

PINTINOX

HO  
RE  
CA

2020

# HOtellerie REstaurant CAtering

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

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

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

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

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



# INDICE

## Index

<b>POSATE</b>	<b>21</b>
<i>Cutlery - Couverts - Bestecke - Cubiertos</i>	
<b>COTTURA</b>	<b>169</b>
<i>Cooking - Cuisson - Küchen - Cocción</i>	
<b>GASTRONORM</b>	<b>223</b>
<i>Gastronorm - Gastronorm - Gastronorm - Gastronorm</i>	
<b>PREPARAZIONE</b>	<b>255</b>
<i>Preparation - La préparation - Vorbereitung - Preparación</i>	
<b>PRESENTAZIONE</b>	<b>265</b>
<i>Presentation - Présentation - Präsentation - Presentación</i>	
<b>UTENSILI</b>	<b>279</b>
<i>Tools - Utensiles - Zubehör - Utensilios</i>	
<b>BAR/GELATERIA</b>	<b>313</b>
<i>Bar/Icecream - Bar/Crème glacée - Bar/Eis - Bar/Helado</i>	
<b>BUFFET</b>	<b>341</b>
<i>Buffet - Buffet - Buffet - Buffet</i>	
<b>RICAMBI</b>	<b>359</b>
<i>Spare parts - Pièces de rechanges - Ersatzteile - Piezas de repuesto</i>	
<b>ESPOSITORI</b>	<b>368</b>
<i>Display - Présentoir - Wandaussteller - Expositor</i>	
<b>SEZIONE ESPLICATIVA</b>	<b>379</b>
<i>Technical Information - Information Technique - Technische Informationen - Información Técnica</i>	
<b>LUXURY COLLECTION</b>	<b>386</b>
<b>INDICE GENERALE</b>	<b>403</b>
<i>Index - Index - Inhaltsverzeichnis - Índice</i>	

# LA STORIA

## History

L'azienda **Pinti Inox S.p.A.** è localizzata in un'area "la Valtrompia" che da sempre è stata dedita alla lavorazione dei metalli. Dai tempi degli antichi Romani, le miniere di ferro, i monti boscosi per la produzione di carbone di legna, e la forza motrice dell'acqua dei torrenti hanno favorito l'industria metallurgica. Già dal Medio Evo la zona era conosciuta come centro di produzione di armi e lame. Nel 1929, dopo la grande crisi, Giacomo Pinti decide di mettersi in proprio e costruire la sua prima officina in Lumezzane per la lavorazione di posate in ottone cromato e coltelleria. Successivamente l'azienda è cresciuta fino a diventare un'importante entità industriale. In questi anni di storia l'azienda si è evoluta ed è diventata leader nel settore della posateria. Oggi siamo alla terza generazione, con ogni membro della famiglia a presiedere 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. 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.

**Pinti Inox S.p.A.** is situated in an area known as "Valtrompia" which has always been linked strongly with the metal-working sector. Since the days of the Ancient Romans, the iron mines and tree-covered mountains for the production of coal, joined by the driving force of the water flowing along the rivers, have favoured the metallurgy industry. The area was well known for the production of weapons and blades as early as the Middle Ages. In 1929, after the great recession, Giacomo Pinti decided to set up his own business, opening his first workshop in Lumezzane, where he produced chrome-plated brass cutlery and knives. The company subsequently grew and developed into an important industrial concern. Nowadays the third generation of the family runs the company. Each member oversees a key role in the company. Considerable modernisation has led the company to acquire industrial automated systems and fully renew the product ranges. Our company has been a leader in the cutlery market since 1929. We offer a variety of complete ranges in classic, modern and fashionable styles that make a perfect match with all styles of tableware and go together to create a harmonious ensemble for elegant tabletop. Our lines offer all the accessories you may require to beautifully set your table and some of them have hollow handle knives with forged blades.



# L'AZIENDA

## The company

Oggi l'azienda vanta un'entità produttive e due unità distributive:

- 1.SAREZZO (ITALY): Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000 m<sup>2</sup> coperti, in cui vi sono le produzioni di: tutti gli stampi ed attrezzature del gruppo, posateria con cicli completi, posateria forgiata, coltelleria, vasellame e accessori, pentolame professionale, linee buffet ed articoli professionali.
- 2.GERMANY: In Germania la società Pinti inox GmbH si occupa della distribuzione sul territorio tedesco.

*Today the company has two production units and three distribution units:*

- 1.SAREZZO (ITALY): *Pintinox S.p.A. with the Sarezzo plant, occupying an indoor area of 15,000 m<sup>2</sup>, housing production of: all the group's moulds and equipment, complete cycle cutlery, forged cutlery, knives, tableware and accessories, professional pans, buffet line and professional articles.*
- 2.GERMANY: *In Germany, Pinti inox GmbH handles distribution throughout German territory.*



DNV  
Quality Certificate

# MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

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

Data prima emissione/Initial date:  
14 dicembre 2000

Validità/Valid:  
04 marzo 2018 - 04 marzo 2021

Si certifica che il sistema di gestione di/This is to certify that the management system of

## PINTI INOX S.p.A. Sede Legale ed Operativa

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

È conforme ai requisiti della norma per il Sistema di Gestione Qualità/  
has been found to conform to the Quality Management System standard:  
**ISO 9001:2015**

Questa certificazione è valida  
per il seguente campo applicativo:

**Progettazione e produzione di: posateria,  
pentole per uso domestico, alberghiero e  
catering ed oggetti in acciaio inox per la  
tavola e la cucina (EA 17)**

This certificate is valid  
for the following scope:

**Design and manufacture of: cutlery, cookware  
for domestic, hotels and catering uses,  
stainless steel tableware and kitchen  
accessories (EA 17)**

Luogo e Data/Place and date:  
Vimercate (MB), 01 marzo 2018



ACCREDIA

L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

SQG N° 063-B PIB N° 039-P

SQA N° 053-D PIB N° 053-B

SQE N° 007-H PIB N° 034-C

SOR N° 024-U SSI N° 002-U

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento:  
SQG, SQA, PRO, PRS, ISR, GHG, LMT e LAT; di MLA IP  
per gli schemi di accreditamento SDO, SDA, SSI, PSM  
e PDI; e di PMA-LAC per gli schemi di accreditamento  
LAR, MTO, LAT e ISR.

Per l'Organismo di Certificazione/  
For the Certification Body  
**DNV GL – Business Assurance**  
Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate  
(MB) - Italy

**Zeno Beltrami**  
Management Representative

# PINTI1929

MADE IN ITALY

E' la linea più prestigiosa che racchiude 90 anni di storia. Identifica la gamma più importante della ns. produzione. In cui qualità, ricerca e innovazione si fondono in prodotti unici ed esemplari.

It is the most prestigious line that includes 90 years of history. *This brand identifies the most important range of our production: quality, design, research and innovation come together in unique products.*





E' il nostro Marchio, la nostra identità.

I prodotti raggruppati sotto questo marchio sono tutti i prodotti di uso quotidiano, strumenti e accessori che caratterizzano maggiormente la nostra azienda che ottimizzano il rapporto qualità prezzo nella vita di tutti i giorni.

*This is our brand , our identity.*

*The products grouped under this brand are for a daily use. Tools and accessories that most characterize our company willing to produce value for money products for everyday life.*







INFINITO TREASURE pag.396

Per maggiori info vedi catalogo Luxury Collection / For more informations see Luxury Collection catalog

# FINITURE SPECIALI

## Special finished

ON  
DEMAND

### TREASURE - GOLD, BRONZE, TITANIUM, HONEY, COPPER, GREY, TOTAL BLACK

Titanio, bronzo e oro: le nostre posate diventano dei pezzi unici, inimitabili e indimenticabili. Grazie a sofisticate tecnologie all'avanguardia, trasformiamo le nostre più belle posate classiche e di design in veri e propri tesori per la tavola. Le posate Treasure sono rivestite in PVD (acronimo di Physical Vapour Deposition), depositi metallici superficiali, sotto forma di film molto sottili, ottenuti con tecnologie altamente innovative che permettono di ottenere durezze superficiali molto elevate. A ciò si aggiunge la possibilità di ottenere diversi tipi di colorazioni senza alterare la lucentezza tipica dell'acciaio nè l'atocissità del prodotto, che può quindi entrare in contatto con gli alimenti. Ordine minimo 240 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 36 pz per pezzatura e a 6 pz per i servire di ciascun modello.

*Titanium, bronze, gold: our cutlery comes alive and becomes unique and unforgettable. Thanks to our sophisticated and avant-garde technologies, our most beautiful and classic cutlery becomes design cutlery and a real treasure for the table. The Treasure cutlery describes a variety of vacuum deposition methods used to deposit this films by the condensation of vaporized form of the desired film material onto various workpiece surfaces. The result is a higher hardness surface and the possibility to obtain different colors without altering the polished steel. Minimum order quantity 240 pcs mixed per colour. In any case orders under 36 pcs per item and 6 pcs serving cutlery will be not accepted.*

### ALCHIMIQUE - GOLD, BRONZE, TITANIUM

Alchimique una preziosa finitura PVD che conferisce tre tonalità esclusive e pregiate alle posate della Collezione Stone Washed: Gold, gioielli sulla tavola; Bronze, metallo naturale; Titanium, la forza unita allo stile. Ordine minimo 240 pz assortiti per colore. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 36 pz per pezzatura e a 6 pz per i servire di ciascun modello.

*Alchimique is a precious PVD coating made in 3 different special colors for an astonish Stone Washed Cutlery Collection. Gold, jewellery on the table. Bronze, pure metal. Titanium, power and style. Minimum order quantity 240 pcs mixed per colour. In any case orders under 36 pcs per item and 6 pcs serving cutlery will be not accepted.*

### STONE WASHED

La Collezione Stone Washed nasce dal desiderio di esaltare la propria tavola in perfetto stile retrò con articoli ricercati e di ottima fattura. I prodotti, attentamente selezionati nelle gamme Pintinox e Pinti 1929, sono antichizzati con uno speciale processo detto Stone Wash: il risultato è un prodotto unico nell'aspetto e qualitativamente perfetto. Per garantire un elevato standard di qualità, tutti i coltelli sono stati riaffilati dopo avere subito il trattamento Stone Wash. Tutte le serie proposte sono complete di tutte le pezzature e già disponibili per la vendita. Ordine minimo 120 pz per pezzatura e 12 pz per i servire di ciascun modello.

*The Stone Washed Collection is a selection from Pintinox cutlery assortment. The aim is to offer quality cutlery to the customers willing to create a retro atmosphere when laying their tables. This cutlery has been stone washed to create a vintage effect on the stainless steel, intentionally creating a finish with a non-uniform appearance; each piece is therefore unique. All our knives have been resharpened after the Stone Wash process to ensure the usual high quality standard. Minimum order quantity 120 pcs per item and 12 pcs serving cutlery.*

### MYSTIQUE

Finitura raffinata ed elegante, delicatamente ruvida al tatto. Grazie a un processo di sabbiatura profonda ogni articolo è resistente ad urti e abrasioni ed è adatto all'utilizzo anche nella ristorazione professionale. Ordine minimo 60 pz per pezzatura e 12 pz per i servire di ciascun modello.

*Sandblasted stainless steel for an elegant mat finishing. Thanks to a deep sandblasting process, every item is strike and abrasion resistant and suitable for using in Horeca. Minimum order quantity 60 pcs per item and 12 pcs serving cutlery.*

### ARGENTATURA - SILVER PLATED EN1=10 MIC.

L'argentatura della nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e su una tecnologia avanzata. Il materiale base è l'acciaio al 18/10, sul quale viene applicato uno strato di argento spesso 10 micron tramite processo galvanico. Sulle parti esposte ad un'usura maggiore, come le punte della forchetta ed i punti di appoggio, viene apportato un doppio strato al fine di garantire all'argentatura una durata omogenea nel tempo. Sebbene possibile si consiglia il lavaggio in lavastoviglie. Ordine minimo 240 pz assortiti. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 36 pz per pezzatura e a 6 pz per i servire.

*Our silver plating process for cutlery is based on 50 years of experience and state-of-art technology. The basic material is stainless steel 18/10 to which a 10-micron layer of silver is applied by galvanisation. The parts most exposed to wear, such as the tips and resting points are given a double layer to guarantee long-lasting plating. Thick plate silverware can't be washed in the dishwasher. Minimum order quantity 240 pcs assorted. In any case orders under 36 pcs per item and 6 pcs serving cutlery will be not accepted.*

### ARGENTATURA 30 MICRON SU RICHIESTA - SILVER PLATING 30 MICRON ON REQUEST

Ordine minimo 240 pz assortiti. In ogni caso non si accettano ordini inferiori ai 36 pz per pezzatura e a 6 pz per i servire. - *Minimum order quantity 240 pcs assorted. In any case orders under 36 pcs per item and 6 pcs serving cutlery will be not accepted.*

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

**Per griglie Finiture Speciali vedi pag 376 / For Special Finished tables see page 376**

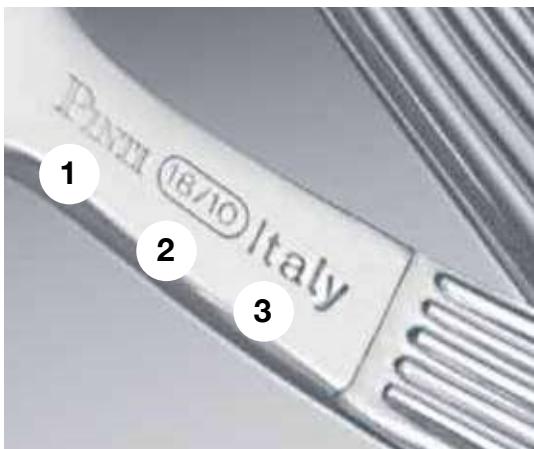
# LISTINO FINITURE SPECIALI PER VARIANTI ON DEMAND

Special Finished on demand price list

Cod.	Descrizione - Description	TREASURE				ALCHIMIQUE				Argentatura Silver Plated (10 µ) Euro
		Gold Euro	Bronze Titanium Euro	Honey Copper Grey Tot. Black Euro	Stone Washed Euro	Gold Euro	Bronze Titanium Euro	Mystique Euro		
01	Cucch. tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa	5,20	8,30	4,90	0,64	5,84	8,94	1,10	7,00	
02	Forch. tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa	5,20	8,30	4,90	0,64	5,84	8,94	1,10	5,90	
03	Colt. tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa	5,20	8,30	4,90	0,74	5,94	9,04	1,10	7,00	
CC	Colt. tavola m.v. lama forg. - Table knife H.H and forged blade - Couteau de table à m.c. et lame forgée - Tafelhohleheftmesser mit geschmiedeter Klinge - Cuchillo mesa con m.h. y hoja forjada	-	-	-	0,74	-	-	1,10	7,80	
04	Cucch. frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre	5,20	8,30	4,20	0,64	5,84	8,94	1,00	6,20	
05	Forch. frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre	5,20	8,30	4,20	0,64	5,84	8,94	1,00	5,30	
06	Colt. frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre	5,20	8,30	4,20	0,74	5,94	9,04	1,00	7,20	
CD	Colt frutta m.v. lama forg. - Dessert knife H.H and forged blade Couteau dessert à m.c. et lame forgée - Desserthohleheftmesser mit geschmiedeter Klinge - Cuchillo postre con m.h. y hoja forjada	-	-	-	0,74	-	-	1,00	7,20	
07	Cucch. caffè - Tea-coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café	4,30	5,70	3,30	0,54	4,84	6,24	0,92	4,00	
08	Cucch. moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cuchara moka	3,80	5,70	3,10	0,54	4,34	6,24	0,92	3,00	
10	Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa	20,90	24,90	16,60	1,70	22,60	26,60	1,40	28,90	
11	Cucchiaione - Serving spoon - Cuiller de service - Gemüselöffel - Cuchara servir	8,80	11,30	8,40	0,96	9,76	12,26	1,30	8,40	
12	Forchettone - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir	8,80	11,30	8,40	0,96	9,76	12,26	1,30	8,40	
13	Mestolo salsa - Sauce ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel - Cacillo salsa	20,90	24,90	16,60	1,70	22,60	26,60	1,40	12,00	
15	Forch. insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada	8,80	11,30	8,40	0,96	9,76	12,26	1,30	8,40	
16	Forch. dolce 4 spine - Pastry fork - Fourchette gateau - Kuchengabel 4 Zinken - Tenedor postre 4 pas	5,20	8,30	4,20	0,64	5,84	8,94	1,00	5,30	
17	Forch. 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 pías	5,20	8,30	3,30	0,64	5,84	8,94	0,92	3,60	
18	Cucch. dolce - Tea-cake spoon - Cuiller à gateau - Kuchenlöffel - Cuchara postre	5,20	8,30	4,20	0,64	5,84	8,94	1,00	4,40	
19	Colt. dolce - Pastry knife - Couteau à gateau - Kuchenmesser - Cachillo postre	5,20	8,30	4,20	0,74	5,94	9,04	1,00	6,60	
20	Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pastel	17,50	22,80	15,70	0,96	18,46	23,76	1,30	12,00	
CR	Cucch. crema - Cream spoon - Cuiller à crème - Sahnelöffel - Cuchara crema	5,20	8,30	4,20	0,64	5,84	8,94	1,00	4,40	
39	Cucch. brodo - Soup spoon - Cuiller à soupe - Fleischbrühelöffel - Cuchara caldo	5,20	8,30	4,20	0,64	5,84	8,94	1,10	6,30	
22	Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado	5,20	8,30	4,20	0,64	5,84	8,94	1,10	3,70	
36	Cucch. bibita - Long drink spoon - Cuiller à drink - Limolöffel - Cuchara refresco	8,80	11,30	8,40	0,96	9,76	12,26	1,10	4,70	
28	Forch. pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado	5,20	8,30	4,90	0,64	5,84	8,94	1,10	5,30	
29	Colt. pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado	5,20	8,30	4,90	0,64	5,84	8,94	1,10	5,30	
30	Forch. pesce servire - Fish serving fork - Fourchette à servir poisson - Fischserviergabel - Tenedor servir pescado	8,80	11,30	8,40	0,96	9,76	12,26	1,30	9,00	
31	Colt. pesce servire - Fish serving knife - Couteau à servir poisson - Fischserviermesser - Cuchillo servir pescado	8,80	11,30	8,40	0,96	9,76	12,26	1,30	9,00	

# PUNZONATURA

## Marking



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

- 1.Nome del costruttore
- 2.Materiale utilizzato
- 3.Paese d'origine del costruttore

*Marking is the identification mark of pieces and means:*

- 1.Name of manufacturer*
- 2.Material*
- 3.Manufacturer's place of origin*



### **Punzonatura Meccanica:**

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

### **Mechanical Stamped:**

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



### **Punzonatura Laser:**

quando il logo viene applicato con questa tecnica non vengono accettati ordini per quantitativi inferiori ai 240 pz. per pezzatura di posateria. Euro 0,20 netti al pezzo (Spese a punzone Euro 60,00 netti).

