

Mestolo 9 cm

Schiumarola 11 cm

Forchettone

Pala Fritto

Cucchiaione

Appendino 5 posti

Consisting of 6 pcs:

Ladle, Skimmer, Serving fork, Spatula,

Serving spoon, Hanger.

Composé de 6 pièces:

Louche, Ecumoire, Fourchette à servir, Pelle,

Cuiller à servir, Barrette.

Besteht aus 6 Teilen:

Suppenschöpfer, Fleischgabel, Bratenwender,

Bratenlöffel, Aufhängeleiste.

Compuesto de 6 piezas:

Cazo, Espumadera, Tenedor, Pala fritos,

Cucharon, Colgador.

Cod. 7805219B

master



In scatola regalo Packaging in gift box





CUCCHIAIO ARRICCIABURRO

Butter curler - Cuiller coquilleur à beurre

Butterformer - Rizador de mantequilla

Cod. 78000233

lungh. cm	master
-----------	--------

18	24
----	----



FORCHETTA CARNE 2 PUNTE

Utility fork - Fourchette à viande 2 dents

Fleischgabel - Tenedor carne

Cod. 78000230

lungh. cm	master
-----------	--------

18,5	24
------	----



ARRICCIABURRO

Butter curler - Coquilleur à beurre

Butterroller - Rizador de mantequilla

Cod. 78000269

lungh. cm	master
-----------	--------

19	24
----	----



SCAVINO 22 mm

Melon baller - Creuse pommes de terre

Kugelausstecher - Vaciador

Cod. 78000228

lungh. cm	master
-----------	--------

18	24
----	----

DOSATORE GELATO

*Ice-cream scoop - Portionneur à glace
Eisportionierer - Dosificador helado*

Cod. 78000268



lung. cm master

23,5	24
------	----

SCAVINO 28 mm

Melon baller - Creuse pommes de terre

Kugelausstecher - Vaciador

Cod. 78000229



lung. cm master

18,5	24
------	----

FORCHETTA PATATE

Potato fork - Fourchette à pommes de terre

Kartoffelgabel - Tenedor de patatas

Cod. 78000234



lung. cm master

16	24
----	----

PELAPATATE

Peeler - Eplucheur à pommes de terre

Sparschäler - Pelapatatas

Cod. 78000271



lung. cm master

18,5	24
------	----



RIGA LIMONI

*Lemon zester - Zesteur
Fadenschneider - Pelador
Cod. 78002805*

lungh. cm master

15,5	24
------	----



PELAPATATE MULTIUSO

*Peeler - Eplucheur
Sparschäler - Pelador multiuso
Cod. 78000225*

lungh. cm master

18,5	24
------	----



APRIBOTTIGLIA E FORA LATTINE

*Bottle opener - Décapsuleur
Kapselheber - Abrebotellas
Cod. 78000255*

lungh. cm master

18,5	24
------	----



SEPARATORE UOVA

*Egg divider - Séparateur jaune d'oeuf
Eiertrenner - Separador de claras
Cod. 78000266*

lungh. cm master

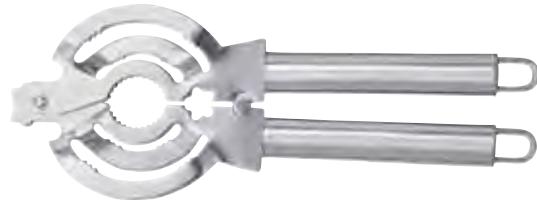
20,5	24
------	----

APRIBARATTOLI UNIVERSALE

Jar opener - Ouvre bocaux

Deckelöffner - Abridor de tarros

Cod. 78000901



lungh. cm master

23,5	10
------	----

APRISCATOLE

Can opener - Ouvre-boîtes

Dosenöffner - Abrelatas

Cod. 78000682



lungh. cm master

20	10
----	----

SPREMIAGLIO

Garlic press - Presse-ail

Knoblauchpresse - Ex-primeajos

Cod. 78000868



lungh. cm master

28,5	10
------	----

CANNULA LEVA TORSOLO

Apple corer - Vide-pommes

Apfelausstecher - Decorazonador

Cod. 78000227



lungh. cm master

18,5	24
------	----

**GRATTACAROTE**

*Vegetable scraper - Eplucheur carottes
Karottenschaber - Pelador de zanahorias*
Cod. 78000267

lungh. cm	master
-----------	--------

23,5	24
------	----

**MANARETTA**

*Meat cleaver - Couperet
Käsehackbeil - Macheta*
Cod. 78000251

lungh. cm	master
-----------	--------

23,5	24
------	----

**MANARETTA PICCOLA**

*Meat cleaver - Couperet petit
Käsehackbeil - Macheta pequeña*
Cod. 78000250

lungh. cm	master
-----------	--------

20,5	24
------	----

**COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE**

*Cheese knife - Couteau à fromage
Käsemesser - Cuchillo queso*
Cod. 78002803

lungh. cm	master
-----------	--------

24,5	24
------	----

COLTELLO DA CUCINA LUNGO SEGHETTATO (LAMA cm 17)

Kitchen knife - Couteau à viande

Brotmesser - Cuchillo carne

Cod. 78002801



lungh. cm	master
-----------	--------

29	24
----	----

COLTELLO MEDIO SEGHETTATO

Kitchen knife - Couteau de cuisine moyen

Tomatenmesser - Cuchillo de cocina medio

Cod. 78002804



lungh. cm	master
-----------	--------

24	24
----	----

COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau à bifteck

Küchenmesser cm10 - Cuchillo chuletero cm 10

Cod. 78002802



lungh. cm	master
-----------	--------

22	24
----	----

COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau office

Küchenmesser cm7,5 - Cuchillo chuletero cm 7,5

Cod. 78002800



lungh. cm	master
-----------	--------

19,5	24
------	----

Barbeque

Barbeque Barbeque Barbecue Barbacoa

MOLLA BARBEQUE

Barbeque tongs - Pince à barbecue

Barbecue-zange - Pinza para barbacoa

Cod. 50918301



lungh. cm	master
-----------	--------

42,5	6
------	---

PALA BARBEQUE

Barbeque turner - Pelle à barbecue

Barbecue-wender - Pala para barbacoa

Cod. 50918302



lungh. cm	master
-----------	--------

44,5	6
------	---

FORCHETTONE BARBEQUE

Barbeque fork - Fourchette à barbecue

Barbecue-gabel - Tenedor para barbacoa

Cod. 50918303



lungh. cm	master
-----------	--------

44,5	6
------	---

SPAZZOLA BARBEQUE

Barbeque brush - Pinceau barbecue
Barbecue-Bürste - Brocha - barbacoa

Cod. 50918304

lungh. cm master

44,5

6



SET 4 PZ BARBEQUE

4 pc barbecue set - Barbeque set 4 pièces
4 tlg barbecue-set - Set 4 piezas barbacoa

Cod. 50918300



Comunità ed enti

Organizations and communities Organismes et communautés
Öffentliche einrichtungen und gemeinschaften Entes y comunidades



PIATTO PIANO

*Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano*

Cod. 50911022

Ø cm spess. mm

22	0,7
----	-----



PIATTO FONDO

*Deep Plate - Assiette Creuse
Tiefer Teller - Plato Hondo*

Cod. 509111..

