



CATALOGO-LISTINO-CATERING 2006/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

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

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

**Il catalogo catering 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 catering 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 Catering 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 Catering-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 Catering 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.

# L'Azienda

---

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

Pintinox S.p.A. is located in "Valtrompia", an area which has always been known for metal working. Since ancient Roman times, the iron mines, the woody mountains for the production of charcoal and the motive power of stream water have played a fundamental role in the metallurgical industry. In the Middle Age this area was already known as a centre for the production of weapons and blades. In 1929, after the Great Depression, Giacomo Pinti decided to found his own workshop in Lumezzane for the manufacture of chromed brass cutlery and knives. As time passed on, the firm grew big and became very important. In the early Fifties, the huge potential of stainless steel for household items gave a further boost and made it one of the most important Italian companies specialised in the production of cutlery, pots and pans. In the middle of the Sixties, with the second generation of the Pinti family, the company became the uncontested leader in the field of cutlery. New plants for the production of pots and kitchenware were created with the new location in Sarezzo. At the end of the Nineties, the third generation composed of four cousins who play a fundamental role in the company, stepped in. Always aiming at getting up to date, the company has provided itself with industrial automated equipment and has renewed all its product range.



L'entreprise Pintinox S.p.A. est installée dans la région de Valtrompia, région dont l'activité principale est, de longue date consacrée aux travaux des métaux. Dès l'époque romaine, les mines de fer, les montagnes boisées pour la production du charbon de bois et la force motrice de l'eau des torrents ont favorisé l'implantation et le développement de l'industrie métallurgique. Au Moyen-âge, la région était déjà renommée comme un centre de production d'armes et de lames. C'est en 1929, après la grande crise, que Giacomo Pinti décide de s'installer à son compte et de construire à Lumezzane son premier atelier de couverts en laiton chromé et de coutellerie. Depuis, l'entreprise n'a cessé de grandir pour devenir une réalité industrielle importante. Au début des années 50, l'intuition géniale d'introduire de l'acier inoxydable au potentiel énorme dans les articles ménagers a donné une nouvelle impulsion au développement industriel et fait à ce jour de l'entreprise Pintinox l'une des premières d'Italie dans la fabrication de couverts et de batteries de cuisine. Au milieu des années 60, la deuxième génération de la famille Pinti affirme l'entreprise dans son rôle de leader incontesté dans le secteur ménager. De nouvelles productions de batteries de cuisine et de vaisselles sont introduites en tirant profit des nouvelles installations industrielles à Sarezzo. À la fin des années quatre-vingt dix, la troisième génération fait son entrée : quatre cousins, jouant chacun un rôle clé dans l'entreprise. L'effort de modernisation a porté la société à se doter d'équipements automatisés et à renouveler ses gammes de produits.

Die Firma Pintinox S.p.A. liegt im "Valtrompia", einem Gebiet, das sich seit eh und je mit der Metallverarbeitung befasst. Bereits zur Römerzeit haben die Eisenerzbergwerke, die stark bewaldeten Berge für die Produktion von Holzkohle und die Antriebskraft des Wassers der Sturzbäche die Entwicklung der Metallindustrie gefördert. Bereits im Mittelalter war das Gebiet wegen der Waffen- und Klingenproduktion bekannt. 1929 beschloss Giacomo Pinti nach der schweren Wirtschaftskrise, sich selbstständig zu machen und seine erste Werkstatt in Lumezzane für die Verarbeitung von verchromtem Messingbesteck und Messerwaren zu gründen. Später wurde der Betrieb immer größer und nahm eine bedeutende Stellung ein. Am Anfang der 50er Jahre erkannte man frühzeitig die großen Chancen, die bei Haushaltswaren in der Verarbeitung von Edelstahl steckten und der Betrieb entwickelte sich zu einem der größten Unternehmen Italiens für die Produktion von Besteck und Töpfen. Mitte der 60er Jahre wurde der Betrieb mit der zweiten Generation der Familie Pinti zum unbestrittenen Führungsunternehmen für Besteck. Es wurden auch neue Topf- und Geschirrpzeugproduktionen eingeführt, unterstützt von der neuen Niederlassung in Sarezzo. Ende der 90er Jahre übernahmen die vier Cousins der dritten Generation die Leitung des Unternehmens: Jeder von ihnen hat eine Schlüsselposition innerhalb des Unternehmens. Im Zuge der Modernisierung fand eine Automatisierung statt und neue Artikel wurden in die Produktpalette aufgenommen.

La empresa Pintinox S.p.A. se encuentra en una zona "la Valtrompia" que desde siempre se ha dedicado al trabajo de los metales. Desde los tiempos de los antiguos Romanos, las minas de hierro, los montes boscosos para la producción de carbón de leña, y la fuerza motriz del agua de los torrents, han favorecido la industria metalúrgica. Ya desde la Edad Media era conocida como centro de producción de armas y hojas de corte. En 1929 después de la gran crisis Giacomo Pinti decide ponerse por cuenta propia y construir su primer taller en Lumezzane para la elaboración de cubiertos de latón cromado y cuchillería. Después, más tarde, la empresa ha crecido hasta llegar a ser una importante entidad industrial. A principios de los años 50 la excepcional intuición de las enormes posibilidades ofrecidas por el acero inoxidable en el menaje de la casa ha dado un impulso industrial ulterior colocando a la empresa entre las más importantes de Italia, en la producción de cubiertos y de baterías de cocina. A mitad de los años 60, con la segunda generación de la familia Pinti la empresa alcanza el papel de líder incontestable en el sector de los cubiertos. Se introducen también nuevas producciones de baterías de cocina y vajillas, aprovechando la nueva planta industrial de Sarezzo. Al final de los años noventa entra la tercera generación compuesta por cuatro nietos, que desempeñan cada uno un papel clave en la empresa. El esfuerzo de modernización ha conducido a la sociedad a dotarse de automatismos industriales y a la renovación de las gamas de productos.

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.

Depuis 1929, notre entreprise est leader dans les couverts et présente de nombreuses lignes complètes (classiques, modernes et de tendance). Les différentes gammes épousent parfaitement tous les styles des porcelaines existantes pour créer un ensemble harmonieux sur les tables les plus élégantes. Les lignes comprennent toujours toutes les pièces; certaines versions prévoient même le couteau à manche creux et lame forgée.

Unser Unternehmen nimmt seit 1929 eine Führungsstellung bei der Produktion von Bestecken ein und bietet viele Produktionslinien an (klassisch, modern, trendy). Die Paletten passen sehr gut zu allen gängigen Porzellanstilen. Damit werden elegante Tafeln harmonisch. Zu den Linien gehören alle erforderlichen Teile. Zu einigen Ausführungen gehören auch Messer mit Hohlheft und geschmiedeter Klinge.

Desde 1929, nuestra empresa es líder en la fabricación de cubiertos y ofrece numerosas líneas completas (clásicas, modernas, de tendencia). Las gamas se combinan perfectamente con todos los estilos de las porcelanas existentes para crear un conjunto armonioso sobre mesas elegantes. Las líneas son siempre completas con todas las piezas necesarias y algunas versiones tienen también el cuchillo con mango hueco y hoja forjada.



Stabilimento In Sarezzo \_ Sarezzo Plant



Magazzino Di Stoccaggio in Sarezzo \_ Sarezzo Stocking Warehouse

Oggi l'azienda vanta due entità produttive:

**A** - 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:

- 1- Tutti gli stampi ed attrezzature del gruppo.
- 2- Posateria con cicli completi
- 3- Posateria forgiata
- 4- Coltelleria
- 5- vasellame e accessori
- 6- pentolame professionale
- 7- linee buffet ed articoli professionali

Today the company can count on two production plants:

**A** - Pintinox S.p.A. whose plant located in **Sarezzo** covers a sheltered area of 15,000 m<sup>2</sup> and deals with the manufacture of :

- 1- All the dies and equipment used by the group
- 2- Full-cycle cutlery
- 3- Forged cutlery
- 4- Knives
- 5- Kitchenware and accessories
- 6- Professional pots and pans
- 7- Buffet lines and professional items

À l'heure actuelle, l'entreprise s'articule sur deux sites de production:

**A** - Pintinox S.p.A., avec l'usine de **Sarezzo** d'une surface de 15 000 m<sup>2</sup> couverts, abrite la production de :

- 1- Tous les moules et les équipements du groupe,
- 2- Couverts par cycles complets,
- 3- Couverts forgés,
- 4- Coutellerie,
- 5- Vaisselles et accessoires,
- 6- Batteries de cuisine professionnelles,
- 7- Lignes pour buffet et articles professionnels.

Heute verfügt das Unternehmen über zwei Produktionseinheiten:

**A** - Pintinox S.p.A. mit der Produktionsstätte in **Sarezzo** auf einer Fläche von 15.000 m<sup>2</sup>. Hier werden folgende Produkte hergestellt:

- 1- alle Formen und Ausrüstungen für die Gruppe
- 2- Besteck mit kompletten Zyklen
- 3- geschmiedetes Besteck
- 4- Messerwaren
- 5- Geschirr und Zubehör
- 6- Töpfe für Profis
- 7- Büffet-Serie und Artikel für Profis

Hoy, la empresa posee dos plantas productivas:

**A** - La fábrica de **Sarezzo** (Italia) que ocupa una superficie cubierta de 15.000 m<sup>2</sup>, en la que se fabrican:

- 1- Todos los moldes y equipos del grupo.
- 2- Cubiertos con ciclos completos
- 3- Cubiertos forjados
- 4- Cuchillería
- 5- Vajillas y accesorios
- 6- Menaje de cocina profesional
- 7- Líneas de buffet y artículos profesionales

## Le Lavorazioni In Sarezzo

The Sarezzo Made Production



Gli Stampi \_ The Moulds



Il Pentolame \_ Pots and Pans



Le Posate \_ Cutlery



**B** - Lo stabilimento di Valls (**Tarragona-Spagna**) occupa una superficie coperta di 16.000 m<sup>2</sup> dove sono localizzate le produzioni di :

- 1- Pentolame domestico
- 2- vasellame
- 3- caffetteria
- 4- pentolame antiaderente

con il famoso marchio BRA



Stabilimento in Valls (Tarragona Spagna)\_Valls (Tarragona Spain) Plant

**B** - Die Produktionsstätte in Valls (**Tarragona - Spanien**) auf einer Fläche von 16.000 m<sup>2</sup>. Hier werden folgende Produkte hergestellt:

- 1- Töpfe für den Haushaltsbedarf
- 2- Geschirr
- 3- Kaffeeset
- 4- Antihaft-Töpfe

Mit dem berühmten Markenzeichen BRA

**B** - La fábrica de Valls (**Tarragona- España**) que ocupa una superficie cubierta de 16.000 m<sup>2</sup> donde se realizan las producciones de :

- 1- Menaje de cocina doméstico
- 2- Vajillas
- 3- Cafetería
- 4- Menaje de cocina antiadherente

con la prestigiosa marca BRA

**B** - The plant located in Valls (**Tarragona - Spain**) which covers a sheltered area of 16,000 m<sup>2</sup> and deals with the manufacture of:

- 1- Household pots and pans
- 2- Kitchenware
- 3- Coffee sets
- 4- Non-stick pots and pans

under the well-known BRA trade-mark.

**B** - L'usine de Valls (**Tarragone - Espagne**), d'une surface couverte de 16 000 m<sup>2</sup>, abrite la fabrication de :

- 1- Batteries de cuisine domestiques,
- 2- Vaisselle,
- 3- Cafétérie,
- 4- Batteries de cuisine anti-adhérentes

avec la célèbre marque BRA.



Magazzino di stoccaggio materie prime \_ Raw material Stocking warehouse



Il Pentolame \_ Pots And Pan



Lucidatura Pentole \_ Cookware polishing



Collaudo Pentole \_ Cookware test



Confezionamento \_ Packaging

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

**C** - In **Germany**, Pinti Inox GmbH is involved in distributing our products on the German territory.

**C** - En **Allemagne**, la société Pinti Inox GmbH s'occupe de la distribution sur le territoire allemand.

**C** - In **Deutschland** befasst sich die Pinti Inox GmbH mit dem Vertrieb in Deutschland.

**C** - En **Alemania** la sociedad Pinti inox GmbH se ocupa de la distribución en todo el territorio alemán.



Filiale in Germania \_ German Branch Office

# Caratteristiche tecniche di costruzione dei coltelli

Technical construction features - Caractéristiques de fabrication - Technische Konstruktionsmerkmale - Características técnicas de fabricación



1

2

3

4

5

**Lama fucinata 1/B**  
Forged blade - Lame forgée  
Geschmiedete Klinge - Hoja forjada

**Manico cavo 2/B**  
Hollow handle - Manche creux  
Hohler Griff - Mango hueco



## A Coltello monoblocco con lama temperata

Monoblock knife with hardened blade  
Couteau monobloc avec lame trempée  
Monoblockmesser mit gehärteter Klinge  
Cuchillo monobloc hoja templada

### Ricavati dalla lavorazione di una barra d'acciaio AISI 420 per coltelleria

Made from steel bar AISI 420  
Fabriqué par l'usinage d'une barre d'acier  
Hergestellt aus Stahl AISI 420 für Messer  
Fabricado con la elaboración de una barra de acero

#### 1/A - Barra d'acciaio

Steel bar - Barre d'acier  
Stahlstab - Barra de acero

#### 3/A - Seconda operazione di ritranciatura

Second operation: Blanking  
Deuxième opération de découpage  
Segunda operación de recortado

#### 2/A - Particolare fucinato

Forged piece - Pièce forgée  
Geschmiedet - Pieza forjada

#### 4/A - Particolare molato

Ground piece - Pièce meulée  
Geschliffen - Acero amolado

#### Prima operazione di fucinatura

First operation: Forging  
Première opération de forge  
Erster arbeitgang schmieden  
rimera operacion de forjado

#### 4/A - Operazione di molatura

Grinding operation  
Opération de meulage  
Schleifensverfahren  
Operacion de amolado

#### 3/A - Particolare ritranciato

Blanked piece - Pièce découpée  
Gestanzt - Cortado de pieza

#### 5/A - Prodotto finito

Finished product - Produit fini  
Fertiges produkt - Producto acabado

## B 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

### Costituito da una lama fucinata che viene fissata al manico con un legante sintetico adatto al contatto per alimenti.

The forged blade is fixed to the handle with a synthetic glue suitable for foodstuffs.

Composé d'une lame forgée qui est fixée au manche par un liant synthétique apte au contact avec les aliments.

Bestehend aus einer geschmiedeten Klinge, die am Griff mit für Lebensmittel geeignetem syntetischem Klebstoff, befestigt ist.

Compuesto de una hoja forjada que está fijada al mango con un pegamento sintético apto para el contacto con los alimentos.

# Argentature - Silver Plated

Su richiesta - On demand - Sur demande - Auf Anfrage - Su solicitud

## ARGENTATURA ENI=90 gr

Argentatura da 90 gr. L'argentatura della nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e su una tecnologia avanzata. Il materiale base é l'acciaio al 18/10, sul quale viene applicato uno strato di argento spesso 30 micron tramite processo di 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.

## SILVER PLATED ENI=90 gr

90 gr. silver plating. 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 30-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.

## ARGENTURE ENI=90 gr

Argenture de 90 g. 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 30 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.

## VERSILBERT ENI=90 gr

Versilberung mit 90 gr. 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 30 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.

## SILVER PLATED ENI=90 gr

Plateado de 90 gr. 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 30 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 plating en capas es adecuado para el lavavajillas 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).

### 1200 ASSORTED PIECES, MINIMUM

(EX: 300 PIECES, SPOONS 500 PIECES, FORKS 200 PIECES, KNIVES 200 PIECES, TEA SPOONS).

### MINDESTABNAHMEMENGE 1200 GEMISCHTE TEILE

(EX: 300 LOFFEL, 500 GABELN, 200 MESSER, 200 LOFFEL).

### MINIMUM 1200 UNITÉS ASSORTIES

(EX: 300 CUIILLERS, 500 FOURCHETTES, 200 COUTEAUX, 200 PETITES CUIILLERS).

### MINIMO 1200 UNIDADES SURTIDAS

(EX: 300 CUCHARAS, 500 TENEDORES, 200 CUCHILLOS, 200 CUCHARITAS).



Superfici di appoggio più esposte - Most exposed parts - Parties d'appli plus exposées - Stark beanspruchte flächen - Superficie de apoyo mas expuesta

# Listino argentatura

Silver plating price list - Tarif argenteure - Versilberungspreisliste - Lista de precios plateado





























30 MICRON - MINIMO 1200 PEZZI ASSORTITI - (Es: 300 CUCCHIAI, 500 FORCHETTE, 200 COLTELLI, 200 CAFFÈ). Per quantitativi inferiori a 1200 pz. addebito fisso per gestione ordine € 60,00 netti.

30 MICRON - 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 € 60,00 net.

30 MICRON - MINDESTABNAHMENMENG 1200 GEMISCHTE TEILE - (EX: 300 LOFFEL, 500 GABELN, 200 MESSER, 200 LOFFEL). Pour quantités inférieures à 1200 pièces: frais de gestion 60,00 € net.

30 MICRON - MINIMUM 1200 UNITÉS ASSORTIES - (EX: 300 CUIILLERS, 500 FOURCHETTES, 200 COUTEAUX, 200 PETITES CUIILLERS). Versilberung: fixe Belastung Netto € 60,00 unter 1200 Teile

30 MICRON -MINIMO 1200 UNIDADES SURTIDAS - (EX: 300 CUCHARAS, 500 TENEDORES, 200 CUCHILLOS, 200 CUCHARITAS). Para cantidades inferiores a 1200 piezas, cargo fijo de € 60,00 por la gestion del pedido.

|   | Descrizione - Description - Bezeichnung - Descripción   | Euro  |
|---|---|-------|
|    | 01 Cucchiaino tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa  | 7,13  |
|    | 02 Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa  | 5,75  |
|    | 03 Coltello tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa   | 8,28  |
|    | CC Coltello tavola m.v. lama forgiata - Table knife H.H and forged blade - Couteau de table à m.c. et lame forgée<br>Tafelholzhftmesser mit geschmiedeter Klinge - Cuchillo mesa con m.h. y hoja forjada    | 8,28  |
|    | 04 Cucchiaino frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre   | 6,44  |
|    | 05 Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre   | 5,29  |
|    | 06 Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre  | 7,93  |
|    | CD Coltello frutta m.v. lama forgiata - Dessert knife H.H and forged blade Couteau dessert à m.c. et lame forgée<br>Dessertholzhftmesser mit geschmiedeter Klinge - Cuchillo postre con m.h. y hoja forjada | 7,93  |
|  | 07 Cucchiaino caffè - Tea-coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café   | 3,79  |
|  | 08 Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cuchara moka   | 3,22  |
|  | 10 Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa   | 26,21 |
|  | 11 Cucchiaino - Serving spoon - Cuiller de service - Gemüselöffel - Cuchara servir  | 8,28  |
|  | 12 Forchettone - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir   | 8,05  |
|  | 13 Mestolo salsa - Sauce ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel - Cacillo salsa  | 11,96 |
|  | 15 Forchetta insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada  | 8,28  |
|  | 16 Forchettina dolce 4 spine - Pastry fork - Fourchette gateau - Kuchengabel 4 Zinken - Tenedor postre 4 p as   | 5,17  |
|  | 17 Forchettina 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas   | 5,17  |
|  | 18 Cucchiaino dolce - Tea-cake spoon - Cuiller à gateau - Kuchenlöffel - Cuchara postre   | 5,17  |
|  | 19 Coltellino dolce - Pastry knife - Couteau à gateau - Kuchenmesser - Cuchillo postre  | 7,82  |
|  | 20 Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pastel   | 11,84 |
|  | CR Cucchiaino crema - Cream spoon - Cuiller à crème - Sahnelöffel - Cuchara crema   | 5,63  |
|  | 39 Cucchiaino brodo - Soup spoon - Cuiller à soupe - Fleischbrüהלöffel - Cuchara caldo  | 5,63  |
|  | 22 Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado   | 3,68  |
|  | 36 Cucchiaino bibita - Long drink spoon - Cuiller à drink - Limolöffel - Cuchara refresco   | 4,60  |
|  | 28 Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado  | 5,17  |
|  | 29 Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado   | 5,17  |
|  | 30 Forchetta pesce servire - Fish serving fork - Fourchette à servir poisson - Fischserviergabel - Tenedor servir pescado   | 8,05  |
|  | 31 Coltello pesce servire - Fish serving knife - Couteau à servir poisson - Fischserviermesser - Cuchillo servir pescado  | 8,05  |

## 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 articulo no acondicionado

# Descrizione delle diverse qualità

Description of the different qualities - Description des différentes qualités - Beschreibung der verschiedenen Qualitäten - Descripción de las diferentes calidades

## 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 generi alimentari e nei detersivi ed è antiurto. L'acciaio 18/10 è particolarmente adatto al lavaggio in lavastoviglie.

## 18/10 STAINLESS

Pinti 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.

## ACIER INOX 18/10

Notre acier inox 18/10 AISI 304 est fourni presque exclusivement par les principales aciéries européennes. Sa résistance exceptionnelle à l'oxydation, sa brillance et ses caractéristiques hygiéniques satisfont les exigences de la gastronomie moderne; il résiste aux chocs et aux acides contenus dans les aliments et dans les détergents. L'acier 18/10 est spécialement indiqué pour le lavage au lave-vaisselle.

## EDELSTAHL 18/10

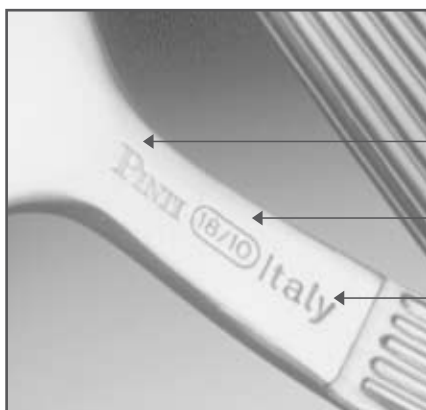
Edelstahl 18/10 AISI 304 wird in erster Linie von europäischen Stahlwerken geliefert. Seine außergewöhnliche Rostbeständigkeit, der Glanz und die Hygienemerkmale erfüllen die Anforderungen der modernen Gastronomie und ist stoßbeständig. Edelstahl 18/10 ist besonders geeignet für Spülmaschinen.

## ACERO INOXIDABLE 18/10

El acero inoxidable 18/10 AISI 304 es suministrado casi exclusivamente por las principales acerías europeas. Su resistencia excepcional a la oxidación, su brillo y las características higiénicas satisfacen los requisitos de la gastronomía moderna; resiste a los ácidos contenidos en los géneros alimenticios y en los detergentes y es antichoque. El acero 18/10 está especialmente indicado para el lavado en lavavajillas.

# Punzonatura

Marking - Marquage - Stempelung - Marcado



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

- A) Nome del costruttore
- B) Materiale utilizzato
- C) Paese d'origine del costruttore

- Marking is the identification mark of pieces and means:

- A) Name of manufacturer
- B) Material
- C) Manufacturer's place of origin

- Die Stempelung ist das Identifizierungssymbol der Teile und bedeutet:

- A) Name des Herstellers
- B) Vervendetes Material
- C) Herkunftsland des Herstellers

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

- A) Nom du fabricant
- B) Matériel utilisé
- C) Pays d'origine du fabricant

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

- A) Nombre del fabricante
- B) Material utilizado
- C) Pais de origen del constructor



1

**PUNZONATURA MECCANICA:** quando il logo viene lavorato a stampo nell'articolo. Non vengono accettati ordini per quantitativi inferiori ai 6.000 pz per pezzatura, € 0,14 netti al pezzo. Spese a punzone € 150,00 netti.

**MECHANICAL STAMPED:** when the logo is stamped on the article. We only accept orders for more than 6.000 pcs for each item, € 0,14 net per pce. Net tooling costs € 150,00.

**MARQUAGE MECANIQUE:** si le logo est poinçonné sur l'article. Nous acceptons min. 6.000 pces par article, € 0,14 net par pièce. Frais pour le poinçon € 150,00 net.

**STEMPELUNG MESCHANISCH:** wenn das Logo in den Artikel gestanzt wird. Wir nehmen nur Aufträge an, die mindestens aus 6.000 Teilen pro Artikel bestehen, € 0,14 Netto Preis pro Teil. Stempelungskosten Netto € 150,00 pro Stempel.

**MARCADO MECÁNICO:** cuando el logotipo se trabaja con la estampilla sobre el artículo. No se aceptan pedidos para cantidades inferiores de 6.000 piezas cada artículo, € 0,14 netos cada pieza. Gastos cada punzón € 150,00 netos.



2

**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. € 0,20 netti al pezzo  
Da 601 a 1.200 pz. € 0,15 netti al pezzo - oltre i 1.200 pz. € 0,10 netti al pezzo  
(Spese a punzone € 60,00 netti)

**LASER STAMPING:** when this mean is used. We only accept orders for more than 240 pcs for each item.  
From 240 to 600 pcs € 0,20 net per pce  
From 601 to 1.200 pcs € 0,15 net per pce - More than 1.200 pcs € 0,10 net per pce  
(Net tooling costs € 60,00)

**MARQUAGE A LASER:** si le logo est appliqué par cette technique. Nous acceptons min. 240 pcs par article.  
De 240 à 600 pcs € 0,20 net par pièce  
De 601 à 1.200 pcs € 0,15 net par pièce pour quantités supérieures à 1.200 pcs € 0,10 net par pcs  
(Frais logo € 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 € 0,20 pro Teil  
Von 601 bis 1.200 Teilen Netto Preis in € 0,15 pro Teil. über 1.200 Teile € 0,10 Netto Preis  
(Lasierungskosten Netto € 60,00 pro Logo)

**MARCADO LASER:** cuando el logotipo se aplica con esta técnica. No se aceptan pedidos para cantidades inferiores de 240 piezas cada artículo.  
De 240 a 600 piezas € 0,20 netos cada pieza  
De 601 a 1.200 piezas € 0,15 netos cada pieza para cantidades superiores de 1.200 piezas € 0,10 netos cada pieza. (Gastos cada punzón € 60,00 netos).





# Posate 16



Cutlery | Couverts | Bestecke | Cubiertos

# Cottura 100



Cooking | Cuisson | Küchen | Cocción

# dalla Cucina alla Tavola 138



From the Kitchen to the Table | De la Cuisine à la Table  
Von der Küche auf den Tisch | De la Cocina a la Mesa

# Linea Buffet 172



Buffet line | Ligne Buffet | Büfett | Linea Buffet

# Utensili-Bar 238



Tools | Ustensiles | Zubehör | Utensilios

# Ricambi 274



Spare parts | Pieces de rechanges | Ersatzteile | Piezas de repuesto

# Posate

Cutlery  
Couverts  
Bestecke  
Cubiertos

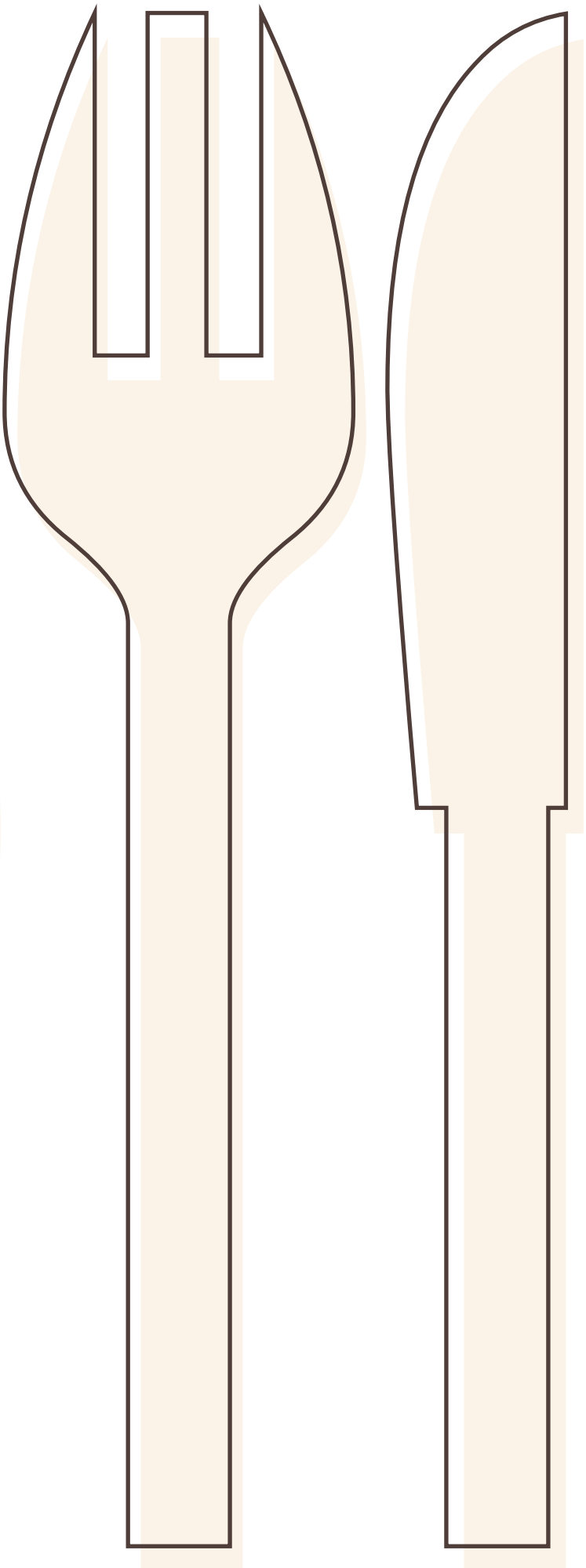
Relais Chateaux

PINTI1929®  
MADE IN ITALY

Hotel Division

PINTINOX  
MADE IN ITALY





# Come scegliere una posata

---

È la cosa più facile del mondo!

Basta definire il piatto e facilmente si trova l'abbinamento più efficace, sfogliando il catalogo.

Le foto delle posate sono in scala 1/1: accostando il piatto alla fotografia della posata si può verificare immediatamente l'aspetto scenico e definire la scelta.

PEZZATURA POSATE VEDI PRIMA ED ULTIMA DI COPERTINA.

## How to choose cutlery

Nothing could be simpler!

All you have to do is select a dish 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.

DESCRIPTION: OPEN FRONT AND BACK COVER.

## Comment choisir un couvert.

C'est la chose la plus simple du monde!

Il suffit de définir l'assiette et de feuilleter le catalogue pour trouver aisément l'association la plus efficace.

Les photos des couverts sont à l'échelle 1/1 : en associant la vaisselle à la photographie du couvert, vous pouvez vérifier immédiatement l'effet et définir votre choix.

DESCRIPTION DES COUVERTS: OUVRIR LA COUVERTURE, PREMIÈRE ET DERNIÈRE PAGE.

## 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.

BESTECKBEZEICHNUNG SIEHE ERSTE UND LETZTE UMSCHLAGSEITE.















































## 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.

PIEZAS DE CUBERTERIA: VER EN PRIMERA Y ULTIMA PAGINA DE CUBIERTA.

| Euro  | cm   | lunghezza<br>length |   |
|-------|------|---------------------|---|
| 8,92  | 20,8 | 0001                |    |
| 8,92  | 21,1 | 0002                |    |
| 8,92  | 23,5 | 0003                |    |
|       |      | 00CC                |    |
|       |      | 00CA                |    |
|       |      | 00L3                |    |
|       |      | 0067                |    |
| 8,21  | 18,4 | 0004                |    |
| 8,21  | 18,4 | 0005                |    |
| 8,21  | 21,3 | 0006                |    |
|       |      | 00L6                |    |
|       |      | 00CD                |    |
|       |      | 00CB                |    |
| 7,34  | 15,5 | 0007                |    |
| 7,11  | 12,4 | 0008                |    |
| 20,36 | 27,2 | 0010                |    |
| 12,71 | 23,8 | 0011                |    |
| 12,71 | 24,0 | 0012                |   |
| 10,67 | 17,5 | 0013                |  |
|       |      | 0014                |  |
|       |      | 0015                |  |
|       |      | 0016                |  |
|       |      | 0059                |  |
|       |      | 00AW                |  |
| 7,94  | 16,4 | 0017                |  |
|       |      | 0018                |  |
|       |      | 00L9                |  |
|       |      | 0019                |  |
| 17,14 | 25,2 | 0020                |  |
|       |      | 0052                |  |
|       |      | 00CR                |  |
|       |      | 0009                |  |
|       |      | 0022                |  |
|       |      | 0023                |  |
|       |      | 0025                |  |
|       |      | 00CS                |  |
|       |      | 0026                |  |
|       |      | 0027                |  |
|       |      | 00FM                |  |
|       |      | 0035                |  |
|       |      | 0036                |  |
|       |      | 0038                |  |
| 8,44  | 18,2 | 0039                |  |
|       |      | 00AT                |  |
| 8,80  | 18,6 | 0028                |  |
| 8,80  | 20,6 | 0029                |  |
|       |      | 0030                |  |
|       |      | 0031                |  |

















































Inox 18/10 - Forgiato/Forged

**PINTI1929**  
MADE IN ITALY



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 21,2 | 8,92  |
|  | 0002                | 21,1 | 8,92  |
|  | 0003                | 24,0 | 8,92  |
|  | 00CC                |      |       |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 18,7 | 8,21  |
|  | 0005                | 18,4 | 8,21  |
|  | 0006                | 21,7 | 8,21  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                |      |       |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 15,5 | 7,34  |
|  | 0008                | 12,5 | 7,11  |
|  | 0010                | 27,2 | 20,36 |
|  | 0011                | 24,4 | 12,71 |
|  | 0012                | 24,5 | 12,71 |
|  | 0013                | 18,9 | 10,67 |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 16,4 | 7,94  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 24,6 | 17,14 |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                | 17,9 | 8,44  |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 18,6 | 8,80  |
|  | 0029                | 20,6 | 8,80  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

| Euro  | cm   | lunghezza<br>length |   |
|-------|------|---------------------|---|
| 7,34  | 20,4 | 0001                |    |
| 7,34  | 20,3 | 0002                |    |
| 5,56  | 23,5 | 0003                |    |
|       |      | 00CC                |    |
|       |      | 00CA                |    |
|       |      | 00L3                |    |
|       |      | 0067                |    |
| 6,50  | 18,4 | 0004                |    |
| 6,50  | 18,3 | 0005                |    |
| 4,74  | 21,2 | 0006                |    |
|       |      | 00L6                |    |
|       |      | 00CD                |    |
|       |      | 00CB                |    |
| 4,60  | 14,3 | 0007                |    |
| 4,49  | 11,4 | 0008                |    |
| 16,10 | 27,7 | 0010                |    |
| 9,66  | 23,1 | 0011                |    |
| 9,66  | 24,1 | 0012                |   |
| 11,16 | 24,2 | 0013                |  |
|       |      | 0014                |  |
|       |      | 0015                |  |
|       |      | 0016                |  |
|       |      | 0059                |  |
|       |      | 00AW                |  |
| 4,85  | 15,3 | 0017                |  |
|       |      | 0018                |  |
|       |      | 00L9                |  |
|       |      | 0019                |  |
| 10,12 | 24,1 | 0020                |  |
|       |      | 0052                |  |
|       |      | 00CR                |  |
|       |      | 0009                |  |
|       |      | 0022                |  |
|       |      | 0023                |  |
|       |      | 0025                |  |
|       |      | 00CS                |  |
|       |      | 0026                |  |
|       |      | 0027                |  |
|       |      | 00FM                |  |
|       |      | 0035                |  |
|       |      | 0036                |  |
|       |      | 0038                |  |
| 6,50  | 18,4 | 0039                |  |
|       |      | 00AT                |  |
| 6,90  | 18,4 | 0028                |  |
| 6,90  | 20,1 | 0029                |  |
|       |      | 0030                |  |
|       |      | 0031                |  |



















































Inox 18/10 - mm 4

**PINTI1929**  
MADE IN ITALY



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 21,0 | 5,15  |
|  | 0002                | 21,4 | 5,15  |
|  | 0003                | 23,0 | 5,87  |
|  | 00CC                |      |       |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 18,5 | 5,10  |
|  | 0005                | 18,7 | 5,10  |
|  | 0006                | 21,0 | 5,68  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                |      |       |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 14,5 | 3,57  |
|  | 0008                | 12,5 | 3,49  |
|  | 0010                | 27,8 | 13,80 |
|  | 0011                | 23,6 | 7,71  |
|  | 0012                | 24,0 | 7,71  |
|  | 0013                | 18,5 | 8,63  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 16,6 | 3,91  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 26,0 | 9,89  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                | 18,2 | 5,06  |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 18,9 | 5,41  |
|  | 0029                | 21,2 | 5,41  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

| Euro  | cm   | lunghezza<br>length |   |
|-------|------|---------------------|---|
| 4,95  | 20,5 | 0001                |    |
| 4,95  | 20,7 | 0002                |    |
| 4,95  | 23,5 | 0003                |    |
|       |      | 00CC                |    |
|       |      | 00CA                |    |
|       |      | 00L3                |    |
|       |      | 0067                |    |
| 4,60  | 18,1 | 0004                |    |
| 4,60  | 18,3 | 0005                |    |
| 4,60  | 20,5 | 0006                |    |
|       |      | 00L6                |    |
|       |      | 00CD                |    |
|       |      | 00CB                |    |
| 2,30  | 13,9 | 0007                |    |
| 2,07  | 12,0 | 0008                |    |
| 15,41 | 29,5 | 0010                |    |
| 7,59  | 24,0 | 0011                |    |
| 7,59  | 24,0 | 0012                |   |
| 8,97  | 17,3 | 0013                |  |
|       |      | 0014                |  |
|       |      | 0015                |  |
|       |      | 0016                |  |
|       |      | 0059                |  |
|       |      | 00AW                |  |
| 2,53  | 15,5 | 0017                |  |
|       |      | 0018                |  |
|       |      | 00L9                |  |
|       |      | 0019                |  |
| 8,51  | 24,3 | 0020                |  |
|       |      | 0052                |  |
|       |      | 00CR                |  |
|       |      | 0009                |  |
|       |      | 0022                |  |
|       |      | 0023                |  |
|       |      | 0025                |  |
|       |      | 00CS                |  |
|       |      | 0026                |  |
|       |      | 0027                |  |
|       |      | 00FM                |  |
|       |      | 0035                |  |
|       |      | 0036                |  |
|       |      | 0038                |  |
|       |      | 0039                |  |
|       |      | 00AT                |  |
| 4,60  | 18,2 | 0028                |  |
| 4,60  | 20,7 | 0029                |  |
|       |      | 0030                |  |
|       |      | 0031                |  |

















































Inox 18/10 - mm 3

PINTI1929<sup>®</sup>  
MADE IN ITALY



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 23,0 | 3,22  |
|  | 0002                | 23,0 | 3,22  |
|  | 0003                | 24,0 | 5,18  |
|  | 00CC                |      |       |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 20,0 | 3,18  |
|  | 0005                | 19,9 | 3,18  |
|  | 0006                | 21,0 | 5,06  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                |      |       |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 17,0 | 1,84  |
|  | 0008                | 10,9 | 1,82  |
|  | 0010                | 29,0 | 12,65 |
|  | 0011                | 26,0 | 5,75  |
|  | 0012                | 26,0 | 5,75  |
|  | 0013                | 15,0 | 7,25  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 17,0 | 2,42  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 23,0 | 8,74  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                |      |       |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 19,9 | 3,45  |
|  | 0029                | 21,8 | 3,45  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

| Euro  | cm   | lunghezza<br>length |   |
|-------|------|---------------------|---|
| 3,22  | 23,0 | 0001                |    |
| 3,22  | 23,0 | 0002                |    |
| 5,18  | 24,5 | 0003                |    |
|       |      | 00CC                |    |
|       |      | 00CA                |    |
|       |      | 00L3                |    |
|       |      | 0067                |    |
| 3,18  | 19,8 | 0004                |    |
| 3,18  | 19,7 | 0005                |    |
| 5,06  | 21,4 | 0006                |    |
|       |      | 00L6                |    |
|       |      | 00CD                |    |
|       |      | 00CB                |    |
| 1,84  | 16,5 | 0007                |    |
| 1,82  | 11,0 | 0008                |    |
| 14,26 | 29,0 | 0010                |    |
| 6,44  | 26,0 | 0011                |    |
| 6,44  | 26,0 | 0012                |   |
| 7,82  | 14,9 | 0013                |  |
| 7,36  | 26,0 | 0014                |  |
| 7,36  | 26,0 | 0015                |  |
|       |      | 0016                |  |
|       |      | 0059                |  |
|       |      | 00AW                |  |
| 2,42  | 17,0 | 0017                |  |
|       |      | 0018                |  |
|       |      | 00L9                |  |
|       |      | 0019                |  |
| 8,74  | 23,1 | 0020                |  |
|       |      | 0052                |  |
|       |      | 00CR                |  |
|       |      | 0009                |  |
|       |      | 0022                |  |
|       |      | 0023                |  |
|       |      | 0025                |  |
|       |      | 00CS                |  |
|       |      | 0026                |  |
|       |      | 0027                |  |
|       |      | 00FM                |  |
|       |      | 0035                |  |
|       |      | 0036                |  |
|       |      | 0038                |  |
|       |      | 0039                |  |
|       |      | 00AT                |  |
| 3,45  | 19,7 | 0028                |  |
| 3,45  | 21,8 | 0029                |  |
|       |      | 0030                |  |
|       |      | 0031                |  |



# Swing - Relais Chateaux

Cod. 0880

Inox 18/10 - mm 3

PINTI1929<sup>®</sup>  
MADE IN ITALY

















































|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 20,8 | 3,22  |
|  | 0002                | 20,9 | 3,22  |
|  | 0003                | 22,5 | 5,18  |
|  | 00CC                |      |       |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 18,7 | 3,18  |
|  | 0005                | 18,7 | 3,18  |
|  | 0006                | 20,5 | 5,06  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                |      |       |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 14,6 | 1,73  |
|  | 0008                | 11,8 | 1,70  |
|  | 0010                | 28,0 | 12,65 |
|  | 0011                | 25,5 | 5,75  |
|  | 0012                | 25,5 | 5,75  |
|  | 0013                | 17,4 | 7,25  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 15,4 | 2,42  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 23,0 | 8,74  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                |      |       |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 18,1 | 3,45  |
|  | 0029                | 19,8 | 3,45  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

Cod. 1630

# Relais Chateaux - Spaten

Inox 18/10 - mm 3

PINTI1929®  
MADE IN ITALY

| lunghezza<br>length |       |      |   |
|---------------------|-------|------|---|
| Euro                | cm    |      |   |
| 3,68                | 20,9  | 0001 |    |
| 3,68                | 20,9  | 0002 |    |
| 5,64                | 24,0  | 0003 |    |
| 9,09                | 24,5  | 00CC |    |
|                     |       | 00CA |    |
|                     |       | 00L3 |    |
|                     |       | 0067 |    |
| 3,64                | 18,8  | 0004 |    |
| 3,64                | 18,6  | 0005 |    |
| 5,52                | 21,15 | 0006 |    |
|                     |       | 00L6 |    |
| 9,01                | 21,15 | 00CD |    |
|                     |       | 00CB |    |
| 1,88                | 14,5  | 0007 |    |
| 1,86                | 12,0  | 0008 |    |
| 12,65               | 27,5  | 0010 |    |
| 6,21                | 24,2  | 0011 |    |
| 6,21                | 24,0  | 0012 |   |
| 7,25                | 17,8  | 0013 |  |
|                     |       | 0014 |  |
|                     |       | 0015 |  |
|                     |       | 0016 |  |
|                     |       | 0059 |  |
|                     |       | 00AW |  |
| 2,42                | 16,0  | 0017 |  |
|                     |       | 0018 |  |
|                     |       | 00L9 |  |
|                     |       | 0019 |  |
| 8,74                | 24,8  | 0020 |  |
|                     |       | 0052 |  |
|                     |       | 00CR |  |
|                     |       | 0009 |  |
|                     |       | 0022 |  |
|                     |       | 0023 |  |
|                     |       | 0025 |  |
|                     |       | 00CS |  |
|                     |       | 0026 |  |
|                     |       | 0027 |  |
|                     |       | 00FM |  |
|                     |       | 0035 |  |
|                     |       | 0036 |  |
|                     |       | 0038 |  |
|                     |       | 0039 |  |
|                     |       | 00AT |  |
| 3,87                | 18,7  | 0028 |  |
| 3,87                | 21,0  | 0029 |  |
|                     |       | 0030 |  |
|                     |       | 0031 |  |



Inox 18/10 - mm 3

**PINTI1929**  
MADE IN ITALY

















































|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 20,9 | 3,68  |
|  | 0002                | 20,9 | 3,68  |
|  | 0003                | 24,0 | 5,64  |
|  | 00CC                | 24,5 | 9,09  |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 18,8 | 3,64  |
|  | 0005                | 18,6 | 3,64  |
|  | 0006                | 21,5 | 5,52  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                | 21,5 | 9,01  |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 14,5 | 1,88  |
|  | 0008                | 12,0 | 1,86  |
|  | 0010                | 28,2 | 12,65 |
|  | 0011                | 24,2 | 6,21  |
|  | 0012                | 24,0 | 6,21  |
|  | 0013                | 17,8 | 7,25  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 15,9 | 2,42  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 24,8 | 8,74  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                | 17,7 | 3,57  |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 18,7 | 3,87  |
|  | 0029                | 21,0 | 3,87  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

Cod. 0830

# Relais Chateaux - Baguette

Inox 18/10 - mm 3

PINTI1929®  
MADE IN ITALY

| lunghezza<br>length |      |      |   |
|---------------------|------|------|---|
| Euro                | cm   |      |   |
| 3,22                | 20,6 | 0001 |    |
| 3,22                | 20,6 | 0002 |    |
| 5,18                | 24,1 | 0003 |    |
| 9,09                | 25,3 | 00CC |    |
|                     |      | 00CA |    |
|                     |      | 00L3 |    |
| 5,18                | 23,0 | 0067 |    |
| 3,18                | 17,8 | 0004 |    |
| 3,18                | 18,5 | 0005 |    |
| 5,06                | 22,0 | 0006 |    |
|                     |      | 00L6 |    |
| 9,01                | 22,5 | 00CD |    |
|                     |      | 00CB |    |
| 1,73                | 14,6 | 0007 |    |
| 1,70                | 11,8 | 0008 |    |
| 12,65               | 28,0 | 0010 |    |
| 5,75                | 23,5 | 0011 |    |
| 5,75                | 23,6 | 0012 |   |
| 7,25                | 17,5 | 0013 |  |
|                     |      | 0014 |  |
|                     |      | 0015 |  |
|                     |      | 0016 |  |
|                     |      | 0059 |  |
|                     |      | 00AW |  |
| 2,42                | 15,1 | 0017 |  |
|                     |      | 0018 |  |
|                     |      | 00L9 |  |
| 4,03                | 17,7 | 0019 |  |
| 8,74                | 24,0 | 0020 |  |
|                     |      | 0052 |  |
|                     |      | 00CR |  |
|                     |      | 0009 |  |
| 1,73                | 13,7 | 0022 |  |
|                     |      | 0023 |  |
|                     |      | 0025 |  |
|                     |      | 00CS |  |
|                     |      | 0026 |  |
|                     |      | 0027 |  |
|                     |      | 00FM |  |
|                     |      | 0035 |  |
|                     |      | 0036 |  |
| 3,11                | 20,4 | 0038 |  |
| 3,11                | 17,9 | 0039 |  |
|                     |      | 00AT |  |
| 3,45                | 18,0 | 0028 |  |
| 3,45                | 19,4 | 0029 |  |
| 5,75                | 23,0 | 0030 |  |
| 5,75                | 25,0 | 0031 |  |



















































Inox 18/10 - mm 3

**PINTI1929**  
MADE IN ITALY



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 20,6 | 3,22  |
|  | 0002                | 20,6 | 3,22  |
|  | 0003                | 24,0 | 5,18  |
|  | 00CC                | 25,2 | 9,09  |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                | 22,8 | 5,18  |
|  | 0004                | 17,9 | 3,18  |
|  | 0005                | 18,5 | 3,18  |
|  | 0006                | 21,6 | 5,06  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                | 21,6 | 9,01  |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 14,6 | 1,73  |
|  | 0008                | 11,8 | 1,70  |
|  | 0010                | 28,0 | 12,65 |
|  | 0011                | 23,5 | 5,75  |
|  | 0012                | 23,8 | 5,75  |
|  | 0013                | 17,9 | 7,25  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                | 22,8 | 6,90  |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 15,0 | 2,42  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                | 17,6 | 4,03  |
|  | 0020                | 24,0 | 8,74  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                | 15,2 | 2,99  |
|  | 0009                | 19,7 | 3,22  |
|  | 0022                | 13,6 | 1,73  |
|  | 0023                | 13,5 | 1,84  |
|  | 0025                | 15,0 | 2,19  |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                | 15,3 | 2,03  |
|  | 0027                | 15,5 | 2,57  |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                | 12,1 | 2,23  |
|  | 0036                | 22,0 | 2,57  |
|  | 0038                | 20,4 | 3,11  |
|  | 0039                | 17,8 | 3,11  |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 18,0 | 3,45  |
|  | 0029                | 19,6 | 3,45  |
|  | 0030                | 22,5 | 5,75  |
|  | 0031                | 25,0 | 5,75  |

| Euro  | cm   | lunghezza<br>length |   |
|-------|------|---------------------|---|
| 3,22  | 20,8 | 0001                |    |
| 3,22  | 20,6 | 0002                |    |
| 5,18  | 23,6 | 0003                |    |
| 9,09  | 24,9 | 00CC                |    |
|       |      | 00CA                |    |
|       |      | 00L3                |    |
|       |      | 0067                |    |
| 3,18  | 18,1 | 0004                |    |
| 3,18  | 18,2 | 0005                |    |
| 5,06  | 21,2 | 0006                |    |
|       |      | 00L6                |    |
| 9,01  | 22,5 | 00CD                |    |
|       |      | 00CB                |    |
| 1,73  | 14,6 | 0007                |    |
| 1,70  | 11,0 | 0008                |    |
| 12,65 | 27,2 | 0010                |    |
| 5,75  | 24,1 | 0011                |    |
| 5,75  | 24,0 | 0012                |   |
| 7,25  | 17,0 | 0013                |  |
|       |      | 0014                |  |
|       |      | 0015                |  |
|       |      | 0016                |  |
|       |      | 0059                |  |
|       |      | 00AW                |  |
| 2,42  | 15,5 | 0017                |  |
|       |      | 0018                |  |
|       |      | 00L9                |  |
|       |      | 0019                |  |
| 8,74  | 24,0 | 0020                |  |
|       |      | 0052                |  |
|       |      | 00CR                |  |
|       |      | 0009                |  |
| 1,73  | 14,2 | 0022                |  |
| 1,84  | 14,0 | 0023                |  |
|       |      | 0025                |  |
|       |      | 00CS                |  |
|       |      | 0026                |  |
|       |      | 0027                |  |
|       |      | 00FM                |  |
|       |      | 0035                |  |
|       |      | 0036                |  |
|       |      | 0038                |  |
| 3,11  | 17,2 | 0039                |  |
|       |      | 00AT                |  |
| 3,45  | 18,8 | 0028                |  |
| 3,45  | 20,1 | 0029                |  |
|       |      | 0030                |  |
|       |      | 0031                |  |

















































Inox 18/10 - mm 3

**PINTI1929**  
MADE IN ITALY



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 20,8 | 3,22  |
|  | 0002                | 20,6 | 3,22  |
|  | 0003                | 23,6 | 5,18  |
|  | 00CC                | 24,9 | 9,09  |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 18,1 | 3,18  |
|  | 0005                | 18,2 | 3,18  |
|  | 0006                | 21,2 | 5,06  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                | 22,5 | 9,01  |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 14,6 | 1,73  |
|  | 0008                | 11,0 | 1,70  |
|  | 0010                | 27,2 | 12,65 |
|  | 0011                | 24,1 | 5,75  |
|  | 0012                | 24,0 | 5,75  |
|  | 0013                | 17,0 | 7,25  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 15,5 | 2,42  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 24,0 | 8,74  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                |      |       |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 18,8 | 3,45  |
|  | 0029                | 20,1 | 3,45  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

| Euro  | cm   | lunghezza<br>length |   |
|-------|------|---------------------|---|
| 3,22  | 20,4 | 0001                |    |
| 3,22  | 20,6 | 0002                |    |
| 5,18  | 23,2 | 0003                |    |
| 9,09  | 24,5 | 00CC                |    |
|       |      | 00CA                |    |
|       |      | 00L3                |    |
|       |      | 0067                |    |
| 3,18  | 17,7 | 0004                |    |
| 3,18  | 18,4 | 0005                |    |
| 5,06  | 21,0 | 0006                |    |
|       |      | 00L6                |    |
| 9,01  | 21,3 | 00CD                |    |
|       |      | 00CB                |    |
| 1,73  | 14,5 | 0007                |    |
| 1,70  | 11,9 | 0008                |    |
| 12,65 | 27,7 | 0010                |    |
| 5,75  | 23,5 | 0011                |    |
| 5,75  | 23,7 | 0012                |   |
| 7,25  | 17,4 | 0013                |  |
|       |      | 0014                |  |
| 6,90  | 22,8 | 0015                |  |
|       |      | 0016                |  |
| 7,82  | 23,8 | 0059                |  |
| 17,83 | 19,5 | 00AW                |  |
| 2,42  | 15,0 | 0017                |  |
|       |      | 0018                |  |
|       |      | 00L9                |  |
| 4,03  | 17,7 | 0019                |  |
| 8,74  | 24,0 | 0020                |  |
|       |      | 0052                |  |
| 2,99  | 15,5 | 00CR                |  |
| 3,22  | 19,5 | 0009                |  |
| 1,73  | 13,6 | 0022                |  |
| 1,84  | 13,5 | 0023                |  |
| 2,19  | 15,0 | 0025                |  |
| 8,17  | 18,7 | 00CS                |  |
|       |      |                     |   |
| 2,03  | 15,4 | 0026                |  |
| 2,57  | 15,5 | 0027                |  |
| 1,96  | 12,5 | 00FM                |  |
| 2,23  | 12,0 | 0035                |  |
| 2,57  | 22,0 | 0036                |  |
| 3,11  | 20,4 | 0038                |  |
| 3,11  | 17,7 | 0039                |  |
|       |      | 00AT                |  |
| 3,45  | 17,8 | 0028                |  |
| 3,45  | 19,5 | 0029                |  |
| 5,75  | 22,6 | 0030                |  |
| 5,75  | 25,1 | 0031                |  |