### **Laser Stamping:**

*when laser stamping is used, we only accept orders for more than 240 pcs for each cutlery item. Euro 0,20 net per pce (Net tooling costs Euro 60,00).*





# P O S A T E

C u t l e r y

C o u v e r t s

B e s t e c k e

C u b i e r t o s

**PINTI1929** Relais  
Chateaux

**PINTINOX** Hotel  
Division



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



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



# POSATE 1:1

## Size cutlery 1:1

### **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.

### **How to choose cutlery.**

#### **Nothing could be easier!**

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

### **Comment choisir un couvert.**

#### **C'est la chose la plus simple du monde!**

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

### **Und so wählen Sie ein Besteck aus.**

#### **Es ist kinderleicht!**

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

### **Cómo elegir un cubierto.**

#### **¡Es la cosa más fácil del mundo!**

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

Cod.	cm	Euro	
0001	20,8	<b>11,32</b>	
0002	21,1	<b>11,32</b>	
0003	23,5	<b>11,32</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,4	<b>10,42</b>	
0005	18,4	<b>10,42</b>	
0006	21,3	<b>10,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	15,5	<b>9,28</b>	
0008	12,4	<b>9,08</b>	
0010	27,2	<b>26,66</b>	
0011	23,8	<b>16,68</b>	
0012	24,0	<b>16,68</b>	
0013	17,5	<b>14,00</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	16,4	<b>10,26</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	25,2	<b>22,38</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	18,2	<b>10,64</b>	
00AT	-	-	
0028	18,6	<b>11,20</b>	
0029	20,6	<b>11,20</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

**BRAMANTE**  
**0780**

**PINTI1929**

inox 18/10

forgiato - forged



**ELLADE**  
**0790**

**PINTI1929**

inox 18/10

forgiato - forged



**Cod. cm Euro**

	0001	21,2	<b>11,10</b>
	0002	21,1	<b>11,10</b>
	0003	24,0	<b>11,52</b>
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	18,7	<b>10,22</b>
	0005	18,4	<b>10,22</b>
	0006	21,7	<b>10,60</b>
	00L6	-	-
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	15,5	<b>9,12</b>
	0008	12,5	<b>8,90</b>
	0010	27,2	<b>26,14</b>
	0011	24,4	<b>16,36</b>
	0012	24,5	<b>16,36</b>
	0013	18,9	<b>13,72</b>
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	16,4	<b>9,88</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	24,6	<b>21,96</b>
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	17,9	<b>10,54</b>
	00AT	-	-
	0028	18,6	<b>10,98</b>
	0029	20,6	<b>10,98</b>
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	20,4	<b>8,66</b>
0002	20,3	<b>8,66</b>
0003	23,5	<b>6,74</b>
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	-	-
0005	18,3	<b>7,66</b>
0006	21,2	<b>5,82</b>
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,3	<b>5,46</b>
0008	11,4	<b>5,34</b>
0010	27,7	<b>18,96</b>
0011	23,1	<b>11,42</b>
0012	24,1	<b>11,42</b>
0013	17,2	<b>13,20</b>
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,3	<b>5,76</b>
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,1	<b>11,98</b>
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	18,4	<b>7,66</b>
00AT	-	-
0028	18,4	<b>8,10</b>
0029	20,1	<b>8,32</b>
0030	-	-
0031	-	-



HERMITAGE  
0870

PINTI1929

inox 18/10  
forgiato - forged

# PRIVILEGE

## 0510

# PINTI1929

inox 18/10

mm 4,0



	Cod.	cm	Euro
	0001	21,0	<b>6,48</b>
	0002	21,4	<b>6,48</b>
	0003	23,0	<b>7,54</b>
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	18,5	<b>6,38</b>
	0005	18,7	<b>6,38</b>
	0006	21,0	<b>7,18</b>
	00L6	-	-
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	14,5	<b>4,48</b>
	0008	12,5	<b>4,38</b>
	0010	27,8	<b>17,68</b>
	0011	23,6	<b>9,88</b>
	0012	24,0	<b>9,88</b>
	0013	18,5	<b>11,10</b>
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	16,6	<b>4,94</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	26,0	<b>12,74</b>
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	18,2	<b>6,28</b>
	00AT	-	-
	0028	18,9	<b>6,70</b>
	0029	21,2	<b>6,70</b>
	0030	-	-
	0031	-	-

OCTAVIA  
0860

PINTI1929

inox 18/10

mm 4,0

Cod.	cm	Euro	
0001	20,5	<b>6,22</b>	
0002	20,7	<b>6,22</b>	
0003	23,5	<b>6,40</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,1	<b>5,76</b>	
0005	18,3	<b>5,76</b>	
0006	20,5	<b>5,92</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,9	<b>2,90</b>	
0008	12,0	<b>2,66</b>	
0010	29,5	<b>19,94</b>	
0011	24,0	<b>9,88</b>	
0012	24,0	<b>9,88</b>	
0013	17,3	<b>11,66</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,5	<b>3,24</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,3	<b>11,10</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,2	<b>5,76</b>	
0029	20,7	<b>5,92</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	





Cod.	cm	Euro
0001	20,9	<b>4,64</b>
0002	20,9	<b>4,64</b>
0003	24,0	<b>7,18</b>
00CC	24,5	<b>11,64</b>
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,8	<b>4,48</b>
0005	18,6	<b>4,48</b>
0006	21,5	<b>7,08</b>
00L6	-	-
00CD	21,5	<b>11,52</b>
00CB	-	-
0007	14,5	<b>2,30</b>
0008	12,0	<b>2,30</b>
0010	28,2	<b>16,26</b>
0011	24,2	<b>8,02</b>
0012	24,0	<b>8,02</b>
0013	17,8	<b>9,32</b>
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,9	<b>2,98</b>
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,8	<b>11,22</b>
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	17,7	<b>4,48</b>
00AT	-	-
0028	18,7	<b>4,84</b>
0029	21,0	<b>4,84</b>
0030	-	-
0031	-	-

VITTORIALE  
1640

PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0



# SPATEN 1630

## PINTI1929

inox 18/10

mm 3,0



	Cod.	cm	Euro
	0001	20,9	<b>4,64</b>
	0002	20,9	<b>4,64</b>
	0003	24,0	<b>7,18</b>
	00CC	24,5	<b>11,64</b>
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	18,8	<b>4,48</b>
	0005	18,6	<b>4,48</b>
	0006	21,5	<b>7,08</b>
	00L6	-	-
	00CD	21,5	<b>11,52</b>
	00CB	-	-
	0007	14,5	<b>2,30</b>
	0008	12,0	<b>2,30</b>
	0010	27,5	<b>16,26</b>
	0011	24,2	<b>8,02</b>
	0012	24,0	<b>8,02</b>
	0013	17,8	<b>9,32</b>
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	16,0	<b>2,98</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	24,8	<b>11,22</b>
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,7	<b>4,84</b>
	0029	21,0	<b>4,84</b>
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	23,2	<b>4,48</b>	
0002	23,2	<b>4,48</b>	
0003	24,5	<b>6,60</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	20,0	<b>4,38</b>	
0005	20,1	<b>4,38</b>	
0006	21,4	<b>6,40</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	17,2	<b>2,84</b>	
0008	11,1	<b>2,74</b>	
0010	29,0	<b>16,16</b>	
0011	26,0	<b>7,36</b>	
0012	26,0	<b>7,36</b>	
0013	15,0	<b>9,22</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	17,2	<b>3,20</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,0	<b>11,22</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	20,0	<b>4,74</b>	
0029	22,2	<b>4,74</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

CONCEPT  
0450

PINTI1929

inox 18/10

mm 3,0



# CONCEPT 0450



Cod. 0011  
cm 26,0  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



Cod. 0012  
cm 26,0  
forchettone servire  
*serving fork*



Cod. 0003  
cm 24,5  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0001  
cm 23,2  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



Cod. 0002  
cm 23,2  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0029  
cm 22,2  
coltello pesce  
*fish knife*



Cod. 0004  
cm 20,0  
cucchiaio frutta  
*dessert spoon*



Cod. 0005  
cm 20,1  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0006  
cm 21,4  
coltello frutta  
*dessert knife*



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



Cod. 0028  
cm 20,0  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0008  
cm 11,1  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



Cod. 0017  
cm 17,2  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0010  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*



Cod. 0020  
cm 23,0  
pala torta  
*cake server*



Cod. 0013  
cm 15,0  
mestolo salsa  
*sauce ladle*

Cod.	cm	Euro	
0001	21,0	<b>4,18</b>	
0002	21,0	<b>4,18</b>	
0003	23,5	<b>5,50</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,0	<b>4,08</b>	
0005	18,1	<b>4,08</b>	
0006	21,2	<b>5,16</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,9	<b>3,12</b>	
0008	11,0	<b>3,02</b>	
0010	-	-	
0011	-	-	
0012	-	-	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	16,5	<b>3,12</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	-	-	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	19,6	<b>4,18</b>	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	19,2	<b>3,92</b>	
0039	18,1	<b>3,86</b>	
00AT	-	-	
0028	19,0	<b>4,12</b>	
0029	21,7	<b>4,12</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

INFINITO  
0850

PINTI1929

inox 18/0

forgiato/forged

Design Daniele Ardissoni

NICKEL  
FREE



085000FB cm 18,0 Euro 3,76 cucch. alta cucina alta cucina spoon

34

# INFINITO 0850



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



Cod. 0002  
cm 21,0  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0003  
cm 23,5  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0038  
cm 22,1  
cucchiaio gourmet  
*gourmet spoon*



Cod. 0028  
cm 19,0  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0029  
cm 21,7  
coltello pesce  
*fish knife*



Cod. 0039  
cm 18,1  
cucchiaio brodo  
*soup spoon*



Cod. 0005  
cm 18,1  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0006  
cm 21,2  
coltello frutta  
*dessert knife*



Cod. 00FB  
cm 18,0  
cucchiaio alta cucina  
*alta cucina spoon*



Cod. 0017  
cm 16,5  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0025  
cm 19,6  
coltello spalmaburro  
*butter spreader*



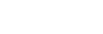
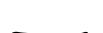
Cod. 0004  
cm 18,0  
cucchiaio frutta  
*dessert spoon*



Cod. 0007  
cm 14,9  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



Cod. 0008  
cm 11,0  
cucchiaino moka  
*moka spoon*

Cod.	cm	Euro	
0001	23,0	<b>3,96</b>	
0002	23,0	<b>3,96</b>	
0003	24,0	<b>6,60</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	20,0	<b>3,96</b>	
0005	19,9	<b>3,96</b>	
0006	21,0	<b>6,40</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	17,0	<b>2,30</b>	
0008	10,9	<b>2,30</b>	
0010	29,0	<b>16,26</b>	
0011	26,0	<b>7,36</b>	
0012	26,0	<b>7,36</b>	
0013	15,0	<b>9,32</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	17,0	<b>2,98</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,0	<b>11,22</b>	
0052	-	-	
00CR	15,0	<b>2,30</b>	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	19,9	<b>4,28</b>	
0029	21,8	<b>4,28</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

TECNA  
0470

PINTI1929

inox 18/10

mm 3,0



# TECNA 0470



Cod. 0011  
cm 26,0  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



Cod. 0001  
cm 23,0  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



Cod. 0004  
cm 20,0  
cucchiaio frutta  
*dessert spoon*



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



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



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



Cod. 0010  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*



Cod. 0020  
cm 23,0  
pala torta  
*cake server*



Cod. 0012  
cm 26,0  
forchettone servire  
*serving fork*



Cod. 0002  
cm 23,0  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0005  
cm 19,9  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0028  
cm 19,9  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0017  
cm 17,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0003  
cm 24,0  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0029  
cm 21,8  
coltello pesce  
*fish knife*



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



Cod. 0013  
cm 15,0  
mestolo salsa  
*sauce ladle*

Cod.	cm	Euro	
0001	20,8	<b>3,96</b>	
0002	20,9	<b>3,96</b>	
0003	22,5	<b>6,60</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,7	<b>3,96</b>	
0005	18,7	<b>3,96</b>	
0006	20,5	<b>6,40</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,6	<b>2,20</b>	
0008	11,8	<b>2,10</b>	
0010	28,0	<b>16,26</b>	
0011	25,5	<b>7,36</b>	
0012	25,5	<b>7,36</b>	
0013	17,4	<b>9,32</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,4	<b>2,98</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,0	<b>11,22</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,1	<b>4,28</b>	
0029	19,8	<b>4,28</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

SWING  
0880

PINTI1929

inox 18/10

mm 3,0



088000FA 14,6 Euro 2,30 cucch. antipasto piccolo small starter spoon  
088000FB 18,7 Euro 3,30 cucch. antipasto grande large starter spoon



Cod.	cm	Euro
0001	23,0	<b>3,96</b>
0002	23,0	<b>3,96</b>
0003	24,5	<b>6,60</b>
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	19,8	<b>3,96</b>
0005	19,7	<b>3,96</b>
0006	21,4	<b>6,40</b>
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	16,5	<b>2,30</b>
0008	11,0	<b>2,30</b>
0010	29,0	<b>18,34</b>
0011	26,0	<b>8,24</b>
0012	26,0	<b>8,24</b>
0013	14,9	<b>9,98</b>
0014	26,0	<b>9,44</b>
0015	26,0	<b>9,44</b>
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	17,0	<b>2,98</b>
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,1	<b>11,22</b>
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,7	<b>4,28</b>
0029	21,8	<b>4,28</b>
0030	-	-
0031	-	-



OLIVIA  
0490

PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0

# OLIVIA 0490



Cod. 0011  
cm 26,0  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



Cod. 0014  
cm 26,0  
cucchiaio insalata  
*salad spoon*



Cod. 0001  
cm 23,0  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



Cod. 0004  
cm 19,8  
cucchiaio frutta  
*dessert spoon*



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



Cod. 0008  
cm 11  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



Cod. 0010  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*



Cod. 0020  
cm 23,1  
pala torta  
*cake server*



Cod. 0012  
cm 26,0  
forchettone servire  
*serving fork*



Cod. 0015  
cm 26,0  
forchetta insalata  
*salad fork*



Cod. 0002  
cm 23,0  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0005  
cm 19,7  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0028  
cm 19,7  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0017  
cm 17,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0003  
cm 24,5  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0029  
cm 21,8  
coltello pesce  
*fish knife*



Cod. 0006  
cm 21,4  
coltello frutta  
*dessert knife*

Cod.	cm	Euro
0001	20,6	<b>3,96</b>
0002	20,6	<b>3,96</b>
0003	24,1	<b>6,60</b>
00CC	25,3	<b>11,64</b>
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	23,0	<b>6,60</b>
0004	17,8	<b>3,96</b>
0005	18,5	<b>3,96</b>
0006	22,0	<b>6,40</b>
00L6	-	-
00CD	22,5	<b>11,52</b>
00CB	-	-
0007	14,6	<b>2,20</b>
0008	11,8	<b>2,10</b>
0010	28,0	<b>16,26</b>
0011	23,5	<b>7,36</b>
0012	23,6	<b>7,36</b>
0013	17,5	<b>9,32</b>
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,1	<b>2,98</b>
0018	-	-
00L9	-	-
0019	17,7	<b>5,12</b>
0020	24,0	<b>11,22</b>
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,7	<b>2,20</b>
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	20,4	<b>3,84</b>
0039	17,9	<b>3,84</b>
00AT	-	-
0028	18,0	<b>4,28</b>
0029	19,4	<b>4,28</b>
0030	23,0	<b>7,36</b>
0031	25,0	<b>7,36</b>



BAGUETTE  
0830

PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0



Cod.	cm	Euro	
0001	20,6	<b>3,96</b>	
0002	20,6	<b>3,96</b>	
0003	24,0	<b>6,60</b>	
00CC	25,2	<b>11,64</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	22,8	<b>6,60</b>	
0004	17,9	<b>3,96</b>	
0005	18,5	<b>3,96</b>	
0006	21,6	<b>6,40</b>	
00L6	-	-	
00CD	21,6	<b>11,52</b>	
00CB	-	-	
0007	14,6	<b>2,20</b>	
0008	11,8	<b>2,10</b>	
0010	28,0	<b>16,26</b>	
0011	23,5	<b>7,36</b>	
0012	23,8	<b>7,36</b>	
0013	17,9	<b>9,32</b>	
0014	-	-	
0015	22,8	<b>8,90</b>	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,0	<b>2,98</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	17,6	<b>5,12</b>	
0020	24,0	<b>11,22</b>	
0052	-	-	
00CR	15,2	<b>3,74</b>	
0009	19,7	<b>3,96</b>	
0022	13,6	<b>2,20</b>	
0023	13,5	<b>2,30</b>	
0025	15,0	<b>2,78</b>	
00CS	-	-	
0026	15,3	<b>2,54</b>	
0027	15,5	<b>3,20</b>	
00FM	-	-	
0035	12,1	<b>2,74</b>	
0036	22,0	<b>3,20</b>	
0038	20,4	<b>3,84</b>	
0039	17,8	<b>3,84</b>	
00AT	-	-	
0028	18,0	<b>4,28</b>	
0029	19,6	<b>4,28</b>	
0030	22,5	<b>7,36</b>	
0031	25,0	<b>7,36</b>	

BYRON

0800

PINTI1929

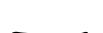
inox 18/10

mm 3,0



# BYRON 0800

	Cod. 0011 cm 23,5 cucchiaione servire <i>serving spoon</i>		Cod. 0012 cm 23,8 forchettone servire <i>serving fork</i>		Cod. 0031 cm 25,0 coltello pesce servire <i>fish serving knife</i>		Cod. 0010 cm 28,0 mestolo <i>soup ladle</i>
	Cod. 0036 cm 22,0 cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>		Cod. 0015 cm 22,8 forchetta insalata <i>salad fork</i>		Cod. 00CC cm 25,2 colt. tav manico vuoto <i>table knife H. H.</i>		Cod. 0020 cm 24,0 pala torta <i>cake server</i>
	Cod. 0001 cm 20,6 cucchiaio tavola <i>table spoon</i>		Cod. 0030 cm 22,5 forchetta pesce servire <i>fish serving fork</i>		Cod. 0003 cm 24,0 coltello tavola <i>table knife</i>		Cod. 0013 cm 17,9 mestolo salsa <i>souce ladle</i>
	Cod. 0038 cm 20,4 cucchiaio gourmet <i>gourmet spoon</i>		Cod. 0002 cm 20,6 forchetta tavola <i>table fork</i>		Cod. 0067 cm 22,8 coltello bistecca <i>steak knife</i>		Cod. 0023 cm 13,5 cucchiaio formaggio <i>grated-cheese spoon</i>
	Cod. 0004 cm 17,9 cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>		Cod. 0009 cm 19,7 forchetta carne <i>meat fork</i>		Cod. 00CD cm 21,6 colt. frutta manico vuoto <i>dessert knife H. H.</i>		
	Cod. 0039 cm 17,8 cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>		Cod. 0005 cm 18,5 forchetta frutta <i>dessert fork</i>		Cod. 0006 cm 21,6 coltello frutta <i>dessert knife</i>		
	Cod. 00CR cm 15,2 cucchiaio crema <i>cream spoon</i>		Cod. 0028 cm 18,0 forchetta pesce <i>fish fork</i>		Cod. 0029 cm 19,6 coltello pesce <i>fish knife</i>		
	Cod. 0007 cm 14,6 cucchiaino caffè <i>tea/coffee spoon</i>		Cod. 0027 cm 15,5 forchetta ostriche <i>oyster fork</i>		Cod. 0019 cm 17,6 coltello dolce <i>pastry knife</i>		
	Cod. 0022 cm 13,6 paletta gelato <i>ice cream spoon</i>		Cod. 0026 cm 15,3 forchetta lumache <i>snail fork</i>		Cod. 0025 cm 15,0 spalma burro <i>butter spreader</i>		
	Cod. 0035 cm 12,1 sessola zucchero <i>sugar spoon</i>		Cod. 0017 cm 15,0 forchetta dolce <i>pastry fork</i>				
	Cod. 0008 cm 11,8 cucchiaino moka <i>moka spoon</i>						