Ø cm spess. mm

20	0,7
22	0,7



PIETANZIERA ROTONDA SENZA GUARNIZIONE

*Serving dish - Gamelle ronde
Vorratsdose ohne dichtung - Fiambrera redonda*

Cod. 50906512

Ø cm h cm Lt

12	6	0,67
----	---	------

SCODELLA SENZA ALETTE

Bowl - Bol

Fingerschüssel - Cuenco Sin Asas

Cod. 509117..

Ø cm	h cm	Lt
12	7,2	0,6
14	7,5	0,9



TAZZA PER BRODO

Soup cup - Tasse à bouillon

Suppenschüssel - Taza de caldo

Cod. 50912511

Ø cm	h cm	Lt
11,5	6	0,5



BICCHIERE

Glass - Verre

Glas - Vaso

Cod. 50912000

Ø cm	h cm	Lt
7,5	7	0,23



LEGUMIERA CON ALETTE

Vegetable dish with handles - Legumier avec poignées

Beilagenschüssel mit Griffen - Legumbrera con asas

Cod. 509045..

Ø cm	h cm
12	3
14	4
18	5,5
20	6



Comunità ed enti

VASSOIO 4 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray 4 sectors

Plateau 4 secteurs, bord plat

Tablett 4 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füsse idem

Bandeja 4 secciones, bordo llano, sin pies

Cod. 5VS4BPSP



cm spess. mm

40x30	0,8
-------	-----

VASSOIO 5 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray 5 sectors

Plateau 5 secteurs, bord plat

Tablett 5 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füsse idem

Bandeja 5 secciones, bordo llano, sin pies

Cod. 5VS5BPSP



cm spess. mm

44x35	0,8
-------	-----



VASSOIO SELF-SERVICE

5 Sectors dish

Plateau Sel-service 5 secteurs

Tablett 5stelig

Bandeja autoservicio honda 5 com.

Cod. 53015605

cm spess. mm

34x34	0,8
-------	-----

Detenuti

CUCCHIAIO PER DETENUTI IN ALLUMINIO E POLIPROPILENE

Convict spoon - Cuiller détenus
Gefangenelöffel - Cuchara detenido
Cod. 00100001

master

500



FORCHETTA PER DETENUTI IN ALLUMINIO E POLIPROPILENE

Convict fork - Fourchette détenus
Gefangenegabel - Tenedor detenido
Cod. 00100002

master

500

SCODELLA DETENUTI

Bowl - Bol
Schüssel - Cuenco
Cod. 50911520

Ø cm	h cm	Lt
22	5	1,2



PIATTO DETENUTI

Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano
Cod. 50910922

Ø cm	spess. mm
22	0,8



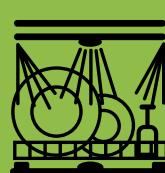


Bar

Utensils
Articles de bar
Barartikel
Menaje de cafeteria



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



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

Serie Magna



CAFFETTERIA MAGNA

Coffee pot - Pot à lait/cafè - Kaffeekanne - Cafetera

Cod. 509557..

Lt	tz/cup	Master
0,35	3	10
0,50	6	10
1	12	5
1,8	24	6

TEIERA MAGNA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera

Cod. 509569..



Lt	tz/cup	Master
0,25	2	10
0,50	4	10
0,75	6	6
1	8	6

LATTIERA MAGNA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod. 509571..



Lt	tz/cup	Master
0,15	1	20
0,25	2	20
0,35	3	20
0,50	6	6
1	12	6
1,8	24	6

ZUCCHERIERA MAGNA

Sugar bowl - Sucrier - Zuckerdose - Azucarero

Cod. 509579..



Lt	tz/cup
0,35	4
0,50	8

Serie Bella



inox
18/10

Gruppo PINTINOX
BRA
Made in Spain

CAFFETTIERA BELLA

Coffee pot - Pot à lait/caf   - Kaffeekanne - Cafetera

Cod. 557600..

Lt	tz/cup	Master
0,25	3	6
0,50	6	6
1	12	6



TEIERA BELLA

Tea pot - Th  iere - Teekanne - Tetera

Cod. 557640..

Lt	tz/cup	Master
0,15	1	6
0,25	2	6
0,50	4	6



LATTIERA BELLA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod. 557670..

Lt	tz/cup	Master
0,15	1	6
0,25	3	6
0,50	6	6
1	12	6



ZUCCHERIERA BELLA

Sugar bowl - Sucier - Zuckerdose - Azucarero

Cod. 557621..

Lt	tz/cup	Master
0,20	4	6
0,40	8	6



Serie Conica



CAFFETTIERA CONICA

Coffee pot - Pot à lait/café - Kaffeekanne - Cafetera

Cod. 509560..

Lt

- 0,33
- 0,60
- 1
- 1,5
- 2
- 3



TEIERA CONICA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera

Cod. 509567..

Lt

- 0,36
- 1,25



LATTIERA CONICA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod. 509573..

Lt

- 0,02
- 0,10
- 0,20
- 0,33
- 0,60
- 1,00
- 1,50
- 2,00
- 3,00





COLINO BAR 2 REBBI PESANTE INOX 18/10

Cocktail strainer heavy - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 78500381



COLINO BAR 2 REBBI LARGO

Cocktail strainer large - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 78500380



COLINO BAR SEMPLICE

Cocktail strainer 2 mm - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 78500385



COLINO COCKTAIL ELLISSE

Cocktail strainer - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 50951700

cm	master
22,5	24



COCKTAIL SHAKER 2 PZ

Shaker - Shaker

Shaker - Coctelera

Cod. 78500301

Lt

0,63



COCKTAIL SHAKER DE LUXE INOX 18/10

Shaker - Shaker

Shaker - Coctelera

Cod. 78500300

Lt

0,35



SHAKER BOSTON INOX 18/10

Shaker - Shaker

Shaker - Coctelera

Cod. 78500307

Lt

0,50



SHAKER INOX 18/10

Shaker - Shaker

Shaker - Coctelera

Cod. 50954206

Lt

master

0,60



Gruppo PINTINOX
BRA
Made in Spain

inox
18/10



SPREMI LIME INOX 18/10

*Lime squeezer - lime squeezer
Saftpresse - exprimidor de limón*
Cod. 78500305



SPREMIAGRUMI

Citrus squeezer - Presse-citron - Zitronenpresse - Exprimidoro
Cod. 50953C00

master

6



PORTA TOVAGLIOLI

*Napkin holder - porte-serviettes
Serviettenhalter - Servilletero*
Cod. 55014300

cm

11,5X8,5



PORTA BUSTINE

*Sugar display -Porte-sachets de thé et sucre
Serviertablett Zucker/Tee - porta sobres azucar*
Cod. 55014400

