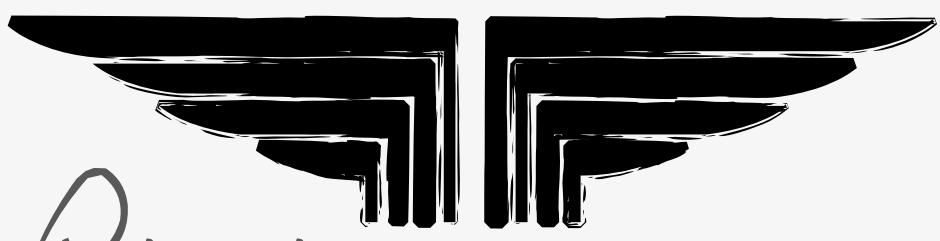


PONTINOX  
MADE IN ITALY

.....  
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 scope e l'applicabilità dei requisiti della normativa si possono ottenere consultando l'organizzazione certificata).  
(Further clarifications regarding the scope and the applicability of the requirements of the standard 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**  
SISTEMI INNOVATORI DI CERTIFICAZIONE E SPERIMENTAZIONE

SOUL Registration N. 0204  
SOA Registration N. 0020  
SOI Registration N. 0009  
Numero degli Accordi di Mutuo Riconoscimento UNI E MI  
Signature of UNI and MI Mutual Recognition Agreement

Giuseppe Spalla  
Lead Auditor

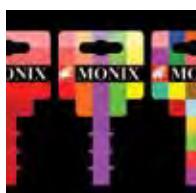
Vittore Marangon  
Management Representative

*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 periodic audits (every 6, 9 or 12 months) and the complete re-attestation of the system every three years.  
In caso di non riacquisto del sistema entro il termine delle 12 mesi, il certificato diventa automaticamente invalido... All the companies with which we cooperate, our system is the following address: www.det-ni.it and www.sincert.it*

# 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

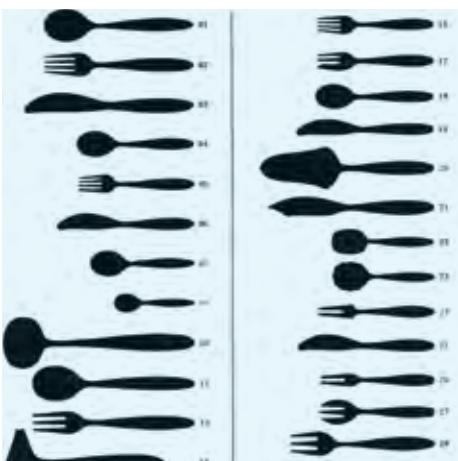
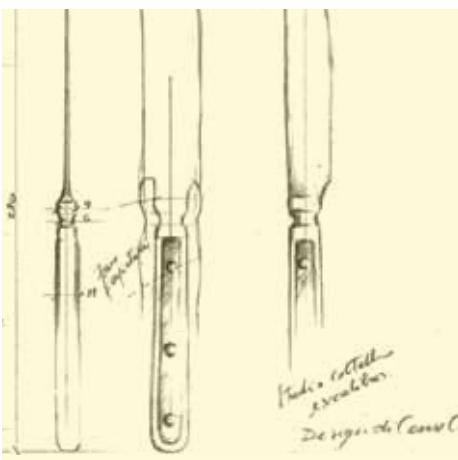


La Pintinox S.p.A. è localizzata in un'area "la Valtrompia" che da sempre è stata dedita alla lavorazione dei metalli. Dai tempi degli antichi Romani, le miniere di ferro, i monti boscosi per la produzione di carbone di legna, e la forza motrice dell'acqua dei torrenti hanno favorito l'industria metallurgica. 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>, housing production of:*

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





## 3 GERMANY

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

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



# *Descrizioni delle diverse qualità di acciai per posate*

Description of different steel grade used for cutlery

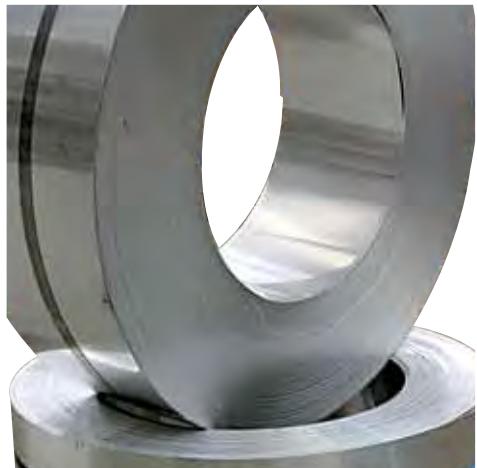
## *Acciaio inox 18/10*

## *Acciaio 18% cromo*

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

## *18/10 stainless steels 18% chrome stainless steels*

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



# Caratteristiche tecniche di costruzione delle posate

Technical characteristics for the manufacture of cutlery



**1**

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

**2**

Tranciatura  
*Blanking*  
*Découpage*  
*Stanzen*  
*Corte*

**3**

Laminazione  
*Rolling*  
*Laminage*  
*Walzen*  
*Laminado*



**4**

Ritrancio tazza  
*Bowl cutting*  
*Découpage cuillère*  
*Erneutes stanzen Mulde*  
*Recorte cuchara*

**5**

Coniatura  
*Embossing*  
*Estampage*  
*Prägen*  
*Estampación*

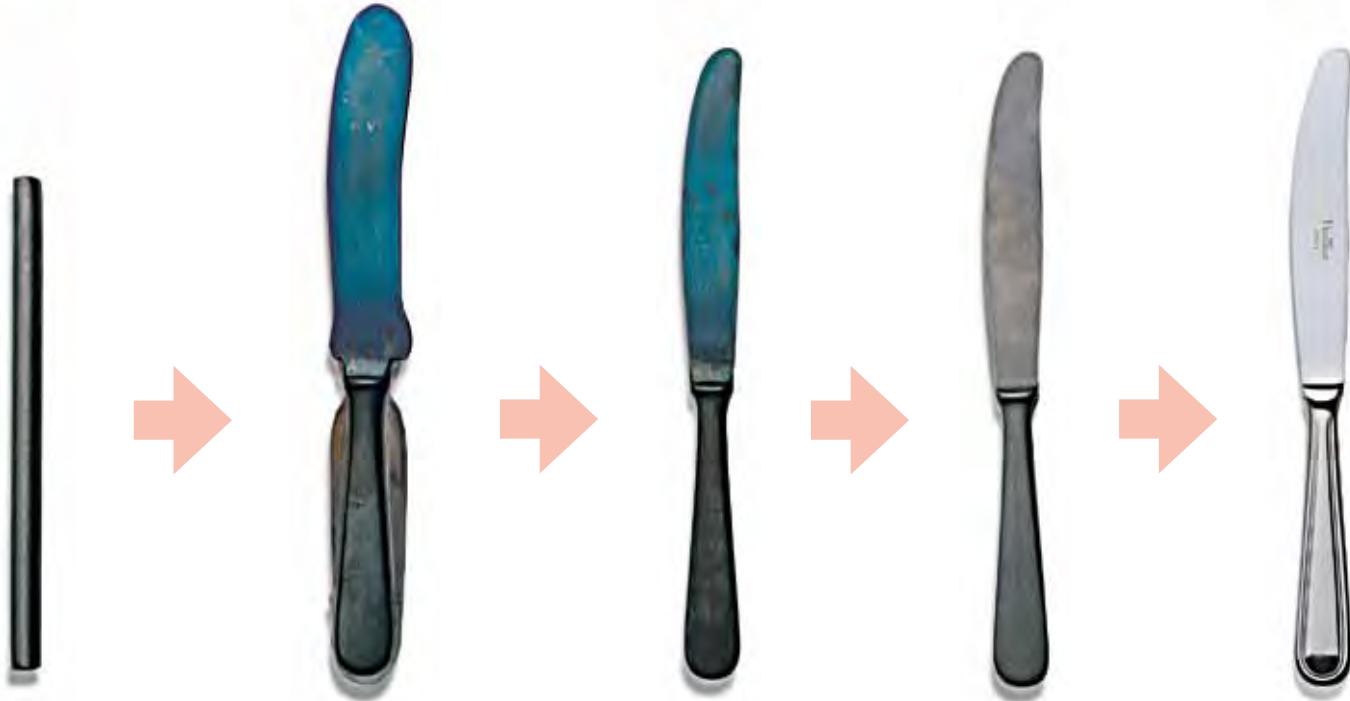
**6**

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

# Caratteristiche tecniche di costruzione dei coltelli Technical construction features

## Coltello monoblocco con lama temperata.

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



**1** AISI 420  
Barra d'acciaio  
*Steel bar*  
Barre d'acier  
*Geschlilstab*  
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

<b>Descrizione Description</b>	<b>Euro</b>
 01 Cuchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa	7,00
 02 Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa	5,90
 03 Coltello tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa	7,00
 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	7,80
 04 Cuchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre	6,20
 05 Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre	5,30
 06 Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre	7,20
 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	7,20
 07 Cuchiaino caffè - Tea-coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café	4,00
 08 Cuchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cuchara moka	3,00
 10 Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa	28,90
 11 Cuchiaione - Serving spoon - Cuiller de service - Gemüselöffel - Cuchara servir	8,40
 12 Forchettone - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir	8,40
 13 Mestolo salsa - Sauce ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel - Cacillo salsa	12,00
 15 Forchetta insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada	8,40
 16 Forchettina dolce 4 spine - Pastry fork - Fourchette gateau Kuchengabel 4 Zinken - Tenedor postre 4 p as	5,30
 17 Forchettina 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 pías	3,60
 18 Cuchiaino dolce - Tea-cake spoon - Cuiller à gateau - Kuchenlöffel - Cuchara postre	4,40
 19 Coltellino dolce - Pastry knife - Couteau à gateau - Kuchenmesser - Cachillo postre	6,60
 20 Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pastel	12,00
 CR Cuchiaio crema - Cream spoon - Cuiller à crème - Sahnelöffel - Cuchara crema	4,40
 39 Cuchiaio brodo - Soup spoon - Cuiller à soupe - Fleischbrühelöffel - Cuchara caldo	6,30
 22 Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado	3,70
 36 Cuchiaino bibita - Long drink spoon - Cuiller à drink - Limolöffel - Cuchara refresco	4,70
 28 Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado	5,30
 29 Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado	5,30
 30 Forchetta pesce servire - Fish serving fork - Fourchette à servir poisson Fischserviergabel - Tenedor servir pescado	9,00
 31 Coltello pesce servire - Fish serving knife - Couteau à servir poisson Fischserviermesser - Cuchillo servir pescado	9,00

## 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 beigefügt 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).*



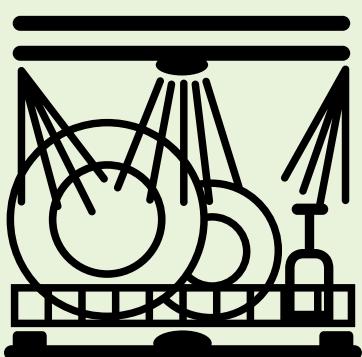
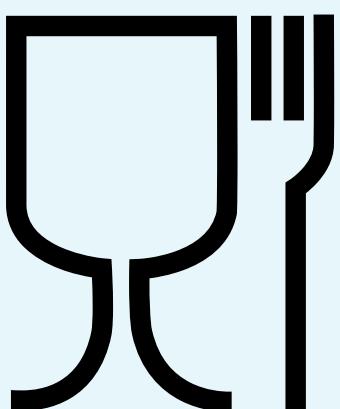
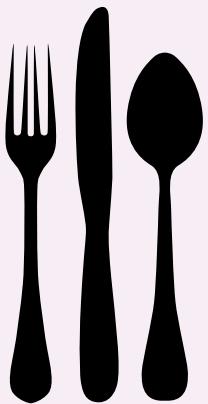


## *Inossidabilità dell'acciaio usato per coltelli e lame.*

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*

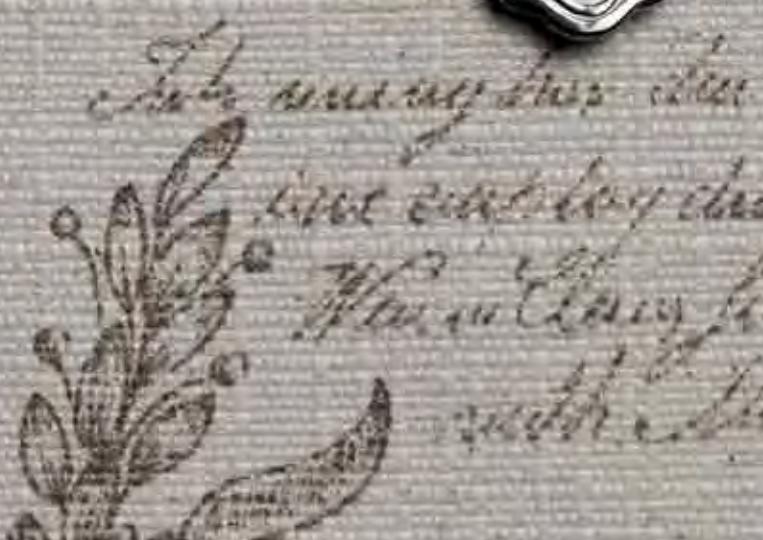
Spare parts Pièces de rechanges Ersatzteile Piezas de repuesto

319

# *Indice*

Index Index Inhaltsverzeichnis Índice

333



# Posate

## Cutlery Couverts Bestecke Cubiertos

PINTINOX  
MADE IN ITALY

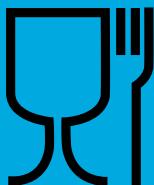
Hotel  
Division

PINTI1929®  
MADE IN ITALY

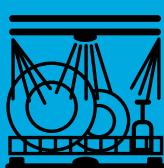
Relais  
Chateaux



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



Pinkfong

# *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	Euro	
0001	20,8	<b>10,10</b>	
0002	21,1	<b>10,10</b>	
0003	23,5	<b>10,10</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,4	<b>9,30</b>	
0005	18,4	<b>9,30</b>	
0006	21,3	<b>9,30</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	15,5	<b>8,30</b>	
0008	12,4	<b>8,10</b>	
0010	27,2	<b>23,80</b>	
0011	23,8	<b>14,90</b>	
0012	24,0	<b>14,90</b>	
0013	17,5	<b>12,50</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	16,4	<b>9,00</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	25,2	<b>20,00</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	18,2	<b>9,50</b>	
00AT	-	-	
0028	18,6	<b>10,00</b>	
0029	20,6	<b>10,00</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



# *Ellade*

## Cod. 0790

### PINTI1929®

inox 18/10  
master 120 pcs  
forgiato/forged



Cod.	cm	Euro
0001	21,2	10,10
0002	21,1	10,10
0003	24,0	10,10
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,7	9,30
0005	18,4	9,30
0006	21,7	9,30
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,5	8,30
0008	12,5	8,10
0010	27,2	23,80
0011	24,4	14,90
0012	24,5	14,90
0013	18,9	12,50
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,4	9,00
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,6	20,00
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	17,9	9,60
00AT	-	-
0028	18,6	10,00
0029	20,6	10,00
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	20,4	<b>7,80</b>	
0002	20,3	<b>7,80</b>	
0003	23,5	<b>5,90</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,4	<b>6,90</b>	
0005	18,3	<b>6,90</b>	
0006	21,2	<b>5,10</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,3	<b>4,90</b>	
0008	11,4	<b>4,80</b>	
0010	27,7	<b>17,10</b>	
0011	23,1	<b>10,30</b>	
0012	24,1	<b>10,30</b>	
0013	17,2	<b>11,90</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,3	<b>5,20</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,1	<b>10,80</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	18,4	<b>6,90</b>	
00AT	-	-	
0028	18,4	<b>7,30</b>	
0029	20,1	<b>7,30</b>	
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	Euro
0001	21,0	5,90
0002	21,4	5,90
0003	23,0	6,60
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,5	5,80
0005	18,7	5,80
0006	21,0	6,30
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,5	4,10
0008	12,5	4,00
0010	27,8	16,10
0011	23,6	9,00
0012	24,0	9,00
0013	18,5	10,10
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,6	4,50
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	26,0	11,60
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	18,2	5,70
00AT	-	-
0028	18,9	6,10
0029	21,2	6,10
0030	-	-
0031	-	-

# Octavia

## Cod. 0860

### PINTI1929®

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 4,0

Cod.	cm	Euro	
0001	20,5	<b>5,60</b>	
0002	20,7	<b>5,60</b>	
0003	23,5	<b>5,62</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,1	<b>5,20</b>	
0005	18,3	<b>5,20</b>	
0006	20,5	<b>5,20</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,9	<b>2,60</b>	
0008	12,0	<b>2,40</b>	
0010	29,5	<b>18,00</b>	
0011	24,0	<b>8,90</b>	
0012	24,0	<b>8,90</b>	
0013	17,3	<b>10,50</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,5	<b>2,90</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,3	<b>10,00</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,2	<b>5,20</b>	
0029	20,7	<b>5,20</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



# Spaten

## Cod. 1630

### PINTI1929®

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0



	Cod.	cm	Euro
	0001	20,9	4,20
	0002	20,9	4,20
	0003	24,0	6,30
	00CC	24,5	10,20
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	18,8	4,10
	0005	18,6	4,10
	0006	21,15	6,20
	00L6	-	-
	00CD	21,15	10,10
	00CB	-	-
	0007	14,5	2,10
	0008	12,0	2,10
	0010	27,5	14,80
	0011	24,2	7,30
	0012	24,0	7,30
	0013	17,8	8,50
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	16,0	2,70
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	24,8	10,20
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,7	4,40
	0029	21,0	4,40
	0030	-	-
	0031	-	-

# Vittoriale

## Cod. 1640

### PINTI1929®

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0

Cod.	cm	Euro	
0001	20,9	<b>4,20</b>	
0002	20,9	<b>4,20</b>	
0003	24,0	<b>6,30</b>	
00CC	24,5	<b>10,20</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,8	<b>4,10</b>	
0005	18,6	<b>4,10</b>	
0006	21,5	<b>6,20</b>	
00L6	-	-	
00CD	21,5	<b>10,10</b>	
00CB	-	-	
0007	14,5	<b>2,10</b>	
0008	12,0	<b>2,10</b>	
0010	28,2	<b>14,80</b>	
0011	24,2	<b>7,30</b>	
0012	24,0	<b>7,30</b>	
0013	17,8	<b>8,50</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,9	<b>2,70</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,8	<b>10,20</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	17,7	<b>4,10</b>	
00AT	-	-	
0028	18,7	<b>4,40</b>	
0029	21,0	<b>4,40</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	





# Concept

## Cod. 0450

### PINTI1929®

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0



Cod.	cm	Euro	
0001	23,2	<b>4,10</b>	
0002	23,2	<b>4,10</b>	
0003	24,5	<b>5,80</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	20,0	<b>4,00</b>	
0005	20,1	<b>4,00</b>	
0006	21,4	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	17,2	<b>2,60</b>	
0008	11,1	<b>2,50</b>	
0010	29,0	<b>14,70</b>	
0011	26,0	<b>6,70</b>	
0012	26,0	<b>6,70</b>	
0013	15,0	<b>8,40</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	17,2	<b>2,90</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,0	<b>10,20</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	20,0	<b>4,30</b>	
0029	22,2	<b>4,30</b>	
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	Euro	
0001	23,0	<b>3,60</b>	
0002	23,0	<b>3,60</b>	
0003	24,0	<b>5,80</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	20,0	<b>3,60</b>	
0005	19,9	<b>3,60</b>	
0006	21,0	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	17,0	<b>2,10</b>	
0008	10,9	<b>2,10</b>	
0010	29,0	<b>14,80</b>	
0011	26,0	<b>6,70</b>	
0012	26,0	<b>6,70</b>	
0013	15,0	<b>8,50</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	17,0	<b>2,70</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,0	<b>10,20</b>	
0052	-	-	
00CR	15,0	<b>2,10</b>	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	19,9	<b>3,90</b>	
0029	21,8	<b>3,90</b>	
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	Euro	
0001	20,8	<b>3,60</b>	
0002	20,9	<b>3,60</b>	
0003	22,5	<b>5,80</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,7	<b>3,60</b>	
0005	18,7	<b>3,60</b>	
0006	20,5	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,6	<b>2,00</b>	
0008	11,8	<b>1,90</b>	
0010	28,0	<b>14,80</b>	
0011	25,5	<b>6,70</b>	
0012	25,5	<b>6,70</b>	
0013	17,4	<b>8,50</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,4	<b>2,70</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,0	<b>10,20</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,1	<b>3,90</b>	
0029	19,8	<b>3,90</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



*Swing*  
Cod. 0880  
PINTI1929®

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0



Cod. 00FA cm 14,6 Euro **2,10** cucch. antipasto piccolo small starter spoon  
 Cod. 00FB cm 18,7 Euro **3,00** cucch. antipasto grande large starter spoon



*Olivia*

Cod. 0490  
PINTI1929®

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0

Cod.	cm	Euro	
0001	23,0	<b>3,60</b>	
0002	23,0	<b>3,60</b>	
0003	24,5	<b>5,80</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	19,8	<b>3,60</b>	
0005	19,7	<b>3,60</b>	
0006	21,4	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	16,5	<b>2,10</b>	
0008	11,0	<b>2,10</b>	
0010	29,0	<b>16,70</b>	
0011	26,0	<b>7,50</b>	
0012	26,0	<b>7,50</b>	
0013	14,9	<b>9,10</b>	
0014	26,0	<b>8,60</b>	
0015	26,0	<b>8,60</b>	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	17,0	<b>2,70</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,1	<b>10,20</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	19,7	<b>3,90</b>	
0029	21,8	<b>3,90</b>	
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	Euro	
0001	20,6	<b>3,60</b>	
0002	20,6	<b>3,60</b>	
0003	24,1	<b>5,80</b>	
00CC	25,3	<b>10,20</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	23,0	<b>5,80</b>	
0004	17,8	<b>3,60</b>	
0005	18,5	<b>3,60</b>	
0006	22,0	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	22,5	<b>10,10</b>	
00CB	-	-	
0007	14,6	<b>2,00</b>	
0008	11,8	<b>1,90</b>	
0010	28,0	<b>14,80</b>	
0011	23,5	<b>6,70</b>	
0012	23,6	<b>6,70</b>	
0013	17,5	<b>8,50</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,1	<b>2,70</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	17,7	<b>4,50</b>	
0020	24,0	<b>10,20</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	13,7	<b>2,00</b>	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	20,4	<b>3,50</b>	
0039	17,9	<b>3,50</b>	
00AT	-	-	
0028	18,0	<b>3,90</b>	
0029	19,4	<b>3,90</b>	
0030	23,0	<b>6,70</b>	
0031	25,0	<b>6,70</b>	





Cod.	cm	Euro	
0001	20,6	<b>3,60</b>	
0002	20,6	<b>3,60</b>	
0003	24,0	<b>5,80</b>	
00CC	25,2	<b>10,20</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	22,8	<b>5,80</b>	
0004	17,9	<b>3,60</b>	
0005	18,5	<b>3,60</b>	
0006	21,6	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	21,6	<b>10,10</b>	
00CB	-	-	
0007	14,6	<b>2,00</b>	
0008	11,8	<b>1,90</b>	
0010	28,0	<b>14,80</b>	
0011	23,5	<b>6,70</b>	
0012	23,8	<b>6,70</b>	
0013	17,9	<b>8,50</b>	
0014	-	-	
0015	22,8	<b>8,10</b>	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,0	<b>2,70</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	17,6	<b>4,50</b>	
0020	24,0	<b>10,20</b>	
0052	-	-	
00CR	15,2	<b>3,40</b>	
0009	19,7	<b>3,60</b>	
0022	13,6	<b>2,00</b>	
0023	13,5	<b>2,10</b>	
0025	15,0	<b>2,50</b>	
00CS	-	-	
0026	15,3	<b>2,30</b>	
0027	15,5	<b>2,90</b>	
00FM	-	-	
0035	12,1	<b>2,50</b>	
0036	22,0	<b>2,90</b>	
0038	20,4	<b>3,50</b>	
0039	17,8	<b>3,50</b>	
00AT	-	-	
0028	18,0	<b>3,90</b>	
0029	19,6	<b>3,90</b>	
0030	22,5	<b>6,70</b>	
0031	25,0	<b>6,70</b>	



*Byron*  
Cod. 0800  
PINTI1929®

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0

# 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*

Cod.	cm	Euro	
0001	20,8	<b>3,60</b>	
0002	20,6	<b>3,60</b>	
0003	23,6	<b>5,80</b>	
00CC	24,9	<b>10,20</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,1	<b>3,60</b>	
0005	18,2	<b>3,60</b>	
0006	21,2	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	22,2	<b>10,10</b>	
00CB	-	-	
0007	14,6	<b>2,00</b>	
0008	11,0	<b>1,90</b>	
0010	27,2	<b>14,80</b>	
0011	24,1	<b>6,70</b>	
0012	24,0	<b>6,70</b>	
0013	17,0	<b>8,50</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,5	<b>2,70</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,0	<b>10,20</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	14,2	<b>2,00</b>	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	17,2	<b>3,50</b>	
00AT	-	-	
0028	18,8	<b>3,90</b>	
0029	20,1	<b>3,90</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

# Palladium

**Cod. 0590**  
**PINTI1929®**

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0





# Pitagora

## Cod. 0810

### PINTI1929®

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0

Cod.	cm	Euro	
0001	20,4	<b>3,60</b>	
0002	20,6	<b>3,60</b>	
0003	23,2	<b>5,80</b>	
00CC	24,5	<b>10,20</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	17,7	<b>3,60</b>	
0005	18,4	<b>3,60</b>	
0006	21,0	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	21,3	<b>10,10</b>	
00CB	-	-	
0007	14,5	<b>2,00</b>	
0008	11,9	<b>1,90</b>	
0010	27,7	<b>14,80</b>	
0011	23,5	<b>6,70</b>	
0012	23,7	<b>6,70</b>	
0013	17,4	<b>8,50</b>	
0014	-	-	
0015	22,8	<b>8,10</b>	
0016	-	-	
0059	23,8	<b>9,10</b>	
00AW	-	-	
0017	15,0	<b>2,70</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	17,7	<b>4,50</b>	
0020	24,0	<b>10,20</b>	
0052	-	-	
00CR	15,5	<b>3,40</b>	
0009	19,5	<b>3,60</b>	
0022	13,6	<b>2,00</b>	
0023	13,5	<b>2,10</b>	
0025	15,0	<b>2,50</b>	
00CS	18,7	<b>9,10</b>	
0026	15,4	<b>2,30</b>	
0027	15,5	<b>2,90</b>	
00FM	12,5	<b>2,20</b>	
0035	12,0	<b>2,50</b>	
0036	22,0	<b>2,90</b>	
0038	20,4	<b>3,50</b>	
0039	17,7	<b>3,50</b>	
00AT	-	-	
0028	17,8	<b>3,90</b>	
0029	19,5	<b>3,90</b>	
0030	22,6	<b>6,70</b>	
0031	25,1	<b>6,70</b>	



Cod. 076000CP Euro 10,20 cm 25,0 colt. bist. profess. m/v meat knife h.h.  
Cod. 07600067 Euro 5,80 cm 23,0 colt. bist. profess. profess. meat knife.