Cod.	cm	Euro	
0001	20,8	<b>3,96</b>	
0002	20,6	<b>3,96</b>	
0003	23,6	<b>6,60</b>	
00CC	24,9	<b>11,64</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,1	<b>3,96</b>	
0005	18,2	<b>3,96</b>	
0006	21,2	<b>6,40</b>	
00L6	-	-	
00CD	22,2	<b>11,52</b>	
00CB	-	-	
0007	14,6	<b>2,20</b>	
0008	11,0	<b>2,10</b>	
0010	27,2	<b>16,26</b>	
0011	24,1	<b>7,36</b>	
0012	24,0	<b>7,36</b>	
0013	17,0	<b>9,32</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,5	<b>2,98</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,0	<b>11,22</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	14,2	<b>2,20</b>	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	17,2	<b>3,84</b>	
00AT	-	-	
0028	18,8	<b>4,28</b>	
0029	20,1	<b>4,28</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

PALLADIUM  
0590

PINTI1929

inox 18/10

mm 3,0



# EUCLIDE

## 0480

PINTI1929

inox 18/10

mm 3,0



Cod.	cm	Euro
0001	22,0	<b>3,96</b>
0002	22,0	<b>3,96</b>
0003	24,0	<b>6,60</b>
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	-	-
0005	19,3	<b>3,96</b>
0006	21,0	<b>6,40</b>
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,8	<b>2,30</b>
0008	11,0	<b>2,30</b>
0010	29,0	<b>16,26</b>
0011	25,0	<b>7,36</b>
0012	25,0	<b>7,36</b>
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	-	-
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	20,4	<b>3,96</b>	
0002	20,6	<b>3,96</b>	
0003	23,2	<b>6,60</b>	
00CC	24,5	<b>11,64</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	17,7	<b>3,96</b>	
0005	18,4	<b>3,96</b>	
0006	21,0	<b>6,40</b>	
00L6	-	-	
00CD	21,3	<b>11,52</b>	
00CB	-	-	
0007	14,5	<b>2,20</b>	
0008	11,9	<b>2,10</b>	
0010	27,7	<b>16,26</b>	
0011	23,5	<b>7,36</b>	
0012	23,7	<b>7,36</b>	
0013	17,4	<b>9,32</b>	
0014	-	-	
0015	22,8	<b>8,90</b>	
0016	-	-	
0059	23,8	<b>9,98</b>	
00AW	-	-	
0017	15,0	<b>2,98</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	17,7	<b>5,12</b>	
0020	24,0	<b>11,22</b>	
0052	-	-	
00CR	15,5	<b>3,74</b>	
0009	19,5	<b>3,96</b>	
0022	13,6	<b>2,20</b>	
0023	13,5	<b>2,30</b>	
0025	15,0	<b>2,78</b>	
00CS	18,7	<b>10,08</b>	
0026	15,4	<b>2,54</b>	
0027	15,5	<b>3,20</b>	
00FM	12,5	<b>2,42</b>	
0035	12,0	<b>2,74</b>	
0036	22,0	<b>3,20</b>	
0038	20,4	<b>3,84</b>	
0039	17,7	<b>3,84</b>	
00AT	-	-	
0028	17,8	<b>4,28</b>	
0029	19,5	<b>4,28</b>	
0030	22,6	<b>7,36</b>	
0031	25,1	<b>7,36</b>	

PITAGORA  
0810

PINTI1929

inox 18/10

mm 3,0



07600067 Euro 6,62 cm 23,0 colt. bist. profess. profess. meat knife.

48

# PITAGORA 0810



Cod. 0059  
cm 23,8  
cucchiaione risotto  
rice spoon



Cod. 0011  
cm 23,5  
cucchiaione servire  
serving spoon



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



Cod. 0001  
cm 20,4  
cucchiaio tavola  
table spoon



Cod. 0038  
cm 20,4  
cucchiaio gourmet  
gourmet spoon



Cod. 0004  
cm 17,7  
cucchiaio frutta  
dessert spoon



Cod. 0039  
cm 17,7  
cucchiaio brodo  
soup spoon



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



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



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



Cod. 0035  
cm 12,0  
sessola zucchero  
sugar spoon



Cod. 0008  
cm 11,9  
cucchiaino moka  
moka spoon



Cod. 0012  
cm 23,7  
forchettone servire  
serving fork



Cod. 0015  
cm 22,8  
forchetta insalata  
salad fork



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



Cod. 0002  
cm 20,6  
forchetta tavola  
table fork



Cod. 0009  
cm 19,5  
forchetta carne  
meat fork



Cod. 0005  
cm 18,4  
forchetta frutta  
dessert fork



Cod. 0028  
cm 17,8  
forchetta pesce  
fish fork



Cod. 0027  
cm 15,5  
forchetta ostriche  
oyster fork



Cod. 0026  
cm 15,4  
forchetta lumache  
snail fork



Cod. 0017  
cm 15,0  
forchetta dolce  
pastry fork



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



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



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



Cod. 0003  
cm 23,2  
coltello tavola  
table knife



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



Cod. 0006  
cm 21,0  
coltello frutta  
dessert knife



Cod. 0029  
cm 19,5  
coltello pesce  
fish knife



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



Cod. 0019  
cm 17,7  
coltello dolce  
pastry knife



Cod. 0025  
cm 15,0  
spalma burro  
butter spreader



Cod. 0010  
cm 27,7  
mestolo  
soup ladle



Cod. 0020  
cm 24,0  
pala torta  
cake server



Cod. 0013  
cm 17,4  
mestolo salsa  
souce ladle



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

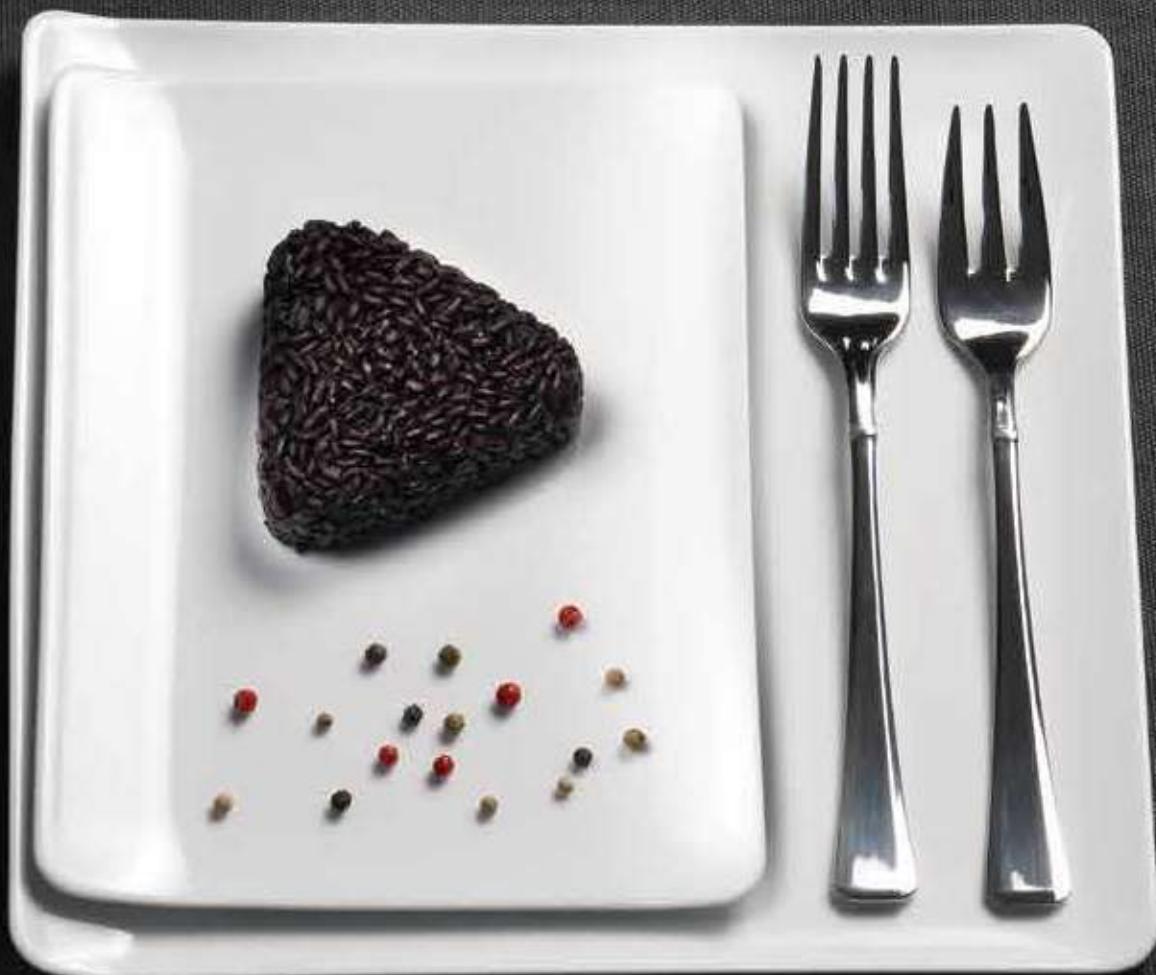
Cod.	cm	Euro	
0001	20,8	<b>3,96</b>	
0002	20,7	<b>3,96</b>	
0003	24,0	<b>6,60</b>	
00CC	23,8	<b>11,64</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	23,0	<b>6,60</b>	
0004	17,5	<b>3,96</b>	
0005	17,7	<b>3,96</b>	
0006	21,5	<b>6,40</b>	
00L6	-	-	
00CD	20,6	<b>11,52</b>	
00CB	-	-	
0007	14,5	<b>2,20</b>	
0008	11,8	<b>2,10</b>	
0010	28,0	<b>16,26</b>	
0011	23,5	<b>7,36</b>	
0012	23,8	<b>7,36</b>	
0013	18,0	<b>9,32</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	16,7	<b>2,98</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,2	<b>11,22</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	17,3	<b>3,84</b>	
00AT	-	-	
0028	19,5	<b>4,28</b>	
0029	21,3	<b>4,28</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

LEONARDO  
0500

PINTI1929

inox 18/10  
mm 3,0





Cod.	cm	Euro	
0001	20,8	<b>4,08</b>	
0002	20,8	<b>4,08</b>	
0003	23,5	<b>6,60</b>	
00CC	23,8	<b>11,64</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	23,6	<b>6,60</b>	
0004	18,7	<b>4,08</b>	
0005	18,7	<b>4,08</b>	
0006	21,15	<b>6,40</b>	
00L6	-	-	
00CD	21,5	<b>11,52</b>	
00CB	-	-	
0007	14,7	<b>2,54</b>	
0008	10,7	<b>2,30</b>	
0010	27,4	<b>16,26</b>	
0011	23,5	<b>7,92</b>	
0012	23,8	<b>7,92</b>	
0013	17,6	<b>9,44</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,5	<b>2,74</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,5	<b>12,08</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	18,1	<b>3,96</b>	
00AT	-	-	
0028	18,7	<b>3,96</b>	
0029	19,8	<b>3,96</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

MILLENIUM  
2270

PINTINOX

inox 18/10

mm 4,0



**RITZ**  
**2280**

**PINTINOX**

inox 18/10

mm 4,0



	Cod.	cm	Euro
	0001	20,8	<b>4,08</b>
	0002	20,8	<b>4,08</b>
	0003	23,5	<b>6,60</b>
	00CC	24,0	<b>11,64</b>
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	22,8	<b>6,60</b>
	0004	17,8	<b>4,08</b>
	0005	18,1	<b>4,08</b>
	0006	21,15	<b>6,40</b>
	00L6	-	-
	00CD	21,5	<b>11,52</b>
	00CB	-	-
	0007	14,3	<b>2,54</b>
	0008	11,1	<b>2,30</b>
	0010	27,5	<b>16,26</b>
	0011	24,0	<b>7,92</b>
	0012	24,0	<b>7,92</b>
	0013	17,0	<b>9,44</b>
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	14,8	<b>2,74</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	23,6	<b>12,08</b>
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	13,8	<b>2,54</b>
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	19,5	<b>2,98</b>
	0038	-	-
	0039	17,8	<b>3,96</b>
	00AT	-	-
	0028	19,0	<b>3,96</b>
	0029	19,7	<b>3,96</b>
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	20,1	<b>3,40</b>
0002	20,1	<b>3,40</b>
0003	22,7	<b>5,92</b>
00CC	25,0	<b>11,64</b>
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	17,1	<b>3,30</b>
0005	17,1	<b>3,30</b>
0006	20,2	<b>5,82</b>
00L6	-	-
00CD	22,5	<b>11,52</b>
00CB	-	-
0007	14,6	<b>1,88</b>
0008	11,8	<b>1,88</b>
0010	28,0	<b>15,38</b>
0011	23,1	<b>6,48</b>
0012	23,6	<b>6,48</b>
0013	16,5	<b>8,24</b>
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	14,8	<b>2,10</b>
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	22,7	<b>10,66</b>
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	16,9	<b>3,20</b>
00AT	-	-
0028	19,4	<b>3,74</b>
0029	20,9	<b>3,74</b>
0030	-	-
0031	-	-

SETTECENTO  
2050

PINTINOX

inox 18/10

mm 3,0



# STILE 2400

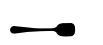
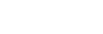
PINTINOX

inox 18/10

mm 4,0



	Cod.	cm	Euro
	0001	21,0	<b>3,38</b>
	0002	21,0	<b>3,38</b>
	0003	22,5	<b>5,40</b>
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	18,0	<b>3,36</b>
	0005	18,0	<b>3,36</b>
	0006	19,2	<b>5,16</b>
	00L6	-	-
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	14,7	<b>2,22</b>
	0008	11,0	<b>2,20</b>
	0010	29,0	<b>17,64</b>
	0011	26,0	<b>7,92</b>
	0012	26,0	<b>7,92</b>
	0013	-	-
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	15,2	<b>2,64</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	-	-
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	19,1	<b>3,80</b>
	0029	20,5	<b>3,80</b>
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	20,8	<b>3,34</b>	
0002	20,8	<b>3,34</b>	
0003	23,0	<b>5,60</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,7	<b>3,34</b>	
0005	18,7	<b>3,34</b>	
0006	21,15	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,4	<b>1,76</b>	
0008	11,6	<b>1,76</b>	
0010	29,0	<b>14,86</b>	
0011	24,0	<b>5,98</b>	
0012	23,5	<b>5,98</b>	
0013	18,8	<b>6,78</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,3	<b>2,22</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,0	<b>7,44</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,7	<b>3,34</b>	
0029	19,8	<b>3,42</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

ROMANINO  
0650

PINTINOX

inox 18/10

mm 3,5





Cod.	cm	Euro	
0001	20,4	<b>3,26</b>	
0002	20,4	<b>3,26</b>	
0003	23,0	<b>4,44</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,0	<b>3,14</b>	
0005	18,0	<b>3,14</b>	
0006	20,0	<b>4,44</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,7	<b>2,36</b>	
0008	11,0	<b>2,24</b>	
0010	-	-	
0011	-	-	
0012	-	-	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,4	<b>2,48</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	-	-	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	16,0	<b>3,78</b>	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	18,0	<b>3,12</b>	
0038	-	-	
0039	19,0	<b>3,08</b>	
00AT	-	-	
0028	-	-	
0029	20,5	<b>3,18</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

# TRUMPET 2070

PINTINOX

inox 18/0

forgiato - forged

Design Daniele Ardissono

NICKEL  
FREE



# BERNINI 2060

PINTINOX

inox 18/10

mm 3,0



	Cod.	cm	Euro
spoon	0001	20,0	<b>3,20</b>
fork	0002	20,0	<b>3,20</b>
knife	0003	22,5	<b>5,60</b>
knife	00CC	25,0	<b>11,64</b>
knife	00CA	-	-
knife	00L3	-	-
knife	0067	-	-
spoon	0004	17,1	<b>3,20</b>
fork	0005	17,1	<b>3,20</b>
knife	0006	20,0	<b>5,60</b>
knife	00L6	-	-
knife	00CD	24,4	<b>11,52</b>
knife	00CB	-	-
spoon	0007	14,3	<b>1,88</b>
spoon	0008	11,5	<b>1,88</b>
spoon	0010	26,5	<b>15,38</b>
spoon	0011	23,1	<b>6,48</b>
fork	0012	23,5	<b>6,48</b>
spoon	0013	16,5	<b>8,24</b>
spoon	0014	-	-
fork	0015	22,8	<b>8,02</b>
fork	0016	-	-
spoon	0059	-	-
spoon	00AW	-	-
fork	0017	15,0	<b>2,10</b>
spoon	0018	-	-
knife	00L9	-	-
spoon	0019	-	-
spoon	0020	22,7	<b>10,66</b>
spoon	0052	-	-
spoon	00CR	-	-
fork	0009	-	-
spoon	0022	-	-
spoon	0023	-	-
spoon	0025	-	-
fork	00CS	-	-
fork	0026	-	-
fork	0027	-	-
fork	00FM	-	-
spoon	0035	-	-
spoon	0036	-	-
spoon	0038	-	-
spoon	0039	-	-
spoon	00AT	-	-
fork	0028	19,4	<b>3,62</b>
spoon	0029	20,9	<b>3,62</b>
fork	0030	-	-
spoon	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	21,2	<b>3,20</b>	
0002	21,0	<b>3,20</b>	
0003	23,0	<b>5,60</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,1	<b>3,20</b>	
0005	18,0	<b>3,20</b>	
0006	20,0	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	15,1	<b>1,98</b>	
0008	11,1	<b>1,98</b>	
0010	29,0	<b>17,68</b>	
0011	24,0	<b>6,92</b>	
0012	24,0	<b>6,92</b>	
0013	16,5	<b>9,44</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	17,0	<b>2,84</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,0	<b>10,66</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	19,5	<b>3,20</b>	
0029	21,5	<b>3,20</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

**LIBERTY**  
**1660**

**PINTINOX**

inox 18/10

mm 3,0



# LIBERTY 1660



Cod. 0011  
cm 24,0  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



Cod. 0012  
cm 24,0  
forchettone servire  
*serving fork*



Cod. 0003  
cm 23,0  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0001  
cm 21,2  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



Cod. 0002  
cm 21,0  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0029  
cm 21,5  
coltello pesce  
*fish knife*



Cod. 0004  
cm 18,1  
cucchiaio frutta  
*dessert spoon*



Cod. 0028  
cm 19,5  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0006  
cm 20,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



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



Cod. 0005  
cm 18,0  
forchetta frutta  
*dessert fork*



Cod. 0008  
cm 11,1  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



Cod. 0017  
cm 17,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0010  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*



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



Cod. 0013  
cm 16,5  
mestolo salsa  
*sauce ladle*

PALACE  
1690

PINTINOX

inox 18/10  
mm 3,0

Cod.	cm	Euro	
0001	21,0	<b>3,08</b>	
0002	21,0	<b>3,08</b>	
0003	23,4	<b>5,60</b>	
00CC	23,8	<b>11,64</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	23,0	<b>5,60</b>	
0004	18,2	<b>3,08</b>	
0005	18,2	<b>3,08</b>	
0006	21,0	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	21,5	<b>11,52</b>	
00CB	-	-	
0007	14,7	<b>1,88</b>	
0008	10,8	<b>1,88</b>	
0010	28,8	<b>17,68</b>	
0011	24,1	<b>6,92</b>	
0012	24,1	<b>6,92</b>	
0013	14,0	<b>9,44</b>	
0014	25,0	<b>7,14</b>	
0015	25,0	<b>7,14</b>	
0016	-	-	
0059	26,0	<b>10,22</b>	
00AW	-	-	
0017	14,6	<b>2,10</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	22,9	<b>10,66</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	15,0	<b>2,10</b>	
0022	14,5	<b>1,88</b>	
0023	-	-	
0025	18,0	<b>5,56</b>	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	14,5	<b>2,10</b>	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	22,0	<b>2,54</b>	
0038	21,5	<b>3,08</b>	
0039	18,5	<b>3,08</b>	
00AT	-	-	
0028	18,2	<b>3,08</b>	
0029	20,3	<b>3,08</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