cm

10,5x5,5

ZUCCHERIERA OVALE COMPLETA DI 2 CUCCHIAINI MOD. PITAGORA

Oval sugar bowl with 2 tea/spoons - Sucier oval avec 2 cuillères à café

Ovale Zuckerdose mit 2 Loeffeln - Azucarero ovalada con 2 cucharitas

Cod. 50958600

cm

21x13



ZUCCHERIERA TONDA COMPLETA DI 2 CUCCHIAINI MOD. PITAGORA

Round sugar bowl with 2 tea/spoons - Sucier rond avec 2 cuillères à café

Runde Zuckerdose mit 2 Loeffeln - Azucarero redonda con 2 cucharitas

Cod. 50958500

Ø cm

14



SPILLONE PORTA SCONTRINI

Bill spike - Epingle porte-tickets

Coupponnadel - Aguja porta tickets

Cod. 50916500

master

48





TAPPO CHAMPAGNE INOX 18/10

Champagne stopper inox 18/10 - Bouchon inox 18/10

Champagneverschluss inox 18/10 - Tapón champán inox 18/10

Cod. 50953305

master

-



TAPPO VINO PVC

Pvc wine stopper - Bouchon vin PVC

Weinverschluss - Tapón vino pvc

Cod. colour

50953306 yellow

50953307 bordeaux



CAVATAPPI PROFESSIONALE

Professional corkscrew - Tire-bouchon

Profikorkenzieher - Sacacorchos

Cod. 50953B00

master

60



CHIUDIBOTTIGLIA INOX

Stainless steel bottle stopper - Bouchon en inox

Edelstahlflaschenverschluss - Tapon de inox

Cod. 50953A00

master

60

CUCCHIAINO MOKA INOX ECONOMICO

Moka spoon - Cuillère à moka

Mokkalöffel - Cucharita moka

Cod. master

199000CH

19900008

600



FORCHETTINA ANTIPASTO INOX

Hors d'oeuvre fork - Fourchette hors d'oeuvre

Vorspeisegabel - Tenedor

Cod. 19800009

master

120



FORCHETTA CARNE TOSCANA

Meat fork - Fourchette à viande

Fleischgabel - Tenedor carne

Cod. 14200043

master

120



CUCCHIAIO BIBITA

Soda spoon - Cuillère à cocktail

Limolöffel - Cucharita refresco



Cod.	descriz.	cm	master
21500036	GAMMA inox 18/10	22	120
18700036	CAPRI inox	22	120
08100036	PITAGORA inox 18/10	22	120
22300036	BRASILIA inox 18/10	22	120
22400036	AMERICA inox 18/10	22	120
17100036	BETA inox 18/10	22	120
19800036	ALBA inox	20,5	120
08000036	BYRON inox 18/10	22	120
081000CG	PITAGORA inox 18/10 (antisc.)	30	-
20300036	SYNTHESIS inox 18/10	22,1	120
16900036	PALACE inox 18/10	22	120



DOSATORE DOPPIO ELLISSE

(1 oz - 2 oz)

*Double jigger - Doseur double
Doppeldosiereinrichtung - Dosificador doble*
Cod. 50951600

cm	master
23	12



MIXER ELLISSE

*Mixer - Mélangeur
Mixer - Mezllador*

Cod. 50951800

cm	master
25	24



SESSOLA

*Ice/sugar big spoon -cuillère à farine et glaçons
Serviertablett Zucker/Tee - Librador*

Cod.	Lt
78500315	0,06
78500317	0,250
78500318	0,500
78500319	0,700



Gelateria

DOSATORE MANICO VUOTO

*H-H ice cream soop - portionneur pour glace
Eisportionierer - dosificador helado mango hueco*



Cod.	misura
78500396	medium
78500397	big

SPATOLA PER GELATO INOX

Ice cream spatula - Spatule à glace

Eisspachtel - Paleta para helado

Cod. 50952800



cm master

18,5	100
------	-----

SPATOLA PER GELATO MANICO IN PLASTICA

Ice cream spatula with plastic handle

Spatule à glace avec manche en plastique

Eisservier mit Kunststoffgriff

Paleta para helado con mango de plástico



Cod. colour cm master

50952601	red		
----------	-----	--	--

50952602	blue		
----------	------	--	--

50952603	yellow		
----------	--------	--	--

50952604	green	26	600
----------	-------	----	-----

50952605	white		
----------	-------	--	--

50952606	rose		
----------	------	--	--

50952607	black		
----------	-------	--	--

SPATOLA PER GELATO IN POLICARBONATO

PC ice cream spatula - Spatole à glace en PC

PC Eisservier - Paleta para helado de PC

Cod. colour cm master

50952707	black		
----------	-------	--	--

50952708	transparent	27	100
----------	-------------	----	-----



SPATOLA PER GELATO CON MANICO IN PLASTICA



Ice cream spatula with plastic handle

Spatule à glace avec manche en plastique

Eisservier mit Kunststoffgriff

Paleta para helado con mango de plástico

Cod.	colour	cm	master
------	--------	----	--------

50952701	white		
50952702	green	30	100
50952703	red		

DOSATORE GELATO

Ice cream scoop - Doseur pour glace

Eisportionierer - Dosificador helado



Cod.	cm	master
------	----	--------

79004018	4,1	12
79004020	5,0	12
79004022	6,3	12



PALETTA GELATO

Ice cream spoon - Cuillère à glace

Eislöffel - Cuchara parar helado

Cod.	descriz.	cm	master
------	----------	----	--------

19900022	50/P inox	13,2	120
17100022	BETA inox 18/10	13,6	120
21500022	GAMMA inox 18/10	13,6	120
22400022	AMERICA inox 18/10	13,1	120
22300022	BRASILIA inox 18/10	13,1	120
22600022	SIRIO inox 18/10	13,7	120
08100022	PITAGORA inox 18/10	13,6	120
05900022	PALLADIUM inox 18/10	14,2	120
16900022	PALACE inox 18/10	14,4	120
08300022	BAGUETTE inox 18/10	13,7	120