# Pitagora Cod. 0810



Cod. 0059  
cm 23,8  
cucchiaione risotto  
*rice spoon*



Cod. 0011  
cm 23,5  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



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



Cod. 0001  
cm 20,4  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



Cod. 0038  
cm 20,4  
cucchiaio gourmet  
*gourmet spoon*



Cod. 0004  
cm 17,7  
cucchiaio frutta  
*dessert spoon*



Cod. 0039  
cm 17,7  
cucchiaio brodo  
*soup spoon*



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



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



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



Cod. 0035  
cm 12,0  
sessola zucchero  
*sugar spoon*



Cod. 0008  
cm 11,9  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



Cod. 0012  
cm 23,7  
forchettone servire  
*serving fork*



Cod. 0015  
cm 22,8  
forchetta insalata  
*salad fork*



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



Cod. 0002  
cm 20,6  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0009  
cm 19,5  
forchetta carne  
*meat fork*



Cod. 0005  
cm 18,4  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0028  
cm 17,8  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0027  
cm 15,5  
forchetta ostriche  
*oyster fork*



Cod. 0026  
cm 15,4  
forchetta lumache  
*snail fork*



Cod. 0017  
cm 15,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



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



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



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



Cod. 0003  
cm 23,2  
coltello tavola  
*table knife*



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



Cod. 0006  
cm 21,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



Cod. 0029  
cm 19,5  
coltello pesce  
*fish knife*



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



Cod. 0019  
cm 17,7  
coltello dolce  
*pastry knife*



Cod. 0025  
cm 15,0  
spalma burro  
*butter spreader*



Cod. 0010  
cm 27,7  
mestolo  
*soup ladle*



Cod. 0020  
cm 24,0  
pala torta  
*cake server*



Cod. 0013  
cm 17,4  
mestolo salsa  
*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	Euro	
0001	20,8	<b>3,60</b>	
0002	20,7	<b>3,60</b>	
0003	24,0	<b>5,80</b>	
00CC	23,8	<b>10,20</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	23,0	<b>5,80</b>	
0004	17,5	<b>3,60</b>	
0005	17,7	<b>3,60</b>	
0006	21,5	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	20,6	<b>10,10</b>	
00CB	-	-	
0007	14,5	<b>2,00</b>	
0008	11,8	<b>1,90</b>	
0010	28,0	<b>14,80</b>	
0011	23,5	<b>6,70</b>	
0012	23,8	<b>6,70</b>	
0013	18,0	<b>8,50</b>	
0014	-	-	
0015	23,0	<b>8,50</b>	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	16,7	<b>2,70</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,2	<b>10,20</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	17,3	<b>3,50</b>	
00AT	-	-	
0028	19,5	<b>3,90</b>	
0029	21,3	<b>3,90</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



# Euclide

## Cod. 0480

### PINTI1929®

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0



	Cod.	cm	Euro
	0001	22,0	3,60
	0002	22,0	3,60
	0003	24,0	5,80
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	-	-
	0005	19,3	3,60
	0006	21,0	5,60
	00L6	-	-
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	15,8	2,10
	0008	11,0	2,10
	0010	29,0	14,80
	0011	25,0	6,70
	0012	25,0	6,70
	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	Euro	
0001	20,8	<b>3,70</b>	
0002	20,8	<b>3,70</b>	
0003	23,5	<b>5,80</b>	
00CC	23,8	<b>10,20</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	23,6	<b>5,80</b>	
0004	18,7	<b>3,70</b>	
0005	18,7	<b>3,70</b>	
0006	21,15	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	21,5	<b>10,10</b>	
00CB	-	-	
0007	14,7	<b>2,30</b>	
0008	10,7	<b>2,10</b>	
0010	27,4	<b>14,80</b>	
0011	23,5	<b>7,20</b>	
0012	23,8	<b>7,20</b>	
0013	17,6	<b>8,60</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,5	<b>2,50</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,5	<b>11,00</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	18,1	<b>3,60</b>	
00AT	-	-	
0028	18,7	<b>3,60</b>	
0029	19,8	<b>3,60</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



# Ritz

## Cod. 2280

**PINTINOX**

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 4,0



*Best  
Seller*

Cod.	cm	Euro
0001	20,8	3,70
0002	20,8	3,70
0003	23,5	5,80
000C	24,0	10,20
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	22,8	5,80
0004	17,8	3,70
0005	18,1	3,70
0006	21,15	5,60
00L6	-	-
00CD	21,5	10,10
00CB	-	-
0007	14,3	2,30
0008	11,1	2,10
0010	27,5	14,80
0011	24,0	7,20
0012	24,0	7,20
0013	17,0	8,60
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	14,8	2,50
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,6	11,00
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,8	2,30
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	17,8	3,60
00AT	-	-
0028	19,0	3,60
0029	19,7	3,60
0030	-	-
0031	-	-

# Carlton

## Cod. 1780

PINTINOX

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0

Cod.	cm	Euro	
0001	21,0	<b>2,50</b>	
0002	20,9	<b>2,50</b>	
0003	23,0	<b>5,30</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	23,0	<b>5,30</b>	
0004	-	-	
0005	18,0	<b>2,50</b>	
0006	21,0	<b>5,30</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	15,0	<b>1,60</b>	
0008	11,0	<b>1,50</b>	
0010	29,0	<b>13,40</b>	
0011	25,0	<b>5,60</b>	
0012	25,0	<b>5,60</b>	
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	<b>3,10</b>	
0029	22,0	<b>3,10</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



# Settecento

Cod. 2050

**PINTINOX**

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0



*Best  
Seller*

	Cod.	cm	Euro
	0001	20,1	3,10
	0002	20,1	3,10
	0003	22,7	5,20
	00CC	25,0	10,20
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	17,1	3,00
	0005	17,1	3,00
	0006	20,2	5,10
	00L6	-	-
	00CD	22,5	10,10
	00CB	-	-
	0007	14,6	1,70
	0008	11,8	1,70
	0010	28,0	14,00
	0011	23,1	5,90
	0012	23,6	5,90
	0013	16,5	7,50
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	14,8	1,90
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	22,7	9,70
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	16,9	2,90
	00AT	-	-
	0028	19,4	3,40
	0029	20,9	3,40
	0030	-	-
	0031	-	-

# Romanino

Cod. 0650

PINTINOX

inox 18/10

master 120 pcs

mm 3,5

Cod.	cm	Euro	
0001	20,8	<b>3,00</b>	
0002	20,8	<b>3,00</b>	
0003	23,0	<b>4,90</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,7	<b>3,00</b>	
0005	18,7	<b>3,00</b>	
0006	21,15	<b>4,90</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,4	<b>1,60</b>	
0008	11,6	<b>1,60</b>	
0010	29,0	<b>13,40</b>	
0011	24,0	<b>5,40</b>	
0012	23,5	<b>5,40</b>	
0013	18,8	<b>6,10</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,3	<b>2,00</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,0	<b>6,70</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,7	<b>3,00</b>	
0029	19,8	<b>3,00</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



# Bernini

## Cod. 2060

### PINTINOX

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0



	Cod.	cm	Euro
	0001	20,0	2,90
	0002	20,0	2,90
	0003	22,5	4,90
	0004	25,0	10,20
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	17,1	2,90
	0005	17,1	2,90
	0006	20,0	4,90
	00L6	-	-
	00CD	24,4	10,10
	00CB	-	-
	0007	14,3	1,70
	0008	11,5	1,70
	0010	26,5	14,00
	0011	23,1	5,90
	0012	23,5	5,90
	0013	16,5	7,50
	0014	-	-
	0015	22,8	7,30
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	15,0	1,90
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	22,7	9,70
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	19,4	3,30
	0029	20,9	3,30
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	20,4	<b>2,90</b>	
0002	20,4	<b>2,90</b>	
0003	23,0	<b>3,90</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,0	<b>2,80</b>	
0005	18,0	<b>2,80</b>	
0006	20,0	<b>3,90</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,7	<b>2,10</b>	
0008	11,0	<b>2,00</b>	
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	Euro	
0001	21,2	<b>2,90</b>	
0002	21,0	<b>2,90</b>	
0003	23,0	<b>4,90</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,1	<b>2,90</b>	
0005	18,0	<b>2,90</b>	
0006	20,0	<b>4,90</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	15,1	<b>1,80</b>	
0008	11,1	<b>1,80</b>	
0010	29,0	<b>16,10</b>	
0011	24,0	<b>6,30</b>	
0012	24,0	<b>6,30</b>	
0013	16,5	<b>8,60</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	17,0	<b>2,60</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,0	<b>9,70</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	19,5	<b>2,90</b>	
0029	21,5	<b>2,90</b>	
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	Euro	
0001	21,0	<b>2,80</b>	
0002	21,0	<b>2,80</b>	
0003	23,4	<b>4,90</b>	
00CC	23,8	<b>10,20</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	23,0	<b>4,90</b>	
0004	18,2	<b>2,80</b>	
0005	18,2	<b>2,80</b>	
0006	21,0	<b>4,90</b>	
00L6	-	-	
00CD	21,5	<b>10,10</b>	
00CB	-	-	
0007	14,7	<b>1,70</b>	
0008	10,8	<b>1,70</b>	
0010	28,8	<b>16,10</b>	
0011	24,1	<b>6,30</b>	
0012	24,1	<b>6,30</b>	
0013	14,0	<b>8,60</b>	
0014	25,0	<b>6,50</b>	
0015	25,0	<b>6,50</b>	
0016	-	-	
0059	26,0	<b>9,30</b>	
00AW	-	-	
0017	14,6	<b>1,90</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	22,9	<b>9,70</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	15,0	<b>1,90</b>	
0022	14,5	<b>1,70</b>	
0023	-	-	
0025	18,0	<b>5,00</b>	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	14,5	<b>1,90</b>	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	22,0	<b>2,30</b>	
0038	21,5	<b>2,80</b>	
0039	18,5	<b>2,80</b>	
00AT	-	-	
0028	18,2	<b>2,80</b>	
0029	20,3	<b>2,80</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



Cod. 00D3 Euro 5,30 cm 23,0 coltello verticale standing knife

Palace  
Cod. 1690  
**PINTINOX**

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0



# 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*



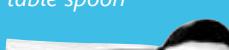
Cod. 0001  
cm 21,0  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



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	Euro	
0001	19,5	<b>2,80</b>	
0002	19,5	<b>2,80</b>	
0003	21,6	<b>4,60</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	16,6	<b>2,80</b>	
0005	16,6	<b>2,80</b>	
0006	19,8	<b>4,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,8	<b>1,60</b>	
0008	11,6	<b>1,60</b>	
0010	27,0	<b>14,00</b>	
0011	22,8	<b>6,30</b>	
0012	22,8	<b>6,30</b>	
0013	16,7	<b>7,40</b>	
0014	-	-	
0015	22,5	<b>7,70</b>	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	14,6	<b>1,90</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,2	<b>9,70</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	17,2	<b>2,60</b>	
00AT	-	-	
0028	19,2	<b>3,20</b>	
0029	20,7	<b>3,20</b>	
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	Euro
	0001	20,8	2,80
	0002	20,9	2,80
	0003	23,0	4,90
	00CC	24,5	10,20
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	18,0	2,80
	0005	18,1	2,80
	0006	20,0	4,90
	00L6	-	-
	00CD	21,3	10,10
	00CB	-	-
	0007	14,9	1,70
	0008	11,0	1,70
	0010	28,0	16,10
	0011	25,5	6,30
	0012	25,5	6,30
	0013	17,4	8,60
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	16,1	1,90
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	23,0	9,70
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,1	2,80
	0029	20,0	2,80
	0030	-	-
	0031	-	-

*Trend*

Cod. 1670  
PINTINOX

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0

Cod.	cm	Euro	
0001	21,2	<b>2,60</b>	
0002	21,2	<b>2,60</b>	
0003	23,0	<b>4,90</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,0	<b>2,60</b>	
0005	18,0	<b>2,60</b>	
0006	20,0	<b>4,90</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	15,0	<b>1,60</b>	
0008	11,0	<b>1,60</b>	
0010	28,6	<b>14,00</b>	
0011	24,0	<b>6,30</b>	
0012	24,0	<b>6,30</b>	
0013	16,4	<b>7,30</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	16,1	<b>1,90</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,3	<b>9,70</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,0	<b>2,60</b>	
0029	19,9	<b>2,60</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



# Expo

## Cod. 2040

### PINTINOX

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 2,5



	Cod.	cm	Euro
	0001	20,6	2,60
	0002	20,9	2,60
	0003	24,3	5,20
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	18,5	2,50
	0005	18,9	2,50
	0006	21,4	5,10
	00L6	-	-
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	15,0	1,50
	0008	11,6	1,50
	0010	28,2	13,40
	0011	23,9	5,60
	0012	24,0	5,60
	0013	17,6	7,00
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	15,2	1,80
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	23,8	7,00
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,9	3,10
	0029	19,7	3,10
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	21,0	<b>2,50</b>	
0002	21,2	<b>2,50</b>	
0003	22,5	<b>4,50</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	22,5	<b>3,90</b>	
0004	18,3	<b>2,50</b>	
0005	18,2	<b>2,50</b>	
0006	20,1	<b>4,50</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,8	<b>1,50</b>	
0008	10,9	<b>1,50</b>	
0010	26,9	<b>14,80</b>	
0011	24,9	<b>5,90</b>	
0012	25,1	<b>5,90</b>	
0013	16,4	<b>7,30</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	16,1	<b>1,70</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	22,8	<b>7,00</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	22,1	<b>2,30</b>	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,5	<b>2,50</b>	
0029	20,7	<b>2,50</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



Synthesis  
Cod. 2030  
**PINTINOX**

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 3,0



Cod. 00D3 Euro 4,50 cm 22,6 coltello curvo curved knife

# Synthesis Cod. 2030



Cod. 0011  
cm 24,9  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



Cod. 0012  
cm 25,1  
forchettone servire  
*serving fork*



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



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



Cod. 0002  
cm 21,2  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0003  
cm 22,5  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0001  
cm 21,0  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



Cod. 0028  
cm 18,5  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0067  
cm 22,5  
coltello bistecca  
*steak knife*



Cod. 0004  
cm 18,3  
cucchiaio frutta  
*dessert spoon*



Cod. 0005  
cm 18,2  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0029  
cm 20,7  
coltello pesce  
*fish knife*



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



Cod. 0017  
cm 16,1  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0006  
cm 20,1  
coltello frutta  
*dessert knife*



Cod. 0008  
cm 10,9  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



Cod. 0010  
cm 26,9  
mestolo  
*soup ladle*



Cod. 0013  
cm 16,4  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



Cod. 0020  
cm 22,8  
pala torta  
*cake server*

Cod.	cm	Euro	
0001	20,0	<b>2,50</b>	
0002	20,0	<b>2,50</b>	
0003	22,0	<b>3,40</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,0	<b>2,50</b>	
0005	18,0	<b>2,50</b>	
0006	20,0	<b>3,40</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,0	<b>2,10</b>	
0008	11,0	<b>2,00</b>	
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	Euro	
0001	19,7	<b>2,50</b>	
0002	20,0	<b>2,50</b>	
0003	21,5	<b>4,50</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,1	<b>2,50</b>	
0005	17,6	<b>2,50</b>	
0006	18,4	<b>4,50</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,8	<b>1,60</b>	
0008	12,1	<b>1,50</b>	
0010	27,2	<b>13,40</b>	
0011	22,3	<b>5,60</b>	
0012	22,4	<b>5,60</b>	
0013	17,8	<b>7,30</b>	
0014	-	-	
0015	22,3	<b>6,80</b>	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,7	<b>1,80</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,6	<b>7,00</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	19,1	<b>3,10</b>	
0029	19,4	<b>3,10</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



# Sirio

## Cod. 2260

**PINTINOX**

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 2,5



*Best  
Seller*

Cod.	cm	Euro
0001	20,6	2,50
0002	20,6	2,50
0003	24,1	5,30
00CC	25,0	10,20
00CA	23,5	4,80
00L3	22,0	2,20
0067	-	-
0004	18,5	2,50
0005	18,5	2,50
0006	22,0	5,30
00L6	19,4	2,20
00CD	22,0	10,10
00CB	21,4	4,70
0007	14,6	1,60
0008	11,6	1,50
0010	27,2	13,40
0011	23,2	5,60
0012	23,6	5,60
0013	17,5	7,30
0014	-	-
0015	22,3	7,00
0016	14,7	1,90
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,2	1,80
0018	-	-
00L9	-	-
0019	17,8	4,10
0020	23,7	7,00
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,7	1,60
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	12,5	1,80
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	17,9	2,40
00AT	-	-
0028	18,0	3,10
0029	19,4	3,10
0030	22,7	5,60
0031	25,1	5,60

Cod.	cm	Euro	
0001	20,6	<b>2,50</b>	
0002	20,6	<b>2,50</b>	
0003	24,1	<b>5,30</b>	
00CC	25,3	<b>10,20</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,5	<b>2,50</b>	
0005	18,5	<b>2,50</b>	
0006	22,0	<b>5,30</b>	
00L6	-	-	
00CD	22,5	<b>10,10</b>	
00CB	-	-	
0007	14,6	<b>1,60</b>	
0008	11,8	<b>1,50</b>	
0010	28,0	<b>13,40</b>	
0011	23,5	<b>5,60</b>	
0012	23,6	<b>5,60</b>	
0013	17,5	<b>7,30</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,1	<b>1,80</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,0	<b>7,00</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,0	<b>3,10</b>	
0029	19,4	<b>3,10</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

Roma

Cod. 2200  
PINTINOX

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 2,5



# Filet

Cod. 0540

PINTINOX

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 2,5



Cod.	cm	Euro
0001	20,9	2,50
0002	20,7	2,50
0003	23,4	5,30
00CC	23,4	10,20
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,5	2,50
0005	18,5	2,50
0006	21,5	5,30
00L6	-	-
00CD	21,5	10,10
00CB	-	-
0007	14,6	1,60
0008	12,0	1,50
0010	27,5	13,40
0011	24,0	5,60
0012	24,1	5,60
0013	18,0	7,30
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,2	1,80
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,0	7,00
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,6	1,60
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	20,4	2,40
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,0	3,10
0029	19,6	3,10
0030	-	-
0031	-	-

# Sabrina

## Cod. 2090

PINTINOX

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 2,5

Cod.	cm	Euro	
0001	20,6	<b>2,50</b>	
0002	20,9	<b>2,50</b>	
0003	22,6	<b>4,90</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	22,5	<b>4,90</b>	
0004	18,3	<b>2,50</b>	
0005	18,5	<b>2,50</b>	
0006	19,9	<b>4,90</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	15,1	<b>1,50</b>	
0008	11,6	<b>1,50</b>	
0010	29,3	<b>13,40</b>	
0011	25,3	<b>5,60</b>	
0012	23,5	<b>5,60</b>	
0013	17,1	<b>7,00</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,3	<b>1,80</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,9	<b>7,00</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,6	<b>3,10</b>	
0029	19,6	<b>3,10</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



# Superamerica

Cod. 2380

PINTINOX

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 2,5



Cod.	cm	Euro
0001	20,8	2,40
0002	20,8	2,40
0003	23,0	4,30
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	Euro	
0001	20,8	<b>2,40</b>	
0002	20,8	<b>2,40</b>	
0003	23,0	<b>4,90</b>	
00CC	24,5	<b>10,20</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	17,9	<b>2,40</b>	
0005	17,9	<b>2,40</b>	
0006	20,0	<b>4,90</b>	
00L6	-	-	
00CD	21,3	<b>10,10</b>	
00CB	-	-	
0007	14,9	<b>1,40</b>	
0008	11,0	<b>1,40</b>	
0010	28,0	<b>13,40</b>	
0011	25,3	<b>5,60</b>	
0012	25,3	<b>5,60</b>	
0013	16,5	<b>7,30</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	16,0	<b>1,60</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	22,7	<b>7,00</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	17,9	<b>2,40</b>	
0029	20,1	<b>2,40</b>	
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	Euro
	0001	21,5	<b>2,30</b>
	0002	21,5	<b>2,30</b>
	0003	23,5	<b>3,90</b>
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	-	-
	0005	18,5	<b>2,20</b>
	0006	20,3	<b>3,90</b>
	00L6	-	-
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	15,0	<b>1,40</b>
	0008	11,2	<b>1,40</b>
	0010	29,0	<b>12,90</b>
	0011	25,0	<b>5,40</b>
	0012	25,0	<b>5,40</b>
	0013	-	-
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	17,2	<b>1,60</b>
	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	Euro	
0001	19,6	<b>2,20</b>	
0002	19,4	<b>2,20</b>	
0003	22,2	<b>4,40</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	17,8	<b>2,10</b>	
0005	17,4	<b>2,10</b>	
0006	19,6	<b>4,40</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,4	<b>1,30</b>	
0008	11,5	<b>1,30</b>	
0010	26,2	<b>12,90</b>	
0011	22,7	<b>5,40</b>	
0012	23,2	<b>5,40</b>	
0013	17,1	<b>7,30</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	14,4	<b>1,60</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,2	<b>8,60</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,3	<b>2,90</b>	
0029	19,7	<b>2,90</b>	
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	Euro
0001	19,5	2,20
0002	19,5	2,20
0003	21,0	4,10
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	21,5	2,20
0067	-	-
0004	17,8	2,10
0005	17,1	2,10
0006	18,7	4,10
00L6	18,9	2,20
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,3	1,20
0008	11,6	1,10
0010	28,0	12,90
0011	22,0	5,40
0012	22,3	5,40
0013	16,8	7,30
0014	-	-
0015	21,4	6,70
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,9	1,50
0018	15,2	1,60
00L9	17,2	2,10
0019	-	-
0020	24,0	6,50
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,1	1,30
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	22,0	2,00
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,9	2,60
0029	22,2	2,60
0030	22,3	5,40
0031	24,5	5,40

*Hotel*

Cod. 2020  
**PINTINOX**

inox 18/10  
 master 120 pcs  
 mm 2,5

Cod.	cm	Euro	
0001	19,3	<b>2,20</b>	
0002	19,4	<b>2,20</b>	
0003	21,1	<b>4,10</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	17,8	<b>2,10</b>	
0005	16,6	<b>2,11</b>	
0006	18,0	<b>4,10</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,2	<b>1,20</b>	
0008	11,6	<b>1,20</b>	
0010	27,2	<b>12,90</b>	
0011	22,2	<b>5,40</b>	
0012	22,1	<b>5,40</b>	
0013	16,0	<b>7,30</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,5	<b>1,60</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,0	<b>6,50</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	17,2	<b>2,10</b>	
00AT	12,4	<b>3,40</b>	
0028	17,7	<b>2,60</b>	
0029	18,6	<b>2,60</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



# Brasilia

Cod. 2230

PINTINOX

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 2,5



Cod.	cm	Euro
0001	19,5	2,20
0002	19,5	2,20
0003	21,0	4,10
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	17,8	2,10
0005	17,1	2,10
0006	18,7	4,10
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,3	1,20
0008	11,6	1,20
0010	28,0	12,90
0011	22,0	5,40
0012	22,3	5,40
0013	16,8	7,30
0014	-	-
0015	21,4	6,70
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,9	1,50
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,0	6,50
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,1	1,30
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	22,0	2,00
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,9	2,60
0029	22,2	2,60
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	19,6	<b>2,00</b>	
0002	19,6	<b>2,00</b>	
0003	21,0	<b>4,10</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	17,8	<b>1,90</b>	
0005	17,9	<b>1,90</b>	
0006	19,2	<b>4,10</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,7	<b>1,40</b>	
0008	12,3	<b>1,30</b>	
0010	27,5	<b>12,90</b>	
0011	22,0	<b>5,40</b>	
0012	22,4	<b>5,40</b>	
0013	18,0	<b>7,30</b>	
0014	-	-	
0015	21,8	<b>6,70</b>	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,9	<b>1,40</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	21,7	<b>8,60</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	13,6	<b>1,20</b>	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	22,0	<b>1,90</b>	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	19,8	<b>2,70</b>	
0029	22,3	<b>2,70</b>	
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	Euro
0001	19,6	2,00
0002	19,6	2,00
0003	21,0	4,10
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	21,6	2,20
0067	-	-
0004	17,8	1,90
0005	17,9	1,90
0006	19,1	4,10
00L6	19,5	2,20
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,7	1,40
0008	12,3	1,30
0010	27,5	12,90
0011	22,0	5,40
0012	22,4	5,40
0013	18,0	7,30
0014	-	-
0015	21,8	6,70
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,9	1,40
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	21,7	8,60
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,6	1,20
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	22,0	1,90
0038	-	-
0039	18,2	1,90
00AT	11,7	3,40
0028	19,8	2,70
0029	22,3	2,70
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	19,7	<b>2,10</b>	
0002	19,3	<b>2,10</b>	
0003	21,2	<b>4,40</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,6	<b>2,00</b>	
0005	17,4	<b>2,00</b>	
0006	19,9	<b>4,40</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,8	<b>1,20</b>	
0008	11,8	<b>1,20</b>	
0010	26,9	<b>12,90</b>	
0011	21,9	<b>5,60</b>	
0012	22,5	<b>5,60</b>	
0013	17,6	<b>7,30</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	17,5	<b>1,20</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	21,6	<b>8,50</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	19,1	<b>2,70</b>	
0029	20,6	<b>2,70</b>	
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	Euro
0001	19,6	1,90
0002	19,8	1,90
0003	21,2	4,40
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	21,4	2,20
0067	-	-
0004	17,0	1,90
0005	17,1	1,90
0006	19,1	4,40
00L6	19,5	2,20
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,8	1,00
0008	11,2	1,00
0010	27,7	12,90
0011	22,3	5,00
0012	22,7	5,00
0013	17,6	7,30
0014	-	-
0015	-	-
0016	14,9	1,20
0059	-	-
00AW	-	-
0017	-	-
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,6	7,50
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	17,4	1,90
0029	19,5	1,90
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	21,0	<b>1,90</b>	
0002	21,0	<b>1,90</b>	
0003	22,6	<b>2,70</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	-	-	
0005	18,5	<b>1,80</b>	
0006	20,3	<b>2,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,7	<b>1,20</b>	
0008	11,0	<b>1,00</b>	
0010	-	-	
0011	-	-	
0012	-	-	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	16,0	<b>1,20</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	-	-	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	-	-	
0029	-	-	
0030	-	-	
0031	-	-	



*Wave*  
Cod. 2610  
**PINTINOX**

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





*Aida*

Cod. 1380  
 PINTINOX

inox 18/10  
 master 120 pcs  
 mm 2,0

Cod.	cm	Euro	
0001	19,6	<b>1,70</b>	
0002	19,6	<b>1,70</b>	
0003	21,0	<b>3,90</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	21,5	<b>2,20</b>	
0067	-	-	
0004	17,0	<b>1,60</b>	
0005	16,9	<b>1,60</b>	
0006	18,9	<b>3,90</b>	
00L6	19,5	<b>2,20</b>	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,4	<b>1,00</b>	
0008	11,3	<b>1,00</b>	
0010	27,2	<b>12,10</b>	
0011	22,7	<b>5,00</b>	
0012	22,6	<b>5,00</b>	
0013	17,7	<b>7,30</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	13,5	<b>1,20</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,1	<b>7,00</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	17,2	<b>2,50</b>	
0029	19,6	<b>2,50</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



# Australia 2

Cod. 1400

PINTINOX

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 2,0



Cod. cm Euro

	0001	19,0	1,70
	0002	18,9	1,70
	0003	20,4	3,90
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	19,5	2,20
	0067	-	-
	0004	-	-
	0005	16,9	1,60
	0006	18,4	3,90
	00L6	19,5	2,20
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	13,3	1,00
	0008	10,8	1,00
	0010	28,3	12,10
	0011	21,6	4,70
	0012	21,6	4,70
	0013	-	-
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	16,7	1,20
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	23,0	7,40
	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	Euro	
0001	21,1	<b>1,70</b>	
0002	20,9	<b>1,70</b>	
0003	23,0	<b>3,90</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	-	-	
0005	-	-	
0006	-	-	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	15,1	<b>1,20</b>	
0008	11,0	<b>1,10</b>	
0010	-	-	
0011	-	-	
0012	-	-	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	17,2	<b>1,40</b>	
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**   **Euro**

	0001	19,6	1,60
	0002	19,6	1,60
	0003	-	-
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	22,0	2,20
	0067	-	-
	0004	17,8	1,60
	0005	17,7	1,60
	0006	-	-
	00L6	19,4	2,20
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	14,1	0,90
	0008	11,5	0,90
	0010	26,9	11,30
	0011	22,0	4,70
	0012	21,9	4,70
	0013	17,9	6,10
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	15,1	1,00
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	22,8	5,60
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,8	2,00
	0029	19,6	2,00
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	18,8	<b>1,60</b>	
0002	18,6	<b>1,60</b>	
0003	20,5	<b>3,90</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	22,1	<b>2,20</b>	
0067	-	-	
0004	-	-	
0005	16,5	<b>1,60</b>	
0006	18,4	<b>3,90</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,4	<b>1,00</b>	
0008	10,8	<b>1,00</b>	
0010	27,3	<b>12,10</b>	
0011	21,5	<b>4,70</b>	
0012	21,4	<b>4,70</b>	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	13,7	<b>1,10</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,5	<b>7,40</b>	
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	Euro
	0001	19,6	1,60
	0002	19,6	1,60
	0003	22,2	3,50
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	22,0	2,20
	0067	-	-
	0004	17,8	1,60
	0005	17,7	1,60
	0006	19,5	3,40
	00L6	19,4	2,20
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	14,1	0,90
	0008	11,5	0,90
	0010	26,9	11,30
	0011	22,0	4,70
	0012	21,9	4,70
	0013	17,9	6,10
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	15,1	1,00
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	22,8	5,60
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,8	2,00
	0029	19,6	2,00
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	19,6	<b>1,60</b>	
0002	19,6	<b>1,60</b>	
0003	22,2	<b>3,50</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	22,0	<b>2,20</b>	
0067	22,9	<b>3,50</b>	
0004	17,8	<b>1,60</b>	
0005	17,7	<b>1,60</b>	
0006	19,5	<b>3,40</b>	
00L6	19,4	<b>2,20</b>	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,1	<b>0,90</b>	
0008	11,5	<b>0,90</b>	
0010	26,9	<b>11,30</b>	
0011	22,0	<b>4,70</b>	
0012	21,9	<b>4,70</b>	
0013	17,9	<b>6,10</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,1	<b>1,00</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	22,8	<b>5,60</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	17,8	<b>1,50</b>	
00AT	-	-	
0028	18,0	<b>2,00</b>	
0029	19,6	<b>2,00</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