169000D3 Euro 6,04 cm 23,0 coltello verticale standing knife

# PALACE 1690



Cod. 0059  
cm 26,0  
cucchiaione risotto  
*rice spoon*



Cod. 0015  
cm 25,0  
forchetta insalata  
*salad fork*



Cod. 0003  
cm 23,4  
coltello tavola  
*table knife*



Cod. 0010  
cm 28,8  
mestolo  
*soup ladle*



Cod. 0014  
cm 25,0  
cucchiaio insalata  
*salad spoon*



Cod. 0012  
cm 24,1  
forchettone servire  
*serving fork*



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



Cod. 0020  
cm 22,9  
pala torta  
*cake server*



Cod. 0011  
cm 24,1  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



Cod. 0002  
cm 21,0  
forchetta tavola  
*table fork*



Cod. 0067  
cm 23,0  
coltello bistecca  
*steak knife*



Cod. 0013  
cm 14,0  
mestolo salsa  
*souce ladle*



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



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



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



Cod. 0038  
cm 21,5  
cucchiaio gourmet  
*gourmet spoon*



Cod. 0028  
cm 18,2  
forchetta pesce  
*fish fork*



Cod. 0029  
cm 20,3  
coltello pesce  
*fish knife*



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



Cod. 0009  
cm 15,0  
forchetta carne  
*meat fork*



Cod. 0025  
cm 18,0  
spalma burro  
*butter spreader*



Cod. 0039  
cm 18,5  
cucchiaio brodo  
*soup spoon*



Cod. 0017  
cm 14,6  
forchetta dolce  
*pastry fork*



Cod. 0027  
cm 14,5  
forchetta ostriche  
*oyster fork*



Cod. 0004  
cm 18,2  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



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



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



Cod. 0008  
cm 10,8  
cucchiaino moka  
*moka spoon*

Cod.	cm	Euro
0001	21,0	<b>2,62</b>
0002	21,0	<b>2,62</b>
0003	22,0	<b>3,38</b>
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	22,2	<b>2,66</b>
0067	-	-
0004	18,2	<b>2,62</b>
0005	18,2	<b>2,62</b>
0006	20,0	<b>3,28</b>
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,7	<b>1,58</b>
0008	10,8	<b>1,58</b>
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	14,6	<b>1,90</b>
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

# PALACE MARTELLATO

1680

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5





Cod.	cm	Euro	
0001	19,5	<b>3,08</b>	
0002	19,5	<b>3,08</b>	
0003	21,6	<b>5,24</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	16,6	<b>3,08</b>	
0005	16,6	<b>3,08</b>	
0006	19,8	<b>5,24</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,8	<b>1,74</b>	
0008	11,6	<b>1,74</b>	
0010	27,0	<b>15,38</b>	
0011	22,8	<b>6,92</b>	
0012	22,8	<b>6,92</b>	
0013	16,7	<b>8,14</b>	
0014	-	-	
0015	22,5	<b>8,46</b>	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	14,6	<b>2,10</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,2	<b>10,66</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	17,2	<b>2,84</b>	
00AT	-	-	
0028	19,2	<b>3,52</b>	
0029	20,7	<b>3,52</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

**CASALI**  
**2100**

**PINTINOX**

inox 18/10

mm 3,0



# SAVOY

## 1700

PINTINOX

inox 18/10

mm 3,0



	Cod.	cm	Euro
	0001	20,8	<b>3,08</b>
	0002	20,9	<b>3,08</b>
	0003	23,0	<b>5,60</b>
	00CC	24,5	<b>11,64</b>
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	18,0	<b>3,08</b>
	0005	18,1	<b>3,08</b>
	0006	20,0	<b>5,60</b>
	00L6	-	-
	00CD	21,3	<b>11,52</b>
	00CB	-	-
	0007	14,9	<b>1,88</b>
	0008	11,0	<b>1,88</b>
	0010	28,0	<b>17,68</b>
	0011	25,5	<b>6,92</b>
	0012	25,5	<b>6,92</b>
	0013	17,4	<b>9,44</b>
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	16,1	<b>2,10</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	23,0	<b>10,65</b>
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,1	<b>3,08</b>
	0029	20,0	<b>3,08</b>
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	21,0	<b>2,96</b>	
0002	20,8	<b>2,96</b>	
0003	23,3	<b>5,60</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	23,3	<b>5,60</b>	
0004	18,0	<b>2,94</b>	
0005	18,0	<b>2,94</b>	
0006	21,2	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	15,0	<b>2,00</b>	
0008	11,0	<b>1,90</b>	
0010	29,0	<b>14,14</b>	
0011	25,0	<b>5,90</b>	
0012	25,0	<b>5,90</b>	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	-	-	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	-	-	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	19,7	<b>3,16</b>	
0029	21,8	<b>3,16</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

EXCELSIOR  
1460

PINTINOX

inox 18/10

mm 3,0





Cod.	cm	Euro	
0001	21,2	<b>2,84</b>	
0002	21,2	<b>2,84</b>	
0003	23,0	<b>5,60</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,0	<b>2,84</b>	
0005	18,0	<b>2,84</b>	
0006	20,0	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	15,0	<b>1,74</b>	
0008	11,0	<b>1,74</b>	
0010	28,6	<b>15,38</b>	
0011	24,0	<b>6,92</b>	
0012	24,0	<b>6,92</b>	
0013	16,4	<b>8,02</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	16,1	<b>2,10</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,3	<b>10,66</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,0	<b>2,84</b>	
0029	19,9	<b>2,84</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

TREND  
1670

PINTINOX

inox 18/10

mm 3,0



# EXPO 2040

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5



	Cod.	cm	Euro
	0001	20,6	<b>2,84</b>
	0002	20,9	<b>2,84</b>
	0003	24,3	<b>5,92</b>
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	18,5	<b>2,74</b>
	0005	18,9	<b>2,74</b>
	0006	21,4	<b>5,82</b>
	00L6	-	-
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	15,0	<b>1,64</b>
	0008	11,6	<b>1,64</b>
	0010	-	-
	0011	23,9	<b>6,16</b>
	0012	24,0	<b>6,16</b>
	0013	17,6	<b>7,68</b>
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	15,2	<b>1,98</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	-	-
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,9	<b>3,40</b>
	0029	19,7	<b>3,40</b>
	0030	-	-
	0031	-	-

# SYNTHESIS 2030

PINTINOX

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	cm	Euro	
0001	21,0	<b>2,74</b>	
0002	21,2	<b>2,74</b>	
0003	22,5	<b>5,12</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	22,5	<b>4,44</b>	
0004	18,3	<b>2,74</b>	
0005	18,2	<b>2,74</b>	
0006	20,1	<b>5,12</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,8	<b>1,64</b>	
0008	10,9	<b>1,64</b>	
0010	26,9	<b>16,26</b>	
0011	24,9	<b>6,48</b>	
0012	25,1	<b>6,48</b>	
0013	16,4	<b>8,02</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	16,1	<b>1,88</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	22,8	<b>7,68</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	22,1	<b>2,54</b>	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,5	<b>2,74</b>	
0029	20,7	<b>2,74</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



203000D3 Euro 5,12 cm 22,6 coltello curvo curved knife

# SYNTHESIS 2030



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

TIE  
2080

PINTINOX

inox 18/0

forgiato - forged

Design Daniele Ardissoni

NICKEL  
FREE



Cod.	cm	Euro	
0001	20,0	<b>2,80</b>	
0002	20,0	<b>2,80</b>	
0003	22,0	<b>3,90</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,0	<b>2,80</b>	
0005	18,0	<b>2,80</b>	
0006	20,0	<b>3,90</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,0	<b>2,36</b>	
0008	11,0	<b>2,24</b>	
0010	-	-	
0011	-	-	
0012	-	-	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,4	<b>2,38</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	-	-	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	16,9	<b>3,30</b>	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	19,0	<b>2,70</b>	
0038	-	-	
0039	19,0	<b>2,66</b>	
00AT	-	-	
0028	-	-	
0029	21,0	<b>2,76</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

# SOLARIS

## 2170

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5



	Cod.	cm	Euro
	0001	19,7	<b>2,74</b>
	0002	20,0	<b>2,74</b>
	0003	21,5	<b>5,12</b>
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	18,1	<b>2,74</b>
	0005	17,6	<b>2,74</b>
	0006	18,4	<b>5,12</b>
	00L6	-	-
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	13,8	<b>1,74</b>
	0008	12,1	<b>1,64</b>
	0010	27,2	<b>14,72</b>
	0011	22,3	<b>6,16</b>
	0012	22,4	<b>6,16</b>
	0013	17,8	<b>8,02</b>
	0014	-	-
	0015	22,3	<b>7,48</b>
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	15,7	<b>1,98</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	23,6	<b>7,68</b>
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	19,1	<b>3,40</b>
	0029	19,4	<b>3,40</b>
	0030	-	-
	0031	-	-

**SIRIO**  
**2260**

**PINTINOX**

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	cm	Euro	
0001	20,6	<b>2,74</b>	
0002	20,6	<b>2,74</b>	
0003	24,1	<b>6,04</b>	
00CC	25,0	<b>11,64</b>	
00CA	23,5	<b>5,48</b>	
00L3	22,0	<b>2,52</b>	
0067	-	-	
0004	18,5	<b>2,74</b>	
0005	18,5	<b>2,74</b>	
0006	22,0	<b>6,04</b>	
00L6	19,4	<b>2,52</b>	
00CD	22,0	<b>11,52</b>	
00CB	21,4	<b>5,38</b>	
0007	14,6	<b>1,74</b>	
0008	11,6	<b>1,64</b>	
0010	27,2	<b>14,72</b>	
0011	23,2	<b>6,16</b>	
0012	23,6	<b>6,16</b>	
0013	17,5	<b>8,02</b>	
0014	-	-	
0015	22,3	<b>7,68</b>	
0016	14,7	<b>2,10</b>	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,2	<b>1,98</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	17,8	<b>4,70</b>	
0020	23,7	<b>7,68</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	13,7	<b>1,74</b>	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	12,5	<b>1,98</b>	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	17,9	<b>2,64</b>	
00AT	-	-	
0028	18,0	<b>3,40</b>	
0029	19,4	<b>3,40</b>	
0030	22,7	<b>6,16</b>	
0031	25,1	<b>6,16</b>	





Cod.	cm	Euro	
0001	20,6	<b>2,74</b>	
0002	20,6	<b>2,74</b>	
0003	24,1	<b>6,04</b>	
00CC	25,3	<b>11,64</b>	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,5	<b>2,74</b>	
0005	18,5	<b>2,74</b>	
0006	22,0	<b>6,04</b>	
00L6	-	-	
00CD	22,5	<b>11,52</b>	
00CB	-	-	
0007	14,6	<b>1,74</b>	
0008	11,8	<b>1,64</b>	
0010	28,0	<b>14,72</b>	
0011	23,5	<b>6,16</b>	
0012	23,6	<b>6,16</b>	
0013	17,5	<b>8,02</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,1	<b>1,98</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,0	<b>7,68</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,0	<b>3,40</b>	
0029	19,4	<b>3,40</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

ROMA  
2200

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5



# FILET

0540

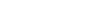
PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5



	Cod.	cm	Euro
	0001	20,9	<b>2,74</b>
	0002	20,7	<b>2,74</b>
	0003	23,4	<b>6,04</b>
	00CC	23,4	<b>11,64</b>
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	18,5	<b>2,74</b>
	0005	18,5	<b>2,74</b>
	0006	21,5	<b>6,04</b>
	00L6	-	-
	00CD	21,5	<b>11,52</b>
	00CB	-	-
	0007	14,6	<b>1,74</b>
	0008	12,0	<b>1,64</b>
	0010	27,5	<b>14,72</b>
	0011	24,0	<b>6,16</b>
	0012	24,1	<b>6,16</b>
	0013	18,0	<b>8,02</b>
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	15,2	<b>1,98</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	24,0	<b>7,68</b>
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	13,6	<b>1,74</b>
	0023	-	-
	0025		<b>5,88</b>
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	20,4	<b>2,64</b>
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,0	<b>3,40</b>
	0029	19,6	<b>3,40</b>
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	20,6	<b>2,74</b>	
0002	20,9	<b>2,74</b>	
0003	22,6	<b>5,60</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	22,5	<b>5,60</b>	
0004	18,3	<b>2,74</b>	
0005	18,5	<b>2,74</b>	
0006	19,9	<b>5,60</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	15,1	<b>1,64</b>	
0008	11,6	<b>1,64</b>	
0010	29,3	<b>14,72</b>	
0011	25,3	<b>6,16</b>	
0012	23,5	<b>6,16</b>	
0013	17,1	<b>7,68</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,3	<b>1,98</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,9	<b>7,68</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	18,6	<b>3,40</b>	
0029	19,6	<b>3,40</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

SABRINA  
2090

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5



# MAITRE 2010

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5



	Cod.	cm	Euro
spoon	0001	20,8	<b>2,64</b>
fork	0002	20,8	<b>2,64</b>
knife	0003	23,0	<b>5,60</b>
knife	00CC	24,5	<b>11,64</b>
knife	00CA	-	-
knife	00L3	-	-
knife	0067	-	-
spoon	0004	17,9	<b>2,64</b>
fork	0005	17,9	<b>2,64</b>
knife	0006	20,0	<b>5,60</b>
knife	00L6	-	-
knife	00CD	21,3	<b>11,52</b>
knife	00CB	-	-
spoon	0007	14,9	<b>1,54</b>
spoon	0008	11,0	<b>1,54</b>
spoon	0010	28,0	<b>14,72</b>
spoon	0011	25,3	<b>6,16</b>
fork	0012	25,3	<b>6,16</b>
spoon	0013	16,5	<b>8,02</b>
spoon	0014	-	-
fork	0015	-	-
fork	0016	-	-
spoon	0059	-	-
spoon	00AW	-	-
fork	0017	16,0	<b>1,74</b>
spoon	0018	-	-
knife	00L9	-	-
knife	0019	-	-
spoon	0020	22,7	<b>7,68</b>
spoon	0052	-	-
spoon	00CR	-	-
fork	0009	-	-
spoon	0022	-	-
spoon	0023	-	-
spoon	0025	-	-
fork	00CS	-	-
fork	0026	-	-
fork	0027	-	-
fork	00FM	-	-
spoon	0035	-	-
spoon	0036	-	-
spoon	0038	-	-
spoon	0039	-	-
spoon	00AT	-	-
fork	0028	17,9	<b>2,64</b>
spoon	0029	20,1	<b>2,64</b>
fork	0030	-	-
spoon	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	19,3	<b>2,42</b>	
0002	19,4	<b>2,42</b>	
0003	21,1	<b>4,70</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	17,8	<b>2,30</b>	
0005	16,6	<b>2,30</b>	
0006	18,0	<b>4,70</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,2	<b>1,34</b>	
0008	11,6	<b>1,34</b>	
0010	27,2	<b>14,16</b>	
0011	22,2	<b>5,92</b>	
0012	22,1	<b>5,92</b>	
0013	16,0	<b>8,02</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,5	<b>1,74</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,0	<b>7,14</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	17,2	<b>2,30</b>	
00AT	12,4	<b>3,74</b>	
0028	17,7	<b>2,84</b>	
0029	18,6	<b>2,84</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

HOTEL  
2020

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5



# BRISTOL

## 2140

**PINTINOX**

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	cm	Euro
0001	19,6	<b>2,42</b>
0002	19,4	<b>2,42</b>
0003	22,2	<b>5,02</b>
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	17,8	<b>2,30</b>
0005	17,4	<b>2,30</b>
0006	19,6	<b>5,02</b>
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,4	<b>1,44</b>
0008	11,5	<b>1,44</b>
0010	26,2	<b>14,16</b>
0011	22,7	<b>5,92</b>
0012	23,2	<b>5,92</b>
0013	17,1	<b>8,02</b>
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	14,4	<b>1,74</b>
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,2	<b>9,44</b>
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,3	<b>3,20</b>
0029	19,7	<b>3,20</b>
0030	-	-
0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	19,5	<b>2,42</b>
0002	19,5	<b>2,42</b>
0003	21,0	<b>4,70</b>
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	21,5	<b>2,52</b>
0067	-	-
0004	17,8	<b>2,30</b>
0005	17,1	<b>2,30</b>
0006	18,7	<b>4,70</b>
00L6	18,9	<b>2,52</b>
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,3	<b>1,34</b>
0008	11,6	<b>1,20</b>
0010	28,0	<b>14,16</b>
0011	22,0	<b>5,92</b>
0012	22,3	<b>5,92</b>
0013	16,8	<b>8,02</b>
0014	-	-
0015	21,4	<b>7,36</b>
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,9	<b>1,64</b>
0018	15,2	<b>1,74</b>
00L9	17,2	<b>2,40</b>
0019	-	-
0020	24,0	<b>7,14</b>
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,1	<b>1,44</b>
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	22,0	<b>2,20</b>
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,9	<b>2,84</b>
0029	22,2	<b>2,84</b>
0030	22,3	<b>5,92</b>
0031	24,5	<b>5,92</b>



AMERICA  
2240

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5

# BRASILIA

## 2230

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5



	Cod.	cm	Euro
	0001	19,5	<b>2,42</b>
	0002	19,5	<b>2,42</b>
	0003	21,0	<b>4,70</b>
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	17,8	<b>2,30</b>
	0005	17,1	<b>2,30</b>
	0006	18,7	<b>4,70</b>
	00L6	-	-
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	13,3	<b>1,34</b>
	0008	11,6	<b>1,20</b>
	0010	28,0	<b>14,16</b>
	0011	22,0	<b>5,92</b>
	0012	22,3	<b>5,92</b>
	0013	16,8	<b>8,02</b>
	0014	-	-
	0015	21,4	<b>7,36</b>
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	15,9	<b>1,64</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	24,0	<b>7,14</b>
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	13,1	<b>1,44</b>
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	22,0	<b>2,20</b>
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,9	<b>2,84</b>
	0029	22,2	<b>2,84</b>
	0030	-	-
	0031	-	-

BETA  
1710

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	cm	Euro	
0001	19,6	<b>2,20</b>	
0002	19,6	<b>2,20</b>	
0003	21,0	<b>4,70</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	17,8	<b>2,10</b>	
0005	17,9	<b>2,10</b>	
0006	19,2	<b>4,70</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,7	<b>1,54</b>	
0008	12,3	<b>1,44</b>	
0010	27,5	<b>14,16</b>	
0011	22,0	<b>5,92</b>	
0012	22,4	<b>5,92</b>	
0013	18,0	<b>8,02</b>	
0014	-	-	
0015	21,8	<b>7,36</b>	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,9	<b>1,54</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	21,7	<b>9,44</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	13,6	<b>1,34</b>	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	22,0	<b>2,10</b>	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	19,8	<b>2,98</b>	
0029	22,3	<b>2,98</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	