PIATTINO CASSATA LISCIO

Ice cream plate - Plat à cassate

Cassata platte - Platillo

Cod. 50952013



Ø cm **master**

13	-
----	---

PIATTINO PER COPPA BORDATO

Edged plate - Plat bordé

Eisschale Untersatz - Platillo

Cod. 50952113



Ø cm **master**

13	-
----	---

COPPA GELATO CONICA

Conical ice cream goblet - Coupe à glace conique

Konische Eisschale - Copa para helado conica

Cod. 50950685



Ø cm **master**

8,5	6
-----	---

COPPA GELATO GAMBO BASSO

Ice cream goblet - Coupe à glace

Eisschale niedrig - Copa para helado

Cod. 50950210



Ø cm **master**

10	6
----	---

COPPA GELATO GAMBO ALTO CILINDRICO

Ice cream goblet - Coupe à glace

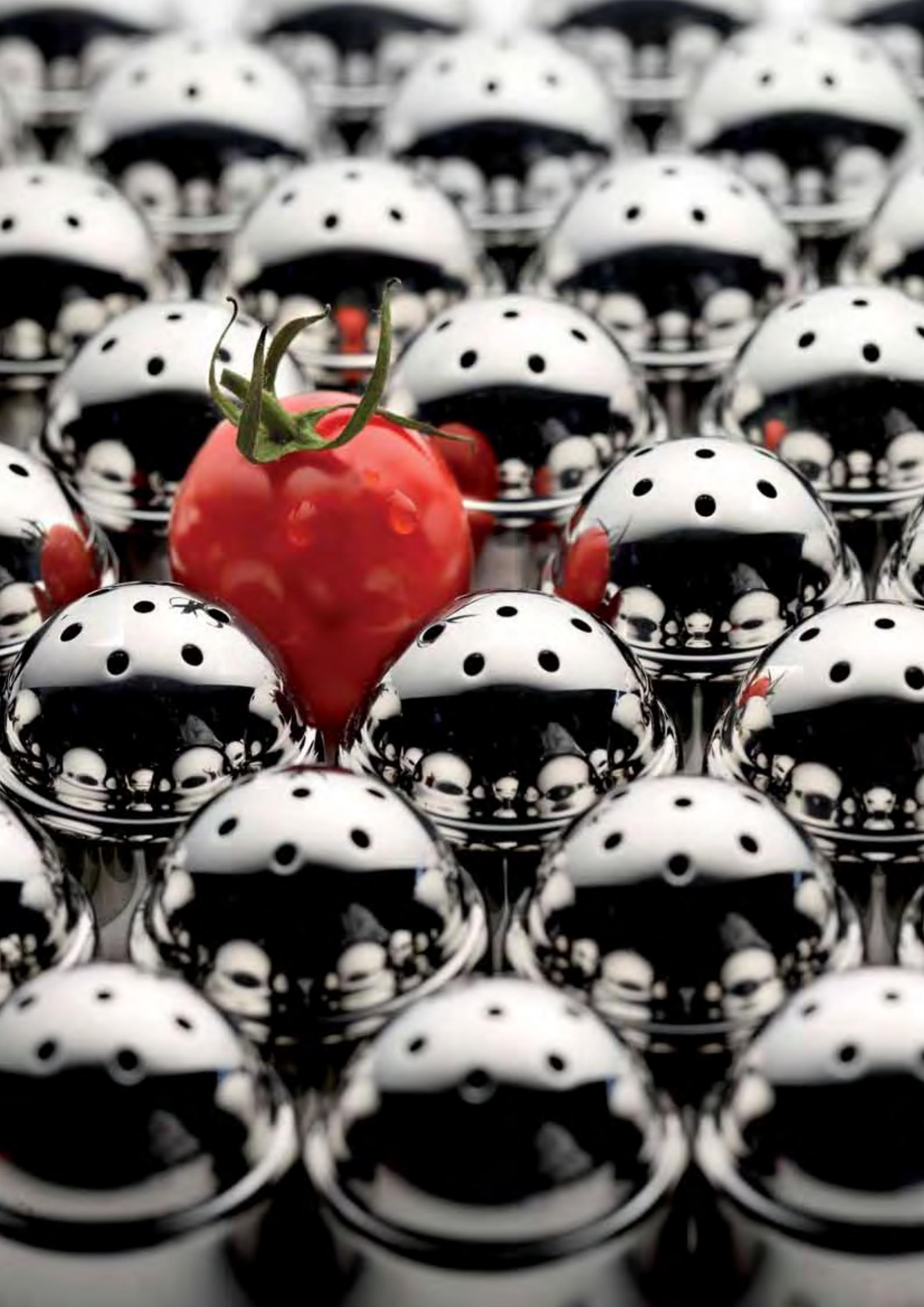
Eisschale hoch - Copa para helado

Cod. 509504..



Ø cm **master**

9	6
10	6



Ricambi

Spare parts

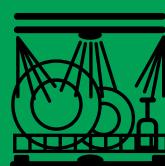
Pièces de rechanges

Ersatzteile

Piezas de repuesto



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



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

Ricambi Buffet

Spare parts for buffet line Pièce de rechange pour ligne buffet Ersatzteile für buffet line repuestos para linea buffet



CUPOLA TONDA

Dome lid - Cloche ronde

Rolltop - Campana

Cod. 97150111

cm

47,5



CUPOLA RETTANGOLARE

Rectangular dome lid - Cloche rectangulaire

Rolltop - Campana rectangular

Cod. 97150112

cm

53

BACINELLA 1/1 h 20 CON FORCELLA D'APPOGGIO

Basin mod 1/1 with fork bearing - Bac 1/1 h cm 20, avec appuis

Schuessel mit Stuetzen 1/1 h 20 - Bandeja 1/1 con pernos

Cod. FBAF1120



cm

53

CIOTOLA

Bowl - Bol - Schüssel - Bol



Cod.

Ø cm

97200080 23

97200082 26

97200091 31,5

Buffet

COPERCHIO APRIBILE

Openable lid - Couvercle ouvrant
Schrnierdeckel - Tapa abrible



Cod. Ø cm

97200081	23
97200083	26

FORNELLETTO INOX

Heater - Fourneau
Kocher - Quemadores
Cod. 97200078



cm h cm

9-18	6,5
------	-----

SET PORCELLANA TONDA DA FORNO

Composta da 1 ciotola tonda + 5 settori - 6 sector chinaware with inner bowl -
Porcelaine à secteurs avec bol intérieur - Runder porzellan einsatz - Juego porcelana
Cod. 97150103

Ø cm h cm

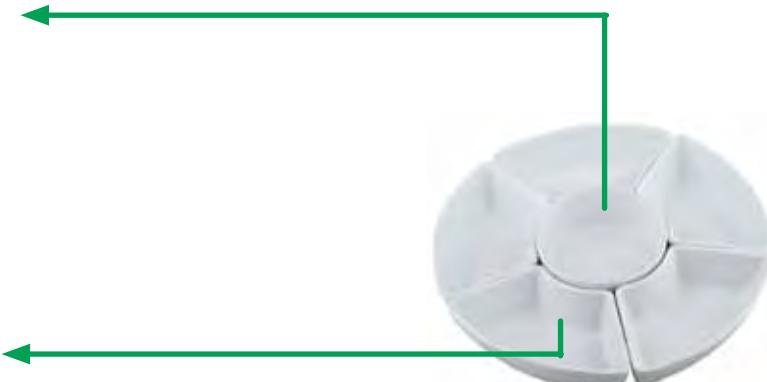
49	9
----	---

CIOTOLA INTERNA CENTRALE

Central bowl - Coupe intérieure centrale
Innere, zentraleschüssel - Cuenco interior central
Cod. 97150104