Articolo disponibile - Available item

076000CP | 25 cm. | € 9,09

Coltello bistecca professionale manico vuoto - Meat knife h.h

07600067 | 23 cm. | € 5,18

Coltello bistecca professionale - Meat knife

















































Inox 18/10 - mm 3

**PINTI1929**  
MADE IN ITALY



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 20,8 | 3,22  |
|  | 0002                | 20,7 | 3,22  |
|  | 0003                | 24,0 | 5,18  |
|  | 00CC                | 23,8 | 9,09  |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                | 23,0 | 5,18  |
|  | 0004                | 17,5 | 3,18  |
|  | 0005                | 17,7 | 3,18  |
|  | 0006                | 21,5 | 5,06  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                | 20,6 | 9,01  |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 14,5 | 1,73  |
|  | 0008                | 11,8 | 1,70  |
|  | 0010                | 28,0 | 12,65 |
|  | 0011                | 23,5 | 5,75  |
|  | 0012                | 23,8 | 5,75  |
|  | 0013                | 18,0 | 7,25  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                | 23,0 | 6,90  |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 16,7 | 2,42  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 23,2 | 8,74  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                | 17,3 | 3,11  |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 19,5 | 3,45  |
|  | 0029                | 21,3 | 3,45  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |















































| Euro  | lunghezza<br>length<br>cm |      |   |
|-------|---------------------------|------|---|
| 3,22  | 20,8                      | 0001 |    |
| 3,22  | 20,8                      | 0002 |    |
| 5,18  | 23,5                      | 0003 |    |
| 9,09  | 23,8                      | 00CC |    |
|       |                           | 00CA |    |
|       |                           | 00L3 |    |
| 5,18  | 23,6                      | 0067 |    |
| 3,18  | 18,7                      | 0004 |    |
| 3,18  | 18,7                      | 0005 |    |
| 5,06  | 21,15                     | 0006 |    |
|       |                           | 00L6 |    |
| 9,01  | 21,5                      | 00CD |    |
|       |                           | 00CB |    |
| 1,96  | 14,7                      | 0007 |    |
| 1,84  | 10,7                      | 0008 |    |
| 12,65 | 27,4                      | 0010 |    |
| 6,10  | 23,5                      | 0011 |    |
| 6,10  | 23,8                      | 0012 |   |
| 7,36  | 17,6                      | 0013 |  |
|       |                           | 0014 |  |
|       |                           | 0015 |  |
|       |                           | 0016 |  |
|       |                           | 0059 |  |
|       |                           | 00AW |  |
| 2,14  | 15,5                      | 0017 |  |
|       |                           | 0018 |  |
|       |                           | 00L9 |  |
|       |                           | 0019 |  |
| 9,43  | 23,5                      | 0020 |  |
|       |                           | 0052 |  |
|       |                           | 00CR |  |
|       |                           | 0009 |  |
|       |                           | 0022 |  |
|       |                           | 0023 |  |
|       |                           | 0025 |  |
|       |                           | 00CS |  |
|       |                           | 0026 |  |
|       |                           | 0027 |  |
|       |                           | 00FM |  |
|       |                           | 0035 |  |
|       |                           | 0036 |  |
|       |                           | 0038 |  |
| 3,11  | 18,1                      | 0039 |  |
|       |                           | 00AT |  |
| 3,11  | 18,7                      | 0028 |  |
| 3,11  | 19,8                      | 0029 |  |
|       |                           | 0030 |  |
|       |                           | 0031 |  |



















































Inox 18/10 - mm 4

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY



|   | lunghezza<br>length |       |       |
|---|---------------------|-------|-------|
|   | cm                  | Euro  |       |
|    | 0001                | 20,8  | 3,22  |
|    | 0002                | 20,8  | 3,22  |
|    | 0003                | 23,5  | 5,18  |
|    | 00CC                | 24,0  | 9,09  |
|    | 00CA                |       |       |
|    | 00L3                |       |       |
|    | 0067                | 22,8  | 5,18  |
|    | 0004                | 17,8  | 3,18  |
|    | 0005                | 18,1  | 3,18  |
|    | 0006                | 21,15 | 5,06  |
|    | 00L6                |       |       |
|    | 00CD                | 21,5  | 9,01  |
|    | 00CB                |       |       |
|    | 0007                | 14,3  | 1,96  |
|    | 0008                | 11,1  | 1,84  |
|    | 0010                | 27,5  | 12,65 |
|    | 0011                | 24,0  | 6,10  |
|   | 0012                | 24,0  | 6,10  |
|  | 0013                | 17,0  | 7,36  |
|  | 0014                |       |       |
|  | 0015                |       |       |
|  | 0016                |       |       |
|  | 0059                |       |       |
|  | 00AW                |       |       |
|  | 0017                | 14,8  | 2,14  |
|  | 0018                |       |       |
|  | 00L9                |       |       |
|  | 0019                |       |       |
|  | 0020                | 24,0  | 9,43  |
|  | 0052                |       |       |
|  | 00CR                |       |       |
|  | 0009                |       |       |
|  | 0022                | 13,8  | 1,96  |
|  | 0023                |       |       |
|  | 0025                |       |       |
|  | 00CS                |       |       |
|  | 0026                |       |       |
|  | 0027                |       |       |
|  | 00FM                |       |       |
|  | 0035                |       |       |
|  | 0036                |       |       |
|  | 0038                |       |       |
|  | 0039                | 17,8  | 3,11  |
|  | 00AT                |       |       |
|  | 0028                | 19,0  | 3,11  |
|  | 0029                | 19,7  | 3,11  |
|  | 0030                |       |       |
|  | 0031                |       |       |

| Euro  | lunghezza<br>length<br>cm |      |   |
|-------|---------------------------|------|---|
| 2,60  | 20,8                      | 0001 |    |
| 2,60  | 20,8                      | 0002 |    |
| 4,37  | 23,0                      | 0003 |    |
|       |                           | 00CC |    |
|       |                           | 00CA |    |
|       |                           | 00L3 |    |
|       |                           | 0067 |    |
| 2,57  | 18,7                      | 0004 |    |
| 2,57  | 18,7                      | 0005 |    |
| 4,35  | 21,15                     | 0006 |    |
|       |                           | 00L6 |    |
|       |                           | 00CD |    |
|       |                           | 00CB |    |
| 1,42  | 14,4                      | 0007 |    |
| 1,40  | 11,6                      | 0008 |    |
| 11,50 | 29,0                      | 0010 |    |
| 4,60  | 24,0                      | 0011 |    |
| 4,60  | 23,5                      | 0012 |    |
| 5,18  | 18,8                      | 0013 |   |
|       |                           | 0014 |  |
|       |                           | 0015 |  |
|       |                           | 0016 |  |
|       |                           | 0059 |  |
|       |                           | 00AW |  |
| 1,73  | 15,3                      | 0017 |  |
|       |                           | 0018 |  |
|       |                           | 00L9 |  |
|       |                           | 0019 |  |
| 5,75  | 24,0                      | 0020 |  |
|       |                           | 0052 |  |
|       |                           | 00CR |  |
|       |                           | 0009 |  |
|       |                           | 0022 |  |
|       |                           | 0023 |  |
|       |                           | 0025 |  |
|       |                           | 00CS |  |
|       |                           | 0026 |  |
|       |                           | 0027 |  |
|       |                           | 00FM |  |
|       |                           | 0035 |  |
|       |                           | 0036 |  |
|       |                           | 0038 |  |
|       |                           | 0039 |  |
|       |                           | 00AT |  |
| 2,60  | 18,7                      | 0028 |  |
| 2,60  | 19,8                      | 0029 |  |
|       |                           | 0030 |  |
|       |                           | 0031 |  |


















































Inox 18/10 - mm 3

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY



|   | lunghezza<br>length |      |       |
|---|---------------------|------|-------|
|   | cm                  | Euro |       |
|    | 0001                | 21,0 | 2,42  |
|    | 0002                | 21,0 | 2,42  |
|    | 0003                | 23,4 | 4,37  |
|    | 00CC                |      |       |
|    | 00CA                |      |       |
|    | 00L3                |      |       |
|    | 0067                |      |       |
|    | 0004                | 18,2 | 2,39  |
|    | 0005                | 18,2 | 2,39  |
|    | 0006                | 21,0 | 4,35  |
|    | 00L6                |      |       |
|    | 00CD                |      |       |
|    | 00CB                |      |       |
|    | 0007                | 14,7 | 1,50  |
|    | 0008                | 10,8 | 1,47  |
|    | 0010                | 28,8 | 13,80 |
|    | 0011                | 24,1 | 5,41  |
|  | 0012                | 24,1 | 5,41  |
|  | 0013                | 14,0 | 7,36  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 14,6 | 1,68  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 22,9 | 8,28  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                |      |       |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 18,2 | 2,42  |
|  | 0029                | 20,3 | 2,42  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

| Euro  | lunghezza<br>length |      |  |  |
|-------|---------------------|------|--|--|
|       | cm                  |      |  |  |
| 2,53  | 20,0                | 0001 |  |  |
| 2,53  | 20,0                | 0002 |  |  |
| 4,37  | 22,5                | 0003 |  |  |
| 9,09  | 25,0                | 00CC |  |  |
|       |                     | 00CA |  |  |
|       |                     | 00L3 |  |  |
|       |                     | 0067 |  |  |
| 2,51  | 17,1                | 0004 |  |  |
| 2,51  | 17,1                | 0005 |  |  |
| 4,35  | 20,0                | 0006 |  |  |
|       |                     | 00L6 |  |  |
| 9,01  | 24,4                | 00CD |  |  |
|       |                     | 00CB |  |  |
| 1,50  | 14,3                | 0007 |  |  |
| 1,47  | 11,5                | 0008 |  |  |
| 11,96 | 26,5                | 0010 |  |  |
| 5,06  | 23,1                | 0011 |  |  |
| 5,06  | 23,5                | 0012 |  |  |
| 6,44  | 16,5                | 0013 |  |  |
|       |                     | 0014 |  |  |
| 6,21  | 22,8                | 0015 |  |  |
|       |                     | 0016 |  |  |
|       |                     | 0059 |  |  |
|       |                     | 00AW |  |  |
| 1,68  | 15,0                | 0017 |  |  |
|       |                     | 0018 |  |  |
|       |                     | 00L9 |  |  |
|       |                     | 0019 |  |  |
| 8,28  | 22,7                | 0020 |  |  |
|       |                     | 0052 |  |  |
|       |                     | 00CR |  |  |
|       |                     | 0009 |  |  |
|       |                     | 0022 |  |  |
|       |                     | 0023 |  |  |
|       |                     | 0025 |  |  |
|       |                     | 00CS |  |  |
|       |                     | 0026 |  |  |
|       |                     | 0027 |  |  |
|       |                     | 00FM |  |  |
|       |                     | 0035 |  |  |
|       |                     | 0036 |  |  |
|       |                     | 0038 |  |  |
|       |                     | 0039 |  |  |
|       |                     | 00AT |  |  |
| 2,85  | 19,4                | 0028 |  |  |
| 2,85  | 20,9                | 0029 |  |  |
|       |                     | 0030 |  |  |
|       |                     | 0031 |  |  |

















































Inox 18/10 - mm 3

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 20,1 | 2,65  |
|  | 0002                | 20,1 | 2,65  |
|  | 0003                | 22,7 | 4,60  |
|  | 00CC                | 25,0 | 9,09  |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 17,1 | 2,60  |
|  | 0005                | 17,1 | 2,60  |
|  | 0006                | 20,2 | 4,58  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                | 22,5 | 9,01  |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 14,6 | 1,50  |
|  | 0008                | 11,8 | 1,47  |
|  | 0010                | 28,0 | 11,96 |
|  | 0011                | 23,1 | 5,06  |
|  | 0012                | 23,6 | 5,06  |
|  | 0013                | 16,5 | 6,44  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 14,8 | 1,68  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 22,7 | 8,28  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                | 16,9 | 2,53  |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 19,4 | 2,97  |
|  | 0029                | 20,9 | 2,97  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |















































| Euro  | lunghezza<br>length |      |   |
|-------|---------------------|------|---|
|       | cm                  |      |   |
| 2,42  | 19,5                | 0001 |    |
| 2,42  | 19,5                | 0002 |    |
| 4,14  | 21,6                | 0003 |    |
|       |                     | 00CC |    |
|       |                     | 00CA |    |
|       |                     | 00L3 |    |
|       |                     | 0067 |    |
| 2,39  | 16,6                | 0004 |    |
| 2,39  | 16,6                | 0005 |    |
| 4,12  | 19,8                | 0006 |    |
|       |                     | 00L6 |    |
|       |                     | 00CD |    |
|       |                     | 00CB |    |
| 1,38  | 13,8                | 0007 |    |
| 1,36  | 11,6                | 0008 |    |
| 11,96 | 27,0                | 0010 |    |
| 5,41  | 22,8                | 0011 |    |
| 5,41  | 22,8                | 0012 |   |
| 6,44  | 16,7                | 0013 |  |
|       |                     | 0014 |  |
| 6,56  | 22,5                | 0015 |  |
|       |                     | 0016 |  |
|       |                     | 0059 |  |
|       |                     | 00AW |  |
| 1,68  | 14,6                | 0017 |  |
|       |                     | 0018 |  |
|       |                     | 00L9 |  |
|       |                     | 0019 |  |
| 8,28  | 23,2                | 0020 |  |
|       |                     | 0052 |  |
|       |                     | 00CR |  |
|       |                     | 0009 |  |
|       |                     | 0022 |  |
|       |                     | 0023 |  |
|       |                     | 0025 |  |
|       |                     | 00CS |  |
|       |                     | 0026 |  |
|       |                     | 0027 |  |
|       |                     | 00FM |  |
|       |                     | 0035 |  |
|       |                     | 0036 |  |
|       |                     | 0038 |  |
| 2,30  | 17,2                | 0039 |  |
|       |                     | 00AT |  |
| 2,78  | 19,2                | 0028 |  |
| 2,78  | 20,7                | 0029 |  |
|       |                     | 0030 |  |
|       |                     | 0031 |  |



Inox 18/10 - mm 3



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 20,8 | 2,42  |
|  | 0002                | 20,9 | 2,42  |
|  | 0003                | 23,0 | 4,37  |
|  | 00CC                | 24,5 | 9,09  |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 18,0 | 2,39  |
|  | 0005                | 18,1 | 2,39  |
|  | 0006                | 20,0 | 4,35  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                | 21,3 | 9,01  |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 14,9 | 1,50  |
|  | 0008                | 11,0 | 1,47  |
|  | 0010                | 28,0 | 13,80 |
|  | 0011                | 25,5 | 5,41  |
|  | 0012                | 25,5 | 5,41  |
|  | 0013                | 17,4 | 7,36  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 16,1 | 1,68  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 23,0 | 8,28  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                |      |       |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 18,1 | 2,42  |
|  | 0029                | 20,0 | 2,42  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |















































| Euro  | lunghezza<br>cm |      |   |
|-------|-----------------|------|---|
| 2,30  | 21,2            | 0001 |    |
| 2,30  | 21,2            | 0002 |    |
| 4,37  | 23,0            | 0003 |    |
|       |                 | 00CC |    |
|       |                 | 00CA |    |
|       |                 | 00L3 |    |
|       |                 | 0067 |    |
| 2,28  | 18,0            | 0004 |    |
| 2,28  | 18,0            | 0005 |    |
| 4,35  | 20,0            | 0006 |    |
|       |                 | 00L6 |    |
|       |                 | 00CD |    |
|       |                 | 00CB |    |
| 1,38  | 15,0            | 0007 |    |
| 1,36  | 11,0            | 0008 |    |
| 11,96 | 28,6            | 0010 |    |
| 5,41  | 24,0            | 0011 |    |
| 5,41  | 24,0            | 0012 |   |
| 6,21  | 16,4            | 0013 |  |
|       |                 | 0014 |  |
|       |                 | 0015 |  |
|       |                 | 0016 |  |
|       |                 | 0059 |  |
|       |                 | 00AW |  |
| 1,68  | 16,1            | 0017 |  |
|       |                 | 0018 |  |
|       |                 | 00L9 |  |
|       |                 | 0019 |  |
| 8,28  | 24,3            | 0020 |  |
|       |                 | 0052 |  |
|       |                 | 00CR |  |
|       |                 | 0009 |  |
|       |                 | 0022 |  |
|       |                 | 0023 |  |
|       |                 | 0025 |  |
|       |                 | 00CS |  |
|       |                 | 0026 |  |
|       |                 | 0027 |  |
|       |                 | 00FM |  |
|       |                 | 0035 |  |
|       |                 | 0036 |  |
|       |                 | 0038 |  |
|       |                 | 0039 |  |
|       |                 | 00AT |  |
| 2,30  | 18,0            | 0028 |  |
| 2,30  | 19,9            | 0029 |  |
|       |                 | 0030 |  |
|       |                 | 0031 |  |



Inox 18/10 - mm 3



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 21,0 | 2,19  |
|  | 0002                | 21,2 | 2,19  |
|  | 0003                | 22,5 | 4,03  |
|  | 00CC                |      |       |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 18,3 | 2,16  |
|  | 0005                | 18,2 | 2,16  |
|  | 0006                | 20,1 | 4,00  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                |      |       |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 14,8 | 1,29  |
|  | 0008                | 10,9 | 1,27  |
|  | 0010                | 26,9 | 12,65 |
|  | 0011                | 24,9 | 5,06  |
|  | 0012                | 25,1 | 5,06  |
|  | 0013                | 16,4 | 6,21  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 16,1 | 1,45  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 22,8 | 5,98  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                |      |       |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 18,5 | 2,19  |
|  | 0029                | 20,7 | 2,19  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

| Euro  | lunghezza<br>length |      |   |
|-------|---------------------|------|---|
|       |                     | cm   |   |
| 2,19  | 19,7                | 0001 |    |
| 2,19  | 20,0                | 0002 |    |
| 4,03  | 21,5                | 0003 |    |
|       |                     | 00CC |    |
|       |                     | 00CA |    |
|       |                     | 00L3 |    |
|       |                     | 0067 |    |
| 2,16  | 18,1                | 0004 |    |
| 2,16  | 17,6                | 0005 |    |
| 4,00  | 18,4                | 0006 |    |
|       |                     | 00L6 |    |
|       |                     | 00CD |    |
|       |                     | 00CB |    |
| 1,36  | 13,8                | 0007 |    |
| 1,34  | 12,1                | 0008 |    |
| 11,50 | 27,2                | 0010 |    |
| 4,83  | 22,3                | 0011 |    |
| 4,83  | 22,4                | 0012 |   |
| 6,21  | 17,8                | 0013 |  |
|       |                     | 0014 |  |
| 5,98  | 22,3                | 0015 |  |
|       |                     | 0016 |  |
|       |                     | 0059 |  |
|       |                     | 00AW |  |
| 1,59  | 15,7                | 0017 |  |
|       |                     | 0018 |  |
|       |                     | 00L9 |  |
|       |                     | 0019 |  |
| 5,98  | 23,6                | 0020 |  |
|       |                     | 0052 |  |
|       |                     | 00CR |  |
|       |                     | 0009 |  |
|       |                     | 0022 |  |
|       |                     | 0023 |  |
|       |                     | 0025 |  |
|       |                     | 00CS |  |
|       |                     | 0026 |  |
|       |                     | 0027 |  |
|       |                     | 00FM |  |
|       |                     | 0035 |  |
|       |                     | 0036 |  |
|       |                     | 0038 |  |
|       |                     | 0039 |  |
|       |                     | 00AT |  |
| 2,67  | 19,1                | 0028 |  |
| 2,67  | 19,4                | 0029 |  |
|       |                     | 0030 |  |
|       |                     | 0031 |  |
































































































Inox 18/10 - mm 2,5

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY
















































|   | lunghezza<br>length |       |       |
|---|---------------------|-------|-------|
|   | cm                  | Euro  |       |
|    | 0001                | 20,6  | 2,19  |
|    | 0002                | 20,6  | 2,19  |
|    | 0003                | 24,1  | 4,72  |
|    | 00CC                | 25,0  | 9,09  |
|    | 00CA                | 23,5  | 4,26  |
|    | 00L3                | 22,0  | 1,93  |
|    | 0067                |       |       |
|    | 0004                | 18,5  | 2,16  |
|    | 0005                | 18,5  | 2,16  |
|    | 0006                | 22,0  | 4,69  |
|    | 00L6                | 19,4  | 1,91  |
|    | 00CD                | 22,0  | 9,01  |
|    | 00CB                | 21,4  | 4,26  |
|    | 0007                | 14,6  | 1,36  |
|    | 0008                | 11,6  | 1,34  |
|    | 0010                | 27,2  | 11,50 |
|    | 0011                | 23,2  | 4,83  |
|  | 0012                | 23,6  | 4,83  |
|  | 0013                | 17,5  | 6,21  |
|  | 0014                |       |       |
|  | 0015                | 22,3  | 5,98  |
|  | 0016                | 14,7  | 1,68  |
|  | 0059                |       |       |
|  | 00AW                |       |       |
|  | 0017                | 15,2  | 1,59  |
|  | 0018                |       |       |
|  | 00L9                |       |       |
|  | 0019                | 17,77 | 3,68  |
|  | 0020                | 23,7  | 5,98  |
|  | 0052                |       |       |
|  | 00CR                |       |       |
|  | 0009                |       |       |
|  | 0022                | 13,7  | 1,36  |
|  | 0023                |       |       |
|  | 0025                |       |       |
|  | 00CS                |       |       |
|  | 0026                |       |       |
|  | 0027                |       |       |
|  | 00FM                | 12,5  | 1,59  |
|  | 0035                |       |       |
|  | 0036                |       |       |
|  | 0038                |       |       |
|  | 0039                | 17,9  | 2,07  |
|  | 00AT                |       |       |
|  | 0028                | 18,0  | 2,67  |
|  | 0029                | 19,4  | 2,67  |
|  | 0030                | 22,7  | 4,83  |
|  | 0031                | 25,1  | 4,83  |

| Euro  | lunghezza<br>length |      |   |
|-------|---------------------|------|---|
|       |                     | cm   |   |
| 2,19  | 20,6                | 0001 |    |
| 2,19  | 20,6                | 0002 |    |
| 4,72  | 24,1                | 0003 |    |
| 9,09  | 25,3                | 00CC |    |
|       |                     | 00CA |    |
|       |                     | 00L3 |    |
|       |                     | 0067 |    |
| 2,16  | 18,5                | 0004 |    |
| 2,16  | 18,5                | 0005 |    |
| 4,69  | 22,0                | 0006 |    |
|       |                     | 00L6 |    |
| 9,01  | 22,5                | 00CD |    |
|       |                     | 00CB |    |
| 1,36  | 14,6                | 0007 |    |
| 1,34  | 11,8                | 0008 |    |
| 11,50 | 28,0                | 0010 |    |
| 4,83  | 23,5                | 0011 |    |
| 4,83  | 23,6                | 0012 |   |
| 6,21  | 17,5                | 0013 |  |
|       |                     | 0014 |  |
|       |                     | 0015 |  |
|       |                     | 0016 |  |
|       |                     | 0059 |  |
|       |                     | 00AW |  |
| 1,59  | 15,1                | 0017 |  |
|       |                     | 0018 |  |
|       |                     | 00L9 |  |
|       |                     | 0019 |  |
| 5,98  | 24,0                | 0020 |  |
|       |                     | 0052 |  |
|       |                     | 00CR |  |
|       |                     | 0009 |  |
|       |                     | 0022 |  |
|       |                     | 0023 |  |
|       |                     | 0025 |  |
|       |                     | 00CS |  |
|       |                     | 0026 |  |
|       |                     | 0027 |  |
|       |                     | 00FM |  |
|       |                     | 0035 |  |
|       |                     | 0036 |  |
|       |                     | 0038 |  |
|       |                     | 0039 |  |
|       |                     | 00AT |  |
| 2,67  | 18,0                | 0028 |  |
| 2,67  | 19,4                | 0029 |  |
|       |                     | 0030 |  |
|       |                     | 0031 |  |



Inox 18/10 - mm 2,5
















































|   | lunghezza<br>length |      |       |
|---|---------------------|------|-------|
|   | cm                  | Euro |       |
|    | 0001                | 20,9 | 2,19  |
|    | 0002                | 20,7 | 2,19  |
|    | 0003                | 23,4 | 4,72  |
|    | 00CC                | 23,4 | 9,09  |
|   | 00CA                |      |       |
|    | 00L3                |      |       |
|    | 0067                |      |       |
|    | 0004                | 18,5 | 2,16  |
|    | 0005                | 18,5 | 2,16  |
|    | 0006                | 21,5 | 4,69  |
|    | 00L6                |      |       |
|    | 00CD                | 21,5 | 9,01  |
|   | 00CB                |      |       |
|    | 0007                | 14,6 | 1,36  |
|    | 0008                | 12,0 | 1,34  |
|    | 0010                | 27,5 | 11,50 |
|    | 0011                | 24,0 | 4,83  |
|    | 0012                | 24,1 | 4,83  |
|   | 0013                | 18,0 | 6,21  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 15,2 | 1,59  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 24,0 | 5,98  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                | 13,6 | 1,36  |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                | 18,7 | 7,94  |
|   | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                | 20,4 | 2,07  |
|  | 0039                |      |       |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 18,0 | 2,67  |
|  | 0029                | 19,6 | 2,67  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

Cod. 7325

# Hotel Division - Vieux Paris

Satinato/Satine - Inox 18/10 - mm 2,5

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

















































| Euro  | lunghezza<br>length<br>cm |      |   |
|-------|---------------------------|------|---|
| 2,14  | 20,3                      | 0001 |    |
| 2,14  | 20,3                      | 0002 |    |
| 4,03  | 24,3                      | 0003 |    |
|       |                           | 00CC |    |
|       |                           | 00CA |    |
|       |                           | 00L3 |    |
|       |                           | 0067 |    |
| 2,05  | 18,1                      | 0004 |    |
| 2,05  | 18,3                      | 0005 |    |
| 3,91  | 21,6                      | 0006 |    |
|       |                           | 00L6 |    |
|       |                           | 00CD |    |
|       |                           | 00CB |    |
| 1,31  | 14,3                      | 0007 |    |
| 1,24  | 10,9                      | 0008 |    |
| 11,50 | 29,0                      | 0010 |    |
|       |                           | 0011 |    |
|       |                           | 0012 |   |
|       |                           | 0013 |  |
|       |                           | 0014 |  |
|       |                           | 0015 |  |
|       |                           | 0016 |  |
|       |                           | 0059 |  |
|       |                           | 00AW |  |
|       |                           | 0017 |  |
|       |                           | 0018 |  |
|       |                           | 00L9 |  |
|       |                           | 0019 |  |
|       |                           | 0020 |  |
|       |                           | 0052 |  |
|       |                           | 00CR |  |
|       |                           | 0009 |  |
|       |                           | 0022 |  |
|       |                           | 0023 |  |
|       |                           | 0025 |  |
|       |                           | 00CS |  |
|       |                           | 0026 |  |
|       |                           | 0027 |  |
|       |                           | 00FM |  |
|       |                           | 0035 |  |
|       |                           | 0036 |  |
|       |                           | 0038 |  |
|       |                           | 0039 |  |
|       |                           | 00AT |  |
| 2,14  | 17,9                      | 0028 |  |
| 2,14  | 20,4                      | 0029 |  |
|       |                           | 0030 |  |
|       |                           | 0031 |  |



Inox 18/10 - mm 2,5



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 20,8 | 2,07  |
|  | 0002                | 20,8 | 2,07  |
|  | 0003                | 23,0 | 4,37  |
|  | 00CC                | 24,5 | 9,09  |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 17,9 | 2,05  |
|  | 0005                | 17,9 | 2,05  |
|  | 0006                | 20,0 | 4,35  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                | 21,3 | 9,01  |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 14,9 | 1,24  |
|  | 0008                | 11,0 | 1,22  |
|  | 0010                | 28,0 | 11,50 |
|  | 0011                | 25,3 | 4,83  |
|  | 0012                | 25,3 | 4,83  |
|  | 0013                | 16,5 | 6,21  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 16,0 | 1,42  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 22,7 | 5,98  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                |      |       |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 17,9 | 2,07  |
|  | 0029                | 20,1 | 2,07  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

















































| Euro  | lunghezza<br>length<br>cm |      |   |
|-------|---------------------------|------|---|
| 1,96  | 20,3                      | 0001 |    |
| 1,96  | 20,2                      | 0002 |    |
| 4,60  | 22,7                      | 0003 |    |
|       |                           | 00CC |    |
|       |                           | 00CA |    |
|       |                           | 00L3 |    |
|       |                           | 0067 |    |
| 1,93  | 18,5                      | 0004 |    |
| 1,93  | 18,4                      | 0005 |    |
| 4,58  | 20,5                      | 0006 |    |
|       |                           | 00L6 |    |
|       |                           | 00CD |    |
|       |                           | 00CB |    |
| 1,04  | 14,3                      | 0007 |    |
| 1,01  | 11,2                      | 0008 |    |
| 11,04 | 26,7                      | 0010 |    |
| 4,83  | 23,5                      | 0011 |    |
| 4,83  | 24,1                      | 0012 |    |
| 6,21  | 18,1                      | 0013 |   |
|       |                           | 0014 |  |
|       |                           | 0015 |  |
|       |                           | 0016 |  |
|       |                           | 0059 |  |
|       |                           | 00AW |  |
| 1,42  | 16,0                      | 0017 |  |
|       |                           | 0018 |  |
|       |                           | 00L9 |  |
|       |                           | 0019 |  |
| 5,98  | 23,1                      | 0020 |  |
|       |                           | 0052 |  |
|       |                           | 00CR |  |
|       |                           | 0009 |  |
|       |                           | 0022 |  |
|       |                           | 0023 |  |
|       |                           | 0025 |  |
|       |                           | 00CS |  |
|       |                           | 0026 |  |
|       |                           | 0027 |  |
|       |                           | 00FM |  |
|       |                           | 0035 |  |
|       |                           | 0036 |  |
|       |                           | 0038 |  |
|       |                           | 0039 |  |
|       |                           | 00AT |  |
| 2,30  | 18,7                      | 0028 |  |
| 2,30  | 20,5                      | 0029 |  |
|       |                           | 0030 |  |
|       |                           | 0031 |  |



Inox 18/10 - mm 2,5



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 19,6 | 1,88  |
|  | 0002                | 19,4 | 1,88  |
|  | 0003                | 22,2 | 3,91  |
|  | 00CC                |      |       |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 17,8 | 1,86  |
|  | 0005                | 17,4 | 1,86  |
|  | 0006                | 19,6 | 3,89  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                |      |       |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 13,4 | 1,15  |
|  | 0008                | 11,5 | 1,13  |
|  | 0010                | 26,2 | 11,04 |
|  | 0011                | 22,7 | 4,60  |
|  | 0012                | 23,2 | 4,60  |
|  | 0013                | 17,1 | 6,21  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 14,4 | 1,38  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 23,2 | 7,36  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                |      |       |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 18,3 | 2,51  |
|  | 0029                | 19,7 | 2,51  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

| Euro  | lunghezza<br>length<br>cm |      |   |
|-------|---------------------------|------|---|
| 1,88  | 19,3                      | 0001 |    |
| 1,88  | 19,4                      | 0002 |    |
| 3,68  | 21,1                      | 0003 |    |
|       |                           | 00CC |    |
|       |                           | 00CA |    |
|       |                           | 00L3 |    |
|       |                           | 0067 |    |
| 1,86  | 17,8                      | 0004 |    |
| 1,86  | 16,6                      | 0005 |    |
| 3,66  | 18,0                      | 0006 |    |
|       |                           | 00L6 |    |
|       |                           | 00CD |    |
|       |                           | 00CB |    |
| 1,06  | 13,2                      | 0007 |    |
| 1,04  | 11,6                      | 0008 |    |
| 11,04 | 27,2                      | 0010 |    |
| 4,60  | 22,2                      | 0011 |    |
| 4,60  | 22,1                      | 0012 |    |
| 6,21  | 16,0                      | 0013 |  |
|       |                           | 0014 |  |
|       |                           | 0015 |  |
|       |                           | 0016 |  |
|       |                           | 0059 |  |
|       |                           | 00AW |  |
| 1,42  | 15,5                      | 0017 |  |
|       |                           | 0018 |  |
|       |                           | 00L9 |  |
|       |                           | 0019 |  |
| 5,52  | 23,0                      | 0020 |  |
|       |                           | 0052 |  |
|       |                           | 00CR |  |
|       |                           | 0009 |  |
|       |                           | 0022 |  |
|       |                           | 0023 |  |
|       |                           | 0025 |  |
|       |                           | 00CS |  |
|       |                           | 0026 |  |
|       |                           | 0027 |  |
|       |                           | 00FM |  |
|       |                           | 0035 |  |
|       |                           | 0036 |  |
|       |                           | 0038 |  |
| 1,84  | 17,2                      | 0039 |  |
| 3,11  | 12,4                      | 00AT |  |
| 2,26  | 17,7                      | 0028 |  |
| 2,26  | 18,6                      | 0029 |  |
|       |                           | 0030 |  |
|       |                           | 0031 |  |





















































Inox 18/10 - mm 2,5



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 19,5 | 1,88  |
|  | 0002                | 19,5 | 1,88  |
|  | 0003                | 21,0 | 3,68  |
|  | 00CC                |      |       |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                | 21,5 | 1,93  |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 17,8 | 1,86  |
|  | 0005                | 17,1 | 1,86  |
|  | 0006                | 18,7 | 3,66  |
|  | 00L6                | 18,9 | 1,91  |
|  | 00CD                |      |       |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 13,3 | 0,99  |
|  | 0008                | 11,6 | 0,96  |
|  | 0010                | 28,0 | 11,04 |
|  | 0011                | 22,0 | 4,60  |
|  | 0012                | 22,3 | 4,60  |
|  | 0013                | 16,8 | 6,21  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                | 21,4 | 5,75  |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 15,9 | 1,31  |
|  | 0018                | 15,2 | 1,38  |
|  | 00L9                | 17,2 | 1,88  |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 24,0 | 5,52  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                | 13,1 | 1,15  |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                | 22,0 | 1,73  |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                |      |       |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 18,9 | 2,26  |
|  | 0029                | 22,2 | 2,26  |
|  | 0030                | 22,3 | 4,60  |
|  | 0031                | 24,5 | 4,60  |














































| Euro  | lunghezza<br>length |      |   |
|-------|---------------------|------|---|
|       |                     | cm   |   |
| 1,88  | 19,5                | 0001 |    |
| 1,88  | 19,5                | 0002 |    |
| 3,68  | 21,0                | 0003 |    |
|       |                     | 00CC |    |
|       |                     | 00CA |    |
|       |                     | 00L3 |    |
|       |                     | 0067 |    |
| 1,86  | 17,8                | 0004 |    |
| 1,86  | 17,1                | 0005 |    |
| 3,66  | 18,7                | 0006 |    |
|       |                     | 00L6 |    |
|       |                     | 00CD |    |
|       |                     | 00CB |    |
| 0,99  | 13,3                | 0007 |    |
| 0,96  | 11,6                | 0008 |    |
| 11,04 | 28,0                | 0010 |    |
| 4,60  | 22,0                | 0011 |    |
| 4,60  | 22,3                | 0012 |    |
| 6,21  | 16,8                | 0013 |   |
|       |                     | 0014 |  |
| 5,75  | 21,4                | 0015 |  |
|       |                     | 0016 |  |
|       |                     | 0059 |  |
|       |                     | 00AW |  |
| 1,31  | 15,9                | 0017 |  |
|       |                     | 0018 |  |
|       |                     | 00L9 |  |
|       |                     | 0019 |  |
| 5,52  | 24,0                | 0020 |  |
|       |                     | 0052 |  |
|       |                     | 00CR |  |
|       |                     | 0009 |  |
| 1,15  | 13,1                | 0022 |  |
|       |                     | 0023 |  |
|       |                     | 0025 |  |
|       |                     | 00CS |  |
|       |                     | 0026 |  |
|       |                     | 0027 |  |
|       |                     | 00FM |  |
|       |                     | 0035 |  |
| 1,73  | 22,0                | 0036 |  |
|       |                     | 0038 |  |
|       |                     | 0039 |  |
|       |                     | 00AT |  |
| 2,26  | 18,9                | 0028 |  |
| 2,26  | 22,2                | 0029 |  |
|       |                     | 0030 |  |
|       |                     | 0031 |  |



Inox 18/10 - mm 2,5



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 19,6 | 1,73  |
|  | 0002                | 19,6 | 1,73  |
|  | 0003                | 21,0 | 3,68  |
|  | 00CC                |      |       |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                | 21,6 | 1,93  |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 17,8 | 1,70  |
|  | 0005                | 17,9 | 1,70  |
|  | 0006                | 19,1 | 3,66  |
|  | 00L6                | 19,5 | 1,91  |
|  | 00CD                |      |       |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 13,7 | 1,19  |
|  | 0008                | 12,3 | 1,17  |
|  | 0010                | 27,5 | 11,04 |
|  | 0011                | 22,0 | 4,60  |
|  | 0012                | 22,4 | 4,60  |
|  | 0013                | 18,0 | 6,21  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                | 21,8 | 5,75  |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 15,9 | 1,22  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 21,7 | 7,36  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                | 13,6 | 1,08  |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                | 22,0 | 1,61  |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                | 18,2 | 1,61  |
|  | 00AT                | 11,7 | 2,88  |
|  | 0028                | 19,8 | 2,39  |
|  | 0029                | 22,3 | 2,39  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

















































| Euro  | lunghezza<br>length |      |   |
|-------|---------------------|------|---|
|       |                     | cm   |   |
| 1,73  | 19,6                | 0001 |    |
| 1,73  | 19,6                | 0002 |    |
| 3,68  | 21,0                | 0003 |    |
|       |                     | 00CC |    |
|       |                     | 00CA |    |
|       |                     | 00L3 |    |
|       |                     | 0067 |    |
| 1,70  | 17,8                | 0004 |    |
| 1,70  | 17,9                | 0005 |    |
| 3,66  | 19,2                | 0006 |    |
|       |                     | 00L6 |    |
|       |                     | 00CD |    |
|       |                     | 00CB |    |
| 1,19  | 13,7                | 0007 |    |
| 1,17  | 12,3                | 0008 |    |
| 11,04 | 27,5                | 0010 |    |
| 4,60  | 22,0                | 0011 |    |
| 4,60  | 22,4                | 0012 |   |
| 6,21  | 18,0                | 0013 |  |
|       |                     | 0014 |  |
| 5,75  | 21,8                | 0015 |  |
|       |                     | 0016 |  |
|       |                     | 0059 |  |
|       |                     | 00AW |  |
| 1,22  | 15,9                | 0017 |  |
|       |                     | 0018 |  |
|       |                     | 00L9 |  |
|       |                     | 0019 |  |
| 7,36  | 21,7                | 0020 |  |
|       |                     | 0052 |  |
|       |                     | 00CR |  |
|       |                     | 0009 |  |
| 1,08  | 13,6                | 0022 |  |
|       |                     | 0023 |  |
|       |                     | 0025 |  |
|       |                     | 00CS |  |
|       |                     | 0026 |  |
|       |                     | 0027 |  |
|       |                     | 00FM |  |
|       |                     | 0035 |  |
| 1,61  | 22,0                | 0036 |  |
|       |                     | 0038 |  |
|       |                     | 0039 |  |
|       |                     | 00AT |  |
| 2,39  | 19,8                | 0028 |  |
| 2,39  | 22,3                | 0029 |  |
|       |                     | 0030 |  |
|       |                     | 0031 |  |



Inox 18/10 - mm 2,5



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 19,7 | 1,82  |
|  | 0002                | 19,3 | 1,82  |
|  | 0003                | 21,2 | 3,91  |
|  | 00CC                |      |       |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                |      |       |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 18,6 | 1,80  |
|  | 0005                | 17,4 | 1,80  |
|  | 0006                | 19,9 | 3,89  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                |      |       |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 13,8 | 1,01  |
|  | 0008                | 11,8 | 0,99  |
|  | 0010                | 26,9 | 11,04 |
|  | 0011                | 21,9 | 4,83  |
|  | 0012                | 22,5 | 4,83  |
|  | 0013                | 17,6 | 6,21  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                | 19,4 | 2,76  |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 17,5 | 1,04  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 21,6 | 7,36  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                |      |       |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 19,1 | 2,39  |
|  | 0029                | 20,6 | 2,39  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

| Euro  | lunghezza<br>length<br>cm |      |   |
|-------|---------------------------|------|---|
| 1,63  | 19,6                      | 0001 |    |
| 1,63  | 19,8                      | 0002 |    |
| 3,91  | 21,2                      | 0003 |    |
|       |                           | 00CC |    |
|       |                           | 00CA |    |
| 1,93  | 21,4                      | 00L3 |    |
|       |                           | 0067 |    |
| 1,61  | 17,0                      | 0004 |    |
| 1,61  | 17,1                      | 0005 |    |
| 3,89  | 19,1                      | 0006 |    |
| 1,91  | 19,5                      | 00L6 |    |
|       |                           | 00CD |    |
|       |                           | 00CB |    |
| 0,90  | 14,8                      | 0007 |    |
| 0,88  | 11,2                      | 0008 |    |
| 11,04 | 27,7                      | 0010 |    |
| 4,26  | 22,3                      | 0011 |    |
| 4,26  | 22,7                      | 0012 |    |
| 6,21  | 17,6                      | 0013 |  |
|       |                           | 0014 |  |
|       |                           | 0015 |  |
| 1,08  | 14,9                      | 0016 |  |
|       |                           | 0059 |  |
|       |                           | 00AW |  |
|       |                           | 0017 |  |
|       |                           | 0018 |  |
|       |                           | 00L9 |  |
|       |                           | 0019 |  |
| 6,44  | 23,6                      | 0020 |  |
|       |                           | 0052 |  |
|       |                           | 00CR |  |
|       |                           | 0009 |  |
|       |                           | 0022 |  |
|       |                           | 0023 |  |
|       |                           | 0025 |  |
|       |                           | 00CS |  |
|       |                           | 0026 |  |
|       |                           | 0027 |  |
|       |                           | 00FM |  |
|       |                           | 0035 |  |
|       |                           | 0036 |  |
|       |                           | 0038 |  |
|       |                           | 0039 |  |
|       |                           | 00AT |  |
| 1,63  | 17,4                      | 0028 |  |
| 1,63  | 19,5                      | 0029 |  |
|       |                           | 0030 |  |
|       |                           | 0031 |  |



















































Inox 18/10 - mm 2,0

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 19,6 | 1,45  |
|  | 0002                | 19,6 | 1,45  |
|  | 0003                | 21,0 | 3,45  |
|  | 00CC                |      |       |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                | 21,5 | 1,93  |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                | 17,0 | 1,42  |
|  | 0005                | 16,9 | 1,42  |
|  | 0006                | 18,9 | 3,43  |
|  | 00L6                | 19,5 | 1,91  |
|  | 00CD                |      |       |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 13,4 | 0,85  |
|  | 0008                | 11,3 | 0,83  |
|  | 0010                | 27,2 | 10,35 |
|  | 0011                | 22,7 | 4,26  |
|  | 0012                | 22,6 | 4,26  |
|  | 0013                | 17,7 | 6,21  |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 13,5 | 0,99  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 24,1 | 5,98  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                |      |       |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                | 17,2 | 2,16  |
|  | 0029                | 19,6 | 2,16  |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

| Euro  | lunghezza<br>length<br>cm |      |   |
|-------|---------------------------|------|---|
| 1,45  | 19,0                      | 0001 |    |
| 1,45  | 18,9                      | 0002 |    |
| 3,45  | 20,4                      | 0003 |    |
|       |                           | 00CC |    |
|       |                           | 00CA |    |
| 1,93  | 19,5                      | 00L3 |    |
|       |                           | 0067 |    |
|       |                           | 0004 |    |
| 1,42  | 16,9                      | 0005 |    |
| 3,43  | 18,4                      | 0006 |    |
| 1,91  | 19,5                      | 00L6 |    |
|       |                           | 00CD |    |
|       |                           | 00CB |    |
| 0,85  | 13,3                      | 0007 |    |
| 0,83  | 10,8                      | 0008 |    |
| 10,35 | 28,3                      | 0010 |    |
| 4,03  | 21,6                      | 0011 |    |
| 4,03  | 21,6                      | 0012 |    |
|       |                           | 0013 |    |
|       |                           | 0014 |  |
|       |                           | 0015 |  |
|       |                           | 0016 |  |
|       |                           | 0059 |  |
|       |                           | 00AW |  |
| 1,06  | 16,7                      | 0017 |  |
|       |                           | 0018 |  |
|       |                           | 00L9 |  |
|       |                           | 0019 |  |
| 6,33  | 23,0                      | 0020 |  |
|       |                           | 0052 |  |
|       |                           | 00CR |  |
|       |                           | 0009 |  |
|       |                           | 0022 |  |
|       |                           | 0023 |  |
|       |                           | 0025 |  |
|       |                           | 00CS |  |
|       |                           | 0026 |  |
|       |                           | 0027 |  |
|       |                           | 00FM |  |
|       |                           | 0035 |  |
|       |                           | 0036 |  |
|       |                           | 0038 |  |
|       |                           | 0039 |  |
|       |                           | 00AT |  |
|       |                           | 0028 |  |
|       |                           | 0029 |  |
|       |                           | 0030 |  |
|       |                           | 0031 |  |





















































Inox 18/10 - mm 2,0

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro  |
|--|---------------------|------|-------|
|  | 0001                | 18,8 | 1,38  |
|  | 0002                | 18,6 | 1,38  |
|  | 0003                | 20,5 | 3,45  |
|  | 00CC                |      |       |
|  | 00CA                |      |       |
|  | 00L3                | 22,1 | 1,93  |
|  | 0067                |      |       |
|  | 0004                |      |       |
|  | 0005                | 16,5 | 1,36  |
|  | 0006                | 18,4 | 3,43  |
|  | 00L6                |      |       |
|  | 00CD                |      |       |
|  | 00CB                |      |       |
|  | 0007                | 13,4 | 0,85  |
|  | 0008                | 10,8 | 0,83  |
|  | 0010                | 27,3 | 10,35 |
|  | 0011                | 21,5 | 4,03  |
|  | 0012                | 21,4 | 4,03  |
|  | 0013                |      |       |
|  | 0014                |      |       |
|  | 0015                |      |       |
|  | 0016                |      |       |
|  | 0059                |      |       |
|  | 00AW                |      |       |
|  | 0017                | 13,7 | 0,96  |
|  | 0018                |      |       |
|  | 00L9                |      |       |
|  | 0019                |      |       |
|  | 0020                | 23,5 | 6,33  |
|  | 0052                |      |       |
|  | 00CR                |      |       |
|  | 0009                |      |       |
|  | 0022                |      |       |
|  | 0023                |      |       |
|  | 0025                |      |       |
|  | 00CS                |      |       |
|  | 0026                |      |       |
|  | 0027                |      |       |
|  | 00FM                |      |       |
|  | 0035                |      |       |
|  | 0036                |      |       |
|  | 0038                |      |       |
|  | 0039                |      |       |
|  | 00AT                |      |       |
|  | 0028                |      |       |
|  | 0029                |      |       |
|  | 0030                |      |       |
|  | 0031                |      |       |

| Euro | cm   | lunghezza<br>length |   |
|------|------|---------------------|---|
| 1,38 | 19,6 | 0001                |    |
| 1,38 | 19,6 | 0002                |    |
| 3,11 | 22,2 | 0003                |    |
|      |      | 00CC                |    |
|      |      | 00CA                |    |
| 1,93 | 22,0 | 00L3                |    |
|      |      | 0067                |    |
| 1,36 | 17,8 | 0004                |    |
| 1,36 | 17,7 | 0005                |    |
| 3,08 | 19,5 | 0006                |    |
| 1,91 | 19,4 | 00L6                |    |
|      |      | 00CD                |    |
|      |      | 00CB                |    |
| 0,81 | 14,1 | 0007                |    |
| 0,78 | 11,5 | 0008                |    |
| 9,66 | 26,9 | 0010                |    |
| 4,03 | 22,0 | 0011                |    |
| 4,03 | 21,9 | 0012                |    |
| 5,18 | 17,9 | 0013                |   |
|      |      | 0014                |  |
|      |      | 0015                |  |
|      |      | 0016                |  |
|      |      | 0059                |  |
|      |      | 00AW                |  |
| 0,90 | 15,1 | 0017                |  |
|      |      | 0018                |  |
|      |      | 00L9                |  |
|      |      | 0019                |  |
| 4,83 | 22,8 | 0020                |  |
|      |      | 0052                |  |
|      |      | 00CR                |  |
|      |      | 0009                |  |
|      |      | 0022                |  |
|      |      | 0023                |  |
|      |      | 0025                |  |
|      |      | 00CS                |  |
|      |      | 0026                |  |
|      |      | 0027                |  |
|      |      | 00FM                |  |
|      |      | 0035                |  |
|      |      | 0036                |  |
|      |      | 0038                |  |
|      |      | 0039                |  |
|      |      | 00AT                |  |
| 1,80 | 18,8 | 0028                |  |
| 1,80 | 19,6 | 0029                |  |
|      |      | 0030                |  |
|      |      | 0031                |  |



















































Inox 18/10 - mm 2,0

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro |
|--|---------------------|------|------|
|  | 0001                | 19,6 | 1,38 |
|  | 0002                | 19,6 | 1,38 |
|  | 0003                | 22,2 | 3,11 |
|  | 00CC                |      |      |
|  | 00CA                |      |      |
|  | 00L3                | 22,0 | 1,93 |
|  | 0067                | 22,9 |      |
|  | 0004                | 17,8 | 1,36 |
|  | 0005                | 17,7 | 1,36 |
|  | 0006                | 19,5 | 3,08 |
|  | 00L6                | 19,4 | 1,91 |
|  | 00CD                |      |      |
|  | 00CB                |      |      |
|  | 0007                | 14,1 | 0,81 |
|  | 0008                | 11,5 | 0,78 |
|  | 0010                | 26,9 | 9,66 |
|  | 0011                | 22,0 | 4,03 |
|  | 0012                | 21,9 | 4,03 |
|  | 0013                | 17,9 | 5,18 |
|  | 0014                |      |      |
|  | 0015                |      |      |
|  | 0016                |      |      |
|  | 0059                |      |      |
|  | 00AW                |      |      |
|  | 0017                | 15,1 | 0,90 |
|  | 0018                |      |      |
|  | 00L9                |      |      |
|  | 0019                |      |      |
|  | 0020                | 22,8 | 4,83 |
|  | 0052                |      |      |
|  | 00CR                |      |      |
|  | 0009                |      |      |
|  | 0022                |      |      |
|  | 0023                |      |      |
|  | 0025                |      |      |
|  | 00CS                |      |      |
|  | 0026                |      |      |
|  | 0027                |      |      |
|  | 00FM                |      |      |
|  | 0035                |      |      |
|  | 0036                |      |      |
|  | 0038                |      |      |
|  | 0039                | 17,8 | 1,43 |
|  | 00AT                |      |      |
|  | 0028                | 18,0 | 1,80 |
|  | 0029                | 19,6 | 1,80 |
|  | 0030                |      |      |
|  | 0031                |      |      |

| Euro | lunghezza<br>length<br>cm |      |   |
|------|---------------------------|------|---|
| 1,38 | 19,6                      | 0001 |    |
| 1,38 | 19,6                      | 0002 |    |
|      |                           | 0003 |    |
|      |                           | 00CC |    |
|      |                           | 00CA |    |
| 1,93 | 22,0                      | 00L3 |    |
|      |                           | 0067 |    |
| 1,36 | 17,8                      | 0004 |    |
| 1,36 | 17,7                      | 0005 |    |
|      |                           | 0006 |    |
| 1,91 | 19,4                      | 00L6 |    |
|      |                           | 00CD |    |
|      |                           | 00CB |    |
| 0,81 | 14,1                      | 0007 |    |
| 0,78 | 11,5                      | 0008 |    |
| 9,66 | 26,9                      | 0010 |    |
| 4,03 | 22,0                      | 0011 |    |
| 4,03 | 21,9                      | 0012 |    |
| 5,18 | 17,9                      | 0013 |   |
|      |                           | 0014 |  |
|      |                           | 0015 |  |
|      |                           | 0016 |  |
|      |                           | 0059 |  |
|      |                           | 00AW |  |
| 0,90 | 15,1                      | 0017 |  |
|      |                           | 0018 |  |
|      |                           | 00L9 |  |
|      |                           | 0019 |  |
| 4,83 | 22,8                      | 0020 |  |
|      |                           | 0052 |  |
|      |                           | 00CR |  |
|      |                           | 0009 |  |
|      |                           | 0022 |  |
|      |                           | 0023 |  |
|      |                           | 0025 |  |
|      |                           | 00CS |  |
|      |                           | 0026 |  |
|      |                           | 0027 |  |
|      |                           | 00FM |  |
|      |                           | 0035 |  |
|      |                           | 0036 |  |
|      |                           | 0038 |  |
|      |                           | 0039 |  |
|      |                           | 00AT |  |
| 1,80 | 18,0                      | 0028 |  |
| 1,80 | 19,6                      | 0029 |  |
|      |                           | 0030 |  |
|      |                           | 0031 |  |



















