# GAMMA 2150

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5



	Cod.	cm	Euro
	0001	19,6	<b>2,20</b>
	0002	19,6	<b>2,20</b>
	0003	21,0	<b>4,70</b>
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	21,6	<b>2,52</b>
	0067	-	-
	0004	17,8	<b>2,10</b>
	0005	17,9	<b>2,10</b>
	0006	19,1	<b>4,70</b>
	00L6	19,5	<b>2,52</b>
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	13,7	<b>1,54</b>
	0008	12,3	<b>1,44</b>
	0010	27,5	<b>14,16</b>
	0011	22,0	<b>5,92</b>
	0012	22,4	<b>5,92</b>
	0013	18,0	<b>8,02</b>
	0014	-	-
	0015	21,8	<b>7,36</b>
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	15,9	<b>1,54</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	21,7	<b>9,44</b>
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	13,6	<b>1,34</b>
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	22,0	<b>2,10</b>
	0038	-	-
	0039	18,2	<b>2,10</b>
	00AT	11,7	<b>3,64</b>
	0028	19,8	<b>2,98</b>
	0029	22,3	<b>2,98</b>
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	19,7	<b>2,30</b>	
0002	19,3	<b>2,30</b>	
0003	21,2	<b>5,02</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	18,6	<b>2,20</b>	
0005	17,4	<b>2,20</b>	
0006	19,9	<b>5,02</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,8	<b>1,34</b>	
0008	11,8	<b>1,34</b>	
0010	26,9	<b>14,16</b>	
0011	21,9	<b>6,16</b>	
0012	22,5	<b>6,16</b>	
0013	17,6	<b>8,02</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	17,5	<b>1,34</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	21,6	<b>9,32</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	19,1	<b>2,98</b>	
0029	20,6	<b>2,98</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

ISCHIA  
2250

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5



# TEMA 2120

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,5



	Cod.	cm	Euro
spoon	0001	19,6	<b>2,10</b>
fork	0002	19,8	<b>2,10</b>
knife	0003	21,2	<b>5,02</b>
knife	00CC	-	-
knife	00CA	-	-
knife	00L3	21,4	<b>2,52</b>
knife	0067	-	-
spoon	0004	17,0	<b>2,10</b>
fork	0005	17,1	<b>2,10</b>
knife	0006	19,1	<b>5,02</b>
knife	00L6	19,5	<b>2,52</b>
knife	00CD	-	-
knife	00CB	-	-
spoon	0007	14,8	<b>1,10</b>
spoon	0008	11,2	<b>1,10</b>
spoon	0010	27,7	<b>14,16</b>
spoon	0011	22,3	<b>5,50</b>
fork	0012	22,7	<b>5,50</b>
spoon	0013	17,6	<b>8,02</b>
spoon	0014	-	-
fork	0015	-	-
fork	0016	14,9	<b>1,34</b>
spoon	0059	-	-
spoon	00AW	-	-
fork	0017	-	-
spoon	0018	-	-
knife	00L9	-	-
knife	0019	-	-
spoon	0020	23,6	<b>8,24</b>
spoon	0052	-	-
spoon	00CR	-	-
fork	0009	-	-
spoon	0022	-	-
spoon	0023	-	-
spoon	0025	-	-
fork	00CS	-	-
fork	0026	-	-
fork	0027	-	-
fork	00FM	-	-
spoon	0035	-	-
spoon	0036	-	-
spoon	0038	-	-
spoon	0039	-	-
spoon	00AT	-	-
fork	0028	17,4	<b>2,10</b>
spoon	0029	19,5	<b>2,10</b>
fork	0030	-	-
spoon	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	21,0	<b>2,10</b>	
0002	21,0	<b>2,10</b>	
0003	22,6	<b>3,08</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	-	-	
0005	18,5	<b>1,98</b>	
0006	20,3	<b>2,98</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,7	<b>1,34</b>	
0008	11,0	<b>1,10</b>	
0010	-	-	
0011	-	-	
0012	-	-	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	16,0	<b>1,34</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	-	-	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	-	-	
0029	-	-	
0030	-	-	
0031	-	-	

WAVE  
2610

PINTINOX

inox 18/0  
mm 3,0

NICKEL  
FREE





Cod.	cm	Euro	
0001	19,6	<b>1,88</b>	
0002	19,6	<b>1,88</b>	
0003	21,0	<b>4,44</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	21,5	<b>2,52</b>	
0067	-	-	
0004	17,0	<b>1,74</b>	
0005	16,9	<b>1,74</b>	
0006	18,9	<b>4,44</b>	
00L6	19,5	<b>2,52</b>	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,4	<b>1,10</b>	
0008	11,3	<b>1,10</b>	
0010	27,2	<b>13,28</b>	
0011	22,7	<b>5,50</b>	
0012	22,6	<b>5,50</b>	
0013	17,7	<b>8,02</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	13,5	<b>1,34</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	24,1	<b>7,68</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	17,2	<b>2,74</b>	
0029	19,6	<b>2,74</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

AIDA  
1380

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,0



# AUSTRALIA 2

## 1400

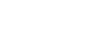
PINTINOX

inox 18/10

mm 2,0



	Cod.	cm	Euro
	0001	19,0	<b>1,88</b>
	0002	18,9	<b>1,88</b>
	0003	20,4	<b>4,44</b>
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	19,5	<b>2,52</b>
	0067	-	-
	0004	-	-
	0005	16,9	<b>1,74</b>
	0006	18,4	<b>4,44</b>
	00L6	19,5	<b>2,52</b>
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	13,3	<b>1,10</b>
	0008	10,8	<b>1,10</b>
	0010	28,3	<b>13,28</b>
	0011	21,6	<b>5,16</b>
	0012	21,6	<b>5,16</b>
	0013	-	-
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	16,7	<b>1,34</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	23,0	<b>8,14</b>
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	-	-
	0029	-	-
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro	
0001	21,1	<b>1,88</b>	
0002	20,9	<b>1,88</b>	
0003	23,0	<b>4,44</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	-	-	
0067	-	-	
0004	-	-	
0005	-	-	
0006	-	-	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	15,1	<b>1,34</b>	
0008	11,0	<b>1,20</b>	
0010	-	-	
0011	-	-	
0012	-	-	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	17,2	<b>1,54</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	-	-	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	-	-	
0029	-	-	
0030	-	-	
0031	-	-	

DOLPHIN  
1360

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,0



**VALENCIA**  
**0350**

**PINTINOX**

inox 18/10

mm 2,0



	Cod.	cm	Euro
	0001	19,6	<b>1,74</b>
	0002	19,6	<b>1,74</b>
	0003	-	-
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	22,0	<b>2,52</b>
	0067	-	-
	0004	17,8	<b>1,74</b>
	0005	17,7	<b>1,74</b>
	0006	-	-
	00L6	19,4	<b>2,52</b>
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	14,1	<b>0,98</b>
	0008	11,5	<b>0,98</b>
	0010	26,9	<b>12,42</b>
	0011	22,0	<b>5,16</b>
	0012	21,9	<b>5,16</b>
	0013	17,9	<b>6,70</b>
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	15,1	<b>1,10</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	22,8	<b>6,16</b>
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,8	<b>2,20</b>
	0029	19,6	<b>2,20</b>
	0030	-	-
	0031	-	-

**UNO  
1410**

**PINTINOX**

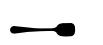
inox 18/10

mm 2,0

Cod.	cm	Euro	
0001	18,8	<b>1,74</b>	
0002	18,6	<b>1,74</b>	
0003	20,5	<b>4,44</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	22,1	<b>2,52</b>	
0067	-	-	
0004	-	-	
0005	16,5	<b>1,74</b>	
0006	18,4	<b>4,44</b>	
00L6	-	-	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,4	<b>1,10</b>	
0008	10,8	<b>1,10</b>	
0010	27,3	<b>13,28</b>	
0011	21,5	<b>5,16</b>	
0012	21,4	<b>5,16</b>	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	13,7	<b>1,20</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	23,5	<b>8,14</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	-	-	
0029	-	-	
0030	-	-	
0031	-	-	





Cod.	cm	Euro	
0001	19,6	<b>1,74</b>	
0002	19,6	<b>1,74</b>	
0003	22,2	<b>4,00</b>	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	22,0	<b>2,52</b>	
0067	22,9	<b>4,00</b>	
0004	17,8	<b>1,74</b>	
0005	17,7	<b>1,74</b>	
0006	19,5	<b>3,90</b>	
00L6	19,4	<b>2,52</b>	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	14,1	<b>0,98</b>	
0008	11,5	<b>0,98</b>	
0010	26,9	<b>12,42</b>	
0011	22,0	<b>5,16</b>	
0012	21,9	<b>5,16</b>	
0013	17,9	<b>6,70</b>	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	-	-	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	15,1	<b>1,10</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	22,8	<b>6,16</b>	
0052	-	-	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	21,0	<b>1,64</b>	
0038	-	-	
0039	17,8	<b>1,64</b>	
00AT	-	-	
0028	18,0	<b>2,20</b>	
0029	19,6	<b>2,20</b>	
0030	-	-	
0031	-	-	

STRESA  
0320

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,0



03200051 Euro 2,74 cm 21,3 coltello pizza pizza knife

# SUPERGA

## 0310

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,0



	Cod.	cm	Euro
	0001	19,6	<b>1,74</b>
	0002	19,6	<b>1,74</b>
	0003	22,2	<b>4,00</b>
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	22,0	<b>2,52</b>
	0067	-	-
	0004	17,8	<b>1,74</b>
	0005	17,7	<b>1,74</b>
	0006	19,5	<b>3,90</b>
	00L6	19,4	<b>2,52</b>
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	14,1	<b>0,98</b>
	0008	11,5	<b>0,98</b>
	0010	26,9	<b>12,42</b>
	0011	22,0	<b>5,16</b>
	0012	21,9	<b>5,16</b>
	0013	17,9	<b>6,70</b>
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	15,1	<b>1,10</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	22,8	<b>6,16</b>
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,8	<b>2,20</b>
	0029	19,6	<b>2,20</b>
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	19,6	<b>1,74</b>
0002	19,6	<b>1,74</b>
0003	-	-
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	22,0	<b>2,52</b>
0067	-	-
0004	17,8	<b>1,74</b>
0005	17,7	<b>1,74</b>
0006	-	-
00L6	19,4	<b>2,52</b>
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,1	<b>0,98</b>
0008	11,5	<b>0,98</b>
0010	26,9	<b>12,42</b>
0011	22,0	<b>5,16</b>
0012	21,9	<b>5,16</b>
0013	17,9	<b>6,70</b>
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,1	<b>1,10</b>
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	22,8	<b>6,16</b>
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,0	<b>2,20</b>
0029	19,6	<b>2,20</b>
0030	-	-
0031	-	-

CAMBRIDGE  
071M

PINTINOX

inox 18/10

mm 2,0





Cod.	cm	Euro	
0001	19,7	<b>1,44</b>	
0002	19,9	<b>1,44</b>	
0003	-	-	
00CC	-	-	
00CA	-	-	
00L3	21,6	<b>2,52</b>	
0067	-	-	
0004	17,1	<b>1,44</b>	
0005	16,8	<b>1,44</b>	
0006	-	-	
00L6	19,5	<b>2,52</b>	
00CD	-	-	
00CB	-	-	
0007	13,4	<b>0,88</b>	
0008	11,4	<b>0,88</b>	
0010	-	-	
0011	-	-	
0012	-	-	
0013	-	-	
0014	-	-	
0015	-	-	
0016	14,7	<b>0,98</b>	
0059	-	-	
00AW	-	-	
0017	13,6	<b>0,88</b>	
0018	-	-	
00L9	-	-	
0019	-	-	
0020	-	-	
0052	14,7	<b>1,10</b>	
00CR	-	-	
0009	-	-	
0022	-	-	
0023	-	-	
0025	-	-	
00CS	-	-	
0026	-	-	
0027	-	-	
00FM	-	-	
0035	-	-	
0036	-	-	
0038	-	-	
0039	-	-	
00AT	-	-	
0028	-	-	
0029	-	-	
0030	-	-	
0031	-	-	

PUNTO  
1220

PINTINOX

inox 18/0

mm 2,0

NICKEL  
FREE



# SNAKE

## 1140

PINTINOX

inox 18/10

mm 1,5



	Cod.	cm	Euro
	0001	20,8	<b>1,34</b>
	0002	21,1	<b>1,34</b>
	0003	23,0	<b>2,98</b>
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	22,5	<b>1,38</b>
	0067	-	-
	0004	-	-
	0005	-	-
	0006	-	-
	00L6	-	-
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	14,9	<b>0,88</b>
	0008	11,1	<b>0,78</b>
	0010	-	-
	0011	-	-
	0012	-	-
	0013	-	-
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	-	-
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	-	-
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	-	-
	0029	-	-
	0030	-	-
	0031	-	-

Cod.	cm	Euro
0001	19,6	<b>1,34</b>
0002	19,6	<b>1,34</b>
0003	-	-
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	22,0	<b>2,52</b>
0067	-	-
0004	17,8	<b>1,34</b>
0005	17,7	<b>1,34</b>
0006	-	-
00L6	19,4	<b>2,52</b>
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,1	<b>0,98</b>
0008	11,5	<b>0,88</b>
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,1	<b>0,98</b>
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,0	<b>1,74</b>
0029	19,6	<b>1,74</b>
0030	-	-
0031	-	-

# ECO BAGUETTE

## 0280

PINTINOX

inox 18/0

mm 2,0

NICKEL  
FREE



# TOURING 1250

PINTINOX

inox 18/0

mm 2,0

NICKEL  
FREE



	Cod.	cm	Euro
	0001	21,0	<b>1,20</b>
	0002	21,0	<b>1,20</b>
	0003	22,0	<b>2,98</b>
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	22,0	<b>2,74</b>
	0067	-	-
	0004	-	-
	0005	-	-
	0006	-	-
	00L6	-	-
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	15,2	<b>0,88</b>
	0008	11,1	<b>0,88</b>
	0010	-	-
	0011	-	-
	0012	-	-
	0013	-	-
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	14,7	<b>0,88</b>
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	-	-
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	-	-
	0029	-	-
	0030	-	-
	0031	-	-

# TUBE 1120

PINTINOX

inox 18/0

mm 1,5



NICKEL  
FREE



Cod.	cm	Euro
0001	20,0	<b>0,98</b>
0002	20,0	<b>0,98</b>
0003	22,0	<b>2,98</b>
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	-	-
0005	-	-
0006	-	-
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,5	<b>0,66</b>
0008	11,0	<b>0,66</b>
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,1	<b>0,88</b>
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

98800860 Euro 4,80 set 100 anelli in plastica set 100 plastic rings

106





C O N F E Z I O N I

P a c k a g i n g

# POSATE CON CRAVATTA

Cutlery packed with “cravatta”



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

		Descrizione Description	Euro	Euro	Euro
	N° 1	001 Cucchiaio tavola <i>Table spoon - Cuiller de table</i> <i>Tafellöffel - Cuchara mesa</i>	<b>2,54</b>	<b>1,98</b>	<b>1,34</b>
	N° 1	002 Forchetta tavola <i>Table fork - Fourchette de table</i> <i>Tafelgabel - Tenedor mesa</i>	<b>2,54</b>	<b>1,98</b>	<b>1,34</b>
	N° 1	003 Coltello tavola <i>Table knife - Couteau de table</i> <i>Tafelmesser - Cuchillo mesa</i>	<b>4,90</b>	<b>4,56</b>	-
	N° 1	0L3 Coltello tavola stampato <i>Stamped table knife - Couteau de table estampé</i> <i>Tafelmesser gestanzt - Cuchillo mesa estampado</i>	<b>2,74</b>	<b>2,74</b>	<b>2,84</b>
	N° 1	005 Forchetta frutta <i>Dessert fork - Fourchette dessert</i> <i>Dessertgabel - Tenedor postre</i>	<b>2,54</b>	-	-
	N° 1	006 Coltello frutta <i>Dessert knife - Couteau dessert</i> <i>Dessertmesser - Cuchillo postre</i>	<b>4,80</b>	-	-
	N° 1	0L6 Coltello frutta stampato <i>Stamped dessert knife - Couteau dessert estampé</i> <i>Dessertmesser gestanzt - Cuchillo postre estamp.</i>	<b>2,62</b>	-	-
	N° 1	007 Cucchiaino caffè <i>Tea/coffee spoon - Cuiller à café</i> <i>Kaffeelöffel - Cuchara café</i>	<b>1,44</b>	<b>1,34</b>	<b>1,10</b>
	N° 1	008 Cucchiaino moka <i>Moka spoon - Cuiller à moka</i> <i>Mokkalöffel - Cucharita moka</i>	<b>1,44</b>	<b>1,20</b>	-
	N° 1	022 Paletta gelato <i>Ice cream spoon - Cuiller à glace</i> <i>Eislöffel - Cuchara para helado</i>	<b>1,64</b>	-	-
	N° 1	036 Cucchiaio bibita <i>Soda spoon - Cuiller à cocktail</i> <i>Limolöffel - Cuchara refresco</i>	<b>2,42</b>	-	-

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

**Imballi per caffè e moka:** master da 60 "cravatte" - Packaging for moka coffee maker: outhter carton including 60 "cravatte" - Emballages pour café-moka: carton de 60 "cravatte" - Verpackung für Kaffee - Mokkalöffel : Kartonverpackung zu 60 "Cravatte" - Embalajes para café-moka: embalaje de 60 "cravatte"

# POSATE CON CHIAVE

Cutlery packed with “chiave” pack



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

		Descrizione Description	Euro	Euro	Euro
	GR 3 301	Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa	8,68	8,68	8,14
	GR 3 302	Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa	8,68	8,68	8,14
	GR 2 203	Coltello tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa	12,44	10,60	11,52
	GR 2 2L3	Colt. tav. stamp. - Stamp. table knife - Cout. de table estampé - Tafelmesser gest. - Cuch. mesa estam.	-	-	-
	GR 3 304	Cucchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre	-	-	-
	GR 3 305	Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre	-	-	-
	GR 2 206	Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre	-	-	-
	GR 2 2L6	Colt. frutta stamp. - Stamp. dessert knife - Cout. dessert estampé - Dessertmes. gest. - Cuch. postre estam.	-	-	-
	GR 6 607	Cucchiaino caffè - Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café	10,54	10,22	9,58
	GR 6 608	Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka	10,44	-	-
	GR 6 617	Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas	-	-	-
	GR 3 322	Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado	-	-	-
	GR 3 336	Cucchiaio bibita - Soda spoon - Cuiller à cocktail - Limolöffel - Cuchara refresco	-	-	-
	GR 3 328	Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado	-	-	-
	GR 3 329	Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado	-	-	-
	GR 1 010	Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa	-	-	-
	GR 1 011	Cucchiaione servire - Serving spoon - Cuiller de service - Servierlöffel - Cuchara servir	-	-	-
	GR 1 012	Forchettone servire - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir	-	-	-
	GR 1 015	Forchettone insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada	-	-	-
	GR 1 020	Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pasta	-	-	-

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

# POSATE CON CHIAVE



Cod. 2240C...  
America



Cod. 1710C...  
Beta



Cod.1380C...  
Aida



Cod.0320C...  
Stresa



Cod.1220C...  
Punto



Cod.2170C...  
Solaris



Cod. 0750C...  
Caterì

Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro		Descr.	Euro
<b>7,48</b>	<b>6,82</b>	<b>5,82</b>	<b>5,60</b>	<b>4,48</b>	<b>8,68</b>			
<b>7,48</b>	<b>6,82</b>	<b>5,82</b>	<b>5,60</b>	<b>4,48</b>	<b>8,68</b>			
<b>9,70</b>	<b>9,70</b>	-	-	-	<b>10,60</b>			
<b>5,20</b>	-	<b>5,56</b>	<b>5,20</b>	<b>5,20</b>	-			
<b>7,36</b>	-	-	<b>5,50</b>	-	-			
<b>7,36</b>	-	-	<b>5,50</b>	-	-			
<b>9,70</b>	-	-	-	-	-			
<b>5,10</b>	-	-	<b>5,10</b>	-	-			
<b>7,92</b>	<b>9,32</b>	<b>6,82</b>	<b>6,48</b>	<b>5,82</b>	<b>10,56</b>			
<b>7,92</b>	<b>9,22</b>	-	<b>6,28</b>	<b>5,72</b>	-			
<b>10,34</b>	<b>9,44</b>	-	<b>7,14</b>	-	-			
<b>4,92</b>	<b>4,38</b>	-	-	-	-			
<b>6,82</b>	<b>6,48</b>	-	-	-	-			
<b>8,78</b>	-	-	-	-	-			
<b>8,78</b>	-	-	-	-	-			
<b>14,52</b>	<b>14,52</b>	-	-	-	-			
<b>6,28</b>	<b>6,28</b>	-	-	-	-			
<b>6,28</b>	<b>6,28</b>	-	-	-	-			
-	<b>8,02</b>	-	-	-	-			
<b>7,48</b>	<b>9,68</b>	-	-	-	-			

**Imballo per mestoli:** master da 12 chiavi - *Packaging for ladles: outer carton including 12 "Chiave"* - *Emballage louches: carton de 12 "Chiave"* - *Verpackungen für Schöpflöffel: Kartonverpackung zu 12 "Chiave"* - *Embalajes para espumaderas: embalaje de 12 "Chiave"*

# POSATE CON SCATOLA 11+1

Cutlery packed with 11+1 box



Cod. 17007... Cod. 22607... Cod. 22407... Cod. 21507... Cod. 20307...