**Stresa**  
Cod. 0320  
**PINTINOX**

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 2,0



Cod. 0051 Euro 2,50 cm 21,3 coltello pizza pizza knife

# Cambridge

Cod. 071M

PINTINOX

inox 18/10  
master 120 pcs  
mm 2,0



	Cod.	cm	Euro
	0001	19,6	1,60
	0002	19,6	1,60
	0003	-	-
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	22,0	2,20
	0067	-	-
	0004	17,8	1,60
	0005	17,7	1,60
	0006	-	-
	00L6	19,4	2,20
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	14,1	0,90
	0008	11,5	0,90
	0010	26,9	11,30
	0011	22,0	4,70
	0012	21,9	4,70
	0013	17,9	6,10
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	15,1	1,00
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	22,8	5,60
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,0	2,00
	0029	19,6	2,00
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	20,8	<b>1,20</b>	
0002	21,1	<b>1,20</b>	
0003	23,0	<b>2,60</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	22,5	<b>1,20</b>	
0067	-	-	
0004	-	-	
0005	-	-	
0006	-	-	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,9	<b>0,80</b>	
0008	11,1	<b>0,70</b>	
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	Euro
	0001	19,7	<b>1,30</b>
	0002	19,9	<b>1,30</b>
	0003	-	-
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	21,6	<b>2,20</b>
	0067	-	-
	0004	17,1	<b>1,30</b>
	0005	16,8	<b>1,30</b>
	0006	-	-
	00L6	19,5	<b>2,20</b>
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	13,4	<b>0,80</b>
	0008	11,4	<b>0,80</b>
	0010	-	-
	0011	-	-
	0012	-	-
	0013	-	-
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	14,7	<b>0,90</b>
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	13,6	<b>0,80</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	-	-
	0052	14,7	<b>1,00</b>
	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	Euro	
0001	21,0	<b>1,10</b>	
0002	21,0	<b>1,10</b>	
0003	22,0	<b>2,60</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	22,0	<b>2,40</b>	
0067	-	-	
0004	-	-	
0005	-	-	
0006	-	-	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	15,2	<b>0,80</b>	
0008	11,1	<b>0,80</b>	
0010	-	-	
0011	-	-	
0012	-	-	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	14,7	<b>0,80</b>	
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	Euro
0001	20,0	0,90
0002	20,0	0,90
0003	22,0	2,60
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	-	-
0005	-	-
0006	-	-
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,5	0,60
0008	11,0	0,60
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,1	0,80
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

# Marina

## Cod. 1170

PINTINOX

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

SOLO VENDITA MASTER  
ONLY MASTER SELLING

Cod.	cm	Euro	Euro master	
0001	19,7	<b>0,90</b>	<b>216,00</b>	
0002	20,0	<b>0,90</b>	<b>216,00</b>	
0003	-	-	-	
00CC	-	-	-	
00CA	-	-	-	
00L3	21,0	<b>1,70</b>	<b>408,00</b>	
0067	-	-	-	
0004	18,8	<b>0,90</b>	<b>216,00</b>	
0005	18,8	<b>0,90</b>	<b>216,00</b>	
0006	-	-	-	
00L6	-	-	-	
00CD	-	-	-	
00CB	-	-	-	
0007	13,0	<b>0,60</b>	<b>144,00</b>	
0008	11,2	<b>0,50</b>	<b>120,00</b>	
0010	-	-	-	
0011	-	-	-	
0012	-	-	-	
0013	-	-	-	
0014	-	-	-	
0015	-	-	-	
0016	-	-	-	
0059	-	-	-	
00AW	-	-	-	
0017	14,7	<b>0,60</b>	<b>144,00</b>	
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	Euro
0001	19,5	0,80
0002	19,5	0,80
0003	-	-
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	22,2	2,20
0067	-	-
0004	-	-
0005	-	-
0006	-	-
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	12,5	0,50
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	Euro	
0001	19,7	<b>0,80</b>	
0002	19,2	<b>0,80</b>	
0003	-	-	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	22,0	<b>2,20</b>	
0067	-	-	
0004	-	-	
0005	-	-	
0006	-	-	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	12,5	<b>0,50</b>	
0008	-	-	
0010	-	-	
0011	-	-	
0012	-	-	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	-	-	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	-	-	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	-	-	
0029	-	-	
0030	-	-	
0031	-	-	



*Versilia*  
Cod. 1020  
**PINTINOX**  
inox 18% cromo/vibrato  
master 120 pcs  
mm 1,5

# Marina vibrato

Cod. 1171

PINTINOX

inox 18% cromo/vibrato

master 240 pcs

mm 1,5

SOLO VENDITA MASTER  
ONLY MASTER SELLING



	Cod.	cm	Euro	Euro master
	0001	19,7	0,80	192,00
	0002	20,0	0,80	192,00
	0003	-	-	-
	00CC	-	-	-
	00CA	-	-	-
	00L3	21,0	0,80	192,00
	0067	-	-	-
	0004	-	-	-
	0005	-	-	-
	0006	-	-	-
	00L6	-	-	-
	00CD	-	-	-
	00CB	-	-	-
	0007	13,0	0,50	120,00
	0008	11,2	0,40	96,00
	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	-	-	-

# Eco Baguette

Cod. 0280

PINTINOX

inox 18% cromo

master 120 pcs

mm 2,0

Cod.	cm	Euro	
0001	19,6	1,20	
0002	19,6	1,20	
0003	-	-	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	22,0	2,20	
0067	-	-	
0004	17,8	1,20	
0005	17,7	1,20	
0006	-	-	
00L6	19,4	2,20	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,1	0,90	
0008	11,5	0,80	
0010	-	-	
0011	-	-	
0012	-	-	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,1	0,90	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	-	-	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,0	1,60	
0029	19,6	1,60	
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.	Euro
70	50	220	<b>482,60</b>



## ESPOSITORE PER POSATE SFUSE PINTI 1929

Display - Présentoir  
Wandaussteller - Expositor  
**Cod. 99900049**

largh.	prof.	altez.	Euro
50	50	181	<b>289,30</b>

# Espositori

## ESPOSITORE PER PADELLE BRA

*Display - Présentoir  
Wandaussteller - Expositor*  
**Cod. 99900085**

lorgh.   prof.   altez.      Euro

70	50	212	<b>454,30</b>
----	----	-----	---------------



## ESPOSITORE DA BANCO EFFICIENT ORANGE

*Display - Présentoir  
Wandaussteller - Expositor*  
**Cod. 99900045**

lorgh.   prof.   altez.      Euro

45	33	70	<b>205,70</b>
----	----	----	---------------



# 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.	Euro
100	44	220	436,20

## GANCI (50 PZ PER CONFEZIONE)

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

Cod. 99900032 Euro 170,60

## 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	Euro
50	170,60

# 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.	Euro
100	44	220	482,60

## GANCI (50 PZ PER CONFEZIONE)

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

Cod. 99900032 Euro 170,60

## 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	Euro
30	170,60

## 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 Euro 116,20

# Confezionamento e libero servizio

Packaging Conditionnement Verpackung Acondicionamiento



## CHIAVE ....C...

Aggiungere al prezzo dello sfuso  
Add to the price of the unpacked item for each package

Ajouter au prix des pièces en vrac  
Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del artículo no acondicionado

**Euro 0,58**



## CARTELLI PINTINOX

Pintinox coloured hang blister

Cod.	Colour	Euro
90530016	green	
90530017	lillac	
90530018	fuchsia	2,30
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.



## CRAVATTA ....E...

Aggiungere al prezzo dello sfuso  
Add to the price of the unpacked item for each package

Ajouter au prix des pièces en vrac  
Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del artículo no acondicionado

**Euro 0,24**



## BOX 5+1 CASH & CARRY ....V6...

Aggiungere al prezzo dello sfuso  
Add to the price of the unpacked item for each package

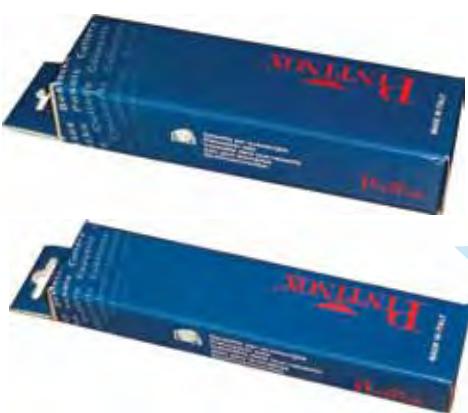
Ajouter au prix des pièces en vrac  
Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del artículo no acondicionado

**Euro 1,96**

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+1 ....7C...

Aggiungere al prezzo dello sfuso

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

Ajouter au prix des pièces en vrac

Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del artículo no acondic.

**Euro 3,62**

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 trasparente ....KC..

Aggiungere al prezzo dello sfuso

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

Ajouter au prix des pièces en vrac

Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen

Adicionar al precio del articulo no acondicionado

**Euro 3,62**

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 articulo)



## VALVE

**Euro 1,30**



## ETICHETTA BAR CODE SINGOLA ....3...

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

**Euro 0,06**

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

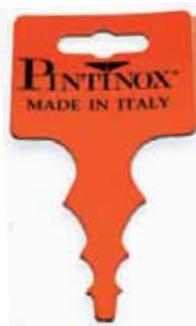
		<b>Descrizione Description</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>
	N° 1	001 Cucchiaio tavola <i>Table spoon - Cuiller de table</i> <i>Tafellöffel - Cuchara mesa</i>	2,30	1,80	1,20
	N° 1	002 Forchetta tavola <i>Table fork - Fourchette de table</i> <i>Tafelgabel - Tenedor mesa</i>	2,30	1,80	1,20
	N° 1	003 Coltello tavola <i>Table knife - Couteau de table</i> <i>Tafelmesser - Cuchillo mesa</i>	4,30	4,00	-
	N° 1	0L3 Coltello tavola stampato <i>Stamped table knife - Couteau de table estampé</i> <i>Tafelmesser gestanzt - Cuchillo mesa estampado</i>	2,40	2,40	2,50
	N° 1	005 Forchetta frutta <i>Dessert fork - Fourchette dessert</i> <i>Dessertgabel - Tenedor postre</i>	2,30	-	-
	N° 1	006 Coltello frutta <i>Dessert knife - Couteau dessert</i> <i>Dessertmesser - Cuchillo postre</i>	4,20	-	-
	N° 1	0L6 Coltello frutta stampato <i>Stamped dessert knife - Couteau dessert estampé</i> <i>Dessertmesser gestanzt - Cuchillo postre estamp.</i>	2,30	-	-
	N° 1	007 Cucchiaino caffè <i>Tea/coffee spoon - Cuiller à café</i> <i>Kaffeelöffel - Cuchara café</i>	1,30	1,20	1,00
	N° 1	008 Cucchiaino moka <i>Moka spoon - Cuiller à moka</i> <i>Mokkalöffel - Cucharita moka</i>	1,30	1,10	-
	N° 1	022 Paletta gelato <i>Ice cream spoon - Cuiller à glace</i> <i>Eislöffel - Cuchara para helado</i>	1,50	-	-
	N° 1	036 Cucchiaio bibita <i>Soda spoon - Cuiller à cocktail</i> <i>Limolöffel - Cuchara refresco</i>	2,20	-	-

*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**  
Euro      Euro      Euro

		<b>Descrizione Description</b>			
	GR 3	<b>301</b> Cuchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa	<b>7,90</b>	<b>7,90</b>	<b>7,40</b>
	GR 3	<b>302</b> Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa	<b>7,90</b>	<b>7,90</b>	<b>7,40</b>
	GR 2	<b>203</b> Coltello tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa	<b>10,90</b>	<b>9,30</b>	<b>10,10</b>
	GR 2	<b>2L3</b> Colt. tav. stamp. - Stamp. table knife - Cout. de table estampé - Tafelmesser gest. - Cuch. mesa estam.	-	-	-
	GR 3	<b>304</b> Cuchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre	-	-	-
	GR 3	<b>305</b> Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre	-	-	-
	GR 2	<b>206</b> Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre	-	-	-
	GR 2	<b>2L6</b> Colt. frutta stamp. - Stamp. dessert knife - Cout. dessert estampé - Dessertmes. gest. - Cuch. postre estam.	-	-	-
	GR 6	<b>607</b> Cuchiaino caffè - Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café	<b>9,60</b>	<b>9,30</b>	<b>8,70</b>
	GR 6	<b>608</b> Cuchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka	<b>9,50</b>	-	-
	GR 6	<b>617</b> Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas	-	-	-
	GR 3	<b>322</b> Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado	-	-	-
	GR 3	<b>336</b> Cuchiaio bibita - Soda spoon - Cuiller à cocktail - Limolöffel - Cuchara refresco	-	-	-
	GR 3	<b>328</b> Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado	-	-	-
	GR 3	<b>329</b> Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado	-	-	-
	GR 1	<b>010</b> Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa	-	-	-
	GR 1	<b>011</b> Cuchiaione servire - Serving spoon - Cuiller de service - Servierlöffel - Cuchara servir	-	-	-
	GR 1	<b>012</b> Forchettone servire - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir	-	-	-
	GR 1	<b>015</b> Forchettone insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada	-	-	-
	GR 1	<b>020</b> 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*  
Euro



Cod. 1710C...  
*Beta*  
Euro



Cod.1380C...  
*Aida*  
Euro



Cod.0320C...  
*Stresa*  
Euro



Cod.1220C...  
*Punto*  
Euro



Cod.2170C...  
*Solaris*  
Euro



Cod. 0750C...  
*Caterì*  
Descr. Euro

6,80	6,20	5,30	5,10	4,10	7,90	
6,80	6,20	5,30	5,10	4,10	7,90	
8,50	8,50	-	-	-	9,30	
4,70	-	5,00	4,70	4,70	-	
6,70	-	-	5,00	-	-	GR 2 251
6,70	-	-	5,00	-	-	Coltello pizza Pizza knife - Couteau à pizza - Pizzamesser - Cuchillo pizza
8,50	-	-	-	-	-	
4,60	-	-	4,60	-	-	GR 2 267
7,20	8,50	6,20	5,90	5,30	9,60	Coltello bistecca Meat knife - Couteau à viande - Steakmesser - Cuchillo chuletero
7,20	8,40	-	5,70	5,20	-	
9,40	8,60	-	6,50	-	-	GR 3 366
4,30	4,00	-	-	-	-	Forchetta pizza Pizza fork - Fourchette à pizza - Pizza Gabel - Tenedor pizza
6,20	5,90	-	-	-	-	
8,00	-	-	-	-	-	GR 3 357
8,00	-	-	-	-	-	Cucchiaio lungo Long spoon - Cuilleur long - Spaghettilöffel - Cuchara larga
13,20	13,20	-	-	-	-	
5,70	5,70	-	-	-	-	GR 3 358
5,70	5,70	-	-	-	-	Forchetta lunga Long fork - Fourchette longue - Spaghettigabel - Tenedor largo
-	7,30	-	-	-	-	
6,80	8,80	-	-	-	-	

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 -  
Spaghettilöffel -  
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

	<b>Descrizione Description</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>
N° 12	<b>C01</b> Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafel-löffel - Cuchara mesa	<b>35,70</b>	<b>32,40</b>	<b>28,10</b>	<b>26,00</b>	<b>32,70</b>
N° 12	<b>C02</b> Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa	<b>35,70</b>	<b>32,40</b>	<b>28,10</b>	<b>26,00</b>	<b>32,70</b>
N° 12	<b>C03</b> Coltello tavola - Table knife - Couteau de table - Tafel-hohlheftmesser - Cuchillo mesa	<b>61,00</b>	<b>65,50</b>	<b>51,50</b>	<b>51,50</b>	<b>56,40</b>
N° 12	<b>C04</b> Cucchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre	-	<b>31,90</b>	<b>27,80</b>	<b>25,50</b>	-
N° 12	<b>C05</b> Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre	-	<b>31,90</b>	<b>27,80</b>	<b>25,50</b>	-
N° 12	<b>C06</b> Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre	-	<b>65,30</b>	<b>51,30</b>	<b>51,30</b>	-
N° 12	<b>C07</b> Cucchiaino caffè - Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café	<b>23,00</b>	<b>20,90</b>	<b>16,1</b>	<b>18,70</b>	<b>20,20</b>
N° 12	<b>C08</b> Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka	-	<b>20,70</b>	<b>15,30</b>	<b>18,40</b>	-
N° 12	<b>C17</b> Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinnen - Tenedor postre 3 púas	-	<b>24,30</b>	<b>20,40</b>	<b>18,90</b>	-
N° 12	<b>C28</b> Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado	-	<b>38,80</b>	-	-	-
N° 12	<b>C29</b> Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado	-	<b>38,80</b>	-	-	-

# 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

	<b>Descrizione</b> <b>Description</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>	<b>Euro</b>
» N° 12	C01 Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafel-löffel - Cuchara mesa	51,30	29,72	27,10	28,10	26,00	27,10
» N° 12	C02 Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafel-felgabel - Tenedor mesa	51,30	29,72	27,10	28,10	26,00	27,10
» N° 12	C03 Coltello tavola - Table knife - Couteau de table - Tafel-hohlheftmesser - Cuchillo mesa	71,70	51,98	55,90	51,50	51,50	48,10
» N° 12	C04 Cucchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Des-sertlöffel - Cuchara postre	-	-	-	-	-	-
» N° 12	C05 Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Des-sertgabel - Tenedor postre	50,80	-	26,00	27,80	25,50	-
» N° 12	C06 Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Des-sertmessner - Cuchillo postre	70,10	-	55,66	51,30	51,30	-
» N° 12	C07 Cucchiaino caffè - Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café	32,90	19,22	17,64	16,10	18,70	16,88
» N° 12	C08 Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka	32,70	-	17,38	15,30	18,40	-
» N° 12	C17 Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinnen - Tenedor postre 3 púas	37,50	-	20,28	20,40	18,90	-
» 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.	Euro	
163000CC	10,20	<i>Spaten</i>
163000CD	10,10	



Cod.	Euro	
164000CC	10,20	<i>Vittoriale</i>
164000CD	10,10	



Cod.	Euro	
083000CC	10,20	<i>Baguette</i>
083000CD	10,10	



Cod.	Euro	
080000CC	10,20	<i>Byron</i>
080000CD	10,10	



Cod.	Euro	
059000CC	10,20	<i>Palladium</i>
059000CD	10,10	



Cod.	Euro	
081000CC	10,20	<i>Pitagora</i>
081000CD	10,10	



Cod.	Euro	
050000CC	9,86	<i>Leonardo</i>
0,50000CD	9,78	



Cod.	Euro	
227000CC	9,86	<i>Millenium</i>
227000CD	9,78	



# Coltello manico vuoto

inox



	Cod.	Euro
Ritz	228000CC	10,20
	228000CD	10,10



	Cod.	Euro
Bernini	206000CC	10,20
	206000CD	10,10



	Cod.	Euro
Settecento	205000CC	10,20
	205000CD	10,10



	Cod.	Euro
Sirio	226000CC	10,20
	226000CD	10,10



	Cod.	Euro
Roma	220000CC	10,20
	220000CD	10,10



	Cod.	Euro
Filet	054000CC	10,20
	054000CD	10,10



	Cod.	Euro
Maitre	201000CC	10,20
	201000CD	10,10



	Cod.	Euro
Savoy	170000CC	10,20
	170000CD	10,10



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	Euro
----	------

20	3,70
----	------



## 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	Euro
----	------

19,5	3,70
------	------



## COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau steak  
Steakmesser - Cuchillo chuletero

Cod. 07400067

cm	Euro
----	------

21,1	5,30
------	------



## CUCCHIAINO CAFFÈ 18/10

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

Cod. 07400007

cm	Euro
----	------

14,6	2,10
------	------



## pasta

## PALA LASAGNE 18/10

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

Cod. 074000AE

cm	Euro
----	------

28	19,20
----	-------

## SERVISPAGHETTI 18/10

Spaghetti server 18/10 - Cuiller spaghetti 18/10

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

Cod. 074000AS

cm      Euro

29,5      22,40



## 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      Euro

25,7      16,20



## COLTELLONE ARROSTO cm 28

Carving knife - Couteau à roti

Vorlegemesser - Cuchillo grande asado

Cod. 07400069

cm      Euro

28      15,20



## TRINCIAPOLLO

Poultry shears - Coupe-volailles

Geflügelschere - Tijeras para aves

Cod. 074000AN

cm      Euro

25      40,20



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	Euro
----	------

18,8	5,90
------	------

**PINZA PER ARAGOSTA 18/10**

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

Cod. 074000AG



cm	Euro
----	------

18,8	30,50
------	-------

formaggi

**COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE**

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

Cod. 074000AA



cm	Euro
----	------

21,8	6,30
------	------

**COLTELLO GRANA**

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

Cod. 074000AB



cm	Euro
----	------

18,2	7,30
------	------

## COLTELLO FORMAGGIO DURO

*Parmesan knife - Couteau fromage*

*Käsemesser - Cuchillo queso*

Cod. 074000AD

cm	Euro
----	------

25,9	10,50
------	-------



## COLTELLO FORMAGGIO TENERO

*Soft cheese knife - Couteau fromage pate molle*

*Messer für Weichkäse - Cuchillo queso blando*

Cod. 074000AL

cm	Euro
----	------

21,5	6,30
------	------



## pizza

## COLTELLO PIZZA/CROSTACEI

*Pizza / seafood knife - Couteau a pizza/crustaces*

*Pizza/krustentiere messer - Cuchillo pizza/marisco*

Cod. 07400051

cm	Euro
----	------

21	5,40
----	------



## COLTELLO TAGLIO PIZZA

*Pizza serving knife - Couteau a pizza*

*Serviermesser für pizza - Cuchillo corte pizza*

Cod. 074000AD

cm	Euro
----	------

21,5	10,50
------	-------



## 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	Euro
----	------

21,5	19,60
------	-------



inox

Forged

# Esclusivi taverna

## SCHIACCIANOCI

Nutcracker - Casse-noix

Nussknacker - Cascanueces

Cod. 074000AH

cm	Euro
----	------

18,7	27,40
------	-------



## COLTELLO AGRUMI

Lemon/bar knife - Couteau agrumes

Südfruchtmesser - Cuchillo citricos

Cod. 074000AM

cm	Euro
----	------

23	6,40
----	------



## CAVATAPPI A CAMPANA

Cork screw - Tirebouchon

Korkenzieher - Sacacorchos a campana

Cod. 074000AR

cm	Euro
----	------

15,5	31,80
------	-------



# 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      Euro

27,8      19,20



### COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau a pain  
Brotmesser - Cuchillo pan

Cod. 074000AC

cm      Euro

31,8      13,30



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	Euro
<i>Professional</i>	07600067	23	5,80



	Cod.	cm	Euro
<i>Byron 1929</i>	08000067	23	5,80



	Cod.	cm	Euro
<i>Baguette 1929</i>	08300067	23	5,80



	Cod.	cm	Euro
<i>Ritz</i>	22800067	22,8	5,80



	Cod.	cm	Euro
<i>Millenium</i>	22700067	23,6	5,80



	Cod.	cm	Euro
<i>Sabrina</i>	20900067	22,5	4,90



Cod. cm Euro

**16900067** 22 **4,90**

*Palace*



Cod. cm Euro

**05000067** 23 **5,80**

*Leonardo*



Cod. cm Euro

**20300067** 22,5 **3,90**

*Synthesis*



Cod. cm Euro

**03200067** 22,9 **3,50**

*Stresa*



Cod. cm Euro

**076000CP** 22,5 **10,20**

*Profess. m/vuoto*



Cod. cm Euro

**076000EU** 22,3 **6,00**

*Profess.  
c/manico  
in plastica*





	Cod.	cm	Euro
pizza Stresa	03200051	21,3	2,50



	Cod.	cm	Euro
bistecca Caterì	07500067	23	3,20



	Cod.	cm	Euro
pizza Caterì	07500051	21	3,10



### 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	Euro
19,51	1,60



### CUCCHIAIO LUNGO 18/10

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

Cod. 07500057

cm	Euro
22	2,60

## FORCHETTA LUNGA 18/10

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

Cod. 07500058

cm      Euro

22	<b>2,60</b>
----	-------------



## SCAVINO CROSTACEI

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

cm      Euro

18,5	<b>3,40</b>
------	-------------



## PINZA ARAGOSTA PROFESSIONAL CON MOLLA

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

cm      Euro

18,7	<b>21,10</b>
------	--------------



## MULTIUSO CROSTACEI I PROFESSIONALI

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

cm      Euro

23	<b>3,30</b>
----	-------------



# Coltelli professionali

Knife Couteau Messer Cuchillo

**MANARETTA**

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

lama cm	(Euro pcs)	master	Euro master
18	18,50	4	74,00

**COLTELLO MACELLAIO LAMA GRANDE**

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

Cod.	lama cm	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>741000E6</b>	20	16,60	6	99,60
<b>741000E7</b>	25	20,10	6	120,60

**COLTELLO CUCINA**

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

Cod.	lama cm	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>741000EH</b>	20	15,10	6	90,60
<b>741000E1</b>	25	17,60	6	105,60

**COLTELLO CUCINA ORIENTALE**

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

lama cm	(Euro pcs)	master	Euro master
18	15,10	6	90,60

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 (Euro pcs) master Euro master

15	14,10	6	84,60
----	-------	---	-------

## COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau à pain  
Brotmesser - Cuchillo de pan

Cod. lama cm (Euro pcs) master Euro master

741000EM	20	12,60	6	75,50
741000E5	28	17,60	6	105,60



## COLTELLO AFFETTATI

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



lama cm (Euro pcs) master Euro master

20	12,60	6	75,60
----	-------	---	-------

## COLTELLO DISOSSATORE

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



lama cm (Euro pcs) master Euro master

15	12,60	6	75,60
----	-------	---	-------

## COLTELLO PER FILETTARE

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



lama cm (Euro pcs) master Euro master

20	12,60	6	75,60
----	-------	---	-------

# Coltelli professional



## COLTELLO PROSCIUTTO

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

Cod.	lama cm	(Euro pcs)	master	Euro master
------	---------	------------	--------	-------------

741000EQ	26	13,50	6	81,00
741000E4	33	16,10	6	96,60



## COLTELLO SALMONE

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

Cod. 741000ER

lama cm	(Euro pcs)	master	Euro master
---------	------------	--------	-------------

26	14,60	6	87,60
----	-------	---	-------



## FORCHETTONE ARROSTO

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

Cod. 741000ES

lama cm	(Euro pcs)	master	Euro master
---------	------------	--------	-------------

18	12,10	6	72,60
----	-------	---	-------



## COLTELLO CUCINA

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

Cod. 741000ET

lama cm	(Euro pcs)	master	Euro master
---------	------------	--------	-------------

12	8,50	6	51,00
----	------	---	-------

# 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 (Euro pcs) master Euro master

12	8,50	6	51,00
----	------	---	-------



## 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 (Euro pcs) master Euro master

12	8,50	6	51,00
----	------	---	-------



## COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau éplucheur  
Spickmesser - Cuchillo pelador

Cod.	lama cm	(Euro pcs)	master	Euro master
------	---------	------------	--------	-------------

741000EV	9	8,30	6	49,80
741000E2	10	8,50	6	51,00



## COLTELLO VERDURA

Peeling knife - Couteau à légumes  
Gemüsemesser - Cuchillo para verdura  
Cod. 741000EZ

lama cm (Euro pcs) master Euro master

7,5	8,30	6	49,80
-----	------	---	-------



# Coltelli professional



## MEZZALUNA

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

lama cm	(Euro pcs)	master	Euro master
26	23,60	4	94,40



## PUNTA GRANA

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

lama cm	(Euro pcs)	master	Euro master
12	12,10	6	72,60



## APPENDINO MAGNETICO

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

lama cm	(Euro pcs)	master	Euro master
45	16,10	6	96,60



## ACCIAINO

Sharpening - Fusil aiguiser  
Messerschaerfer - Afilador  
Cod. 741000E3

lama cm	(Euro pcs)	master	Euro master
24,5	15,60	6	93,60



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 (Euro pcs) master Euro master

20	5,40	12	64,80
----	------	----	-------

## CUCCHIAIO SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100040



cm (Euro pcs) master Euro master

20	5,40	12	64,80
----	------	----	-------

## FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 08100088



cm (Euro pcs) master Euro master

24	7,00	12	84,00
----	------	----	-------

## CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100087



cm (Euro pcs) master Euro master

24	7,00	12	84,00
----	------	----	-------

## CUCCHIAIONE MULTIUSO

Multipurpose spoon - Cuiller multi-usage

Mehrzweckservierlöffel - Cuchara multiuso

Cod. 08100159



cm (Euro pcs) master Euro master

30	9,00	12	108,00
----	------	----	--------



**FORCHETTA 5 PUNTE**

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

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
30	8,10	12	97,20



**CUCCHIAIONE RISOTTO**

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

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
28	7,10	12	85,20



**CUCCHIAIONE RISOTTO FORATO**

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

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
26	6,90	12	82,80



**COLTELLO SERVIRE**

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

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
28	10,90	12	130,80

## CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600060

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
----	------------	--------	-------------

26	6,90	12	82,80
----	------	----	-------



## PALA LASAGNE

Spatula lasagna - Pelle à lasagnes

Lasagneheber - Pala lasaña

Cod. 07600080

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
----	------------	--------	-------------

28	8,90	12	106,80
----	------	----	--------



## PALA TORTA

Cake server - Pelle à torte

Tortenheber - Pala pastel

Cod. 07600081

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
----	------------	--------	-------------

30	10,60	12	127,20
----	-------	----	--------



## PALA UOVO

Egg lifter - Pelle à oeuf

Eierheber - Pala huevos

Cod. 07600082

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
----	------------	--------	-------------

28	11,80	12	141,60
----	-------	----	--------





### CUCCHIAIONE PIZZAIOLO

*Tomato spoon - Cuiller à tomates*

*Pizza Löffel - Cuchara para pizza*

**Cod. 07600014**

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
28	<b>7,40</b>	<b>12</b>	<b>88,80</b>



### FORCHETTONE 3 PUNTE MULTIUSO

*3 prong fork - Fourchette à 3 dents*

*Mehrzweckgabel mit 3 Zinken - Tenedor 3 púas multiuso*

**Cod. 07600288**

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
30	<b>7,90</b>	<b>12</b>	<b>94,80</b>



### FORCHETTONE INSALATA

*Salad fork - Fourchette à salade*

*Salatgabel - Tenedor ensalada*

**Cod. 07600015**

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
28	<b>8,80</b>	<b>12</b>	<b>105,60</b>

## CUCCHIAIONE MULTIUSO

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir multiuso

Cod. 07600059

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
30	8,80	12	105,60



## CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO

Perforated spoon - Cuiller perforé

Servierlöffel mit Löchern - Cuchara servir con agujeros

Cod. 07600259

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
30	9,40	12	112,80



## FORCHETTA PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 07600033

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
20	4,60	12	55,20



## CUCCHIAIO

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600040

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
20	4,60	12	55,20





### FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 07600088

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
24	<b>6,10</b>	<b>12</b>	<b>73,20</b>



### CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600087

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
24	<b>6,10</b>	<b>12</b>	<b>73,20</b>



### FORCHETTONE INSALATA

Salad fork - Fourchette à salade

Salatgabel - Tenedor ensalada

Cod. 076000CF

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
24	<b>7,50</b>	<b>12</b>	<b>90,00</b>

## CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO

Perforated spoon - Cuiller perforé

Servierlöffel mit Löchern - Cuchara servir con agujeros

Cod. 07600287

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
----	------------	--------	-------------

24	6,90	12	82,80
----	------	----	-------



## CUCCHIAIO MARMELLATA/MIELE

Jam/honey spoon - Cuiller confiture/miel

Marmelade/Honig Löffel - Cuchara marmelada/miel

Cod. 076000CN

cm	(Euro pcs)	master	Euro master
----	------------	--------	-------------

19	2,30	12	27,60
----	------	----	-------



NEW PACKAGING!