Inox 18% Cromo/Spazzolato - mm 2,0

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro |
|--|---------------------|------|------|
|  | 0001                | 18,9 | 1,24 |
|  | 0002                | 19,2 | 1,24 |
|  | 0003                | 21,0 | 3,80 |
|  | 00CC                |      |      |
|  | 00CA                |      |      |
|  | 00L3                |      |      |
|  | 0067                |      |      |
|  | 0004                |      |      |
|  | 0005                | 16,8 | 1,22 |
|  | 0006                | 18,2 | 3,77 |
|  | 00L6                |      |      |
|  | 00CD                |      |      |
|  | 00CB                |      |      |
|  | 0007                | 13,4 | 0,88 |
|  | 0008                |      |      |
|  | 0010                | 27,8 | 9,20 |
|  | 0011                | 21,3 | 3,80 |
|  | 0012                | 22,6 | 3,80 |
|  | 0013                |      |      |
|  | 0014                |      |      |
|  | 0015                |      |      |
|  | 0016                |      |      |
|  | 0059                |      |      |
|  | 00AW                |      |      |
|  | 0017                | 15,6 | 0,96 |
|  | 0018                |      |      |
|  | 00L9                |      |      |
|  | 0019                |      |      |
|  | 0020                | 21,5 | 6,56 |
|  | 0052                |      |      |
|  | 00CR                |      |      |
|  | 0009                |      |      |
|  | 0022                |      |      |
|  | 0023                |      |      |
|  | 0025                |      |      |
|  | 00CS                |      |      |
|  | 0026                |      |      |
|  | 0027                |      |      |
|  | 00FM                |      |      |
|  | 0035                |      |      |
|  | 0036                |      |      |
|  | 0038                |      |      |
|  | 0039                |      |      |
|  | 00AT                |      |      |
|  | 0028                | 19,1 | 2,11 |
|  | 0029                | 21,8 | 2,11 |
|  | 0030                |      |      |
|  | 0031                |      |      |

| Euro | lunghezza<br>length |      |   |
|------|---------------------|------|---|
|      | cm                  |      |   |
| 1,17 | 19,7                | 0001 |    |
| 1,17 | 19,9                | 0002 |    |
|      |                     | 0003 |    |
|      |                     | 00CC |    |
|      |                     | 00CA |    |
| 1,93 | 21,6                | 00L3 |    |
|      |                     | 0067 |    |
| 1,15 | 17,1                | 0004 |    |
| 1,15 | 16,8                | 0005 |    |
|      |                     | 0006 |    |
| 1,91 | 19,5                | 00L6 |    |
|      |                     | 00CD |    |
|      |                     | 00CB |    |
| 0,73 | 13,4                | 0007 |    |
| 0,71 | 11,4                | 0008 |    |
|      |                     | 0010 |    |
|      |                     | 0011 |    |
|      |                     | 0012 |    |
|      |                     | 0013 |   |
|      |                     | 0014 |  |
|      |                     | 0015 |  |
| 0,81 | 14,7                | 0016 |  |
|      |                     | 0059 |  |
|      |                     | 00AW |  |
| 0,73 | 13,6                | 0017 |  |
|      |                     | 0018 |  |
|      |                     | 00L9 |  |
|      |                     | 0019 |  |
|      |                     | 0020 |  |
| 0,85 | 14,7                | 0052 |  |
|      |                     | 00CR |  |
|      |                     | 0009 |  |
|      |                     | 0022 |  |
|      |                     | 0023 |  |
|      |                     | 0025 |  |
|      |                     | 00CS |  |
|      |                     | 0026 |  |
|      |                     | 0027 |  |
|      |                     | 00FM |  |
|      |                     | 0035 |  |
|      |                     | 0036 |  |
|      |                     | 0038 |  |
|      |                     | 0039 |  |
|      |                     | 00AT |  |
|      |                     | 0028 |  |
|      |                     | 0029 |  |
|      |                     | 0030 |  |
|      |                     | 0031 |  |



# Marina - Hotel Division














































Cod. 1170

Inox 18% Cromo/Spazzolato - mm 1,5  
 Imballo 240 pezzi senza scatola - Mater 240 pcs without box

**PINTINOX**  
 MADE IN ITALY



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro |
|--|---------------------|------|------|
|  | 0001                | 19,7 | 0,81 |
|  | 0002                | 20,0 | 0,81 |
|  | 0003                |      |      |
|  | 00CC                |      |      |
|  | 00CA                |      |      |
|  | 00L3                | 21,0 | 1,47 |
|  | 0067                |      |      |
|  | 0004                | 18,8 | 0,76 |
|  | 0005                | 18,8 | 0,76 |
|  | 0006                |      |      |
|  | 00L6                |      |      |
|  | 00CD                |      |      |
|  | 00CB                |      |      |
|  | 0007                | 13,0 | 0,50 |
|  | 0008                | 11,2 | 0,44 |
|  | 0010                |      |      |
|  | 0011                |      |      |
|  | 0012                |      |      |
|  | 0013                |      |      |
|  | 0014                |      |      |
|  | 0015                |      |      |
|  | 0016                |      |      |
|  | 0059                |      |      |
|  | 00AW                |      |      |
|  | 0017                | 14,7 | 0,55 |
|  | 0018                |      |      |
|  | 00L9                |      |      |
|  | 0019                |      |      |
|  | 0020                |      |      |
|  | 0052                |      |      |
|  | 00CR                |      |      |
|  | 0009                |      |      |
|  | 0022                |      |      |
|  | 0023                |      |      |
|  | 0025                |      |      |
|  | 00CS                |      |      |
|  | 0026                |      |      |
|  | 0027                |      |      |
|  | 00FM                |      |      |
|  | 0035                |      |      |
|  | 0036                |      |      |
|  | 0038                |      |      |
|  | 0039                |      |      |
|  | 00AT                |      |      |
|  | 0028                |      |      |
|  | 0029                |      |      |
|  | 0030                |      |      |
|  | 0031                |      |      |

| Euro | lunghezza<br>length |      |   |
|------|---------------------|------|---|
|      | cm                  |      |   |
| 0,83 | 20,0                | 0001 |    |
| 0,83 | 20,2                | 0002 |    |
|      |                     | 0003 |    |
|      |                     | 00CC |    |
|      |                     | 00CA |    |
| 1,93 | 21,5                | 00L3 |    |
|      |                     | 0067 |    |
|      |                     | 0004 |    |
|      |                     | 0005 |    |
|      |                     | 0006 |    |
|      |                     | 00L6 |    |
|      |                     | 00CD |    |
|      |                     | 00CB |    |
| 0,48 | 12,6                | 0007 |    |
|      |                     | 0008 |    |
|      |                     | 0010 |    |
| 3,80 | 24,1                | 0011 |    |
| 3,80 | 24,1                | 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 |  |





















































Inox 18% Cromo/Vibrato - mm 1,5



|  | lunghezza<br>length | cm   | Euro |
|--|---------------------|------|------|
|  | 0001                | 19,5 | 0,73 |
|  | 0002                | 19,5 | 0,73 |
|  | 0003                |      |      |
|  | 00CC                |      |      |
|  | 00CA                |      |      |
|  | 00L3                | 22,2 | 1,93 |
|  | 0067                |      |      |
|  | 0004                |      |      |
|  | 0005                |      |      |
|  | 0006                |      |      |
|  | 00L6                |      |      |
|  | 00CD                |      |      |
|  | 00CB                |      |      |
|  | 0007                | 12,5 | 0,46 |
|  | 0008                |      |      |
|  | 0010                | 28,6 | 9,20 |
|  | 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                |      |      |

| Euro | lunghezza<br>length |      |   |
|------|---------------------|------|---|
|      | cm                  |      |   |
| 0,73 | 19,7                | 0001 |    |
| 0,73 | 19,2                | 0002 |    |
|      |                     | 0003 |    |
|      |                     | 00CC |    |
|      |                     | 00CA |    |
| 1,93 | 22,0                | 00L3 |    |
|      |                     | 0067 |    |
|      |                     | 0004 |    |
|      |                     | 0005 |    |
|      |                     | 0006 |    |
|      |                     | 00L6 |    |
|      |                     | 00CD |    |
|      |                     | 00CB |    |
| 0,46 | 12,5                | 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 |  |



# Marina - Hotel Division

Cod. 1171

Inox 18% Cromo/Vibrato - mm 1,5  
 Imballo 240 pezzi senza scatola - Mater 240 pcs without box

**PINTINOX**  
 MADE IN ITALY



|  | lunghezza<br>length | cm    | Euro |
|--|---------------------|-------|------|
|  | 0001                | 19,7  | 0,69 |
|  | 0002                | 20,0  | 0,69 |
|  | 0003                |       |      |
|  | 00CC                |       |      |
|  | 00CA                |       |      |
|  | 00L3                | 21,0  | 0,71 |
|  | 0067                |       |      |
|  | 0004                |       |      |
|  | 0005                |       |      |
|  | 0006                |       |      |
|  | 00L6                |       |      |
|  | 00CD                |       |      |
|  | 00CB                |       |      |
|  | 0007                | 13,00 | 0,41 |
|  | 0008                | 11,20 | 0,37 |
|  | 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                |       |      |

# Coltelli manici vuoti

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

CD - Coltello frutta m.v. lama forgiata

Dessert knife H.H and forged blade - Couteau dessert à m.c. et lame forgée - Dessertohlheftmesser mit geschmiedeter Klinge - Cuchillo postre con m.h. y hoja forjada

|        | Cod.     | Euro |
|--------|----------|------|
| Spaten | 163000CC | 9,09 |
|        | 163000CD | 9,01 |



|            | Cod.     | Euro |
|------------|----------|------|
| Vittoriale | 164000CC | 9,09 |
|            | 164000CD | 9,01 |



|          | Cod.     | Euro |
|----------|----------|------|
| Baguette | 083000CC | 9,09 |
|          | 083000CD | 9,01 |



|       | Cod.     | Euro |
|-------|----------|------|
| Byron | 080000CC | 9,09 |
|       | 080000CD | 9,01 |



|           | Cod.     | Euro |
|-----------|----------|------|
| Palladium | 059000CC | 9,09 |
|           | 059000CD | 9,01 |



|       | Cod.     | Euro |
|-------|----------|------|
| Elite | 058000CC | 9,09 |
|       | 058000CD | 9,01 |



|          | Cod.     | Euro |
|----------|----------|------|
| Pitagora | 081000CC | 9,09 |
|          | 081000CD | 9,01 |



|          | Cod.     | Euro |
|----------|----------|------|
| Leonardo | 050000CC | 9,09 |
|          | 050000CD | 9,01 |



|           | Cod.     | Euro |
|-----------|----------|------|
| Millenium | 227000CC | 9,09 |
|           | 227000CD | 9,01 |



# Coltelli manici vuoti



|      | Cod.     | Euro |
|------|----------|------|
| Ritz | 228000CC | 9,09 |
|      | 228000CD | 9,01 |



|         | Cod.     | Euro |
|---------|----------|------|
| Bernini | 206000CC | 9,09 |
|         | 206000CD | 9,01 |



|            | Cod.     | Euro |
|------------|----------|------|
| Settecento | 205000CC | 9,09 |
|            | 205000CD | 9,01 |



|       | Cod.     | Euro |
|-------|----------|------|
| Sirio | 226000CC | 9,09 |
|       | 226000CD | 9,01 |



|      | Cod.     | Euro |
|------|----------|------|
| Roma | 220000CC | 9,09 |
|      | 220000CD | 9,01 |



|       | Cod.     | Euro |
|-------|----------|------|
| Filet | 054000CC | 9,09 |
|       | 054000CD | 9,01 |



|        | Cod.     | Euro |
|--------|----------|------|
| Maitre | 201000CC | 9,09 |
|        | 201000CD | 9,01 |



|       | Cod.     | Euro |
|-------|----------|------|
| Savoy | 170000CC | 9,09 |
|       | 170000CD | 9,01 |

## Posate tavola - Table items - Couverts table - Tafelbestecke - Cubiertos mesa



**Cucchiaio | Cod. ..01**  
Spoon - Cuiller - Löffel - Cuchara



**Forchetta | Cod. ..02**  
Fork - Fourchette - Gabel - Tenedor



**Coltello | Cod. ..03**  
Knife - Couteau - Messer - Cuchillo



**Colt. m.v. lama forgiata | Cod. ..CC**  
H.h. knife forged blade - Cout. m.c. lame forgée - H.H-Messer gesch. Klinge - Cuch. m.h. hoja forjada

## Posate frutta - Dessert items - Couverts dessert - Dessertbestecke - Cubiertos postre



**Cucchiaio | Cod. ..04**  
Spoon - Cuiller - Löffel - Cuchara



**Forchetta | Cod. ..05**  
Fork - Fourchette - Gabel - Tenedor



**Coltello | Cod. ..06**  
Knife - Couteau - Messer - Cuchillo



**Colt. m.v. lama forgiata | Cod. ..CD**  
H.h. knife forged blade - Cout. m.c. lame forgée - H.H-Messer gesch. Klinge - Cuch. m.h. hoja forjada

## Posate dolce - Pastry items - Couverts gateau - Kuchenbestecke - Cubiertos postre



**Forchettina dolce 3 spine | Cod. ..17**  
Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas



**Coltellino dolce | Cod. ..19**  
Pastry knife - Couteau à gateau - Kuchenmesser - Cachillo postre



**Pala torta | Cod. ..20**  
Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pastel



**Cucchiaio crema | Cod. ..CR**  
Cream spoon - Cuiller à creme - Sahnelöffel - Cuchara crema

## Caffè - Tea/Coffee spoon - Café - Kaffee - Café



**Cucchiaino caffè | Cod. ..07**  
Tea-coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café



**Cucchiaino moka | Cod. ..08**  
Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cuchara moka

## Minuterie - Accessories - Accessoires - Zubehör - Accesorios



**Forchetta carne | Cod. ..09**  
Meat fork - Fourchette à viande - Vorlegegabel - Tenedor carne



**Paletta gelato | Cod. ..22**  
Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado



**Cucchiaio formaggio | Cod. ..23**  
Grated-cheese spoon - Cuiller à parmesan - Käselöffel - Cuchara para queso



**Spalma burro | Cod. ..24**  
Butter spreader - Couteau à beurre - Buttermesser - Pala mantequilla



**Forchetta lumache | Cod. ..26**  
Snail fork - Fourchette à escargots - Schneckengabel - Tenedor caracoles

## Servire - Serving - Service - Servier - Servir



**Mestolo | Cod. ..10**  
Soup ladle - Louche - Suppenshöpfer - Cazo sopa



**Cucchiaine | Cod. ..11**  
Serving spoon - Cuiller de service - Gemüselöffel - Cuchara servir



**Forchettone | Cod. ..12**  
Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir



**Mestolo salsa Sauce | Cod. ..13**  
ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel - Cacillo salsa



**Forchetta insalata | Cod. ..15**  
Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada



**Cucchiaino risotto | Cod. ..59**  
Rice spoon - Cuiller à "risotto" - Reislöffel - Cuchara de arroz

## Minuterie - Accessories - Accessoires - Zubehör - Accesorios



**Forchetta ostriche | Cod. ..27**  
Oyster fork - Fourchette à huitres - Austerngabel - Tenedor ostras



**Sessola zucchero | Cod. ..35**  
Sugar spoon - Cuiller à sucre - Zuckerlöffel



**Cucchiaino bibita | Cod. ..36**  
Long drink spoon - Cuiller à drink - Limolöffel - Cuchara refresco



**Cucchiaino gourmet/salsa | Cod. ..38**  
Gourmet spoon - Cuiller gourmet - Gourmetlöffel - Cuchara gourmet/salsa



**Cucchiaino brodo | Cod. ..39**  
Soup spoon - Cuiller à soupe - Fleischbrühelöffel - Cuchara caldo



**Cucchiaino Zakouski | Cod. ..AT**  
Zakouski spoon - Cuiller Zakouski - Zakouskilöffel - Cuchara Zakouski

## Posate pesce - Fish items - Couverts poisson - Fischbestecke - Cubiertos pescado



**Forchetta | Cod. ..28**  
Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado



**Coltello | Cod. ..29**  
Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado



**Forchetta servire | Cod. ..30**  
Serving fork - Fourchette à servir - Fischserviergabel - Tenedor servir



**Coltello servire | Cod. ..31**  
Serving knife - Couteau à servir - Fischserviermesser - Cuchillo servir

## ESPOSITORE DA MURO CON GANCI



- Cod. 99900028 | Espositore senza ganci**  
 Wall display (without hooks)  
 Présentoir mural (sans crochets)  
 Wandaussteller (ohne Haken)  
 Expositor de pared (sin ganchos)

| Lunghezza | Profondità | Altezza | Euro   |
|-----------|------------|---------|--------|
| 100       | 44         | 220     | 388,62 |

- Cod. 99900032 | Ganci (50 pz per confezione)**  
 Hooks (50 pcs)  
 Crochets (50 pcs)  
 Haken (50 er pack)  
 Ganchos (50 piezas)

Euro

151,77

- Cod. 99900033 | Ripiano piano (3 pz per confezione)**  
 Flat shelf (3 pcs)  
 Rayon orizonta (3 pcs)  
 Flachboden (3 er pack)  
 Estante plano (3 piezas)

cm

50

Euro

151,77

## ESPOSITORE CURVO DA TERRA



- Cod. 99900027 | Espositore curvo**  
 Bent display (without shelves)  
 Présentoir courbé (sans rayons)  
 Bogenförmiger Aussteller (ohne Böden)  
 Expositor curvado (sin estantes)

| Lunghezza | Profondità | Altezza | Euro   |
|-----------|------------|---------|--------|
| 100       | 44         | 220     | 430,01 |

- Cod. 99900032 | Ganci (50 pz per confezione)**  
 Hooks (50 pcs)  
 Crochets (50 pcs)  
 Haken (50 er pack)  
 Ganchos (50 piezas)

Euro

151,77

- Cod. 99900036 | Ripiano inclinato (3 pz per confezione)**  
 Inclined shelf (3 pcs) - Rayon incliné (3 pcs)  
 Schrägboden (3 er pack) - Estante inclinado (3 piezas)

cm

30

Euro

151,77

- Cod. 99900035 | Portaquaderna legno 4 pz (15 pz per confezione)**  
 4 pz wooden display (15 pcs)  
 Présentoir en bols 4 pcs (15 pcs)  
 Holzdisplay 4 Tlg (15 er pack)  
 Expositor 4 piezas (15 piezas)

Euro

103,48



# Confezionamento – Libero servizio

Packaging – Conditionnement – Verpackung – Acondicionamento



## CHIAVE ....W...

Aggiungere al prezzo dello sfuso

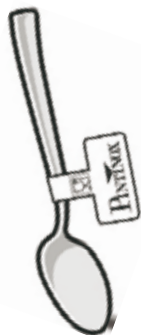
Add to the price of the unpacked item for each package  
Ajouter au prix des pièces en vrac  
Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen  
Adicionar al precio del artículo no acondicionado

Euro

0,55

**Tutte le posate non previste nella tabella successiva possono essere confezionate con la chiave. Quantità minima di 120 chiavi per singolo articolo.**

All cutlery models that are not included in the following page list can be packed in chiave. The minimum quantity is 120 chiave units per reference.  
Toutes les models des couverts que ne sont pas dans la liste sur la page suivante peuvent être conditionnes en chiave. Quantité minimum: 120 chiave unité par reference.  
Jede Besteckserie, die in der Liste auf der folgenden Seite nicht eingeschlossen ist, kann in Chiave verpackt werden. Minimal: 120 Chiave per Position.  
Todas las series de cubierterias que no son en la lista de la pagina siguiente pueden ser acondicionadas en chiave. Cantidad minima: 120 chiave cada articulo.



## 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

0,21

**Tutte le posate non previste nella tabella successiva possono essere confezionate con la cravatta. Quantità minima di 240 cravatte per singolo articolo.**

All cutlery models that are not included in the following page list can be packed in cravatta. The minimum quantity is 240 cravatta units per reference.  
Toutes les models des couverts que ne sont pas dans la liste sur la page suivante peuvent être conditionnes en cravatta. Quantité minimum: 240 cravatta unité par reference.  
Jede Besteckserie, die in der Liste auf der folgenden Seite nicht eingeschlossen ist, kann in Cravatta verpackt werden. Minimal: 240 Cravatta per Position.  
Todas las series de cubierterias que no son en la lista de la pagina siguiente pueden ser acondicionadas en cravatta. Cantidad minima: 240 cravatta cada articulo.



## 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 acondicionado

Euro

3,45

**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 models des couverts peuvent être conditionnes en boîte 11+1. (Quantité minimum:144 unité par reference)
- Jede Besteckserie kann in 11+1 verpackt werden. (Minimal:144 pcs per Position)
- Todas las series de cubierterias pueden ser acondicionadas en caja 11+1. (Cantidad minima: 144 pz cada articulo)



## 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

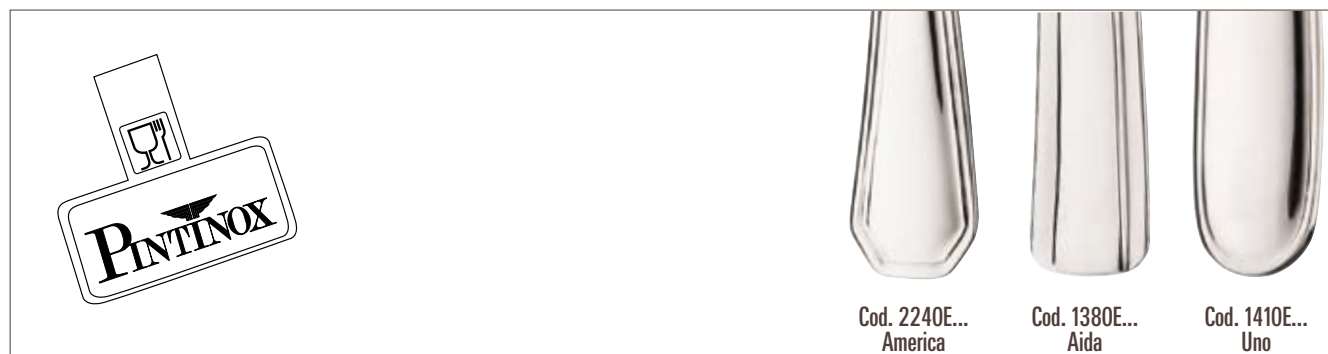
## Posate: master da 120 pezzi

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

Cutlery packed in "cravatta" pack - Couverts emballés avec "cravatta" - Besteck in "cravatta" - Verpackung - Cubiertos embalados con «cravatta»

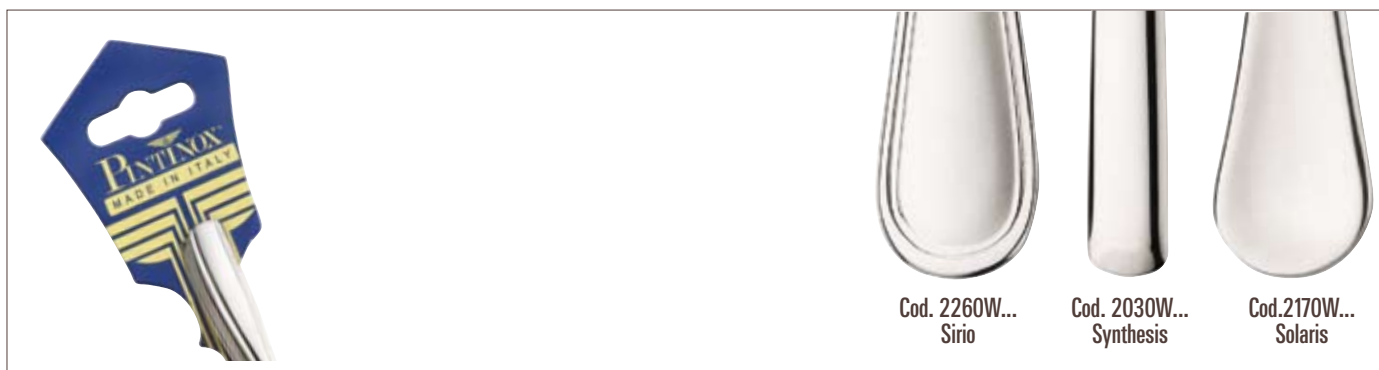






















| Descrizione - Description - Bezeichnung - Descripción                                    |  | Cod. 2240E...<br>America | Cod. 1380E...<br>Aida | Cod. 1410E...<br>Uno |
|--|--|--------------------------|-----------------------|----------------------|
|  |  | Euro                     | Euro                  | Euro                 |
|  N° 1   | <b>001 Cucchiaino tavola</b><br>Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa  | 2,03                     | 1,59                  | 1,52                 |
|  N° 1   | <b>002 Forchetta tavola</b><br>Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa  | 2,03                     | 1,59                  | 1,52                 |
|  N° 1   | <b>003 Coltello tavola</b><br>Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa   | 3,82                     | 3,59                  | 3,59                 |
|  N° 1 | <b>0L3 Coltello tavola stampato</b><br>Stamped table knife - Couteau de table estampé<br>Tafelmesser gestanzt - Cuchillo mesa estampado      | 2,07                     | 2,07                  | 2,07                 |
|  N° 1 | <b>005 Forchetta frutta</b><br>Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre   | 2,00                     | -                     | -                    |
|  N° 1 | <b>006 Coltello frutta</b><br>Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre  | 3,80                     | -                     | -                    |
|  N° 1 | <b>0L6 Coltello frutta stampato</b><br>Stamped dessert knife - Couteau dessert estampé<br>Dessertmesser gestanzt - Cuchillo postre estampado | 2,05                     | -                     | -                    |
|  N° 1 | <b>007 Cucchiaino caffè</b><br>Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café   | 1,13                     | 0,99                  | 0,99                 |
|  N° 1 | <b>008 Cucchiaino moka</b><br>Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka   | 1,11                     | 0,96                  | 0,96                 |
|  N° 1 | <b>022 Paletta gelato</b><br>Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado   | 1,29                     | -                     | -                    |
|  N° 1 | <b>036 Cucchiaino bibita</b><br>Soda spoon - Cuiller à cocktail - Limolöffel - Cuchara refresco  | 1,86                     | -                     | -                    |

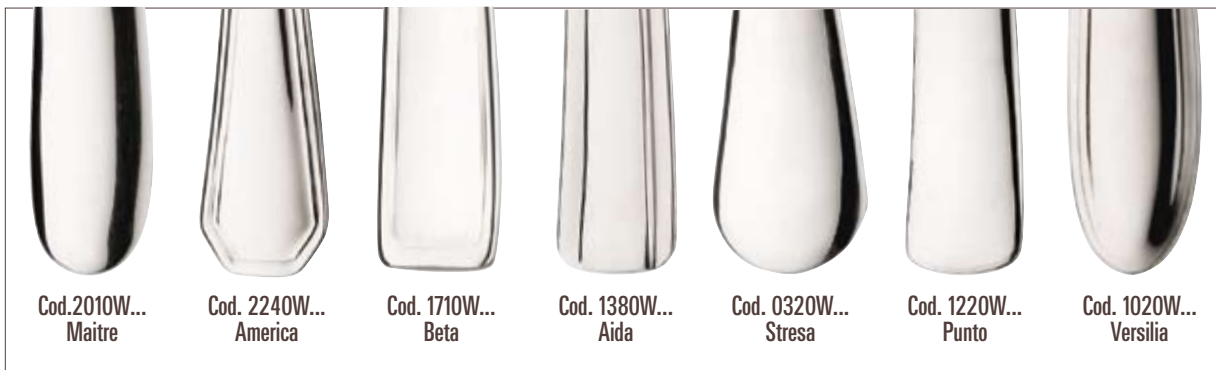
Imballi per posate - coltelli: master da 48 "cravatte" • Packaging for cutlery- knives: package including 48 cravatte • Emballages pour couverts - couteaux : emballage de 48 cravatte • Verpackungen für Messer: Kartonverpackung zu 48 "Cravatte" • Embalajes para Tenedores: embalaje de 48 "cravatte"

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

Cutlery packed in "chiave" pack - Couverts conditionnés avec "chiave" - Besteck in „chiave“ Verpackung - Cubiertos embalados con «chiave»



|  | Descrizione - Description - Bezeichnung - Descripción  | Euro | Euro | Euro |
|--|--|------|------|------|
|  GR 3   | <b>301 Cucchiaino tavola</b><br>Table spoon - Cuiller de table - Tafelöffel - Cuchara mesa   | 6,90 | 6,90 | 6,90 |
|  GR 3   | <b>302 Forchetta tavola</b><br>Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa  | 6,90 | 6,90 | 6,90 |
|  GR 2    | <b>203 Coltello tavola</b><br>Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa   | 9,75 | 8,37 | 8,37 |
|  GR 2    | <b>2L3 Coltello tavola stampato</b> - Stamped table knife<br>Couteau de table estampé - Tafelmesser gestanz - Cuchillo mesa estampado      | -    | -    | -    |
|  GR 3   | <b>304 Cucchiaino frutta</b><br>Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre   | -    | -    | -    |
|  GR 3  | <b>305 Forchetta frutta</b><br>Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre   | -    | -    | -    |
|  GR 2  | <b>206 Coltello frutta</b><br>Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre  | -    | -    | -    |
|  GR 2  | <b>2L6 Coltello frutta stampato</b> - Stamped dessert knife<br>Couteau dessert estampé - Dessertmesser gestanz - Cuchillo postre estampado | -    | -    | -    |
|  GR 6 | <b>607 Cucchiaino caffè</b><br>Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café   | 8,46 | 8,05 | 8,05 |
|  GR 6 | <b>608 Cucchiaino moka</b><br>Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka   | 8,32 | -    | -    |
|  GR 6 | <b>617 Forchettina dolce 3 spine</b><br>Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas                   | -    | -    | -    |
|  GR 3 | <b>322 Paletta gelato</b><br>Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado   | -    | -    | -    |
|  GR 3  | <b>336 Cucchiaino bibita</b><br>Soda spoon - Cuiller à cocktail - Limolöffel - Cuchara refresco  | -    | -    | -    |
|  GR 3 | <b>328 Forchetta pesce</b><br>Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado  | -    | -    | -    |
|  GR 3 | <b>329 Coltello pesce</b><br>Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado   | -    | -    | -    |
|  GR 1  | <b>010 Mestolo</b><br>Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa   | -    | -    | -    |
|  GR 1  | <b>011 Cucchiaino servire</b><br>Serving spoon - Cuiller de service - Servierlöffel - Cuchara servir                                       | -    | -    | -    |
|  GR 1  | <b>012 Forchettone servire</b><br>Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir                                     | -    | -    | -    |
|  GR 1 | <b>015 Forchettone insalata</b><br>Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada  | -    | -    | -    |
|  GR 1  | <b>020 Pala torta</b><br>Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala paste  | -    | -    | -    |



| Euro | Euro  | Euro  | Euro | Euro | Euro | Euro |
|------|-------|-------|------|------|------|------|
| 6,53 | 5,98  | 5,52  | 4,66 | 4,46 | 3,84 | 2,53 |
| 6,53 | 5,98  | 5,52  | 4,66 | 4,46 | 3,84 | 2,53 |
| 9,06 | 7,68  | 7,68  | -    | -    | -    | -    |
| -    | 4,18  | -     | 4,18 | 4,18 | 4,18 | 4,18 |
| -    | 5,19  | -     | -    | 4,39 | -    | -    |
| -    | 5,19  | -     | -    | 4,39 | -    | -    |
| -    | 7,63  | -     | -    | -    | -    | -    |
| -    | 4,14  | -     | -    | 4,14 | -    | -    |
| 7,77 | 6,25  | 7,50  | 5,43 | 5,15 | 4,74 | 3,08 |
| -    | 6,12  | 7,36  | -    | 5,02 | -    | -    |
| -    | 8,19  | 7,63  | -    | 5,70 | -    | -    |
| -    | 3,77  | 3,57  | -    | -    | -    | -    |
| -    | 5,50  | 5,15  | -    | -    | -    | -    |
| -    | 7,08  | -     | -    | -    | -    | -    |
| -    | 7,08  | -     | -    | -    | -    | -    |
| -    | 11,36 | 11,36 | -    | -    | -    | -    |
| -    | 4,92  | 4,92  | -    | -    | -    | -    |
| -    | 4,92  | 4,92  | -    | -    | -    | -    |
| -    | -     | 6,07  | -    | -    | -    | -    |
| -    | 5,84  | 7,68  | -    | -    | -    | -    |

**Imballi x mestoli: master da 12 chiavi**

Packaging for ladles: package including 12 "Chiavi" | Emballages pour cuillers de cuisine: emballage de 12 "Chiave"  
 Verpackungen für Schöpflöffel: Kartonverpackung zu 12 "Chiave" | Embalajes para espumaderas: embalaje de 12 "Chiave"

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

Cod. 17007...  
SavoyCod. 22607...  
SirioCod. 22407...  
AmericaCod. 21507...  
GammaCod. 20307...  
SynthesisDescrizione - Description  
Bezeichnung - Descripción

Euro

Euro

Euro

Euro

Euro

|   |  |  | Euro  | Euro  | Euro  | Euro  | Euro  |
|---|--|--|-------|-------|-------|-------|-------|
|  N° 12   | <b>C01</b> <b>Cucchiaino tavola</b><br>Table spoon - Cuiller de table<br>Tafellöffel - Cuchara mesa                              |  | 31,27 | 28,51 | 24,92 | 23,00 | 28,51 |
|  N° 12   | <b>C02</b> <b>Forchetta tavola</b><br>Table fork - Fourchette de table<br>Tafelgabel - Tenedor mesa                              |  | 31,27 | 28,51 | 24,92 | 23,00 | 28,51 |
|  N° 12   | <b>C03</b> <b>Coltello tavola</b><br>Table knife - Couteau de table<br>Tafelhohlfestmesser - Cuchillo mesa                       |  | 54,73 | 58,87 | 46,45 | 46,45 | 50,59 |
|  N° 12 | <b>C04</b> <b>Cucchiaino frutta</b><br>Dessert spoon - Cuiller dessert<br>Dessertlöffel - Cuchara postre                         |  | -     | 28,24 | 24,65 | 22,72 | -     |
|  N° 12 | <b>C05</b> <b>Forchetta frutta</b><br>Dessert fork - Fourchette dessert<br>Dessertgabel - Tenedor postre                         |  | -     | 28,24 | 24,65 | 22,72 | -     |
|  N° 12 | <b>C06</b> <b>Coltello frutta</b><br>Dessert knife - Couteau dessert<br>Dessertmesser - Cuchillo postre                          |  | -     | 58,59 | 46,18 | 46,18 | -     |
|  N° 12 | <b>C07</b> <b>Cucchiaino caffè</b><br>Tea/coffee spoon - Cuiller à café<br>Kaffeelöffel - Cuchara café                           |  | 20,24 | 18,58 | 14,17 | 16,64 | 17,75 |
|  N° 12 | <b>C08</b> <b>Cucchiaino moka</b><br>Moka spoon - Cuiller à moka<br>Mokkalöffel - Cucharita moka                                 |  | -     | 18,31 | 13,88 | 16,37 | -     |
|  N° 12 | <b>C17</b> <b>Forchettina dolce 3 spine</b><br>Pastry fork - Fourchette à gateau<br>Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas |  | -     | 21,34 | 18,02 | 16,93 | -     |
|  N° 12 | <b>C28</b> <b>Forchetta pesce</b><br>Fish fork - Fourchette à poisson<br>Fischgabel - Tenedor pescado                            |  | -     | 34,31 | -     | -     | -     |
|  N° 12 | <b>C29</b> <b>Coltello pesce</b><br>Fish knife - Couteau à poisson<br>Fischmesser - Cuchillo pescado                             |  | -     | 34,31 | -     | -     | -     |

# Esclusivi – Speciali – Professional

Cutlery | Couverts | Bestecke | Cubiertos



**Cod. 07400001 | Cucchiaino tavola inox 18/10**

Table spoon inox 18/10  
Cuiller de table inox 18/10  
Tafelöffel inox 18/10  
Cuchara de mesa inox 18/10

| cm   | Euro |
|------|------|
| 20,0 | 3,22 |



**Cod. 07400002 | Forchetta tavola inox 18/10**

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

| cm   | Euro |
|------|------|
| 19,5 | 3,22 |



**Cod. 07400067 | Coltello bistecca**

Steak knife  
Couteau steak  
Steakmesser  
Cuchillo chuletero

| cm   | Euro |
|------|------|
| 21,1 | 4,72 |



**Cod. 07400007 | Cucchiaino caffè inox 18/10**

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

| cm   | Euro |
|------|------|
| 14,6 | 1,84 |



**Cod. 074000AE | Pala lasagne inox 18/10**

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

| cm   | Euro  |
|------|-------|
| 28,0 | 16,10 |



Cutlery - Couverts - Bestecke - Cubiertos



**Cod. 074000AS | Servispaghetti inox 18/10**  
 Spaghetti server inox 18/10  
 Cuiller spaghetti inox 18/10  
 Spaghettischöpfer inox 18/10  
 Cuchara de servir para espaguetis inox 18/10

| cm   | Euro  |
|------|-------|
| 29,5 | 18,40 |

## Carne



**Cod. 07400068 | Forchettone arrosto inox 18/10**  
 Carving fork inox 18/10  
 Fourchette a roti inox 18/10  
 Vorlegegabel tenedor inox 18/10  
 Trinchante asado inox 18/10

| cm   | Euro  |
|------|-------|
| 25,7 | 13,34 |



**Cod. 07400069 | Coltellone arrosto cm.28**  
 Carving knife  
 Couteau a roti  
 Vorlegemesser  
 Cuchillo grande asado

| cm   | Euro  |
|------|-------|
| 27,8 | 13,34 |



**Cod. 074000AN | Trinciapollo**  
 Poultry shears  
 Coupe-volailles  
 Geflügelschere  
 Tijeras para aves

| cm   | Euro  |
|------|-------|
| 25,0 | 35,41 |



**Cod. 074000AF | Scavino per aragosta inox 18/10**

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

| cm   | Euro |
|------|------|
| 18,8 | 5,06 |



**Cod. 074000AG | Pinza aragosta**

Lobster/seafood cracker  
Pince a crustaces  
Langustenzange  
Pinza para langosta

| cm    | Euro  |
|-------|-------|
| 20,66 | 26,79 |



**Cod. 074000AA | Coltello formaggio 2 punte**

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

| cm   | Euro |
|------|------|
| 21,8 | 5,52 |



**Cod. 074000AB | Coltello "grana"**

Parmesan pick  
Couteau a parmesan  
Parmesankäsemesser  
Cuchillo queso duro

| cm   | Euro |
|------|------|
| 18,2 | 6,44 |

Cutlery - Couverts - Bestecke - Cubiertos



**Cod. 074000AD | Coltello formaggio duro**

Parmesan knife  
Couteau fromage  
Käsemesser  
Cuchillo queso

| cm   | Euro |
|------|------|
| 25,9 | 9,20 |



**Cod. 074000AL | Coltello formaggio tenero**

Soft cheese knife  
Couteau fromage pate molle  
Messer für Weichkäse  
Cuchillo queso blando

| cm   | Euro |
|------|------|
| 21,5 | 5,52 |

## Pizza



**Cod. 07400051 | Coltello pizza / crostacei**

Pizza / seafood knife  
Couteau a pizza/crustaces  
Pizza/krustentiere messer  
Cuchillo pizza/marisco

| cm   | Euro |
|------|------|
| 21,0 | 4,83 |



**Cod. 074000AD | Coltello taglio pizza**

Pizzaserving knife  
Couteau a pizza  
Serviermesser für pizza  
Cuchillo corte pizza

| cm   | Euro |
|------|------|
| 25,9 | 9,20 |



**Cod. 074000AI | Pala servire pizza inox 18/10**

Pizza server inox 18/10  
Pelle de service pour pizza inox 18/10  
Pizzaschieber inox 18/10  
Paleta servir pizza inox 18/10

| cm   | Euro  |
|------|-------|
| 28,0 | 16,10 |



**Cod. 074000AH | Schiaccianoci**

Nutcraker  
Casse-noix  
Nussknacker  
Cascanueces

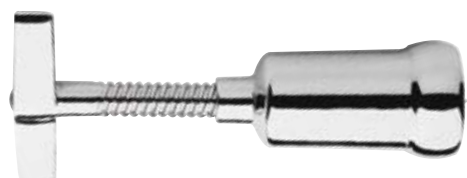
| cm   | Euro  |
|------|-------|
| 18,7 | 23,68 |



**Cod. 074000AM | Coltello agrumi**

Lemon/bar knife  
Couteau agrumes  
Südfruchtmesser  
Cuchillo citricos

| cm   | Euro |
|------|------|
| 23,0 | 5,75 |



**Cod. 074000AR | Cavatappi a campana**

Cork screw  
Tirebouchon  
Korkenzieher  
Sacacorchos a campana

| cm   | Euro  |
|------|-------|
| 25,9 | 26,21 |

Cutlery - Couverts - Bestecke - Cubiertos

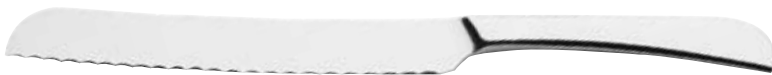
## Dolce Pane



**Cod. 074000AP | Pala dolce inox 18/10**

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

| cm   | Euro  |
|------|-------|
| 27,8 | 16,56 |



**Cod. 074000AC | Coltello pane**

Bread knife  
Couteau a pain  
Brotmesser  
Cuchillo pan

| cm   | Euro  |
|------|-------|
| 31,8 | 11,73 |



**Ogni pezzo è confezionato singolarmente**

Packaging in individual gift bag  
En sachet cadeau individuel  
In Geschenkbeutel  
Cada articulo esta presentado en bolsa de regalo

**Cod. 07600067 | Coltello bistecca professionale**

Meat knife  
 Couteau à viande  
 Steakmesser  
 Cuchillo chuletero

| cm | Euro |
|----|------|
| 23 | 5,18 |

**Cod. 08000067 | Coltello bistecca "Byron 1929"**

Meat knife  
 Couteau à viande  
 Steakmesser  
 Cuchillo chuletero

| cm | Euro |
|----|------|
| 23 | 5,18 |

**Cod. 08300067 | Coltello bistecca "Baguette 1929"**

Meat knife  
 Couteau à viande  
 Steakmesser  
 Cuchillo chuletero

| cm | Euro |
|----|------|
| 23 | 5,18 |

**Cod. 22800067 | Coltello bistecca "Ritz"**

Meat knife  
 Couteau à viande  
 Steakmesser  
 Cuchillo chuletero

| cm   | Euro |
|------|------|
| 22,8 | 5,18 |

**Cod. 22700067 | Coltello bistecca "Millenium"**

Meat knife  
 Couteau à viande  
 Steakmesser  
 Cuchillo chuletero

| cm   | Euro |
|------|------|
| 23,6 | 5,18 |

**Cod. 03200067 | Coltello bistecca "Stresa"**

Meat knife  
 Couteau à viande  
 Steakmesser  
 Cuchillo chuletero

| cm   | Euro |
|------|------|
| 22,9 | 3,11 |

# Gli Speciali

Cutlery - Couverts - Bestecke - Cubiertos



**Cod. 05000067 | Coltello bistecca "Leonardo"**

Meat knife  
Couteau à viande  
Steakmesser  
Cuchillo chuletero

| cm | Euro |
|----|------|
| 23 | 5,18 |



**Cod. 076000CP | Coltello bistecca professionale manico vuoto**

Meat knife h.h  
Couteau à viande à m.c.  
Steakhohlhelftmesser  
Cuchillo chuletero m.h.

| cm | Euro |
|----|------|
| 25 | 9,09 |



**Cod. 07500067 | Coltello bistecca "Cateri"**

Meat knife  
Couteau à viande  
Steakmesser  
Cuchillo chuletero

| cm | Euro |
|----|------|
| 23 | 2,88 |



**Cod. 07500051 | Coltello pizza "Cateri"**

Pizza knife  
Couteau à pizza  
Pizzamesser  
Cuchillo pizza

| cm | Euro |
|----|------|
| 21 | 2,76 |



**Cod. 07500066 | Forchetta pizza "Cateri" inox 18/10**

Pizza fork inox 18/10  
Fourchette à pizza inox 18/10  
Pizza Gabel inox 18/10  
Tenedor pizza inox 18/10

| cm   | Euro |
|------|------|
| 19,5 | 1,38 |



**Cod. 07500057 | Cucchiaino spaghetti inox 18/10**

Spaghetti spoon inox 18/10  
Cuiller à spaghetti inox 18/10  
Spaghettilöffel inox 18/10  
Cuchara spaghetti inox 18/10

| cm | Euro |
|----|------|
| 22 | 2,30 |



**Cod. 07500058 | Forchetta spaghetti inox 18/10**

Spaghetti fork inox 18/10  
Fourchette à spaghetti inox 18/10  
Spaghettigabel inox 18/10  
Tenedor spaghetti inox 18/10

| cm | Euro |
|----|------|
| 22 | 2,30 |



**Cod. 07501366 | Set 3 pz. Forchetta pizza "Cateri" inox 18/10 con busta**

3 pcs set fork pizza "Cateri" inox 18/10 with bag  
Set 3 pièces fourchette pizza "Cateri" inox 18/10 avec sachet  
Set 3 Stücke gabel Pizza "Cateri" inox 18/10, mit Hülle  
Juego 3 piezas tenedor pizza "Cateri" inox 18/10 con sobre

| Euro |
|------|
| 4,95 |



**Cod. 07501351 | Set 3 pz. Coltello pizza "Cateri" con busta**

3 pcs set knife pizza "Cateri" with bag  
Set 3 pièces couteau pizza "Cateri" avec sachet  
Set 3 Stücke messer Pizza "Cateri", mit Hülle  
Juego 3 piezas cuchillo pizza "Cateri" con busta

| Euro |
|------|
| 9,09 |



**Cod. 076000AF | Scavino crostacei**

Lobster pick  
Fourchette pour crustacés  
Krustentiergabel  
Utensilio para crustáceos

| cm   | Euro |
|------|------|
| 18,5 | 2,85 |



**Cod. 741000AG | Pinza aragosta Professional con molla**

Lobster cracker  
Pince pour crustacés  
Langustenzange  
Pinza para langosta

| cm   | Euro  |
|------|-------|
| 18,7 | 19,32 |



Knife - Couteau - Messer - Cuchillo

I coltelli professionali vengono distribuiti in una custodia salva-lama con appendino. Master da 6 coltelli. Ordini minimi 6 pezzi. Vendita multipli da 6 pezzi  
 Professionale knives are packed in a hanging protective sleeve. Master 6 pieces. Minimum order 6 pieces. The selling unit is 6 pieces and multiples.  
 Les couteaux sont livrés dans une pochette de protection et orifice de suspension. Conditionnés par 6. Commande minimum 6 pièces. Vente par multiple de 6  
 Die Küchenmesser Professionale werden mit einer Schutzhülle für die Klinge mit Aufhänger geliefert. Verpackungseinheit 6 Stück. Mindestbestellung 6 Stück. Verkauf im 6er-Gebinde.  
 Los cuchillos profesionales vienen presentados en un protector de hojas con soporte. Master de 6 cuchillos. Pedido mínimo de 6 unidades. Venta múltiple de 6 unidades.