Savoy Sirio America Gamma Synthesis

		Description Description	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
	N° 12	C01 Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa	39,22	36,90	32,96	30,32	36,90
	N° 12	C02 Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa	39,22	36,90	32,96	30,32	36,90
	N° 12	C03 Coltello tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelhohlheftmesser - Cuchillo mesa	69,56	76,64	58,72	58,72	65,70
	N° 12	C04 Cucchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre	-	36,90	30,52	29,00	-
	N° 12	C05 Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre	-	36,90	30,52	29,00	-
	N° 12	C06 Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre	-	76,64	58,48	58,48	-
	N° 12	C07 Cucchiaino caffè - Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café	25,26	25,08	19,78	22,42	23,74
	N° 12	C08 Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka	-	23,74	16,82	20,22	-
	N° 12	C17 Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinnen - Tenedor postre 3 púas	-	26,70	23,74	22,42	-
	N° 12	C28 Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado	-	42,62	-	-	-
	N° 12	C29 Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado	-	42,62	-	-	-

Imballo per posateria : Master da 12 scatole - Packaging for cutlery: outer carton including 12 boxes - Emballage pour couverts : carton de 12 boîtes - Verpackung für Besteck . Kartonverpackung zu 12 Schachteln - Embalaje para cubiertos: embalaje de 12 cajas

# POSATE CON SCATOLA 11+1 TRASP.

Cutlery packed with transparent 11+1 box



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

Concept Savoy Sirio America Gamma Synthesis

	Descrizione Description	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro	Euro
N° 12	C01 Cucchiaio tavola - Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa	56,34	38,76	34,58	30,86	28,56	34,58
N° 12	C02 Forchetta tavola - Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa	56,34	38,76	34,58	30,86	28,56	34,58
N° 12	C03 Coltello tavola - Table knife - Couteau de table - Tafelhohlheftmesser - Cuchillo mesa	81,76	70,46	76,16	58,72	58,72	64,66
N° 12	C04 Cucchiaio frutta - Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre	-	-	-	-	-	-
N° 12	C05 Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre	55,78	-	33,92	30,52	28,00	-
N° 12	C06 Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre	79,96	-	75,72	58,48	58,48	-
N° 12	C07 Cucchiaino caffè - Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café	36,12	26,34	22,96	17,68	20,54	20,74
N° 12	C08 Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka	35,90	-	22,62	16,82	20,22	-
N° 12	C17 Forchettina dolce 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas	41,18	-	25,70	22,40	20,74	-
N° 12	C28 Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado	-	-	-	-	-	-
N° 12	C29 Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado	-	-	-	-	-	-

Imballo per posateria : Master da 10 scatole - Packaging for cutlery: outer carton including 10 boxes - Emballage pour couverts : carton de 10 boîtes - Verpackung für Besteck . Kartonverpackung zu 10 Schachteln - Embalaje para cubiertos: embalaje de 10 cajas

# CONFEZIONAMENTO E LIBERO SERVIZIO

## Packaging

### CHIAVE

....C...

Aggiungere al prezzo dello sfuso

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

*Ajouter au prix des pièces en vrac*

*Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen*

*Adicionar al precio del artículo no acondicionado*

**Euro 0,58**



**Quantità minima di 120 Chiavi per singolo articolo.**

Tutte le posate possono essere confezionate con la Chiave.

**The minimum quantity is 120 Chiave units per reference.** All cutlery models can be packed with Chiave.

### CRAVATTA

....E...

Aggiungere al prezzo dello sfuso

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

*Ajouter au prix des pièces en vrac*

*Dem Preis des nicht verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen*

*Adicionar al precio del artículo no acondicionado*

**Euro 0,24**



**Quantità minima di 120 Cravatte per singolo articolo.**

Tutte le posate possono essere confezionate con la Cravatta.

**The minimum quantity is 120 Cravatta units per reference.** All cutlery models can be packed with Cravatta.

### CARTELLE PINTINOX

*Pintinox coloured hang blister*

Cod.	Colour	Euro
90530016	green	
90530017	lillac	
90530018	fucsia	<b>2,36</b>
90530019	blue	



**Quantità minima di 24 cartelle per singolo articolo.**

Tutte le posate possono essere confezionate con la cartella.

**The minimum quantity is 24 hang blister units per reference.** All cutlery models can be packed with hang blister.

# CONFEZIONAMENTO E LIBERO SERVIZIO

## BOX 5+1 CASH & CARRY

....V6...

Aggiungere al prezzo dello sfuso. Minimo  
prdine 144 pz (24 set).

*Add to the price of the unpacked item for  
each package. Minimum order quantity 144  
pcs (24 set)*

*Ajouter au prix des pièces en vrac*

*Dem Preis des nicht verpackten Artikels für  
jede Packung hinzurechnen*

*Adicionar al precio del artículo no  
acondicionado*

**Euro 1,96**



## SCATOLE 11+1

....7C..

Aggiungere al prezzo dello sfuso

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

*Ajouter au prix des pièces en vrac*

*Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für  
jede Packung hinzurechnen*

*Adicionar al precio del artículo no acondic.*

**Euro 3,62**



**Quantita'minima 144 pezzi (12 set) per singolo  
articolo.** Tutte le posate possono essere confezionate  
in Scatole 11+1.

**The minimum quantity 144 units (12 set) per  
reference.** All cutlery models can be packed in box  
11+1.

## BOX 11+1 TRASPARENTE

....KC..

Aggiungere al prezzo dello sfuso

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

*Ajouter au prix des pièces en vrac*

*Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für  
jede Packung hinzurechnen*

*Adicionar al precio del artículo no  
acondicionado*

**Euro 3,62**



**Quantita'minima 120 pezzi (10 set) per singolo  
articolo.** Tutte le posate possono essere confezionate in  
Scatole 11+1 Trasparenti.

**The minimum quantity 120 units (10 set) per  
reference.** All cutlery models can be packed in  
transparent box 11+1.

# CONFEZIONAMENTO E LIBERO SERVIZIO

## VALVE

....9...

Aggiungere al prezzo dello sfuso

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

*Ajouter au prix des pièces en vrac*

*Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen*

*Adicionar al precio del articulo no acondicionado*

**Euro 1,30**

Quantita'minima 120 pezzi.

*The minimum quantity 120 units.*



## ETICHETTA BAR CODE SINGOLA

....3...

Aggiungere al prezzo dello sfuso

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

*Ajouter au prix des pièces en vrac*

*Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen*

*Adicionar al precio del articulo no acondicionado*

**Euro 0,06**

Quantita'minima 1200 pezzi.

*The minimum quantity 1200 units.*



*Imballi per posate - coltelli: master da 48 "bar code label" - Packaging for cutlery- knives: outher carton including 48 "bar code label" - Emballages pour couverts - couteaux: carton de 48 "bar code label" - Verpackungen für Messer: Kartonverpackung zu 48 "bar code label"*

*- Embalajes para Tenedores: embalaje de 48 "bar code label"*

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

*- Embalajes para café-moka: embalaje de 60 "bar code label"*



CONCEPT pag.32



# G L I   S P E C I A L I

Special cutlery



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



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

## ESCLUSIVI

TAVOLA - *Table*

CUCCHIAIO TAVOLA 18/10

Table spoon 18/10 - Cuiller de table 18/10

Tafellöffel 18/10 - Cuchara de mesa 18/10

Cod. 07400001

cm	Euro
20	<b>4,12</b>



FORCHETTA TAVOLA 18/10

Table fork 18/10 - Fourchette de table 18/10

Gabel mit 18/10 - Tenedor de mesa 18/10

Cod. 07400002

cm	Euro
19,5	<b>4,12</b>



COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau steak

Steakmesser - Cuchillo chuletero

Cod. 07400067

cm	Euro
21,1	<b>5,90</b>



CUCCHIAINO CAFFÈ 18/10

Tea-coffee spoon 18/10 - Cuiller a cafe 18/10

Kaffeelöffel 18/10 - Cuchara café 18/10

Cod. 07400007

cm	Euro
14,6	<b>2,36</b>



**PASTA - Pasta**

PALA LASAGNE 18/10

Lasagne server 18/10 - Pelle a lasagnes 18/10

Lasagneheber 18/10 - Paleta lasañas 18/10

Cod. 074000AE

cm      **Euro**

---

28      **21,92**



**ARROSTO - Roast meat**

FORCHETTONE ARROSTO 18/10

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

Vorlegegabel tenedor 18/10 - Trinchante asado 18/10

Cod. 07400068

cm      **Euro**

---

25,7      **18,50**



COLTELLO ARROSTO

Carving knife - Couteau a roti

Vorlegemesser - Cuchillo grande asado

Cod. 07400069

cm      **Euro**

---

28      **17,34**



TRINCIAPOLLO

Poultry shears - Coupe-volailles

Geflügelschere - Tijeras para aves

Cod. 074000AN

cm      **Euro**

---

25      **45,88**



## ESCLUSIVI

**PESCE - Fish**

SCAVINO PER ARAGOSTA 18/10

Lobster pick 18/10 - Curette a homard 18/10

Langustengabel 18/10 - Utensilio para langosta 18/10

Cod. 074000AF

cm	<b>Euro</b>
18,8	<b>6,74</b>



PINZA PER ARAGOSTA

Lobster/seafood cracker - Pince a crustaces

Langustenzange - Pinza para langosta

Cod. 074000AG

cm	<b>Euro</b>
18,8	<b>34,80</b>

**FORMAGGIO - Cheese**

COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE

Cheese knife - Couteau a fromage

Käsemesser 2 zinken - Cuchillo queso 2 puntas

Cod. 074000AA

cm	<b>Euro</b>
21,8	<b>7,18</b>



COLTELLO GRANA

Parmesan pick - Couteau a parmesan

Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro

Cod. 074000AB

cm	<b>Euro</b>
18,2	<b>8,32</b>



COLTELLO FORMAGGIO DURO  
Parmesan knife - Couteau fromage  
Käsemesser - Cuchillo queso  
Cod. 074000AD

cm      **Euro**

---

25,9      **12,00**



COLTELLO FORMAGGIO TENERO  
Soft cheese knife - Couteau fromage pate molle  
Messer für Weichkäse - Cuchillo queso blando  
Cod. 074000AL

cm      **Euro**

---

21,5      **7,18**



### **PIZZA - Pizza**

COLTELLO PIZZA/CROSTACEI  
Pizza / seafood knife - Couteau a pizza/crustaces  
Pizza/krustentiere messer - Cuchillo pizza/marisco  
Cod. 07400051

cm      **Euro**

---

21      **6,16**



COLTELLO TAGLIO PIZZA  
Pizza serving knife - Couteau a pizza  
Serviermessser für pizza - Cuchillo corte pizza  
Cod. 074000AD

cm      **Euro**

---

25,9      **12,00**



PALA SERVIRE PIZZA 18/10  
Pizza server 18/10 - Pelle de service pour pizza 18/10  
Pizzaschieber 18/10 - Paleta servir pizza 18/10  
Cod. 074000AI

cm      **Euro**

---

21,5      **22,36**



**TAVERNA - Party**

SCHIACCIANOCI

Nutcracker - Casse-noix

Nussknacker - Cascanueces

Cod. 074000AH

cm      **Euro**

---

18,7      **31,26**

COLTELLO AGRUMI

Lemon/bar knife - Couteau agrumes

Südfruchtmesser - Cuchillo citricos

Cod. 074000AM

cm      **Euro**

---

23      **7,30**

CAVATAPPI A CAMPANA

Cork screw - Tirebouchon

Korkenzieher - Sacacorchos a campana

Cod. 074000AR

cm      **Euro**

---

15,5      **53,76**

**DOLCE E PANE - Cake and Bread**

PALA DOLCE 18/10

Cake server 18/10 - Pelle a tarte 18/10

Tortenheber 18/10 - Paleta postre 18/10

Cod. 074000AP

cm      **Euro**

27,8      **21,92**



COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau a pain

Brotmesser - Cuchillo pan

Cod. 074000AC

cm      **Euro**

31,8      **15,18**



Ogni pezzo è confezionato  
singolarmente.

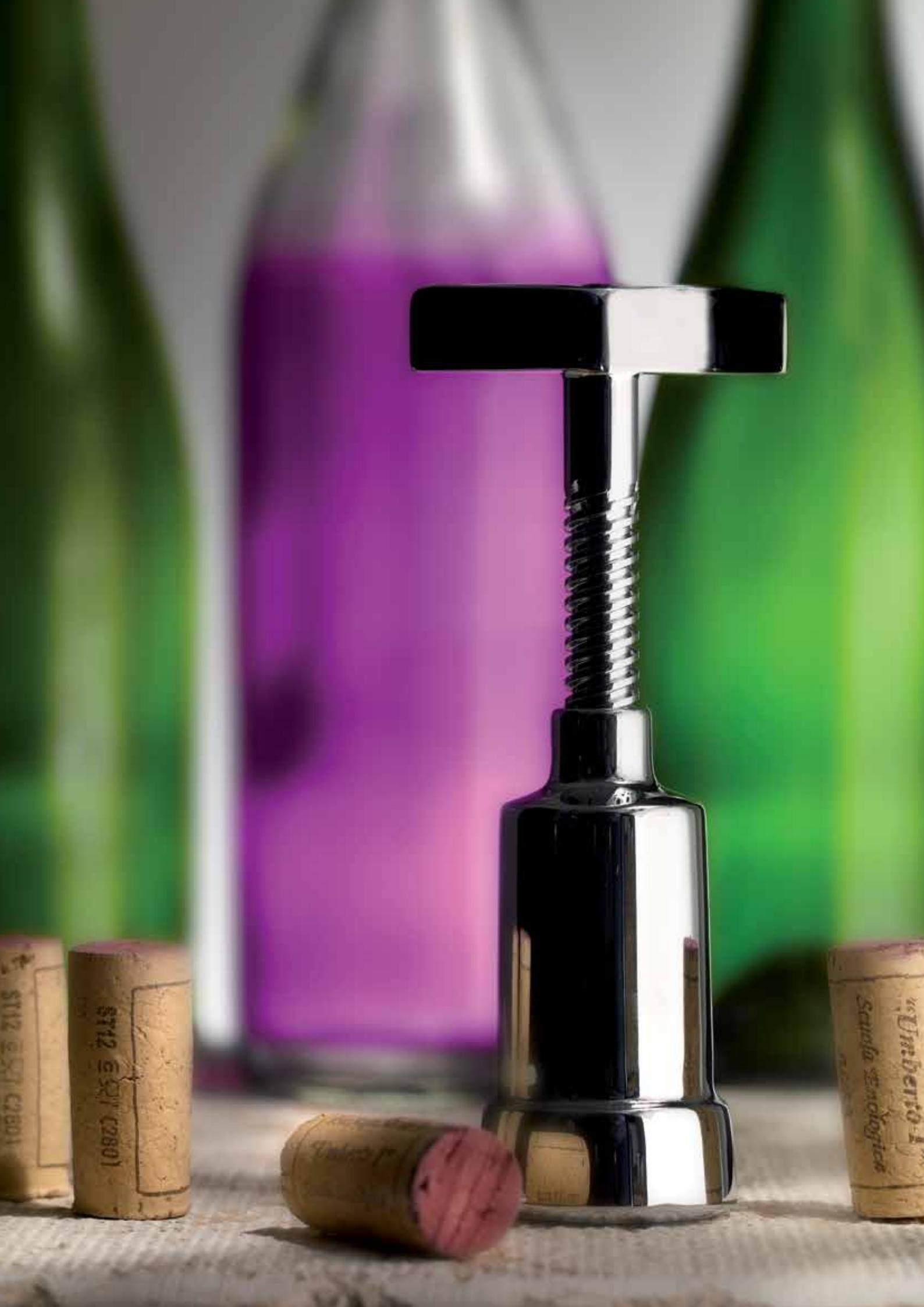
*Packaging in individual gift bag.*

*En sachet cadeau individuel.*

*In Geschenkbeutel.*

*Cada articulo esta presentado  
en bolsa de regalo.*





ST12 25/2801  
ST12 25/2801

ST12 25/2801  
ST12 25/2801

Scandia  
Ecologica

Scandia Ecologica  
Underglasur

# COLTELLO MANICO VUOTO

## Table knife H.H.

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

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



Cod.	Euro	
163000CC	<b>11,64</b>	<i>Spaten</i>
163000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	Euro	
164000CC	<b>11,64</b>	<i>Vittoriale</i>
164000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	Euro	
083000CC	<b>11,64</b>	<i>Baguette</i>
083000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	Euro	
080000CC	<b>11,64</b>	<i>Byron</i>
080000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	Euro	
059000CC	<b>11,64</b>	<i>Palladium</i>
059000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	Euro	
081000CC	<b>11,64</b>	<i>Pitagora</i>
081000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	Euro	
050000CC	<b>11,64</b>	<i>Leonardo</i>
050000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	<b>Euro</b>	
227000CC	<b>11,64</b>	<i>Millenium</i>
227000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	<b>Euro</b>	
228000CC	<b>11,64</b>	<i>Ritz</i>
228000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	<b>Euro</b>	
206000CC	<b>11,64</b>	<i>Bernini</i>
206000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	<b>Euro</b>	
205000CC	<b>11,64</b>	<i>Settecento</i>
205000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	<b>Euro</b>	
226000CC	<b>11,64</b>	<i>Sirio</i>
226000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	<b>Euro</b>	
220000CC	<b>11,64</b>	<i>Roma</i>
220000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	<b>Euro</b>	
054000CC	<b>11,64</b>	<i>Filet</i>
054000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	<b>Euro</b>	
201000CC	<b>11,64</b>	<i>Maitre</i>
201000CD	<b>11,52</b>	



Cod.	<b>Euro</b>	
170000CC	<b>11,64</b>	<i>Savoy</i>
170000CD	<b>11,52</b>	



## COLTELLO BISTECCA

## Steak knife

0067 coltello bistecca *steak knife*

Cod.	cm	Euro	
07600067	23	<b>6,62</b>	<b>Professionale</b>



Cod.	cm	Euro	
08000067	23	<b>6,60</b>	<b>Byron</b>



Cod.	cm	Euro	
08300067	23	<b>6,60</b>	<b>Baguette</b>



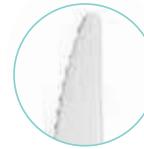
Cod.	cm	Euro	
22800067	22,8	<b>6,44</b>	<b>Ritz</b>



Cod.	cm	Euro	
22700067	23,6	<b>6,60</b>	<b>Millenium</b>



Cod.	cm	Euro	
20900067	22,5	<b>5,60</b>	<b>Sabrina</b>



# COLTELLI BISTECCA

**INOX**  
FORGED

Cod.	cm	Euro	
16900067	22	<b>5,60</b>	<i>Palace</i>



Cod.	cm	Euro	
05000067	23	<b>6,60</b>	<i>Leonardo</i>



Cod.	cm	Euro	
20300067	22,5	<b>4,44</b>	<i>Synthesis</i>



Cod.	cm	Euro	
03200067	22,9	<b>4,00</b>	<i>Stresa</i>



Cod.	cm	Euro	
076000EU	22,3	<b>6,98</b>	<i>Profess. c/manico in plastica</i>



Cod.	cm	Euro	
749000EU	23	<b>6,80</b>	<i>Classic con sega</i>
749000EY	23	<b>6,80</b>	<i>Classic liscio</i>



NEW



## P.WOOD

## Steak knife



-**Lama:** in acciaio inox 3Cr14 AISI 420, alto spessore, satinata, passante.