Ø cm h cm

19	9
----	---



SETTORE INTERNO 1/5

Internal sector - Secteur intérieur
Einsatz runde Schale - Medialuna interior
Cod. 97150105

cm h cm

28	14
----	----



CONTENITORE ISOLANTE CON COLONNA REFRIGERANTE

*Dispenser tank - Récipient isolant
Isolierbehälter - Porte aisante*

Cod. Ø cm

97150038	16
97150039	20



GLACETTE REFRIGERANTE (cm 26x21)

*Refrigerating brick - Briquette réfrigérante
Kühlakku - Refrigerado
Cod. 97150169*



BROCCA IN VETRO

*Jug - Carafe
Krüge - Jarra*

Cod. 97200097

Lt

1,5



RICAMBIO CARAFFA TERMICA

Vacuum jug

Cod. 97100110



TAGLIERE IN POLIETILENE

*Polyethylene chopping board - Planche à découper en polyéthylène
Polyethylen Schneidebrett- Tabla en polietileno*

Cod. 97150174



TAGLIERE IN FAGGIO

*Beechwood board - Hachoir en hêtre
Küchenbrett aus Buche - Tabla de haya*

Cod. 97150115

Buffet

RESISTENZA 220 VOLTS 240 WATT PER DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE

220 v 240 w electric resistance for hot drinks dispensers

Résistance électrique 220 v – 240 w pour distributeurs de boissons chaudes

220 v 240 w elektrischer Widerstand für Spender von warmen Getränken

Resistencia eléctrica 220 v – 240 w para distribuidores de bebidas calientes

Cod. 97150119



RESISTENZA 220 VOLTS 700 WATT PER CHAFING DISH

220 v 700 w electric resistance for chafing dish

Résistance électrique 220 v – 700 w pour chauffe-plat

220 v 700 w elektrischer Widerstand für Chafing dish

Resistencia eléctrica 220 v – 700 w para hornillo

Cod. 97150118



RESISTENZA 220 VOLTS 50 WATT PER VASSOIO BRIOCHES

220 v 50 w electric resistance for heating tray for brioches

Résistance électrique 220 v – 50 w pour plateau chauffant pour viennoiseries

220 v 50 w elektrischer Widerstand für brioches ausgestattet

Resistencia eléctrica 220 v – 50 w para bandeja para bollería

Cod. 97150770



RUBINETTO SMONTABILE INTERAMENTE IN PPL

per distributore bevande calde

PPL faucet for hot drink dispenser

Robinet démontable complètement en PPL pour distributeur boisson

Abnehmbarer hahn ganz aus PPL

Grifo desmontable completamente de PPL

Cod. 97150221



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

The beechwood board complies with the rules in force. It has been treated not to absorb smells and humidity. It must be hand-washed and dried with care.

Le hachoir en hêtre est garanti conforme aux dispositions légales, traité pour n'absorber ni odeurs ni humidité. Il est recommandé de le laver à la main et de le sécher soigneusement.

Das Brett entspricht den gesetzlichen Bestimmungen. Es wurde gegen Geruch- bzw Feuchtigkeitsaufnahme behandelt. Handspülen und Abtrocknen.

La tabla de haya está garantizada de conformidad con las leyes, está tratada para no absorber olores ni humedad. Lavarla a mano y secarla cuidadosamente.

Ricambi oliere e formaggere Pitagora

Spare parts for cruet sets and cheese bowls Pièce de rechange pour ménagères
Ersatzteile für Menage und Käsedose Repuestos para vinagreras y queseras



VETRO OLIERA

*Oil / vinegar glass - Burette - Ersatzflasche für
essig/öl - Ampolla*

Cod. 97200040



SALVAGOCCIA

*Plastic drop-catcher - Protège-goutte
Ausgiesser plastik essig/öl - Impide-gotas*

Cod. 97200054



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER VETRO OLIERA

*18/10 Cup for oil/vinegar glass - Capuchon en acier 18/10 pour burette
Metallkappe - Capuchón ampolla de acero inoxidable*

Cod. 97200056



VETRO SALE E PEPE

Salt/pepper glass - Salière - Ersatzglas pfeffer/salz - Salero

Cod. 97200045



CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO

*18/10 Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière en acier
inoxydable 18/10 - Metallkappe salz - Capuchón salero de acero inoxidable*

Cod. 97200052



CAPPUCCIO PEPE IN ACCIAIO INOX 18/10

*18/10 Pepper cup for salt/pepper glass - Capuchon pour poivrière en
acier inoxydable 18/10*

Metallkappe pfeffer - Capuchón pimiento de acero inoxidable

Cod. 97200051



CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI

*18/10 Universal toothpicks cup - Capuchon en acier inoxydable 18/10 pour
cure-dents - Universalkäppchen zahnstocher - Capuchón univ. Para palillos
limpiadientes en empapelados*

Cod. 97200053



VETRO PER FORMAGGERA

*Cheese bowl glass - Verre pour fromagère - Glas für käsedose -
Cristal para quesera*

Cod. 97200050

Ricambi oliere Bella

VETRO PER OLIERA

Oil glass - Burette - Menage - Ampolla

Cod. 97200110



VETRO PER SALE/PEPE

Vinegar glass - Burette - Menage - Ampolla

Cod. 97200111



CAPPUCCIO PER AMPOLLE OLIERA

Cup for oil/vinegar glass - Capuchon pour burette - Metallkappe - Capuchón ampolla

Cod. 97200112



CAPPUCCIO PER SALE E PEPE

Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière

Salzstreuerkappe aus Stahl - Capuchón salero

Cod. 97200113



Ricambi oliere e formaggere

VETRO OLIERA

Oil/vinegar glass - Burette - Menage - Ampolla

Cod. 97200060

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



SALVAGOCCIA

Plastic drop-catcher - Protège-goutte - Stöpsel - Protector de gotas

Cod. 97200062

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



CAPPUCCIO 18/10 PER VETRO OLIERA

18/10 Cup for oil/vinegar glass - Capuchon 18/10 pour burette

Kappe für Menage 18/10 - Capuchón ampolla 18/10

Cod. 97200059

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



SALINO

Salt/pepper glass - Salière - Salzstreuer - Salero

Cod. 97200061

Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto



Ricambi per oliere e formaggi

CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO

18/10 Salt cup for salt/pepper glass

Capuchon en acier inoxydable pour salière

Salzstreuerkappe aus Stahl inox

Capuchón salero de acero inoxidable

Cod. 97200058



Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto

CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER PEPE/STUZZICADENTI

18/10 Pepper/toothpicks cup for salt/pepper glass

Capuchon en acier inoxydable pour poivrière

Kappe aus Stahl inox für Pfeffer Salz-und Zahnstocher

Capuchón pimiento/palillos de acero inoxidable

Cod. 97200057



Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto

CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI

18/10 Universal toothpicks cup

Capuchon en acier inoxydable 18/10 pour cure-dents

Universalkäppchen zahnstocher

Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados

Cod. 97200053



Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto

VETRO PER FORMAGGERA

Cheese bowl glass

Verre pour fromagère

Glas für Käsedose

Cristal para quesera

Cod. 97200035



Mod.