**Cod. 741000EG | Manaretta**  
 Cleaver  
 Couperet  
 Kochmesser  
 Cuchillo de carnicero

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 18      | 16,10 |



**Cod. 741000E6 - cm 20 | Coltello macellaio lama grande** **NEW**  
**Cod. 741000E7 - cm 25**  
 Butcher's knife  
 Boucher  
 Fleischmesser  
 Cuchillo carnicero

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 20      | 15,18 |
| cm 25      | 18,40 |



**Cod. 741000EH - cm 20 | Coltello cucina**  
**Cod. 741000E1 - cm 25**  
 Chef knife  
 Couteau de cuisine  
 Küchenmesser  
 Cuchillo de cocina

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 20      | 13,80 |
| cm 25      | 16,10 |



**Cod. 741000EI | Coltello cucina orientale**  
 Japanese cook  
 Couteau de cuisine  
 Küchenmesser  
 Cuchillo de cocina

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 18      | 13,80 |



**Cod. 741000EL | Coltello cucina**

Chef knife  
Couteau de cuisine  
Küchenmesser  
Cuchillo de cocina

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 15      | 12,88 |



**Cod. 741000EM - cm 20**  
**Cod. 741000E5 - cm 28**

**Coltello pane**  
Bread knife  
Couteau à pain  
Brotmesser  
Cuchillo de pan

**NEW**

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 20      | 11,50 |
| cm 28      | 16,10 |



**Cod. 741000EN | Coltello affettati**

Slicer knife  
Couteau à charcuterie  
Ausschnittmesser  
Cuchillo para fiambre

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 20      | 11,50 |



**Cod. 741000EO | Coltello disossatore**

Boning knife  
Couteau désosseur  
Ausbeinmesser  
Cuchillo deshuesador

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 15      | 11,50 |



**Cod. 741000EP | Coltello per filettare**

Fillet knife  
Couteau à fileter  
Filetiermesser  
Cuchillo rebanador

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 20      | 11,50 |

Knife - Couteau - Messer - Cuchillo



Cod. 741000EQ - cm 26  
Cod. 741000E4 - cm 33

**Coltello prosciutto** **NEW**

Ham-Slicer  
Couteau à jambon  
Schinkenmesser  
Cuchillo jamón

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 26      | 11,96 |
| cm 33      | 14,72 |



Cod. 741000ER

**Coltello salmone**

Salmon knife  
Couteau à saumon  
Lachsmesser  
Cuchillo para salmón

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 26      | 13,34 |



Cod. 741000ES

**Forchettone arrosto**

Carving fork  
Fourchette à rôti  
Bratengabel  
Tenedor para asado

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 18      | 11,04 |



Cod. 741000ET

**Coltello cucina**

Chef knife  
Couteau de cuisine  
Küchenmesser  
Cuchillo de cocina

| lung. lama | Euro |
|------------|------|
| cm 12      | 7,82 |



**Cod. 741000EU | Coltello bistecca con sega**

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

| lung. lama | Euro |
|------------|------|
| cm 12      | 7,82 |



**Cod. 741000EY | Coltello bistecca senza sega**

Fine edged steak knife  
Couteau à viande sans scie  
Steakmesser ohne Sägeschliff  
Cuchillo de carne sin dientes

| lung. lama | Euro |
|------------|------|
| cm 12      | 7,82 |

**Cod. 741000EV - cm 9**  
**Cod. 741000E2 - cm 10**



**Coltello spelucchino**

Paring knife  
Couteau éplucheur  
Spickmesser  
Cuchillo pelador

| lung. lama | Euro |
|------------|------|
| cm 9       | 7,59 |
| cm 10      | 7,82 |



**Cod. 741000EZ | Coltello verdura**

Peeling knife  
Couteau à légumes  
Gemüsemesser  
Cuchillo para verdura

| lung. lama | Euro |
|------------|------|
| cm 7,5     | 7,59 |

Knife - Couteau - Messer - Cuchillo



**Cod. 741000EB** | **Mezzaluna**  
Mincing knife  
Berceuse  
Gemüsemesser  
Media luna

**NEW**

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 26      | 21,62 |



**Cod. 741000EX** | **Punta grana**  
Parmesan cheese knife  
Couteau à Parmesan  
Parmesankäsemesser  
Cuchillo queso duro

**NEW**

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 12      | 11,04 |



**Cod. 741000ED** | **Appendino magnetico**  
Aluminium magnet  
Crochet magnétique  
Magnethalter  
Colgador magnético

| lung. | Euro  |
|-------|-------|
| cm 45 | 14,72 |



**Cod. 741000E3** | **Acciaio**  
Fusil aiguiser  
Sharpener  
Messerschaefer  
Afilador

| lung. lama | Euro  |
|------------|-------|
| cm 24,5    | 14,26 |



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

# Cottura

Cooking

Cuisson

Küchen

Cocción



**PROVA DI CARICO PER PENTOLA MOD. CATERING**

MISURA 40  
CAPACITA' CONVENZ./30 LITRI

**Condizioni di prova**  
1) forza verticale applicata alle impugnature  
2) forza verticale applicata ad UNA impugnatura

**Coefficienti di calcolo**  
a) efficienza delle saldature: 0,75  
b) coefficiente di sicurezza rispetto alle tensioni di rottura:  
k=5 per le tensioni semplici  
k=25 per le tensioni composte  
c) coefficiente di sicurezza rispetto al carico di MASSIMO RIMPIMENTO  
k=5 nelle condizioni 1 e 2

materiale: AISI 304  
tensione di rottura  $R_m = 500 \text{ Nmm}^{-2}$   
tensione ammissibile  $\sigma_{0,99} = 100 \text{ Nmm}^{-2}$  **K=5 OK**

sezione resistente: 8 punti di saldatura  $D=2,5 \text{ mm}$   
 $A = 8 \times J \times (0,75 \times D^2 / 4) = 2,76 \text{ mm}^2$   
 $A_{tot} = 8 \times 2,76 = 22 \text{ mm}^2$

momento d'inerzia (per  $d = 0,75$   $D = 1,875 \text{ mm}$ )  
 $J = 8 \times J \times (r^4 / 4 + r^2 \times l^2) = 6403 \text{ mm}^4$   
modulo di resistenza  
 $W = J / l = 376,6 \text{ mm}^3$

**CONDIZIONE 3**  
CAPACITA' DEL RICEPIENTE: 29 LITRI  
condizioni di riempimento: 50% acqua  
50% altro  
peso specifico medio: acqua = 1  
altro = 2  
carico totale  
 $1 \times 14,5 + 2 \times 14,5 = 43,5 = 443 \text{ N}$   
in condizione 1  
 $k = 4,6 \times 542 / 443 = 5,6 \text{ OK}$   
in condizione 2  
 $k = 2,96 \times 1506 / 443 = 10 \text{ OK}$

**CONDIZIONE 1** **K=5 OK**  
momento flettente ammissibile  
 $M_{f,amm} = \sigma_{0,99} \times W = 100 \times 376,6 = 37660 \text{ Nmm}$   
carico ammissibile corrispondente  
 $V = M_{f,amm} / W = 37660 / 69,5 = 542 \text{ N}$   
tensione di taglio corrispondente  
 $\tau = V / A_{tot} = 542 / 22 = 24,6 \text{ Nmm}^{-2}$   
tensione composta  
 $\sigma_{tot} = (\sigma_{0,99}^2 + 3 \times \tau^2)^{1/2} = 108,7 \text{ Nmm}^{-2}$  **K=4,6 OK**

**CONDIZIONE 2**  
momento flettente ammissibile  
 $M_{f,amm} = 37660 \text{ Nmm}$   
carico ammissibile  
 $N = 37660 / 25 = 1506 \text{ N}$   
tensione di trazione corrispondente  
 $\sigma_{tot} = N / A_{tot} = 68,5 \text{ Nmm}^{-2}$   
tensione composta  
 $\sigma_{tot} = \sigma_{0,99} + \sigma_{tot} = 168,5 \text{ Nmm}^{-2}$   
 $k = 500 / 168,5 = 2,96 \text{ OK}$



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



Gas  
Gas  
Gaz  
Gas  
Gas



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



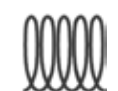
Elettriche a spirale  
Electricity radiant ring  
Plaque électrique à spirales  
Elektrische Spiralheizung  
Electrica con espirales



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



Vetroceramica  
Electricity Radiant plate in glass ceramic  
Vitroceramique  
Ceran  
Vetroceramica



Induzione  
Electricity Induction plate in glass ceramic  
Induction  
Induktion  
Induccion



## Maniglie

Handles - Poignées - Griffe - Asas

**Sono anatomiche in tondo d'acciaio inossidabile 18/10. 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.**

- Ergonomically designed tubular 18/10 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.
- Elles sont anatomiques en rond d'acier inoxydable 18/10. Les marmites et les casseroles sont munies d'un renforcement spécial au niveau des poignées, avec 10 points de soudure. Les manches des souteuses sont en acier tubulaire oval, léger et robuste.
- Diese sind körpergerecht und bestehen aus 18/10. 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.
- Son anatómicas de acero inoxidable 18/10. 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 tubolor ovalado, ligero y robusto.



## Bordo superiore

Top edge - Bord supérieur - Oberer rand - Borde superior

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

- A cool-folding of the pouring-off edge prevents ovality of the pans'body.
- Il est durci a froid pour éviter l'ovalisation des pièce. Bord verseur anti-dégouttement.
- Dieser wird kalt gebogen, um die Verformung der Teile zu vermeiden-Ausgießrand.
- Está endurecido por conformación en frío para evitar la ovalización de las piezas. Borde antigoteos.

## Fondo termodiffusore induzione

Sandwich bottom - Fond thermodiffuseur - Sandwich boden - Fondo termodifusor

**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 e vitroceramica.**

- 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, and ceramic hobs.
- 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 et vitro-céramiques.
- Dieser besteht aus einer starken Aluminiumplatte, welche mit einer Schutzhaube aus Edelstahl. Im kalten Zustand hat der Boden eine konkave Form, wobei er im heißen Zustand flach wird, um eine ebene Auflage während des Kochens zu gewährleisten. Geeignet für Elektro, Gas- und Keramikglasherde.
- Con placa de aluminio de elevado espesor. Con capa sandwich de protección de acero. Fondó concavo en frío y plano en caliente para favorecer la planitud. Apto para cocinas eléctricas, da gas y vitrocerámica e inducción.



## I manici

Handles - Manches - Griffe - Asas

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

- Handles are made of tubular steel with a strong grip and are welded with a reinforcing flange.
- Les manches sont en structure tubulaire pour assurer une meilleure prise et soudés avec plaque de renforcement.
- Die Griffe bestehen aus Rohren für einen optimalen Halt und sind mit einem Verstärkungsflansch angeschweißt.
- Las asas son de tubo para garantizar un agarre optimo y están soldadas con brida de refuerzo.

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

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

# Expo Satinato

Satin  
Satine  
Satinert  
Satinado

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

1. A sandwich thermal-diffusion bottom (STEEL-ALUMINIUM-STEEL) gives an even distribution of heat.
2. The ferritic material cover can be used on the induction plates.
3. The handles with reinforcement flange resist traction of 400 kg.
4. The work hardened border keeps the borders round, avoiding out-of-round.
5. The flat cover with a slight tolerance allows excess vapor to escape.
6. A strong satin glazing keeps it looking in good order and integral over time.
7. 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:

1. Fond thermodiffuseur classique (Acier-Aluminium-Acier) pour une meilleure diffusion de la chaleur
2. Calotte ferritique adapté à l'induction
3. Poignées avec bride de renforcement, résistant à une traction de 400 kg
4. Bord écroui à froid pour le maintien de la rondeur des bords (évite la déformation)
5. Couvercle plat avec légère tolérance facilite la sortie de la vapeur en excès
6. Fort satinage maintient dans le temps l'aspect intact et parfait de l'article
7. 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.

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

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

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





## Cod. 306003.. | Pentola

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

| Ø cm - h | Lt                | Euro   |
|----------|-------------------|--------|
| 20x20    | 6 <sup>1/4</sup>  | 50,59  |
| 24x24    | 10 <sup>3/4</sup> | 63,93  |
| 28x25    | 15 <sup>1/4</sup> | 83,70  |
| 30x30    | 21 <sup>1/4</sup> | 103,02 |
| 32x32    | 25 <sup>3/4</sup> | 114,98 |
| 34x34    | 30 <sup>3/4</sup> | 132,45 |
| 36x36    | 36 <sup>1/2</sup> | 149,01 |
| 40x38    | 47 <sup>3/4</sup> | 166,02 |
| 45x45    | 71 <sup>1/2</sup> | 255,24 |
| 50x48    | 94                | 625,46 |



## Cod. 306005.. | Casseruola fonda 2 maniglie

Deep casserole - Casserole avec 2 poignées

Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos

| Ø cm - h | Lt                | Euro   |
|----------|-------------------|--------|
| 20x12    | 3 <sup>3/4</sup>  | 41,85  |
| 24x14    | 6 <sup>1/4</sup>  | 51,97  |
| 28x16    | 9 <sup>3/4</sup>  | 63,47  |
| 30x17    | 12                | 72,20  |
| 32x18    | 14 <sup>1/2</sup> | 88,76  |
| 34x19    | 17 <sup>1/4</sup> | 98,42  |
| 36x21    | 21 <sup>1/4</sup> | 109,92 |
| 40x23    | 28 <sup>3/4</sup> | 126,47 |
| 45x26    | 41 <sup>1/4</sup> | 152,69 |
| 50x30    | 58 <sup>3/4</sup> | 205,12 |



## Cod. 306009.. | Casseruola mezza fonda 2 maniglie

Low casserole - Casserole mi-haute avec 2 poignées

Bratentopf - Cacerola baja 2 mangos

| Ø cm - h | Lt                | Euro   |
|----------|-------------------|--------|
| 24x9,5   | 4 <sup>1/4</sup>  | 48,29  |
| 28x11    | 6 <sup>3/4</sup>  | 59,33  |
| 30x12    | 8 <sup>1/2</sup>  | 67,38  |
| 32x13    | 10 <sup>1/2</sup> | 79,56  |
| 34x13,5  | 12 <sup>1/4</sup> | 91,52  |
| 36x14,5  | 14 <sup>3/4</sup> | 101,64 |
| 40x16    | 20                | 114,98 |
| 45x18    | 28 <sup>1/2</sup> | 137,05 |
| 50x20    | 39 <sup>1/4</sup> | 177,98 |



**Cod. 306010.. I Casseruola mezza fonda con manico**

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

| ø cm - h | Lt                            | Euro  |
|----------|-------------------------------|-------|
| 16x7,5   | 1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 30,35 |
| 20x8,5   | 2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 37,71 |
| 24x9,5   | 4 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 46,91 |



**Cod. 306006.. I Casseruola fonda con manico**

Saucepan - Casserole haute avec manche  
Stielkasserolle - Cazo con mango

| ø cm - h | Lt                            | Euro  |
|----------|-------------------------------|-------|
| 16x10    | 2                             | 31,96 |
| 20x12    | 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 42,77 |



**Cod.306007.. I Casseruola fonda con manico e maniglia**

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

| ø cm - h | Lt                            | Euro  |
|----------|-------------------------------|-------|
| 24x14    | 6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 55,19 |
| 28x16    | 9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 67,38 |



**Cod. 306012.. I Casseruola conica pesante**  
 Conical casserole - Casserole conique  
 Konische Kasserolle, schwere Ausführung - Cacerola conica

| ø cm - h | Lt                            | Euro  |
|----------|-------------------------------|-------|
| 16x6     | 1                             | 32,77 |
| 18x6,5   | 1 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> | 36,91 |
| 20x7     | 1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 43,00 |
| 24x7,5   | 2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 50,94 |



**Cod. 306023.. I Tegame 2 maniglie**  
 Sautepan - Poêle avec 2 poignées  
 Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 24x5     | 44,61  |
| 28x6     | 54,27  |
| 30x7     | 57,95  |
| 32x7     | 65,77  |
| 34x7     | 73,12  |
| 36x7     | 79,56  |
| 40x7,5   | 89,22  |
| 45x8,5   | 112,68 |
| 50x9     | 140,27 |



**Cod.306026.. I Padella con manico**  
 Frying pan with coutter - Poêle avec manche  
 Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 24x5     | 44,61 |
| 28x6     | 54,27 |

**Cod. 306026.. I Padella con manico e maniglia**

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



| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 30x7     | 62,55  |
| 32x7     | 71,28  |
| 34x7     | 78,64  |
| 36x7     | 85,54  |
| 40x7,5   | 95,20  |
| 45x8,5   | 124,17 |

**Cod. 30603B.. I Padella Sautè con manico**

Frying pan Sautè - Poêle Sautè  
Stielpfanne Sautè - Sarten Sautè



| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 24x5     | 39,09 |
| 28x5,7   | 45,99 |
| 30x6     | 50,59 |

**Cod. 30613B.. I Padella Sautè antiaderente con manico**

Non-stick Sautè pan with handle  
Poêle santé antiadhérente avec manche  
Antihftbeschichtete Pfanne "Sautè" mit Stiel  
Sartén salud antiadherente con mango



| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 24x5     | 57,49 |
| 28x5,7   | 65,54 |
| 30x6     | 72,43 |



**Cod. 306126.. I Padella antiaderente con manico e maniglia**

Non-stick frypan with counter handle  
 Poêle antiadhérente avec manche et poignée  
 Antihafbeschichtete Pfanne mit Stiel und Griff  
 Sartén antiadherente con mango y asa

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 32x7     | 103,48 |
| 34x7     | 112,68 |
| 36x7     | 120,72 |
| 40x8     | 134,52 |



**Cod. 306123.. I Tegame antiaderente 2 maniglie**

Non-stick sautépan - Poêle antiadhérente avec 2 poignées  
 Antihafbeschichtete Pfanne mit 2 Griffen  
 Rustidera antiadherente 2 mangos

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 32x7     | 102,33 |
| 34x7     | 111,53 |
| 36x7     | 119,57 |
| 40x8     | 134,52 |



**Cod. 306030.. I Coperchio**

Lid - Couvercle  
 Deckel - Tapa

| ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 20   | 10,12 |
| 24   | 11,96 |
| 28   | 13,80 |
| 30   | 15,18 |
| 32   | 17,94 |
| 34   | 20,24 |
| 36   | 21,62 |
| 40   | 25,75 |
| 45   | 30,35 |
| 50   | 37,94 |

Ha le medesime caratteristiche tecniche e costruttive della serie EXPO con la variante di offrire una superficie esterna lucida a specchio, particolarmente apprezzata dagli chef che amano la cucina a vista e sono orgogliosi di mostrare il loro lavoro.

# Catering Lucido

Esterno lucido

Mirror polished finish

Finition extérieure brillante

Außen poliert

It has the same technical and construction features of the EXPO series with the possibility of a mirror-shiny outside surface, which chefs who like an open kitchen prefer, as they are proud to show off their work.

Mêmes caractéristiques techniques et de fabrication que la série EXPO, la série Catering Lucido possède le charme d'une surface extérieure polie et brillante particulièrement appréciée des chefs qui sont fiers de montrer leur travail.

Diese hat die gleichen technischen und konstruktiven Eigenschaften der Serie EXPO, mit dem Unterschied, dass sie eine spiegelglänzende Außenoberfläche bietet, besonders beliebt bei den Küchenchefs, die eine offene Küche lieben und stolz sind, deren Arbeit zu zeigen.

Posee las mismas características técnicas y de construcción que la serie EXPO con la variante de una superficie exterior pulida y brillante particularmente apreciada por los chefs que prefieren la cocina vista y están orgullosos de mostrar su trabajo.







**Cod. 305903.. I Pentola**  
Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

| Ø cm - h | Lt     | Euro   |
|----------|--------|--------|
| 20x20    | 6 1/4  | 56,57  |
| 24x24    | 10 3/4 | 66,69  |
| 28x25    | 15 1/4 | 87,15  |
| 30x30    | 21 1/4 | 114,75 |
| 32x32    | 25 3/4 | 133,60 |
| 34x34    | 30 3/4 | 157,41 |
| 36x36    | 36 1/2 | 172,23 |
| 40x38    | 47 3/4 | 195,46 |
| 45x45    | 71 1/2 | 295,72 |



**Cod. 305919.. I Pentola con rubinetto**  
Pot with tap - Marmite avec robinet  
Kartoffelkocher - Olla con grifo

| Ø cm - h | Lt     | Euro   |
|----------|--------|--------|
| 40x38    | 47 3/4 | 290,89 |
| 45x45    | 71 1/2 | 390,92 |

**Cod. 93150046 I Rubinetto di ricambio**  
Spare tap - Robinet de rechange  
Ersatzhahn - Grifo de repuesto

| Euro  |
|-------|
| 24,14 |



**Cod. 305905.. I Casseruola fonda 2 maniglie**  
Deep casserole - Casserole avec 2 poignées  
Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos

| Ø cm - h | Lt     | Euro   |
|----------|--------|--------|
| 20x12    | 3 3/4  | 46,68  |
| 24x14    | 6 1/4  | 57,95  |
| 28x16    | 9 3/4  | 68,42  |
| 30x17    | 12     | 91,52  |
| 32x18    | 14 1/2 | 111,76 |
| 34x19    | 17 1/4 | 118,88 |
| 36x21    | 21 1/4 | 130,84 |
| 40x23    | 28 3/4 | 152,12 |
| 45x26    | 41 1/4 | 182,35 |
| 50x30    | 58 3/4 | 236,39 |

## Cod. 305909.. I Casseruola mezza fonda 2 maniglie

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



| ∅ cm - h | Lt                             | Euro   |
|----------|--------------------------------|--------|
| 24x9,5   | 4 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>  | 53,81  |
| 28x11    | 6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>  | 67,15  |
| 30x12    | 8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>  | 83,13  |
| 32x13    | 10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 95,09  |
| 34x13,5  | 12 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 108,77 |
| 36x14,5  | 14 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 118,88 |
| 40x16    | 20                             | 142,57 |
| 45x18    | 28 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 166,94 |
| 50x20    | 39 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> | 196,15 |

## Cod. 305906.. I Casseruola fonda con manico

Saucepan - Casserole haute avec manche  
Stielkasserolle - Cazo con mango



| ∅ cm - h | Lt                            | Euro  |
|----------|-------------------------------|-------|
| 16x10    | 2                             | 39,78 |
| 20x12    | 3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 47,72 |

## Cod.305907.. I Casseruola fonda con manico e maniglia

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



| ∅ cm - h | Lt                            | Euro  |
|----------|-------------------------------|-------|
| 24x14    | 6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 63,47 |
| 28x16    | 9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 74,73 |

## Cod. 305912.. I Casseruola conica pesante

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



| ∅ cm - h | Lt                            | Euro  |
|----------|-------------------------------|-------|
| 16x6     | 1                             | 36,22 |
| 18x6,5   | 1 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> | 42,20 |
| 20x7     | 1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 48,75 |
| 24x7,5   | 2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> | 58,18 |



## Cod.305926.. I Padella

Frying pan - Poêle  
Stielpfanne - Sarten

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 24x5     | 47,83 |
| 28x6     | 57,95 |



## Cod. 305926.. I Padella con manico e maniglia

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

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 30x7     | 74,73  |
| 32x7     | 83,13  |
| 34x7     | 93,82  |
| 36x7     | 103,94 |
| 40x7,5   | 112,34 |
| 45x8,5   | 139,01 |



## Cod. 305923.. I Tegame 2 maniglie

Sautepan - Poêle avec 2 poignées  
Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 24x5     | 44,61  |
| 28x6     | 54,50  |
| 30x7     | 61,86  |
| 32x7     | 68,99  |
| 34x7     | 80,94  |
| 36x7     | 90,26  |
| 40x7,5   | 103,25 |
| 45x8,5   | 130,73 |
| 50x9     | 156,83 |



## Cod. 305930.. I Coperchio

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

| ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 20   | 10,58 |
| 24   | 11,96 |
| 28   | 14,49 |
| 30   | 20,13 |
| 32   | 23,68 |
| 34   | 26,10 |
| 36   | 29,09 |
| 40   | 32,65 |
| 45   | 39,21 |
| 50   | 49,90 |



Cod. 301012.. I

## Casseruola conica

Conical casserole - Casserole conique  
Konische Stielkasserolle - Cacerola conica

| Ø cm - h | Lt   | Euro  |
|----------|------|-------|
| 10x4,5   | 0,25 | 18,40 |
| 12x5     | 0,4  | 21,16 |
| 14x6,5   | 0,7  | 23,22 |
| 16x7,5   | 1,1  | 26,44 |



Cod. 30101430 I Casseruola ovale

Oval casserole - Casserole ovale  
Gänsebräter - Cacerola oval

| Ø cm | Lt | Euro  |
|------|----|-------|
| 30   |    | 89,68 |



Cod. 30104630 I Coperchio ovale

Oval lid - Couvercle oval  
Ovaler Deckel - Tapa oval

| Ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 30   | 19,55 |



Cod. 50902230 I Griglia

Grill - Grille - Siebeinsatz - Rejlla

| Ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 30   | 23,00 |

Cod.30598250 |

## Cuocipesce fondo normale

### Composto da 3 pezzi

Consisting of 3 pcs - Composé de 3 pièces  
Besteht aus 3 Teilen - Compuesto de 3 piezas

### Cuocipesce

Fishkettle - Poissonnière - Fischkochkessel - Besuguera

### Coperchio con maniglia

Lid with handle - Couvercle avec poignée - Deckel mit Griff - Tapa

Griglia - Grill - Grille- Siebeinsatz - Rejlla



| ø cm - h | Lt | Euro   |
|----------|----|--------|
| 50x16    | 13 | 149,47 |

Cod.30595115 |

## Pentola a pressione professionale

Professional pressure cooker

Marmite à pression professionnelle

ProfischnellKochtopf

Olla a presión profesional



| ø cm - h | Lt | Euro   |
|----------|----|--------|
| 32x38    | 15 | 241,45 |

Cod.305951.. |

## Pentola a pressione a ponte

Professional pressure cooker

Marmite à pression

Schnellkochtopf

Olla a presión



| Cod. | ø cm - h | Lt  | Euro   |
|------|----------|-----|--------|
| 04   | 22x23    | 4,5 | 101,18 |
| 06   | 22x26    | 6   | 105,78 |
| 08   | 24x26    | 8   | 121,87 |
| 11   | 24x32    | 11  | 131,07 |

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

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

# Professional

inox 18/10

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

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

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

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

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

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

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

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





**Cod. 316003.. I** **Pentola**  
Pot - Marmite  
Suppentopf - Olla



| ø cm - h | Lt     | Euro  |
|----------|--------|-------|
| 16x12,8  | 2 1/2  | 26,21 |
| 18x14,4  | 3 1/2  | 30,35 |
| 20x16    | 5      | 34,03 |
| 22x17,6  | 6 1/2  | 38,63 |
| 24x19,2  | 8 1/2  | 46,91 |
| 26x20,8  | 10 1/2 | 56,34 |
| 30x22,2  | 15 1/2 | 82,32 |

**Cod. 316005.. I** **Casseruola fonda 2 maniglie**  
Deep casserole - Casserole avec 2 poignées  
Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos



| ø cm - h | Lt     | Euro  |
|----------|--------|-------|
| 16x8,5   | 1 3/4  | 25,29 |
| 18x9,5   | 2 1/2  | 28,05 |
| 20x10,5  | 3 1/4  | 31,27 |
| 22x11,5  | 4 1/4  | 35,41 |
| 24x12,5  | 5 1/2  | 41,39 |
| 26x13,5  | 7      | 49,67 |
| 30x16    | 11 1/4 | 62,09 |

**Cod. 316009.. I** **Casseruola mezza fonda 2 maniglie**  
Low casserole - Casserole mi-haute avec 2 poignées  
Bratentopf - Cacerola baja 2 mangos



| ø cm - h | Lt    | Euro  |
|----------|-------|-------|
| 16x7     | 1 1/4 | 24,37 |
| 18x7,5   | 1 3/4 | 26,67 |
| 20x8     | 2 1/4 | 29,43 |
| 22x8,5   | 3     | 33,11 |
| 24x9     | 3 3/4 | 36,33 |
| 26x9,5   | 4 1/2 | 44,15 |
| 30x10    | 6 1/2 | 57,49 |

**Cod. 316023.. I Tegame 2 maniglie**

Sautepan - Poêle avec 2 poignées  
Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos



| ø cm - h | Lt    | Euro  |
|----------|-------|-------|
| 24x5,5   | 2 1/2 | 35,64 |
| 26x6     | 3     | 41,85 |
| 30x6,5   | 4 1/2 | 52,89 |

**Cod. 316006.. I Casseruola fonda 1 manico**

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



| ø cm - h | Lt     | Euro  |
|----------|--------|-------|
| 12x6,5   | 0, 3/4 | 19,32 |
| 14x7,5   | 1      | 21,62 |
| 16x8,5   | 1 3/4  | 22,54 |
| 18x9,5   | 2 1/2  | 25,75 |

**Cod. 316060.. I Bollilatte**

Milkpot - Potà lait - Milchtopf - Pote



| ø cm - h | Lt    | Euro  |
|----------|-------|-------|
| 12x9,6   | 1     | 21,62 |
| 14x11,2  | 1 1/2 | 23,45 |

**Cod. 316062.. I Colapasta cestello vapore**

Colander - Passoire  
Sieb mit Griffen - Escurridera



| ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 20   | 24,37 |
| 24   | 26,67 |





**Cod. 30196914 | Colabrodo**  
Colander - Passoire  
Brühesieb - Colador

| ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 14   | 15,18 |



**Cod. 316030.. | Coperchio**  
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

| ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 16   | 9,66  |
| 18   | 10,58 |
| 20   | 11,50 |
| 22   | 12,42 |
| 24   | 13,34 |
| 26   | 14,72 |
| 30   | 17,02 |



**Cod. 971504.. | Coperchio in vetro**  
Glisslid - Couvercle en verre  
Glasdeckel - Tapas de cristal

| ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 16   | 7,25  |
| 18   | 7,59  |
| 20   | 8,05  |
| 22   | 8,74  |
| 24   | 9,32  |
| 26   | 9,89  |
| 28   | 10,58 |
| 30   | 11,50 |

**Cod. 509003.. | Teglia Rettangolare**

Roasting Pan - Plat à Rôti  
Fleischkasten - Rustidera Horno



| cm - h  | Euro  |
|---------|-------|
| 25x18x7 | 28,74 |
| 30x21x7 | 32,19 |
| 35x25x7 | 37,94 |

**Cod. 509005.. | Coperchio per teglia**

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



| cm    | Euro  |
|-------|-------|
| 25x18 | 18,40 |
| 30x21 | 20,70 |
| 35x25 | 25,29 |

**Cod. 509004.. | 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



| cm - h  | Euro   |
|---------|--------|
| 45x30x9 | 186,26 |
| 50x40x9 | 225,35 |
| 60x44x9 | 273,64 |
| 70x45x9 | 333,43 |

# Teglie

Roasting Pan - Plat à Rôti - Fleischkasten - Rustidera Horno



**Cod. 509003.. I**

## Teglia satinata

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

| cm - h   | Euro  |
|----------|-------|
| 40x30x8  | 55,42 |
| 50x35x9  | 70,13 |
| 60x40x10 | 92,90 |



**Cod. 509006.. I** Coperchio satinato per teglia sovrapponibile

Satin lid for roasting pan  
Couvercle satinée pour plat à rôti  
Deckel satiniert für Fleischkasten  
Tapa satinado para rustidera horno

| cm    | Euro  |
|-------|-------|
| 40x30 | 37,71 |
| 50x35 | 40,01 |
| 60x40 | 47,37 |



**Cod. 509001.. I**

## Tortiera

Cake plate - Tortière - Backblech - Fuente para tarta

| cm     | Euro  |
|--------|-------|
| 24x5   | 17,71 |
| 34x6,5 | 43,92 |
| 40x7   | 54,62 |
| 45x8   | 68,30 |



**Cod. 509046.. I** **Legumiera ovale**  
 Oval vegetable dish  
 Legumier oval  
 Beilagenschüssel oval  
 Legumbrera ovalada



| ø cm - h  | Euro  |
|-----------|-------|
| 30x20x3,5 | 20,70 |
| 35x23x4   | 26,21 |
| 40x26x4   | 29,89 |
| 50x32x4,5 | 43,23 |



**Cod. 509045.. I** **Legumiera con alette**  
 Vegetable dish with handles  
 Legumier avec allettes  
 Beilagenschüssel mit Griffen  
 Legumbrera con asas

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 12x3     | 9,43  |
| 14x4     | 10,58 |
| 18x5,5   | 14,26 |
| 20x6     | 15,64 |



**Cod. 308731.. I** **Coperchio per legumiera**  
 Lid for vegetable dish  
 Couvercle pour legumier  
 Deckel für Beilagenschüssel  
 Tapa para legumbrera

| ø cm | Euro |
|------|------|
| 12   | 7,13 |
| 14   | 7,36 |
| 18   | 8,74 |
| 20   | 9,66 |



**Cod. 509015.. | Tegame uovo**  
French omelet pan  
Poêle à oeufs  
Eierservierschüssel  
Paellera huevo

| ø cm - h | Euro |
|----------|------|
| 16x2     | 9,43 |



**Cod. 509155.. | Lumachiera**  
Snails plate  
Plat à escargots  
Schneckenplatte  
Plato para caracoles

| posti / cm | Euro |
|------------|------|
| 6 / 14     | 5,29 |
| 12 / 20    | 7,25 |



**Cod. 509031.. | Bagnomaria cilindrico con manico**

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

| ø cm - h | Lt               | Euro  |
|----------|------------------|-------|
| 14x16    | 2 <sup>1/5</sup> | 24,83 |
| 16x18    | 3 <sup>1/2</sup> | 26,67 |
| 18x20    | 5                | 30,47 |
| 20x22    | 7                | 36,22 |



**Cod. 509030.. | Bagnomaria quadrato**

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

| Cod. | ø cm - h | Lt               | Euro  |
|------|----------|------------------|-------|
| 03   | 16x16    | 3 <sup>1/2</sup> | 43,00 |
| 05   | 16x25    | 5                | 57,03 |



**Cod. 509033.. | Coperchio quadrato**

Square lid  
 Couvercle carré  
 Deckel viereckig  
 Tapa cuadrada

| cm    | Euro  |
|-------|-------|
| 16x16 | 12,88 |

# Colapasta

Colander - Passoire - Küchensieb - Escurridera



**Cod. 509008.. | Colapasta sferico con base**  
Spherical colander with foot  
Passoire sphérique avec base  
Küchensieb mit Fuß  
Escurridor esférico con base

| cm    | Euro   |
|-------|--------|
| 34x20 | 114,98 |
| 40x22 | 137,97 |



**Cod. 301062.. | Colapasta**  
Colander  
Passoire  
Küchensieb  
Escurridera

| cm | Euro  |
|----|-------|
| 22 | 33,80 |
| 24 | 36,33 |
| 26 | 42,08 |
| 28 | 46,91 |



**Cod. 509007.. | Colapasta sferico 1 manico con gancio**  
Spherical colander 1 handle with hook  
Passoire sphérique 1 manche avec crochet  
Brühesieb mit Stiel und Haken  
Escurridor 1 mango con gancho

| ∅ cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 22x10,5  | 29,43 |
| 24x11,5  | 30,81 |
| 26x13    | 37,25 |
| 28x14    | 40,47 |



**Cod. 509009.. | Scaldapasta forato 1 manico con gancio**

Colander 1 handle with hook  
Passoire 1 manche avec crochet  
Seiher mit Stiel und Haken  
Colador 1 mango con gancho

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 18x10    | 30,35 |
| 20x11,5  | 35,64 |
| 22x12,5  | 39,78 |
| 24x13,5  | 49,33 |



**Cod. 509011.. | Cono cinese**

Chinois  
Chinois  
Spitzsieb  
Colador chino

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 18x15,5  | 24,83 |
| 20x20    | 25,75 |
| 22x22    | 28,97 |
| 24x24    | 30,35 |
| 26x26    | 31,73 |



**Cod. 710001.. | Passabrodo**

Strainer  
Passoire pour bouillon  
Suppen-filtersieb  
Pasacaldo

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 6,3x18   | 2,76  |
| 13x30    | 7,13  |
| 16,5x36  | 10,35 |
| 18,5x38  | 12,88 |



# Colapasta

Colander - Passoire - Küchensieb - Escurridera



## Cod. 509014.. | Colapasta a rete

Pasta sieve  
Passoire à filet  
Netznudelsieb  
Colador de rejilla

| Ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 30x20    | 82,78 |
| 34x24    | 91,98 |



## Cod. 50901730 | Colapasta a rete

Colander  
Passoire  
Netznudelsieb  
Colador de rejilla

| Ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 30x34    | 94,28 |

## Cod. 509012.. | Scaldapasta a settori

Section colander  
Secteur passoire  
Einsatz  
Sección para colador



| Ø cm - h    | Euro  |
|-------------|-------|
| 1/3 34x20,5 | 38,17 |
| 1/4 40x26,5 | 41,39 |

## Cod. 509038.. I Insalatiera base piana senza maniglie

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



| ø cm - h | Lt     | Euro  |
|----------|--------|-------|
| 16x7     | 1      | 10,12 |
| 18x8     | 1 1/2  | 11,85 |
| 22x10    | 2 1/2  | 14,84 |
| 24x11    | 3 1/2  | 17,71 |
| 26x12    | 4 1/2  | 21,97 |
| 28x13    | 5 1/2  | 26,21 |
| 34x16    | 12 3/4 | 55,19 |
| 40x19    | 16     | 72,66 |

## Cod. 509037.. I Insalatiera conica bordata

Conical salad bowl - Saladier conique  
Konische Salatschüssel - Ensaladera conica



| ø cm - h | Lt    | Euro  |
|----------|-------|-------|
| 16x6     | 1/2   | 6,67  |
| 18x6,8   | 3/4   | 8,51  |
| 20x7,2   | 1     | 10,35 |
| 22x7,6   | 1 1/3 | 12,42 |
| 24x9     | 1 3/4 | 14,49 |
| 28x10    | 2 3/4 | 18,40 |
| 32x11    | 4 3/4 | 25,29 |
| 36x13,2  | 6 3/4 | 31,96 |
| 40x13,7  | 8 1/3 | 36,33 |

## Cod. 509036.. I Bastardella base piana con maniglie

Mixing bowl with handles - Soupiere avec poignées  
Allzweckschüssel mit Griffen - Caldero con asas



| ø cm - h | Lt     | Euro  |
|----------|--------|-------|
| 16x7     | 1      | 15,41 |
| 18x8     | 1 1/2  | 17,25 |
| 22x10    | 2 1/2  | 21,97 |
| 24x11    | 3 1/2  | 25,52 |
| 26x12    | 4 1/2  | 29,78 |
| 28x13    | 5 1/2  | 33,34 |
| 34x16    | 12 3/4 | 64,39 |
| 40x19    | 16     | 82,78 |



**Cod. 509039.. | Bastardella semisferica con maniglie**

Semispheric-mixing bowl with handles  
 Soupiere hémisphérique avec poignées  
 Schlagschüssel mit Griffen  
 Caldero semiesférico con asas

| ø cm - h | Lt | Euro  |
|----------|----|-------|
| 22x12    | 3  | 25,75 |
| 28x15    | 6  | 37,48 |
| 34x20    | 12 | 70,03 |
| 40x22    | 17 | 88,99 |



**Cod. 509040.. | Base per bastardella semisferica**

Foot for semispheric-mixing bowl - Base pour soupiere hémisphérique  
 Halterung für Schlagschüssel - Base para caldero semiesférico

| ø cm  | Euro  |
|-------|-------|
| 22/28 | 9,55  |
| 34/40 | 16,56 |



**Cod. 509052.. | Passaverdura professionale**

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

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 32x19    | 206,96 |
| 42x19    | 223,05 |

**Cod. 97150017 | Dischi ricambio fori piccoli**

Spare discs with small holes - Disques de rechange trous petits  
 Zusatzscheiben kleine Löcher - Discos repuesto agujeros pequeños

Euro

17,25

**Cod. 97150018 | Dischi ricambio fori grandi**

Spare discs with big holes - Disques de rechange trous grands  
 Zusatzscheiben grosse Löcher - Discos repuesto agujeros grandes

Euro

17,25



**Cod. 50953107 | Forma creme-caramel**  
 Creme caramel mould  
 Moule pour creme-caramel  
 Form für crème caramel  
 Molde para flan de caramelo

| Ø cm - h | Lt   | Euro |
|----------|------|------|
| 7x7      | 0,27 | 5,75 |



**Cod. 50908148 | Mattarello**  
 Rolling  
 Rouleau à pâtisserie  
 Wellholz  
 Rodillo de pastelería

| lunghezza cm | Euro  |
|--------------|-------|
| 48           | 30,70 |



**Cod. 50907816 | Imbuto**  
 Funnel  
 Trichter  
 Entonnoir  
 Embudo

| Ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 16   | 13,11 |



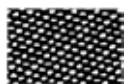
**Cod. 50907820 | Imbuto**  
 Funnel  
 Trichter  
 Entonnoir  
 Embudo

| Ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 20   | 17,48 |

# Preparazione

## Finitura esterna ed interna lucida

Outside and inside satin finish - Finition extérieure et intérieure satinée - Außen und innen satiniert - Externo y interno satinado



mm 2,5x1,4



### Cod. 509055.. | Setaccio farina

Flour strainer - Passoire à farine  
Mehlsieb - Cedazo harina

| Ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 21   | 12,65 |
| 30   | 24,83 |
| 35   | 31,73 |



mm 1,5x1



### Cod. 509056.. | Setaccio velo

Strainer - Passoire - Mehlsieb - Cedazo

| Ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 21   | 14,95 |
| 30   | 27,13 |
| 35   | 36,79 |



mm 2x2



### Cod. 509057.. | Setaccio pane

Bread strainer - Passoire à pain  
Mehlsieb - Cedazo pan

| Ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 30   | 27,13 |
| 35   | 36,79 |



mm 6x6



### Cod. 509058.. | Setaccio pesce

Fish strainer - Passoire à poisson  
Mehlsieb - Cedazo pescado

| Ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 30   | 23,45 |
| 35   | 32,19 |



**Cod. 509254.. I Mestolo unipezzo pesante**

One-piece ladle  
Louche monobloc  
Suppenschöpfer einteilig  
Cazo una pieza

| ø cm - h | Lt    | Euro  |
|----------|-------|-------|
| 6x33     | 0,05  | 12,54 |
| 7x37     | 0,08  | 14,26 |
| 8x38     | 0,125 | 16,10 |
| 9x42     | 0,15  | 17,25 |
| 10x43    | 0,25  | 18,40 |
| 11x45    | 0,30  | 19,55 |
| 12x46    | 0,35  | 20,70 |
| 14x48    | 0,55  | 23,00 |
| 16x50    | 0,85  | 31,04 |
| 18x52    | 1,35  | 36,33 |
| 20x54    | 1,70  | 43,23 |



**Cod. 509256.. I Mestolo forato unipezzo pesante**

One-piece perforated ladle  
Louche perforé monobloc  
Suppenschöpfer einteilig mit Löchern  
Cazo una agujeros una pieza

| ø cm - h | Lt   | Euro  |
|----------|------|-------|
| 12x46    | 0,35 | 24,14 |
| 16x50    | 0,85 | 34,03 |



**Cod. 509268.. I Schiumarola unipezzo pesante**

One-piece skimmer  
Ecumoire monobloc  
Schaumlöffel einteilig  
Espumadera una pieza

| Ø cm  | Euro  |
|-------|-------|
| 10x40 | 14,49 |
| 12x45 | 15,18 |
| 14x50 | 18,17 |
| 16x53 | 22,31 |
| 18x58 | 27,59 |
| 20x58 | 37,48 |



**Cod. 509279.. I Pala fritto unipezzo senza fori**

One-piece spatula without holes  
Pelle sans trous monobloc  
Bratenwender ohne Löcher einteilig  
Pala fritos sin agujeros una pieza

| Ø cm  | Euro  |
|-------|-------|
| 10x48 | 20,70 |
| 12x55 | 25,98 |



**Cod. 509278.. I Pala fritto unipezzo pesante**

One-piece spatula  
Pelle monobloc  
Bratenwender einteilig  
Pala fritos una pieza

| cm    | Euro  |
|-------|-------|
| 10x48 | 22,08 |
| 12x55 | 27,59 |



**Cod. 50926400 I Cucchiaine unipezzo pesante**

Serving spoon one piece  
Cuiller à servir monobloc  
Bratenlöffel einteilig  
Cucharon una pieza

| cm | Euro  |
|----|-------|
| 43 | 19,78 |



**Cod. 50926600 I Forchettone unipezzo pesante**

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

| cm | Euro  |
|----|-------|
| 50 | 20,47 |





**Cod. 509267.. | Forchettone unipezzo pesante 3 punte**

One-piece 3 prongs serving fork

Fourchette à servir monobloc

Fleischgabel einteilig mit 3 zinken

Tenedor una pieza con 3 púas

| cm | Euro  |
|----|-------|
| 50 | 20,70 |
| 70 | 23,91 |



**Cod. 509164.. | Frusta**

Whisk

Fouet

Schneebeesen

Batidor

| cm | Euro |
|----|------|
| 25 | 5,41 |
| 30 | 5,75 |
| 35 | 6,21 |
| 40 | 6,90 |



**Cod. 509164.. | Frusta**

Whisk

Fouet

Schneebeesen

Batidor

| cm | Euro  |
|----|-------|
| 45 | 10,12 |
| 50 | 12,42 |
| 55 | 13,34 |
| 60 | 14,26 |

# Mestolame Unipezzo Pesante

Ladles - Louches - Vorlegeteile - Cazos

## Cod. 509258.. I Mestolo unipezzo pesante

One-piece ladle

Louche monobloc

Suppenschöpfer einteilig

Cazo una pieza



| Ø cm  | Euro |
|-------|------|
| 6x28  | 5,75 |
| 9x37  | 8,63 |
| 10x38 | 9,20 |

## Cod. 50926912 I Schiumarola unipezzo pesante

One-piece skimmer

Ecumoire monobloc

Schaumlöffel einteilig

Espumadera una pieza



| Ø cm  | Euro |
|-------|------|
| 12x40 | 8,74 |

# Mestolame Unipezzo Pesante

Ladles - Louches - Vorlegeteile - Cazos



**Cod. 50927700 | Pala fritto unipezzo pesante**

One-piece spatula  
Pelle monobloc  
Bratenwender einteilig  
Pala fritos una pieza

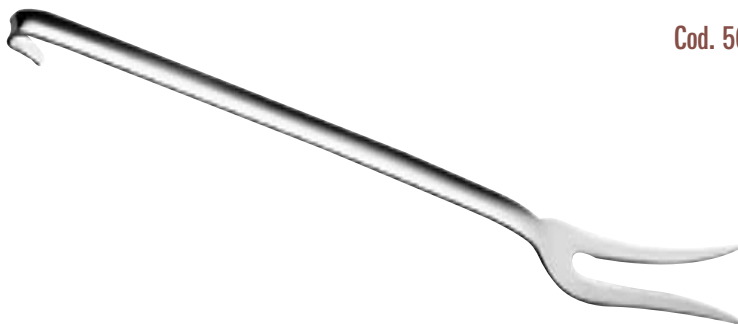
| cm | Euro |
|----|------|
| 36 | 6,56 |



**Cod. 50926200 | Cucchiaione unipezzo pesante**

Serving spoon one piece  
Cuiller à servir monobloc  
Bratenlöffel einteilig  
Cucharon una pieza

| cm | Euro |
|----|------|
| 35 | 5,87 |



**Cod. 50926500 | Forchettone unipezzo pesante**

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

| cm | Euro |
|----|------|
| 35 | 5,29 |

# dalla Cucina alla Tavola

From the Kitchen to the Table

De la Cuisine à la Table

Von der küche auf den tisch

De la Cocina a la Mesa



**Cod. 509316.. | Piatto ovale portata bordato pesante**  
 Edged oval tray - Plateau oval avec bord  
 Ovale Bratenplatte - Fuente ovalada rebordeada



| cm    | spess. mm | Euro   |
|-------|-----------|--------|
| 26x19 | 0,7       | 12,42  |
| 31x21 | 0,7       | 14,72  |
| 36x25 | 0,7       | 17,25  |
| 42x29 | 0,7       | 20,24  |
| 47x34 | 0,8       | 24,83  |
| 53x35 | 0,8       | 35,64  |
| 60x39 | 0,8       | 42,77  |
| 70x46 | 1,2       | 110,38 |
| 85x58 | 1,2       | 259,84 |

**Cod. 50931699 |**

| cm     | spess. mm | Euro   |
|--------|-----------|--------|
| 100x68 | 1,2       | 340,33 |

**Cod. 509333.. | Piatto ovale portata bordato**  
 Edged oval tray - Plateau oval avec bord  
 Servierplatte - Fuente ovalada rebordeada



| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 19x15 | 0,6       | 8,05  |
| 23x16 | 0,6       | 9,20  |
| 26x20 | 0,6       | 11,04 |
| 29x22 | 0,6       | 12,65 |

**Cod. 509314.. | Piatto ovale portata normale**  
 Oval tray - Plateau oval  
 Einfache ovale Platte - Fuente ovalada



| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 32x22 | 0,7       | 13,11 |
| 40x29 | 0,7       | 17,02 |
| 48x32 | 0,7       | 24,14 |

# Piatti ovali

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



**Cod. 50931942 | Piatto ovale gastronomia**  
Oval tray - Plateau oval  
Tiefe ovale Platte - Fuente ovalada

| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 42x31 | 0,7       | 24,14 |



**Cod. 509336.. | Piatto ovale portata pesce**  
Fish tray - Plat oval à poisson  
Fischplatte - Fuente ovalada pescado

| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 55x24 | 1,0       | 32,65 |
| 62x27 | 0,9       | 40,93 |
| 70x29 | 1,0       | 44,84 |
| 78x30 | 1,0       | 59,79 |
| 85x33 | 1,2       | 94,74 |

| cm     | spess. mm | Euro   |
|--------|-----------|--------|
| 100x34 | 1,2       | 121,87 |



**Cod. 509330.. | Vassoio tondo bordato**  
Round edged tray - Plateau rond bordé  
Rundes Tablett - Bandeja redonda rebordeada

| cm | spess. mm | Euro  |
|----|-----------|-------|
| 30 | 0,7       | 17,94 |
| 35 | 0,8       | 22,08 |

# Vassoi gratin

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja



**Cod. 509368.. | Vassoio gratin**  
Serving tray gratin - Plat à gratin  
Gratinplatte - Bandeja gratin

| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 40x21 | 1,0       | 27,13 |
| 45x23 | 1,0       | 32,65 |
| 50x27 | 1,0       | 37,94 |



**Cod. 509312.. | Vassoio rettangolare**

Rectangular tray - Plateau rectangulaire  
Tablett - Bandeja rectangular

| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 25x20 | 1,0       | 16,10 |
| 32x25 | 1,0       | 20,70 |
| 36x26 | 1,0       | 23,22 |
| 40x33 | 1,0       | 25,75 |
| 45x35 | 1,0       | 31,16 |
| 48x37 | 1,0       | 35,64 |
| 60x47 | 1,0       | 55,19 |



**Cod. 509313.. | Vassoio rettangolare con maniglie**

Rectangular tray with two handles - Plateau rectangulaire à deux manches  
Tablett mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con asas

| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 48x37 | 1,0       | 52,89 |
| 60x47 | 1,0       | 74,73 |



**Cod. 509313.. | Vassoio rettangolare Magna**

Magna rectangular tray with two handles  
Plateau rectangulaire Magna à deux manches  
Magna Tablett mit zwei Griffen  
Bandeja rectangular con dos asas

| cm      | spess. mm | Euro  |
|---------|-----------|-------|
| 44x29x3 | 1,0       | 43,69 |
| 50x33x3 | 1,0       | 49,44 |



# Vassoi da portata

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja



## Cod. 509329.. | Vassoio tondo bordato

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

| cm | spess. mm | Euro  |
|----|-----------|-------|
| 34 | 0,7       | 21,16 |
| 38 | 0,7       | 24,83 |
| 42 | 0,8       | 30,81 |
| 46 | 0,8       | 37,71 |
| 53 | 0,8       | 47,37 |



## Cod. 509327.. | Vassoio tondo bordato con maniglie

Round edged tray with handles  
Plateau rond bordé avec poignées  
Rundes Tablett mit Griffen  
Bandeja redonda rebordeada con asas

| cm | spess. mm | Euro   |
|----|-----------|--------|
| 42 | 0,8       | 83,93  |
| 46 | 0,8       | 90,83  |
| 53 | 0,8       | 101,18 |



## Cod. 50930641 | Vassoio portata tondo

Round tray - Plateau rond  
Runde Platte - Bandeja redonda



| cm | spess. mm | Euro  |
|----|-----------|-------|
| 41 | 0,8       | 27,59 |

# Vassoi per pasticceria

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja



## Cod. 50933827 | Vassoio rettangolare per pasticceria

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

| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 27x20 | 0,6       | 10,35 |



## Cod. 50933941 | Vassoio rettangolare per pasticceria

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

| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 41x30 | 0,7       | 29,66 |

# Vassoi impilabili

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja



## Cod. 50933456 | Vassoio g/n 1/1impilabile

Stackable tray g/n 1/1  
Plateau g/n 1/1 empilable  
Tablett g/n 1/1 stapelbar  
Bandeja g/n 1/1 apilable

| cm - h  | Euro  |
|---------|-------|
| 53x32x7 | 59,79 |

# Bacinelle per pasticceria

Deet tray - Plateau - Tiefes Tablett - Bandeja



## Cod. 509339.. | Bacinella per pasticceria

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

| cm - h    | spess. mm | Euro  |
|-----------|-----------|-------|
| 25x18x2   | 0,6       | 10,58 |
| 30x22x2   | 0,7       | 14,26 |
| 35x25x2,5 | 0,8       | 18,40 |



## Cod. 509339.. | Bacinella per pasticceria

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

| cm - h  | spess. mm | Euro  |
|---------|-----------|-------|
| 29x21x2 | 0,8       | 12,65 |
| 58x21x2 | 1,0       | 25,87 |

# Salsiere

Sauce boat - Sauciere - Sauciere - Salsera



## Cod. 509153.. | Salsiera con base

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

| cl | Euro  |
|----|-------|
| 09 | 5,75  |
| 14 | 6,90  |
| 22 | 9,66  |
| 28 | 10,12 |
| 45 | 13,80 |



## Cod. 509154.. | Salsiera senza base

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

| cl | Euro |
|----|------|
| 20 | 6,90 |



**Cod. 50914022 | Cestino pane Latina**  
 Bread basket Latina - Corbeille à pain Latina  
 Brotkorb Latina - Cesto para el pan Latina

| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 22x22 | 0,6       | 18,40 |



**Cod. 50933111 | Portaburro da tavola**  
 Butter dish - Porte beurre  
 Butterschale - Mantequillera

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 12,5x8,7 | 18,40 |

## Zuppiera

Soup bowl - Soupière - Suppenterrine - Sopera



**Cod. 308772.. | Zuppiera**  
 Soup bowl - Soupière - Suppenterrine - Sopera

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 18x10    | 27,36 |
| 22x12    | 30,58 |
| 24x13    | 32,19 |
| 26x14    | 39,09 |
| 28x15    | 43,69 |



**Cod. 308775.. | Coperchio per zuppiera**  
 Lid for soup bowl - Couvercle pour soupière  
 Deckel für Suppenterrine - Tapa para sopera

| ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 18   | 12,42 |
| 22   | 14,49 |
| 24   | 15,64 |
| 26   | 17,25 |
| 28   | 18,40 |

**Cod. 509322.. | Cloche semisferica con pomolo**



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

ø cm x h

Euro

**22x12**

25,52

Per Vassoio Tondo ø cm 30  
For Round Tray ø cm 30  
Pour Plateau Rond ø cm 30  
Für Rundes Tablett ø cm 30  
Para Bandeja Redonda ø cm 30

**24x13**

27,59

Per vassoio tondo ø cm 30  
For round tray ø cm 30  
Pour plateau rond ø cm 30  
Für rundes tablett ø cm 30  
Para bandeja redonda ø cm 30

**26x14**

32,19

Per vassoio tondo ø cm 35  
For round tray ø cm 35  
Pour plateau rond ø cm 35  
Für rundes tablett ø cm 35  
Para bandeja redonda ø cm 35

**28x15**

37,94

Per vassoio tondo ø cm 35  
For round tray ø cm 35  
Pour plateau rond ø cm 35  
Für rundes tablett ø cm 35  
Para bandeja redonda ø cm 35

**Cod. 509323.. | Cloche rotonda con pomolo**



Round cloche with knob  
Cloche ronde avec pommeau  
Speiseglocke mit Griff  
Cloche rotonda con pomo

ø cm

Euro

**25**

31,04

Per Vassoio Tondo ø cm 30 (cod. 50933030)  
For Round Tray ø cm 30 (cod. 50933030)  
Pour Plateau Rond ø cm 30 (cod. 50933030)  
Für Rundes Tablett ø cm 30 (cod. 50933030)  
Para Bandeja Redonda ø cm 30 (cod. 50933030)

**30**

41,39

Per vassoio tondo ø cm 35 (cod. 50933035)  
For round tray ø cm 35 (cod. 50933035)  
Pour plateau rond ø cm 35 (cod. 50933035)  
Für rundes tablett ø cm 35 (cod. 50933035)  
Para bandeja redonda ø cm 35 (cod. 50933035)

**Cod. 509321.. | Cloche ovale con pomolo**



Oval cloche with knob  
Cloche ovale avec pommeau  
Speiseglocke oval mit Griff  
Cloche ovalada con pomo

cm

Euro

**32**

39,09

Per vassoio ovale ø cm 36 (cod. 50931636)  
For oval tray ø cm 36 (cod. 50931636)  
Pour plateau ovale ø cm 36 (cod. 50931636)  
Für ovaltablett ø cm 36 (cod. 50931636)  
Para bandeja ovalada ø cm 36 (cod. 50931636)

**42**

51,74

Per vassoio ovale ø cm 47 (cod. 50931647)  
For oval tray ø cm 47 (cod. 50931647)  
Pour plateau ovale ø cm 47 (cod. 50931647)  
Für ovaltablett ø cm 47 (cod. 50931647)  
Para bandeja ovalada ø cm 47 (cod. 50931647)



**Cod. 50943305 | Oliera 5 pezzi**  
 5 pieces cruet set  
 Ménagère 5 pieces  
 Menage 5 Tlg  
 Vinagreras 5 piezas

| cm - h         | Euro  |
|----------------|-------|
| 17,1x14,5x20,5 | 62,09 |



**Cod. 50943304 | Oliera sale /pepe 4 pezzi**  
 Salt/pepper set  
 Ménagère avec sel et poivre  
 Menage 4 Tlg mit Pfeffer/Salz  
 Vinagreras con pimentero y salero

| cm - h       | Euro  |
|--------------|-------|
| 20x12,2x20,5 | 53,35 |

**Cod. 509433A4 | Oliera sale /portastecchi 4pz**  
 Salt and toothpicks set  
 Ménagère avec salière et cure-dents  
 Menage mit Salz und Zahnstocherfl  
 Vinagreras con salero y palillos

| cm - h       | Euro  |
|--------------|-------|
| 20x12,2x20,5 | 53,35 |



**Cod. 50943302 | Oliera 2 pezzi**  
 2 pieces cruet set  
 Ménagère 2 pieces  
 2 teilige Menage  
 Vinagreras 2 piezas

| cm - h       | Euro  |
|--------------|-------|
| 15x9,2x20,05 | 39,55 |

# Nouvelle Cuisine

Oliere - Cruet sets - Ménagères - Menagen - Vinagreras



**Cod. 50943510 | Sale/pepe e portastecchi**  
Salt /pepper and toothpicks set  
Set à sel/poivre et cure dents  
Salz und Pfefferstreuer und Zahnstocherfl  
Salero con palillos

| cm - h        | Euro  |
|---------------|-------|
| 11,5x10x12,00 | 35,41 |



**Cod. 50943500 | Sale e pepe**  
Salt and pepper set  
Set à sel et poivre  
Menage Salz und Pfefferstreuer  
Salero y pimen

| cm - h      | Euro  |
|-------------|-------|
| 11x6,8x13,5 | 21,85 |

**Cod. 509435A0 | Sale e portastecchi**  
Salt and toothpicks set  
Set à sel et cure dents  
Menage Salz und Zahnstocherfl  
Salero y porta palillos

| cm - h      | Euro  |
|-------------|-------|
| 11x6,8x13,5 | 21,85 |



**Cod. 50943400 | Formaggera con cucchiaino**  
Cheese bowl with cheese spoon  
Fromagère avec cuillère à parmesan  
Käsedose mit Käselöffel  
Quesera con cuchara

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 11,6x6,8 | 24,14 |



**Cod. 97200053 | Cappuccio universale per portastecchi incartati**

Dispenser for toothpicks  
Capuchon pour cure dents  
Universalkäppchen für Zahnstocherfl  
Tapón universal para palillos

Euro

2,53



**Cod. 50940800 | Formaggera "albergo"**

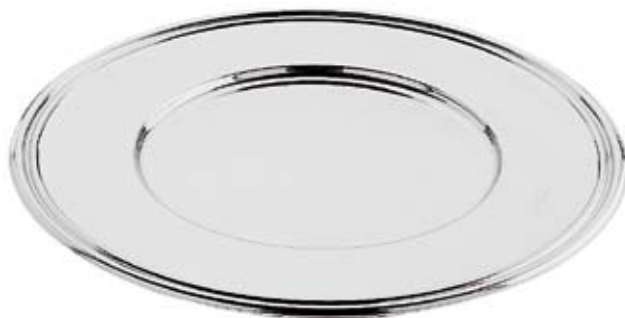
Cheese bowl  
Fromagère  
Käsedose  
Quesera

ø cm - h

Euro

11,6x13,5

18,70



**Cod. 50932531 | Sottopiatto "Bernini"**

Table mat  
Dessous d'assiette  
Platzteller  
Bajo plato

ø cm

Euro

31

21,16



# Complementi Tavola

Table accessories - Accessoires de table - Tischzubehör - Accesorios de mesa



**Cod. 50913714 | Sottobottiglia "Bernini"**

Bottle coaster  
Dessous de bouteille  
Flaschenteller  
Posa botellas

| Ø cm | Euro |
|------|------|
| 14   | 8,51 |



**Cod. 50913611 | Sottobicchiere "Bernini"**

Coaster  
Dessous de verre  
Gläsersteller  
Posa vasos

| Ø cm | Euro |
|------|------|
| 11   | 6,79 |

## Serie Progetto 1929

Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör - Accesorios



**Cod. 50914425 | Cestino frutta**

Fruit basket  
Corbeille a agrumes  
Obstkorb  
Cesto para naranjas

| Ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 25x10    | 48,29 |



**Cod. 50914225 | Cestino pane**  
 Bread basket  
 Corbeille a pain  
 Brotkorb  
 Cesto para el pan

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 25x7     | 45,99 |



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

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 9,5x16   | 32,19 |



**Cod. 50932831 | Sottopiatto**  
 Table mat  
 Sous-assiette  
 Platzteller  
 Bajo plato

| ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 31   | 29,89 |

# Serie Progetto 1929

Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör - Accesorios



**Cod. 50944404 | Oliera completa 4 pezzi**

4 Piece cruets set  
Menagere 4 pieces  
4-Teilige Menage  
Vinagrera 4 piezas

| cm - h        | Euro  |
|---------------|-------|
| 18,5x8,8x21,5 | 54,50 |



**Cod. 50944600 | Formaggera**

Cheese bowl  
Fromagere  
Käsedose  
Quesera

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 10x8,0   | 26,44 |

# Serie Pitagora 1929

Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör - Accesorios



**Cod. 50942600 | Oliera completa 4 pezzi**

4 Piece cruets set  
Menagere 4 pieces  
4-Teilige Menage  
Vinagrera 4 piezas

| ø cm - h  | Euro  |
|-----------|-------|
| 17,3x24,3 | 78,18 |



**Cod. 50942700 | Formaggera**

Cheese bowl  
Fromagere  
Käsedose  
Quesera

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 11x12,3  | 32,65 |



**Cod. 50954100 | Secchiello champagne**

Champagne bucket  
Seau a champagne  
Sektkübel  
Cubo de champan

| Ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 18x20    | 56,34 |



**Cod. 50954000 | Secchiello ghiaccio con molla**

Ice bucket with ice tonge  
Seau a glace avec pince  
Eiskübel  
Cubo de hielo

| Ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 12x12    | 43,69 |



**Cod. 509373.. | Vassoio rettangolare**

Rectangular tray  
Plat rectangulaire  
Tiefes Tablett  
Bandeja rectangular

| cm    | Euro  |
|-------|-------|
| 44x29 | 71,28 |
| 50x33 | 78,18 |

## Serie Gastronorm



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

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

Révolution et évolution en cuisine: les dimensions des bacs gastronorm sont des multiples et des sous multiples les 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.