-**Manico:** in pakka wood con rivetti in acciaio AISI 430.

-**Blade:** in full tang 3Cr14 AISI 420, high thickness, satin finish stainless steel.

-**Handle:** in pakka wood with AISI 430 stainless steel rivets.

## COLTELLO BISTECCA REGULAR

Regular steak knife - Couteau à steak Regular

Steakmesser Regular - Cuchillo chuletero normal

Cod.	descriz.	lama cm	<b>Euro</b>
747000EU	1 pz 1 pcs	11	<b>3,44</b>
747006EU	blister 6 pz blister 6 pcs	11	<b>22,30</b>



## COLTELLO BISTECCA BIG

Big steak knife - Couteau à steak Big

Steakmesser Big - Cuchillo chuletero grande

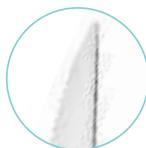
Cod.	descriz.	lama cm	<b>Euro</b>
747000EJ	1 pz 1 pcs	12,3	<b>5,98</b>
747004EJ	blister 4 pz blister 4 pcs	12,3	<b>27,30</b>





## SERIE CATERÌ

Cod.	cm	Euro	
07500067	23	<b>3,64</b>	<b>bistecca Caterì</b>



Cod.	cm	Euro	
07500051	21	<b>3,40</b>	<b>pizza Caterì</b>



FORCHETTA LUNGA 18/10  
 Long fork 18/10 - Fourchette longue 18/10  
 Spaghettigabel 18/10 - Tenedor largo 18/10  
 Cod. 07500058



cm	Euro
22	<b>2,84</b>

FORCHETTA PIZZA CATERÌ 18/10  
 Pizza fork 18/10 - Fourchette à pizza 18/10  
 Pizza Gabel 18/10 - Tenedor pizza 18/10  
 Cod. 07500066



cm	Euro
19,51	<b>1,74</b>

CUCCHIAIO LUNGO 18/10  
 Long spoon 18/10 - Cuiller long 18/10  
 Spaghettilöffel 18/10 - Cuchara larga 18/10  
 Cod. 07500057



cm	Euro
22	<b>2,84</b>

# ACCESSORI

## Accessories

Cod.	cm	Euro	
03200051	21,3	<b>2,74</b>	<i>pizza Stresa</i>



SCAVINO CROSTACEI 18/10  
Lobster pick - Fourchette pour crustacés  
Krustentieregabel - Utensilio para crustáceos  
Cod. 076000AF

cm	Euro
18,5	<b>3,88</b>



PINZA ARAGOSTA PROFESSIONAL CON MOLLA  
Lobster cracker - Pince pour crustacés  
Langustenzange - Pinza para langosta  
Cod. 741000AG

cm	Euro
18,7	<b>23,76</b>



MULTIUSO CROSTACEI I PROFESSIONALI 18/10  
Sea food pick - Fourchette pour crustacés  
Krustentieregabe - Utensilio para crustáceos  
Cod. 076000MU

cm	Euro
23	<b>3,84</b>



APPOGGIO PER POSATE (acciaio inox 18/10)  
Cutlery rest (18/10 stainless steel) - Repose couverts  
Messerbank - Apoyopara cubiertos  
Cod. 57010400

cm	Euro
9x3x0,9h	<b>6,20</b>



NEW

## FORCHETTA 5 PUNTE

5 prong fork - Fourchette à 5 dents

Serviergabel 5 zinken - Tenedor 5 púas

Cod. 07600143

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
30	9,04	12	<b>108,48</b>



## CUCCHIAIONE RISOTTO

Rice spoon - Cuiller à "risotto"

Reislöffel - Cuchara de arroz

Cod. 07600280

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
28	9,80	12	<b>117,60</b>



## CUCCHIAIONE RISOTTO FORATO

Perforated rice spoon - Cuiller perforé à "risotto"

Reislöffel gelocht - Cuchara de arroz con agujeros

Cod. 07600260

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
26	7,84	12	<b>94,08</b>



## COLTELLO SERVIRE

Serving knife - Couteau à servir

Serviermessner - Cuchillo servir

Cod. 07600069

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
32	12,14	12	<b>145,68</b>



## ASTRA

## CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600060

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
26	7,84	12	<b>94,08</b>



## PALA LASAGNE

Spatula lasagna - Pelle à lasagnes

Lasagneheber - Pala lasaña

Cod. 07600080

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
28	9,92	12	<b>119,04</b>



## PALA TORTA

Cake server - Pelle à torte

Tortenheber - Pala pastel

Cod. 07600081

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
30	11,80	12	<b>141,60</b>



## PALA UOVO

Egg lifter - Pelle à oeuf

Eierheber - Pala huevos

Cod. 07600082

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
28	13,14	12	<b>157,68</b>



## MESTOLO SALSA

Sauce ladle - Louche à sauce

Saucenlöffel - Cacillo salsa

Cod. 076007..

Ø cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
5	13,00	12	<b>156,00</b>
6	13,90	12	<b>166,80</b>
8	15,60	12	<b>187,20</b>



NEW

## PALA FRITTO

Spatula - Pelle à frire

Bratwender - Espátula frito

Cod. 07600083

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
30	12,60	12	<b>151,12</b>



NEW

## SERVISPAGHETTI

Spaghetti server - Cuillère à spaghetti

Serviergabel für Spaghetti - Servidor de espaguetis

Cod. 07600018

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
30	13,60	12	<b>156,00</b>



NEW

## CUCCHIAIO GHIACCIO

Ice spoon - Cuillère à glaçons

Eisloeffel - Cuchara hielo

Cod. 07600289

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
24	7,40	12	<b>88,80</b>



NEW

NEW

## FORCHETTONE

Carving fork - Fourchette à rôti  
 Serviergabel - Tenedor trinchante  
 Cod. 07600016

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
34	12,80	12	<b>153,60</b>



## FORCHETTONE CURVO

Curved carving fork - Fourchette à rôti courbée  
 Gebogen Serviergabel - Tenedor trinchante curvo  
 Cod. 07600016

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
33	12,80	12	<b>153,60</b>



NEW

## CUCCHIAIONE PIZZAIOLO

Tomato spoon - Cuiller à tomates  
 Pizza Löffel - Cuchara para pizza  
 Cod. 07600014

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
28	8,24	12	<b>98,88</b>



## FORCHETTONE 3 PUNTE MULTIUSO

3 prong fork - Fourchette à 3 dents  
 Mehrzweckgabel mit 3 Zinken - Tenedor 3 púas multiuso  
 Cod. 07600288

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
30	8,80	12	<b>105,60</b>



## FORCHETTONE INSALATA

Salad fork - Fourchette à salade

Salatgabel - Tenedor ensalada

Cod. 07600015

cm (Euro pcs) master

**Euro master**28 9,80 12 **117,60**

## FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 07600088

cm (Euro pcs) master

**Euro master**24 6,80 12 **81,60**

## CUCCHIAIONE MULTIUSO

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir multiuso

Cod. 07600059

cm (Euro pcs) master

**Euro master**30 9,80 12 **117,60**

## CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO

Perforated spoon - Cuiller perforé

Servierlöffel mit Löchern - Cuchara servir con agujeros

Cod. 07600259

cm (Euro pcs) master

**Euro master**30 10,46 12 **125,52**

## ASTRA

## FORCHETTA PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 07600033

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
20	5,12	12	<b>61,44</b>



## CUCCHIAIO

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600040

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
20	5,12	12	<b>61,44</b>



## CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600087

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
24	6,80	12	<b>81,60</b>



## FORCHETTONE INSALATA

Salad fork - Fourchette à salade

Salatgabel - Tenedor ensalada

Cod. 076000CF

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
24	8,36	12	<b>100,32</b>



CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO

Perforated spoon - Cuiller perforé

Servierlöffel mit Löchern - Cuchara servir con agujeros

Cod. 07600287

cm

(Euro pcs)

master

**Euro master**

---

24

7,68

12

**92,16**



CUCCHIAIO MARMELLATA/MIELE

Jam/honey spoon - Cuiller confiture/miel

Marmelade/Honig Löffel - Cuchara marmelada/miel

Cod. 076000CN

---

cm

(Euro pcs)

master

**Euro master**

---

19

2,60

12

**31,20**





## PITAGORA

## Posate antiscivolo - Non slip cutlery

FORCHETTA SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 08100033

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
20	5,92	12	<b>71,04</b>



CUCCHIAIO SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100040

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
20	5,92	12	<b>71,04</b>



FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir

Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 08100088

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
24	7,68	12	<b>92,16</b>



CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir

Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100087

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
24	7,68	12	<b>92,16</b>



CUCCHIAIONE MULTIUSO

Multipurpose spoon - Cuiller multi-usage

Mehrzweckservierlöffel - Cuchara multiuso

Cod. 08100159

cm	(Euro pcs)	master	<b>Euro master</b>
30	9,88	12	<b>118,56</b>





# U T E N S I L I

T        o        o        |        s

U    s    t    e    n    s    i    l    e    s

Z    u    b    e    h    ö    r

U    t    e    n    s    i    l    i    o    s



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



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

## MESTOLAME UNIPEZZO PESANTE

## One-piece ladle

## MESTOLO UNIPEZZO

One-piece ladle - Louche monobloc

Suppenschöpfer einteilig - Cazo una piez

Cod. 509258..

Ø cm	lungh. cm	Euro
6	28	<b>7,76</b>
8	34	<b>8,90</b>
9	37	<b>12,28</b>
10	37	<b>12,52</b>
11	37	<b>13,10</b>
12	38	<b>17,26</b>
14	57	<b>21,08</b>
16	61,5	<b>33,46</b>



## MESTOLO UNIPEZZO FORATO

Slotted one piece ladle - Louche monobloc avec trous

Löcher Suppenschopfer einteilig - Cazo una pieza agujerz

Cod. 509226..

Ø cm	lungh. cm	Euro
6	28	<b>8,12</b>
8	34	<b>8,70</b>
10	37	<b>12,52</b>
12	38	<b>18,18</b>
16	61,5	<b>30,34</b>



## SCHIUMAROLA UNIPEZZO

One-piece skimmer - Ecumoire monobloc

Schaumlöffel einteilig - Espumadera una piezz

Cod. 509269..

Ø cm	lungh. cm	Euro
11	37	<b>11,10</b>
12	38	<b>11,92</b>
14	42	<b>16,44</b>
16	57,5	<b>22,44</b>
18	61	<b>27,44</b>



# MESTOLAME UNIPEZZO PESANTE

INOX  
18/10

## MESTOLO UNIPEZZO SALSA

One piece sauce ladle - Sauce louche monobloc

Sauce Löcher Suppenschopfer - Cazo una pieza por salsa

Cod. 50926300

cm	Euro
27	<b>5,42</b>



## SPATOLA UNIPEZZO

One piece spatula - Spatule

Spachtel - Espátula

Cod.	cm	Euro
50923910	46	<b>15,18</b>
50923912	55	<b>18,86</b>



## PALA FRITTO UNIPEZZO NUOVA FORATURA

One piece spatula - Pelle monobloc

Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza

Cod.	cm	Euro
50923010	46	<b>14,58</b>
50923012	55	<b>19,22</b>



**FORCHETTONE UNIPEZZO**

One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc

Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza

Cod. 50926600

cm	Euro
50	<b>25,92</b>



**FORCHETTONE UNIPEZZO PESANTE 3 PUNTE**

One-piece 3 prongs serving fork - Fourchette à servir monobloc 3 dents

Fleischgabel einteilig mit 3 zinken - Tenedor una pieza con 3 púas

Cod. 509267..

cm	Euro
50	<b>28,12</b>
70	<b>33,92</b>



**NUOVO CUCCHIAIONE FONDO UNIPEZZO**

One piece deep serving spoon - Profond cuiller à servir monobloc

Bratenloffel tief einteilig - Cucharon una pieza profundo

Cod. 50926700

cm	Euro
46	<b>13,80</b>



## PALA FRITTO UNIPEZZO

One-piece spatula - Pelle monobloc

Bratenwender einteilig - Pala fritos una pieza

Cod. 50927700

cm	<b>Euro</b>
36	<b>9,86</b>



## CUCCHIAIONE UNIPEZZO

One-piece serving spoon - Cuiller à servir monobloc

Bratenlöffel einteilig - Cucharon una pieza

Cod. 50926200

cm	<b>Euro</b>
35	<b>9,04</b>



## FORCHETTONE UNIPEZZO

One-piece serving fork - Fourchette à servir monobloc

Fleischgabel einteilig - Tenedor una pieza

Cod. 50926500

cm	<b>Euro</b>
35	<b>7,98</b>



## UTENSILI DA CUCINA

APPENDI ORDINI IN ALLUMINIO

Order rack - barre porte commandes

Halter für Bestellbelege - Barra de aluminio porta nota

Cod. 78500325

cm	Euro
91	<b>25,08</b>



## MOLLE PROFESSIONAL

## Professional tongs

## MOLLA ARROSTO PROFESSIONAL

Roast meat tong - Pince à rôti

Bratenzange - Pinza para asado

Cod. 50919701

lung. cm	master	<b>Euro</b>
26	12	<b>14,72</b>



## MOLLA SPAGHETTI PROFESSIONAL

Spaghetti tong - Pince à spaghetti

Spaghettizange - Pinza para espaguetis

Cod. 50919601

lung. cm	master	<b>Euro</b>
26	12	<b>15,76</b>



## MOLLA GASTRONORM PROFESSIONAL

Gastronorm tong - Pince gastronorm

Gastronormzange - Pinza gastronorm

Cod. 50919901

lung. cm	master	<b>Euro</b>
26	12	<b>17,20</b>



## MOLLA PANE PROFESSIONAL

Bread tong - Pince à pain

Brotzange - Pinza para pan

Cod. 50919501

lungh. cm	master	<b>Euro</b>
26	12	<b>15,24</b>



## MOLLA INSALATA PROFESSIONAL

Salad tong - Pince à salade

Salatzange - Pinza para ensalada

Cod. 50919001

lungh. cm	master	<b>Euro</b>
26	12	<b>15,76</b>



## PINZA DEL CUOCO

Chef tong - Pince de chef

Chefzange - Pinza del cocinero

Cod. 588183..

lungh. cm	master	<b>Euro</b>
30	12	<b>4,70</b>
35	12	<b>5,20</b>
40	12	<b>5,60</b>



# MOLLE BUFFET

## Buffet tongs

MOLLA SERVIZIO BUFFET  
serving tongs  
Cod. 58137224

lungh. cm	master	<b>Euro</b>
24	12	<b>5,36</b>



MOLLA ARROSTO BUFFET  
roast meat tongs  
Cod. 58136024

lungh. cm	master	<b>Euro</b>
24	12	<b>5,36</b>



MOLLA UNIVERSALE BUFFET  
all purpose tongs  
Cod. 58137324

lungh. cm	master	<b>Euro</b>
24	12	<b>5,36</b>



MOLLA PANE BUFFET  
bread tongs  
Cod. 58136824

lungh. cm	master	<b>Euro</b>
24	12	<b>5,36</b>



MOLLA INSALATA BUFFET  
salad tongs  
Cod. 58136620

lungh. cm	master	<b>Euro</b>
20	12	<b>5,04</b>



# MOLLE BUFFET

**INOX  
18/10**

## MOLLA MULTIUSO BUFFET

multi purpose tongs

Cod. 58137524

lungh. cm	master	<b>Euro</b>
24	12	<b>5,36</b>



## MOLLA DOLCE BUFFET

cake tongs

Cod. 58136124

lungh. cm	master	<b>Euro</b>
24	12	<b>5,36</b>



## MOLLA SPAGHETTI BUFFET

spaghetti tongs

Cod. 58136924

lungh. cm	master	<b>Euro</b>
24	12	<b>5,36</b>



## MOLLA VERDURE BUFFET

vegetables tongs

Cod. 58137424

lungh. cm	master	<b>Euro</b>
24	12	<b>5,36</b>







INFINITO pag.34



LUXURY  
COLLECTION

# STONE WASHED

	LEONARDO 050200..	VITTORIALE 164200..	BAGUETTE 083200..	SETTECENTO 205400..	PALACE 169200..	CASALI 210200..	STRESA 032400..
01	<b>€ 4,74</b>	<b>€ 5,28</b>	<b>€ 4,74</b>	<b>€ 4,08</b>	<b>€ 3,74</b>	<b>€ 3,74</b>	<b>€ 2,42</b>
02	<b>€ 4,74</b>	<b>€ 5,28</b>	<b>€ 4,74</b>	<b>€ 4,08</b>	<b>€ 3,74</b>	<b>€ 3,74</b>	<b>€ 2,42</b>
03	<b>€ 7,30</b>	<b>€ 7,88</b>	<b>€ 7,30</b>	<b>€ 6,60</b>	<b>€ 6,28</b>	<b>€ 5,92</b>	<b>€ 4,78</b>
L3	-	-	-	-	-	-	<b>€ 3,30</b>
04	<b>€ 4,64</b>	<b>€ 5,16</b>	<b>€ 4,64</b>	<b>€ 3,96</b>	<b>€ 3,74</b>	<b>€ 3,74</b>	<b>€ 2,42</b>
05	<b>€ 4,64</b>	<b>€ 5,16</b>	<b>€ 4,64</b>	<b>€ 3,96</b>	<b>€ 3,74</b>	<b>€ 3,74</b>	<b>€ 2,42</b>
06	<b>€ 7,18</b>	<b>€ 7,74</b>	<b>€ 7,18</b>	<b>€ 6,50</b>	<b>€ 6,28</b>	<b>€ 5,92</b>	<b>€ 4,68</b>
07	<b>€ 2,74</b>	<b>€ 2,84</b>	<b>€ 2,74</b>	<b>€ 2,42</b>	<b>€ 2,42</b>	<b>€ 2,30</b>	<b>€ 1,56</b>
08	<b>€ 2,74</b>	<b>€ 2,84</b>	<b>€ 2,74</b>	<b>€ 2,42</b>	<b>€ 2,42</b>	<b>€ 2,30</b>	<b>€ 1,56</b>
10	<b>€ 17,96</b>	<b>€ 17,96</b>	<b>€ 17,96</b>	<b>€ 17,08</b>	<b>€ 19,40</b>	<b>€ 17,08</b>	<b>€ 14,20</b>
11	<b>€ 8,28</b>	<b>€ 8,86</b>	<b>€ 8,28</b>	<b>€ 7,42</b>	<b>€ 7,86</b>	<b>€ 7,86</b>	<b>€ 6,20</b>
12	<b>€ 8,28</b>	<b>€ 8,86</b>	<b>€ 8,28</b>	<b>€ 7,42</b>	<b>€ 7,86</b>	<b>€ 7,86</b>	<b>€ 6,20</b>
17	<b>€ 3,62</b>	<b>€ 3,62</b>	<b>€ 3,62</b>	<b>€ 2,74</b>	<b>€ 2,74</b>	<b>€ 2,74</b>	<b>€ 1,76</b>
20	<b>€ 12,00</b>	<b>€ 12,00</b>	<b>€ 12,00</b>	<b>€ 11,40</b>	<b>€ 11,40</b>	<b>€ 11,40</b>	<b>€ 7,16</b>
39	<b>€ 4,48</b>	<b>€ 5,16</b>	<b>€ 4,48</b>	<b>€ 3,84</b>	<b>€ 3,74</b>	<b>€ 3,62</b>	<b>€ 2,32</b>
67	<b>€ 7,30</b>	-	<b>€ 7,30</b>	-	<b>€ 6,28</b>	-	<b>€ 4,78</b>