Nouvelle Cousine / Progetto

Ricambi per pentola a pressione Professionale e Star

Spare parts for pressure cookers Pieces de rechange pour marmites à pression
Ersatzteile für Schnellkochtopf Repuestos para olla a presión a ponte

COPERCHIO PENTOLA COMPLETO

Lid for pressure cooker
Couvercle complet pour marmite à pression
Deckel komplett für Schnellkochtopf
Tapa para olla a presión completa

Cod. Ø cm

30595014	22
30595015	24



POMOLO COPERCHIO

Lid knob - Pommeau pour couvercle

Deckelknopf - Pomo tapa

Cod. 971500P1



MANIGLIA PENTOLA

Pot handle - Poignée pour marmite

Topfhandgriff - Asa oll

Cod. 97100222



VALVOLA SFIATO

Relief valve - Soupape de décharge de la vapeur

Entlüftungsventil - Válvula de alivio

Cod. 971500P4



GUARNIZIONE COPERCHIO

Lid rubber-ring - Garniture pour couvercle

Deckeldichtung - Guarnición tapa

Cod. Ø cm

971500P6	22
97150008	24



VITE CUSCINETTO PER POMOLO

Bearing with screw - Coussinet avec de
Zwischenlegscheibe - Cojinete con tornillo
Cod. 97150001



VITE INTERNA PER COPERCHIO

Lid internal screw - Vis intérieure couvercle
Interne Schraube-Deckel - Tornillo interior tapa
Cod. 97150003



PREMICOPERCHIO

Lid stopper - Presse couvercle

Deckelhalterung - Prensa tapa

Cod. Ø cm

971500P5	22
97150004	24



PORTA VALVOLA DI SFIATO

Valve - Soupape

Ventil komplett - Válvula

Cod. 97150000



VALVOLA DI SICUREZZA CON GUARNIZIONE

Safety valve - Soupape de sûreté

Sicherheitsventil - Válvula de seguridad

Cod. 971500P2



Ricambi per pentola a pressione Classica

Spare parts for pressure cookers Pièces de rechange pour marmites à pression
Ersatzteile für Schnellkochtopf Repuestos para olla a presión a punto



Ricambi per pentola a pressione Classica

GUARNIZIONE MOD. 4/6 Lt

4/6 l silicone gasket - joint silicone

Gummidichtung - junta

Cod. 97150390

GUARNIZIONE MOD. 8/10 Lt

8/10 l silicone gasket - joint silicone

Gummidichtung - junta

Cod. 97150391

SET 2 MANIGLIE CON VITI

Body handle set with screws

set deux anses lat de cuve plus vis

Griffset 2tlg mit Schrauben

set de 2 mangos con tornillo

Cod. 97150395

VALVOLA DI FUNZIONAMENTO

Working valve - soupape autocuiseur

Funktionsventil - válvula de

funcionamiento

Cod. 97150392

ANELLINO PER FISSAGGIO POMOLO

chimney set - bague de fixation pommeau

Halterung für Drehknopf - Anilla para fijación

pomo

Cod. 97150396

VALVOLA DI SICUREZZA

Safety valve - soupape de securite

Sicherheitsventil - válvula de seguridad

Cod. 97150393

POMOLO COMPLETO

Knob set - pommeau complet autocuiseur

Drehknopf komplett - Pomo completo

Cod. 97150394



Efficient

Ricambi per pentole Spare parts for cookers Pièces de rechange pour marmites
Ersatzteile für topf Repuestos para olla

MANICO NERO PER PADELLE

*Black handle for pans - Poignée noire pour les casseroles
schwarzer Griff für Bratpfanne - Mango negro de sartenes*

Cod. 97100240

Ø cm

30



MANICO NERO PER PADELLE

*Black handle for pans - Poignée noire pour les casseroles
schwarzer Griff für Bratpfanne - Mango negro de sartenes*

Cod. 97100241

Ø cm

22/24/26/28



MANICO NERO PER PADELLE

*Black handle for pans - Poignée noire pour les casseroles
schwarzer Griff für Bratpfanne - Mango negro de sartenes*

Cod. 97100242

Ø cm

16/18/20



POMOLO COPERTURNO VETRO

*Lid knob - Pommeau pour couvercle
Deckelknopf - Pomo tapa*

Cod. 97100243



DADO SOSTEGNO MANICO

*Nut of handle - Perno des manche
Mutter Griff - Boulon de mango s*

Cod. 97100244



Condizioni generali di vendita

General sales conditions

Con il conferimento dell'ordine il Cliente accetta integralmente le condizioni di vendita e di consegna di seguito elencate:

Prezzi L'attuale quotazione a listino si intende per merce resa franco nostro stabilimento. La merce é venduta ai prezzi in Euro in vigore all'atto della spedizione dell'ordine. La ditta si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento i prezzi di vendita. Per imballo e confezionamento addebito 1%.

Consegna Per giorno di consegna viene inteso quello indicato nella bolla di consegna controfirmata dal corriere. Il termine di consegna, essendo vincolato alle possibilità del momento e potendo variare per motivi indipendenti dalla volontà della ditta, é inteso come approssimativo e non impegnativo. Il mancato rispetto da parte nostra del termine di consegna concordato non dà diritto al Cliente di annullare l'ordine, protrarre il pagamento, richiedere un indennizzo, compenso o penale qualsiasi.

Reclami La merce viaggia a rischio e pericolo del destinatario anche nel caso in cui la merce viaggi in porto franco. Il Cliente deve verificare la merce all'atto della consegna. Tutti i reclami riferentesi alla qualità della merce devono essere comunicati a mezzo raccomandata o fax entro otto giorni dal ricevimento della merce pena la decadenza di qualsiasi diritto. Per qualsiasi contestazione é competente esclusivamente il Foro di Brescia.

Pagamento Da convenirsi all'ordine.

La merce rimane di riservato dominio della ditta PINTI INOX fino all'avvenuto pagamento.

Per tutto quanto non previsto esplicitamente si fa riferimento a quanto previsto dal Codice Civile.

Gli articoli esposti nel presente catalogo si intendono a solo titolo informativo e senza alcun impegno da parte della PINTI INOX.