# Cottura

## Cooking

## Cuisson

## Küchen

## Coccìòn



Gas  
Gas  
Gaz  
Gas  
Gas



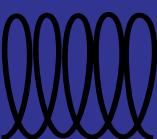
Elettriche a spirale  
Electricity radiant ring  
Plaque électrique à spirales  
Elektrische Spiralheizung  
Electrica con espirales



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



Vetroceramica  
Electricity Radiant plate  
in glass ceramic  
Vitrocéramique  
Ceran  
Vitroceramica



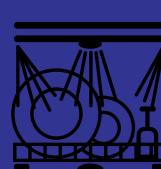
Induzione  
Induction  
Induction  
Induktion  
Inducción



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

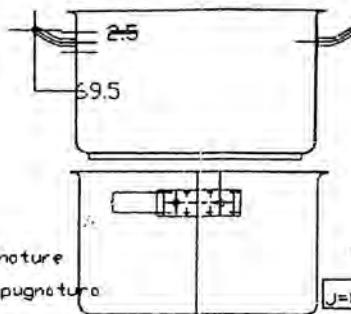
b) coefficiente di sicurezza rispetto alla tensione di rottura:

$k=5$  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  
 $A=JT \times (0.75 \times D^2)/4 = 2.76 \text{ mm}^2$

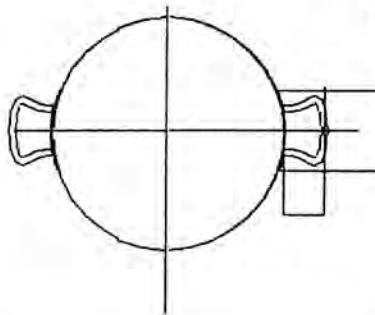
$$A_{tot} = 8 \times 2.76 = 22 \text{ mm}^2$$

— OOO —  
— OOO —

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

$$J = 8 \times JT \times (r^4/4 + r^2 \times 1.75^2) = 6403 \text{ mm}^4$$

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

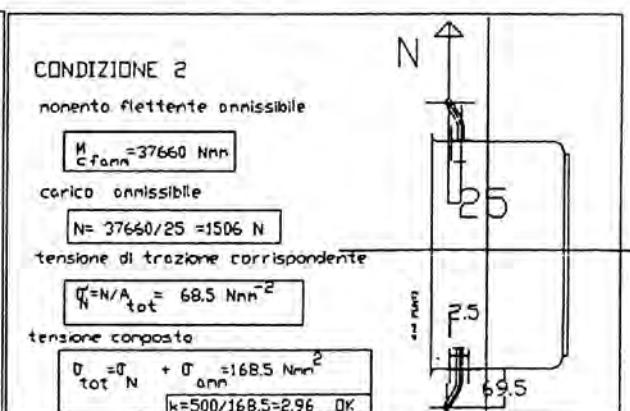
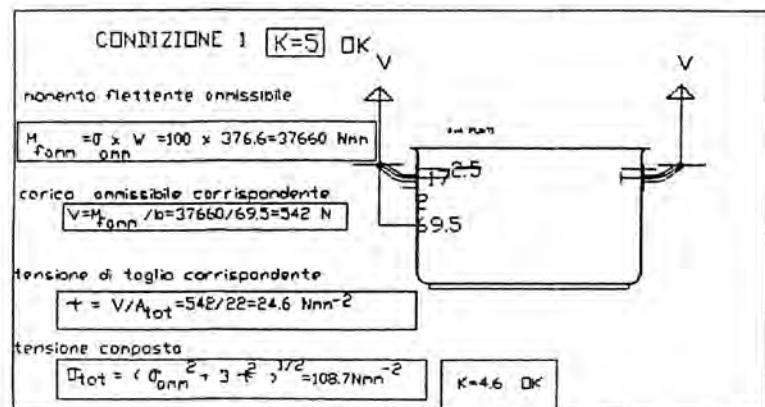
$$1 \times 14.5 + 2 \times 14.5 = 43.5 = 445 \text{ N}$$

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	Euro
20	20	6½	<b>63,40</b>
24	24	10¾	<b>78,20</b>
28	25	15¼	<b>102,30</b>
30	30	21¼	<b>126,40</b>
32	32	25¾	<b>141,80</b>
34	34	30¾	<b>160,30</b>
36	36	36½	<b>185,70</b>
40	38	47¾	<b>209,80</b>
45	45	71½	<b>292,70</b>



## CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 306005..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	12	3¾	<b>50,70</b>
24	14	6½	<b>64,60</b>
28	16	9¾	<b>76,00</b>
30	17	12	<b>84,30</b>
32	18	14½	<b>106,90</b>
34	19	17¼	<b>117,10</b>
36	21	21¼	<b>138,30</b>
40	23	28¾	<b>155,10</b>
45	26	41½	<b>181,20</b>
50	30	58¾	<b>236,40</b>



## 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	Euro
24	9,5	4½	<b>58,50</b>
28	11	6¾	<b>69,80</b>
30	12	8½	<b>78,80</b>
32	13	10½	<b>91,20</b>
34	13,5	12¼	<b>110,30</b>
36	14,5	14¾	<b>121,60</b>
40	16	20	<b>139,60</b>
45	18	28½	<b>161,00</b>
50	20	39½	<b>202,60</b>





## CASSERUOLA MEZZA FONDA CON MANICO

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



Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	7,5	1¼	<b>39,00</b>
20	8,5	2¼	<b>47,30</b>
24	9,5	4¼	<b>57,40</b>

## CASSERUOLA FONDA CON MANICO

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



Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	10	2	<b>41,60</b>
20	12	3¾	<b>55,20</b>

## 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	Euro
24	14	6¼	<b>72,50</b>
28	16	9¾	<b>84,20</b>



## CASSERUOLA CONICA PESANTE

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

Cod. 306012..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	6	1	<b>36,90</b>
18	6,5	1½	<b>41,60</b>
20	7	1¾	<b>48,40</b>
24	7,5	2¾	<b>57,30</b>



## TEGAME 2 MANIGLIE

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

Cod. 306023..

Ø cm	h cm	Euro
24	5	<b>59,00</b>
28	5,7	<b>70,50</b>
30	6	<b>76,60</b>
32	6	<b>81,70</b>
34	6	<b>90,30</b>
36	7	<b>97,60</b>
40	7,5	<b>107,10</b>
45	8	<b>141,80</b>
50	9	<b>161,90</b>



## PADELLA CON MANICO

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

Cod. 306026..

Ø cm	h cm	Euro
24	5	<b>59,00</b>
28	5,7	<b>70,50</b>



**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	Euro
30	6	<b>81,30</b>
32	6	<b>88,50</b>
34	6	<b>97,10</b>
36	7	<b>104,30</b>
40	7,5	<b>114,60</b>
45	8	<b>148,60</b>

## PADELLA SAUTÉ CON MANICO RIVETTATO

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



Ø cm	h cm	Euro
24	5	<b>47,30</b>
28	5,7	<b>56,30</b>
30	6	<b>59,70</b>

## 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	Euro
24	5	<b>64,70</b>
28	5,7	<b>74,20</b>
30	6	<b>81,60</b>



## 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    Euro**

32	6	<b>116,50</b>
34	6	<b>126,80</b>
36	7	<b>135,90</b>
40	8	<b>151,40</b>



## TEGAME ANTIADERENTE 2 MANIGLIE

*Non-stick Frying pan 2 handles - Poêle antiadhérente avec 2 poignées - Antihaltbeschichtete Pfanne*

*mit 2 Griffen - Rustidera antiadherente 2 mangos*

Cod. 306123..

**Ø cm    h cm    Euro**

32	6	<b>115,30</b>
34	6	<b>130,10</b>
36	7	<b>134,60</b>
40	8	<b>151,40</b>



## COPERCHIO

*Lid - Couvercle - Deckel - Tapa*

Cod. 306030..

**Ø cm    Euro**

20	<b>13,90</b>
24	<b>15,70</b>
28	<b>18,70</b>
30	<b>20,80</b>
32	<b>24,50</b>
34	<b>27,30</b>
36	<b>30,20</b>
40	<b>36,00</b>
45	<b>41,60</b>
50	<b>49,90</b>







## 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*

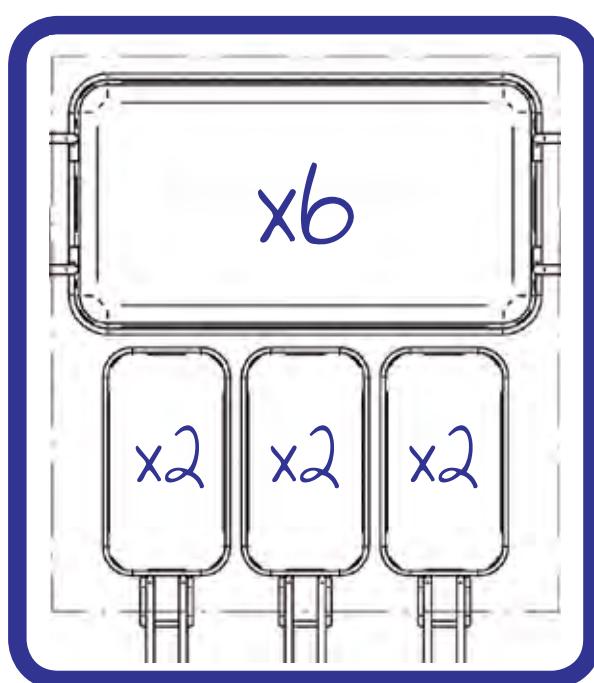
*Cuece-pasta:*

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

**Cod. 3390Q404**



cm	h cm	Euro
70x38	29	<b>370,10</b>



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

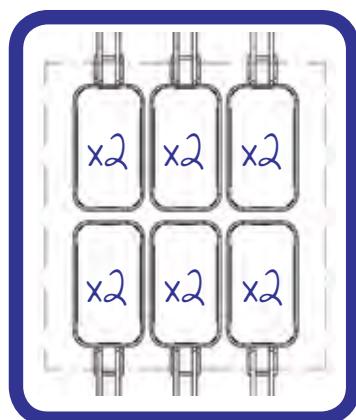
Nudelkocher: 1 Suppentopf, 1 Deckel, 6 Nudelsiebeinsatz kurz

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

Cod. 3390Q406



cm	h cm	Euro
70x38	29	411,30



## 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,

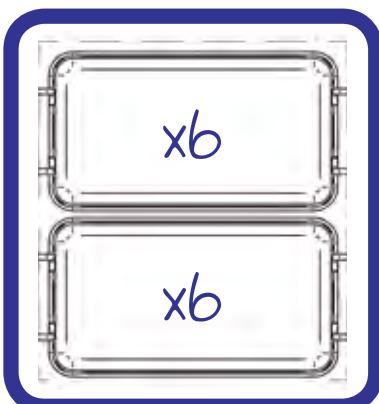
Nudelkocher: 1 Suppentopf, 1 Deckel, 2 Nudelsiebeinsatz lang,

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

Cod. 3390Q402



cm	h cm	Euro
70x38	29	328,90





## PENTOLA QUADRATA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

Cod. 3390Q334



cm	h cm	Lt	Euro
38,3x35,4	23,7	22	<b>113,40</b>

## COPERCHIO CON SPACCO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 3390QS34



cm	h cm	Euro
35,5x32,5	9,4	<b>58,80</b>

## SETTORE GRANDE

Long section colander - Secteur cuit-pates long

Nudelsiebeinsatz lang - Sector colador alto

Cod. 3390Q9A1



cm	h cm	Lt	n. persone n. people	Euro
30x14	18	6,6	6	<b>79,40</b>

## SET 3 SETTORI PICCOLI

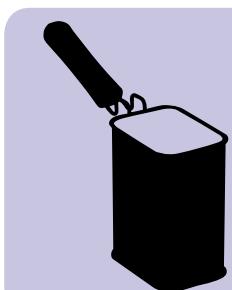
Short section colander - Secteur cuit-pates court

Nudelsiebeinsatz kurz - Sector colador bajo

Cod. 3390Q9A3



cm	h cm	Lt	n. persone n. people	Euro
14x10,5	18	2,3	1-2	<b>125,80</b>



### Coming soon

SETTORE SCALDASUGO BAGNOMARIA

Sauce bain-marie warming sector

cm 14x10x18h

Lt 2,5

# Tender

## Cod. 3390

Tender



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

Le caratteristiche principali sono:

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

### Tender 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

**inox**  
**18/10**



*Tender*



### PENTOLA

*Pot - Marmite - Suppentopf - Olla*

Cod. 339003..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	18	5,50	<b>41,90</b>
24	24	10,75	<b>52,20</b>
28	28	17,00	<b>68,40</b>
30	30	21,25	<b>78,70</b>
32	32	25,75	<b>95,40</b>
34	34	30,75	<b>114,30</b>
36	36	36,50	<b>132,40</b>
40	40	50,25	<b>151,00</b>
45	40	63,50	<b>184,80</b>

### CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 339005..



Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	12	3,75	<b>34,80</b>
24	14,5	6,25	<b>46,90</b>
28	16	9,75	<b>51,50</b>
30	17	12,00	<b>60,40</b>
32	19,5	15,70	<b>77,00</b>
36	21,5	21,25	<b>96,50</b>
40	24	30,00	<b>111,50</b>
45	27	42,75	<b>141,50</b>
50	30	58,75	<b>180,50</b>

### 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	Euro
24	8	3,50	<b>39,70</b>
28	9,5	5,75	<b>48,70</b>
32	11	8,75	<b>67,10</b>
36	13	13,25	<b>88,70</b>
40	14,5	18,00	<b>102,70</b>
45	15,5	25,40	<b>122,60</b>
50	19	37,25	<b>165,10</b>



## CASSERUOLA MEZZA FONDA CON MANICO

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

Cod. 339010..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	6,5	1,25	<b>24,10</b>
20	7,5	2,25	<b>30,00</b>
24	8	3,50	<b>38,40</b>



## CASSERUOLA FONDA CON MANICO

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

Cod. 339006..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	9,5	2,00	<b>26,10</b>
20	12	3,75	<b>34,60</b>



## 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	Euro
24	14,5	6,25	<b>48,00</b>
28	16	9,75	<b>52,80</b>



## CASSERUOLA CONICA

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

Cod. 339012..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	6	1,00	<b>22,30</b>
18	6	1,33	<b>25,00</b>
20	6,5	1,75	<b>28,40</b>
24	7,5	2,75	<b>31,20</b>



## PADELLA CON MANICO

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

Cod. 339025..

Ø cm	h cm	Euro
24	5	<b>35,50</b>
28	5,5	<b>44,00</b>



**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	Euro
32	6	<b>63,70</b>
36	6	<b>79,60</b>
40	6	<b>90,70</b>
45	8	<b>112,00</b>

## TEGAME 2 MANIGLIE

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



Ø cm	h cm	Euro
24	5	<b>47,10</b>
28	5,7	<b>56,80</b>
32	6	<b>63,30</b>
36	6	<b>78,10</b>
40	6	<b>84,80</b>
45	8	<b>113,60</b>
50	8	<b>128,30</b>

INOX 18% CROMO



## COPERCHIO

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



Ø cm	Euro
20	<b>9,30</b>
24	<b>10,00</b>
28	<b>11,50</b>
30	<b>12,30</b>
32	<b>13,80</b>
34	<b>14,80</b>
36	<b>15,60</b>
40	<b>17,90</b>
45	<b>21,00</b>
50	<b>24,10</b>

# Tender Alluminio

## PADELLA BASSA CON ANTIADERENTE GREBLON

aluminum non-stick frysing pan

Cod. 350925..

Ø cm	h cm	Lt	master	Euro
20	4,0	1,0	6	<b>13,70</b>
24	4,5	1,6	6	<b>19,10</b>
28	5,2	2,6	6	<b>22,60</b>
32	6,0	4,0	6	<b>27,30</b>
36	6,7	5,7	6	<b>32,40</b>
40	7,5	7,9	6	<b>38,00</b>
45	8,4	11,2	6	<b>52,10</b>



## PADELLA ALTA CON ANTIADERENTE GREBLON

aluminum non-stick deep frysing pan

Cod. 3509C5..

Ø cm	h cm	Lt	master	Euro
20	4,7	1,2	6	<b>14,50</b>
24	5,4	2,0	6	<b>20,20</b>
28	6,3	3,3	6	<b>24,50</b>
32	7,2	5,0	6	<b>29,00</b>
36	8,1	7,1	6	<b>35,70</b>



## PADELLA BASSA

aluminum frysing pan

Cod. 350025..

Ø cm	h cm	Lt	master	Euro
20	4,0	1,0	6	<b>7,80</b>
24	4,5	1,6	6	<b>11,40</b>
28	5,2	2,6	6	<b>14,30</b>
32	6,0	4,0	6	<b>17,80</b>
36	6,7	5,7	6	<b>22,40</b>
40	7,5	7,9	6	<b>26,20</b>
45	8,4	11,2	6	<b>38,70</b>



## PADELLA ALTA

aluminum deep frysing pan

Cod. 3500C5..

Ø cm	h cm	Lt	master	Euro
20	4,7	1,2	6	<b>8,40</b>
24	5,4	2,0	6	<b>12,40</b>
28	6,3	3,3	6	<b>15,70</b>
32	7,2	5,0	6	<b>19,30</b>
36	8,1	7,1	6	<b>24,20</b>



Alluminio  
per alimenti  
aluminium  
**99,5%**

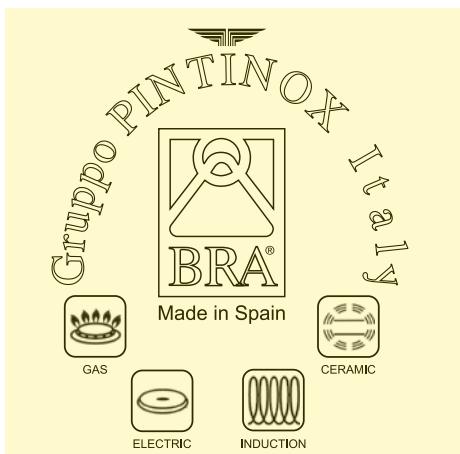
Conforme al decreto del Ministero della Salute n.76 del 18/04/2007, pubblicato sulla gazzetta ufficiale n.141 del 20/06/2007.

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 le residenze 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'élegance 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 die Teile durch einen Touch von Vornehmheit
5. Das Innere ist fein satiniert, um das Waschen in der Spülmaschine zu begünstigen
6. Die Zylinderform hilft beim Verstauen der Teile.

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

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



## PENTOLA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

Cod. 316003..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	12,8	2½	<b>33,40</b>
18	14,4	3½	<b>36,90</b>
20	16	5	<b>44,70</b>
22	17,6	6½	<b>49,90</b>
24	19,2	8½	<b>59,40</b>
26	20,8	10½	<b>69,00</b>
30	22,2	15½	<b>106,90</b>



## CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 316005..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	8,5	1¾	<b>30,00</b>
18	9,5	2½	<b>32,90</b>
20	10,5	3¼	<b>36,50</b>
22	11,5	4¼	<b>40,30</b>
24	12,5	5½	<b>48,30</b>
26	13,5	7	<b>56,70</b>
30	16	11¼	<b>72,60</b>



## 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	Euro
16	7	1¼	<b>30,40</b>
18	7,5	1¾	<b>21,80</b>
20	8	2¼	<b>35,30</b>
22	8,5	3	<b>38,20</b>
24	9	3¾	<b>43,80</b>
26	9,5	4½	<b>51,80</b>
30	10	6½	<b>64,80</b>





# 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	Euro
24	5,5	2½	<b>41,20</b>
26	6	3	<b>47,60</b>
30	6,5	4½	<b>61,40</b>

## CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

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



Ø cm	h cm	Lt	Euro
12	6,5	¾	<b>21,80</b>
14	7,5	1	<b>24,50</b>
16	8,5	1¾	<b>25,70</b>
18	9,5	2½	<b>30,50</b>

## BOLLILATTE

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



Ø cm	h cm	Lt	Euro
12	9,6	1	<b>24,80</b>
14	11,2	1½	<b>28,10</b>

## COLAPASTA CESTELLO VAPORE

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



Ø cm	Euro
20	<b>27,50</b>
24	<b>31,30</b>

# Professional



inox  
18/10

## COLABRODO

Colander - Passoire - Brühesieb - Colador

Cod. 30196914

Ø cm      Euro

14      17,70



## PADELLA CON MANICO

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

Cod. 316025..

Ø cm      Euro

18      22,20

20      24,20

24      28,40

26      31,90

30      39,90



## COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 316030..

Ø cm      Euro

16      11,70

18      12,70

20      13,10

22      14,70

24      15,10

26      17,00

30      19,30



## COPERCHIO IN VETRO

Glasslid - Couvercle en verre - Glasdeckel - Tapas de cristal

Cod. 971504..

Ø cm      Euro

16      8,10

18      8,50

20      9,00

22      9,70

24      10,40

26      11,00

28      11,80

30      12,80



**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	Euro
50x15	12	8,4	<b>180,50</b>



**CESTELLO**

*Basket - Panier - Warenkorb - Cestillo*

**Cod. 33409822**



Ø cm	Euro
22	<b>11,10</b>

## PENTOLA A PRESSIONE A PONTE (STAR)

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

Cod.	Ø cm	h cm	Lt	Euro
30595104	22	23	4,5	<b>125,90</b>
30595106	22	26	6	<b>128,50</b>
30595107	24	26	8	<b>153,70</b>
30595111	24	32	11	<b>166,20</b>



## PENTOLA A PRESSIONE CLASSICA

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

Cod.	Ø cm	Lt	Euro
33505104	22	4	<b>87,20</b>
33505106	22	6	<b>93,50</b>
33505108	22	8	<b>106,10</b>
33505110	22	10	<b>115,60</b>



# 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	Euro
20	9,5	3	4	<b>54,30</b>
24	10,6	4	4	<b>64,10</b>
28	11,0	5,7	4	<b>78,50</b>
32	12,2	8,3	2	<b>93,40</b>
36	13,0	11,2	2	<b>106,70</b>



## 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	Euro
20	5,8	1,5	4	<b>48,00</b>
24	6,1	2,3	4	<b>62,50</b>
28	6,5	3,1	4	<b>69,80</b>
30	7,0	4,1	4	<b>75,20</b>
32	7,7	5	2	<b>83,00</b>
36	8,4	7,1	2	<b>97,30</b>
40	9,1	8	2	<b>106,70</b>



## 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	Euro
45	2	<b>126,50</b>





*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	Euro
----	--------	------

32x26      4      54,70

## 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	Euro
24	10,3	3	2	67,00
28	10,6	4,2	2	77,10
32	10,8	5,5	2	90,50

## PIASTRA ANTIADERENTE

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

Cod. 330029..



cm	master	Euro
35	6	57,30
45	4	67,40

# Efficient



## PAELLERA ANTIADERENTE

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

Cod. 330039..

Ø cm	h cm	master	Euro
------	------	--------	------

32	4,2	4	<b>76,00</b>
36	4,7	4	<b>84,00</b>
40	5,0	4	<b>99,60</b>



## 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	Euro
----	------	--------	------

41x29	6,7	4	<b>95,00</b>
-------	-----	---	--------------



## 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	Euro
------	------	----	--------	------

20	14,6	4,1	4	<b>61,90</b>
24	17,5	6,8	2	<b>78,20</b>
28	20,4	11,1	2	<b>95,30</b>





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	Euro
26	6	<b>53,30</b>

## 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	Euro
16	8,2	6	<b>38,30</b>

# 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	Euro
22	6	<b>40,70</b>
28	6	<b>53,20</b>



## 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	Euro
22	6	<b>41,70</b>
28	6	<b>54,00</b>



## 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	Euro
16	6	<b>28,00</b>
18	6	<b>30,10</b>
20	6	<b>32,70</b>
22	6	<b>34,70</b>
24	6	<b>37,60</b>
26	6	<b>41,80</b>
28	6	<b>44,00</b>
30	6	<b>52,20</b>





# Efficient Inoxidable

## BISTECCHIERA

*Gridiron - Gril - Grillpfanne - Asador*

Cod. 330228..

cm	master	Euro
22	6	<b>44,60</b>
28	6	<b>56,00</b>



## BISTECCHIERA CON GRILL

*Gridiron - Gril - Grillpfanne - Asador*

Cod. 330253..

cm	master	Euro
22	6	<b>45,30</b>
28	6	<b>56,50</b>



## PADELLA

*Frying pan - Poêle - Bratpfanne - Sarten*

Cod. 330225..

Ø cm	master	Euro
18	6	<b>33,60</b>
20	6	<b>36,70</b>
22	6	<b>38,30</b>
24	6	<b>41,50</b>
26	6	<b>46,00</b>
28	6	<b>47,90</b>
30	6	<b>55,20</b>
32	6	<b>58,20</b>



# 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.	Euro
97150086	casseruola / casserole Ø cm 20	9,90
97150087	casseruola / casserole Ø cm 24-32	11,40
97150088	casseruola / casserole Ø cm 36-45	12,20
97150097	paellera / paellera	11,40
97150098	piastra / hotplate	11,40





# 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	Euro
30x20	3,5	<b>26,80</b>
35x23	4	<b>34,60</b>
40x26	4	<b>39,70</b>
50x32	4,5	<b>56,30</b>



## TEGAME UOVO

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

Cod. 50901516

Ø cm	h cm	Euro
16	2	<b>12,60</b>



## LUMACHIERA INOX

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

Cod. 509155..