**Dimensioni esterne mm 650x530**

External dimensions mm 650x530  
 Dimensions extérieures mm 650x530  
 Aussenabmessungen mm 650x530  
 Dimensiones exteriores mm 650x530  
**Dimensioni interne mm 620x500**  
 Internal dimensions mm 620x500  
 Dimensions intérieures mm 620x500  
 Innenabmessungen mm 620x500  
 Dimensiones interiores mm 620x500

**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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro   |
|----------|--------|-------------|--------|
| 5BA21200 | 200    | 58,0        | 121,87 |
| 5BA21150 | 150    | 42,8        | 105,32 |
| 5BA21100 | 100    | 30,0        | 65,54  |
| 5BA21065 | 65     | 18,0        | 49,44  |
| 5BA21040 | 40     |             | 45,99  |
| 5BA21020 | 20     |             | 41,39  |



**Dimensioni esterne mm 530x325**

External dimensions mm 530x325  
 Dimensions extérieures mm 530x325  
 Aussenabmessungen mm 530x325  
 Dimensiones exteriores mm 530x325  
**Dimensioni interne mm 500x295**  
 Internal dimensions mm 500x295  
 Dimensions intérieures mm 500x295  
 Innenabmessungen mm 500x295  
 Dimensiones interiores mm 500x295

**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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5BA11200 | 200    | 27,5        | 67,84 |
| 5BA11150 | 150    | 20,0        | 58,87 |
| 5BA11100 | 100    | 13,7        | 35,53 |
| 5BA11065 | 65     | 8,8         | 30,81 |
| 5BA11040 | 40     |             | 24,60 |
| 5BA11020 | 20     |             | 20,47 |



**Dimensioni esterne mm 355x325**

External dimensions mm 355x325  
 Dimensions extérieures mm 355x325  
 Aussenabmessungen mm 355x325  
 Dimensiones exteriores mm 355x325  
**Dimensioni interne mm 330x300**  
 Internal dimensions mm 330x300  
 Dimensions intérieures mm 330x300  
 Innenabmessungen mm 330x300  
 Dimensiones interiores mm 330x300

**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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5BA23200 | 200    | 17,0        | 49,90 |
| 5BA23150 | 150    | 13,0        | 43,92 |
| 5BA23100 | 100    | 9,0         | 31,27 |
| 5BA23065 | 65     | 5,8         | 23,12 |
| 5BA23040 | 40     |             | 18,52 |
| 5BA23020 | 20     |             | 16,68 |



**Dimensioni esterne mm 325x265**  
 External dimensions mm 325x265  
 Dimensions extérieures mm 325x265  
 Aussenabmessungen mm 325x265  
 Dimensiones exteriores mm 325x265  
**Dimensioni interne mm 298x238**  
 Internal dimensions mm 298x238  
 Dimensions intérieures mm 298x238  
 Innenabmessungen mm 298x238  
 Dimensiones interiores mm 298x238

### 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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5BA12200 | 200    | 12,0        | 40,24 |
| 5BA12150 | 150    | 9,2         | 35,64 |
| 5BA12100 | 100    | 6,1         | 24,04 |
| 5BA12065 | 65     | 4,0         | 19,55 |
| 5BA12040 | 40     |             | 16,79 |
| 5BA12020 | 20     |             | 15,99 |



**Dimensioni esterne mm 325x175**  
 External dimensions mm 325x175  
 Dimensions extérieures mm 325x175  
 Aussenabmessungen mm 325x175  
 Dimensiones exteriores mm 325x175  
**Dimensioni interne mm 300x150**  
 Internal dimensions mm 300x150  
 Dimensions intérieures mm 300x150  
 Innenabmessungen mm 300x150  
 Dimensiones interiores mm 300x150

### 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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5BA13200 | 200    | 7,2         | 33,34 |
| 5BA13150 | 150    | 5,4         | 24,60 |
| 5BA13100 | 100    | 3,5         | 20,13 |
| 5BA13065 | 65     | 2,4         | 17,02 |



**Dimensioni esterne mm 264x162**  
 External dimensions mm 264x162  
 Dimensions extérieures mm 264x162  
 Aussenabmessungen mm 264x162  
 Dimensiones exteriores mm 264x162  
**Dimensioni interne mm 238x137**  
 Internal dimensions mm 238x137  
 Dimensions intérieures mm 238x137  
 Innenabmessungen mm 238x137  
 Dimensiones interiores mm 238x137

### 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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5BA14200 | 200    | 4,8         | 31,96 |
| 5BA14150 | 150    | 3,8         | 23,45 |
| 5BA14100 | 100    | 2,5         | 17,94 |
| 5BA14065 | 65     | 1,7         | 16,10 |
| 5BA14040 | 40     |             | 14,95 |
| 5BA14020 | 20     |             | 14,38 |



**Dimensioni esterne mm 530x162**  
 External dimensions mm 530x162  
 Dimensions extérieures mm 530x162  
 Aussenabmessungen mm 530x162  
 Dimensiones exteriores mm 530x162  
**Dimensioni interne mm 500x136**  
 Internal dimensions mm 500x136  
 Dimensions intérieures mm 500x136  
 Innenabmessungen mm 500x136  
 Dimensiones interiores mm 500x136

### 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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5BA24150 | 150    | 8,6         | 45,76 |
| 5BA24100 | 100    | 5,8         | 31,04 |
| 5BA24065 | 65     | 4,0         | 25,52 |
| 5BA24040 | 40     |             | 22,08 |
| 5BA24020 | 20     |             | 17,71 |

## Dimensioni esterne mm 325x132

External dimensions mm 325x132  
 Dimensions extérieures mm 325x132  
 Aussenabmessungen mm 325x132  
 Dimensiones exteriores mm 325x132  
**Dimensioni interne mm 300x107**  
 Internal dimensions mm 300x107  
 Dimensions intérieures mm 300x107  
 Innenabmessungen mm 300x107  
 Dimensiones interiores mm 300x107



## 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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5BA28150 | 150    | 3,9         | 25,52 |
| 5BA28100 | 100    | 2,6         | 20,47 |
| 5BA28065 | 65     | 1,7         | 18,40 |
| 5BA28040 | 40     |             | 16,33 |
| 5BA28020 | 20     |             | 14,72 |

## Dimensioni esterne mm 176x162

External dimensions mm 176x162  
 Dimensions extérieures mm 176x162  
 Aussenabmessungen mm 176x162  
 Dimensiones exteriores mm 176x162  
**Dimensioni interne mm 153x140**  
 Internal dimensions mm 153x140  
 Dimensions intérieures mm 153x140  
 Innenabmessungen mm 153x140  
 Dimensiones interiores mm 153x140



## 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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5BA16200 | 200    | 3,5         | 35,87 |
| 5BA16150 | 150    | 2,3         | 21,85 |
| 5BA16100 | 100    | 1,5         | 14,95 |
| 5BA16065 | 65     | 1,0         | 13,00 |
| 5BA16040 | 40     |             | 10,93 |
| 5BA16020 | 20     |             | 9,20  |

## Dimensioni esterne mm 176x108

External dimensions mm 176x108  
 Dimensions extérieures mm 176x108  
 Aussenabmessungen mm 176x108  
 Dimensiones exteriores mm 176x108  
**Dimensioni interne mm 150x83**  
 Internal dimensions mm 150x83  
 Dimensions intérieures mm 150x83  
 Innenabmessungen mm 150x83  
 Dimensiones interiores mm 150x83



## 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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5BA19100 | 100    | 0,8         | 16,10 |
| 5BA19065 | 65     | 0,6         | 13,11 |



# Bacinelle/Teglie inox con bordo. Interno teflonato



## Dimensioni esterne mm 530x325

External dimensions mm 530x325  
Dimensions extérieures mm 530x325  
Aussenabmessungen mm 530x325  
Dimensiones extérieures mm 530x325

## Dimensioni interne mm 500x295

Internal dimensions mm 500x295  
Dimensions intérieures mm 500x295  
Innenabmessungen mm 500x295  
Dimensiones interiores mm 500x295

## Teglia Inox con bordo - Interno teflonato mod. 1/1

NON-STICK BASIN, WITH EDGE MODEL 1/1  
BAC ANTIADHÉRENT, AVEC BORD MOD 1/1  
BACKFORM AUS EDELSTAHL, ANTIHAFTBESCHICHTET MOD 1/1  
RUSTIDERA INOX CON BORDE, INTERIOR TEFLON MOD. 1/1

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5TIT1102 | 20     | -           | 50,59 |
| 5TIT1104 | 40     | -           | 57,26 |
| 5TIT1165 | 65     | 8,8         | 66,69 |



## Dimensioni esterne mm 355x325

External dimensions mm 355x325  
Dimensions extérieures mm 355x325  
Aussenabmessungen mm 355x325  
Dimensiones extérieures mm 355x325

## Dimensioni interne mm 330x300

Internal dimensions mm 330x300  
Dimensions intérieures mm 330x300  
Innenabmessungen mm 330x300  
Dimensiones interiores mm 330x300

## Teglia Inox con bordo - Interno teflonato mod. 2/3

NON-STICK BASIN, WITH EDGE MODEL 2/3  
BAC ANTIADHÉRENT, AVEC BORD MOD 2/3  
BACKFORM AUS EDELSTAHL, ANTIHAFTBESCHICHTET MOD 2/3  
RUSTIDERA INOX CON BORDE, INTERIOR TEFLON MOD. 2/3

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5TIT2302 | 20     | -           | 35,87 |
| 5TIT2304 | 40     | -           | 39,32 |
| 5TIT2365 | 65     | 5,8         | 46,91 |



## Dimensioni esterne mm 325x265

External dimensions mm 325x265  
Dimensions extérieures mm 325x265  
Aussenabmessungen mm 325x265  
Dimensiones extérieures mm 325x265

## Dimensioni interne mm 298x238

Internal dimensions mm 298x238  
Dimensions intérieures mm 298x238  
Innenabmessungen mm 298x238  
Dimensiones interiores mm 298x238

## Teglia Inox con bordo - Interno teflonato mod. 1/2

NON-STICK BASIN, WITH EDGE MODEL 1/2  
BAC ANTIADHÉRENT, AVEC BORD MOD 1/2  
BACKFORM AUS EDELSTAHL, ANTIHAFTBESCHICHTET MOD 1/2  
RUSTIDERA INOX CON BORDE, INTERIOR TEFLON MOD. 1/2

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5TIT1202 | 20     | -           | 29,89 |
| 5TIT1204 | 40     | -           | 33,11 |
| 5TIT1265 | 65     | 4,0         | 38,40 |

# Bacinelle/Teglie alluminio con bordo. Interno teflonato



**Dimensioni esterne mm 530x325**

External dimensions mm 530x325  
 Dimensions extérieures mm 530x325  
 Aussenabmessungen mm 530x325  
 Dimensiones exteriores mm 530x325  
**Dimensioni interne mm 500x295**  
 Internal dimensions mm 500x295  
 Dimensions intérieures mm 500x295  
 Innenabmessungen mm 500x295  
 Dimensiones interiores mm 500x295

**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 ALUMINIUM, ANTIHAFTBESCHICHTET MOD 1/1  
 RUSTIDERA ALUMININIO CON BORDE, INTERIOR TEFLON MOD. 1/1

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5TAT1102 | 20     | -           | 45,53 |
| 5TAT1104 | 40     | -           | 51,51 |
| 5TAT1165 | 65     | 8,8         | 60,02 |



**Dimensioni esterne mm 355x325**

External dimensions mm 355x325  
 Dimensions extérieures mm 355x325  
 Aussenabmessungen mm 355x325  
 Dimensiones exteriores mm 355x325  
**Dimensioni interne mm 330x300**  
 Internal dimensions mm 330x300  
 Dimensions intérieures mm 330x300  
 Innenabmessungen mm 330x300  
 Dimensiones interiores mm 330x300

**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 ALUMINIUM, ANTIHAFTBESCHICHTET MOD 2/3  
 RUSTIDERA ALUMININIO CON BORDE, INTERIOR TEFLON MOD. 2/3

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5TAT2302 | 20     | -           | 32,19 |
| 5TAT2304 | 40     | -           | 35,41 |
| 5TAT2365 | 65     | 5,8         | 42,31 |



**Dimensioni esterne mm 325x265**

External dimensions mm 325x265  
 Dimensions extérieures mm 325x265  
 Aussenabmessungen mm 325x265  
 Dimensiones exteriores mm 325x265  
**Dimensioni interne mm 298x238**  
 Internal dimensions mm 298x238  
 Dimensions intérieures mm 298x238  
 Innenabmessungen mm 298x238  
 Dimensiones interiores mm 298x238

**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 ALUMINIUM, ANTIHAFTBESCHICHTET MOD 1/2  
 RUSTIDERA ALUMININIO CON BORDE, INTERIOR TEFLON MOD. 1/2

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5TAT1202 | 20     | -           | 27,02 |
| 5TAT1204 | 40     | -           | 29,66 |
| 5TAT1265 | 65     | 4,0         | 34,49 |

# Bacinelle forate sovrapponibili

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



## Dimensioni esterne mm 650x530

External dimensions mm 650x530

Dimensions extérieures mm 650x530

Aussenabmessungen mm 650x530

Dimensiones exteriores mm 650x530

## Dimensioni interne mm 620x500

Internal dimensions mm 620x500

Dimensions intérieures mm 620x500

Innenabmessungen mm 620x500

Dimensiones interiores mm 620x500



## Dimensioni esterne mm 530x325

External dimensions mm 530x325

Dimensions extérieures mm 530x325

Aussenabmessungen mm 530x325

Dimensiones exteriores mm 530x325

## Dimensioni interne mm 500x295

Internal dimensions mm 500x295

Dimensions intérieures mm 500x295

Innenabmessungen mm 500x295

Dimensiones interiores mm 500x295



## Dimensioni esterne mm 355x325

External dimensions mm 355x325

Dimensions extérieures mm 355x325

Aussenabmessungen mm 355x325

Dimensiones exteriores mm 355x325

## Dimensioni interne mm 330x300

Internal dimensions mm 330x300

Dimensions intérieures mm 330x300

Innenabmessungen mm 330x300

Dimensiones interiores mm 330x300

## 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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro   |
|----------|--------|-------------|--------|
| 5BF21200 | 200    | 58,0        | 226,73 |
| 5BF21150 | 150    | 42,8        | 184,19 |
| 5BF21100 | 100    | 30,0        | 117,04 |
| 5BF21065 | 65     | 18,0        | 81,40  |
| 5BF21040 | 40     |             | 77,26  |
| 5BF21020 | 20     |             | 72,43  |

## 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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro   |
|----------|--------|-------------|--------|
| 5BF11200 | 200    | 27,8        | 129,46 |
| 5BF11150 | 150    | 20,0        | 103,94 |
| 5BF11100 | 100    | 13,7        | 64,39  |
| 5BF11065 | 65     | 8,8         | 46,45  |
| 5BF11040 | 40     |             | 37,48  |
| 5BF11020 | 20     |             | 32,88  |

## 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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5BF23200 | 200    | 17,0        | 88,99 |
| 5BF23150 | 150    | 13,0        | 71,94 |
| 5BF23100 | 100    | 9,0         | 49,44 |
| 5BF23065 | 65     | 5,8         | 29,89 |
| 5BF23040 | 40     |             | 25,29 |
| 5BF23020 | 20     |             | 23,45 |

# Bacinelle forate sovrapponibili

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

## Dimensioni esterne mm 325x265

External dimensions mm 325x265  
Dimensions extérieures mm 325x265  
Ausßenabmessungen mm 325x265  
Dimensiones exteriores mm 325x265  
**Dimensioni interne mm 298x238**  
Internal dimensions mm 298x238  
Dimensions intérieures mm 298x238  
Innenabmessungen mm 298x238  
Dimensiones interiores mm 298x238



## 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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5BF12200 | 200    | 12,0        | 74,04 |
| 5BF12150 | 150    | 9,2         | 60,02 |
| 5BF12100 | 100    | 6,1         | 40,01 |
| 5BF12065 | 65     | 4,0         | 26,44 |
| 5BF12040 | 40     |             | 23,68 |
| 5BF12020 | 20     |             | 22,54 |

## Dimensioni esterne mm 325x175

External dimensions mm 325x175  
Dimensions extérieures mm 325x175  
Ausßenabmessungen mm 325x175  
Dimensiones exteriores mm 325x175  
**Dimensioni interne mm 300x150**  
Internal dimensions mm 300x150  
Dimensions intérieures mm 300x150  
Innenabmessungen mm 300x150  
Dimensiones interiores mm 300x150



## 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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5BF13200 | 200    | 7,2         | 58,64 |
| 5BF13150 | 150    | 5,4         | 42,31 |
| 5BF13100 | 100    | 3,5         | 31,50 |
| 5BF13065 | 65     | 2,4         | 21,16 |



FOTO DIMOSTRATIVA  
SAMPLE PHOTO

## Dimensioni esterne mm 530x325

External dimensions mm 530x325  
Dimensions extérieures mm 530x325  
Ausßenabmessungen mm 530x325  
Dimensiones exteriores mm 530x325  
**Dimensioni interne mm 500x295**  
Internal dimensions mm 500x295  
Dimensions intérieures mm 500x295  
Innenabmessungen mm 500x295  
Dimensiones interiores mm 500x295

## 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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5BI11090 | 90     | 10,6        | 64,39 |
| 5BI11055 | 55     | 6,5         | 43,00 |

# Teglie

Trays - Bacs a four - Fleischkasten - Rustideras horno



## Dimensioni esterne mm 650x530

External dimensions mm 650x530  
Dimensions extérieures mm 650x530  
Aussenabmessungen mm 650x530  
Dimensiones exteriores mm 650x530

## Dimensioni interne mm 620x500

Internal dimensions mm 620x500  
Dimensions intérieures mm 620x500  
Innenabmessungen mm 620x500  
Dimensiones interiores mm 620x500



## Dimensioni esterne mm 530x325

External dimensions mm 530x325  
Dimensions extérieures mm 530x325  
Aussenabmessungen mm 530x325  
Dimensiones exteriores mm 530x325

## Dimensioni interne mm 500x295

Internal dimensions mm 500x295  
Dimensions intérieures mm 500x295  
Innenabmessungen mm 500x295  
Dimensiones interiores mm 500x295



## Dimensioni esterne mm 355x325

External dimensions mm 355x325  
Dimensions extérieures mm 355x325  
Aussenabmessungen mm 355x325  
Dimensiones exteriores mm 355x325

## Dimensioni interne mm 330x300

Internal dimensions mm 330x300  
Dimensions intérieures mm 330x300  
Innenabmessungen mm 330x300  
Dimensiones interiores mm 330x300



## Dimensioni esterne mm 325x265

External dimensions mm 325x265  
Dimensions extérieures mm 325x265  
Aussenabmessungen mm 325x265  
Dimensiones exteriores mm 325x265

## Dimensioni interne mm 298x238

Internal dimensions mm 298x238  
Dimensions intérieures mm 298x238  
Innenabmessungen mm 298x238  
Dimensiones interiores mm 298x238

## Teglia mod. 2/1 bordo piano

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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5TI21065 | 65     | 18,0        | 50,36 |
| 5TI21040 | 40     | 11,2        | 46,91 |
| 5TI21020 | 20     | 5,6         | 42,20 |

## Teglia mod. 1/1 bordo piano

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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5TI11065 | 65     | 8,8         | 30,93 |
| 5TI11040 | 40     | 5,3         | 25,29 |
| 5TI11020 | 20     | 2,6         | 21,05 |

## Teglia mod. 2/3 bordo piano

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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5TI23065 | 65     | 5,8         | 23,22 |
| 5TI23040 | 40     | 3,7         | 18,86 |
| 5TI23020 | 20     | 1,7         | 17,14 |

## Teglia mod. 1/2 bordo piano

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

| Code     | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|--------|-------------|-------|
| 5TI12065 | 65     | 4,0         | 20,24 |
| 5TI12040 | 40     | 2,4         | 17,48 |
| 5TI12020 | 20     | 1,2         | 16,33 |



## Bacinella con maniglie rientranti

Basin with retractable handles  
Bac avec anses rentrantes  
Schüssel mit zurücktretenden Handgriffen  
Bandeja honda con mangos entrantes



Particolare maniglie rientranti  
Detail of retractable handles

### Dimensioni esterne mm 530x325

External dimensions mm 530x325  
Dimensions extérieures mm 530x325  
Ausßenabmessungen mm 530x325  
Dimensiones exteriores mm 530x325

### Dimensioni interne mm 500x295

Internal dimensions mm 500x295  
Dimensions intérieures mm 500x295  
Innenabmessungen mm 500x295  
Dimensiones interiores mm 500x295

### Dimensioni esterne mm 355x325

External dimensions mm 355x325  
Dimensions extérieures mm 355x325  
Ausßenabmessungen mm 355x325  
Dimensiones exteriores mm 355x325

### Dimensioni interne mm 330x300

Internal dimensions mm 330x300  
Dimensions intérieures mm 330x300  
Innenabmessungen mm 330x300  
Dimensiones interiores mm 330x300

### Dimensioni esterne mm 325x265

External dimensions mm 325x265  
Dimensions extérieures mm 325x265  
Ausßenabmessungen mm 325x265  
Dimensiones exteriores mm 325x265

### Dimensioni interne mm 298x238

Internal dimensions mm 298x238  
Dimensions intérieures mm 298x238  
Innenabmessungen mm 298x238  
Dimensiones interiores mm 298x238

### Dimensioni esterne mm 325x175

External dimensions mm 325x175  
Dimensions extérieures mm 325x175  
Ausßenabmessungen mm 325x175  
Dimensiones exteriores mm 325x175

### Dimensioni interne mm 300x150

Internal dimensions mm 300x150  
Dimensions intérieures mm 300x150  
Innenabmessungen mm 300x150  
Dimensiones interiores mm 300x150

### Dimensioni esterne mm 264x162

External dimensions mm 264x162  
Dimensions extérieures mm 264x162  
Ausßenabmessungen mm 264x162  
Dimensiones exteriores mm 264x162

### Dimensioni interne mm 238x137

Internal dimensions mm 238x137  
Dimensions intérieures mm 238x137  
Innenabmessungen mm 238x137  
Dimensiones interiores mm 238x137

| Code     | MOD. | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|------|--------|-------------|-------|
| 5BR11200 | 1/1  | 200    | 27,8        | 74,50 |
| 5BR11150 | 1/1  | 150    | 20,0        | 65,54 |
| 5BR11100 | 1/1  | 100    | 13,7        | 42,66 |

| Code     | MOD. | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|------|--------|-------------|-------|
| 5BR23200 | 2/3  | 200    | 17,0        | 56,57 |
| 5BR23150 | 2/3  | 150    | 13,0        | 50,59 |
| 5BR23100 | 2/3  | 100    | 9,0         | 38,52 |

| Code     | MOD. | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|------|--------|-------------|-------|
| 5BR12200 | 1/2  | 200    | 12,0        | 46,91 |
| 5BR12150 | 1/2  | 150    | 9,2         | 42,31 |
| 5BR12100 | 1/2  | 100    | 6,1         | 31,27 |

| Code     | MOD. | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|------|--------|-------------|-------|
| 5BR13200 | 1/3  | 200    | 7,2         | 40,01 |
| 5BR13150 | 1/3  | 150    | 5,4         | 31,27 |
| 5BR13100 | 1/3  | 100    | 3,5         | 27,25 |

| Code     | MOD. | h - mm | Capacity Lt | Euro  |
|----------|------|--------|-------------|-------|
| 5BR14200 | 1/4  | 200    | 4,8         | 38,52 |
| 5BR14150 | 1/4  | 150    | 3,8         | 30,24 |
| 5BR14100 | 1/4  | 100    | 2,5         | 25,06 |

# Coperchi

Lids - Couvertles - Deckel - Tapas



## Coperchio normale

Normal lid  
Couvertle  
Normaler Deckel  
Tapa

| Code     | MOD. | Euro  |
|----------|------|-------|
| 5C011000 | 1/1  | 23,68 |
| 5C023000 | 2/3  | 17,94 |
| 5C012000 | 1/2  | 15,99 |
| 5C013000 | 1/3  | 12,42 |
| 5C014000 | 1/4  | 10,24 |
| 5C024000 | 2/4  | 18,06 |
| 5C028000 | 2/8  | 8,74  |
| 5C016000 | 1/6  | 9,09  |
| 5C019000 | 1/9  | 6,33  |



## Coperchio normale con spacco per mestolo

Normal lid with ladle slot  
Couvertle avec fente pour louche  
Normaler Deckel mit Schlitz für Suppenschöpfer  
Tapa con hendidura para cazo

| Code     | MOD. | Euro  |
|----------|------|-------|
| 5CSME110 | 1/1  | 27,25 |
| 5CSME230 | 2/3  | 21,51 |
| 5CSME120 | 1/2  | 19,67 |
| 5CSME130 | 1/3  | 15,99 |
| 5CSME140 | 1/4  | 13,92 |
| 5CSME160 | 1/6  | 12,65 |



## Coperchio normale con spacco per maniglie

Normal lid with handle slot  
Couvertle avec fente pour anses  
Normaler Deckel mit Schlitz für Griffen  
Tapa con hendidura para mangos

| Code     | MOD. | Euro  |
|----------|------|-------|
| 5CSMA110 | 1/1  | 27,25 |
| 5CSMA230 | 2/3  | 21,51 |
| 5CSMA120 | 1/2  | 19,67 |
| 5CSMA130 | 1/3  | 15,99 |
| 5CSMA140 | 1/4  | 13,92 |
| 5CSMA160 | 1/6  | 12,65 |



### Coperchio normale con spacco mestolo e per maniglie

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

| Code     | MOD. | Euro  |
|----------|------|-------|
| 5CSMM110 | 1/1  | 30,81 |
| 5CSMM230 | 2/3  | 25,06 |
| 5CSMM120 | 1/2  | 23,22 |
| 5CSMM130 | 1/3  | 19,67 |
| 5CSMM140 | 1/4  | 17,48 |
| 5CSMM160 | 1/6  | 16,33 |



### Coperchio a tenuta con guarnizione al silicone

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

| Code     | MOD. | Euro  |
|----------|------|-------|
| 5CT11000 | 1/1  | 80,48 |
| 5CT12000 | 1/2  | 57,03 |
| 5CT13000 | 1/3  | 48,52 |
| 5CT14000 | 1/4  | 38,86 |
| 5CT16000 | 1/6  | 33,11 |
| 5CT23000 | 2/3  | 59,10 |



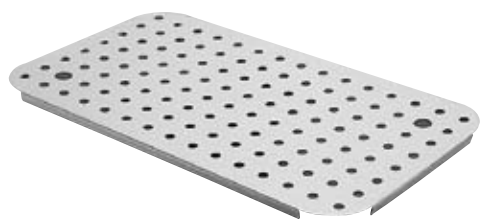
### Coperchio a tenuta con spacco per maniglie

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

| Code     | MOD. | Euro  |
|----------|------|-------|
| 5CTSM110 | 1/1  | 84,05 |
| 5CTSM230 | 2/3  | 62,67 |
| 5CTSM120 | 1/2  | 60,60 |
| 5CTSM130 | 1/3  | 52,09 |
| 5CTSM140 | 1/4  | 42,43 |



# Falsi fondi, separatori e vassoi a scomparto



## Falso fondo forato

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

| Code     | MOD. | Euro  |
|----------|------|-------|
| 5FF11000 | 1/1  | 30,12 |
| 5FF12000 | 1/2  | 20,01 |
| 5FF21000 | 2/1  | 48,52 |
| 5FF23000 | 2/3  | 23,00 |



## Separatore

Divider  
Separateur  
Teiler  
Separador

| Code     | m   | Euro |
|----------|-----|------|
| 5SE11000 | 530 | 3,57 |
| 5SE12000 | 325 | 2,65 |



## Vassoio 4 scomparti bordo piano senza piedini

Tray with 4 divisions, 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

| Code     | m       | Euro  |
|----------|---------|-------|
| 5VS4BPSP | 400x300 | 26,21 |



## Vassoio 5 scomparti bordo piano senza piedini

Tray with 5 divisions, 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

| Code     | m       | Euro  |
|----------|---------|-------|
| 5VS5BPSP | 440x350 | 28,74 |



## 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

| Code     | h - mm | Euro  |
|----------|--------|-------|
| 5BP11200 | 200    | 33,23 |
| 5BP11150 | 150    | 25,75 |
| 5BP11100 | 100    | 20,36 |
| 5BP11065 | 65     | 17,83 |



## 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

| Code     | h - mm | Euro  |
|----------|--------|-------|
| 5BP12200 | 200    | 17,83 |
| 5BP12150 | 150    | 15,18 |
| 5BP12100 | 100    | 12,08 |
| 5BP12065 | 65     | 10,47 |



## 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

| Code     | h - mm | Euro  |
|----------|--------|-------|
| 5BP13200 | 200    | 14,95 |
| 5BP13150 | 150    | 12,31 |
| 5BP13100 | 100    | 9,89  |

# Polycarbonato

Polycarbonate - Polycarbonate - Polycarbonat - Polycarbonato



## 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

| Code     | h - mm | Euro |
|----------|--------|------|
| 5BP16150 | 150    | 7,13 |
| 5BP16100 | 100    | 5,98 |



## 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

| Code     | h - mm | Euro  |
|----------|--------|-------|
| 5BP21200 | 200    | 70,82 |

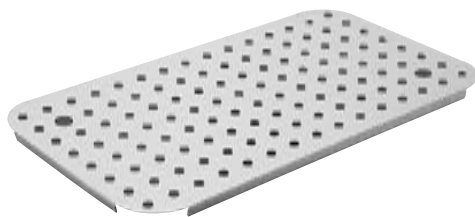


## Coperchio

Lid  
Couvercle  
Deckel  
Tapa

| Code     | MOD. | Euro  |
|----------|------|-------|
| 5CP21000 | 2/1  | 31,96 |
| 5CP11000 | 1/1  | 13,34 |
| 5CP12000 | 1/2  | 10,47 |
| 5CP13000 | 1/3  | 6,44  |
| 5CP16000 | 1/6  | 3,80  |

I pezzi sono intercambiabili e compatibili con la serie in acciaio.  
The polycarbonate items interchangeable with the stainless steel series.



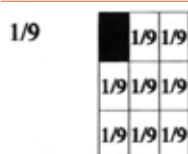
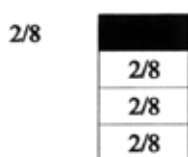
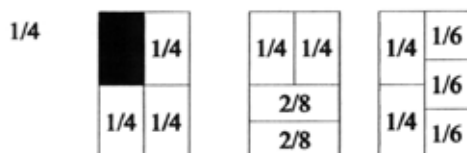
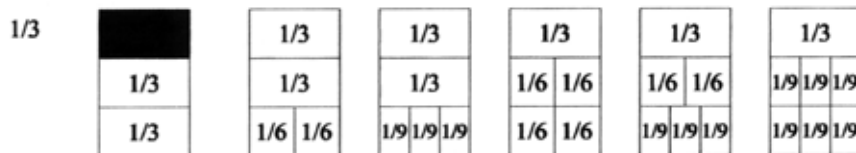
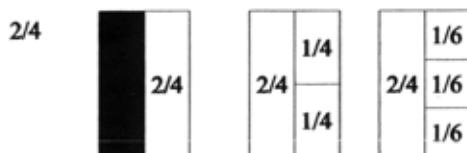
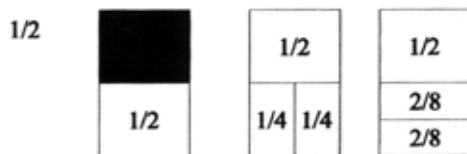
## Falso fondo forato

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

| Code     | MOD. | Euro  |
|----------|------|-------|
| 5FP21000 | 2/1  | 32,88 |
| 5FP11000 | 1/1  | 8,28  |
| 5FP12000 | 1/2  | 5,06  |

# Multipli: le combinazioni

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



# Caratteristiche tecniche

## Acciaio e Spessori

La serie Gastronorm è prodotta con acciaio AISI 304, chiamato anche 18/10, negli spessori:

- 10/10 per i modelli 2/1
- 7/10 e 8/10 per le altre pezzature restanti
- 12/10 per la versione rinforzata a richiesta.

## Lucidatura

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

## Confezione

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

## Capacità

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

## Materiali

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

## Lavaggio

Resistenti all'uso prolungato in lavastoviglie.

## Misure

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

## The Steel and the Thicknesses

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

- 10/10 for the 2/1 models
- 7/10 and 8/10 for the remaining sizes
- 12/10 for the reinforced version on request.

## 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.

# Linea Buffet

Buffet line

Ligne Buffet

Büfett

Lìnea Buffet



# Buffet Inox

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

## LE FUNZIONI

- 1. Presentazione:** per mettere ordine ed esaltare l'immagine della qualità dei cibi proposti
- 2. Caldo:** I chafing dishes mantengono i cibi ad una temperatura ottimale per la conservazione dei sapori.  
DISPONIBILE LA:
  - Versione tradizionale con fornelli per alcool solido
  - Versione con resistenza elettrica che può essere anche usata nel sistema tradizionale.
- 3. Freddo:** L'obbiettivo è di mantenere i cibi facilmente deteriorabili ad una bassa temperatura, come da grafici specifici. Il raffreddamento avviene mediante i rivoluzionari sacchetti di gel, che si adattano perfettamente alle pareti dei pezzi. TUTTI I PEZZI SONO FACILMENTE SMONTABILI E LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE.

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

## ITS FUNCTIONS:

- 1. Presentation:** to arrange things in an orderly fashion and highlight the quality image of the food.
- 2. 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.
- 3. 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.

Ligne complète, élégamment coordonné pour les nouvelles tendances présentation buffet en libre service.

## LES FONCTIONS

- 1. Présentation:** permet d'exalter l'image de qualité des aliments proposés
- 2. Chaleur:** les réchauds maintiennent les aliments à une température optimale pour conserver les saveurs.  
OPTIONS RÉCHAUD:
  - alcool solide
  - résistances électriques
- 3. Froid:** maintient les aliments facilement dégradables à une température basse grâce aux sachets révolutionnaires de gel qui s'adaptent aux parois des éléments.  
Le refroidissement se fait à travers les révolutionnaires sachets de gel qui s'adaptent parfaitement aux parois des éléments. TOUS LES ELEMENTS SONT FACILEMENT DEMONTABLES ET SONT LAVABLES AU LAVE VAISSELLE

Die Buffet Inox Serie ist die elegante, aufeinander abgestimmte Reihe von Gegenständen für die neuen Trends der Selbstbedienung des modernen Gaststättengewerbes.

## DIE FUNKTIONEN

- 1. Servieren:** Um Ordnung zu schaffen und das Image der Qualität der aufgetischten Speisen hervorzuheben.
- 2. Warm:** Die Chafingdishes halten die Speisen auf einer optimalen Temperatur für die Erhaltung des Geschmacks.

ES SIND VERFÜGBAR DIE:

- Traditionelle version mit kocher für alkoholtabelleten
- Version mit elektrischem widerstand, die auch im traditionellen system verwendet werden kann.

## 3. Kalt

Das Ziel ist es, die leichtverderlichen Speisen bei einer niedrigen Temperatur zu halten, gemäß den spezifischen Diagrammen. Das Kühlen erfolgt über die revolutionären Eisbeuteln mit Gel, welche sich perfekt den Wänden der Teile anpassen.

ALLE TEILE SIND LEICHT DEMONTIERBAR UND KÖNNEN IN DER SPÜLMASCHINE GEWASCHEN WERDEN.

La línea Buffet inox es la elegante gama de objetos coordinados para las nuevas tendencias de presentación autoservicio de la restauración moderna.

## LAS FUNCIONES

- 1. Presentación:** para ordenar y resaltar la imagen de la calidad de los alimentos propuestos.
- 2. Calor:** Los chafing dishes mantienen los alimentos a una temperatura óptima para la conservación de los sabores.  
VERSIONES DISPONIBLES:
  - Versión tradicional con hornillos para alcohol sólido
  - Versión con resistencia eléctrica, apta también para el uso en el sistema tradicional.
- 3. Frío:** El objetivo es mantener los alimentos fácilmente deteriorables a una temperatura baja según los gráficos específicos. El enfriamiento es realizado por las revoluciones bolsitas de gel que se adaptan perfectamente a las paredes de los elementos. TODAS LAS PIEZAS SON FACILMENTE DESMONTABLES Y LAVABLES EN EL LAVAVAJILLAS.



# Vassoi rettangolari

Rectangular trays - Plateaux rectangulaires - Rechteck-tablettes - Bandejas rectangulares

## Cod. 50950920 | Vassoio rettangolare pasticceria

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



| cm - h       | Euro   |
|--------------|--------|
| 53x32,5x21,5 | 172,46 |



## Cod. 50950940 | Vassoio rettangolare per formaggi con tagliere in faggio

Rectangular tray for cheese with non-deformable laminar beech wooden board  
Plateau rectangulaire a fromage avec planche en hetre lamellaire indeformable  
Rechteckiges tablett 1/1 mit rolltop und holzbrett aus buche  
Bandeja rectangular para queso con tabla de haya laminar indeformable



| cm - h       | Euro   |
|--------------|--------|
| 53x32,5x21,5 | 206,96 |



Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 224-225

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Inox

# Vassoi rettangolari

Rectangular trays - Plateaux rectangulaires - Rechteck-tablettes - Bandejas rectangulares

## Cod. 50950950 | Vassoio rettangolare refrigerante a doppia parete per affettati corredato di contenitori refrigeranti



Rectangular refrigerated tray with double wall for sliced salami and with cooling boxes

Plateau rectangulaire refrigerant a double paroi pour charcuterie avec recipients refrigerants

Rechteckiges Kühltablett mitt doppelwand ausgestattet mit kühlbehältern

Bandeja rectangular refrigerante de doble pared para charcutería con recipientes refrigerantes

| cm - h     | Euro   |
|------------|--------|
| 53x32,5x24 | 218,45 |

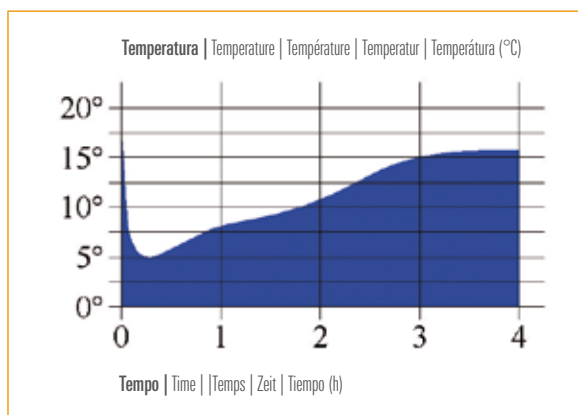
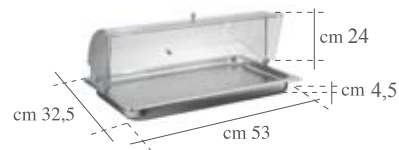


Diagramma del mantenimento della temperatura.

Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.

Diagramm zur Temperaturerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.

# Vassoi rettangolari

Rectangular trays - Plateaux rectangulaires - Rechteck-tablettes - Bandejas rectangulares

## Cod. 50950930 | Vassoio rettangolare riscaldante per brioche corredato da resistenza elettrica 220 Volts 360 Watt



Rectangular heating tray for brioche provided with 220 v 360 w electrical resistance  
Plateau rectangulaire chauffant pour viennoiseries avec resistance électrique 220 v 360 w  
Rechteckiges warmhalte-tablett für brioche ausgestattet mit 220 v 360 w  
Bandeja rectangular de calentamiento para bollería con resistencia eléctrica 200 v 360 w

| cm - h     | Euro   |
|------------|--------|
| 53x32,5x24 | 402,41 |

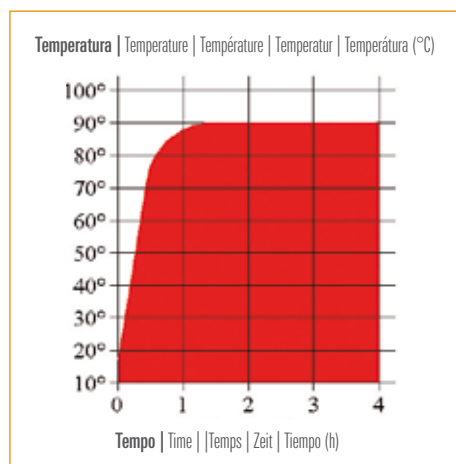


Diagramma del mantenimento della temperatura.  
Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.  
Diagramm zur Temperaturerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.

Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 224-225

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Inox

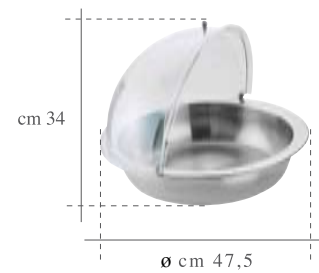
175

**Cod. 50951348 | Porta pane con cupola apribile in policarbonato indeformabile**

Bread tray with openable non-deformable polycarbonate cloche  
 Porte-pain avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable.  
 Brotscoale mit rolltop  
 Porta-pan con cúpula abrible de policarbonato indeformable.



| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 47,5x34h | 225,35 |

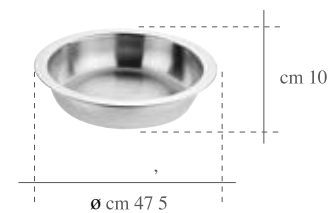


**Cod. 50951352 | Porta pane**

Bread basket  
 Corbeille à pain  
 Brotschale  
 Porta pan



| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 47,5x10h | 98,88 |



# Piatto formaggi

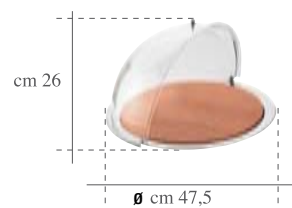
Tray for cheese - Plateau a fromage - Käseplatte mit holzbrett - Bandeja para queso



**Cod. 50951448 | 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 a fromage avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable avec planche en hetre lamellaire indeformable  
Käseplatte mit holzbrett und rolltop  
Bandeja para queso con cúpula abrible de policarbonato indeformable y tabla de haya laminar indeformable

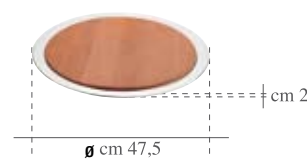
| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 47,5x26  | 225,35 |



**Cod. 50951452 | 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

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 47,5x2   | 98,88 |



Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 224-225

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

**Buffet Inox**

# Carosello portavivande

Bread tray - Porte pain - Brotscoale - Brotscoale



## Cod. 50951554 | Carosello portavivande con base girevole

Food-hamper carousel with turnable base  
Carrousel porte-aliments a base tournante  
Speisenkarussell  
Carrusel porta-alimentos de base giratoria

### Completo di:

3 ciotole ø cm 23 in vetro infrangibile  
3 ciotole ø cm 26 in vetro infrangibile  
3 coperchi per ciotole ø cm 23 in policarbonato  
3 coperchi per ciotole ø cm 26 in policarbonato  
Consisting of:

3 unbreakable glass bowls ø cm 23  
3 unbreakable glass bowls ø cm 26  
3 openable wooden lid cm 23  
3 openable wooden lid cm 26

### Composée de:

3 bols en verre incassable ø cm 23  
3 bols en verre incassable ø cm 26  
3 couvercle ouvrable en bois cm 23  
3 couvercle ouvrable en bois cm 26

### Besteht aus:

3 unzerbrechlichen glasschüsseln ø cm 23  
3 unzerbrechlichen glasschüsseln ø cm 26  
3 rollbarem holzdeckel ø cm 23  
3 rollbarem holzdeckel ø cm 26

### Compuesto de:

3 cuencos de vidrio irrompible ø cm 23  
3 cuencos de vidrio irrompible ø cm 26  
3 tapa abrible de madera cm 23  
3 tapa abrible de madera cm 26

cm - h Euro

50x70 590,97

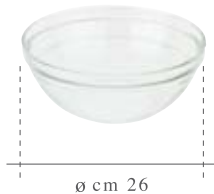


## Cod. 97200080 | Ciotola in vetro infrangibile

Unbreakable glass bowl - Bol en verre incassable  
Unzerbrechlichen glasschüssel - Cuenco de vidrio irrompible

ø cm Lt Euro

23 3 5,75



## Cod. 97200082 | Ciotola in vetro infrangibile

Unbreakable glass bowl - Bol en verre incassable  
Unzerbrechlichen glasschüssel - Cuenco de vidrio irrompible

ø cm Lt Euro

26 4 9,20



## Cod. 97200081 | Coperchio apribile in policarbonato

Openable polycarbonate lid - Couvercle ouvrable en polycarbonate  
Rollbarem deckel aus polycarbonat - Tapa abrible de policarbonato

ø cm Euro

23 25,29



## Cod. 97200083 | Coperchio apribile in policarbonato

Openable polycarbonate lid - Couvercle ouvrable en polycarbonate  
Rollbarem deckel aus polycarbonat - Tapa abrible de policarbonato

ø cm Euro

26 29,89

Buffet Inox

# Carosello portavivande

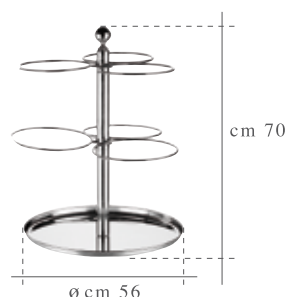
Bread tray - Porte pain - Brotscoale - Brotscoale



## Cod. 50951552 | Carosello portavivande con base girevole

Food-hamper carousel with turnable base  
Carrousel porte-aliments a base tournante  
Speisenkarussell mit drehboden  
Carrusel porta-alimentos de base giratoria

| cm - h | Euro   |
|--------|--------|
| 50x70  | 394,36 |



# Porta muesli

Muesli holder - Porte muesli - Dreier müslistation - Porta-muesli



## Cod. 50951P48 | Porta muesli con coperchio apribile in policarbonato

Muesli holder with polycarbonate openable lid  
Récipient à muesli avec couvercle ouvrable en polycarbonate  
Müsli-halter mit klappdeckel aus polycarbonat  
Recipiente para muesli con tapa abrible de policarbonato

| cm - h   | Euro   |
|----------|--------|
| 48x46x23 | 170,16 |

Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 224-225

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Inox

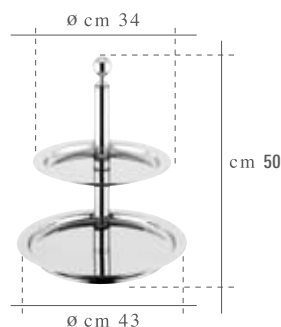
179



**Cod. 50951542 | Alzata girevole due piani**

Turnable 2-level riser  
Présentoir tournant 2 niveaux  
2-Etagen-drehaufsatz  
Frutero alta giratoria 2 niveles

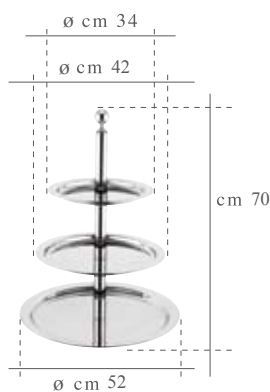
| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 43-34x50 | 255,24 |



**Cod. 50951550 | Alzata girevole tre piani**

Turnable 3-level riser  
Présentoir tournant 3 niveaux  
3-Etagen-drehaufsatz  
Frutero alta giratoria 3 niveles

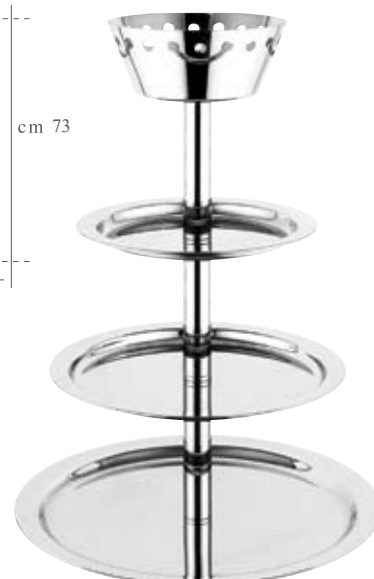
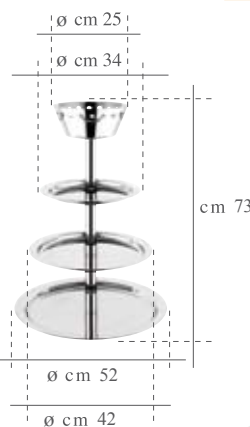
| ø cm - h    | Euro   |
|-------------|--------|
| 52-42-34x70 | 339,18 |



**Cod. 50951549 | Alzata girevole tre piani con cesto**

Turnable 3-level riser with basket  
Présentoir tournant 3 niveaux avec corbeille  
3-Etagen-drehaufsatz mit korb  
Frutero alta giratoria 3 niveles con cesto

| ø cm - h       | Euro   |
|----------------|--------|
| 52-42-34-25x73 | 386,32 |





# Alzate fisse

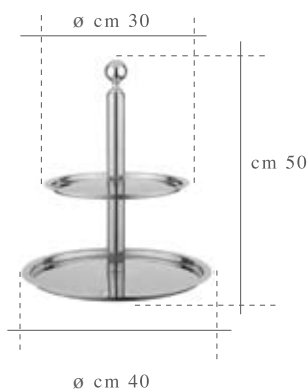
Fixed Riser - Presentoir Fixe - Etagère - Fuente Alta Fija



## Cod. 50951040 | Alzata fissa due piani

Fixed 2-level riser  
Presentoir fixe 2 niveaux  
Etagère 2-stöckig  
Frutero alta fija 2 niveles

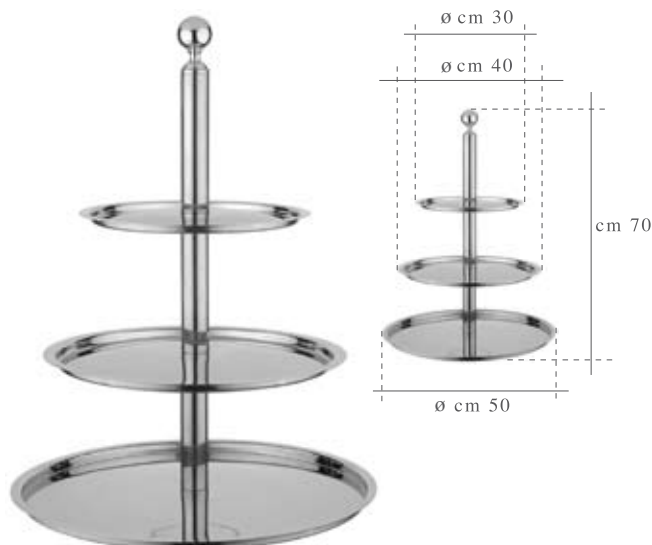
| ø cm - h  | Euro   |
|-----------|--------|
| 40-30x50h | 144,87 |



## Cod. 50951050 | Alzata fissa tre piani

Fixed 3-level riser  
Presentoir fixe 3 niveaux  
Etagère 3-stöckig  
Frutero alta fija 3 niveles

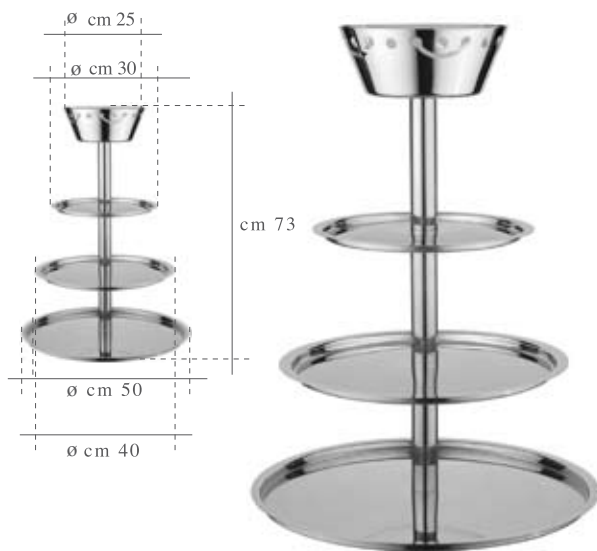
| ø cm - h     | Euro   |
|--------------|--------|
| 50- 40-30x70 | 220,75 |



## Cod. 50951051 | Alzata fissa tre piani con cesto

Fixed 3-level riser with basket  
Presentoir fixe 3 niveaux avec corbeille  
Etagère 3-stöckig mit korb  
Frutero alta fija 3 niveles con cesto

| ø cm - h       | Euro   |
|----------------|--------|
| 50-40-30-25x73 | 266,74 |



Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 224-225

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Inox



**Cod. 50959524 | Distributore bevande**

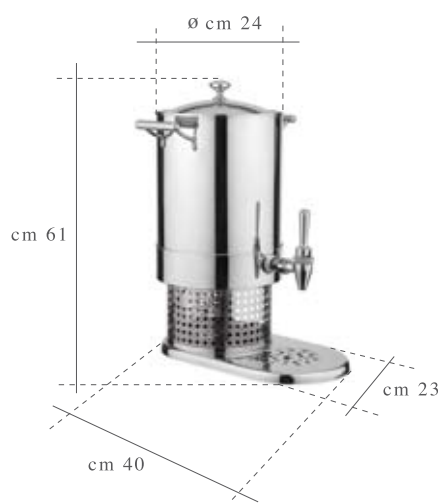
Drinks dispense  
Distributeur de boissons  
Spender für warme Getränke  
Distribuidores de bebidas

| ø cm | Lt | Euro   |
|------|----|--------|
| 24   | 8  | 409,31 |

**Cod. 50959527 | Distributore bevande calde  
corredato da resistenza elettrica 220 Volts 80 Watt**

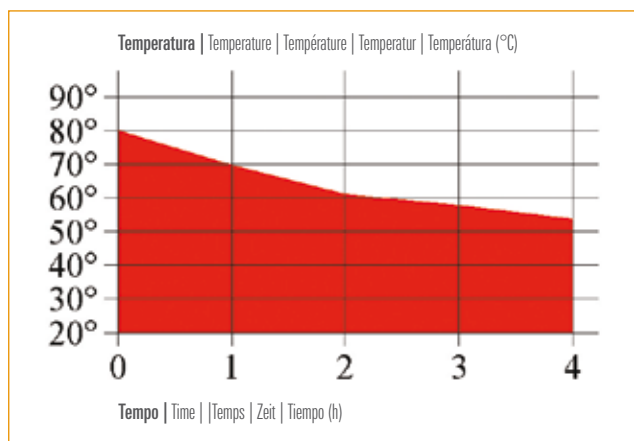
Hot drinks dispensers provided with  
220 V — 80 w electric resistance  
Distributeurs de boissons chaudes avec  
resistance électrique 220 v — 80 w  
Spender für warme Getränke ausgestattet  
mit 220 v — 80 w elektrischer heizung  
Distribuidores de bebidas calientes  
con resistencia eléctrica 220 v — 80 w

| ø cm | Lt | Euro   |
|------|----|--------|
| 24   | 8  | 558,78 |



**Diagramma del mantenimento della temperatura.**

Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.  
Diagramm zur Temperatureerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



# Distributori bevande calde

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



## Cod. 50959525 | Distributore latte

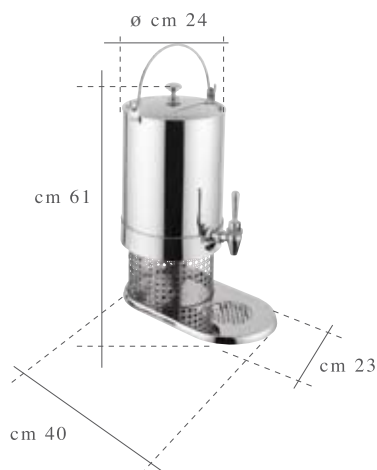
Milk dispenser  
Distributeur a lait  
Milchspender  
Surtidor de leche

| ø cm | Lt | Euro   |
|------|----|--------|
| 24   | 8  | 409,31 |

## Cod. 50959526 | Distributore latte calde corredato da resistenza 220 Volts 80 Watt

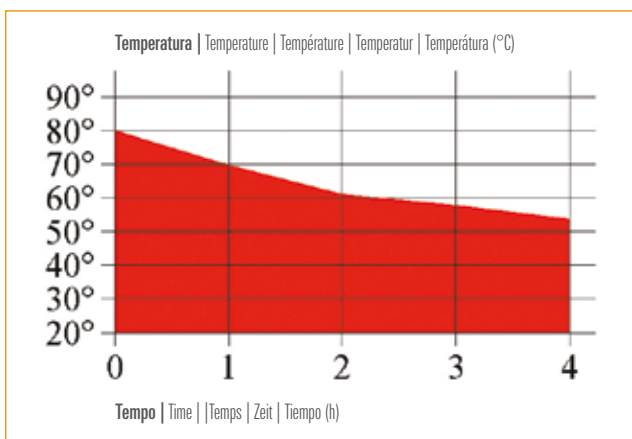
Hot milk dispenser provided  
with 220 v 80 w electric resistance  
Distributeur a lait chaude  
avec resistance électrique 220 v 80 w  
Warme milchspender ausgestattet  
mit 220 v 80 w elektrischem widerstand  
Surtidor de leche caliente  
con resistencia eléctrica 220 v 80 w

| ø cm | Lt | Euro   |
|------|----|--------|
| 24   | 8  | 558,78 |



### Diagramma del mantenimento della temperatura.

Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.  
Diagramm zur Temperatureerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 224-225

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Inox

# Distributori succhi termici a doppia parete in polycarbonato infrangibile

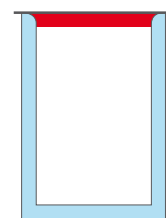
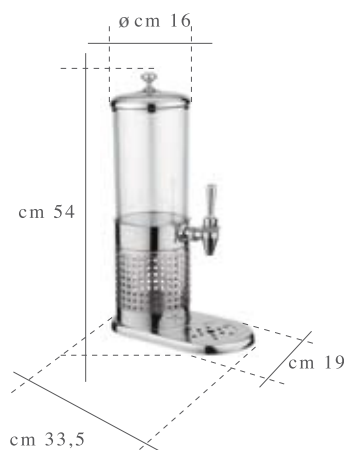
Thermal juice dispensers with double wall made of unbreakable polycarbonate - Distributeurs de jus thermiques a double paroi en polycarbonate incassable  
Isolier-saftspender mit doppelwand aus bruchfestem polycarbonat - Distribuidores de zumos térmicos doble pared de polycarbonato irrompible



## Cod. 50955416 | Distributore Succhi

Juice dispenser  
Distributeur de jus  
Saftspender  
Surtidor de zumos

| Ø cm | Lt  | Euro   |
|------|-----|--------|
| 16   | 3,5 | 351,82 |



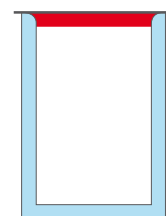
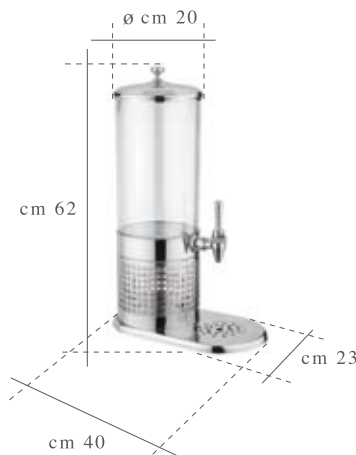
**Contenitore isolante con doppia parete**  
Dispenser tank with double wall  
Recipient isolant à double paroi  
Isolierbehälter mit Doppelwand  
Pote aislante de doble pared



## Cod. 50955420 | Distributore Succhi

Juice dispenser  
Distributeur de jus  
Saftspender  
Surtidor de zumos

| Ø cm | Lt | Euro   |
|------|----|--------|
| 20   | 8  | 379,42 |



**Contenitore isolante con doppia parete**  
Dispenser tank with double wall  
Recipient isolant à double paroi  
Isolierbehälter mit Doppelwand  
Pote aislante de doble pared

Buffet Inox

# Distributori succhi termici a doppia parete in polycarbonato infrangibile

Thermal juice dispensers with double wall made of unbreakable polycarbonate - Distributeurs de jus thermiques a double paroi en polycarbonate incassable  
Isolier-saftspender mit doppelwand aus bruchfestem polycarbonat - Distribuidores de zumos térmicos doble pared de polycarbonato irrompible



## Cod. 97150102 | Rubinetto smontabile interamente in metallo

Metal faucet that can be disassembled  
Robinet demontable completement en metal  
Abnehmbarer hahn ganz aus metall  
Grifo desmontable completamente de metal

Euro

91,98



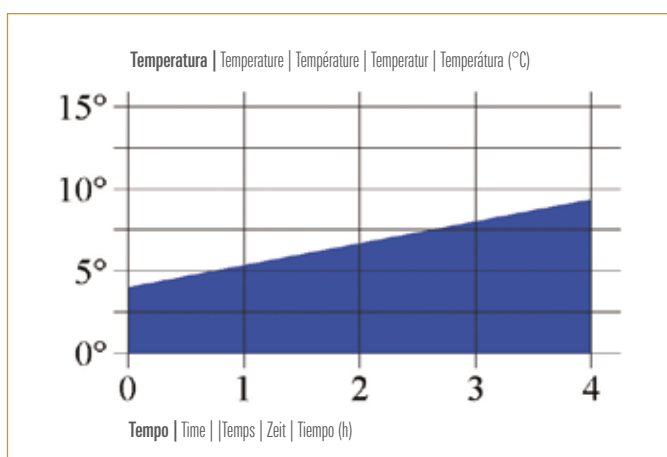
## Cod. 97150220 | Rubinetto smontabile interamente in PPL

VERSION 2006

PPL faucet that can be disassembled  
Robinet demontable completement en PPL  
Abnehmbarer hahn ganz aus PPL  
Grifo desmontable completamente de PPL

Euro

57,49



### Grafico temperatura distributore succhi ø cm 16 - 3,5 Lt / ø cm 20 - 8,0 Lt

Temperature diagram juice dispenser ø cm 16 - 3,5 Lt / ø cm 20 - 8,0 Lt

Diagramme de la température distributeur de jus ø cm 16 - 3,5 Lt / ø cm 20 - 8,0 Lt

Diagramm zur Temperaturer saftspender ø cm 16 - 3,5 Lt / ø cm 20 - 8,0 Lt

Diagrama de la temperatura surtidor de zumos ø cm 16 - 3,5 Lt / ø cm 20 - 8,0 Lt

La prova è stata effettuata in ambiente a temperatura costante (20° C) e con temperatura iniziale del liquido a 4° C.

The test has been carried out at a constant ambient temperature of 20° C and with an initial temperature of the liquid of 4° C.

L'essai a été effectué à une température ambiante constante de 20° C. La température initiale du liquide est de 4° C.

Die Prüfung erfolgt in einer Umgebung mit gleichbleibender Wärme (20° C) und Anfangswärme der Flüssigkeit von 4° C.

Elensayo ha sido efectuado a temperatura constante (20° C) y a una temperatura inicial del liquido de 4° C.

Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 224-225

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Inox

185



**Cod. 509329.. | Vassoio tondo bordato**

Round edged tray  
Plateau rond borde  
Rundes tablett  
Bandeja redonda rebordeada

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 34x2     | 21,16 |
| 38x2     | 24,83 |
| 42x2     | 30,81 |
| 46x2     | 37,71 |
| 53x2     | 47,37 |



**Cod. 509327.. | Vassoio tondo bordato con maniglie**

Round edged tray with handles  
Plateau rond borde avec poignées  
Rundes tablett mit griffen  
Bandeja redonda rebordeada con asas

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 42x6     | 83,93  |
| 46x6     | 90,83  |
| 53x6     | 101,18 |



**Cod. 509313.. | Vassoio rettangolare magna con 2 maniglie**

Magna rectangular tray with two handles  
Plateau rectangulaire magna a deux manches  
Magna tablett mit zwei griffen  
Bandeja rectangular magna con dos asas

| cm - h  | Euro  |
|---------|-------|
| 44x29x3 | 43,69 |
| 50x33x3 | 49,44 |



**Cod. 50933456 | Vassoio g/n 1/1 impilabile**

Stackable tray g/n 1/1  
Plateau g/n 1/1 empilable  
Tablett g/n 1/1 stapelbar  
Bandeja g/n 1/1 apilable

| cm - h  | Euro  |
|---------|-------|
| 53x32x7 | 59,79 |

# Sistemi refrigeranti

Refrigerating system - Systeme refrigerant - Rechteckiges tablett - Sistema refrigerante

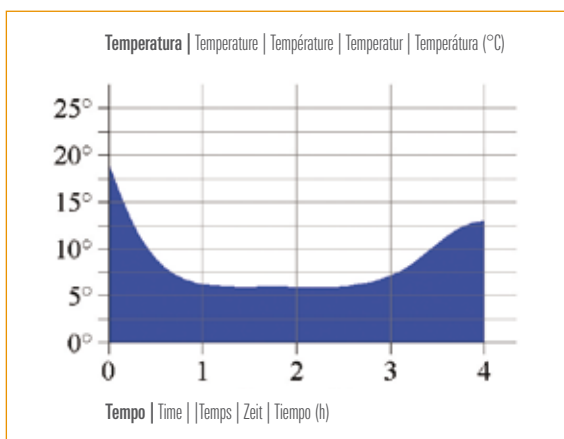


**Cod. 509304..** | **Sistema refrigerante rettangolare doppia parete corredato di refrigeranti**  
 Rectangular refrigerating system with double wall provided with refrigerating units  
 Systeme refrigerant rectangulaire double paroi avec refrigerants  
 Rechteckiges tablett mit kühlakku  
 Sistema refrigerante rectangular doble pared con refrigerantes

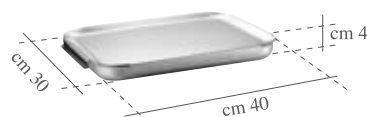
| cm - h  | Euro   |
|---------|--------|
| 40x30x4 | 110,38 |
| 50x35x4 | 133,37 |
| 60x40x4 | 167,86 |

## Diagramma del mantenimento della temperatura.

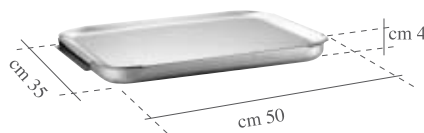
Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.  
 Diagramm zur Temperaturerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



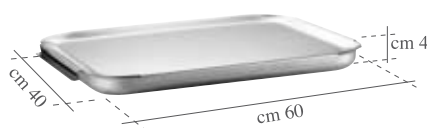
**Cod. 50930440**



**Cod. 50930450**



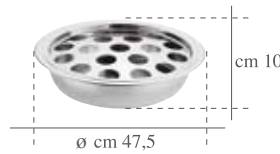
**Cod. 50930460**



**Buffet Inox**

Refrigerating system - Systeme refrigerant - Rechteckiges tablett - Sistema refrigerante

## Cod. 50952947 | Porta yogurt 19 fori ø mm 55 corredato di refrigeranti



Refrigerated yoghurt dispenser  
Porte-yogourt avec refrigerants  
Joghurt-halter mit kühlakku  
Porta-yogur con refrigerantes

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 47,5-10  | 189,71 |

Porta yogurt | Yoghurt dispenser - porte-yogourt - Joghurt-halter - Porta-yogur

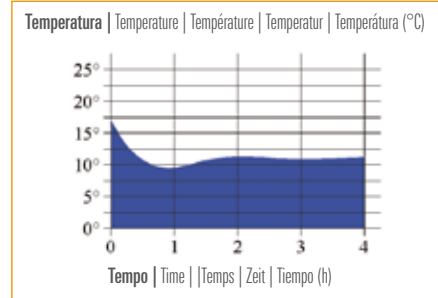
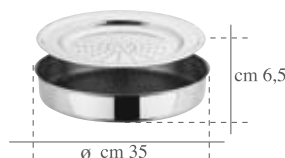


Diagramma del mantenimento della temperatura.

Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.

Diagramm zur Temperatureerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.

## Cod. 50933136 | Porta burro refrigerabile



Refrigerated butter tray  
Porte-beurre refrigerable  
Butterschale mit kühlakku  
Porta-mantequilla refrigerable

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 35x6,5   | 91,98 |

Porta burro | Butter tray - porte-beurre - Butterschale - Porta-mantequilla

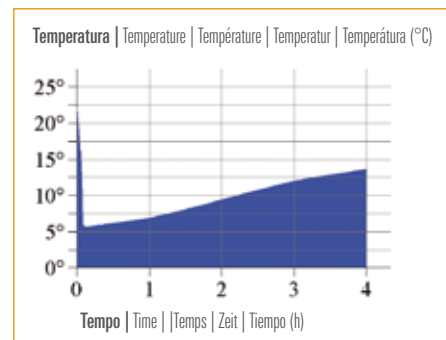
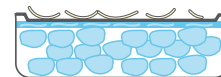


Diagramma del mantenimento della temperatura.

Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.

Diagramm zur Temperatureerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.

### Esempio - Example



Contenitore ghiaccio

Ice bucket - Recipient a glace - Eisbehälter - Recipiente para hielo



# Piatto affettati



**Cod. 50952548** | **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 a charcuterie double paroi avec refrigerants et coupole ouvrable en polycarbonate indeformable, incassable  
 Aufschnittplatte mit rolltop und kühlakku  
 Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes y cúpula abrible de policarbonato indeformable, irrompible

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 47,5x29  | 223,05 |

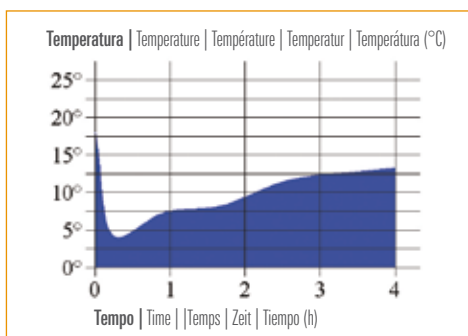
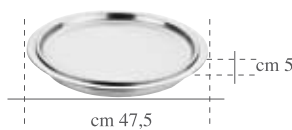


**Cod. 50952552** | **Piatto affettati doppia parete con refrigeranti.**



Tray with double wall for sliced salami And ham provided with refrigerators  
 Plat à charcuterie double paroi avec réfrigérants  
 Aufschnittplatte mit doppelwand und kühlern  
 Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 47,5x5h  | 128,77 |



**Diagramma del mantenimento della temperatura.**  
 Temperature maintenance diagram.  
 Diagramme de maintien de la température.  
 Diagramm zur Temperaturerhaltung.  
 Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



**Cod. 50952452 | Piatto affettati interno**

Tray  
Plat  
Aufschnittplatte  
Fuente para fiambre

| ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 40   | 34,49 |



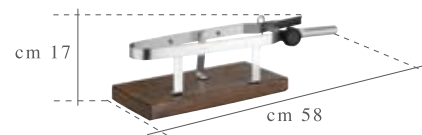
**Cod. 97200090 | Morsa prosciutto**

Ham clamp  
Porte jambon  
Schinkenspanner  
Porta jamón

**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

| cm    | Euro   |
|-------|--------|
| 58x17 | 140,27 |



# Supreme bowl



Cod. 50951925 - cm 26 |  
Cod. 50951934 - cm 34

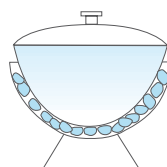
## Supreme bowl doppia parete con coperchio e ciotola in vetro infrangibile

Supreme bowl, double wall with lid and unbreakable glass bowl  
Supreme bowl double paroi avec couvercle et bol en verre incassable  
Supreme bowl doppelwand mit deckel und unzerbrechlicher glasschüssel  
Supreme bowl doble pared con tapa y cuenco de vidrio irrompible

| ø cm - h | Lt | Euro   |
|----------|----|--------|
| 26x24    | 3  | 88,53  |
| 34x32    | 5  | 149,47 |



### Esempio - Example



## Cod. 509555.. | Coppa jumbo semisferica con base

Jumbo bowl with base  
Coupe jumbo semi-spherique avec base  
Champagner bowl  
Copa jumbo semiesférica con base

| ø cm - h | bottiglie | Euro   |
|----------|-----------|--------|
| 28       | 4         | 45,99  |
| 34       | 6         | 75,88  |
| 40       | 8         | 108,08 |



Cod. 50951926 - cm 23 |

Cod. 50951935 - cm 31,5

## Coperchio per Supreme bowl

Lid for supreme bowl  
Couvercle pour supreme bowl  
Deckel für supreme bowl  
Tapa para supreme bowl

| ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 23   | 18,40 |
| 31,5 | 23,00 |



Cod. 97200091 - cm 31,5 |

Cod. 97200080 - cm 23

## Ciotola in vetro infrangibile

Unbreakable glass bowl  
Bol en verre incassable  
Unzerbrechlichen glasschüssel  
Cuenco de vidrio irrompible

| ø cm | Lt | Euro  |
|------|----|-------|
| 31,5 | 5  | 11,96 |
| 23   | 3  | 5,75  |



Cod. 509551.. | Anello portabicchieri per Coppa Jumbo

Glass holding ring for jumbo bowl  
Anneau porte-verres pour coupe jumbo  
Ring 28 cm für 8 sektgläser  
Aro porta vasos para copa jumbo

| ø cm | bicchieri | Euro  |
|------|-----------|-------|
| 28   | 8         | 24,14 |
| 34   | 12        | 31,04 |
| 40   | 18        | 40,24 |

# Chafing Dishes



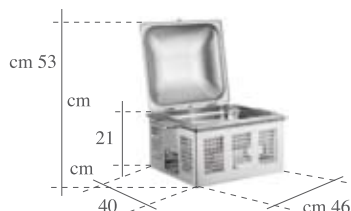
**Cod. 30595533** | Chafing dish quadrato GN 2/3 gastronorm cm 46 x 40 x 21 composto da:  
 Base traforata cm 36,5x33,5x20  
 Vasca cm 33,5x30,5x10,5  
 Bacinella alimenti cm 33x30x6  
 Coperchio rimovibile cm 35x32x6  
 2 Fornelletti inox

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

Rechaud carre gastronorm compose de :  
 Base percee - cuve - bac aliments - couvercle demontable - 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



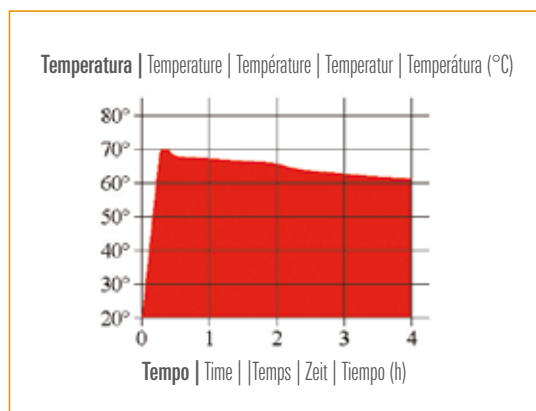
**Euro**

**305,83**

**Cod. 30595534** | Chafing dish quadrato GN 2/3 gastronorm cm 46 x 40 x 21  
 corredato da resistenza elettrica 220 Volts 360 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

Diagramma del mantenimento della temperatura.

Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.  
 Diagramm zur Temperaturerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



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

Rechaud carre gastronorm compose de :  
 Base percee - cuve - bac aliments - couvercle demontable - 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

**Euro**

**448,40**

Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 224-225

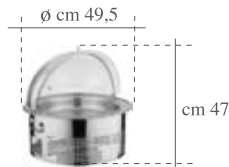
Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
 MADE IN ITALY

**Buffet Inox**

193

**Cod. 30595540** | Chafing dish rotondo ø cm 49,5 - h cm 47 con cupola in policarbonato indeformabile e con fornello inox 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

Rechaud rond avec couple en polycarbonate indeformable  
 compose de: Base percee - cuve - bac aliments - couvercle articule et demontable - 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

**Euro**

**328,83**

**Cod. 30595541** | Chafing dish rotondo ø cm 49,5 - h cm 47 con cupola in polibicarbonato indeformabile corredato da resistenza elettrica 220 Volts 360 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 — 360 w electric resistance composed of: Grill - tank - food seat - hinged and removable lid

Rechaud rond avec couple en polycarbonate indeformable avec resistance électrique 220 v — 360 w compose de: Base percee - cuve - bac aliments - couvercle articule et demontable

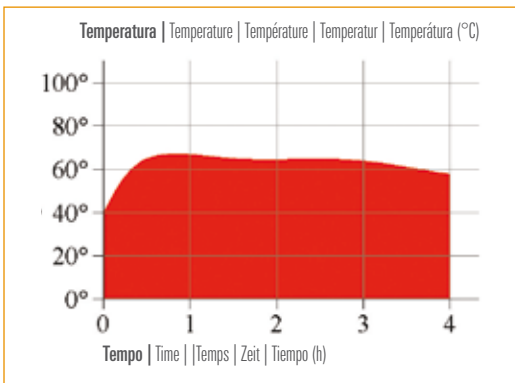
Rundes chafing dish mit formbeständiger polycarbonat-haube mit 220 v — 360 w elektrischem widerstand bestehend aus: Siebboden - wanne - lebensmittelbecken

Hornillo redondo cúpula de policarbonato indeformable con resistencia eléctrica 220 v — 360 w compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y desmontable

**Euro**

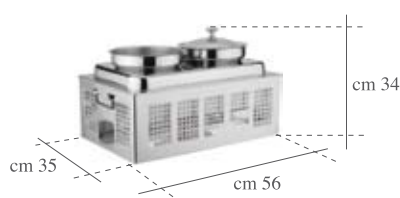
**471,40**

**Diagramma del mantenimento della temperatura.**  
 Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.  
 Diagramm zur Temperaturerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



# Chafing Dishes

Cod. 30595556 |



Zuppiera 2 stazioni completa composta da:

- Base traforata cm 56x35x34h - Bagnomaria Gastronorm
- Coperchio Gastronorm con spacco
- 2 zuppe semisferiche Lt 5
- 2 coperchi - 2 formellettini inox

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

Soupiere a 2 stations:

base ajouee cm56x35x34h bain-marie gastronorm - couvercle gastronorm avec fente 2 bols semi-spheriques 5 Lt - 2 Couvertures - 2 fourneaux

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

Sopera 2 staciones:

base perforada cm56x35x34h baño maria gastronomico - tapa con hendidura gastronomico 2 soperas semi esfericas - 2 tapas - 2 hornillos quemadores

Euro

374,82

Cod. 30595563 |

Zuppiera 2 stazioni con resistenza elettrica 220 Volts 360 Watt composta da:

- Base traforata cm 56x35x34h - Bagnomaria Gastronorm
- Coperchio Gastronorm con spacco
- 2 zuppe semisferiche Lt 5
- 2 coperchi - 2 formellettini inox

2 Soupe stations provided with 220 v — 360 w electric resistance composed of: perforated stand, gastronorm bain marie, gastronorm lid, 2 soup bowls, 2 lids, 2 section soup-bowl

Soupiere a 2 stations avec resistance electrique 220 v — 360 w composee de: base ajouee cm56x35x34h - bain-marie gastronorm - couvercle gastronorm avec fente - 2 bols semi-spheriques 5 Lt - 2 Couvertures

Suppenstation 1/1 mit 220 v — 360 w elektrischer heizung bestehend aus: durchbrochener basis cm 56x35x34h, - bain-marie deckel mit schlitze - 2 halbkugeligen suppenschüsseln l 5 - 2 deckeln

Sopera 2 staciones con resistencia eléctrica 220 v — 360 w compuesta por: base perforada cm56x35x34h - baño maria gastronomico - tapa con hendidura gastronomico - 2 soperas semi esfericas - 2 Tapas

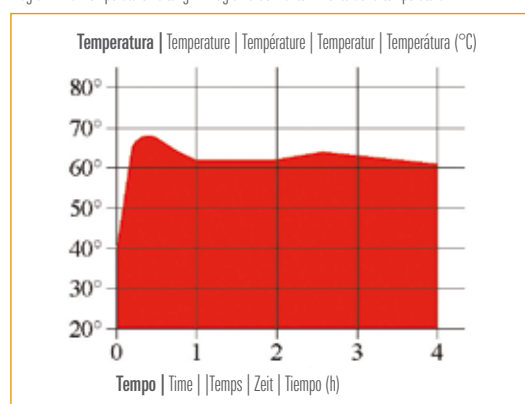
Euro

524,29

Diagramma del mantenimento della temperatura.

Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.

Diagramm zur Temperaturerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 224-225

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Inox

195



- Cod. 30595555** | Chafing dish GN 1/1 completo cm 64x40x29h composta 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 fommelotti inox

Full chafing dish composed of:  
Perforated stand 56x35x34 cm - gastronorm - bain marie -  
gastronorm basin 1/1 - Gastronorm lid 2 heaters

Chauffe-plat complet compose de:  
Base ajouree cm56x35x34h - bain-marie gastronorm - bac gastronorm 1/1 -  
- couvercle - gastronorm a 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 cm56x35x34h - baño maria gastronómico - cubeta gastronómica  
- tapa gastronómica - Campana rectangular - 2 hornillos quemadores



Euro

333,43

- Cod. 30595554** | Chafing dish GN 1/1 completo cm 64x40x29h con resistenza elettrica 220 Volts 360 Watt composta 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 fommelotti inox

Full chafing dish provided with 220 v – 360 w electric resistance composed of:  
perforated stand 56x35x34 cm - gastronorm bain marie - gastronorm basin 1/1  
gastronorm lid

Chauffe-plat complet avec resistance electrique 220 v – 360 w composee de:  
base ajouree cm56x35x34h - bain-marie gastronorm - bac gastronorm 1/1 - c  
ouvercle gastronorm a cloche rectangulaire

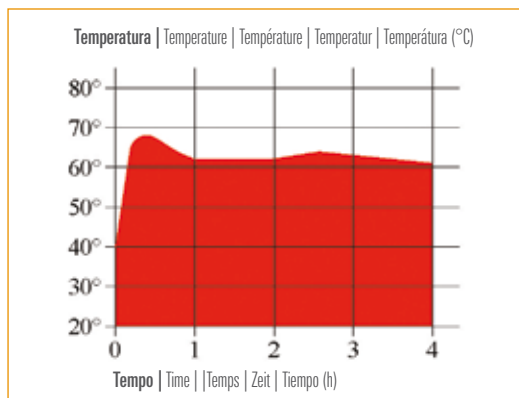
Chafing dish 1/1 mit 220 v – 360 w elektrischer heizung widerstand bestehend aus:  
durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm deckel

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

Euro

482,90

Diagramma del mantenimento della temperatura.  
Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.  
Diagramm zur Temperaturerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.

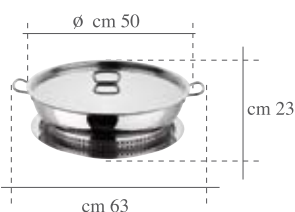




# Paellera girevole

Turnable frying pan for paella - Poêle a paella tournante - Drehbare paellera komplett - Paellera giratoria

## Cod. 50953954 | Paellera girevole



Turnable frying pan for paella  
Poêle a 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 botton and lid, 5 Candles.  
Composée de: Base tournante, Support ajouré, Poêle et fond termodiffuseur cm 50 et couvercle, 5 Bougies.

Besteht aus: Fuß mit Löchern, Bain-Marie und Deckel mit Schlitz G/N, Halbkugelige 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.

| ø cm  | Euro   |
|-------|--------|
| 50x23 | 363,32 |

# Scaldavivande girevole

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

## Cod. 50953953 | Scaldavivande girevole



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

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

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

Composée de: Base tournante, Support ajouré, Poêle et fond termodiffuseur 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, Halbkugelige 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.

| ø cm  | Euro   |
|-------|--------|
| 50x24 | 517,39 |

Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 224-225

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Inox

197

Cod. 97150104

**Ciotola interna centrale**

Central bowl - Soucoupe interieure centrale  
Innere, zentralschüssel - Cuenco interior central

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 19x9     | 16,10 |

Cod. 97150103

**Porcellana tonda da forno**

6 sector chinaware with inner bowl  
Porcelaine à secteurs avec bol intérieur  
Runder porzellan einsatz  
Juego porcelana

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 49x9     | 96,58 |



Cod. 97150105

**Settore interno (1/5)**

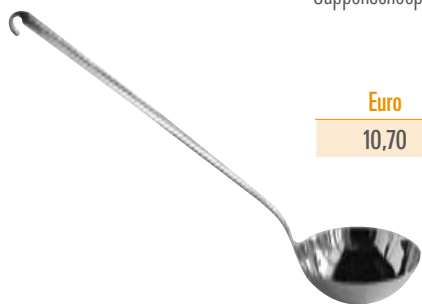
Internal sector (1/5) - Secteur itérieur (1/5)  
1/5 Einsatz runde Schale - Medialuna interior (1/5)

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 28x14    | 16,10 |

Cod. 509203B0

**Mestolo Comet unipezzo con freno lunghezza cm 34**  
Ladle - Louche  
Suppenschoepfer - Cazo sopa

| Euro  |
|-------|
| 10,70 |

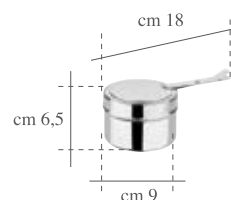


Cod. 97200078

**Fornelletto inox**

Heater  
Fourneau  
Kocher  
Quemadores

| Euro |
|------|
| 8,28 |



## Porta brocche

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

Cod. 50951A00

**Portabrocche 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

| ø cm   | Euro   |
|--------|--------|
| 37x7,2 | 128,77 |



Cod. 50951A0S

**Portabrocche inox**

Jug holder - Porte-carafes  
Tablett - Porta-jarras

| ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 37   | 43,69 |

Buffet Inox

## Buffet Des Alpes

È particolarmente apprezzata dalla ristorazione attenta all'immagine ed al coordinamento con l'arredamento classico, tutti i pezzi sono facilmente smontabili per separare i componenti.

Le parti in metallo e policarbonato sono lavabili in lavastoviglie, le parti in legno si possono facilmente pulire con un semplice panno umido perché ricoperte da vernice protettiva.

It is particularly appreciated by the catering industry which is watchful of its image and coordination with classical fittings. All the pieces are easy to disassemble so as to separate the components.

The metal and polycarbonate parts are dishwasher safe. The wooden parts can be easily cleaned with a damp cloth since they have a protective paint coating.

Particulièrement apprécié par la restauration traditionnelle et gastronomique, la nouvelle ligne Linea des alpes conjugue design et style en parfaite harmonie avec une décoration classique ou moderne.

Tous les articles sont facilement démontables ; les pièces en métal ou en poly-carbonate sont lavables au lave vaisselle, les parties en bois recouvertes d'un vernis de protection peuvent être nettoyées à l'aide d'un simple chiffon humide.

Diese Serie wird besonders vom Gaststättengewerbe geschätzt, das auf das Image und auf die Abstimmung mit der klassischen Einrichtung achtet; alle Teile sind leicht demontierbar, um die Komponenten zu trennen.

Die Teile aus Metall und Polykarbonat können in der Spülmaschine gewaschen werden, wobei die Teile aus Holz leicht mit einem einfachen feuchten Tuch gereinigt werden können, da diese mit einem Schutzlack überzogen sind.

Linea particolarmente apreciada por la restauración atenta a la imagen y a la coordinación con una decoración clásica. Todas las piezas se desmontan fácilmente para separar los distintos componentes. Las partes de metal y policarbonato son lavables en el lavavajillas, mientras que las partes de madera, gracias al recubrimiento con un barniz de protección, se limpian con un simple paño húmedo.

# Vassoi rettangolari

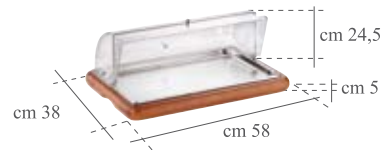
Rectangular trays - Plateaux rectangulaires - Rechteck-tabletten - Bandejas rectangulares

## Cod. 51000920 | Vassoio rettangolare pasticceria

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



| ø cm - h   | Euro   |
|------------|--------|
| 58x38x24,5 | 227,65 |

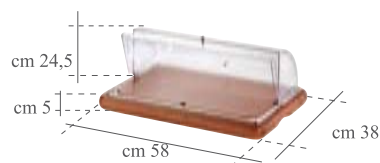


## Cod. 51000940 | Vassoio rettangolare per formaggi con tagliere in faggio

Rectangular tray for cheese  
with non-deformable laminar beech wooden board  
Plateau rectangulaire a fromage  
avec planche en hetre lamellaire indeformable  
Rechteckiges tablett 1/1  
mit rolltop und holzbrett aus buche  
Bandeja rectangular para queso  
con tabla de haya laminar indeformable



| ø cm - h   | Euro   |
|------------|--------|
| 58x38x24,5 | 269,04 |



# Vassoi rettangolari

Rectangular trays - Plateaux rectangulaires - Rechteck-tabletten - Bandejas rectangulares

**Cod. 51000950** | Vassoio rettangolare refrigerante a doppia parete per affettati corredato di contenitori refrigeranti



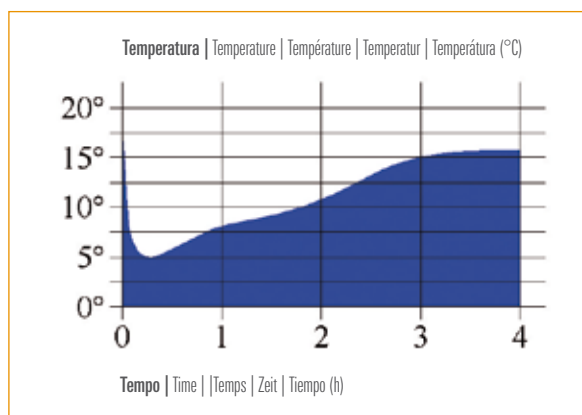
**Rectangular refrigerated tray**  
with double wall for sliced salami  
and ham with cooling boxes

**Plateau rectangulaire refrigerant**  
a double paroi pour charcuterie  
avec recipients refrigerants

**Rechteckiges tablett 1/1**  
mit rolltop, holzbrett aus buche  
und kühlakku

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

| ø cm - h   | Euro   |
|------------|--------|
| 58x38x24,5 | 273,64 |



**Diagramma del mantenimento della temperatura.**  
Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.  
Diagramm zur Temperaturerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.

Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 226-227

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Des Alpes



**Cod. 51001348** | **Porta pane con cupola apribile in policarbonato indeformabile.**

**Bread tray**  
with non-deformable polycarbonate  
openable cloche.

**Porte pain**  
avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable.

**Brotscoale**  
mit forbestandiger rollbarer  
polycarbonat-haube.

**Porta pain**  
con cúpola abrible de policarbonato indeformable.

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 49x38    | 287,44 |



## Piatto formaggi

Tray for cheese - Plateau a fromage - Käseplatte mit holzbrett und rolltop - Bandeja para queso tabla

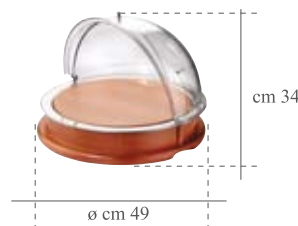


**Cod. 51001448** | **Piatto formaggi con cupola apribile in policarbonato indeformabile con tagliere in faggio**

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

Plateau a fromage avec coupole ouvrable  
en polycarbonate indeformable  
avec planche en hetre lamellaire indeformable  
Käseplatte mit holzbrett und rolltop  
Bandeja para queso con cúpola abrible  
de policarbonato indeformable y tabla  
de haya laminar indeformable

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 49x34    | 287,44 |



# Tagliere pane

Bread board - Planche a couper le pain - Schneidbrett - Tabla de cortar pan



**Cod. 97150158** | **Tagliere pane "Des Alpes"**  
Bread board "Des alpes"  
Planche a couper le pain "Des alpes"  
Schneidbrett "Des alpes"  
Tabla de cortar pan "Des alpes"

| cm    | Euro  |
|-------|-------|
| 35x35 | 36,79 |

# Vassoio tondo bordato

Round edged tray - Plateau rond borde - Rundes tablett - Bandeja redonda rebordeada



**Cod. 51002942** | **Vassoio tondo bordato**  
Round edged tray  
Plateau rond borde  
Rundes tablett  
Bandeja redonda rebordeada

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 42x4     | 124,17 |

**Cod. 51002953** | **Vassoio tondo bordato**  
Round edged tray  
Plateau rond borde  
Rundes tablett  
Bandeja redonda rebordeada

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 53x4     | 155,22 |

Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 226-227

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Des Alpes

# Carosello portavivande

Bread tray - Porte pain - Brotscoale - Brotscoale



**Cod. 51001554 | Carosello portavivande con base girevole completo di:**

- 3 ciotole ø cm 23 in vetro infrangibile
- 3 ciotole ø cm 26 in vetro infrangibile
- 3 coperchi per ciotole ø cm 23 in legno
- 3 coperchi per ciotole ø cm 26 in legno

**Food-hamper carousel with turnable base provided with:**

- 3 unbreakable glass bowls ø cm 23
- 3 unbreakable glass bowls ø cm 26 -
- 3 openable wooden lid cm 23
- 3 openable wooden lid cm 26

**Carrusel porte-aliments a base tournante equipe de:**

- 3 bols en verre incassable ø cm 23
- 3 bols en verre incassable ø cm 26
- 3 couvercle ouvrable en bois cm 23
- 3 couvercle ouvrable en bois cm 26

**Speisenkarussell mit drehboden und:**

- 3 unzerbrechlichen glasschüsseln ø cm 23
- 3 unzerbrechlichen glasschüsseln ø cm 26
- 3 rollbarem holzdeckel ø cm 23
- 3 rollbarem holzdeckel ø cm 26

**Carrusel porta-alimentos de base giratoria provisto de:**

- 3 cuencos de vidrio irrompible ø cm 23
- 3 cuencos de vidrio irrompible ø cm 26
- 3 tapa abrible de madera cm 23
- 3 tapa abrible de madera cm 26

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 50x70    | 643,86 |



**Cod. 51001556 | Carosello porta torta con base girevole**

- 3 dischi per torta cm 23
- 3 dischi per torta cm 26

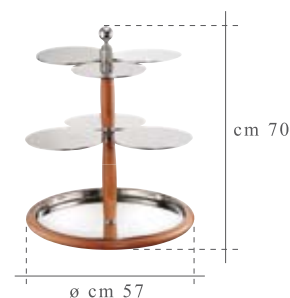
Cake carousel turnable base

Carrusel porte-gateaux a base tournante

Tortenkarussell, drehbar

Noria porta-pasteles de base giratoria

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 50x70    | 540,38 |



Buffet Des Alpes



# Porta muesli

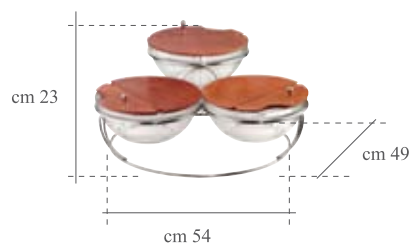
Muesli holder - Porte muesli - Dreier müslistation - Porta-muesli



**Cod. 51001C48 | Porta muesli completo di 3 ciotole cm 23 con coperchio in legno**

Muesli holder with 3 bowls 23 cm. with lid  
Porte-muesli avec 3 bols cm. 23 avec couvercle  
Dreier müslistation 23 cm mit deckel  
Porta-muesli con 3 cuencos cm. 23 con tapa

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 54x49x23 | 165,56 |



# Porta dolci

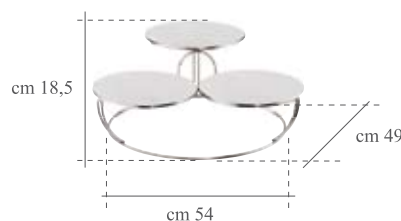
Cake display - Etagere - Ständer für torten - Fuente alta



**Cod. 51001557 | Porta dolci 3 posti**

Cake display  
Etagere  
Ständer für torten  
Fuente alta 3 niveles

| cm - h     | Euro  |
|------------|-------|
| 54x49x18,5 | 96,58 |



Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 226-227

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Des Alpes



**Cod. 51001040 | Alzata fissa due piani**

Fixed 2-level riser  
Presentoir fixe 2 niveaux  
Etagère 2-Stöckig  
Frutero alta fija 2 niveles

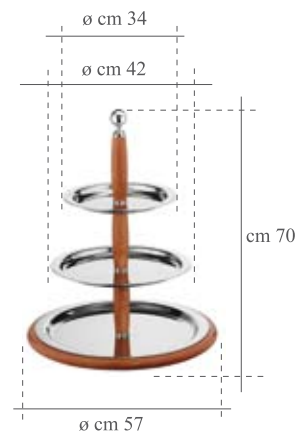
| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 46-34x50 | 243,75 |



**Cod. 51001050 | Alzata fissa tre piani**

Fixed 3-level riser  
Presentoir fixe 3 niveaux  
Etagère 3-Stöckig  
Frutero alta fija 3 niveles

| ø cm - h    | Euro   |
|-------------|--------|
| 57-42-34x70 | 326,53 |



# Alzate fisse

Fixed Riser - Presentoir Fixe - Etagère - Fuente Alta Fija

## Cod. 51001051 | Alzata fissa tre piani con cesto

Fixed 3-level riser with basket  
Presentoir fixe 3 niveaux avec corbeille  
Etagère 3-Stöckig mit korb  
Frutero alta fija 3 niveles con cesto



| ø cm - h       | Euro   |
|----------------|--------|
| 57-42-34-25x73 | 372,52 |



Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 226-227

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Des Alpes

207



**Cod. 51001D30 | Portaciotole 30 posti completo di ciotole ø 12**

30-Seat bowl holder complete with bowls 12 cm  
 Porte-bols 30 places avec bols cm. 12  
 Halter mit 30 servierschüsseln, 12 cm  
 Porta-cuencos 30 plazas con cuencos cm. 12

| cm - h   | Euro  |
|----------|-------|
| 28x26x38 | 96,58 |

**Cod. 51001D3S | Portaciotole 30 posti**

30-Seat bowl holder  
 Porte-bols 30 places  
 Halter 30 st  
 Porta-cuencos 30 plazas

| cm - h   | Euro  |
|----------|-------|
| 28x26x38 | 50,59 |



**Cod. 51001E45 | Portaciotole-marmellate 45 posti completo di ciotole ø 6**

45-Seat marmelade bowl holder complete with bowls 6 cm  
 Porte-bols/confitures 45 places avec bols cm. 6  
 Halter mit 45 servierschüsseln, 6 cm  
 Porta cuencos/mermeladas 45 plazas con cuencos cm 6

| cm - h   | Euro  |
|----------|-------|
| 16x15x28 | 73,58 |

**Cod. 51001E4S | Portaciotole-marmellate 45 posti**

45-Seat marmelade bowl holder  
 Porte-bols/confitures 45 places  
 Halter 45 st  
 Porta cuencos/mermeladas 45 plazas

| cm - h   | Euro  |
|----------|-------|
| 16x15x28 | 36,79 |



# Porta brocche

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



**Cod. 51001A00** | **Portabrocche Completo di 3 brocche**

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

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 37x7,5   | 165,56 |

**Cod. 51001A0S** | **Portabrocche**

Jug holder  
Porte-carafes  
Tablett  
Porta-jarras

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 37x7,5   | 80,48 |



Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 226-227

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Des Alpes

209



**Cod. 51009524 | Distributore bevande**

Drinks dispenser  
Distributeur de boissons  
Spender für warme Getränke  
Distribuidores de bebidas

| ø cm - h | Lt | Euro   |
|----------|----|--------|
| 24x40x53 | 8  | 448,40 |

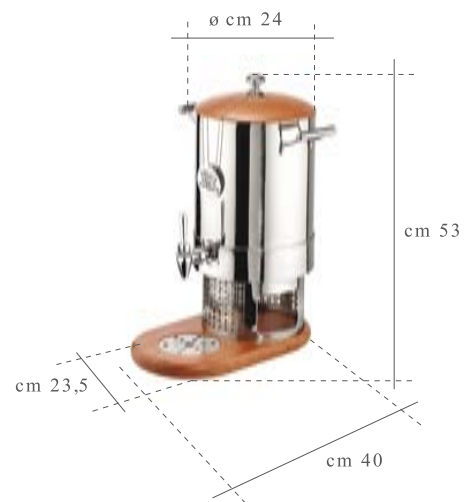
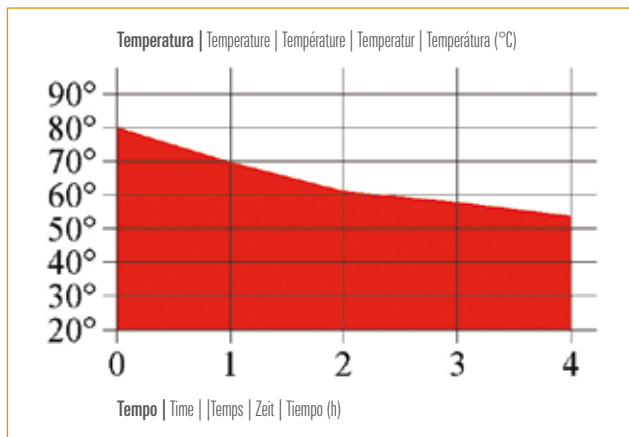
**Cod. 51009527 | Distributore bevande calde  
corredato da resistenza elettrica  
220 Volts 80 Watt**

Hot drinks dispensers provided  
with 220 V – 80 W electric resistance  
Distributeurs de boissons chaudes  
avec resistance électrique 220 V – 80 W  
Spender für warme Getränke ausgestattet  
mit 220 V – 80 W elektrischer Heizung  
Distribuidores de bebidas calientes  
con resistencia eléctrica 220 V – 80 W

| ø cm - h | Lt | Euro   |
|----------|----|--------|
| 24x40x53 | 8  | 597,87 |

**Diagramma del mantenimento della temperatura.**

Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.  
Diagramm zur Temperatureerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



# Distributori succhi termici a doppia parete in polycarbonato infrangibile

Thermal juice dispensers with double wall made of unbreakable polycarbonate - Distributeurs de jus thermiques a double paroi en polycarbonate incassable  
Isolier-saftspender mit doppelwand aus bruchfestem polycarbonat - Distribuidores de zumos térmicos doble pared de polycarbonato irrompible



## Cod. 51001H16 | Distributore succhi doppio

Double juice dispenser  
Distributeur de jus, double  
Saftspender, 2-fach  
Surtidor de zumos doble

| ø cm | Lt  | Euro   |
|------|-----|--------|
| 16   | 3,5 | 561,08 |



## Cod. 51001H20 | Distributore succhi doppio

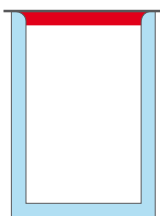
Double juice dispenser  
Distributeur de jus, double  
Saftspender, 2-fach  
Surtidor de zumos doble

| ø cm | Lt | Euro   |
|------|----|--------|
| 20   | 8  | 620,87 |



### Contenitore isolante con doppia parete

Dispenser tank with double wall  
Recipient isolant à double paroi  
Isolierbehälter mit Doppelwand  
Pote aislante de doble pared



Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 226-227

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Des Alpes

# Distributori succhi termici a doppia parete in policarbonato infrangibile

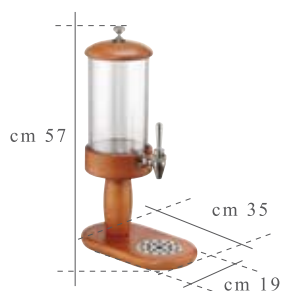
Thermal juice dispensers with double wall made of unbreakable polycarbonate - Distributeurs de jus theramiques a double paroi en polycarbonate incassable  
Isolier-saftspender mit doppelwand aus bruchfestem polycarbonat - Distribuidores de zumos térmicos doble pared de policarbonato irrompible



## Cod. 51005416 | Distributore Succhi

Juice dispenser  
Distributeur de Jus  
Saftspender  
Surtidor de Zumos

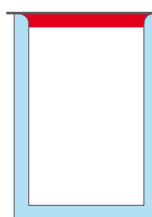
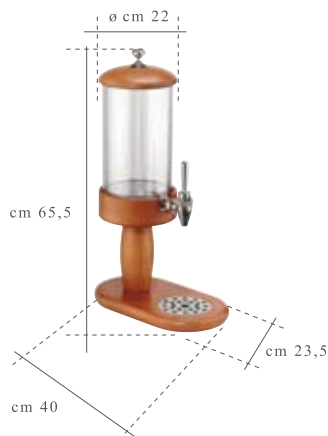
| ø cm | Lt  | Euro   |
|------|-----|--------|
| 16   | 3,5 | 374,82 |



## Cod. 51005420 | Distributore Succhi

Juice dispenser  
Distributeur de Jus  
Saftspender  
Surtidor de Zumos

| ø cm | Lt | Euro   |
|------|----|--------|
| 20   | 8  | 407,01 |



### Contenitore isolante con doppia parete

Dispenser tank with double wall  
Recipient isolant à double paroi  
Isolierbehälter mit Doppelwand  
Pote aislante de doble pared





**Cod. 97150102 | Rubinetto smontabile interamente in metallo**

Metal faucet that can be disassembled  
 Robinet demontable completement en metal  
 Abnehmbarer hahn ganz aus metall  
 Grifo desmontable completamente de metal

Euro

91,98



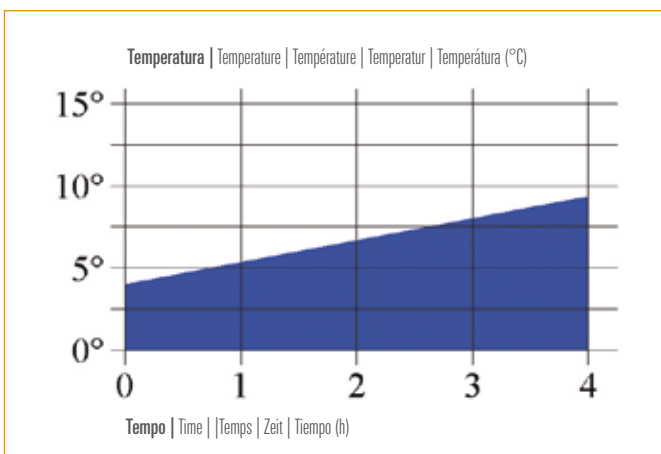
**Cod. 97150220 | Rubinetto smontabile interamente in PPL**

**VERSION 2006**

PPL faucet that can be disassembled  
 Robinet demontable completement en PPL  
 Abnehmbarer hahn ganz aus PPL  
 Grifo desmontable completamente de PPL

Euro

57,49



**Grafico temperatura distributore succhi ø cm 16 - 3,5 Lt / ø cm 20 - 8,0 Lt**

Temperature diagram juice dispenser ø cm 16 - 3,5 Lt / ø cm 20 - 8,0 Lt  
 Diagramme de la température distributeur de jus ø cm 16 - 3,5 Lt / ø cm 20 - 8,0 Lt  
 Diagramm zur Temperaturer saftspender ø cm 16 - 3,5 Lt / ø cm 20 - 8,0 Lt  
 Diagrama de la temperatura surtidor de zumos ø cm 16 - 3,5 Lt / ø cm 20 - 8,0 Lt

**La prova è stata effettuata in ambiente a temperatura costante (20° C) e con temperatura iniziale del liquido a 4° C.**

The test has been carried out at a constant ambient temperature of 20° C and with an initial temperature of the liquid of 4° C.

L'essai a été effectué à une température ambiante constante de 20° C. La température initiale du liquide est de 4° C.

Die Prüfung erfolgt in einer Umgebung mit gleichbleibender Wärme (20° C) und Anfangswärme der Flüssigkeit von 4° C.

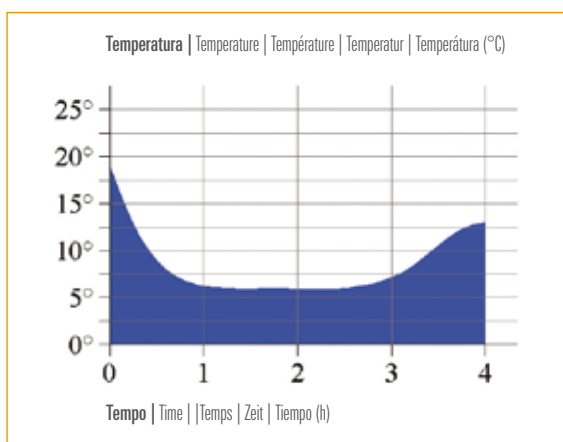
Elensayo ha sido efectuado a temperatura constante (20° C) y a una temperatura inicial del liquido de 4° C.



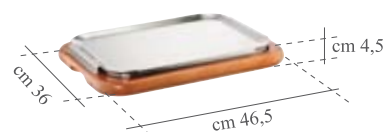
**Cod. 51000440 | Sistema refrigerante rettangolare doppia parete corredato di refrigeranti**

Rectangular refrigerating system with double wall provided with refrigerating units  
 Systeme refrigerant rectangulaire double paroi avec refrigerants  
 Rechteckiges tablett mit kühlakku  
 Sistema refrigerante rectangular doble pared con refrigerantes

**Diagramma del mantenimento della temperatura.**  
 Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.  
 Diagramm zur Temperaturerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



| cm - h      | Euro   |
|-------------|--------|
| 46,5x36x4,5 | 156,37 |



# Sistemi refrigeranti

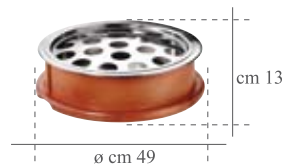
Refrigerating system - Systeme refrigerant - Rechteckiges tablett - Sistema refrigerante



## Cod. 51002947 | Porta yogurt 19 fori ø mm 55 corredato di refrigeranti

Refrigerated yoghurt dispenser - Porte-yogourt avec refrigerants  
Joghurt-halter mit kühlakku - Porta-yogur con refrigerantes

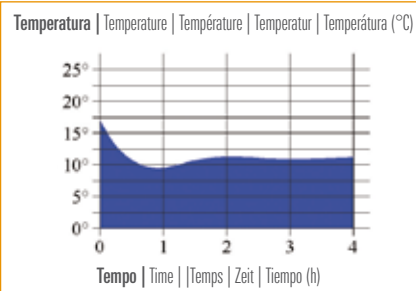
| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 49x13    | 252,95 |



### Porta yogurt

Yoghurt dispenser - porte-yogourt - Joghurt-halter - Porta-yogur

Diagramma del mantenimento della temperatura.  
Temperature maintenance diagram.  
Diagramme de maintien de la température.  
Diagramm zur Temperaturerhaltung.  
Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



## Cod. 51003136 | Porta burro refrigerabile

Refrigerated butter tray - Porte-beurre refrigerable  
Butterschale mit kühlakku - Porta-mantequilla refrigerable

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 37x7,5   | 128,77 |



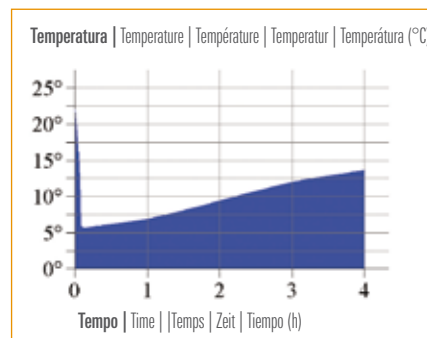
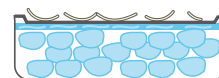
### Porta burro

Butter tray - porte-beurre - Butterschale - Porta-mantequilla

Diagramma del mantenimento della temperatura.  
Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.  
Diagramm zur Temperaturerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.

### Esempio - Example

Contenitore ghiaccio  
Ice bucket  
Recipient a glace  
Eisbehälter  
Recipiente para hielo



Buffet Des Alpes

Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 226-227

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

**Cod. 51002552 | Piatto affettati doppia parete con refrigeranti e cupola apribile in policarbonato indeformabile, infrangibile**

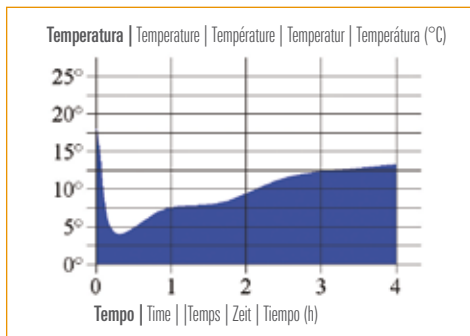
Double wall tray for sliced salami and ham provided with refrigerators and non-deformable, unbreakable polycarbonate openable cloche.  
 Plat a charcuterie double paroi avec refrigerants et coupole ouvrable en polycarbonate indeformable, incassable.  
 Aufschnittplatte mit rolltop und kühlakku.  
 Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes y cúpula abrible de policarbonato indeformable, irrompible.

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 49x34    | 285,14 |



**Diagramma del mantenimento della temperatura.**

Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.  
 Diagramm zur Temperaturerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



# Supreme bowl refrigerabile

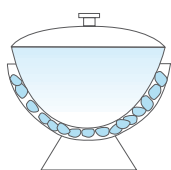


**Cod. 51001925 |**

## Supreme bowl doppia parete con coperchio e ciotola in vetro infrangibile

Supreme bowl, double wall with lid and unbreakable glass bowl.  
Supreme bowl double paroi avec couvercle et bol en verre incassable.  
Supreme bowl doppelwand mit deckel und unzerbrechlicher glasschüssel.  
Supreme bowl doble pared con tapa y cuenco de vidrio irrompible.

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 26x26    | 114,98 |



**Cod. 51001934 |**

## Supreme bowl doppia parete con coperchio e ciotola in vetro infrangibile

Supreme bowl, double wall with lid and unbreakable glass bowl  
Supreme bowl double paroi avec couvercle et bol en verre incassable  
Supreme bowl doppelwand mit deckel und unzerbrechlicher glasschüssel  
Supreme bowl doble pared con tapa y cuenco de vidrio irrompible

| ø cm - h | Euro   |
|----------|--------|
| 34x34,5  | 204,66 |



**Cod. 51005528 |**

## Coppa jumbo semisferica con base

Jumbo bowl with base  
Coupe jumbo semi-spherique avec base  
Champagner bowl  
Copa jumbo semiesférica con base

| ø cm | bottiglie | Euro  |
|------|-----------|-------|
| 28   | 4         | 57,49 |

**Cod. 51005534 |**

## Coppa jumbo semisferica con base

Jumbo bowl with base  
Coupe jumbo semi-spherique avec base  
Champagner bowl  
Copa jumbo semiesférica con base

| ø cm | bottiglie | Euro   |
|------|-----------|--------|
| 34   | 6         | 101,18 |



**Cod. 509551.. |**

## Anello portabicchieri per Coppa Jumbo

Glass holding ring for jumbo bowl  
8 Glasses - 12 glasses  
Anneau porte-verres pour coupe jumbo  
8 Verres - 12 verres  
Ring 28 cm für 8 sektgläser  
Aro porta vasos para copa jumbo  
8 Vasos - 12 vasos

| ø cm | bicchieri | Euro  |
|------|-----------|-------|
| 28   | 8         | 24,14 |
| 34   | 12        | 31,04 |

Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 226-227

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

Buffet Des Alpes



**Cod. 5100532** | Chafing dish quadrato GN 2/3 gastronorm cm 42x46x56h (aperto)  
Composto da:

- Base traforata cm 36,5x33,5x20
- Vasca cm 33,5x30,5x10,5
- Bacinella alimenti cm 33x30x6
- Coperchio rimovibile cm 35x32x6
- 2 fornelli inox

Gastronorm squared chafing dish composed of :  
Grill - Tank - Food Seat - Removable Lid - Heaters

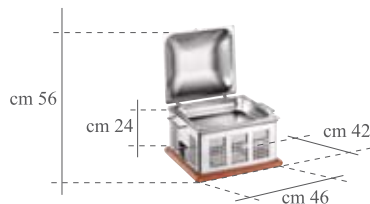
Rechaud carre gastronorm compose de:  
Base Percee - Cuve - Bac Aliments - Couvercle Demontable - fourneaux

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 - Estufas

Euro

356,42



**Cod. 5100533** | Chafing dish quadrato GN 2/3 gastronorm cm 42x46x56h (aperto)  
corredato da resistenza elettrica 220 Volts 360 Watt composto da:

- Base traforata cm 36,5x33,5x20
- Vasca cm 33,5x30,5x10,5
- Bacinella alimenti cm 33x30x6
- Coperchio rimovibile cm 35x32x6
- 2 fornelli inox

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

Rechaud carre gastronorm compose de:  
base percee - cuve - bac aliments - couvercle demontable - 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 estufas

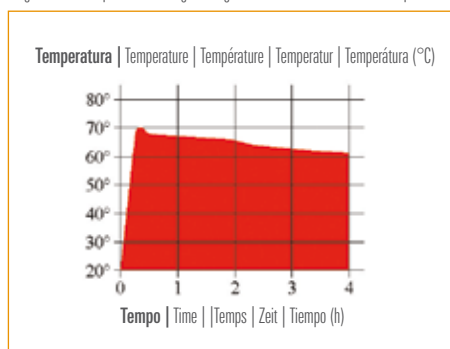
Hornillo cuadrado gastronorm compuesto por:  
base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa desmontable - estufas.

Euro

498,99

**Diagramma del mantenimento della temperatura.**

Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.  
Diagramm zur Temperatureerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



# Chafing dishes



**Cod. 51005541** | Chafing dish rotondo ø cm 49,5x50h con cupola in polibicarbonato indeformabile e con fornello inox 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 fornelli inox

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

Rechaud rond avec couple en polycarbonate indeformable compose de: base percee - cuve - bac aliments - couvercle articule et demontable - fourneaux

Chafing dish rund mit brennpastenbehälter 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 - estufas



**Euro**

**379,42**

**Cod. 51005540** | Chafing dish rotondo ø cm 49,5x50h con cupola in policarbonato indeformabile corredato da resistenza elettrica 220 Volts 360 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 fornelli inox

Round chafing dish with non-deformable polycarbonate cloche provided with 220 v — 300 w electric resistance composed of: grill - tank - food seat - hinged and removable lid

Rechaud rond avec couple en polycarbonate indeformable avec resistance electrique 220 v — 300 w compose de: base percee - cuve - bac aliments - couvercle articule et demontable

Chafing dish rund mit rolltop und 220 v — 300 w elektrischem heizung bestehend aus: siebboden - wanne - lebensmittelbecken

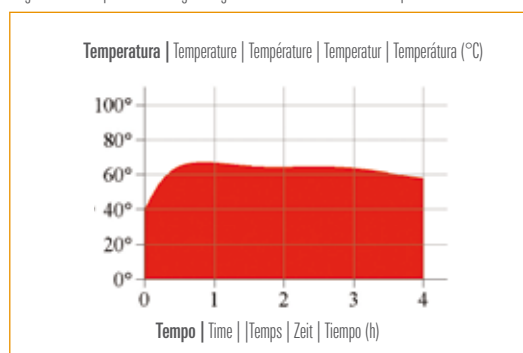
Hornillo redondo con cúpula de policarbonato indeformable con resistencia eléctrica 220 v — 300 w compuesto por: base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y desmontable

**Euro**

**521,99**

## Diagramma del mantenimento della temperatura.

Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température. Diagramm zur Temperatureerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 226-227

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

**Buffet Des Alpes**

219



**Cod. 51001L56** |

**Zuppiera 2 stazioni completa composta da:**

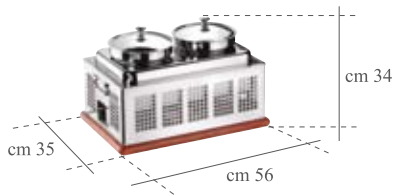
- Base traforata cm 56x35x34h - Bagnomaria Gastronorm
- Coperchio Gastronorm con spacco
- 2 zuppe semisferiche Lt 5
- 2 coperchi
- 2 fornelli inox

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

Soupiere a 2 stations: base ajouree cm56x35x34h - bain-marie gastronorm - couvercle gastronorm avec fente 2 bols semi-spheriques 5 Lt - 2 couvercles - 2 fourneaux.

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

Sopera 2 staciones: base perforada cm56x35x34h baño maria gastronormico - tapa con hendidura gastronormica 2 soperas semi esfericas - 2 tapas - 2 estufas.



**Euro**

**443,80**

**Cod. 51005556** |

**Zuppiera 2 stazioni con resistenza elettrica 220 Volts 360 Watt composta da:**

- Base traforata cm 56x35x34h - Bagnomaria Gastronorm
- Coperchio Gastronorm con spacco
- 2 zuppe semisferiche Lt 5
- 2 coperchi
- 2 fornelli inox

2 Soupe stations provided with 220 v — 360 w electric resistance composed of: perforated stand, gastronorm bain marie, gastronorm lid, 2 soup bowls, 2 lids, 2 section soup-bowl

Soupiere a 2 stations avec resistance electrique 220 v 360 w composee de: base ajouree cm56x35x34h - bain-marie gastronorm - couvercle gastronorm avec fente - 2 bols semi-spheriques 5 Lt - 2 couvercles

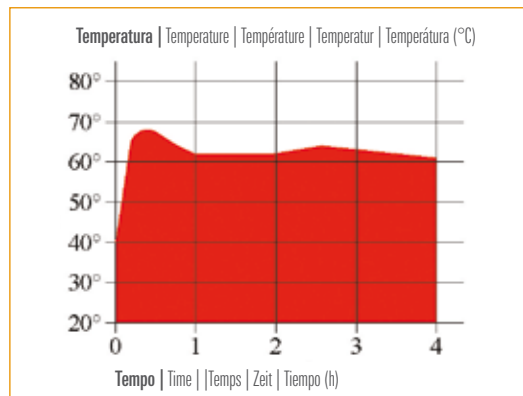
Suppenstation 1/1 mit 220 v — 360 w elektrischer heizung bestehend aus: durchbrochener basis cm 56x35x34h, - bain-marie deckel mit schlitze - 2 halbkugeligen suppenschüsseln l 5 - 2 deckeln

Sopera 2 staciones con resistencia eléctrica 220 v — 360 w compuesta por: base perforada cm56x35x34h - baño maria gastronormico - tapa con hendidura gastronormica - 2 soperas semi esfericas - 2 tapas

**Diagramma del mantenimento della temperatura.**

Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.

Diagramm zur Temperatureerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



**Euro**

**593,27**



# Chafing dishes



**Cod. 5100554 |**

**Chafing dish GN 1/1 completo cm64x49x32h composta 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
- 2 fornelli inox

Full chafing dish composed of:  
perforated stand 56x35x34 cm - gastronorm - bain marie  
- gastronorm basin 1/1 - gastronorm lid - 2 heaters

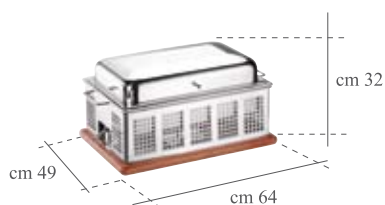
Chauffe-plat complet compose de:  
base ajouree cm56x35x34h - bain-marie gastronorm - bac gastronorm 1/1 -  
couvercle gastronorm a cloche rectangulaire - 2 Fourneaux

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 cm56x35x34h baño maria gastronómico - cubeta gastronómica -  
tapa gastronómica - campana rectangular - 2 estufas

**Euro**

**402,41**



**Cod. 5100555 |**

**Chafing dish GN 1/1 completo 64x49x32h  
con resistenza elettrica 220 Volts 360 Watt composta 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
- 2 fornelli inox

Full chafing dish provided with 220 v — 360 w electric resistance composed of:  
perforated stand 56x35x34 cm - gastronorm bain marie - gastronorm basin 1/1 -  
gastronorm lid

Chauffe-plat complet avec resistance electrique 220 v — 360 w composee de:  
base ajouree cm56x35x34h - bain-marie gastronorm - bac gastronorm 1/1 -  
couvercle gastronorm a cloche rectangulaire

Chafing dish 1/1 mit 220 v — 360 w elektrischer heizung widerstand bestehend aus:  
durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm deckel

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

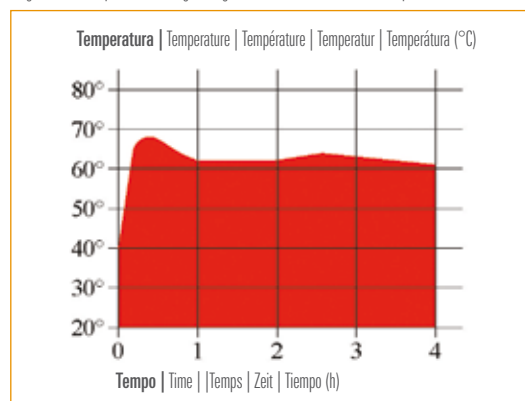
**Euro**

**551,38**

**Diagramma del mantenimento della temperatura.**

Temperature maintenance diagram. - Diagramme de maintien de la température.

Diagramm zur Temperaturerhaltung. - Diagrama de mantenimiento de la temperatura.



**Cod. 509203B0**

**Mestolo Comet unipezzo  
con freno lunghezza cm 34**

Ladle - Louche  
Suppenschoepfer - Cazo sopa

**Euro**

**10,70**



Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 226-227

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

**Buffet Des Alpes**

221



**Cod. 51000005**

**Oliera 5 pezzi**  
5 Pieces cruet set  
Ménagère 5 pieces  
Menage 5 Tlg  
Vinagrera 5 piezas

| cm             | Euro  |
|----------------|-------|
| 19x16,5x21,5 h | 80,48 |



**Cod. 510000S2**

**Sale/pepe**  
Salt and pepper set  
Set à sel et poivre  
Ménage Salz und Pfeffer  
Salero y pimentero

| cm              | Euro  |
|-----------------|-------|
| 12,6x8,6x14,8 h | 36,79 |



**Cod. 51000004**

**Oliera sale/pepe 4 pezzi**  
Salt/Pepper set  
Ménagère  
avec sel et poivre  
Menage 4 Tlg  
mit Pfeffer/Salz Fl  
Vinagreras  
con pimentero y salero

| cm             | Euro  |
|----------------|-------|
| 21,5x14x21,5 h | 71,28 |



**Cod. 510000FO**

**Formaggera**  
Cheese bowl  
Fromagère  
Käsedose  
Quesera

| cm           | Euro  |
|--------------|-------|
| ø 13,5x8,8 h | 37,94 |



**Cod. 51000002**

**Oliera 2 pezzi**  
2 Pieces cruet set  
Ménagère 2 pieces  
Menage 2 Tlg  
Vinagrera 2 piezas

| cm             | Euro  |
|----------------|-------|
| 16,8x11x21,5 h | 54,04 |



**Confezione**

**Gift box**  
Boite  
Geschenkpäckung  
Confeción

# Mestolame ABS

Ladles - Louches - Vorlegeteile - Cazos

**Cod. 51008250**

**Quintiglia con appendino legno  
in confezione regalo**

5 Pcs kitchentools set with wooden stand in gift box  
Set 5 pieces avec support en bois en boîte cadeau  
Profiküchenhelfer 5tlg. mit Holzaufhängeleiste  
in Geschenkverpackung  
5 Piezas en caja regalo con soporte de madera

**Euro**

**105,78**



**Cod. 51008450**

**Mestolo**  
Ladle  
Louche  
Suppenshöpfer  
Cazo

**Euro**

**17,71**



**Cod. 51008750**

**Forchettone**  
Serving fork  
Fourchette a servir  
Fleischgabel  
Tenedor una pieza

**Euro**

**11,73**



**Cod. 51008850**

**Pala fritto**  
Spatula  
Pelle  
Bratenwender  
Pala fritos

**Euro**

**15,18**



**Cod. 51008650**

**Cucchiaione**  
Serving spoon  
Cuiller a servir  
Bratenlöffel  
Cucharon

**Euro**

**15,18**



**Cod. 51008950**

**Schiumarola cm 12**  
Skimmer  
Ecumoire  
Schaumlöffel  
Espumadera

**Euro**

**16,10**



**Buffet Des Alpes**

Avvertenze: vedi pag. | Instructions: see page | Instructions: voir page | Hinweis: Siehe Seite | Advertencias: ver pagina | 226-227

Acciaio inossidabile 18/10 | Stainless steel 18/10 - Acier 18/10 - Edelstahl 18/10 - Acero 18/10

**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

223

# Posate antiscivolo serie Pitagora

Cutlery - Couverts - Bestecke - Cubiertos



**Cod. 08100033 | Forchetta servire per vassoio**

Serving fork  
Fourchette à servir  
Serviergabel  
Tenedor servir

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 20    | 4,60 |



**Cod. 08100040 | Cucchiaino servire**

Serving spoon  
Cuiller à servir  
Servierlöffel  
Cuchara servir

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 20    | 4,60 |



**Cod. 08100088 | Forchettone servire per vassoio**

Serving fork  
Fourchette à servir  
Serviergabel  
Tenedor servir

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 24    | 5,98 |



**Cod. 08100087 | Cucchiaione servire**

Serving spoon  
Cuiller à servir  
Servierlöffel mit Lochern  
Cuchara servir

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 24    | 5,98 |

# Posate antiscivolo serie Pitagora

Cutlery - Couverts - Bestecke - Cubiertos



**Cod. 08100159** | **Cucchiavione multiuso**  
Multipurpose spoon  
Cuiller multi-usage  
Mehrzweckservierlöffel  
Cuchara multiuso

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 30    | 7,71 |



**Cod. 081000CG** | **Cucchiaio bibita/gelato**  
Soda/Ice spoon  
Cuiller glace à soda  
Limo/Eis-Löffel  
Cuchara refresco/helado

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 30    | 4,60 |



**Cod. 299000AT** | **Cucchiaio Zakouski evoluzione**  
Zakouski spoon  
Cuiller Zakouski  
Zakouski Löffel  
Cuchara salsa Zakouski

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 10    | 1,50 |



**Cod. 081000AW** | **Mestolo Zakouski**  
Zakouski ladle  
Louche Zakouski  
Zakouski Suppenschöpfer  
Cazo Zakouski

| lung. cm | Euro  |
|----------|-------|
| cm 16x9  | 17,83 |

Buffet Accessori



**Cod. 07600014 | Cucchiaine pizzaiolo**

Tomato spoon  
Cuiller à tomates  
Pizza Löffel  
Cuchara para pizza

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 28    | 6,21 |



**Cod. 07600288 | Forchettone 3 punte multiuso**

3 prong fork  
Fourchette à 3 dents  
Mehrzweckgabel mit 3 Zinken  
Tenedor 3 púas multiuso

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 30    | 6,56 |



**Cod. 07600015 | Forchettone insalata**

Salad fork  
Fourchette à salade  
Salatgabel  
Tenedor ensalada

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 28    | 7,36 |

# Posate antiscivolo serie Astra

Cutlery - Couverts - Bestecke - Cubiertos



**Cod. 07600059 | Cucchiaine multiuso**

Serving spoon  
Cuiller à servir  
Servierlöffel mit Loechern  
Cuchara servir multiuso

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm30     | 7,25 |



**Cod. 07600259 | Cucchiaine multiuso forato**

Perforated spoon  
Cuiller perforé  
Servierlöffel mit Loechern  
Cuchara servir con agujeros

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 30    | 7,71 |



**Cod. 07600033 | Forchetta servire per vassoio**

Serving fork  
Fourchette à servir  
Serviergabel  
Tenedor servir

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 20    | 3,80 |



**Cod. 07600040 | Cucchiaine servire**

Serving spoon  
Cuiller à servir  
Servierlöffel mit Loechern  
Cuchara servir

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 20    | 3,80 |

Buffet Accessori

# Posate antiscivolo serie Astra

Cutlery - Couverts - Bestecke - Cubiertos



**Cod. 07600088 | Forchettone servire per vassoio**

Serving fork  
Fourchette à servir  
Serviergabel  
Tenedor servir

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 24    | 5,06 |



**Cod. 07600087 | Cucchiione servire**

Serving spoon  
Cuiller à servir  
Servierlöffel  
Cuchara servir

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 24    | 5,06 |



**Cod. 076000CF | Forchettone insalata**

Salad fork  
Fourchette à salade  
Salatgabel  
Tenedor ensalada

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 24    | 6,21 |



# Posate antiscivolo serie Astra

Cutlery - Couverts - Bestecke - Cubiertos



**Cod. 07600287 | Cucchiataione multiuso forato**

Perforated spoon  
Cuiller perforé  
Servierlöffel mit Löchern  
Cuchara servir con agujeros

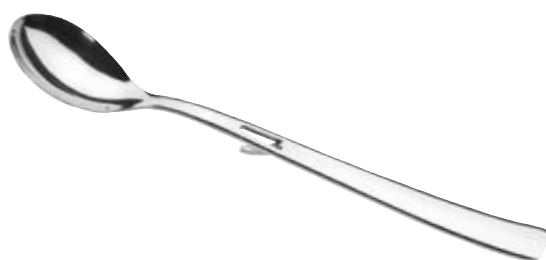
| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 24    | 5,75 |



**Cod. 202000AT | Cucchiaio Zakouski**

Zakouski spoon  
Cuiller Zakouski  
Zakouski Löffel  
Cuchara salsa Zakouski

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 12    | 3,11 |



**Cod. 076000CN | Cucchiaio marmellata/miele**

Jam/honey spoon  
Cuiller confiture/miel  
Marmelade/Honig Löffel  
Cuchara marmelada/miel

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 19    | 1,96 |

Buffet Accessori



**Cod. 50919701 | Molla arrosto professionale**

Roast meat tong  
Pince à rôti  
Bratenzange  
Pinza para asado

| lung. cm | Euro  |
|----------|-------|
| cm 26    | 11,50 |



**Cod. 50919601 | Molla spaghetti professionale**

Spaghetti tong  
Pince à spaghetti  
Spaghettizange  
Pinza para espaguetis

| lung. cm | Euro  |
|----------|-------|
| cm 26    | 11,50 |



**Cod. 50919901 | Molla gastronorm professionale**

Gastronorm tong  
Pince gastronorm  
Gastronormzange  
Pinza gastronorm

| lung. cm | Euro  |
|----------|-------|
| cm 26    | 13,23 |

# Molle

Tongs - Pinces - Zangen - Pinzas



**Cod. 50919501 | Molla pane professionale**

Bread tong  
Pince à pain  
Brotzange  
Pinza para pan

| lung. cm | Euro  |
|----------|-------|
| cm 26    | 13,23 |



**Cod. 50919001 | Molla insalata professionale**

Salad tong  
Pince à salade  
Salatzange  
Pinza para ensalada

| lung. cm | Euro  |
|----------|-------|
| cm 26    | 11,50 |



**Cod. 50918131 | Pinza del cuoco**

Chef tong  
Pince de chef  
Chefzange  
Pinza del cocinero

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| cm 31,5  | 3,68 |

Buffet Accessori

## 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.

## Polycarbonate. PC

Il polycarbonato 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 autoestingente.

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.

Tutti i componenti sono facilmente smontabili e lavabili. La cupola è realizzata in polycarbonato indeformabile, infrangibile per uso alimentare.

**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.

All components can be disassembled and washed with ease. The cloche is made of non-deformable, unbreakable polycarbonate for foodstuff.

Notre **acier inox 18/10** AISI 304 est fourni presque exclusivement par les principales aciéries européennes. Sa résistance exceptionnelle à l'oxydation, sa brillance et ses caractéristiques hygiéniques satisfont les exigences de la gastronomie moderne; il résiste aux chocs et aux acides contenus dans les aliments et dans les détergents. L'acier 18/10 est spécialement indiqué pour le lavage au lave-vaisselle.

## Polycarbonate. PC.

Le polycarbonate est un polymère de haute qualité réunissant quelques-unes des caractéristiques du plastique, de l'acier et du verre. Sa transparence est proche de 90%.

Sa résistance mécanique à la déformation assure une résistance élevée aux chocs.

Sa haute stabilité dimensionnelle est garantie jusqu'à une température de 130 degrés.

En présence de flamme, il est autoextinguible.

Avvertissements. Ne résiste pas à : solutions alcalines, acétone, ammoniacale, benzol et alcool méthylique.

Le matériel est sûr du point de vue physiologique et apte au contact avec les aliments.

Le verre des bols est apte au contact avec les aliments et incassable.

La porcelaine est apte pour aliments, ne présente aucune trace de substances nuisibles ni ne cède d'éléments dangereux.

Les planches en hêtre laminé sont garanties conformes aux dispositions légales, traitées pour ne pas absorber d'odeurs et pour retenir l'humidité. Elles doivent être lavées à la main et séchées.

## Resistances.

Adaptées à un voltage de 220 Volts. Conforme aux normes cee.

Tous les composants sont faciles à démonter et lavables. La coupole est en polycarbonate indeformable, incassable. Adapté pour emploi alimentaire.

# Note informative sui componenti

Technical information on components - Notes d'information sur les composants - Hinweise über die Teile - Notas informativas sobre los componentes

**Edelstahl 18/10** AISI 304 wird in erster Linie von europäischen Stahlwerken geliefert. Seine außergewöhnliche Rostbeständigkeit, der Glanz und die Hygienemerkmale erfüllen die Anforderungen der modernen Gastronomie und ist stoßbeständig. Edelstahl 18/10 ist besonders geeignet für Spülmaschinen.

## **Polycarbonat. PC.**

Das Polycarbonat ist ein hochwertiges Polymer, es hat einige Merkmale des Kunststoffes, des Stahls und des Glases.

Die Transparenz beträgt fast 90%.

Die mechanische Verformungsbeständigkeit hat eine hohe Schlagfestigkeit.

Die hohe Maßhaltigkeit wird bis 130° garantiert.

Bei Flammen selbstlöschend.

Hinweise: Nicht beständig gegen a) Alkalilösungen, Azeton, Ammoniak, Benzol und Methylalkohol.

Physiologisch ist das Material sicher und darf mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Das Glas der Schüsseln ist lebensmittelgeeignet und unzerbrechlich.

Das Porzellan ist lebensmittelgeeignet, enthält keine gefährlichen Stoffe und gibt keine gefährlichen Stoffe frei.

Das Brett aus Buche-Schichtholz entspricht den gesetzlichen Bestimmungen, wurde behandelt, um eine Geruch- und Feuchtigkeitsaufnahme zu vermeiden. Von Hand spülen und abtrocknen.

## **Widerstände.**

Geeignet für: Spannung 220 Volt. Gemäss den cee-Normen.

Alle Teile können leicht ausgebaut und gespült werden. Die Haube besteht aus formbeständigem und bruchfestem Polycarbonat. Lebensmittelgeeignet.

**El acero inoxidable 18/10** AISI 304 es suministrado casi exclusivamente por las principales acerías europeas. Su resistencia excepcional a la oxidación, su brillo y las características higiénicas satisfacen los requisitos de la gastronomía moderna; resiste a los ácidos contenidos en los géneros alimenticios y en los detergentes y es antichoque. El acero 18/10 está especialmente indicado para el lavado en lavavajillas.

## **Policarbonato. PC.**

El policarbonato es un polímero de alta calidad que reúne algunas características del plástico, del acero y del vidrio.

Su transparencia se acerca del 90%.

Su resistencia mecánica a la deformación presenta una elevada resistencia a los golpes.

Su elevada estabilidad dimensional está garantizada hasta la temperatura de 130 grados.

En presencia de llamas, es autoextinguible.

Advertencias: no resiste a: soluciones alcalinas, acetona, amoníaco, benzol y alcohol metílico.

El material es seguro desde el punto de vista fisiológico y es apto para el contacto con alimentos.

El vidrio de los cuencos es apto para alimentos e irrompible.

La porcelana es apta para alimentos, no presenta trazas de sustancias dañinas ni libera elementos peligrosos.

Las tablas de haya laminar están garantizadas conformes a las disposiciones legales, tratadas para no absorber olores y para retener la humedad. Tienen que ser lavadas a mano y secadas.

## **Resistencias.**

Adaptadas para un voltaje de 220 Voltios. Conforme a la normativa de la cee.

Todos los componentes son fáciles de desmontar y lavables. La cúpula es de policarbonato indeformable, irrompible. Apto para alimentos.

# Note informative sui componenti

Technical information on components - Notes d'information sur les composants - Hinweise über die Teile - Notas informativas sobre los componentes

## 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.

## Polycarbonato. PC

Il polycarbonato è un polimero di pregio che 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 autoestingente.

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.

## Componenti in Legno Faggio.

Tutti i prodotti della serie "Des Alpes", sono realizzati in legno di faggio e ricoperti da una speciale pellicola protettiva atossica, idonea al contatto con gli alimenti.

Avvertenze. Per mantenere a lungo la qualità del prodotto è necessario:

1-Non immergere in liquidi o acqua

2-Pulire con panno umido d'acqua

3-Evitare l'utilizzo di sostanze abrasive o solventi

4-Non lavare mai in lavastoviglie

5-Tenere lontano da fiamme libere o fonti di calore

6-Evitare l'esposizione prolungata al sole, per evitare variazioni di colore e deformazioni.

NB Il legno essendo un prodotto naturale può assumere tolleranze diverse a seconda della temperatura e dell'umidità presente nell'ambiente circostante.

Sono possibili eventuali gradazioni di colore e venature in quanto prodotto in legno naturale.

Il tagliere in Legno 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** 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 to 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.

## Beechwood Components

All products from Des Alpes Series are made of beechwood and coated with a nontoxic

protective film suitable for food contact.

Warning. To guarantee the quality of the product in the time:

1-Do not plunge in liquids or in water

2-Clean with a water-dampened cloth

3-Do not use abrasive agents or solvents

4-Do not wash in dish-washer

5-Keep away from flames or heat sources

6-Do not expose to the sun for a long-time to avoid colour changes and deformations

N.B.Wood is a natural product and can have different tolerances according to the environment temperature and humidity. This product made of natural wood may have different colour nuances and veins

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.

Notre **acier inox 18/10 AISI 304** est fourni presque exclusivement par les principales aciéries européennes.

Sa résistance exceptionnelle à l'oxydation, sa brillance et ses caractéristiques hygiéniques satisfont les exigences de la gastronomie moderne; il résiste aux chocs et aux acides contenus dans les aliments et dans les détergents. L'acier 18/10 est spécialement indiqué pour le lavage au lave-vaisselle.

## Polycarbonate. PC.

Le polycarbonate est un polymère de haute qualité réunissant quelques-unes des caractéristiques du plastique, de l'acier et du verre. Sa transparence est proche de 90%.

Sa résistance mécanique à la déformation assure une résistance élevée aux chocs. Sa haute stabilité dimensionnelle est garantie jusqu'à une température de 130 degrés.

En présence de flamme, il est autoextinguible.

Avertissements. Ne résiste pas à : solutions alcalines, acétone, ammoniac, benzol et alcool méthylique.

Le matériel est sûr du point de vue physiologique et apte au contact avec les aliments.

Le verre des bols est apte au contact avec les aliments et incassable.

## Composants de bois de hêtre

Tous les articles de la série Des Alpes sont réalisés en essence de bois de hêtre et sont recouverts d'une pellicule de protection spéciale atoxique, apte au contact avec les aliments.

# Note informative sui componenti

Technical information on components - Notes d'information sur les composants - Hinweise über die Teile - Notas informativas sobre los componentes

Avertissements. Pour conserver longtemps la qualité du produit, respecter les indications suivantes :

- 1-Ne pas plonger dans des liquides ou dans l'eau.
- 2-Nettoyer avec un chiffon humidifié avec de l'eau.
- 3-Éviter l'utilisation de substances abrasives ou de solvants.
- 4-Ne jamais laver au lave-vaisselle.
- 5-Tenir éloigné des flammes libres ou des sources de chaleur.
- 6-Éviter l'exposition prolongée au soleil pour éviter les variations de couleur et les déformations!

N.B. Le bois est un matériau naturel et peut être altéré par la chaleur ou par l'humidité ambiante. Ces produits en bois naturel peuvent présenter des variations de couleur et des veines différentes. Les planches en hêtre laminé sont garanties conformes aux dispositions légales, traitées pour ne pas absorber d'odeurs et pour retenir l'humidité. Elles doivent être lavées à la main et séchées.

## Résistances.

Adaptées à un voltage de 220 Volts. Conforme aux normes CEE.

## Edelstahl 18/10

ANSI 304 wird in erster Linie von europäischen Stahlwerken geliefert. Seine außergewöhnliche Rostbeständigkeit, der Glanz und die Hygienemerkmale erfüllen die Anforderungen der modernen Gastronomie und ist stoßbeständig. Edelstahl 18/10 ist besonders geeignet für Spülmaschinen.

## Polycarbonat. PC.

Das Polycarbonat ist ein hochwertiges Polymer, es hat einige Merkmale des Kunststoffes, des Stahls und des Glases. Die Transparenz beträgt fast 90%. Die mechanische Verformungsbeständigkeit hat eine hohe Schlagfestigkeit. Die hohe Maßhaltigkeit wird bis 130° garantiert.

Bei Flammen selbstlöschend. Hinweise: Nicht beständig gegen a) Alkalilösungen, Azeton, Ammoniak, Benzol und Methylalkohol. Physiologisch ist das Material sicher und darf mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Das Glas der Schüsseln ist lebensmittelgeeignet und unzerbrechlich.

## Bauteile aus Buche

Alle Holzteile der Serie Des Alpes werden aus Buchenholz beschichtet der hergestellt und mit einem Film, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist. Hinweise. Damit das Produkt lange seine gute Qualität behält, muss folgendes beachtet werden:

- 1-Nicht in Flüssigkeit oder Wasser eintauchen
- 2-Mit einem mit Wasser befeuchteten Tuch reinigen
- 3-Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden
- 4-Nie in der Spülmaschine spülen
- 5-Von offenem Feuer und Wärmequellen fernhalten
- 6-Vor langer Sonneneinwirkung schützen, um Farbveränderungen und Verformungen zu vermeiden Achtung. Da Holz ein Naturprodukt ist, können je nach Temperatur und Umgebung

feuchtigkeit verschiedene Toleranzen auftreten.

Verschiedene Nuancen und Maserungen sind möglich, da das Produkt aus Naturholz hergestellt wurde Das Brett aus Buche-Schichtholz entspricht den gesetzlichen Bestimmungen, wurde behandelt, um Geruch- und Feuchtigkeitsaufnahme zu vermeiden. Von Hand spülen und abtrocknen.

## Widerstände.

Geeignet für: Spannung 220 Volt. Gemäss den CEE-Normen.

**El acero inoxidable 18/10** ANSI 304 es suministrado casi exclusivamente por las principales acerías europeas. Su resistencia excepcional a la oxidación, su brillo y las características higiénicas satisfacen los requisitos de la gastronomía moderna; resiste a los ácidos contenidos en los géneros alimenticios y en los detergentes y es antichoque.

El acero 18/10 está especialmente indicado para el lavado en lavavajillas.

## Polycarbonato. PC.

El policarbonato es un polímero de alta calidad que reúne algunas características del plástico, del acero y del vidrio. Su transparencia se acerca del 90%.

Su resistencia mecánica a la deformación presenta una elevada resistencia a los golpes. Su elevada estabilidad dimensional está garantizada hasta la temperatura de 130 grados.

En presencia de llamas, es autoextinguible. Advertencias: no resiste a: soluciones alcalinas, acetona, amoníaco, benzol y alcohol metílico. El material es seguro desde el punto de vista fisiológico y es apto para el contacto con alimentos.

El vidrio de los cuencos es apto para alimentos e irrompible.

## Componentes en madera de haya

Todos los productos de la serie Des Alpes, están realizados en madera de haya y recubiertos de una película protectora atóxica especial, apta para el contacto con los alimentos.

Advertencias. Para mantener durante largo tiempo la calidad del producto es necesario:

- 1-No sumergir en líquidos o en agua
- 2-Limpiar con un paño humedecido con agua
- 3-Evitar la utilización de sustancias abrasivas o disolventes
- 4-No lavar nunca en el lavavajillas
- 5-Mantener alejado del fuego o de fuentes de calor
- 6-Evitar la exposición prolongada al sol, para evitar variaciones de color y deformaciones

N.B. Al ser la madera un producto natural, puede asumir tolerancias diversas según la temperatura y la humedad presentes en el ambiente circundante.

Pueden encontrarse diferentes gradaciones de color y vetas ya que el producto es de madera natural.

Las tablas de haya laminar están garantizadas conformes a las disposiciones legales, tratadas para no absorber olores y para retener la humedad. Tienen que ser lavadas a mano y secadas.