Misure e capacità sono puramente indicative.

La PINTI INOX si riserva il diritto insindacabile di apportare, anche senza preavviso, tutte le modifiche e le migliorie richieste da esigenze commerciali e/o tecniche di qualsiasi natura.

Ordine Minino

Resa e Trasporto In Italia su richiesta:

When the order is conferred, the customer will integrally accept the selling and delivery conditions listed herebelow:

Prices *the current price list is to be considered ex our factory. The goods are sold with prices in EURO valid at the time of the shipping. We reserve the right to decide about the modification of the current selling prices in every up to moment. For packing and packaging there will be a debit of 1%.*

Delivery *the delivery day is the one indicated in the delivery note countersigned by the courier. The delivery term is approximate and not binding as it is tied up to the current possibilities and may vary because of reasons not related to the company's will. Should we not observe the agreed delivery terms, the customer has not the right to cancel the order, postpone the payment, require any sort of refund, compensation or penalty.*

Complaints *the goods are carried at consignee's risk. The customer must verify the goods upon receipt. Any sort of complaint concerning the quantity or the quality of the goods must be sent by registered mail within eight days after the receipt of the goods, or any right for complaining will be lost. Any arbitration or disputes will be governed by the Italian laws.*

Payment *to be agreed with the order.*

Pinti Inox is the sole owner of the goods until the full payment is effected.

For whatever not explicitly mentioned hereabove, please refer to the Civil Code.

The articles shown in the present catalogues have merely an informative function, and do not bind Pinti Inox.

Measurements and capacities are indicative.

Pinti Inox reserves the unquestionable right to either modify or improve any item-even without notice-because of market and/or technical requirements.

Minimum Order



Indice

Index

Index

Inhaltsverzeichnis

Índice

Indice Index

posate flatware

Aida	92	Hermitage	30	Settecento	57
America	83	Hotel	84	Sirio	75
Australia	93	Ischia	88	Snake	100
Baguette	44	Leonardo	52	Solaris	74
Bernini	59	Liberty	62	Spaten	33
Beta	86	Maitre	80	Stresa	98
Bramante	28	Marina	104	Superamerica	79
Brasilia	85	Marina Vibrato	107	Superga	97
Bristol	82	Milleum	54	Swing	40
Byron	46	Octavia	32	Synthesis	70
Cambridge	99	Olivia	42	Tecna	38
Carlton	56	Pagaia	81	Tema	89
Casali	66	Palace	64	Tie	72
Concept	36	Palladium	48	Touring	102
Dolphin	94	Pitagora	50	Trend	68
Eco Baguette	108	Privilege	31	Trumpet	60
Ellade	29	Punto	101	Tube	103
Euclide	53	Ritz	55	Uno	96
Expo	69	Roma	76	Valencia	95
Filet	77	Romanino	58	Versilia	106
Flavia	105	Sabrina	78	Vittoriale	34
Gamma	87	Savoy	67	Wave	90

esposizioni e confezioni special flatware and packaging

Box 11+1	113	Etichetta Singola	114
Box 11+1 Trasparente	114	Forchetta Pizza	132
Box 5+1	113	Gli Esclusivi	124-125-126-127-128-129
Chiave	113	Griglia Posate Box 11+1	118
Coltelli Bistecca	130-131-132	Griglia Posate Box 11+1 Trasparente	119
Coltelli Pizza	132	Griglia Posate C/Chiave	116-117
Coltello Manico Vuoto	122-123	Griglia Posate C/Cravatta	115
Cravatta	113	Valve	114
Espositori	110-111		

prodotti in ordine alfabetico

acciaino	138	coltello pane	135-129
appendino magnetico	138	coltello per filettare	135
bacinella pasticceria	235	coltello prosciutto	136
bacinelle gastronorm	189-190-191-193- 194-196-200-201-203-204-205-206-207-210- 211-212-213	coltello salmone	136
bacinelle gastronorm con maniglie	196	coltello servire	140
bacinelle gastronorm forate	193-194- 206-207	coltello spelucchino	137
bagnomaria	218	coltello verdura	137
base per bastardella	223	cono cinese	220
bastardella	222-223	coperchio	154-164-169
batticarne	278	coperchio bagnomaria quadrato	218
bicchiere	299	coperchio gastronorm	197-198-209-213
bistecchiera	179-180	coperchio teglia	184-185
bollilatte	168	coperchio vetro	169
brocca termica	245	coperchio zuppiera	236
caffettiere	304-305-306	coppa gelato	317
casseruola conica	153-163-167	crepiere	178
casseruola fonda	151-175	cucchiaio marmellata	145
casseruola fonda con manico	152-153- 163-168	cucchiaio servire	139-144
casseruola mezza fonda - bassa	152-163	cucchiaione multiuso	143
casseruola mezza fonda - bassa con manico	167-152	cucchiaione multiuso forato	143-145
cavatappi	278-312	cucchiaione pizzaiolo	142
cestino frutta	238	cucchiaione risotto	140
cestino pane	238-239	cucchiaione risotto forato	140
chaffing dishes	262-263-264-265	cucchiaione unipezzo	274-275
chiudibottiglia	312	cuociforno	177
cloche	237	cuocipesce	170
colabrodo	169	distributore bevande buffet	256
colapasta	168-219	distributore succhi buffet	257-258
colapasta a rete	221	dosatore gelato	316
colapasta sferico	219	falso fondo gastronorm	199-201-209-211
colonna portasecchiello	246-247	forchetta 5 punte	140
coltello affettati	135	forchetta servire	139-144
coltello bistecca	137	forchettone 3 punte	142
coltello cucina	134-135	forchettone arrosto	125
coltello cucina orientale	134	forchettone insalata	142-144
coltello disossatore	135	forchettone unipezzo	274-275
coltello macellaio	134	forma creme caramel	224
		formaggera	242-241
		fruste	276
		imbuto	224
		insalatiera	222
		lattiera	304-305-306