Ø cm	posti	Euro
14	6	<b>6,40</b>
20	12	<b>8,20</b>





Roasting Pan Plat à Rôti Fleischkasten Rustidera Horno

## TEGLIA RETTANGOLARE

*Roasting Pan - Plat à Rôti - Fleischkasten - Rustidera Horno*

Cod. 548106..



cm	h cm	Euro
25x18	7	<b>33,80</b>
30x21	7	<b>37,80</b>
35x25	7	<b>44,60</b>

## COPERCHIO PER TEGLIA

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

Cod. 548128..



cm	Euro
25x18	<b>21,40</b>
30x21	<b>24,60</b>
35x25	<b>30,60</b>

## TEGLIA PESANTE SPESSORE 2 mm

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

Cod. 509004..



cm	h cm	Euro
45x30	9	<b>194,00</b>
50x40	9	<b>234,70</b>
60x44	9	<b>287,50</b>
70x45	9	<b>356,20</b>

## TEGLIA SATINATA

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

Cod. 509003..

cm	h cm	Euro
40x30	10	<b>63,50</b>
50x35	9	<b>75,20</b>
60x40	8	<b>107,20</b>



## 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	Euro
40x30	<b>43,70</b>
50x35	<b>48,40</b>
60x40	<b>51,90</b>



## TORTIERA

*Cake plate - Tortière - Backblech - Fuente para tarta*

Cod. 509001..

cm	Euro
24x5	<b>20,80</b>
34x6,5	<b>47,40</b>
40x7	<b>58,30</b>



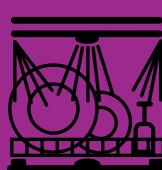


# Gastronorm

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	Euro
<b>5BA21200</b>	200	58,0	<b>145,20</b>
<b>5BA21150</b>	150	42,8	<b>128,90</b>
<b>5BA21100</b>	100	30,0	<b>91,70</b>
<b>5BA21065</b>	65	18,0	<b>77,50</b>
<b>5BA21040</b>	40	-	<b>66,50</b>
<b>5BA21020</b>	20	-	<b>63,20</b>



## 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	Euro
<b>5BA11200</b>	200	27,5	<b>81,30</b>
<b>5BA11150</b>	150	20,0	<b>69,70</b>
<b>5BA11100</b>	100	13,7	<b>48,10</b>
<b>5BA11065</b>	65	8,8	<b>36,40</b>
<b>5BA11040</b>	40	-	<b>32,80</b>
<b>5BA11020</b>	20	-	<b>27,60</b>



## 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	Euro
<b>5BA23200</b>	200	17,0	<b>65,30</b>
<b>5BA23150</b>	150	13,0	<b>55,90</b>
<b>5BA23100</b>	100	9,0	<b>35,30</b>
<b>5BA23065</b>	65	5,8	<b>27,00</b>
<b>5BA23040</b>	40	-	<b>23,80</b>
<b>5BA23020</b>	20	-	<b>20,90</b>



# 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	Euro
<b>5BA12200</b>	200	12,0	<b>51,90</b>
<b>5BA12150</b>	150	9,2	<b>41,20</b>
<b>5BA12100</b>	100	6,1	<b>27,60</b>
<b>5BA12065</b>	65	4,0	<b>22,10</b>
<b>5BA12040</b>	40	-	<b>19,30</b>
<b>5BA12020</b>	20	-	<b>17,80</b>

## 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	Euro
<b>5BA13200</b>	200	7,2	<b>43,70</b>
<b>5BA13150</b>	150	5,4	<b>32,10</b>
<b>5BA13100</b>	100	3,5	<b>23,30</b>
<b>5BA13065</b>	65	2,4	<b>19,50</b>

## 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	Euro
<b>5BA14200</b>	200	4,8	<b>36,20</b>
<b>5BA14150</b>	150	3,8	<b>27,30</b>
<b>5BA14100</b>	100	2,5	<b>20,00</b>
<b>5BA14065</b>	65	1,7	<b>17,90</b>
<b>5BA14040</b>	40	-	<b>16,70</b>
<b>5BA14020</b>	20	-	<b>16,00</b>

## 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	Euro
<b>5BA24150</b>	150	8,6	<b>56,20</b>
<b>5BA24100</b>	100	5,8	<b>39,80</b>
<b>5BA24065</b>	65	4,0	<b>29,20</b>
<b>5BA24040</b>	40	-	<b>25,10</b>
<b>5BA24020</b>	20	-	<b>20,80</b>

## 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	Euro
<b>5BA28150</b>	150	3,9	<b>34,00</b>
<b>5BA28100</b>	100	2,6	<b>26,40</b>
<b>5BA28065</b>	65	1,7	<b>20,50</b>
<b>5BA28040</b>	40	-	<b>18,30</b>
<b>5BA28020</b>	20	-	<b>16,40</b>



## 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	Euro
<b>5BA16200</b>	200	3,5	<b>45,20</b>
<b>5BA16150</b>	150	2,3	<b>27,50</b>
<b>5BA16100</b>	100	1,5	<b>17,30</b>
<b>5BA16065</b>	65	1,0	<b>14,50</b>
<b>5BA16040</b>	40	-	<b>13,50</b>
<b>5BA16020</b>	20	-	<b>10,80</b>



## 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	Euro
<b>5BA19100</b>	100	0,8	<b>19,40</b>
<b>5BA19065</b>	65	0,6	<b>14,70</b>



# 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	Euro
5STAT1102	20	-	50,70
5STAT1104	40	-	57,4
5STAT1165	65	8,8	66,80

## 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	Euro
5STAT2302	20	-	35,90
5STAT2304	40	-	39,40
5STAT2365	65	5,8	47,10

## 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	Euro
5STAT1202	20	-	30,10
5STAT1204	40	-	33,00
5STAT1265	65	4,0	38,40

# 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	Euro
5BF21200	200	58,0	271,76
5BF21150	150	42,8	224,93
5BF21100	100	30,0	157,00
5BF21065	65	18,0	111,30
5BF21040	40	-	100,57
5BF21020	20	-	97,99



## 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	Euro
5BF11200	200	27,8	147,06
5BF11150	150	20,0	119,70
5BF11100	100	13,7	75,10
5BF11065	65	8,8	51,80
5BF11040	40	-	41,80
5BF11020	20	-	36,70



## 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	Euro
5BF23200	200	17,0	105,34
5BF23150	150	13,0	87,32
5BF23100	100	9,0	58,11
5BF23065	65	5,8	33,30
5BF23040	40	-	29,50
5BF23020	20	-	27,80



# 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	Euro
<b>5BF12200</b>	200	12,0	<b>86,20</b>
<b>5BF12150</b>	150	9,2	<b>69,90</b>
<b>5BF12100</b>	100	6,1	<b>44,80</b>
<b>5BF12065</b>	65	4,0	<b>29,50</b>
<b>5BF12040</b>	40	-	<b>26,40</b>
<b>5BF12020</b>	20	-	<b>25,20</b>

## 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	Euro
<b>5BF13200</b>	200	7,2	<b>71,65</b>
<b>5BF13150</b>	150	5,4	<b>51,00</b>
<b>5BF13100</b>	100	3,5	<b>38,10</b>
<b>5BF13065</b>	65	2,4	<b>23,60</b>

## BACINELLA FORATA INCASSO MOD. 1/1

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

IN mm 500x295 OUT mm 530x325



foto dimostrativa  
sample photo

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
<b>5BI11090</b>	90	10,6	<b>75,00</b>
<b>5BI11055</b>	55	6,5	<b>47,90</b>

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	Euro
<b>5TI21065</b>	65	18,0	<b>77,50</b>
<b>5TI21040</b>	40	11,2	<b>66,50</b>
<b>5TI21020</b>	20	5,6	<b>63,20</b>



## 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	Euro
<b>5TI11065</b>	65	8,8	<b>36,40</b>
<b>5TI11040</b>	40	5,3	<b>32,70</b>
<b>5TI11020</b>	20	2,6	<b>27,60</b>



## 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	Euro
<b>5TI23065</b>	65	5,8	<b>27,00</b>
<b>5TI23040</b>	40	3,7	<b>23,80</b>
<b>5TI23020</b>	20	1,7	<b>20,90</b>



## 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	Euro
<b>5TI12065</b>	65	4,0	<b>22,50</b>
<b>5TI12040</b>	40	2,4	<b>19,50</b>
<b>5TI12020</b>	20	1,2	<b>18,20</b>



## 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	Euro
5BR11200	1/1			200	27,8	90,20
5BR11150	1/1	500x295	530x325	150	20,0	78,60
5BR11100	1/1			100	13,7	56,96

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt	Euro
5BR23200	2/3			200	17,0	74,20
5BR23150	2/3	330x300	355x325	150	13,0	64,74
5BR23100	2/3			100	9,0	44,27

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt	Euro
5BR12200	1/2			200	12,0	60,70
5BR12150	1/2	298x238	325x265	150	9,2	50,10
5BR12100	1/2			100	6,1	30,90

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt	Euro
5BR13200	1/3			200	7,2	52,50
5BR13150	1/3	300x150	325x175	150	5,4	41,18
5BR13100	1/3			100	3,5	32,15

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt	Euro
5BR14200	1/4			200	4,8	45,05
5BR14150	1/4	238x137	264x162	150	3,8	36,15
5BR14100	1/4			100	2,5	28,92

## COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

Cod.	mod.	Euro
5CO11000	1/1	<b>31,20</b>
5CO23000	2/3	<b>21,60</b>
5CO12000	1/2	<b>18,50</b>
5CO13000	1/3	<b>14,50</b>
5CO14000	1/4	<b>12,10</b>
5CO24000	2/4	<b>11,70</b>
5CO28000	2/8	<b>6,30</b>
5CO16000	1/6	<b>10,40</b>
5CO19000	1/9	<b>7,50</b>



## 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.	Euro
5CSME110	1/1	<b>19,40</b>
5CSME230	2/3	<b>13,40</b>
5CSME120	1/2	<b>22,00</b>
5CSME130	1/3	<b>9,10</b>
5CSME140	1/4	<b>7,70</b>
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.	Euro
5CSMA110	1/1	<b>34,50</b>
5CSMA230	2/3	<b>13,40</b>
5CSMA120	1/2	<b>11,50</b>
5CSMA130	1/3	<b>9,10</b>
5CSMA140	1/4	<b>7,70</b>
5CSMA160	1/6	<b>6,50</b>



## 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.**      **Euro**

<b>5CSMM110</b>	1/1	<b>19,40</b>
<b>5CSMM230</b>	2/3	<b>13,40</b>
<b>5CSMM120</b>	1/2	<b>11,50</b>
<b>5CSMM130</b>	1/3	<b>9,10</b>
<b>5CSMM140</b>	1/4	<b>7,70</b>
<b>5CSMM160</b>	1/6	<b>6,50</b>

## 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.**      **Euro**

<b>5CT11000</b>	1/1	<b>56,50</b>
<b>5CT23000</b>	2/3	<b>45,70</b>
<b>5CT12000</b>	1/2	<b>71,80</b>
<b>5CT13000</b>	1/3	<b>34,00</b>
<b>5CT14000</b>	1/4	<b>27,30</b>
<b>5CT16000</b>	1/6	<b>23,80</b>

## 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.**      **Euro**

<b>5CTSM110</b>	1/1	<b>63,60</b>
<b>5CTSM230</b>	2/3	<b>51,40</b>
<b>5CTSM120</b>	1/2	<b>44,90</b>
<b>5CTSM130</b>	1/3	<b>38,30</b>
<b>5CTSM140</b>	1/4	<b>30,70</b>

# 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.	Euro
5FF11000	1/1	40,50
5FF23000	2/3	30,90
5FF12000	1/2	26,70
5FF21000	2/1	65,20



## SEPARATORE

*Divider - Séparateur - Teiler - Separador*

Cod.	mm	Euro
5SE11000	530	4,90
5SE12000	325	3,30



## 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	Euro
5VS4BPSP	400x300	35,00



## 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	Euro
5VS5BPSP	400x350	37,90



# 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	Euro
------	------	------

5BP11200	200	37,00
5BP11150	150	28,70
5BP11100	100	22,70
5BP11065	65	19,90

## 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	Euro
------	------	------

5BP12200	200	19,90
5BP12150	150	16,90
5BP12100	100	13,40
5BP12065	65	11,70

## 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	Euro
------	------	------

5BP13200	200	16,70
5BP13150	150	13,70
5BP13100	100	11,00

# 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	Euro
5BP16150	150	<b>8,00</b>
5BP16100	100	<b>6,70</b>
5BP16065	65	<b>4,80</b>



## 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	Euro
5BP21200	200	



## COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod.	mod.	Euro
5CP21000	2/1	
5CP11000	1/1	<b>14,80</b>
5CP12000	1/2	<b>11,70</b>
5CP13000	1/3	<b>7,20</b>
5CP16000	1/6	<b>4,20</b>



## FALSO FONDO FORATO

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

Cod.	mod.	Euro
5FP21000	2/1	
5FP11000	1/1	<b>9,20</b>
5FP12000	1/2	<b>5,60</b>



# 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	Euro master
<b>6BA21200</b>	200	58,0	<b>1</b>	<b>103,30</b>
<b>6BA21150</b>	150	42,8	<b>1</b>	<b>91,70</b>
<b>6BA21100</b>	100	30,0	<b>1</b>	<b>64,90</b>
<b>6BA21065</b>	65	18,0	<b>1</b>	<b>55,00</b>
<b>6BA21040</b>	40	-	<b>1</b>	<b>47,10</b>
<b>6BA21020</b>	20	-	<b>1</b>	<b>44,70</b>



## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6BA11200</b>	200	27,5	56,42	<b>6</b>	<b>338,50</b>
<b>6BA11150</b>	150	20,0	48,24	<b>10</b>	<b>482,30</b>
<b>6BA11100</b>	100	13,7	30,68	<b>10</b>	<b>306,80</b>
<b>6BA11065</b>	65	8,8	23,22	<b>12</b>	<b>278,60</b>
<b>6BA11040</b>	40	-	21,0	<b>10</b>	<b>210,10</b>
<b>6BA11020</b>	20	-	19,66	<b>20</b>	<b>392,90</b>



## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6BA23200</b>	200	17,0	46,60	<b>12</b>	<b>559,30</b>
<b>6BA23150</b>	150	13,0	39,90	<b>12</b>	<b>478,70</b>
<b>6BA23100</b>	100	9,0	25,00	<b>18</b>	<b>450,10</b>
<b>6BA23065</b>	65	5,8	17,28	<b>24</b>	<b>414,40</b>
<b>6BA23040</b>	40	-	15,34	<b>20</b>	<b>306,80</b>
<b>6BA23020</b>	20	-	14,90	<b>25</b>	<b>372,20</b>



# 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	(Euro pcs)	master	Euro master
6BA12200	200	12,0	39,96	12	443,40
6BA12150	150	9,2	30,44	20	608,70
6BA12100	100	6,1	17,88	20	357,40
6BA12065	65	4,0	14,34	30	430,10
6BA12040	40	-	12,36	40	494,40
6BA12020	20	-	11,30	40	452,30

## 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*

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

Cod.	h mm	Capacity Lt	(Euro pcs)	master	Euro master
6BA13200	200	7,2	31,28	15	469,10
6BA13150	150	5,4	22,94	18	412,90
6BA13100	100	3,5	15,00	20	301,10
6BA13065	65	2,4	12,50	25	312,60

## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
6BA14200	200	4,8	25,90	14	362,80
6BA14150	150	3,8	19,50	20	390,10
6BA14100	100	2,5	12,80	20	256,30
6BA14065	65	1,7	10,70	32	344,90
6BA14040	40	-	9,98	30	299,40
6BA14020	20	-	9,84	60	590,30

## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
6BA24150	150	8,6	40,20	15	603,00
6BA24100	100	5,8	28,44	20	568,70
6BA24065	65	4,0	20,84	12	250,10
6BA24040	40	-	17,86	20	357,20
6BA24020	20	-	14,86	40	594,60

## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6BA28150</b>	150	3,9	24,28	<b>15</b>	<b>364,10</b>
<b>6BA28100</b>	100	2,6	18,86	<b>18</b>	<b>339,30</b>
<b>6BA28065</b>	65	1,7	13,64	<b>28</b>	<b>381,80</b>
<b>6BA28040</b>	40	-	12,20	<b>40</b>	<b>488,00</b>
<b>6BA28020</b>	20	-	10,50	<b>70</b>	<b>735,10</b>



## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6BA16200</b>	200	3,5	32,46	<b>25</b>	<b>811,60</b>
<b>6BA16150</b>	150	2,3	19,80	<b>36</b>	<b>713,50</b>
<b>6BA16100</b>	100	1,5	11,18	<b>40</b>	<b>446,80</b>
<b>6BA16065</b>	65	1,0	9,24	<b>20</b>	<b>184,80</b>
<b>6BA16040</b>	40	-	8,80	<b>40</b>	<b>351,60</b>
<b>6BA16020</b>	20	-	7,90	<b>40</b>	<b>316,40</b>



## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6BA19100</b>	100	0,8	14,14	<b>30</b>	<b>424,40</b>
<b>6BA19065</b>	65	0,6	8,94	<b>30</b>	<b>267,90</b>



# 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	Euro master
6BF21200	200	58,0	1	172,90
6BF21150	150	42,8	1	144,70
6BF21100	100	30,0	1	100,80
6BF21065	65	18,0	1	73,80
6BF21040	40	-	1	66,30
6BF21020	20	-	1	64,50

## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
6BF11200	200	27,8	91,56	6	549,30
6BF11150	150	20,0	75,34	10	753,30
6BF11100	100	13,7	49,14	10	491,40
6BF11065	65	8,8	30,08	12	361,00
6BF11040	40	-	27,56	10	275,60
6BF11020	20	-	25,00	20	500,10

## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
6BF23200	200	17,0	58,24	12	818,80
6BF23150	150	13,0	56,94	12	683,30
6BF23100	100	9,0	37,26	18	670,50
6BF23065	65	5,8	20,40	24	489,60
6BF23040	40	-	18,68	20	373,40
6BF23020	20	-	18,88	25	471,70

## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6BF12200</b>	200	12,0	55,84	<b>12</b>	<b>669,90</b>
<b>6BF12150</b>	150	9,2	45,42	<b>20</b>	<b>908,40</b>
<b>6BF12100</b>	100	6,1	28,90	<b>20</b>	<b>577,80</b>
<b>6BF12065</b>	65	4,0	18,62	<b>30</b>	<b>558,80</b>
<b>6BF12040</b>	40	-	16,98	<b>40</b>	<b>679,30</b>
<b>6BF12020</b>	20	-	15,34	<b>40</b>	<b>613,50</b>



## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6BF13200</b>	200	7,2	45,10	<b>15</b>	<b>676,30</b>
<b>6BF13150</b>	150	5,4	32,24	<b>18</b>	<b>580,30</b>
<b>6BF13100</b>	100	3,5	22,60	<b>20</b>	<b>451,70</b>
<b>6BF13065</b>	65	2,4	13,56	<b>25</b>	<b>338,70</b>



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	Euro master
6TI21065	65	18,0	1	55,00
6TI21040	40	11,2	1	47,10
6TI21020	20	5,6	1	44,70

## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
6TI11065	65	8,8	23,22	12	278,60
6TI11040	40	5,3	21,00	10	210,10
6TI11020	20	2,6	19,64	20	392,90

## 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 bord llana*

IN mm 300x300 OUT mm 355x325



Cod.	h mm	Capacity Lt	(Euro pcs)	master	Euro master
6TI23065	65	5,8	17,26	24	414,40
6TI23040	40	3,7	15,34	20	306,80
6TI23020	20	1,7	14,88	25	372,20

## 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 bord llana*

IN mm 298x238 OUT mm 325x265



Cod.	h mm	Capacity Lt	(Euro pcs)	master	Euro master
6TI12065	65	4,0	14,34	30	430,10
6TI12040	40	2,4	12,36	40	494,40
6TI12020	20	1,2	11,30	40	452,30

## COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

Cod.	mod.	(Euro pcs)	master	Euro master
6CO11000	1/1	22,20	10	222,00
6CO23000	2/3	15,34	16	245,40
6CO12000	1/2	13,10	20	262,00
6CO13000	1/3	10,44	20	208,70
6CO14000	1/4	8,78	24	210,90
6CO24000	2/4	15,06	20	301,10
6CO28000	2/8	8,06	25	201,30
6CO16000	1/6	7,46	24	179,00
6CO19000	1/9	5,36	30	160,80



## 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.	(Euro pcs)	master	Euro master
6CT11000	1/1	72,64	10	726,40
6CT23000	2/3	58,80	16	940,80
6CT12000	1/2	51,38	20	1027,50
6CT13000	1/3	43,78	20	875,50
6CT14000	1/4	35,12	24	843,10
6CT16000	1/6	30,10	24	722,00



## Falsi fondi

### FALSO FONDO FORATO

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

Cod.	mod.	(Euro pcs)	master	Euro master
6FF11000	1/1	23,22	20	464,40
6FF23000	2/3	17,86	20	357,20
6FF12000	1/2	15,34	20	306,80
6FF21000	2/1	39,76	20	795,00



# 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6BP11200</b>	200	27,26	6	<b>163,50</b>
<b>6BP11150</b>	150	21,60	10	<b>216,10</b>
<b>6BP11100</b>	100	17,44	10	<b>174,40</b>
<b>6BP11065</b>	65	15,34	12	<b>184,10</b>

## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6BP12200</b>	200	14,46	12	<b>173,50</b>
<b>6BP12150</b>	150	12,36	20	<b>247,20</b>
<b>6BP12100</b>	100	9,70	20	<b>193,90</b>
<b>6BP12065</b>	65	8,06	30	<b>241,60</b>

## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6BP13200</b>	200	12,08	15	<b>181,20</b>
<b>6BP13150</b>	150	9,84	18	<b>177,10</b>
<b>6BP13100</b>	100	7,74	20	<b>154,80</b>

## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
6BP16150	150	6,26	36	225,60
6BP16100	100	4,62	40	184,90



## 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	Euro master
6BP21200	200	1	56,30



## COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod.	mod.	(Euro pcs)	master	Euro master
6CP21000	2/1	32,02	10	320,20
6CP11000	1/1	12,21	10	122,10
6CP12000	1/2	6,86	20	137,20
6CP13000	1/3	5,07	20	101,50
6CP16000	1/6	3,14	24	75,50



## FALSO FONDO FORATO

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

Cod.	mod.	(Euro pcs)	master	Euro master
6FP21000	2/1	21,88	20	437,70
6FP11000	1/1	7,60	20	152,00
6FP12000	1/2	4,62	20	92,40



# 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6PP11200</b>	200	15,80	6	<b>94,80</b>
<b>6PP11150</b>	150	12,50	10	<b>125,10</b>
<b>6PP11100</b>	100	10,30	10	<b>102,90</b>
<b>6PP11065</b>	65	10,12	12	<b>121,50</b>

## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6PP12200</b>	200	8,34	12	<b>100,00</b>
<b>6PP12150</b>	150	7,14	20	<b>142,90</b>
<b>6PP12100</b>	100	5,80	20	<b>116,30</b>
<b>6PP12065</b>	65	5,36	30	<b>160,80</b>

## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6PP13200</b>	200	7,00	15	<b>105,10</b>
<b>6PP13150</b>	150	5,80	18	<b>104,70</b>
<b>6PP13100</b>	100	4,78	20	<b>95,40</b>

## 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	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6PP16150</b>	150	4,62	<b>36</b>	<b>166,40</b>
<b>6PP16100</b>	100	3,14	<b>40</b>	<b>125,90</b>



## COPERCHIO

*Lid - Couvercle - Deckel - Tapa*

Cod.	mod.	(Euro pcs)	master	Euro master
<b>6PP11000</b>	1/1	5,82	<b>10</b>	<b>58,20</b>
<b>6PP12000</b>	1/2	3,44	<b>20</b>	<b>68,60</b>
<b>6PP13000</b>	1/3	3,28	<b>20</b>	<b>65,70</b>
<b>6PP16000</b>	1/6	2,10	<b>24</b>	<b>50,50</b>

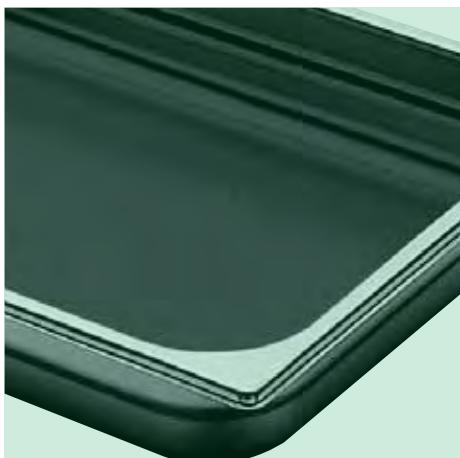


# *Multipli: le combinazioni*

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							
2/8							
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	Euro
14	16	2½	<b>30,40</b>
16	18	3½	<b>33,80</b>
18	20	5	<b>37,20</b>
20	22	7	<b>45,30</b>

## BAGNOMARIA QUADRATO

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



Cod.	cm	h cm	Lt	Euro
<b>50903003</b>	16	16	3½	<b>53,50</b>
<b>50903005</b>	16	25	5	<b>70,80</b>

## COPERCHIO BAGNOMARIA QUADRATO

*Square lid - Couvercle carré - Deckel viereckig - Tapa cuadrada*

**Cod. 50903316**



cm	h cm	Euro
16	16	<b>16,10</b>

# 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	Euro
34	20	<b>127,10</b>
40	22	<b>158,30</b>



## COLAPASTA

*Colander - Passoire - Küchensieb-Escurridera*

Cod. 301062..

Ø cm	Euro
22	<b>38,60</b>
24	<b>41,30</b>
26	<b>47,90</b>
28	<b>54,70</b>



## 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	Euro
22	10,5	<b>33,60</b>
24	11,5	<b>35,20</b>
26	13	<b>45,10</b>
28	14	<b>46,10</b>



## 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	Euro
18	10,0	33,60
20	11,5	39,40
22	12,5	44,00
24	13,5	54,50



## CONO CINESE

Chinois - Chinois - Spitzsieb - Colador chino

Cod.	Ø cm	Euro
78500350	11,5	11,10
78500351	17	16,60
78500352	19	18,50
78500353	20	21,40
78500354	22	27,70
78500355	24	29,10
78500356	26	33,10

## PASSABRODO

Strainer - Passoire pour bouillon - Suppen-filtersieb - Pasacaldo



Cod.	Ø cm	h cm	Euro
71000106	6,3	1,8	3,40
71000114	13	5,5	8,90
71000116	16,5	6,5	13,10
71000118	18,5	8,0	16,30

## COLAPASTA A RETE

Colander - Passoire - Netznudelsieb - Colador de rejilla

Cod. 509014..

Ø cm	h cm	Euro
------	------	------

30	20	<b>93,30</b>
34	24	<b>103,60</b>



## COLAPASTA A RETE

Colander - Passoire - Netznudelsieb - Colador de rejilla

Cod. 50901730

Ø cm	h cm	Euro
------	------	------

30	34	<b>113,70</b>
----	----	---------------



## SCALDAPASTA A SETTORI

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

Cod. 509012..

Ø cm	h cm	Euro
------	------	------

1/3	34	20,5	<b>43,10</b>
1/4	40	26,5	<b>46,70</b>



# 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	Euro
16	7	1	12,10
18	8	1½	17,70
22	10	2½	21,70
24	11	3½	24,90
26	12	4½	31,00
28	13	5½	35,10
34	16	12¾	68,10
40	19	16	95,50

## INSALATIERA CONICA BORDATA

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

Cod. 509037..



Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	6	1/2	7,40
18	6,8	3/4	9,50
20	7,2	1	11,50
22	7,6	1½	13,70
24	9	1¾	16,00
28	10	2¾	20,40
32	11	4¾	28,00
36	13,2	6¾	35,30
40	13,7	8½	40,10

## 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	Euro
16	7	1	19,80
18	8	1½	22,80
22	10	2½	29,00
24	11	3½	32,20
26	12	4½	38,50
28	13	5½	43,20
34	16	12¾	80,30
40	19	16	107,20

## 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	Euro
22	12	3	<b>28,40</b>
28	15	6	<b>42,40</b>
34	20	12	<b>84,20</b>
40	22	17	<b>107,80</b>



## BASE PER BASTARDELLA SEMISFERICA

*Foot for semispheric-mixing bowl - Base pour saladier hémisphérique*

*Halterung für Schlagschüssel - Base para caldero semiesférico*

Cod. 509040..

Ø cm	Euro
22/28	<b>10,60</b>
34/40	<b>18,80</b>



## PASSAVERDURA PROFESSIONALE

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

Cod. 509052..