**Resistencias.** Adaptadas para un voltaje de 220 Voltios. Conforme a la normativa de la CEE.

# Utensili-Bar

Tools

Ustensiles

Zubehör

Utensilios







**Cod. 50907306 | Batticarne professionale manico acciaio**  
**Cod. 50907315**

Meat mallet with steel handle  
 Battoir à viande avec manche en acier  
 Fleischklopfer  
 Picador de carne con mango de acero

| gr    | Euro  |
|-------|-------|
| 600   | 18,40 |
| 1.500 | 40,24 |



**Cod. 50916001 | Rompinoci 2 nicchie**

Nutcracker  
 Casse-noix  
 Nussknacker  
 Cascanueces

| Euro |
|------|
| 8,28 |



**Cod. 50916200 | Cavatappi 2 leve**

Cork screw  
 Tirebouchon  
 Korkenzieher  
 Sacacorchos

| Euro |
|------|
| 4,37 |



**Cod. 50907400 | Trinciapollo con molla interna**

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

| cm | Euro  |
|----|-------|
| 25 | 17,94 |

# Utensili da cucina

Kitchen utensils - Ustensiles de cuisine - Profiküchenhelfer - Piezas de cocina



**Cod. 50916600 | Raccogli briciole**

Crumb collector  
Ramasse-miettes  
Tischkrümelsammler  
Recoge migas

Euro

1,65



**Cod. 50916500 | Spillone porta scontrini**

Bill spike  
Epingle porte-tickets  
Couponnadel  
Aguja porta tickets

Euro

5,29



**Cod. 50918000 | Forbice dolce**

Cake tongs  
Pince à gateau  
Gebäckschere  
Pinza para pastel

cm

20

Euro

5,06



**Cod. 50919100 | Molla zucchero Inox**

Sugar tongs  
Pince à sucre  
Zuckerzange  
Pinza para azucar

cm

11

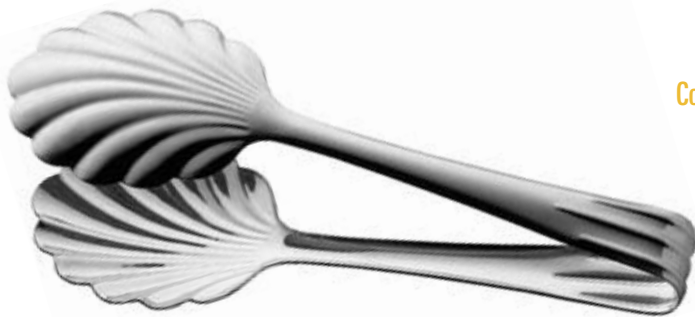
Euro

1,10



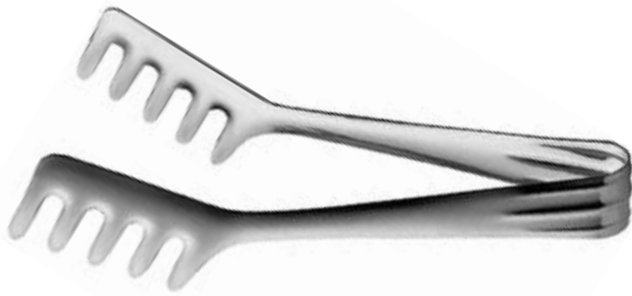
**Cod. 50919400** | **Molla dolce**  
 Cake tongs  
 Pince à gateau  
 Gebäckzange  
 Pinza para pastel

| cm | Euro |
|----|------|
| 20 | 2,53 |



**Cod. 50919500** | **Molla pane**  
 Bread tongs  
 Pince à pain  
 Brotzange  
 Pinza para pan

| cm | Euro |
|----|------|
| 22 | 2,76 |



**Cod. 50919600** | **Molla spaghetti**  
 Spaghetti tongs  
 Pince à spaghetti  
 Spaghetti-Zange  
 Pinza para espaguetis

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 20       | 2,53 |



**Cod. 50919700** | **Molla arrosto**  
 Roast tongs  
 Pince à rôti  
 Bratenzange  
 Pinza para asado

| cm | Euro |
|----|------|
| 21 | 2,53 |

# Utensili da cucina

Kitchen utensils - Ustensiles de cuisine - Profiküchenhelfer - Piezas de cocina



**Cod. 50919300 | Molla ghiaccio dentata Inox 18/10**

Ice tongs  
Pince à glace  
Eiszange mit Zähnen  
Pinza para hielo

| cm | Euro |
|----|------|
| 16 | 6,67 |



**Cod. 50919200 | Molla ghiaccio**

Ice tongs  
Pince à glace  
Eiszange  
Pinza para hielo

| cm | Euro |
|----|------|
| 13 | 2,07 |



**Cod. 50919800 | Molla lumache**

Snails tongs  
Pince à escargots  
Schneckenzange  
Pinza para caracoles

| cm | Euro |
|----|------|
| 16 | 4,14 |



**Cod. 50907100 | Pinza per affettati**

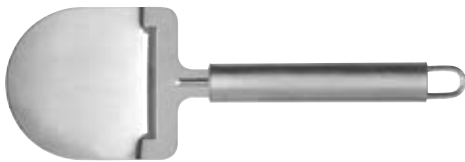
Sliced meat tongs  
Pince à charcuterie  
Aufschnittzange  
Pinza para embutidos

| cm | Euro |
|----|------|
| 10 | 6,10 |



**Cod. 78000238** | **Passa the**  
Tea strainer  
Passoir à the  
Teesieb  
Filtro para té

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 22       | 5,98 |



**Cod. 78000265** | **Pala taglia formaggi**  
Cheese slicer  
Pelle coupe fromage  
Käsehobel  
Pala cortar quesos

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 21       | 5,75 |



**Cod. 78000259** | **Paletta torta seghettata**  
Pizza and cake server  
Pelle à tarte dentelee  
Tortenheber  
Pala servir pastel

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 26       | 5,41 |



**Cod. 78000232** | **Pala pizza seghettata**  
Pizza pie-cutter  
Pelle à pizza dentelee  
Pizzaheber  
Pala cortar pizza

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 27       | 5,64 |

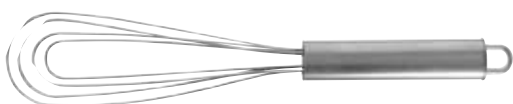
# Utensili Ellisse

Utensils - Ustensiles - Helfer - Piezas de cocina



**Cod. 78000256** | **Pala uovo**  
Egg lifter  
Pelle à oeufs  
Durchbrochener Pfannenwender  
Pala para huevos

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 25       | 5,41 |



**Cod. 790414..** | **Frusta piatta**  
Flat whisk  
Fouet plat  
Platter Schneebesens  
Batidor llano

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 20       | 3,68 |
| 25       | 4,14 |



**Cod. 78002806** | **Grattugia piccola da tavolo**  
Fine handy grater  
Rape petite  
Muskatreibe  
Rallador de mesa

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 26       | 4,37 |



**Cod. 78002807** | **Grattugia piatta da tavolo**  
Fine handy grater  
Rappe plate  
Zitronenreibe  
Rallador llano de mesa

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 24       | 4,83 |



**Cod. 78000242** | **Taglia pasta**  
Pastry cutter  
Roulette coupe  
Plate Teigradchen  
Rodillo cortar pasta

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 18,5     | 4,14 |



**Cod. 78000243** | **Taglia pizza**  
Pizza pie cutter  
Roulette coupe-pizza  
Pizza/Teigradchen  
Rodillo cortar pizza

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 18,5     | 4,14 |



**Cod. 78000244** | **Taglia pasta-pizza 2 ruote**  
2 Wheels pastry/pizza  
Cutter - coupe-pizza à 2 roulettes  
Doppelteigradchen  
Cortador de pasta/pizza 2 rodillos

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 17       | 4,60 |



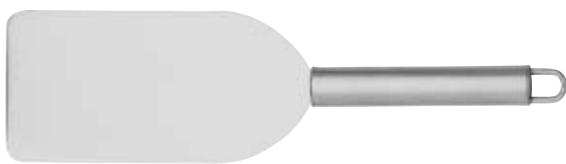
**Cod. 78000264** | **Spatola lunga**  
Long spatula  
Spatule longue  
Schnale Wender  
Espátula larga

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 34       | 6,56 |



# Utensili Ellisse

Utensils - Ustensiles - Helfer - Piezas de cocina



Cod. 78000270 |

## Spatola larga

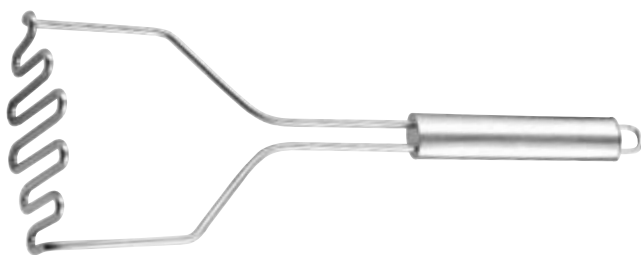
Bis spatula  
Spatule large  
Breiter Wender  
Espátula ancha

lung. cm

Euro

26,5

7,48



Cod. 78000549 |

## Schiaccia patate

Potato masher  
Presse-purée  
Kartoffelstampfer  
Prensa-puré

lung. cm

Euro

30

9,78



Cod. 7805217B |

## Cucchiaione

Cooking spoon  
Cuiller de service  
Servierlöffel  
Cuchara servir

lung. cm

Euro

32,5

7,13



Cod. 7805218B |

## Cucchiaione forato

Slotted spoon  
Cuiller de service perforé  
Gelochter Servierlöffel  
Cuchara servir perforada

lung. cm

Euro

32,5

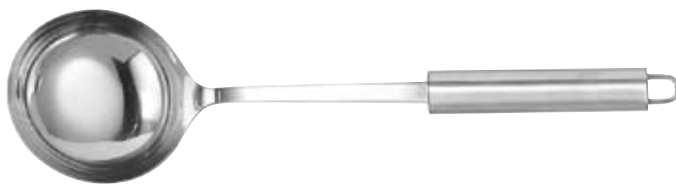
7,25



**Cod. 7805215B | Forchettone**

Fork  
Fourchette de service  
Serviergabel  
Tenedor servir

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 32       | 6,90 |



**Cod. 7805211B | Mestolo cm 9**

Soup ladle  
Louche  
Suppenlöffel  
Cazo sopa

| lung. cm | Euro  |
|----------|-------|
| 30       | 10,01 |



**Cod. 7805212B | Mestolo cm 6**

Soup ladle  
Louche  
Saucenlöffel  
Cazo sopa

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 28       | 9,20 |



**Cod. 7805213B | Schiumarola cm 11**

Skimmer  
Ecumoire  
Schaumlöffel  
Espumadera

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 36,5     | 8,97 |

# Utensili Ellisse

Utensils - Ustensiles - Helfer - Piezas de cocina



Cod. 7805214B |

## Pala fritto

Turner - Pelle avec trous  
Bratenwender - Pala fritos

lung. cm

Euro

33

7,25



Cod. 71000013 |

## Appendino 5 posti

Hanger 5 hooks - Barrette 5 pieces  
Hängeleiste 5 plätze - Asta colgador 5 ganchos

lung. cm

Euro

33

6,21



Cod. 7805219B |

## Quintiglia con asta

5 Pcs kitchentool set with hanger in gift  
Set 5 pieces avec barrette  
Profiküchenhelfer 5tlg. mit Aufhängeleiste  
Juego cocina 5 piezas con calgador

### Composto da 6 pezzi

Consisting of 6 pcs - Composé de 6 pièces  
Besteht aus 6 Teilen - Compuesto de 6 piezas:

### Mestolo cm 9

Ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo

### Schiumarola cm 11

Skimmer - Ecumoire - Schaumlöffel - Espumadera

### Forchettone

Serving fork - Fourchette à servir - Fleischgabel - Tenedor

### Pala fritto

Spatula - Pelle - Bratenwender - Pala fritos

### Cucchiaino

Serving spoon - Cuiller à servir - Bratenlöffel - Cucharon

### Appendino 5 posti

Hanger - Barrette - Aufhängeleiste - Colgador

Euro

50,59



### In scatola regalo

Packaging in gift box - En boîte cadeau - In Geschenkpackung - En caja de regalo.



**Cod. 78000233 | Cucchiato arricciaburro**

Butter curler  
Cuiller coquilleur à beurre  
Butterformer  
Rizador de mantequilla

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 18       | 3,22 |



**Cod. 78000230 | Forchetta carne 2 punte**

Utility fork  
Fourchette à viande 2 dents  
Fleischgabel  
Tenedor carne

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 18,5     | 3,91 |



**Cod. 78000269 | Arriccio burro**

Butter curler  
Coquilleur à beurre  
Butterroller  
Rizador de mantequilla

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 19       | 3,57 |



**Cod. 78000228 | Scavino 22 mm**

Melon baller  
Creuse pommes de terre  
Kugelausstecher  
Vaciador

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 18       | 3,68 |

# Utensili Ellisse

Utensils - Ustensiles - Helfer - Piezas de cocina



**Cod. 78000268** | **Dosatore gelato**  
Ice-cream scoop  
Portionneur à glace  
Eisportionierer  
Dosificador helado

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 23,5     | 5,52 |



**Cod. 78000229** | **Scavino 28 mm**  
Melon baller  
Creuse pommes de terre  
Kugelausstecher  
Vaciador

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 18,5     | 3,57 |



**Cod. 78000234** | **Forchetta patate**  
Potato fork  
Fourchette à pommes de terre  
Kartoffelgabel  
Tenedor de patatas

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 16       | 3,80 |



**Cod. 78000271** | **Pelapatate**  
Peeler  
Eplucheur à pommes de terre  
Spartschäler  
Pelapatatas

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 18,5     | 3,11 |



**Cod. 78002805 | Riga limoni**  
Lemon zester  
Zesteur  
Fadenschneider  
Pelador

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 15,5     | 3,68 |



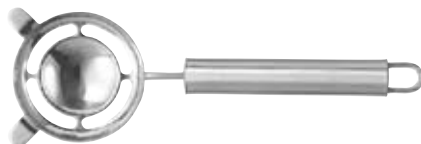
**Cod. 78000225 | Pelapatate multiuso**  
Peeler  
Eplucheur  
Sparschäler  
Pelador multiuso

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 18,5     | 3,68 |



**Cod. 78000255 | Apribottiglia e fora lattine**  
Bottle opener  
Decapsuleur  
Kapselheber  
Abrebotellas

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 18,5     | 4,26 |

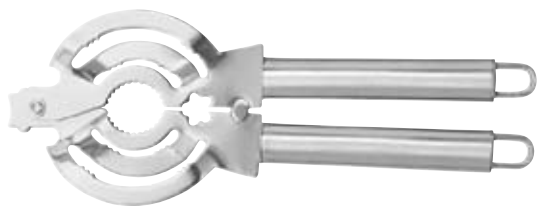


**Cod. 78000266 | Separatore uova**  
Egg divider  
Separateur jaune d'oeuf  
Eiertrenner  
Separador de claras

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 20,5     | 4,26 |

# Utensili Ellisse

Utensils - Ustensiles - Helfer - Piezas de cocina



**Cod. 78000901 | Apribarattoli universale**

Jar opener  
Ouvre bocaux  
Deckelöffner  
Abridor de tarros

lung. cm Euro

|      |       |
|------|-------|
| 23,5 | 13,11 |
|------|-------|



**Cod. 78000682 | Apriscatole**

Can opener  
Ouvre-boites  
Dosenöffner  
Abrelatas

lung. cm Euro

|    |       |
|----|-------|
| 20 | 13,11 |
|----|-------|



**Cod. 78000868 | Spremiaglio**

Garlic press  
Presse-ail  
Knoblauchpresse  
Ex-primeajos

lung. cm Euro

|      |       |
|------|-------|
| 28,5 | 13,11 |
|------|-------|



**Cod. 78000227 | Cannula leva torsolo**

Apple corer  
Vide-pommes  
Apfelausstecher  
Decorazonador

lung. cm Euro

|      |      |
|------|------|
| 18,5 | 3,68 |
|------|------|



**Cod. 78000267 | Grattacarote**  
Vegetable scraper  
Eplucheur carottes  
Gemüseauhöhler  
Pelador de zanahorias

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 23,5     | 2,99 |



**Cod. 78000251 | Manaretta**  
Meat cleaver  
Couperet  
Käsehackbeil  
Macheta

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 23,5     | 6,90 |



**Cod. 78000250 | Manaretta piccola**  
Meat cleaver  
Couperet petit  
Käsehackbeil  
Macheta pequeña

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 20,5     | 5,29 |



**Cod. 78002803 | Coltello formaggio 2 punte**  
Cheese knife  
Couteau à fromage  
Käsemesser  
Cuchillo queso

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 24,5     | 3,80 |



# Utensili Ellisse

Utensils - Ustensiles - Helfer - Piezas de cocina



**Cod. 78002801 | Coltello da cucina lungo seghettato (lama cm 17)**

Kitchen knife  
Couteau à viande  
Brotmesser  
Cuchillo carne

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 29       | 4,14 |



**Cod. 78002804 | Coltello medio seghettato**

Kitchen knife  
Couteau de cuisine moyen  
Tomatenmesser  
Cuchillo de cocina medio

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 24       | 3,34 |



**Cod.78002802 | Coltello bistecca**

Steak knife  
Couteau à bifteck  
Küchenmesser cm10  
Cuchillo chuletero cm 10

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 22       | 3,68 |



**Cod. 78002800 | Coltello spelucchino**

Paring knife  
Couteau office  
Küchenmesser cm7,5  
Cuchillo chuletero cm 7,5

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 19,5     | 3,22 |



**Cod. 50918301 | Molla barbeque**

Barbeque tong  
Pince à barbeque  
Barbecue-zange  
Pinza para barbacoa

| lung. cm | Euro  |
|----------|-------|
| 42,5     | 14,26 |



**Cod. 50918302 | Pala barbeque**

Barbeque turner  
Pelle à barbeque  
Barbecue-wender  
Pala para barbacoa

| lung. cm | Euro  |
|----------|-------|
| 44,5     | 11,50 |



**Cod. 50918303 | Forchettone barbeque**

Barbeque fork  
Fourchette à barbeque  
Barbecue-gabel  
Tenedor para barbacoa

| lung. cm | Euro |
|----------|------|
| 44,5     | 9,20 |

# Barbeque

Barbeque - Barbeque - Barbecue - Barbacoa



**Cod. 50918304 | Spazzola barbeque**

Barbeque brush  
Pinceau barbeque  
Barbecue-Bürste  
Brocha - barbacoa

| lung. cm | Euro  |
|----------|-------|
| 44,5     | 11,96 |



**Cod. 50918300 | Set 4 pz barbeque**

Set 4 pz barbeque  
Barbeque set  
4 tlg barbecue-set  
Set 4 piezas barbacoa

| Euro  |
|-------|
| 45,99 |



**Cod. 509557.. | Caffettiera magna**  
Jug - Pot à lait/café  
Kaffeekanne - Cafetera

| Lt   | Euro  |
|------|-------|
| 0,35 | 37,25 |
| 0,50 | 52,43 |
| 1,00 | 63,47 |
| 2,00 | 74,50 |



**Cod. 509569.. | Teiera magna**  
Tea pot - Théière  
Teekanne - Tetera

| Lt   | Euro  |
|------|-------|
| 0,25 | 40,93 |
| 0,50 | 50,13 |
| 0,75 | 57,03 |
| 1,00 | 63,47 |



**Cod. 509571... | Lattiera magna**  
Milk pot - Pot à lait  
Milchkanne - Lechera

| Lt   | Euro  |
|------|-------|
| 0,15 | 11,04 |
| 0,25 | 13,34 |
| 0,35 | 15,18 |
| 0,50 | 21,62 |
| 1,00 | 37,25 |
| 2,00 | 50,13 |



**Cod. 509579.. | Zuccheriera magna**  
Sugar bowl Sucrier  
Zuckerdose Azucarero

| Lt   | Euro  |
|------|-------|
| 0,35 | 18,86 |
| 0,50 | 21,62 |



**Cod. 509562.. | Caffettiera professionale**

Jug - Pot à lait/café  
Kaffeekanne - Cafetera

| Lt   | Euro  |
|------|-------|
| 0,10 | 19,21 |
| 0,33 | 25,52 |
| 0,50 | 40,70 |
| 0,75 | 43,23 |
| 1,00 | 47,72 |
| 1,50 | 52,43 |
| 2,00 | 61,29 |



**Cod. 509568.. | Teiera professionale**

Tea pot - Théière  
Teekanne - Tetera

| Lt   | Euro  |
|------|-------|
| 0,40 | 35,30 |
| 1,00 | 43,92 |



**Cod. 509576.. | Lattiera professionale**

Milk pot - Pot à lait  
Milchkanne - Lechera

| Lt   | Euro  |
|------|-------|
| 0,10 | 14,38 |
| 0,20 | 16,33 |
| 0,33 | 20,47 |
| 0,50 | 34,49 |
| 0,75 | 36,45 |
| 1,00 | 42,20 |
| 1,50 | 46,34 |
| 2,00 | 54,62 |



**Cod. 509587.. | Zuccheriera professionale**

Sugar bowl- Sucrier  
Zuckerdose poliert - Azucarero

| Tz/Cup | Euro  |
|--------|-------|
| 4/6    | 14,84 |
| 8/12   | 16,45 |



**Cod. 509560.. | Caffettiera conica**  
 Conical jug  
 Pot à lait/café conique  
 Kaffeekanne konisch  
 Cafetera conica

| Lt   | Euro  |
|------|-------|
| 0,33 | 21,85 |
| 0,60 | 37,02 |
| 1    | 44,04 |
| 1,5  | 47,83 |
| 2    | 57,26 |
| 3    | 69,57 |



**Cod. 509567... | Teiera conica**  
 Conical tea pot  
 Théière conique  
 Teekanne konisch  
 Tetera conica

| Lt   | Euro  |
|------|-------|
| 0,36 | 31,50 |
| 1,25 | 45,42 |



**Cod. 509573.. | Lattiera conica**  
 Conical milk pot  
 Pot à lait conique  
 Milchkanne konisch  
 Lechera conica

| Lt   | Euro  |
|------|-------|
| 0,02 | 11,39 |
| 0,10 | 12,19 |
| 0,20 | 14,26 |
| 0,33 | 18,52 |
| 0,60 | 32,42 |
| 1,00 | 40,01 |
| 1,50 | 43,23 |
| 2,00 | 50,82 |
| 3,00 | 62,21 |



**Cod. 50958600 | Zuccheriera ovale  
completa di 2 cucchiaini Mod. Pitagora**

Oval sugar bowl with 2 tea/spoons

Sucrier oval avec 2 cuillères à café

Ovale Zuckerdose mit 2 Löffeln

Azucarero ovalada con 2 cucharitas

cm

Euro

21x13

58,41



**Cod. 50958500 | Zuccheriera tonda  
completa di 2 cucchiaini Mod. Pitagora**

Round sugar bowl with 2 tea/spoons

Sucrier rond avec 2 cuillères à café

Runde Zuckerdose mit 2 Löffeln

Azucarero redonda con 2 cucharitas

cm

Euro

14

48,18



Cod. 509555.. |

**Coppa jumbo semisferica con base**

Jumbo bowl with base

Coupe jumbo semi-sphérique avec base

Mehrzweckschuessel

Copa jumbo semiesférica con base

| ø cm | Euro   |
|------|--------|
| 28   | 45,99  |
| 34   | 75,88  |
| 40   | 108,08 |



Cod. 509551.. |

**Anello portabicchieri in acciaio inossidabile per coppa jumbo**

Glass holding ring for jumbo bowl

Anneau porte-verres pour coupe jumbo

Ring fuer Sektgläser

Aro portá vasos para copa jumbo

| ø cm                                     | Euro  |
|--|-------|
| 28                                       | 24,14 |
| 8 bicchieri/glasses/verres/Gläser/vases  |       |
| 34                                       | 31,04 |
| 12 bicchieri/glasses/verres/Gläser/vases |       |
| 40                                       | 40,24 |
| 18 bicchieri/glasses/verres/Gläser/vases |       |



Cod. 50954400 |

**Secchiello ghiaccio termico con griglia**

Thermal ice bucket with grill

Seau à glace thermique avec grille

Eiskuebel isoliert, mit Siebeinsatz

Cubo hielo termico con rejilla



| ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 14   | 43,69 |



Cod. 50953A00 |

**Chiudibottiglia inox**

Stainless steel bottle stopper

Bouchon en inox

Edelstahlflaschenverschluss

Tapon de inox

Euro

4,83





**Cod. 50953305 | Tappo champagne inox 18/10**  
 Champagne stopper  
 Bouchon 18/10  
 Champgneverschluss  
 Tapón champan

Euro

11,50



**Cod. 509533.. | Tappo vino pvc**  
 Pvc wine stopper  
 Bouchon vin PVC  
 Weinverschluss  
 Tapón vino pvc

06 Giallo/Yellow/Jaune/Gelb/Amarillo  
 07 Bordeaux

Euro

5,06



**Cod. 509534.. | Tappo acqua pvc**  
 Pvc water stopper  
 Bouchon eau PVC  
 Wasserverschluss  
 Tapón aqua pvc

01 Bianco/White/Blanc/Weiss/Blanco  
 02 Rosso/Red/Rouge/Rot/Rojo  
 03 Blu/Blue/Bleu/Blau/Azul  
 04 Verde/Green/Vert/Grün/Verde  
 05 Giallo/Yellow/Jaune/Gelb/Amarillo

Euro

2,65



**Cod. 50953B00 | Cavatappi professionale**  
 Professional corkscrew  
 Tire-bouchon  
 Profikorkenzieher  
 Sacacorchos

Euro

3,22



**Cod. 50951M00 | Secchiello ghiaccio "Magna"**  
 Champagne bucket "Magna"  
 Seau a champagne "Magna"  
 Sektkübel "Magna"  
 Cubo de champan "Magna"



Ø cm.

Euro

11

72,43

**Cod. 50951N00 | Secchiello Champagne "Magna"**

Champagne bucket "Magna"  
Seau a champagne "Magna"  
Sektkübel "Magna"  
Cubo de champan "Magna"



| Ø cm | Euro  |
|------|-------|
| 13,5 | 72,43 |

**Cod. 50954206 | Shaker inox 18/10**

Shaker  
Cocktail shaker  
Shaker  
Coctelera



| Lt   | Euro  |
|------|-------|
| 0,60 | 41,39 |

**Cod. 50953C00 | Spremiagrumi**

Citrus squeezer  
Presse-citron  
Zitronenpresse  
Exprimidero

| Euro  |
|-------|
| 18,40 |

**Cod. 50954300 | Colonna porta secchiello universale**

Champagne bucket stand  
Guéridon porte-seau  
Sektkühlerständer  
Porta cubos



| h  | Euro  |
|----|-------|
| 64 | 96,58 |



**Cod. 50955218 | Secchiello champagne "latina"**



Champagne bucket  
Seau à champagne  
Sektküher  
Cubo para champan

| cm     | Euro  |
|--------|-------|
| ø18x18 | 34,03 |



**Cod. 50955000 | Separatore**



Separator  
Separateur  
Einsatz für Sektuebel  
Separador

| Euro  |
|-------|
| 14,72 |



**Cod. 50955222 | Secchiello champagne doppio serie "latina"**



Champagne bucket  
Seau à champagne  
Sektküher für 2 Flaschen  
Cubo para champan

| cm     | Euro  |
|--------|-------|
| ø22x22 | 45,99 |



**Cod. 50955300 | Secchiello ghiaccio serie "latina"**



Ice bucket  
Seau à glace  
Eiskübel  
Cubo para hielo

| cm       | Euro  |
|----------|-------|
| ø10x11,5 | 22,08 |



**Cod. 199000CH | Cucchiaino moka inox economico**  
**Cod. 19900008**

Moka spoon  
 Cuillère à moka  
 Mokkalöffel  
 Cucharita moka

Euro

0,30



**Cod. 19800009 | Forchettina antipasto inox**

Hors d'oeuvre fork  
 Fourchette hors d'oeuvre  
 Vorspeisegabel  
 Tenedor carne

Euro

0,62



**Cod. 14200043 | Forchettina carne Toscana**

Meat fork  
 Fourchette à viande  
 Fleischgabel  
 Tenedor carne

Euro

0,83



### Cucchiaino bibita

Soda spoon  
 Cuillère à cocktail  
 Limolöffel  
 Cucharita refresco

**Cod. 21500036 | GAMMA inox 18/10**  
**Cod. 18700036 | CAPRI inox**  
**Cod. 08100036 | PITAGORA inox 18/10**  
**Cod. 22300036 | BRASILIA inox 18/10**  
**Cod. 22400036 | AMERICA inox 18/10**  
**Cod. 17100036 | BETA inox 18/10**  
**Cod. 19800036 | ALBA inox**  
**Cod. 08000036 | BYRON inox 18/10**  
**Cod. 081000CG | PITAGORA inox 18/10 (antiscivolo)**

cm

Euro

| cm   | Euro |
|------|------|
| 22   | 1,61 |
| 22   | 1,52 |
| 22   | 2,57 |
| 22   | 1,73 |
| 22   | 1,73 |
| 22   | 1,61 |
| 20,5 | 1,15 |
| 22   | 2,57 |
| 30   | 4,60 |

# Caffetteria e Bar

Utensils/jugs articles de bar - Barartikel - Menaje de cafeteria



**Cod. 50918900 | Molla ghiaccio elite**

Ice tongs "elite"  
Pince à glace "elite"  
Eiszange "elite"  
Pinza para hielo

| cm | Euro |
|----|------|
| 15 | 3,22 |



**Cod. 50951600 | Dosatore doppio ellisse (1 oz - 2 ozs)**

Double jigger  
Doseur double "ellisse"  
Doppeldosiereinrichtung  
Dosificador doble "ellisse"

| cm | Euro |
|----|------|
| 23 | 7,36 |



**Cod. 50951700 | Colino cocktail ellisse**

Cocktail strainer  
Passoire à cocktail "ellisse"  
Cocktailsieb "ellisse"  
Filtro para cocktail "ellisse"

| cm   | Euro |
|------|------|
| 22,5 | 6,90 |



**Cod. 50951800 | Mixer ellisse**

Mixer  
Mélangeur  
Mixer  
Mezllador

| cm | Euro |
|----|------|
| 25 | 3,22 |



**Cod. 50952800 | Spatola per gelato inox**

Ice cream spatula  
Spatule à glace  
Eisspachtel  
Paleta para helado

| cm   | Euro |
|------|------|
| 18,5 | 3,45 |



**Cod. 509526.. | Spatola per gelato manico plastica**

Ice cream spatula with plastic handle  
Spatule à glace avec manche en plastique  
Eisservier mit Kunststoffgriff  
Paleta para helado con mango de plástico

- 01 Rosso/Red/Rouge/Rot/Rojo
- 02 Blu/Blue/Bleu/Blau/Azul
- 03 Giallo/Yellow/Jaune/Gelb/Amarillo
- 04 Verde/Green/Vert/Grün/Verde
- 05 Bianco/White/Blanc/Weiss/Blanco
- 06 Rosa/Rose/Rose/Rosa/Rosa
- 07 Nero/Black/Noir/Schwarz/Negro

| cm | Euro |
|----|------|
| 26 | 4,60 |



**Cod. 509527.. | Spatola per gelato manico plastica**

Ice cream spatula with plastic handle  
Spatule à glace avec manche en plastique  
Eisservier mit Kunststoffgriff  
Paleta para helado con mango de plástico

- 01 Bianco/White/Blanc/Weiss/Blanco
- 02 Verde/Green/Vert/Grün/Verde
- 03 Rosso/Red/Rouge/Rot/Rojo

| cm | Euro |
|----|------|
| 30 | 6,44 |

# Gelateria

Utensils/jugs articles de bar - Barartikel - Menaje de cafeteria



**Cod. 79004018** | **Dosatore gelato**  
**Cod. 79004020** | Ice cream scoop  
**Cod. 79004022** | Doseur pour glace  
 Eisportionierer  
 Dosificador helado

| cm  | Euro  |
|-----|-------|
| 4,1 | 10,35 |
| 5,0 | 10,93 |
| 6,3 | 11,50 |



**Paletta gelato**  
 Ice cream spoon  
 Cuillère à glace  
 Eislöffel  
 Cuchara parar helado

|  | cm   | Euro |
|--|------|------|
| <b>Cod. 19900022</b>   50/P inox           | 13,2 | 0,78 |
| <b>Cod. 17100022</b>   BETA inox18/10      | 13,6 | 1,08 |
| <b>Cod. 21500022</b>   GAMMA inox 18/10    | 13,6 | 1,08 |
| <b>Cod. 22400022</b>   AMERICA inox 18/10  | 13,1 | 1,15 |
| <b>Cod. 22300022</b>   BRASILIA inox 18/10 | 13,1 | 1,15 |
| <b>Cod. 22600022</b>   SIRIO inox 18/10    | 13,7 | 1,36 |



**Cod. 50952013** | **Piattino cassata liscio**  
 Ice cream plate  
 Plat à cassate  
 Cassata platte  
 Platilo

| ø cm | Euro |
|------|------|
| 13   | 4,95 |



**Cod. 50952113** | **Piattino per coppa bordato**  
 Edged plate  
 Plat bordé  
 Eisschale Untersatz  
 Platillo

| ø cm | Euro |
|------|------|
| 13   | 4,95 |

**Cod. 50952214 | Piattino cassata piano**

Ice cream plate  
Plat à cassate  
Cassataplatte  
Platillo

ø cm Euro

|    |      |
|----|------|
| 14 | 5,52 |
|----|------|

**Cod. 50950685 | Coppa gelato conica**

Conical ice cream goblet  
Coupe à glace conique  
Konische Eisschale  
Copa para helado conica

ø cm Euro

|     |      |
|-----|------|
| 8,5 | 9,20 |
|-----|------|

**Cod. 50950210 | Coppa gelato gambo basso**

Ice cream goblet  
Coupe à glace  
Eisschale niedrig  
Copa para helado

ø cm Euro

|    |      |
|----|------|
| 10 | 6,21 |
|----|------|

**Cod. 509504.. | Coppa gelato gambo alto cilindrico**

Ice cream goblet  
Coupe à glace  
Eisschale hoch  
Copa para helado

ø cm Euro

|   |      |
|---|------|
| 9 | 7,95 |
|---|------|

|    |      |
|----|------|
| 10 | 7,48 |
|----|------|





**Cod. 50911022 | Piatto Piano**

Flat Plate  
Assiette Plate  
Lacher Teller  
Plato Llano

| Ø cm | spess. mm | Euro |
|------|-----------|------|
| 22   | 0,7       | 9,66 |



**Cod. 509111.. | Piatto Fondo**

Deep Plate  
Assiette Creuse  
Tiefer Teller  
Plato Hondo

| Ø cm | spess. mm | Euro  |
|------|-----------|-------|
| 20   | 0,7       | 9,43  |
| 22   | 0,7       | 10,70 |



**Cod. 50906512 | Pietanziera rotonda senza guarnizione**

Guarnizioni rounde main course serving dish  
Panier porte-repas rond  
Vorratsdose ohne dichtung  
Fiambrella redonda

| Ø cm - h | Lt   | Euro  |
|----------|------|-------|
| 12x6     | 0,67 | 19,32 |



**Cod. 50906000 | Portavivande senza guarnizioni inox 18/10**

Serving Dish  
Porte Aliments  
Vorratsdose Ohne Dichtung  
Fiambrella

| Ø cm - h | Lt  | Euro  |
|----------|-----|-------|
| 8x11x14  | 0,8 | 31,04 |



**Cod. 509117.. | Scodella Senza Alette**

Bowl Without Handles  
Bol Sans Ailettes  
Fingerschüssel  
Cuenco Sin Asas

| ø cm - h | Lt  | Euro |
|----------|-----|------|
| 12x7,2   | 0,6 | 8,28 |
| 14x7,5   | 0,9 | 9,20 |



**Cod. 509114.. | Scodella con alette**

Bowl with handles  
Bol avec ailettes  
Fingerschüssel mit griffen  
Cuenco con asas

| ø cm - h | Lt  | Euro  |
|----------|-----|-------|
| 12x7,2   | 0,6 | 9,66  |
| 14x7,5   | 0,9 | 10,58 |



**Cod. 50912511 | Tazza Per Brodo**

Soup cup  
Tasse a bouillon  
Suppenschüssel  
Taza de caldo

| ø cm - h | Lt  | Euro  |
|----------|-----|-------|
| 11,5x6   | 0,5 | 11,04 |



**Cod. 50912000 | Bicchiere**

Glass  
Verre  
Glas  
Vaso

| ø cm - h | Lt   | Euro |
|----------|------|------|
| 7,5x7    | 0,23 | 9,89 |



**Cod. 5VS4BPSP | 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

| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 40x30 | 0,8       | 26,21 |



**Cod. 5VS5BPSP | Vassoio 5 scomparti bordo piano senza piedini**

Tray 5 sectors  
 Plateau 5 secteurs, bord plat  
 Tablett 5 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füße  
 Bandeja 5 secciones, bordo llano, sin pies

| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 44x35 | 0,8       | 28,74 |



**Cod. 53015605 | Vassoio Self-Service**

5 Compartens dish  
 Plateau Sel-service 5 comp.  
 Kabarett 5telig  
 Bandeja autoservicio honda 5 com.



| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 34x34 | 0,8       | 21,62 |



**Cod. 509305..** |

**Vassoio ovale bordato satinato**

Oval edged tray satin  
 Plateau oval bordé satiné  
 Ovale Tablett satiniert  
 Bandeja ovalada rebordeada satinado



| cm    | spess. mm | Euro  |
|-------|-----------|-------|
| 25x16 | 0,8       | 10,81 |
| 30x19 | 0,8       | 13,80 |
| 35x22 | 0,8       | 16,79 |
| 40x25 | 0,8       | 18,75 |
| 45x28 | 0,8       | 21,62 |
| 50x31 | 0,8       | 25,29 |



**Cod. 00100001** |

**Cucchiaio per detenuti in alluminio e polipropilene**

Convict spoon  
 Detenu cuiller  
 Gefangeneloeffel  
 Cuchara detenido

Euro

1,93

**Cod. 00100002** |

**Forchetta per detenuti in alluminio e polipropilene**

Convict fork  
 Detenu fourchette  
 Gefangenegabel  
 Tenedor detenido

Euro

1,93



# Ricambi per "Linea buffet" e "Des Alpes"

Spare parts for buffet line - Pièce de rechange pour ligne buffet - Ersatzteile für buffet line - repuestos para linea buffet



**Cod. 97150111 | Cupola tonda**

Round cover  
Cloche  
Rolltop  
Campana

| cm   | Euro  |
|------|-------|
| 47,5 | 55,19 |



**Cod. 97150112 | Cupola rettangolare**

Rectangular cover  
Cloche rectangulaire  
Rolltop  
Campana rectangular

| cm | Euro  |
|----|-------|
| 53 | 55,19 |



**Cod. FBAF1120 | Bacinella 1/1 H 20 con forcelle d'appoggio**

Basin mod 1/1 with fork bearing  
Bac 1/1 h.20 cm, avec appuis  
Schuessel mit Stuetzen 1/1 H 20  
Bandeja 1/1 con pernos

| cm | Euro  |
|----|-------|
| 53 | 23,00 |



**Cod. 972000.. | Ciotola per supreme bowl**

Bowl  
Bol  
Schüssel  
Bol

| Cod. | ø cm | Euro  |
|------|------|-------|
| 80   | 23   | 5,75  |
| 82   | 26   | 9,20  |
| 91   | 31,5 | 11,96 |

# Ricambi per "Linea buffet" e "Des Alpes"

Spare parts for buffet line - Pièce de rechange pour ligne buffet - Ersatzteile für buffet line - repuestos para linea buffet



## Cod. 972000.. | Coperchio apribile

Openable lid  
Couvercle ouvrant  
Schmierdeckel  
Tapa abrible

| Cod. | ø cm | Euro  |
|------|------|-------|
| 81   | 23   | 25,29 |
| 83   | 26   | 29,89 |



## Cod. 971501.. | Coperchio apribile - Legno Faggio

Openable lid - Wooden base  
Couvercle ouvrant - Base en bois  
Schmierdeckel - Holzuntersatz  
Tapa abrible - Base de madera

| Cod. | ø cm | Euro  |
|------|------|-------|
| 47   | 23   | 18,40 |
| 48   | 26   | 20,70 |



## Cod. 97200078 | Fornelletto inox

Heater  
Fourneau  
Kocher  
Quemadores

| cm - h   | Euro |
|----------|------|
| 9-18x6,5 | 8,28 |



## Cod. 97150103 | Porcellana tonda da forno completa

6 sector chinaware with inner bowl  
Porcelaine à 6 secteurs avec bol intérieur  
Runder porzellan einsatz 6 Tlg  
Juego porcelana 6 piezas

| ø cm - h | Euro  |
|----------|-------|
| 49x9     | 96,58 |

# Ricambi per "Linea buffet" e "Des Alpes"

Spare parts for buffet line - Pièce de rechange pour ligne buffet - Ersatzteile für buffet line - repuestos para linea buffet



## Cod. 97150104 | Ciotola interna centrale cm 19

Central bowl  
Soucoupe interieure centrale  
Innere, Zentralschüssel  
Cuenco interior central

cm - h Euro

|      |       |
|------|-------|
| 19x9 | 16,10 |
|------|-------|



## Cod. 97150105 | Settore interno (1/5)

Inner sector (1/5)  
Secteur intérieur (1/5)  
1/5 Einsatz runde Schale  
Medialuna interior (1/5)

cm - h Euro

|       |       |
|-------|-------|
| 28x14 | 16,10 |
|-------|-------|



## Cod. 971500.. | Contenitore isolante

Dispenser tank  
Réceptient isolant  
Isolierbehälter  
Porte aislante

| Cod. | ø cm | Euro |
|------|------|------|
|------|------|------|

|    |    |        |
|----|----|--------|
| 38 | 16 | 114,98 |
|----|----|--------|

|    |    |        |
|----|----|--------|
| 39 | 20 | 137,97 |
|----|----|--------|



## Cod. 97150116 | Mattonella refrigerante

Refrigerating brick  
Briquette refrigerante  
Kühlakku  
Refrigerado

Euro

|      |
|------|
| 5,98 |
|------|



## Cod. 97200097 | Brocca vetro

Jug  
Carafe  
Krüge  
Jarra

Lt Euro

|     |       |
|-----|-------|
| 1,5 | 29,99 |
|-----|-------|



# Pezzi di ricambio

Spare parts - Pièces de rechange - Ersatzteile-menage - Piezas de repuesto



**Cod. 97150119 | Resistenza 220 volts 80 watt per distributore bevande calde**  
220 v 80 w electric resistance for hot drinks dispensers  
Résistance électrique 220 v — 80 w pour distributeurs de boissons chaudes  
220 v 80 w elektrischer Widerstand für Spender von warmen Getränken  
Resistencia eléctrica 220 v — 80 w para distribuidores de bebidas calientes

Euro

149,47



**Cod. 97150118 | Resistenza 220 Volts 360 Watt per chafing dish**  
220 v 360 w electric resistance for chafing dish  
Résistance électrique 220 v — 360 w pour chauffe-plat  
220 v 360 w elektrischer Widerstand für Chafing dish  
Resistencia eléctrica 220 v — 360 w para hornillo

Euro

149,47



**Cod. 97150102 | Rubinetto smontabile interamente in metallo**  
Metal dispenser  
Robinet démontable complètement en métal  
Abnehmbarer Metallhahn  
Grifo desmontable completamente de metal

Euro

91,98



**Cod. 97150220 | Rubinetto smontabile interamente in PPL**  
**VERSION 2006**  
PPL faucet that can be disassembled  
Robinet demontable complètement en PPL  
Abnehmbarer hahn ganz aus PPL  
Grifo desmontable completamente de PPL

Euro

57,49



**Cod. 97150124 | Tagliere in faggio**  
Beechwood board  
Hachoir en hêtre  
Küchenbrett aus Buche  
Tabla de haya

Euro

41,39



**Cod. 97150115 | Tagliere in faggio**  
Beechwood board  
Hachoir en hêtre  
Küchenbrett aus Buche  
Tabla de haya

Euro

34,49

**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 "Linea Pitagora"

Spare parts for cruet sets and cheese bowls - Pièce de rechange pour ménagères - Ersatzteile für Menage und Käsedose - Repuestos para



**Cod. 97200040 |**

## **Ampolla**

Oil / vinegar glass - Burette - Ersatzflasche für essig/öl - Ampolla

**Euro**

**8,97**



**Cod. 97200054 |**

## **Salvagoccia**

Plastic drop-catcher - Protege-goutte  
Ausgiesser plastik essig/öl - Impide-gotas

**Euro**

**1,38**



**Cod. 97200056 |**

## **Cappuccio ampolla in acciaio inox 18/10**

18/10 Cup for glass - Capuchon pour burette en acier 18/10  
Metallkappe - Capuchón ampolla de acero inoxidable

**Euro**

**3,11**



**Cod. 97200045 |**

## **Sale e pepe**

Salt/pepper glass - Saliere - Ersatzglas pfeffer/salz - Salero

**Euro**

**4,37**



**Cod. 97200052 |**

## **Cappuccio salino in acciaio inox 18/10**

18/10 Salt cup - Capuchon pour saliere en acier inoxydable 18/10  
Metallkappe salz - Capuchón salero de acero inoxidable

**Euro**

**2,99**



**Cod. 97200051 |**

## **Cappuccio pepe in acciaio inox 18/10**

18/10 Pepper cup - Capuchon pour poivriere en acier inoxydable 18/10  
Metallkappe pfeffer - Capuchón pimienta de acero inoxidable

**Euro**

**2,99**



**Cod. 97200053 |**

## **Cappuccio univ. Per stuzzicadenti incartati inox 18/10**

18/10 Universal toothpicks cup - Capuchon pour cure-dents en acier inoxydable 18/10  
Universalkäppchen zahnstocher - Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados

**Euro**

**2,53**



**Cod. 97200050 |**

## **Vetro per formaggiera**

Cheese bowl glass - Verre pour fromagere - Glas für käsedose - Cristal para quesera

**Euro**

**1,84**

# Ricambi per oliere e formaggiere

Spare parts for cruet sets and cheese bowls - Pièce de rechange pour ménagères - Ersatzteile für Menage und Käsedose - Repuestos para vinagreras y queseras



**Cod. 97200060 | Ampolla**  
Oil/vinegar glass  
Burette  
Menage  
Ampolla

Mod. Euro

|  |      |
|--|------|
| Nouvelle Cuisine<br>"Des Alpes" - "Progetto" | 5,98 |
|--|------|



**Cod. 97200062 | Salvagoccia**  
Plastic drop-catcher  
Protege-goutte  
Stöpsel  
Protector de gotas

Mod. Euro

|  |      |
|--|------|
| Nouvelle Cuisine<br>"Des Alpes" - "Progetto" | 0,69 |
|--|------|



**Cod. 97200059 | Cappuccio ampolla 18/10**  
Cup for glass 18/10  
Capuchon pour burette 18/10  
Kappe für Menage 18/10  
Capuchón ampolla 18/10

Mod. Euro

|  |      |
|--|------|
| Nouvelle Cuisine<br>"Des Alpes" - "Progetto" | 2,65 |
|--|------|



**Cod. 97200061 | Salino**  
Salt/pepper glass  
Saliere  
Salzstreuer  
Salero

Mod. Euro

|  |      |
|--|------|
| Nouvelle Cuisine<br>"Des Alpes" - "Progetto" | 1,61 |
|--|------|

# Ricambi per oliere e formaggere

Spare parts for cruet sets and cheese bowls - Pièce de rechange pour ménagères - Ersatzteile für Menage und Käsedose - Repuestos para vinagreras y queseras



**Cod. 97200058 | Cappuccio salino in acciaio inox**  
18/10 Salt cup  
Capuchon pour saliere en acier inoxydable  
Salzstreuerkappe aus Stahl inox  
Capuchón salero de acero inoxidable

Mod.

Euro

Nouvelle Cuisine  
"Des Alpes" - "Progetto"

2,53



**Cod. 97200057 | Cappuccio pepe/stuzzicadenti inox 18/10**  
18/10 Pepper/toothpicks cup  
Capuchon pour poivrière en acier inoxydable  
Kappe aus Stahl inox für Pfeffer Salz- und Zahnstocher  
Capuchón pimienta/palillos de acero inoxidable

Mod.

Euro

Nouvelle Cuisine  
"Des Alpes" - "Progetto"

2,53



**Cod. 97200053 | Cappuccio univ. Per stuzzicadenti incartati inox 18/10**  
18/10 Universal toothpicks cup  
Capuchon pour cure-dents en acier inoxydable 18/10  
Universalkäppchen zahnstocher  
Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados

Mod.

Euro

Nouvelle Cuisine  
"Des Alpes" - "Progetto"

2,53



**Cod. 97200035 | Vetro per formaggera**  
Cheese bowl glass  
Verre pour fromagere  
Glas für Käsedose  
Cristal para quesera

Mod.

Euro

Nouvelle Cuisine  
"Des Alpes" - "Progetto"

1,84

# Condizioni generali di vendita

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 35,00

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.

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

In ottemperanza alla legge n° 126 del 10/4/91 "Norme per l'informazione del consumatore" si informano gli utilizzatori di lame e coltelleria circa l'uso corretto del prodotto per evitare fenomeni corrosivi.

1. Lavare le lame immediatamente dopo l'uso.
2. Utilizzare detergenti neutri o debolmente alcalini.
3. Evitare di strofinare lame e coltelli con:
  - a) prodotti abrasivi soprattutto se contenenti cloro.
  - b) pagliette metalliche o sintetiche.
4. Non impiegare per il lavaggio ipocloriti (candeggina), ne detergenti contenenti cloro o cloruri liberi.
5. Asciugare subito dopo il lavaggio con panni morbidi e assorbenti.
6. 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.

1. Wash blades immediately after use.
  2. Use neutral or slightly alkaline detergents.
  3. Do not rub blades and knives with:
    - a) abrasive products (mainly those containing chlorine)
    - b) metal or synthetic wools.
  4. Do not wash with hypochlorites (bleach) or detergents containing chlorine or free chlorides.
  5. Dry immediately after washing with a soft or absorbing cloth.
  6. 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.

## Inoxydabilité de l'acier utilisé pour couteaux et lames

Conformément à la loi N.126 du 10/4/'91 "Normes pour l'information du consommateur" nous informons les utilisateurs de lames et de coutellerie sur l'utilisation correcte du produit pour prévenir les phénomènes de corrosion.

1. Laver la lame immédiatement après utilisation.
2. Utiliser des détergents neutres ou faiblement alcalins.
3. Éviter de frotter lames et couteaux avec:
  - a) des produits abrasifs, surtout s'ils contiennent du chlore
  - b) pailles de fer ou synthétiques.
4. Ne pas utiliser de produits hypochlorés (eau de javel) pour le lavage, ni de détergents contenant du chlore ou des chlorures libres.
5. Essuyer aussitôt après le lavage avec des torchons doux et absorbants.

6. Le séchage en lave-vaisselle ne suffit généralement pas à empêcher les risques de corrosion, il est par conséquent nécessaire de procéder à un essuyage soigné à la main immédiatement après le cycle de lavage.

Les précautions ci-dessus sont indispensables pour éviter tout dommage irréparable aux lames et couteaux.

## Rostfreier Stahl für Messer und Klingen

In Übereinstimmung mit dem Gesetz Nr.126 vom 10/4/'91 "Hinweise für den Verbraucher" werden die Benutzer von Klingen und Schneidwaren über den korrekten Gebrauch des Produkts informiert um korrosive Erscheinungen zu verhindern.

1. Die Klingen sofort nach Gebrauch abwaschen.
  2. Seifenfreie oder schwach alkalische Reinigungsmittel verwenden.
  3. Es ist zu vermeiden, Messer und Klingen zu scheuern, mit:
    - a) Schleifmitteln, insbesondere wenn sie Chlor enthalten
    - b) Metall- oder Synthetikwolle.
  4. Für die Säuberung keine Hypochloritmittel (Chlorlauge oder Reinigungsmittel verwenden, die Chlor oder nicht gebundenes Chlorid enthalten).
  5. Nach der Säuberung sofort mit weichen, saugfähigen Tüchern abtrocknen
  6. Das Trocknen im Geschirrspüler ist im allgemeinen nicht ausreichend und aus diesem Grund sollte sofort nach dem Waschgang sorgfältig per Hand abgetrocknet werden.
- Die obenangeführten Vorsichtsmaßnahmen sind unerlässlich, um irreparable Schäden an Klingen und Messern zu vermeiden.

## Inoxidabilidad del acero para cuchillos y hojas

Conforme a lo dispuesto en la ley N. 126 of 10/04/1991 "Normas para la información del consumidor" se informa a los usuarios de hojas y cuchillos sobre el uso correcto del producto, para evitar fenómenos corrosivos.

1. Lavar las hojas inmediatamente después de su uso.
  2. Utilizar detergentes neutros a poco alcalinos.
  3. Evitar frotar las hojas y cuchillos con:
    - a) productos abrasivos, en particular si contienen cloro
    - b) limpiadores metálicos a sintéticos.
  4. No emplear lejías en el lavado, ni tampoco detergentes que contengan cloro y cloruros libres.
  5. Secar inmediatamente después del lavado con paños suaves y absorbentes.
  6. El secado en lavajillas no es, en general, suficiente para evitar riesgos de corrosión. Es por tanto necesario realizar un cuidadoso secado a mano inmediatamente después del ciclo de lavado.
- Los precauciones descritas son indispensables para evitar daño irreparable en las hojas y los cuchillos.



# DET NORSKE VERITAS QUALITY SYSTEM CERTIFICATE

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

Si attesta che / This certifies that

IL SISTEMA QUALITA' DI / THE QUALITY SYSTEM OF

**PINTI INOX S.p.A.**  
Via Antonini, 87 - 25068 Sarezzo (BS) - Italy

E' CONFORME AI REQUISITI DELLA NORMATIVA  
CONFORMS TO THE QUALITY SYSTEM STANDARD

**UNI EN ISO 9001:2000 (ISO 9001:2000)**

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

This certificate is valid for the following products or services:

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

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

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

*Luogo e data  
Place and date*  
**Agrate Brianza, (MI) 2003-03-27**

*Data Prima Emissione:  
First Issue Date:*  
**2000-12-14**

*per l'Organismo di Certificazione  
for the Accredited Unit*  
**Det Norske Veritas Italia S.r.l.**

**Lead Auditor: GIANLUIGI BORGHETTI**

**Settore EA: 17**

**SINCERT**

EN 45012 Registrat. N. 003A

  
**Leonardo Omodeo Zorini**  
Management Representative

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi) e al riesame completo del sistema con periodicità triennale.  
The validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months) and the complete re-assessment of the system every three years.  
La validità del certificato può essere verificata visitando il sito web [www.dnv.it](http://www.dnv.it) o [www.sincert.it](http://www.sincert.it). The validity of this certificate can be verified by visiting our web site at [www.dnv.it](http://www.dnv.it) or at [www.sincert.it](http://www.sincert.it).



**CLUB  
DEL BUONGUSTAIO**  
Collana della gastronomia europea



**UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI**  
COMITATO PROVINCIALE DI BRESCIA



CONFINDUSTRIA

In ottemperanza a quanto stabilito dal Decreto Ministeriale del 25/1/1992 Art. 4-5° comma D.L. n. 208 e dir. CEE 89/109:  
si precisa che la posateria, il pentolame e il vasellame di nostra produzione portano i seguenti marchi:

In compliance with what defined in the ministerial decree of 25/01/1992 Art. 4-5° par. D.L. no. 208 e dir. CEE 89/109:  
the cutlery and the holloware we manufacture are marked with the following brands:

**PINTI1929®**  
MADE IN ITALY



**PINTINOX**  
MADE IN ITALY

**PINTI**



Sono prodotti con materiali idonei al contatto con "gli alimenti" - Are produced with materials witch can be in touch food.



## Listino-Catalogo Catering 2006

Progetto Grafico Borgo Creativo Brescia Italy  
Ph Claudio Sabinelli Brescia Italy  
Stampa Intese Grafiche Brescia Italy  
Si ringrazia il sig. Oberti Gabriele  
Ristorante Saponi&Sapere Brescia Italy

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

PINTINOX  
MADE IN ITALY

[www.pinti.it](http://www.pinti.it)

**PINTI INOX S.p.A.**

Via Antonini, 87  
25068 Sarezzo (BS) Italia  
Tel. +39 030 89351 r.a.  
Fax +39 030 8935250 - 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