legumiera con alette	299	raccogli briciole	278
legumiera ovale	183	ricambi	da 319 a 331
lumachiera	183	rompinoce	278
manaretta	134	sale pepe	241-242-243
mattarello	224	salsiere	235
mestoli unipezzo	272	scaldapasta forato	220
mestolo salsa unipezzo	273	scaldapasta settori	221
mezzaluna	138	scaldavivande	266
molle	279-280-281-282-283	scavino crostacei	133
morsa prosciutto	261	schiumarola unipezzo	272
multiuso crostacei	133	scodelle	299-301
oliera	239-240-241-242-243	secchiello champagne	246-247-248
padella	154-155-164-165	secchiello ghiaccio	246-248
padella sautè	154	separatore	248
padella sautè antiaderente	154	setacci	225
paellera	177	shaker	309
paellera girevole	266	sistema refrigerante buffet	258-259
pala fritto unipezzo	273-274	sottobicchieri	244
pala lasage	141	sottobottiglia	244
pala torta	141	sottopiatto	244-245
pala uovo	141	spatola gelato	315-316
passabrodo	220	spatola unipezzo	273
passaverdura	223	Speedy-Pasta	157
pentola	151-159-162-167	spillone porta scontrini	311
pentola pressione	171	spremiagrumi	310
piastra antiaderente	176	tappo champagne	312
piattino cassata	317	tappo vino	312
piattino per coppa	317	tazza brodo	299
piatto affettati buffet	260-261	tegame	153-155-164-168
piatto fondo	298	tegame antiaderente	155
piatto formaggi buffet	255	tegame uovo	183
piatto ovale	228-229	teglia gastronorm	195-208
piatto piano	298	teglia gastronorm alluminio antiaderente	192
piatto portapane	254	teglie	184-185
pietanziera	298	teiera	304-305-306
pinza aragosta	133	tortiera	185
porta brocche	267	trinciapollo	278
porta burro	236	utensili cucina ellisse	da 290 a 295
porta burro buffet	259	vassoi con scomparti	199-300
portagliaccio	247	vassoi impilabili	234
portagrissini	238	vassoio gratin	229
portapane buffet	254	vassoio ovale	231-233
posate detenuti	301	vassoio rettangolare	230
punta grana	138	vassoio rettangolare affettati buffet	252

vassoio rettangolare brioche buffet	253
vassoio rettangolare con cupola buffet	251
vassoio rettangolare pasticceria	234
vassoio tondo	231-233
wok	176
zuccheriera	304-305-311
zuppiera	236

all the items available

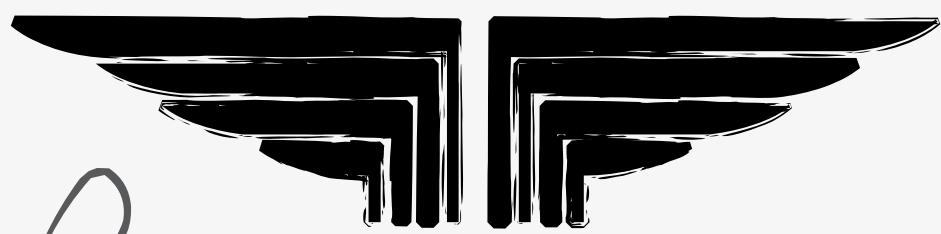
3 prong fork	142	cleaver	134
5 prong fork	140	cloche	237
bain marie	218	coaster	244
basin with retractable handles	196	coffee pot	304-305-306
bill spike	311	colander	168-219
boning knife	135	colander	169
bottle coaster	244	colander	221
bottle stopper	312	colander perforated	220
bowl	299-301	conical casserole	153-163-167
bread basket	238-239	conical ice cream goblet	317
bread coaster	245	convict spoon and fork	301
bread holder	254	cork screw	378-312
bread knife	129-135	creme caramel mould	224
butcher's knife	134	crepe frying pan	178
butter dish	236	cruet	239-240-241-242-243
butter tray	259	crumb collector	278
cake server	141	deep casserole	151-175
carving fork	125	deep casserole	153-163-167
chaffing dishes	262-263-264-265	deep plate	298
champagne bucket	246-247-248	divider	248
champagne bucket stand	246-247-248	drink dispenser	256
champagne stopper	312	edged oval tray	228-229
cheese bowl	241-242	edged plate	317
chef knife	134-135	egg lifter	141
chinois	220	false perforated bottom	199-201-209-211
citrus squeezer	310	fillet knife	135

fishkettle	170	parmesan cheese knife	138
flat plate	298	pastry deep tray	234
foot for semispheric bowl	223	peeling knife	137
french omelet pan	183	perforated rice spoon	140
fruit basket	238	perforated spatula unipezzo	273-274
frying pan	154-155-164-165	perforated spoon	143-145
frying pan 2 handles	153-155	perforated stackable basin	193-194-206-207
frying pan for paella	266	pitcher	245
funnel	224	pot	151-159-162-167
glass	299	poultry shears	278
glasslid	169	pressure cooker	171
gratin tray	229	rectangula tray	230
gridiron	179-180	rectangular tray buffet	251-252-253
ham clamp	261	refrigerating system	258-259
ham slicer	136	rice spoon	140
hotplate	176	roasting pan	177
ice bucket	246-248	roasting pan	184-185
ice cram scoop	316	rooling	224
ice cream plate	317	round edged tray	229-231
ice cream spatula	315-316	round tray	231-233
icebox	247	salad bowl	222
jam/honey spoon	145	salad bowl with handles	222
japanese cook	134	salad fork	142-144
jug holder	267	salmon knife	136
juice dispenser	257-258	salt and pepper	241-243
ladle unipezzo	272	sauce boat	235
lid	154-164-169	sauce ladle unipezzo	273
lid for roasting pan	184-185	sauteè frying pan	154
lid for soup bowl	236	sea food pick	133
lid gastronorm	197-198-209-213	section colander	221
lobster cracker	133	separator	248
lobster pick	133	serving dish	298
low casserole	151-175	serving fork	139-144
meat mallet	278	serving fork unipezzo	274-275
milk pot	304-305-306	serving knife	140
milkpot	168	serving spoon	139-144
mincing knife	138	serving spoon unipezzo	274-275
multipurpose spoon	143	shaker	309
non stick frying pan 2 handles	155	sharpener	138
non stick sautè pan	154	skimmer unipezzo	272
non stick stackable basin	192	slicer knife	133
nutcracker	278	snails plate	183
paellera	177	soucepan	152-153-163-168
paring knife	137	soup bowl	236

soup cup	299
spatula lasagne	141
spatula unipezzo	273
Speedy-Pasta	157
spherical colander	219
square lid	218
square parts	from 319 to 331
stackable basin	180-190-191-193-194-196 from 201 to 213
steak knife	137
strainer	220
strainer	223
sugar bowl	304-305-311
tea pot	304-305-306
tomato spoon	142
tong	279-280-281-282-283
tray flat edge	195-208
tray for cheese buffet	255
tray with sector	199-300
underplate	244-245
utensils ellisse	290-291-292-293-294-295
vegetable dish	183
vegetable dish with handles	299
vegetable mill	223
wall tray for sliced	260-261
warmer	266
whisk	276
wine stopper	312
wok	176

Note

Note



Pintinox made in Italy

HO RE CA

.....

2015

Cod. 98900488

Graphic Design / Elena Maccabiani
Ph / Claudio Sambinelli



www.pinti.it

HO RE CA

.....

2015

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

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

ISOGONA BRA S.L.
Monix
C/Basters, 4
Polígono Ind. Valls
43800 VALLS (Tarragona)
Tel +34 - 977608810
Fax +34 - 977607174
bra@braisogona.com
www.braisogona.com

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