Ø cm	h cm	Euro
32	19	<b>263,40</b>
42	19	<b>274,10</b>

## DISCHI RICAMBIO

*Spare discs - Disques de rechange*

*Zusatzscheiben kleine - Discos repuesto*

Cod. 97150017 Euro 19,10

Cod. 97150018 Euro 19,10



## MANOVELLA

*Crank - Manivelle - Kurbel - Manivela*

Cod. I6905006 Euro 63,90

Cod. I6905007 Euro 67,00

*Crème caramel mould - Moule pour crème-caramel - Form für crème caramel - Molde para flan de caramelo*

**Cod. 50953107**



Ø cm	h cm	Lt	Euro
7	7	0,27	<b>7,20</b>

## MATTARELLO

*Rolling - Rouleau à pâtisserie - Wellholz - Rodillo de pastelería*

**Cod. 50908148**



lung cm	Euro
48	<b>38,70</b>



## IMBUTO

*Funnel - Entonnoir - Trichter - Embudo*

**Cod. 50907816**

Ø cm	Euro
16	<b>18,30</b>



## IMBUTO

*Funnel - Entonnoir - Trichter - Embudo*

**Cod. 50907820**

Ø cm	Euro
20	<b>21,30</b>

# 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



mm	Ø cm	Euro
11x9	30	22,00
	35	25,20

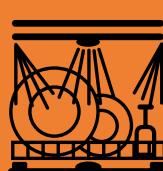


# *Presentazione*

## 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	Euro
26x19	0,7	10	16,40
31x21	0,7	10	17,20
36x25	0,7	10	20,20
42x29	0,7	10	23,70
47x34	0,8	10	29,10
53x35	0,8	10	41,70
60x39	0,8	-	50,10
70x46	1,2	-	135,70
85x58	1,2	-	360,20

Cod. 50931699

cm	spess. mm	master	Euro
100x68	1,2	-	438,60

## PIATTO OVALE PORTATA BORDATO

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

Cod. 509333..



cm	spess. mm	master	Euro
19x15	0,6	10	12,90
23x16	0,6	10	14,00
26x20	0,6	10	15,00
29x22	0,6	10	15,40

## PIATTO OVALE PORTATA NORMALE

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

Cod. 509314..



cm	spess. mm	master	Euro
32x22	0,7	10	17,60
40x29	0,7	10	23,40
48x32	0,7	10	29,70

**PIATTO OVALE GASTRONOMICO**

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

Cod. 50931942

cm	spess. mm	master	Euro
42x31	0,7	10	<b>34,40</b>

**PIATTO OVALE PORTATA PESCE**

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

Cod. 509336..

cm	spess. mm	master	Euro
55x24	1,0	-	<b>39,80</b>
62x27	0,9	-	<b>51,70</b>
70x29	1,0	-	<b>53,60</b>
78x30	1,0	-	<b>76,00</b>
85x33	1,2	-	<b>111,30</b>



Cod. 50933699

cm	Spess. mm	master	Euro
100x34	1,2	-	<b>146,20</b>

**VASSOIO TONDO BORDATO**

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

Cod. 509330..

Ø cm	spess. mm	master	Euro
30	0,7	10	<b>21,80</b>
35	0,8	10	<b>28,10</b>

**Vassoi Gratin**

Tray Plateau Tablett Bandeja

**VASSOIO GRATIN**

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

Cod. 509368..

cm	spess. mm	master	Euro
40x21	1,0	-	<b>33,50</b>
45x23	1,0	-	<b>40,00</b>
50x27	1,0	-	<b>46,30</b>



# Vassoio da portata

Tray Plateau Tablett Bandeja

## VASSOIO RETTANGOLARE

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 509312..



cm	spess. mm	master	Euro
25x20	1,0	10	19,00
32x25	1,0	10	25,60
36x29	1,0	10	28,70
40x33	1,0	10	31,60
45x35	1,0	-	39,30
48x37	1,0	-	42,10
60x47	1,0	-	65,50

## 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	Euro
48x37	1,0	-	65,20
60x47	1,0	-	90,10

## 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	Euro
44X29X3	1,0	-	53,80
50X33X3	1,0	-	61,30

## VASSOIO RETTANGOLARE PITAGORA 1929

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 509373..



cm	Euro
44x29	84,60
50x33	94,60

## VASSOIO TONDO BORDATO

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

Cod. 509329..

Ø cm	spess. mm	master	Euro
34	0,7	10	<b>28,70</b>
38	0,7	10	<b>32,50</b>
42	0,8	10	<b>40,70</b>
46	0,8	-	<b>48,50</b>
53	0,8	-	<b>62,50</b>



## 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	Euro
42	0,8	-	<b>102,60</b>
46	0,8	-	<b>110,60</b>
53	0,8	-	<b>125,40</b>



## VASSOIO TONDO BORDATO

Round tray - Plateau rond - Runde Platte - Bandeja redonda

Cod. 50930641

Ø cm	spess. mm	master	Euro
41	0,8	-	<b>32,30</b>



## VASSOIO OVALE BELLA

Round tray - Plateau rond - Runde Platte - Bandeja redonda

Cod. 537614..

cm	spess. mm	Euro
35	1,0	<b>40,60</b>
46	1,0	<b>61,40</b>



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	Euro pcs
26x19	0,7	10	<b>7,50</b>
31x21	0,7	10	<b>8,70</b>
36x25	0,7	10	<b>10,20</b>
42x29	0,7	10	<b>11,70</b>
47x34	0,8	10	<b>15,50</b>
53x35	0,8	10	<b>17,70</b>



## VASSOIO TONDO CAMERIERE TENDER

*Round tray - Plateau rond - Rundes Tablett - Bandeja redonda*

Cod. 538259..

Ø cm	master	Euro pcs
24	10	<b>7,90</b>
28	10	<b>10,10</b>
32	10	<b>11,70</b>
36	10	<b>13,30</b>



## VASSOIO RETTANGOLARE TENDER

*Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular*

Cod. 538272..

cm	spess. mm	master	Euro pcs
25x20	1,0	10	<b>10,20</b>
32x25	1,0	10	<b>12,20</b>
36x29	1,0	10	<b>13,40</b>
40x33	1,0	10	<b>15,30</b>
45x35	1,0	-	<b>17,60</b>
48x37	1,0	-	<b>20,80</b>
60x47	1,0	-	<b>28,10</b>



# 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	Euro
27x20	0,6	-	13,50

## VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau rectangulaire à patisserie - Tiefer Kuchentablett - Bandeja rectangular pastelera

Cod. 50933941



cm	spess. mm	master	Euro
41x30	0,7	10	34,90

## VASSOIO TRAMEZZINI IN ACCIAIO 18/CROMO

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 53727929



cm - h cm	spess. mm	master	Euro
29x21x2	0,8	10	12,50

# Vassoi impilabili

Tray Plateau Tablett Bandeja

## VASSOIO GN 1/1 IMPILABILE

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 50933456



cm - h cm	master	Euro
53x32x7	10	85,90

# 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	Euro
25x18x2	0,6	10	<b>16,60</b>
30x22x2	0,7	10	<b>23,10</b>
35x25x2,5	0,8	10	<b>28,20</b>



## BACINELLA PER PASTICCERIA

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

Cod. 509339..

cm - h cm	spess. mm	master	Euro
29x21x2	0,8	10	<b>19,50</b>
58x21x2	1,0	-	<b>36,90</b>



# 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	Euro
9	10	<b>8,10</b>
14	10	<b>9,40</b>
22	10	<b>10,30</b>
28	10	<b>14,00</b>
45	10	<b>19,80</b>



## SALSIERA SENZA BASE

Sauce boat without foot - Saucière sans pied - Sauciere ohne Fuß - Salsera sin base

Cod. 50915420

cl	master	Euro
20	10	<b>10,20</b>



# Zuppiera

Soup bowl Soupière Suppenterrine Sopera



## ZUPPIERA

*Soup bowl - Soupière - Suppenterrine - Sopera*

Cod. 308772..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
18	10	1,5	<b>30,50</b>
22	12	3	<b>36,80</b>
24	13	4	<b>39,30</b>
26	14	4,75	<b>45,80</b>
28	15	6	<b>53,50</b>

## COPERCHIO PER ZUPPIERA

*Lid for soup bowl - Couvercle pour soupière - Deckel für Suppenterrine - Tapa para sopera*

Cod. 308775..



Ø cm	Euro
18	<b>17,90</b>
22	<b>20,50</b>
24	<b>22,00</b>
26	<b>26,00</b>
28	<b>27,60</b>

# Cloche e Burro

## PORTA BURRO DA TAVOLA

*Butter dish - Porte beurre - Butterschale - Mantequillera*

**50933111**



Ø cm	h cm	Euro
12,5	8,7	<b>20,50</b>

## 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	Euro
22	12	30	<b>29,30</b>
24	13	30	<b>31,10</b>
26	14	35	<b>36,70</b>
28	15	35	<b>43,50</b>



## 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	Euro
25	30	<b>35,00</b>
30	35	<b>46,70</b>



## 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	Euro
32	36	<b>44,10</b>
42	47	<b>58,30</b>



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	Euro
22x22	0,6	<b>23,90</b>



## CESTINO FRUTTA PROGETTO 1929

Fruit basket - Corbeille a agrumes - Obstkorb - Cesto para naranjas

Cod. 50914425



Ø cm	h cm	Euro
25	10	<b>56,40</b>

## CESTINO PANE PROGETTO 1929

Bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 50914225



Ø cm	h cm	Euro
25	7	<b>52,00</b>

## PORTAGRISSINI PROGETTO 1929

Bread-stick holder - Porte-gressins - "Grissini" Halter - Porta colines

Cod. 50914309



Ø cm	h cm	Euro
9,6	16	<b>38,20</b>

## CESTINO PANE TONDO BELLA

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

Cod. 57761221

Ø cm	Euro
21	<b>32,80</b>



## CESTINO PANE OVALE BELLA

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

Cod. 57761131

cm	Euro
21x31	<b>43,80</b>



## Oliere

Cruet Ménager Ölkanne Vinagrera

## OLIERA PROFESSIONALE

Professional cruet - Ménager professionnelle - Ölkanne - Vinagrera profesional

Cod. 578153..

Lt	Euro
0,75	<b>33,20</b>
1	<b>38,40</b>





### OLIERA 5 PEZZI NOUVELLE CUISINE

5 pc cruet set - Ménagère 5 pièces  
Menage 5 Tlg - Vinagreras 5 piezas  
Cod. 50943305

cm - h cm	Euro
17,1x14,5x20,5	69,20



### 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	Euro
20x12,2x20,5	56,70

### 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	Euro
20x12,2x20,5	59,50



### OLIERA 2 PEZZI NOUVELLE CUISINE

2 pc cruet set - Ménagère 2 pièces  
Menage 2 Tlg - Vinagreras 2 piezas  
Cod. 50943302

cm - h cm	Euro
15X9,2X20,5	44,10

## 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**      **Euro**

11,5x10x12	<b>45,50</b>
------------	--------------



## 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**      **Euro**

11x6,8x13,5	<b>27,00</b>
-------------	--------------



## 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**      **Euro**

11x6,8x13,5	<b>27,00</b>
-------------	--------------

## 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**      **Euro**

11,6x6,8	<b>26,10</b>
----------	--------------





### OLIERA 4 PEZZI PROGETTO 1929

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces  
Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas  
Cod. 50944404

cm - h cm	Euro
18,5x8,8x21,5	61,90



### FORMAGGERA PROGETTO 1929

Cheese bowl - Fromagère  
Käsedose - Quesera  
Cod. 50944600

Ø cm - h cm	Euro
10x8	29,90



### OLIERA 4 PEZZI PITAGORA 1929

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces  
Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas  
Cod. 50942600

Ø cm - h cm	Euro
17,3x24,3	80,40



### FORMAGGERA PITAGORA 1929

Cheese bowl - Fromagère  
Käsedose - Quesera  
Cod. 50942700

Ø cm - h cm	Euro
11x12,3	34,00

## OLIERA 2 PEZZI BELLA

2 pc cruet set - Ménagère 2 pièces  
Menage 2 Tlg - Vinagreras 2 piezas  
Cod. 57765000

**cm - h cm**      **Euro**

16,5x7,5x22,5      **31,60**



## OLIERA 4 PEZZI BELLA

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces  
Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas  
Cod. 57765100

**cm - h cm**      **Euro**

16,5x15,5x22,5      **42,90**



## SPRAY OLIO/ACETO BELLA

Oil and vinegar sparyer - spray huile/vinaigre  
Sprayer Essig/Öl - vaporizador spray  
Cod. 57767400

Euro 11,90



## SALE/PEPE BELLA

Salt and pepper set - Set à sel et poivre  
Menage Salz und Pfefferstreuer - Salero y pimen  
Cod. 57767202

Euro 19,50





## SOTTOPIATTO PROGETTO 1929

*Underplate - Sous-assiette*

*Platzteller - Bajo plato*

**Cod. 50932831**

Ø cm Euro

31 35,50



## SOTTOPIATTO BERNINI

*Underplate - Sous-assiette*

*Platzteller - Bajo plato*

**Cod. 50932531**

Ø cm master Euro

31 20 27,00



## SOTTOBOTIGLIA BERNINI

*Bottle coaster - Dessous de bouteille*

*Flaschenteller - Posa botellas*

**Cod. 50913714**

Ø cm master Euro

14 6 12,10



## SOTTOBICCHIERE BERNINI

*Coaster - Dessous de verre*

*Gläserteller - Posa vasos*

**Cod. 50913611**

Ø cm master Euro

11 6 8,50

## SOTTOPIATTO PITAGORA 1929

*Underplate - Sous-assiette*

*Platzsteller - Bajo plato*

Cod. 57122231

**Ø cm**      **Euro**

31	<b>29,70</b>
----	--------------



## PIATTINO PORTAPANE PITAGORA 1929

*Bread Coaster - Plat à pain*

*Brotteller - Plato de pan*

Cod. 57121714

**Ø cm**      **Euro**

14	<b>7,40</b>
----	-------------



## Secchielli e brocca

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

### BROCCA TERMICA INOX 18/10

*Pitcher - Cruche*

*Krug - Lanzador*

Cod. 551490..

**Lt**      **Euro**

1	<b>23,40</b>
1,5	<b>25,80</b>
2	<b>34,60</b>



**inox**  
**18/10**



## SECCHIELLO CHAMPAGNE PITAGORA 1929

*Champagne bucket - Seau à champagne*

*Sektkübel - Cubo de champaña*

**Cod. 50954100**

Ø cm	h cm	Euro
18	20	<b>75,50</b>



## 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	Euro
12	12	<b>51,50</b>



## COLONNA PORTA SECCHIELLO PITAGORA 1929

*Champagne bucket stand - Colonne porte-seau*

*Sektkühlerständer - Porta cubos*

**Cod. 50954300**

h cm	Euro
64	<b>109,50</b>



## SECCHIELLO CHAMPAGNE DOPPIA PARETE BELLA

*Double walled Champagne bucket - Seau à glace champ. avec double parois*

*Sektkübel doppelwandig - Cubo champaña doble pared*

Cod.	Lt	Euro
<b>55765804</b>	4	<b>94,30</b>
<b>55765907</b>	7	<b>155,30</b>

## SECCHIELLO CHAMPAGNE BELLA

Champagne bucket - Seau à champagne

Sektkübel - Cubo de champán



Cod. Lt Euro

<b>55765004</b>	4	<b>53,30</b>
<b>55765307</b>	7	<b>89,00</b>

## 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 Euro

15	<b>87,40</b>
----	--------------



## COLONNA PORTA SECCHIELLO BELLA

Champagne bucket stand - Colonne porte-seau

Sektkühlerständer - Porta cubos

Cod. 55765600

h cm Euro

62	<b>113,30</b>
----	---------------



**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	Euro
18	18	<b>39,00</b>



## SEPARATORE

*Separator - Séparateur*

*Einsatz für Sektkuebel - Separador*

**Cod. 50955000**

**Euro 16,70**



## SECCHIELLO CHAMPAGNE LATINA

*Champagne bucket - Seau à champagne*

*Sektkübel - Cubo de champán*

**Cod. 50955222**

Ø cm	h cm	Euro
22	22	<b>51,30</b>



## SECCHIELLO GHIACCIO LATINA

*Ice bucket - Seau à glace*

*Eiskübel - Cubo de hielo*

**Cod. 50955300**

Ø cm	h cm	Euro
10	11,5	<b>25,30</b>

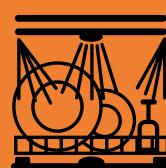


# Buffet

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	Euro
53x32,5	21,5	<b>82,00</b>



## VASSOIO RETTANGOLARE PER FORMAGGI CON TAGLIERE IN POLIETILENE E CUPOLA

*Rectangular tray for cheese with polyethylene board*

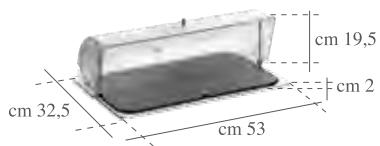
*Plateau rectangulaire à fromage avec planche en polyéthylène*

*Rechteckiges tablett 1/1 mit Polyethylen Schneidebrett*

*Bandeja rectangular para queso con tabla en polietileno*

Cod. 50950940

cm	h cm	Euro
53x32,5	21,5	<b>154,60</b>



## 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*

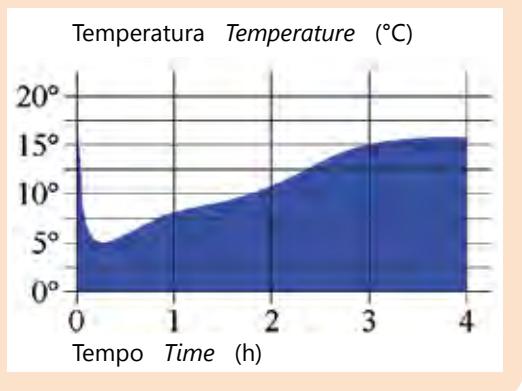
*Bandeja rectangular refrigerante de doble pared para charcutería con recipientes refrigerantes*

Cod. 50950950

cm	h cm	Euro
53x32,5	24	140,70



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 puor viennoiseries avec resistance électrique 220 v 50 w

Rechteckiges warmhalte-tablett für brioches ausgestattet mit 220 v 50 w

Bandeja rectangular de calentamiento para bollería con resistencia elèctrica 200 v 50 w

Cod. 50950930

cm	h cm	Euro
53x32,5	24	<b>361,20</b>

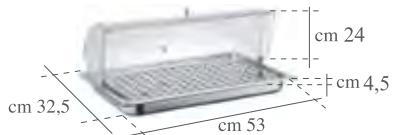
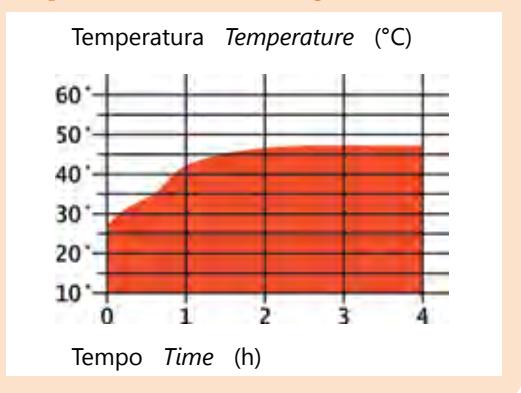


Diagramma del mantenimento della temperatura  
Temperature maintenance diagram



# 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	Euro
47,5	34	<b>244,10</b>



## PORTA PANE

*Bread basket - Corbeille à pain*

*Btotschale - Porta pan*

**Cod. 50951352**

Ø cm	h cm	Euro
47,5	10	<b>107,10</b>



# 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*

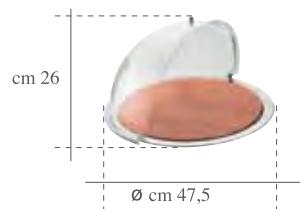
*Plateau à fromage avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable avec planche en hêtre lamellaire indeformable*

*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	Euro
47,5	34	<b>244,10</b>



## 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	Euro
47,5	2	<b>107,10</b>



# Distributori bevande calde

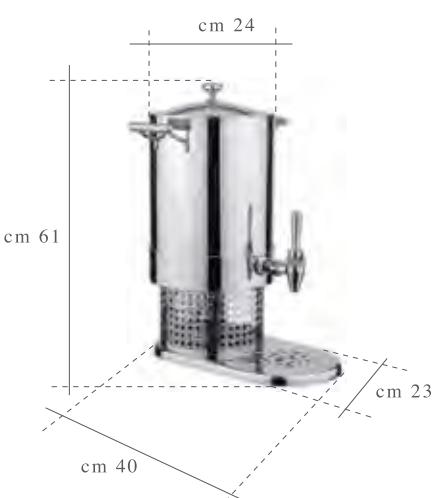
Hot drinks dispenser Distributeur de boissons chaudes Spender für warme getränke  
Distribuidores de bebidas calientes

## 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**



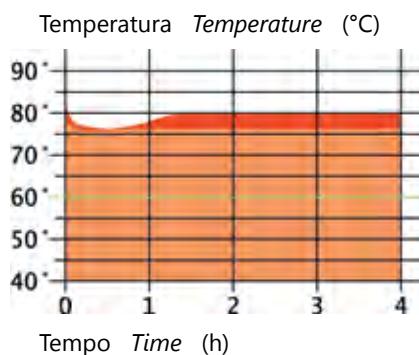
## DISTRIBUTORE BEVANDE

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

**Cod. 50959524**

Ø cm	Lt	Euro
24	8	<b>603,60</b>

*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

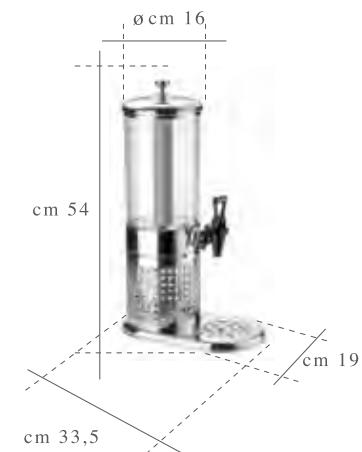
Distributeur de jus

Saftspender

Surtidor de zumos

Cod. 50955416

Ø cm	Lt	Euro
16	3,5	<b>378,00</b>



# 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	Euro
20	8	<b>408,00</b>



# 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      Euro

47,5      10      **205,00**

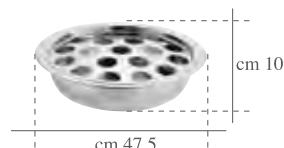
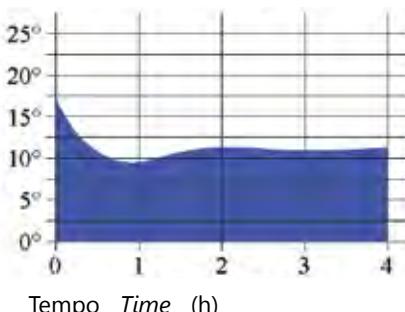


Diagramma del mantenimento della temperatura  
Temperature maintenance diagram

Temperatura Temperature (°C)



Tempo Time (h)

## PORTA BURRO REFRIGERABILE

Refrigerated butter tray

Porte-beurre réfrigérable

Butterschale mit kühlakkku

Porta-mantequilla refrigerable

Cod. 50933136

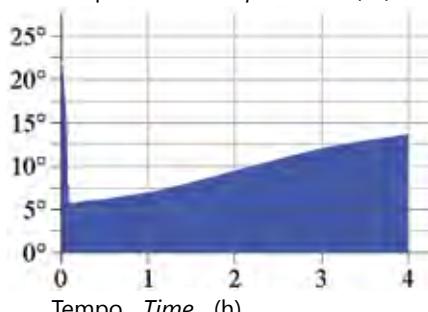
Ø cm      Lt      Euro

35      6,5      **99,50**

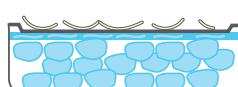


Diagramma del mantenimento della temperatura  
Temperature maintenance diagram

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 kühlakku*

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

**Cod. 50952548**

Ø cm	h cm	Euro
47,5	29	<b>243,10</b>



**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*

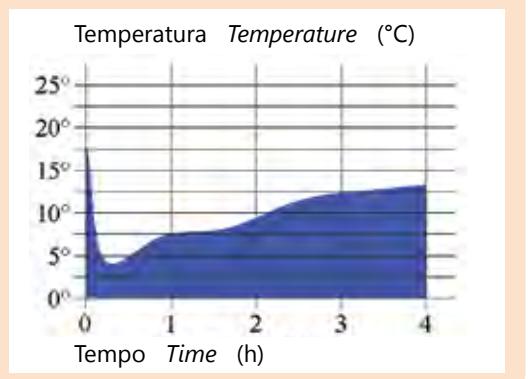
*Aufschnitplatte mit doppelwand und kühlern*

*Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes*

**Cod. 50952552**

Ø cm	h cm	Euro
47,5	5	<b>140,10</b>

*Diagramma del mantenimento della temperatura  
Temperature maintenance diagram*



# Piatto Affettati

inox  
18/10

## PIATTO AFFETTATI

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 50952452

Ø cm      Euro

40      **37,10**



## MORSA PROSCIUTTO

Ham clamp - Porte jambon - Schinkenspanner - Porta jamón

Cod. 97200090

cm      h cm      Euro

58      17      **153,10**



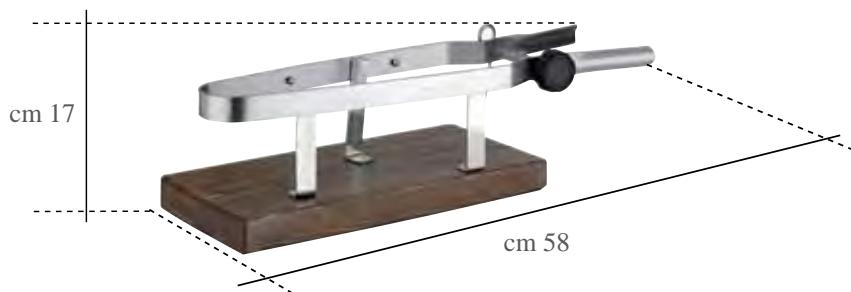
A richiesta è disponibile con base in resina

Resin base available on request

Base en résine disponible sur demande

Auf Anfrage mit Harzbasis

Base de resina disponible bajo pedido

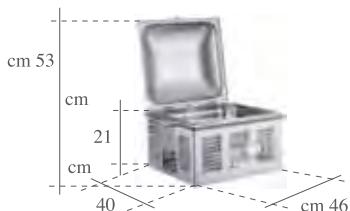


*Avvertenze* vedi pag. *Instructions* see page 268



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	Euro
46x40	26	<b>329,90</b>

## 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

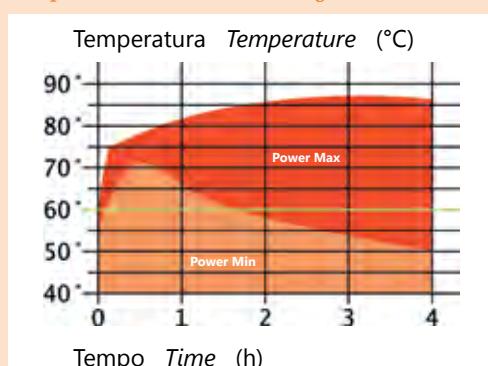
Rundes chafing dish mit formbeständiger polycarbonat-haube  
mit 220 v – 700 w elektrischem widerstand bestehend aus:  
Siebboden - wanne - lebensmittelbecken

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	Euro
46x40	21	<b>484,50</b>

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	Euro
49,5	47	355,40



## 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*

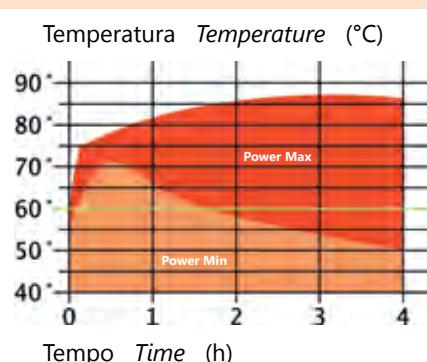
*Rundes chafing dish mit formbeständiger polycarbonat-haube  
mit 220 v – 700 w elektrischem widerstand bestehend aus: Siebboden  
-wanne - lebensmittelbecken*

*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	Euro
49,5	47	509,90

Diagramma del mantenimento della temperatura  
Temperature maintenance diagram



*Avvertenze* vedi pag. *Instructions* see page 268



# 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	Euro
56x35	34	404,00

## 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

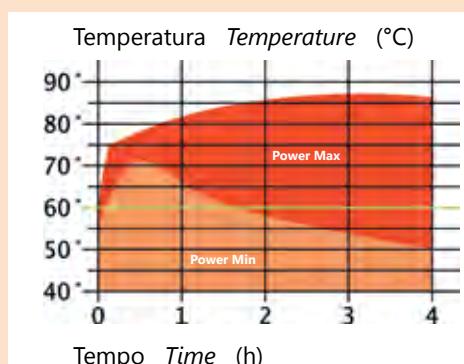
Suppenstation 1/1 mit 220 v - 700 w elektrischer heizung bestehend aus:  
durchbrochener basis cm 56x35x34h, - bain-marie deckel mit schlitz -  
2 halbkugeligen suppenschüsseln l 5 - 2 deckeln

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	Euro
56x35	34	571,70

Diagramma del mantenimento della temperatura  
Temperature maintenance diagram



# 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:*

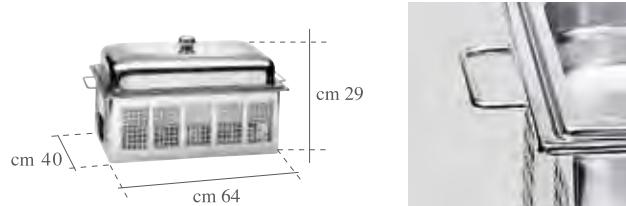
*Durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm - deckel - 2 kochern*

*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	Euro
64x40	29	<b>343,00</b>



## 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*

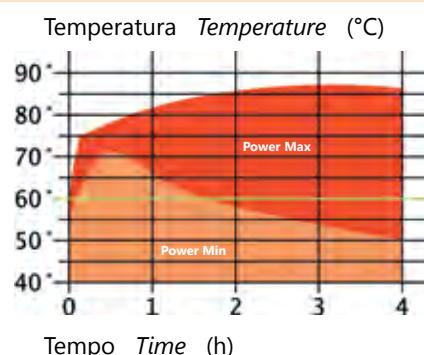
*Chafing dish 1/1 mit 220 v – 700 w elektrischer heizung widerstand bestehend aus: durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm deckel*

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

Cod. 30595554

cm	h cm	Euro
64x40	29	<b>520,20</b>

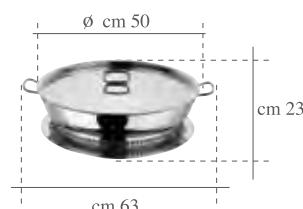
Diagramma del mantenimento della temperatura  
 Temperature maintenance diagram



*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.

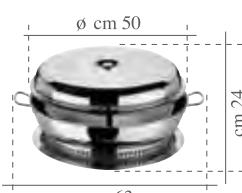
Compuesto de: Base con balanceo giratorio, Anillo perforado, Rustidera con fondo difusor y tapa cm 50, 5 Bujías.

Cod. 50953954

Ø cm	h cm	Euro
50	23	392,50

## 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	Euro
50	24	559,30



## 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    Euro

49	9	<b>171,40</b>
----	---	---------------

### CIOTOLA INTERNA CENTRALE

Central bowl - Coupe intérieure centrale

Innere, zentralschüssel - Cuenco interior central

Cod. 97150104

Ø cm    h cm    Euro

19	9	<b>22,20</b>
----	---	--------------



### SETTORE INTERNO 1/5

Internal sector - Secteur intérieur

Einsatz runde Schale - Medialuna interior

Cod. 97150105

cm    h cm    Euro

28	14	<b>30,20</b>
----	----	--------------

### MESTOLO COMET UNIPEZZO CON FRENO

Ladle - Louche - Suppenschoepfer - Cazo sopa

Cod. 509203B0

lungh. cm    Euro

34	<b>11,70</b>
----	--------------



## 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    Euro

37	7,2	<b>139,10</b>
----	-----	---------------



### PORTABROCCHE

Jug holder - Porte-carafes - Tabletter - Porta-jarras

Cod. 50951A05

Ø cm    Euro

37	<b>47,10</b>
----	--------------

*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.

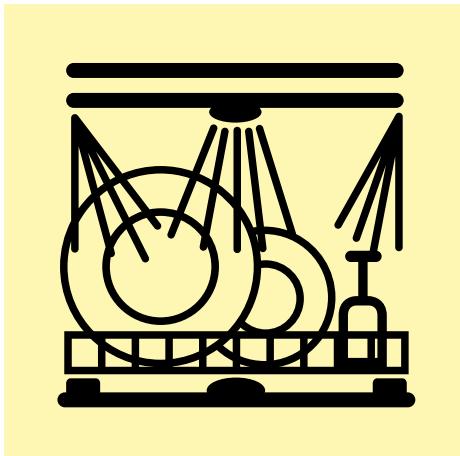
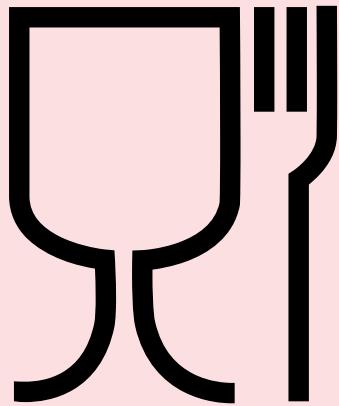
The glass of bowls is suitable for food usage and is unbreakable.

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.





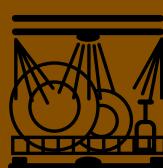
STAINLESS

# 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..**



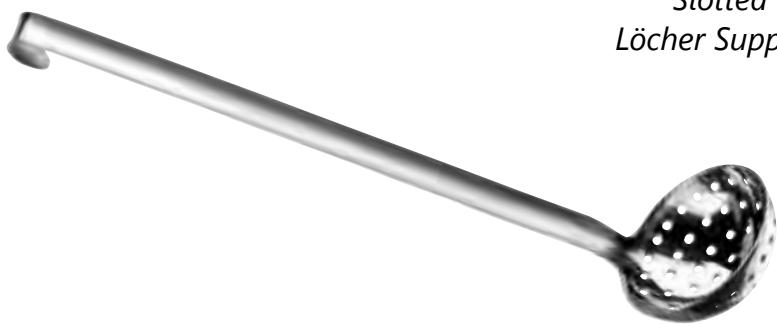
Ø cm	lungh. cm	Euro
6	28	<b>6,70</b>
8	34	<b>7,70</b>
9	37	<b>10,60</b>
10	37	<b>10,80</b>
11	37	<b>11,30</b>
12	38	<b>14,90</b>
14	40	<b>18,20</b>
16	41	<b>28,90</b>

## MESTOLO UNIPEZZO FORATO

*Slotted one piece ladle - Louche monobloc avec trous*

*Löcher Suppenschopfer einteilig - Cazo una pieza agujerz*

**Cod. 509226..**



Ø cm	lungh. cm	Euro
------	-----------	------

# 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	Euro
27	4,70



## SPATOLA UNIPEZZO

One piece spatula - Spatule

Spachtel - Espátula

Cod.	cm	Euro
50923910	46	13,10
50923912	55	16,30



## PALA FRITTO UNIPEZZO NUOVA FORATURA

One piece spatula - Pelle monobloc

Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza

Cod.	cm	Euro
50923010	46	12,60
50923012	55	16,60



# Mestolo unipezzo pesante



## PALA FRITTO UNIPEZZO

*One-piece spatula - Pelle monobloc  
Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza*  
Cod. 50927700

cm	Euro
36	8,50



## CUCCHIAIONE UNIPEZZO

*One-piece serving spoon - Cuiller à servir monobloc  
Bratenlöffel einteilig - Cucharon una pieza*  
Cod. 50926200

cm	Euro
35	7,80



## FORCHETTONE UNIPEZZO

*One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc  
Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza*  
Cod. 50926500

cm	Euro
35	6,90

# 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                    Euro

46                    11,90



## FORCHETTONE UNIPEZZO

One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc  
Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza

Cod. 50926600

cm                    Euro

50                    22,40



## 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                    Euro

50                    24,30

70                    29,30



Whisk Fouet Schneebesen Batidor



**FRUSTA**  
*Whisk - Fouet*  
*Schneebesen - Batidor*  
Cod. 509164..

cm	Euro
25	<b>5,90</b>
30	<b>6,40</b>
35	<b>6,90</b>
40	<b>7,60</b>



**FRUSTA**  
*Whisk - Fouet*  
*Schneebesen - Batidor*  
Cod. 509164..

cm	Euro
45	<b>12,30</b>
50	<b>10,60</b>
55	<b>11,40</b>
60	<b>13,20</b>

## 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	Euro
91	<b>22,40</b>

# Utensili da cucina

inox  
18/10

## SPATOLA DRITTA

*Slimline spatula - spatule droite  
Palette lang - espátula*



Cod.	cm	Euro
78500410	16	4,80
78500412	20	5,10
78500413	23,5	5,50
78500414	29	6,00



## SPATOLA DRITTA CON PIEGA

*Turner round and flexible spatula - spatule pliée  
Winkelpalette - espátula corta*

Cod.	cm	Euro
78500420	18	7,20
78500421	20	7,50
78500422	25	7,90



## SPATOLA PER CUCINARE

*Grill scraper spatula - spatule de chef  
Grillpalette - espátula cocinero*

Cod.	cm	Euro
78500430	7,5	5,60
78500431	10	6,70
78500432	12,5	7,10
78500433	15	7,70



# 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	Euro
<b>50907306</b>	600	<b>21,10</b>
<b>50907315</b>	1500	<b>46,20</b>

## ROMPINOCI 2 NICCHIE

*Nutcracker - Casse-noix - Nussknacker - Cascanueces  
Cod. 50916001*



Master	Euro
40	<b>9,80</b>

## CAVATAPPI 2 LEVE

*Cork screw - Tirebouchon - Korkenzieher - Sacacorchos  
Cod. 50916200*



Master	Euro
72	<b>5,80</b>

## TRINCIAPOLLO CON MOLLA INTERNA

*Poultry shears (internal spring) - Coupe-volailles (ressort intérieur)  
Geflügelschere (Interne Feder) - Tijeras para aves  
Cod. 50907400*



cm	master	Euro
25	30	<b>20,60</b>

## RACCOGLI BRICIOLE

*Crumb collector - Ramasse-miettes - Tischkrümelsammler - Recoge migas  
Cod. 50916600*



Master	Euro
240	<b>1,80</b>

# Molle

Tongs Pinces Zangen Pinzas

## MOLLA ARROSTO PROFESSIONALE

*Roast meat tong - Pince à rôti*

*Bratenzange - Pinza para asado*

Cod. 50919701

lungh. cm	master	Euro
26	36	<b>14,30</b>



## MOLLA SPAGHETTI PROFESSIONALE

*Spaghetti tong - Pince à spaghetti*

*Spaghettizange - Pinza para espaguetis*

Cod. 50919601

lungh. cm	master	Euro
26	36	<b>15,30</b>



## MOLLA GASTRONORM PROFESSIONALE

*Gastronorm tong - Pince gastronom*

*Gastronormzange - Pinza gastronom*

Cod. 50919901

lungh. cm	master	Euro
26	36	<b>16,70</b>





**MOLLA PANE PROFESSIONALE**

*Bread tong - Pince à pain  
Brotzange - Pinza para pan*  
**Cod. 50919501**

lungh. cm	master	Euro
26	36	<b>14,80</b>



**MOLLA INSALATA PROFESSIONALE**

*Salad tong - Pince à salade  
Salatzange - Pinza para ensalada*  
**Cod. 50919001**

lungh. cm	master	Euro
26	36	<b>15,30</b>



**PINZA DEL CUOCO**

*Chef tong - Pince de chef  
Chefzange - Pinza del cocinero*  
**Cod. 50918131**

lungh. cm	master	Euro
31,5	-	<b>4,70</b>

## MOLLA DOLCE

*Cake tongs - Pince à gâteau*

*Gebäckzange - Pinza para pastel*

Cod. 50919400

lungh. cm	master	Euro
20	120	2,80



## MOLLA PANE

*Bread tongs - Pince à pain*

*Brotzange - Pinza para pan*

Cod. 50919500

lungh. cm	master	Euro
22	120	3,00



## MOLLA SPAGHETTI

*Spaghetti tongs - Pince à spaghetti*

*Spaghetti-Zange - Pinza para espaguetis*

Cod. 50919600

lungh. cm	master	Euro
20	120	2,80



## MOLLA ARROSTO

*Roast tongs - Pince à rôti*

*Bratenzange - Pinza para asado*

Cod. 50919700

lungh. cm	master	Euro
21	120	2,80





### MOLLA LUMACHE

*Snails tongs - Pince à escargots  
Schneckenzange - Pinza para caracoles*  
**Cod. 50919800**

lungh. cm	master	Euro
16	24	<b>4,50</b>

### MOLLA ZUCCHERO INOX

*Sugar tongs - Pince à sucre  
Zuckerzange - Pinza para azucar*  
**Cod. 50919100**

lungh. cm	master	Euro
11	200	<b>1,20</b>

### MOLLA GHIACCIO ELITE

*Ice tongs Elite - Pince à glace Elite  
Eiszange Elite - Pinza para hielo*  
**Cod. 50918900**

lungh. cm	master	Euro
15	24	<b>3,70</b>

### MOLLA GHIACCIO DENTATA INOX 18/10

*Ice tongs inox 18/10 - Pince à glace inox 18/10  
Eiszange mit Zähnen inox 18/10 - Pinza para hielo inox 18/10*  
**Cod. 50919300**

lungh. cm	master	Euro
16	80	<b>7,30</b>

## MOLLA GHIACCIO

*Ice tongs - Pince à glace*

*Eiszange - Pinza para hielo*

Cod. 50919200

lung. cm	master	Euro
13	200	<b>2,20</b>



## FORBICE DOLCE

*Cake tongs - Pince à gâteau*

*Gebäckschere - Pinza para pastel*

Cod. 50918000

lung. cm	master	Euro
20	120	<b>5,40</b>



## PINZA AFFETTATI

*Sliced meat tongs - Pince à charcuterie*

*Aufschneidzange - Pinza para embutidos*

Cod. 50907100

lung. cm	master	Euro
10	100	<b>6,70</b>



## PINZA CUOCO PUNTE PIEGATE

*German tong bend - pince de chef*

*Chefzange - Pinza cocinero*

Cod.	cm	Euro
78500440	35	<b>7,50</b>
78500441	45	<b>9,40</b>



**PASSA THE***Tea strainer - Passoire in the**Teesieb - Filtro para té*

Cod. 78000238

lungh. cm	master	Euro
22	24	6,60

**PALA TAGLIA FORMAGGI***Cheese slicer - Pelle coupe fromage**Käsehobel - Pala cortar quesos*

Cod. 78000265

lungh. cm	master	Euro
21	24	2,80

**PALA TORTA SEGHETTATA***Cake server - Pelle à tarte dentelée**Tortenheber - Pala servir pastel*

Cod. 78000259

lungh. cm	master	Euro
26	24	6,00

**PALA PIZZA SEGHETTATA***Pizza pie-cutter - Pelle à pizza dentelée**Pizzaheber - Pala cortar pizza*

Cod. 78000232

lungh. cm	master	Euro
27	24	6,20

## PALA UOVO

*Egg lifter - Pelle à oeufs*

*Durchbrochener Pfannenwender - Pala para huevos*

Cod. 78000256



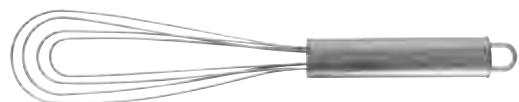
lungh. cm	master	Euro
25	24	6,00

## FRUSTA PIATTA

*Flat whisk - Fouet plat*

*Platter Schneebesen - Batidor llano*

Cod. 790414..



lungh. cm	master	Euro
20	24	4,10
25	24	4,60

## GRATTUGGIA PICCOLA DA TAVOLO

*Fine handy grater - Râpe petite*

*Muskatreibe - Rallador llano de mesa*

Cod. 78002806



lungh. cm	master	Euro
26	24	4,80

## GRATTUGGIA PIATTA DA TAVOLO

*Fine handy grater - Râpe platte*

*Zitronenreibe - Rallador llano de mesa*

Cod. 78002807



lungh. cm	master	Euro
24	24	5,40

**TAGLIA PASTA**

*Pastry cutter - Roulette coupe-pâte  
Plate Teigrädchen - Rodillo cortar pasta*  
**Cod. 78000242**

lungh. cm	master	Euro
18,5	24	<b>4,60</b>

**TAGLIA PIZZA**

*Pizza pie cutter - Roulette coupe-pizza  
Pizza/Teigrädchen - Rodillo cortar pizza*  
**Cod. 78000243**

lungh. cm	master	Euro
18,5	24	<b>4,60</b>

**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	Euro
14	24	<b>5,10</b>

**SPATOLA LUNGA**

*Long spatula - Spatule longue  
Schnale Wender - Espátula larga*  
**Cod. 78000264**

lungh. cm	master	Euro
34	24	<b>7,20</b>

## SPATOLA LARGA

*Big spatula - Spatule large*

*Breiter Wender - Espátula ancha*

Cod. 78000270



lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

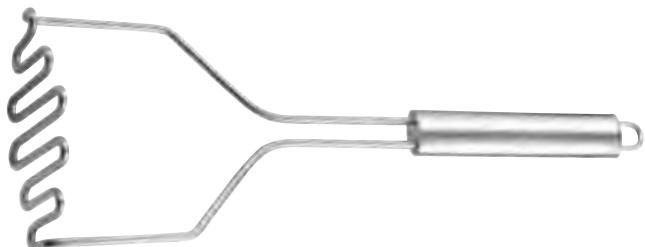
26,5	24	<b>8,20</b>
------	----	-------------

## SCHIACCIA PATATE

*Potato masher - Presse-purée*

*Kartoffelstampfer - Prensa-puré*

Cod. 78000549



lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

30	24	<b>10,80</b>
----	----	--------------

## CUCCHIAIONE

*Serving spoon - Cuiller de service*

*Servierlöffel - Cuchara servir*

Cod. 7805217B



lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

32,5	24	<b>7,90</b>
------	----	-------------

## CUCCHIAIONE FORATO

*Slotted spoon - Cuiller de service perforé*

*Gelochter Servierlöffel - Cuchara servir perforada*

Cod. 7805218B



lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

32,5	24	<b>8,00</b>
------	----	-------------

**FORCHETTONE***Fork - Fourchette de service**Serviergabel - Tenedor servir***Cod. 7805215B**

lungh. cm	master	Euro
32	12	<b>7,60</b>

**MESTOLO cm 9***Soup ladle - Louche**Suppenlöffel - Cazo sopa***Cod. 7805211B**

lungh. cm	master	Euro
30	12	<b>11,10</b>

**MESTOLO cm 6***Soup ladle - Louche**Saucenlöffel - Cazo sopa***Cod. 7805212B**

lungh. cm	master	Euro
28	12	<b>10,20</b>

**SCHIUMAROLA cm 11***Skimmer - Ecumoire**Schaumlöffel - Espumadera***Cod. 7805213B**

lungh. cm	master	Euro
36,5	12	<b>9,90</b>

## PALA FRITTO

*Turner - Pelle avec trous*

*Bratenwender - Pala fritos*

Cod. 7805214B

lungh. cm	master	Euro
33	12	8,00



## APPENDINO 5 POSTI

*Hanger 5 hooks - Barrette 5 pièces*

*Hängeleiste 5 plätze - Asta colgador 5 ganchos*

Cod. 71000013

lungh. cm	master	Euro
33	24	6,90



## 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	Euro
-	55,90



In scatola regalo Packaging in gift box





### CUCCHIAIO ARRICCIABURRO

*Butter curler - Cuiller coquilleur à beurre*

*Butterformer - Rizador de mantequilla*

Cod. 78000233

lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

18	24	3,70
----	----	------



### FORCHETTA CARNE 2 PUNTE

*Utility fork - Fourchette à viande 2 dents*

*Fleischgabel - Tenedor carne*

Cod. 78000230

lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

18,5	24	4,30
------	----	------



### ARRICCIABURRO

*Butter curler - Coquilleur à beurre*

*Butterroller - Rizador de mantequilla*

Cod. 78000269

lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

19	24	4,00
----	----	------



### SCAVINO 22 mm

*Melon baller - Creuse pommes de terre*

*Kugelausstecher - Vaciador*

Cod. 78000228

lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

18	24	4,10
----	----	------

## DOSATORE GELATO

*Ice-cream scoop - Portionneur à glace  
Eisportionierer - Dosificador helado*

Cod. 78000268



lungh. cm	master	Euro
23,5	24	<b>6,10</b>

## SCAVINO 28 mm

*Melon baller - Creuse pommes de terre*

*Kugelausstecher - Vaciador*

Cod. 78000229



lungh. cm	master	Euro
18,5	24	<b>4,40</b>

## FORCHETTA PATATE

*Potato fork - Fourchette à pommes de terre*

*Kartoffelgabel - Tenedor de patatas*

Cod. 78000234



lungh. cm	master	Euro
16	24	<b>4,20</b>

## PELAPATATE

*Peeler - Eplucheur à pommes de terre*

*Sparschäler - Pelapatatas*

Cod. 78000271



lungh. cm	master	Euro
18,5	24	<b>3,40</b>

**RIGA LIMONI**

*Lemon zester - Zesteur  
Fadenschneider - Pelador  
Cod. 78002805*

lungh. cm	master	Euro
15,5	24	<b>4,10</b>

**PELAPATATE MULTIUSO**

*Peeler - Eplucheur  
Sparschäler - Pelador multiuso  
Cod. 78000225*

lungh. cm	master	Euro
18,5	24	<b>4,10</b>

**APRIBOTTIGLIA E FORA LATTINE**

*Bottle opener - Décapsuleur  
Kapselheber - Abrebottellas  
Cod. 78000255*

lungh. cm	master	Euro
18,5	24	<b>4,70</b>

**SEPARATORE UOVA**

*Egg divider - Séparateur jaune d'oeuf  
Eiertrenner - Separador de claras  
Cod. 78000266*

lungh. cm	master	Euro
20,5	24	<b>4,70</b>

## APRIBARATTOLI UNIVERSALE

*Jar opener - Ouvre bocaux*

*Deckelöffner - Abridor de tarros*

Cod. 78000901



lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

23,5	10	<b>14,50</b>
------	----	--------------

## APRISCATOLE

*Can opener - Ouvre-boîtes*

*Dosenöffner - Abrelatas*

Cod. 78000682



lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

20	10	<b>14,50</b>
----	----	--------------

## SPREMIAGLIO

*Garlic press - Presse-ail*

*Knoblauchpresse - Ex-primeajos*

Cod. 78000868



lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

28,5	10	<b>14,50</b>
------	----	--------------

## CANNULA LEVA TORSOLO

*Apple corer - Vide-pommes*

*Apfelausstecher - Decorazonador*

Cod. 78000227



lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

18,5	24	<b>4,10</b>
------	----	-------------



### GRATTACAROTE

*Vegetable scraper - Eplucheur carottes  
Karottenschaber - Pelador de zanahorias*  
**Cod. 78000267**

lungh. cm	master	Euro
23,5	24	<b>3,30</b>



### MANARETTA

*Meat cleaver - Couperet  
Käsehackbeil - Macheta*  
**Cod. 78000251**

lungh. cm	master	Euro
23,5	24	<b>7,60</b>



### MANARETTA PICCOLA

*Meat cleaver - Couperet petit  
Käsehackbeil - Macheta pequeña*  
**Cod. 78000250**

lungh. cm	master	Euro
20,5	24	<b>5,90</b>



### COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE

*Cheese knife - Couteau à fromage  
Käsemesser - Cuchillo queso*  
**Cod. 78002803**

lungh. cm	master	Euro
24,5	24	<b>4,20</b>

## COLTELLO DA CUCINA LUNGO SEGHETTATO (LAMA cm 17)

*Kitchen knife - Couteau à viande*

*Brotmesser - Cuchillo carne*

Cod. 78002801



lungh. cm	master	Euro
29	24	<b>4,60</b>

## COLTELLO MEDIO SEGHETTATO

*Kitchen knife - Couteau de cuisine moyen*

*Tomatenmesser - Cuchillo de cocina medio*

Cod. 78002804



lungh. cm	master	Euro
24	24	<b>3,70</b>

## COLTELLO BISTECCA

*Steak knife - Couteau à bifteck*

*Küchenmesser cm10 - Cuchillo chuletero cm 10*

Cod. 78002802



lungh. cm	master	Euro
22	24	<b>4,10</b>

## COLTELLO SPELUCCHINO

*Paring knife - Couteau office*

*Küchenmesser cm7,5 - Cuchillo chuletero cm 7,5*

Cod. 78002800



lungh. cm	master	Euro
19,5	24	<b>3,90</b>

# Barbeque

Barbeque Barbeque Barbecue Barbacoa

## MOLLA BARBEQUE

*Barbeque tongs - Pince à barbecue*

*Barbecue-zange - Pinza para barbacoa*

Cod. 50918301



lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

42,5	6	<b>16,20</b>
------	---	--------------

## PALA BARBEQUE

*Barbeque turner - Pelle à barbecue*

*Barbecue-wender - Pala para barbacoa*

Cod. 50918302



lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

44,5	6	<b>13,10</b>
------	---	--------------

## FORCHETTONE BARBEQUE

*Barbeque fork - Fourchette à barbecue*

*Barbecue-gabel - Tenedor para barbacoa*

Cod. 50918303



lungh. cm	master	Euro
-----------	--------	------

44,5	6	<b>10,50</b>
------	---	--------------

## SPAZZOLA BARBEQUE

Barbeque brush - Pinceau barbecue  
Barbecue-Bürste - Brocha - barbacoa

Cod. 50918304

lungh. cm	master	Euro
44,5	6	<b>13,60</b>



## SET 4 PZ BARBEQUE

4 pc barbecue set - Barbeque set 4 pièces  
4 tlg barbecue-set - Set 4 piezas barbacoa

Cod. 50918300

Euro 52,30



# 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	Euro
22	0,7	<b>12,00</b>



## PIATTO FONDO

*Deep Plate - Assiette Creuse  
 Tiefer Teller - Plato Hondo*

Cod. 509111..

Ø cm	spess. mm	Euro
20	0,7	<b>11,00</b>
22	0,7	<b>12,60</b>

## PIETANZIERA ROTONDA SENZA GUARNIZIONE

*Serving dish - Gamelle ronde  
 Vorratsdose ohne dichtung - Fiambrera redonda*

Cod. 50906512



Ø cm	h cm	Lt	Euro
12	6	0,67	<b>24,20</b>

## SCODELLA SENZA ALETTE

Bowl - Bol

Fingerschüssel - Cuenco Sin Asas

Cod. 509117..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
12	7,2	0,6	<b>9,70</b>
14	7,5	0,9	<b>10,70</b>



## TAZZA PER BRODO

Soup cup - Tasse à bouillon

Suppenschüssel - Taza de caldo

Cod. 50912511

Ø cm	h cm	Lt	Euro
11,5	6	0,5	<b>12,60</b>



## BICCHIERE

Glass - Verre

Glas - Vaso

Cod. 50912000

Ø cm	h cm	Lt	Euro
7,5	7	0,23	<b>12,10</b>



## LEGUMIERA CON ALETTE

Vegetable dish with handles - Legumier avec poignées

Beilagenschüssel mit Griffen - Legumbrera con asas

Cod. 509045..

Ø cm	h cm	Euro
12	3	<b>11,80</b>
14	4	<b>12,90</b>
18	5,5	<b>16,20</b>
20	6	<b>20,00</b>



# 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	Euro
----	-----------	------

40x30	0,8	35,00
-------	-----	-------

## 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	Euro
----	-----------	------

44x35	0,8	37,90
-------	-----	-------



## VASSOIO SELF-SERVICE

5 Sectors dish

Plateau Sel-service 5 secteurs

Tablett 5stelig

Bandeja autoservicio honda 5 com.

Cod. 53015605

cm	spess. mm	Euro
----	-----------	------

34x34	0,8	29,20
-------	-----	-------

# Detenuti

## CUCCHIAIO PER DETENUTI IN ALLUMINIO E POLIPROPILENE

*Convict spoon - Cuiller détenus*  
*Gefangenelöffel - Cuchara detenido*  
**Cod. 00100001**

master      Euro

500	<b>2,30</b>
-----	-------------



## FORCHETTA PER DETENUTI IN ALLUMINIO E POLIPROPILENE

*Convict fork - Fourchette détenus*  
*Gefangenegabel - Tenedor detenido*  
**Cod. 00100002**

master      Euro

500	<b>2,30</b>
-----	-------------

## SCODELLA DETENUTI

*Bowl - Bol*  
*Schüssel - Cuenco*  
**Cod. 50911520**

Ø cm	h cm	Lt	Euro
------	------	----	------

22	5	1,2	<b>16,50</b>
----	---	-----	--------------



## PIATTO DETENUTI

*Flat Plate - Assiette Platte*  
*Flacher Teller - Plato Llano*  
**Cod. 50910922**

Ø cm	spess. mm	Euro
------	-----------	------

22	0,8	<b>12,40</b>
----	-----	--------------



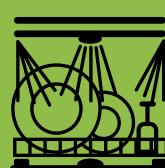


# Bar

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	Euro
0,35	3	10	<b>53,10</b>
0,50	6	10	<b>62,20</b>
1	12	5	<b>77,00</b>
1,8	24	6	<b>88,70</b>

## TEIERA MAGNA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera

Cod. 509569..



Lt	tz/cup	Master	Euro
0,25	2	10	<b>58,00</b>
0,50	4	10	<b>62,50</b>
0,75	6	6	<b>69,30</b>
1	8	6	<b>79,30</b>

## LATTIERA MAGNA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod. 509571..



Lt	tz/cup	Master	Euro
0,15	1	20	<b>25,00</b>
0,25	2	20	<b>27,30</b>
0,35	3	20	<b>29,30</b>
0,50	6	6	<b>39,30</b>
1	12	6	<b>76,10</b>
1,8	24	6	<b>91,10</b>

## ZUCCHERIERA MAGNA

Sugar bowl - Sucrier - Zuckerdose - Azucarero

Cod. 509579..



Lt	tz/cup	Euro
0,35	4	<b>31,10</b>
0,50	8	<b>35,60</b>

# Serie Bella



inox  
18/10



## CAFFETTIERA BELLA

Coffee pot - Pot à lait/caf   - Kaffeekanne - Cafetera

Cod. 557600..

Lt	tz/cup	Master	Euro
0,25	3	6	<b>42,20</b>
0,50	6	6	<b>49,60</b>
1	12	6	<b>60,80</b>



## TEIERA BELLA

Tea pot - Th  iere - Teekanne - Tetera

Cod. 557640..

Lt	tz/cup	Master	Euro
0,15	1	6	<b>38,80</b>
0,25	2	6	<b>45,20</b>
0,50	4	6	<b>51,90</b>



## LATTIERA BELLA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod. 557670..

Lt	tz/cup	Master	Euro
0,15	1	6	<b>27,20</b>
0,25	3	6	<b>31,20</b>
0,50	6	6	<b>35,80</b>
1	12	6	<b>44,40</b>



## ZUCCHERIERA BELLA

Sugar bowl - Sucier - Zuckerdose - Azucarero

Cod. 557621..

Lt	tz/cup	Master	Euro
0,20	4	6	<b>29,60</b>
0,40	8	6	<b>38,80</b>



# Serie Conica



## CAFFETTIERA CONICA

Coffee pot - Pot à lait/cafè - Kaffeekanne - Cafetera

Cod. 509560..

Lt	Euro
0,33	<b>19,10</b>
0,60	<b>26,90</b>
1	<b>34,70</b>
1,5	<b>46,10</b>
2	<b>52,30</b>
3	<b>77,20</b>



## TEIERA CONICA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera

Cod. 509567..

Lt	Euro
0,36	<b>19,10</b>
1,25	<b>30,80</b>



## LATTIERA CONICA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod. 509573..

Lt	Euro
0,02	<b>6,70</b>
0,10	<b>8,00</b>
0,20	<b>12,40</b>
0,33	<b>16,90</b>
0,60	<b>21,20</b>
1,00	<b>29,50</b>
1,50	<b>43,90</b>
2,00	<b>45,10</b>
3,00	<b>71,20</b>





## COLINO BAR 2 REBBI PESANTE INOX 18/10

Cocktail strainer heavy - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 78500381

Euro 4,80



## COLINO BAR 2 REBBI LARGO

Cocktail strainer large - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 78500380

Euro 6,10



## COLINO BAR SEMPLICE

Cocktail strainer 2 mm - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 78500385

Euro 8,00



## COLINO COCKTAIL ELLISSE

Cocktail strainer - Passoire à cocktail

Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 50951700

cm	master	Euro
22,5	24	8,00



## COCKTAIL SHAKER 2 PZ

Shaker - Shaker

Shaker - Coctelera

Cod. 78500301

Lt              Euro

0,63            **21,00**



## COCKTAIL SHAKER DE LUXE INOX 18/10

Shaker - Shaker

Shaker - Coctelera

Cod. 78500300

Lt              Euro

0,35            **12,40**



## SHAKER BOSTON INOX 18/10

Shaker - Shaker

Shaker - Coctelera

Cod. 78500307

Lt              Euro

0,50            **13,10**



## SHAKER INOX 18/10

Shaker - Shaker

Shaker - Coctelera

Cod. 50954206

Lt              master      Euro

0,60            -            **46,20**

Gruppo PINTINOX  
BRA  
Made in Spain



New



### SPREMI LIME INOX 18/10

Lime squeezer - lime squeezer  
Saftpresse - exprimidor de limón  
**Cod. 78500305**  
**Euro 2,30**



### SPREMIAGRUMI

Citrus squeezer - Presse-citron - Zitronenpresse - Exprimidoro  
**Cod. 50953C00**

master	Euro
6	<b>22,10</b>



### PORTA TOVAGLIOLI

Napkin holder - porte-serviettes  
Serviettenhalter - Servilletero  
**Cod. 55014300**

cm	Euro
11,5x8,5	<b>5,40</b>



### PORTA BUSTINE

Sugar display -Porte-sachets de thé et sucre  
Serviertablett Zucker/Tee - porta sobres azucar  
**Cod. 55014400**

cm	Euro
10,5x5,5	<b>5,10</b>

## 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 Löffeln - Azucarero ovalada con 2 cucharitas

Cod. 50958600

cm	Euro
21x13	66,40



## 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 Löffeln - Azucarero redonda con 2 cucharitas

Cod. 50958500

Ø cm	Euro
14	55,20



## SPILLONE PORTA SCONTRINI

Bill spike - Epingle porte-tickets

Coupponnadel - Aguja porta tickets

Cod. 50916500

master	Euro
48	5,90





### 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	Euro
-	14,20



### TAPPO VINO PVC

Pvc wine stopper - Bouchon vin PVC

Weinverschluss - Tapón vino pvc

Cod.	colour	Euro
50953306	yellow	5,60
50953307	bordeaux	



### CAVATAPPI PROFESSIONALE

Professional corkscrew - Tire-bouchon

Profikorkenzieher - Sacacorchos

Cod. 50953B00

master	Euro
60	3,50



### CHIUDIBOTTIGLIA INOX

Stainless steel bottle stopper - Bouchon en inox

Edelstahlflaschenverschluss - Tapon de inox

Cod. 50953A00

master	Euro
60	6,00

### CUCCHIAINO MOKA INOX ECONOMICO

Moka spoon - Cuillère à moka

Mokkalöffel - Cucharita moka



Cod.	master	Euro
199000CH		
19900008	600	0,40

## FORCHETTINA ANTIPASTO INOX

Hors d'oeuvre fork - Fourchette hors d'oeuvre

Vorspeisegabel - Tenedor

Cod. 19800009

master Euro

120 0,70



## FORCHETTA CARNE TOSCANA

Meat fork - Fourchette à viande

Fleischgabel - Tenedor carne

Cod. 14200043

master Euro

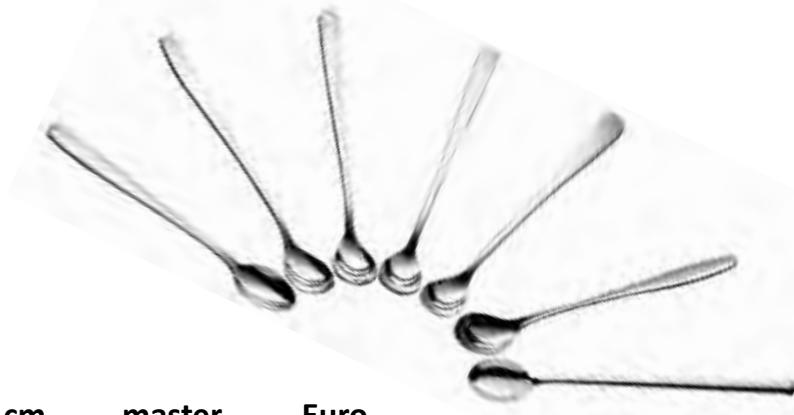
120 0,90



## CUCCHIAIO BIBITA

Soda spoon - Cuillère à cocktail

Limolöffel - Cucharita refresco



Cod.	descriz.	cm	master	Euro
21500036	GAMMA inox 18/10	22	120	1,90
18700036	CAPRI inox	22	120	1,70
08100036	PITAGORA inox 18/10	22	120	2,90
22300036	BRASILIA inox 18/10	22	120	2,00
22400036	AMERICA inox 18/10	22	120	2,00
17100036	BETA inox 18/10	22	120	1,90
19800036	ALBA inox	20,5	120	1,30
08000036	BYRON inox 18/10	22	120	2,90
081000CG	PITAGORA inox 18/10 (antisc.)	30	-	5,40
20300036	SYNTHESIS inox 18/10	22,1	120	2,30
16900036	PALACE inox 18/10	22	120	2,30



### DOSATORE DOPPIO ELLISSE

(1 oz - 2 oz)

*Double jigger - Doseur double  
Doppeldosiereinrichtung - Dosificador doble*  
**Cod. 50951600**

cm	master	Euro
23	12	<b>8,10</b>



### MIXER ELLISSE

*Mixer - Mélangeur  
Mixer - Mezllador*

**Cod. 50951800**

cm	master	Euro
25	24	<b>3,70</b>



### SESSOLA

*Ice/sugar big spoon -cuillère à farine et glaçons  
Serviertablett Zucker/Tee - Librador*

Cod.	Lt	Euro
78500315	0,06	<b>6,40</b>
78500317	0,250	<b>9,20</b>
78500318	0,500	<b>15,10</b>
78500319	0,700	<b>15,60</b>



## Gelateria

### DOSATORE MANICO VUOTO

*H-H ice cream soop - portionneur pour glace  
Eisportionierer - dosificador helado mango hueco*



Cod.	misura	Euro
78500396	medium	<b>14,10</b>
78500397	big	<b>14,90</b>

## SPATOLA PER GELATO INOX

*Ice cream spatula - Spatule à glace*

*Eisspachtel - Paleta para helado*

Cod. 50952800

cm	master	Euro
18,5	100	<b>4,10</b>



## 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	Euro
50952601	red			
50952602	blue			
50952603	yellow			
50952604	green	26	600	<b>5,30</b>
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	Euro
50952707	black			
50952708	transparent	27	100	<b>2,90</b>



## 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	Euro
50952701	white			
50952702	green	30	100	7,30
50952703	red			

## DOSATORE GELATO

*Ice cream scoop - Doseur pour glace*

*Eisportionierer - Dosificador helado*



Cod.	cm	master	Euro
79004018	4,1	12	11,70
79004020	5,0	12	12,70
79004022	6,3	12	13,20



## PALETTA GELATO

*Ice cream spoon - Cuillère à glace*

*Eislöffel - Cuchara parar helado*

Cod.	descriz.	cm	master	Euro
19900022	50/P inox	13,2	120	0,90
17100022	BETA inox 18/10	13,6	120	1,20
21500022	GAMMA inox 18/10	13,6	120	1,20
22400022	AMERICA inox 18/10	13,1	120	1,30
22300022	BRASILIA inox 18/10	13,1	120	1,30
22600022	SIRIO inox 18/10	13,7	120	1,60
08100022	PITAGORA inox 18/10	13,6	120	2,00
05900022	PALLADIUM inox 18/10	14,2	120	2,00
16900022	PALACE inox 18/10	14,4	120	1,70
08300022	BAGUETTE inox 18/10	13,7	120	2,00

## PIATTINO CASSATA LISCO

*Ice cream plate - Plat à cassate*

*Cassata platte - Platillo*

Cod. 50952013



Ø cm	master	Euro
------	--------	------

13	-	<b>7,50</b>
----	---	-------------

## PIATTINO PER COPPA BORDATO

*Edged plate - Plat bordé*

*Eischale Untersatz - Platillo*

Cod. 50952113



Ø cm	master	Euro
------	--------	------

13	-	<b>6,20</b>
----	---	-------------

## COPPA GELATO CONICA

*Conical ice cream goblet - Coupe à glace conique*

*Konische Eischale - Copa para helado conica*

Cod. 50950685



Ø cm	master	Euro
------	--------	------

8,5	6	<b>10,80</b>
-----	---	--------------

## COPPA GELATO GAMBO BASSO

*Ice cream goblet - Coupe à glace*

*Eischale niedrig - Copa para helado*

Cod. 50950210



Ø cm	master	Euro
------	--------	------

10	6	<b>6,90</b>
----	---	-------------

## COPPA GELATO GAMBO ALTO CILINDRICO

*Ice cream goblet - Coupe à glace*

*Eischale hoch - Copa para helado*

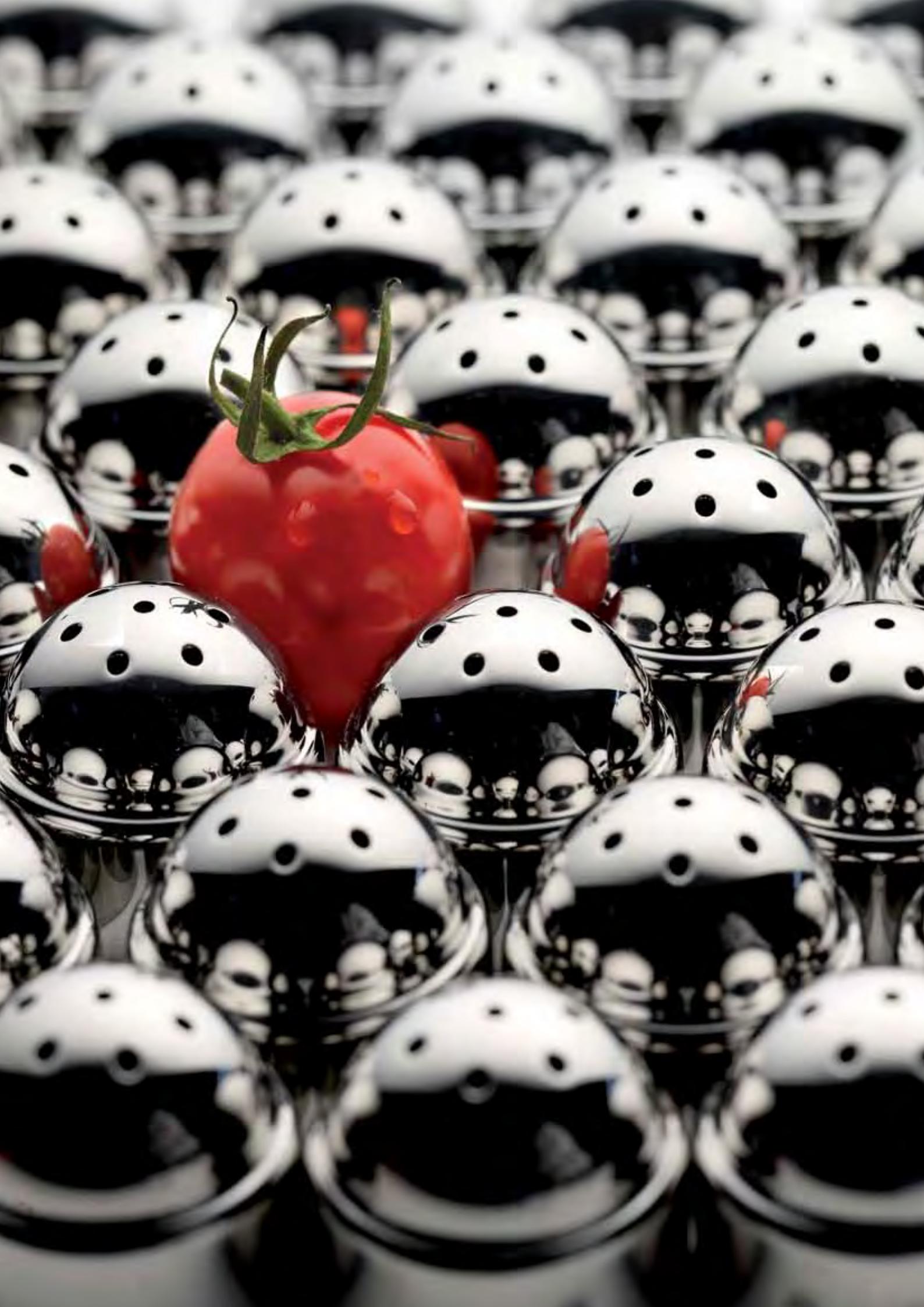
Cod. 509504..



Ø cm	master	Euro
------	--------	------

9	6	<b>9,50</b>
---	---	-------------

10	6	<b>9,60</b>
----	---	-------------



# Ricambi

Spare parts

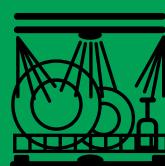
Pièces de rechanges

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	Euro
----	------

47,5	59,10
------	-------



## CUPOLA RETTANGOLARE

Rectangular dome lid - Cloche rectangulaire

Rolltop - Campana rectangular

Cod. 97150112

cm	Euro
----	------

53	59,10
----	-------

## 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	Euro
----	------

53	28,90
----	-------

## CIOTOLA

Bowl - Bol - Schüssel - Bol



Cod.	Ø cm	Euro
------	------	------

97200080	23	5,90
----------	----	------

97200082	26	9,40
----------	----	------

97200091	31,5	10,70
----------	------	-------

# Buffet

## COPERCHIO APRIBILE

Openable lid - Couvercle ouvrant  
Schnierdeckel - Tapa abrible

Cod.	Ø cm	Euro
97200081	23	27,00
97200083	26	30,60



## FORNELLETTO INOX

Heater - Fourneau  
Kocher - Quemadores  
Cod. 97200078

cm	h cm	Euro
9-18	6,5	8,90



## 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	Euro
49	9	171,40

## CIOTOLA INTERNA CENTRALE

Central bowl - Coupe intérieure centrale  
Innere, zentraleschüssel - Cuenco interior central  
Cod. 97150104

Ø cm	h cm	Euro
19	9	22,20

## SETTORE INTERNO 1/5

Internal sector - Secteur intérieur  
Einsatz runde Schale - Medialuna interior  
Cod. 97150105

cm	h cm	Euro
28	14	30,20





## CONTENITORE ISOLANTE CON COLONNA REFRIGERANTE

*Dispenser tank - Récipient isolant  
Isolierbehälter - Porte aisante*

Cod.	Ø cm	Euro
97150038	16	91,80
97150039	20	107,10



## GLACETTE REFRIGERANTE (cm 26x21)

*Refrigerating brick - Briquette réfrigérante  
Kühlakku - Refrigerado*

**Cod. 97150169**  
**Euro 4,90**



## BROCCA IN VETRO

*Jug - Carafe  
Krüge - Jarra*

**Cod. 97200097**

Lt	Euro
1,5	32,00



## RICAMBIO CARAFFA TERMICA

*Vacuum jug*

**Cod. 97100110**  
**Euro 9,00**



## TAGLIERE IN POLIETILENE

*Polyethylene chopping board - Planche à découper en polyéthylène  
Polyethylen Schneidebrett- Tabla en polietileno*

**Cod. 97150174**  
**Euro 76,50**



## TAGLIERE IN FAGGIO

*Beechwood board - Hachoir en hêtre  
Küchenbrett aus Buche - Tabla de haya*

**Cod. 97150115**  
**Euro 37,00**

# 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

Euro 203,10



## 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

Euro 216,30



## 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

Euro 192,90



## 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

Euro 61,60



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 Euro 9,20



## SALVAGOCCIA

*Plastic drop-catcher - Protège-goutte  
Ausgiesser plastik essig/öl - Impide-gotas*

Cod. 97200054 Euro 1,40



## 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 Euro 3,20



## VETRO SALE E PEPE

*Salt/pepper glass - Salière - Ersatzglas pfeffer/salz - Salero*

Cod. 97200045 Euro 4,50



## 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 Euro 3,10



## 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 Euro 3,10



## 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 Euro 2,70



## VETRO PER FORMAGGERA

*Cheese bowl glass - Verre pour fromagère - Glas für käsedose -  
Cristal para quesera*

Cod. 97200050 Euro 6,10

# Ricambi oliere Bella

## VETRO PER OLIERA

*Oil glass - Burette - Menage - Ampolla*

Cod. 97200110 Euro 3,10



## VETRO PER SALE/PEPE

*Vinegar glass - Burette - Menage - Ampolla*

Cod. 97200111 Euro 2,00



## CAPPUCCIO PER AMPOLLE OLIERA

*Cup for oil/vinegar glass - Capuchon pour burette - Metallkappe - Capuchón ampolla*

Cod. 97200112 Euro 7,10



## CAPPUCCIO PER SALE E PEPE

*Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière*

*Salzstreuerkappe aus Stahl - Capuchón salero*

Cod. 97200113 Euro 2,90



# Ricambi oliere e formaggere

## VETRO OLIERA

*Oil/vinegar glass - Burette - Menage - Ampolla*

Cod. 97200060



Mod.	Euro
------	------

Nouvelle Cousine / Progetto	6,40
-----------------------------	------

## SALVAGOCCHIA

*Plastic drop-catcher - Protège-goutte - Stöpsel - Protector de gotas*

Cod. 97200062



Mod.	Euro
------	------

Nouvelle Cousine / Progetto	0,80
-----------------------------	------

## 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.	Euro
------	------

Nouvelle Cousine / Progetto	2,90
-----------------------------	------

## SALINO

*Salt/pepper glass - Salière - Salzstreuer - Salero*

Cod. 97200061



Mod.	Euro
------	------

Nouvelle Cousine / Progetto	1,70
-----------------------------	------

# 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.

Euro

Nouvelle Cousine / Progetto

2,70

## 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.

Euro

Nouvelle Cousine / Progetto

2,70

## 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.

Euro

Nouvelle Cousine / Progetto

2,70

## VETRO PER FORMAGGERA

Cheese bowl glass

Verre pour fromagère

Glas für Käsedose

Cristal para quesera

Cod. 97200035



Mod.

Euro

Nouvelle Cousine / Progetto

2,00

# 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	Euro
<b>30595014</b>	22	<b>57,10</b>
<b>30595015</b>	24	<b>63,80</b>



## POMOLO COPERCHIO

Lid knob - Pommeau pour couvercle

Deckelknopf - Pomo tapa

Cod. 971500P1

Euro 7,80



## MANIGLIA PENTOLA

Pot handle - Poignée pour marmite

Topfhandgriff - Asa oll

Cod. 97100222

Euro 6,30



## VALVOLA SFIATO

Relief valve - Soupape de décharge de la vapeur

Entlüftungsventil - Válvula de alivio

Cod. 971500P4

Euro 8,80

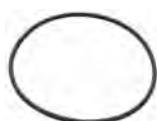


## GUARNIZIONE COPERCHIO

Lid rubber-ring - Garniture pour couvercle

Deckeldichtung - Guarnición tapa

Cod.	Ø cm	Euro
<b>971500P6</b>	22	<b>2,30</b>
<b>97150008</b>	24	<b>8,40</b>



## VITE CUSCINETTO PER POMOLO

Bearing with screw - Coussinet avec de

Zwischenlegscheibe - Cojinete con tornillo

Cod. 97150001

Euro 4,90



## VITE INTERNA PER COPERCHIO

Lid internal screw - Vis intérieure couvercle

Interne Schraube-Deckel - Tornillo interior tapa

Cod. 97150003

Euro 6,30



## PREMICOPERCHIO

Lid stopper - Presse couvercle

Deckelhalterung - Prensa tapa

Cod.	Ø cm	Euro
<b>971500P5</b>	22	<b>25,20</b>
<b>97150004</b>	24	<b>25,20</b>



## PORTA VALVOLA DI SFIATO

Valve - Soupape

Ventil komplett - Válvula

Cod. 97150000

Euro 4,80



## VALVOLA DI SICUREZZA CON GUARNIZIONE

Safety valve - Soupape de sûreté

Sicherheitsventil - Válvula de seguridad

Cod. 971500P2

Euro 4,40



# 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**

**Euro 5,30**

## **GUARNIZIONE MOD. 8/10 Lt**

*8/10 l silicone gasket - joint silicone*

*Gummidichtung - junta*

**Cod. 97150391**

**Euro 5,80**

## **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**

**Euro 3,20**

## **VALVOLA DI FUNZIONAMENTO**

*Working valve - soupape autocuiseur*

*Funktionsventil - válvula de*

*funcionamiento*

**Cod. 97150392**

**Euro 5,30**

## **VALVOLA DI SICUREZZA**

*Safety valve - soupape de securite*

*Sicherheitsventil - válvula de seguridad*

**Cod. 97150393**

**Euro 5,30**

## **POMOLO COMPLETO**

*Knob set - pommeau complet autocuiseur*

*Drehknopf komplett - Pomo completo*

**Cod. 97150394**

**Euro 2,60**



# 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	Euro
------	------

30	3,40
----	------

## 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	Euro
------	------

22/24/26/28	3,40
-------------	------

## 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	Euro
------	------

16/18/20	2,80
----------	------

## POMOLO COPERCHIO VETRO

*Lid knob - Pommeau pour couvercle  
Deckelknopf - Pomo tapa*

Cod. 97100243



Euro
------

3,00
------

## DADO SOSTEGNO MANICO

*Nut of handle - Perno des manche  
Mutter Griff - Boulon de mango s*

Cod. 97100244



Euro
------

2,40
------

# 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 Minimo** L'ordine minimo è di euro 250,00.

**Resa e Trasporto In Italia** su richiesta:

Da euro 250,00 a 1000,00 spesa fissa per gestione ordine e trasporto in porto franco euro 40,00

Oltre 1000,00 euro addebito trasporto in percentuale fatturato come segue:

Area Nord 1,5% del valore della fattura

Area centro 2,5% del valore della fattura

Area Sud 3% del valore della fattura

Isole 4% del valore della fattura

Qualora fosse richiesta la sponda idraulica verrà riaddebitato il costo del servizio di euro 50,00 per consegna.

*When the order is conferred, the customer will integrally accept the selling and delivery conditions listed herebelow:*

**Prices** the current price list is to be considered ex our factory. The goods are sold with prices in EURO valid at the time of the shipping. We reserve the right to decide about the modification of the current selling prices in every up to moment. For packing and packaging there will be a debit of 1%.

**Delivery** the delivery day is the one indicated in the delivery note countersigned by the courier. The delivery term is approximate and not binding as it is tied up to the current possibilities and may vary because of reasons not related to the company's will. Should we not observe the agreed delivery terms, the customer has not the right to cancel the order, postpone the payment, require any sort of refund, compensation or penalty.

**Complaints** the goods are carried at consignee's risk. The customer must verify the goods upon receipt. Any sort of complaint concerning the quantity or the quality of the goods must be sent by registered mail within eight days after the receipt of the goods, or any right for complaining will be lost. Any arbitration or disputes will be governed by the Italian laws.

**Payment** to be agreed with the order.

*Pinti Inox is the sole owner of the goods until the full payment is effected.*

*For whatever not explicitly mentioned hereabove, please refer to the Civil Code.*

*The articles shown in the present catalogues have merely an informative function, and do not bind Pinti Inox.*

*Measurements and capacities are indicative.*

*Pinti Inox reserves the unquestionable right to either modify or improve any item-even without notice-because of market and/or technical requirements.*

**Minimum Order** 250,00 euros.



# *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

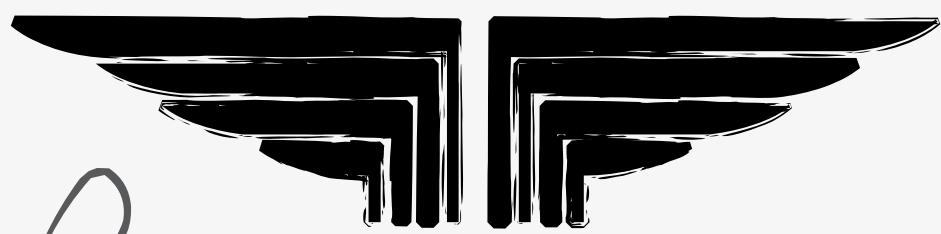
3 prong fork	142	cleaver	134
5 prong fork	140	cloche	237
bain marie	218	coaster	244
basin with retractable handles	196	coffee pot	304-305-306
bill spike	311	colander	168-219
boning knife	135	colander	169
bottle coaster	244	colander	221
bottle stopper	312	colander perforated	220
bowl	299-301	conical casserole	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. 98900279

Graphic Design / Elena Maccabiani  
Ph / Claudio Sambinelli



[www.pinti.it](http://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](http://www.pinti.it)  
[pintinox@pinti.it](mailto: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](mailto: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](mailto:bra@braisogona.com)  
[www.braisogona.com](http://www.braisogona.com)

PINTI INOX GMBH  
DEUTSCHLAND  
Römerstraße 91  
73066 Uhingen  
Tel +49 07161 93343-0  
Fax +49 07161 352789  
[www.pinti.de](http://www.pinti.de)  
[muehlmeier@pinti.de](mailto:muehlmeier@pinti.de)  
[info@pinti.de](mailto:info@pinti.de)