# TXT

	SETTECENTO 205300..	PALACE 169300..	CASALI 210300..
01	<b>€ 6,60</b>	<b>€ 6,28</b>	<b>€ 5,10</b>
02	<b>€ 6,60</b>	<b>€ 6,28</b>	<b>€ 5,10</b>
03	<b>€ 10,72</b>	<b>€ 10,40</b>	<b>€ 8,26</b>
CC	<b>€ 15,74</b>	<b>€ 15,74</b>	-
04	<b>€ 6,48</b>	<b>€ 6,28</b>	<b>€ 5,10</b>
05	<b>€ 6,48</b>	<b>€ 6,28</b>	<b>€ 5,10</b>
06	<b>€ 10,72</b>	<b>€ 10,40</b>	<b>€ 8,26</b>
CD	<b>€ 15,64</b>	<b>€ 15,64</b>	<b>€ 13,86</b>
07	<b>€ 4,42</b>	<b>€ 4,42</b>	<b>€ 3,46</b>
08	<b>€ 4,42</b>	<b>€ 4,42</b>	<b>€ 3,46</b>
10	<b>€ 22,14</b>	<b>€ 24,46</b>	<b>€ 19,82</b>
11	<b>€ 12,48</b>	<b>€ 12,92</b>	<b>€ 10,60</b>
12	<b>€ 12,48</b>	<b>€ 12,92</b>	<b>€ 10,60</b>
17	<b>€ 4,76</b>	<b>€ 4,76</b>	<b>€ 3,92</b>
20	<b>€ 16,46</b>	<b>€ 16,46</b>	<b>€ 14,14</b>
39	<b>€ 6,38</b>	<b>€ 6,28</b>	<b>€ 5,00</b>



# ALCHIMIQUE GOLD

	SETTECENTO 0JA400..	CASALI 0YA200..	VITTORIALE 0VA200..	BAGUETTE 0WA200.. <i>on demand</i>	PALACE 0ZA200.. <i>on demand</i>
01	<b>€ 9,68</b>	<b>€ 9,32</b>	<b>€ 10,86</b>	<b>€ 10,34</b>	<b>€ 9,32</b>
02	<b>€ 9,68</b>	<b>€ 9,32</b>	<b>€ 10,86</b>	<b>€ 10,34</b>	<b>€ 9,32</b>
03	<b>€ 12,44</b>	<b>€ 11,74</b>	<b>€ 13,68</b>	<b>€ 13,12</b>	<b>€ 12,10</b>
04	<b>€ 9,58</b>	<b>€ 9,32</b>	<b>€ 10,76</b>	<b>€ 10,22</b>	<b>€ 9,32</b>
05	<b>€ 9,58</b>	<b>€ 9,32</b>	<b>€ 10,76</b>	<b>€ 10,22</b>	<b>€ 9,32</b>
06	<b>€ 12,30</b>	<b>€ 11,74</b>	<b>€ 13,58</b>	<b>€ 13,00</b>	<b>€ 12,10</b>
07	<b>€ 7,14</b>	<b>€ 7,04</b>	<b>€ 7,58</b>	<b>€ 7,48</b>	<b>€ 7,14</b>
08	<b>€ 7,14</b>	<b>€ 7,04</b>	<b>€ 7,58</b>	<b>€ 7,48</b>	<b>€ 7,14</b>
10	<b>€ 41,48</b>	<b>€ 41,48</b>	<b>€ 42,32</b>	<b>€ 42,32</b>	<b>€ 43,74</b>
11	<b>€ 17,84</b>	<b>€ 18,28</b>	<b>€ 19,28</b>	<b>€ 18,72</b>	<b>€ 18,28</b>
12	<b>€ 17,84</b>	<b>€ 18,28</b>	<b>€ 19,28</b>	<b>€ 18,72</b>	<b>€ 18,28</b>
17	<b>€ 7,48</b>	<b>€ 7,48</b>	<b>€ 8,34</b>	<b>€ 8,34</b>	<b>€ 7,48</b>
20	<b>€ 27,88</b>	<b>€ 27,88</b>	<b>€ 28,46</b>	<b>€ 28,46</b>	<b>€ 27,88</b>
39	<b>€ 9,44</b>	<b>€ 9,22</b>	<b>€ 10,76</b>	<b>€ 10,10</b>	<b>€ 9,32</b>
67	-	-	-	<b>€ 13,12</b>	<b>€ 12,10</b>



# ALCHIMIQUE BRONZE

	SETTECENTO 0JB400..	CASALI 0YB200..	BAGUETTE 0WB200..	VITTORIALE 0VB200.. <i>on demand</i>	PALACE 0ZB200.. <i>on demand</i>
01	<b>€ 13,08</b>	<b>€ 12,74</b>	<b>€ 13,72</b>	<b>€ 14,26</b>	<b>€ 12,74</b>
02	<b>€ 13,08</b>	<b>€ 12,74</b>	<b>€ 13,72</b>	<b>€ 14,26</b>	<b>€ 12,74</b>
03	<b>€ 15,96</b>	<b>€ 15,30</b>	<b>€ 16,66</b>	<b>€ 17,22</b>	<b>€ 15,62</b>
04	<b>€ 12,96</b>	<b>€ 12,74</b>	<b>€ 13,62</b>	<b>€ 14,16</b>	<b>€ 12,74</b>
05	<b>€ 12,96</b>	<b>€ 12,74</b>	<b>€ 13,62</b>	<b>€ 14,16</b>	<b>€ 12,74</b>
06	<b>€ 15,84</b>	<b>€ 15,30</b>	<b>€ 16,52</b>	<b>€ 17,10</b>	<b>€ 15,62</b>
07	<b>€ 8,56</b>	<b>€ 8,46</b>	<b>€ 8,90</b>	<b>€ 9,02</b>	<b>€ 8,56</b>
08	<b>€ 8,56</b>	<b>€ 8,46</b>	<b>€ 8,90</b>	<b>€ 9,02</b>	<b>€ 8,56</b>
10	<b>€ 44,52</b>	<b>€ 44,52</b>	<b>€ 45,40</b>	<b>€ 45,40</b>	<b>€ 46,84</b>
11	<b>€ 20,58</b>	<b>€ 21,04</b>	<b>€ 21,44</b>	<b>€ 22,02</b>	<b>€ 21,04</b>
12	<b>€ 20,58</b>	<b>€ 21,04</b>	<b>€ 21,44</b>	<b>€ 22,02</b>	<b>€ 21,04</b>
17	<b>€ 8,90</b>	<b>€ 8,90</b>	<b>€ 9,78</b>	<b>€ 9,78</b>	<b>€ 8,90</b>
20	<b>€ 29,52</b>	<b>€ 29,44</b>	<b>€ 30,12</b>	<b>€ 30,12</b>	<b>€ 29,52</b>
39	<b>€ 12,86</b>	<b>€ 12,62</b>	<b>€ 13,50</b>	<b>€ 14,16</b>	<b>€ 12,74</b>
67	-	-	<b>€ 16,66</b>	-	<b>€ 15,62</b>



# ALCHIMIQUE TITANIUM

	SETTECENTO 0JC400..	CASALI 0YC200..	PALACE 0ZC200..	VITTORIALE 0VB200.. <i>on demand</i>	BAGUETTE 0WC200.. <i>on demand</i>
01	<b>€ 13,08</b>	<b>€ 12,74</b>	<b>€ 12,74</b>	<b>€ 14,26</b>	<b>€ 13,72</b>
02	<b>€ 13,08</b>	<b>€ 12,74</b>	<b>€ 12,74</b>	<b>€ 14,26</b>	<b>€ 13,72</b>
03	<b>€ 15,96</b>	<b>€ 15,30</b>	<b>€ 15,62</b>	<b>€ 17,22</b>	<b>€ 16,66</b>
04	<b>€ 12,96</b>	<b>€ 12,74</b>	<b>€ 12,74</b>	<b>€ 14,16</b>	<b>€ 13,62</b>
05	<b>€ 12,96</b>	<b>€ 12,74</b>	<b>€ 12,74</b>	<b>€ 14,16</b>	<b>€ 13,62</b>
06	<b>€ 15,84</b>	<b>€ 15,30</b>	<b>€ 15,62</b>	<b>€ 17,10</b>	<b>€ 16,52</b>
07	<b>€ 8,56</b>	<b>€ 8,46</b>	<b>€ 8,56</b>	<b>€ 9,02</b>	<b>€ 8,90</b>
08	<b>€ 8,56</b>	<b>€ 8,46</b>	<b>€ 8,56</b>	<b>€ 9,02</b>	<b>€ 8,90</b>
10	<b>€ 44,52</b>	<b>€ 44,52</b>	<b>€ 46,84</b>	<b>€ 45,40</b>	<b>€ 45,40</b>
11	<b>€ 20,58</b>	<b>€ 21,04</b>	<b>€ 21,04</b>	<b>€ 22,02</b>	<b>€ 21,44</b>
12	<b>€ 20,58</b>	<b>€ 21,04</b>	<b>€ 21,04</b>	<b>€ 22,02</b>	<b>€ 21,44</b>
17	<b>€ 8,90</b>	<b>€ 8,90</b>	<b>€ 8,90</b>	<b>€ 9,78</b>	<b>€ 9,78</b>
20	<b>€ 29,52</b>	<b>€ 29,44</b>	<b>€ 29,52</b>	<b>€ 30,12</b>	<b>€ 30,12</b>
39	<b>€ 12,86</b>	<b>€ 12,62</b>	<b>€ 12,74</b>	<b>€ 14,16</b>	<b>€ 13,50</b>
67	-	-	<b>€ 15,62</b>	-	<b>€ 16,66</b>



# TREASURE GOLD

	SETTECENTO 08A000..	BAGUETTE 06A000..	SYNTHESIS 15A000..	OLIVIA 14A000..
01	<b>€ 8,90</b>	<b>€ 9,44</b>	<b>€ 8,46</b>	<b>€ 9,68</b>
02	<b>€ 8,90</b>	<b>€ 9,44</b>	<b>€ 8,46</b>	<b>€ 9,68</b>
03	<b>€ 11,42</b>	<b>€ 12,10</b>	<b>€ 11,08</b>	<b>€ 12,44</b>
04	<b>€ 8,78</b>	<b>€ 9,44</b>	<b>€ 8,46</b>	<b>€ 9,68</b>
05	<b>€ 8,78</b>	<b>€ 9,44</b>	<b>€ 8,46</b>	<b>€ 9,68</b>
06	<b>€ 11,32</b>	<b>€ 11,90</b>	<b>€ 11,08</b>	<b>€ 12,44</b>
07	<b>€ 6,42</b>	<b>€ 6,74</b>	<b>€ 6,38</b>	<b>€ 7,04</b>
08	<b>€ 5,88</b>	<b>€ 6,10</b>	<b>€ 5,84</b>	<b>€ 6,50</b>
17	<b>€ 7,58</b>	<b>€ 8,46</b>	<b>€ 7,58</b>	<b>€ 8,68</b>



# TREASURE BRONZE

	SETTECENTO 08B000..	BAGUETTE 06B000..	SYNTHESIS 15B000..	OLIVIA 14B000..
01	<b>€ 12,16</b>	<b>€ 12,72</b>	<b>€ 11,84</b>	<b>€ 13,08</b>
02	<b>€ 12,16</b>	<b>€ 12,72</b>	<b>€ 11,84</b>	<b>€ 13,08</b>
03	<b>€ 14,70</b>	<b>€ 15,38</b>	<b>€ 14,60</b>	<b>€ 15,96</b>
04	<b>€ 12,06</b>	<b>€ 12,72</b>	<b>€ 11,84</b>	<b>€ 13,08</b>
05	<b>€ 12,06</b>	<b>€ 12,72</b>	<b>€ 11,84</b>	<b>€ 13,08</b>
06	<b>€ 14,60</b>	<b>€ 15,18</b>	<b>€ 14,60</b>	<b>€ 15,58</b>
07	<b>€ 7,90</b>	<b>€ 8,20</b>	<b>€ 7,92</b>	<b>€ 8,56</b>
08	<b>€ 7,90</b>	<b>€ 8,10</b>	<b>€ 7,92</b>	<b>€ 8,56</b>
17	<b>€ 10,84</b>	<b>€ 11,74</b>	<b>€ 10,98</b>	<b>€ 12,08</b>



# TREASURE TITANIUM

	SETTECENTO 08C000..	BAGUETTE 06C000..	SYNTHESIS 15C000..	OLIVIA 14C000..
01	<b>€ 12,16</b>	<b>€ 12,72</b>	<b>€ 11,84</b>	<b>€ 13,08</b>
02	<b>€ 12,16</b>	<b>€ 12,72</b>	<b>€ 11,84</b>	<b>€ 13,08</b>
03	<b>€ 14,70</b>	<b>€ 15,38</b>	<b>€ 14,60</b>	<b>€ 15,96</b>
04	<b>€ 12,06</b>	<b>€ 12,72</b>	<b>€ 11,84</b>	<b>€ 13,08</b>
05	<b>€ 12,06</b>	<b>€ 12,72</b>	<b>€ 11,84</b>	<b>€ 13,08</b>
06	<b>€ 14,60</b>	<b>€ 15,18</b>	<b>€ 14,60</b>	<b>€ 15,96</b>
07	<b>€ 7,90</b>	<b>€ 8,20</b>	<b>€ 7,92</b>	<b>€ 8,56</b>
08	<b>€ 7,90</b>	<b>€ 8,10</b>	<b>€ 7,92</b>	<b>€ 8,56</b>
17	<b>€ 10,84</b>	<b>€ 11,74</b>	<b>€ 10,98</b>	<b>€ 12,08</b>



# TREASURE TOTAL BLACK

SETTECENTO  
1AD000..

01      **€ 8,56**

02      **€ 8,56**

03      **€ 11,12**

04      **€ 6,56**

05      **€ 6,56**

06      **€ 9,10**

07      **€ 4,40**

08      **€ 4,20**

17      **€ 4,64**



# TREASURE INFINITO

	GOLD 19A000..	BRONZE 19B000..	TITANIUM 19C000..	TOTAL BLACK 19D000..
01	<b>€ 9,68</b>	<b>€ 12,94</b>	<b>€ 12,94</b>	<b>€ 9,28</b>
02	<b>€ 9,68</b>	<b>€ 12,94</b>	<b>€ 12,94</b>	<b>€ 9,28</b>
03	<b>€ 10,98</b>	<b>€ 14,24</b>	<b>€ 14,24</b>	<b>€ 9,28</b>
04	<b>€ 9,58</b>	<b>€ 12,84</b>	<b>€ 12,84</b>	<b>€ 6,70</b>
05	<b>€ 9,58</b>	<b>€ 12,84</b>	<b>€ 12,84</b>	<b>€ 6,70</b>
06	<b>€ 10,66</b>	<b>€ 13,94</b>	<b>€ 13,94</b>	<b>€ 8,30</b>
07	<b>€ 7,66</b>	<b>€ 9,14</b>	<b>€ 9,14</b>	<b>€ 5,54</b>
08	<b>€ 7,04</b>	<b>€ 9,04</b>	<b>€ 9,04</b>	<b>€ 5,18</b>
17	<b>€ 8,62</b>	<b>€ 11,90</b>	<b>€ 11,90</b>	<b>€ 5,54</b>
25	<b>€ 9,68</b>	<b>€ 12,94</b>	<b>€ 12,94</b>	<b>€ 7,30</b>
38	<b>€ 9,38</b>	<b>€ 12,66</b>	<b>€ 12,66</b>	<b>€ 6,80</b>
39	<b>€ 9,34</b>	<b>€ 12,62</b>	<b>€ 12,62</b>	<b>€ 7,48</b>
FB	<b>€ 9,34</b>	<b>€ 12,62</b>	<b>€ 12,62</b>	<b>€ 6,76</b>
28	<b>€ 9,62</b>	<b>€ 12,88</b>	<b>€ 12,88</b>	<b>€ 6,76</b>
29	<b>€ 9,62</b>	<b>€ 12,88</b>	<b>€ 12,88</b>	<b>€ 7,62</b>



# TREASURE PALACE MARTELLATO

	HONEY 1TG000..	COPPER 1TH000..	GREY 1TI000..	TOTAL BLACK 1TD000..
01	<b>€ 7,64</b>	<b>€ 7,64</b>	<b>€ 7,64</b>	<b>€ 7,64</b>
02	<b>€ 7,64</b>	<b>€ 7,64</b>	<b>€ 7,64</b>	<b>€ 7,64</b>
03	<b>€ 8,40</b>	<b>€ 8,40</b>	<b>€ 8,40</b>	<b>€ 8,40</b>
L3	<b>€ 7,68</b>	<b>€ 7,68</b>	<b>€ 7,68</b>	<b>€ 7,68</b>
04	<b>€ 6,92</b>	<b>€ 6,92</b>	<b>€ 6,92</b>	<b>€ 6,92</b>
05	<b>€ 6,92</b>	<b>€ 6,92</b>	<b>€ 6,92</b>	<b>€ 6,92</b>
06	<b>€ 7,58</b>	<b>€ 7,58</b>	<b>€ 7,58</b>	<b>€ 7,58</b>
07	<b>€ 4,96</b>	<b>€ 4,96</b>	<b>€ 4,96</b>	<b>€ 4,96</b>
08	<b>€ 4,76</b>	<b>€ 4,76</b>	<b>€ 4,76</b>	<b>€ 4,76</b>
17	<b>€ 5,28</b>	<b>€ 5,28</b>	<b>€ 5,28</b>	<b>€ 5,28</b>



# MYSTIQUE

	AUDREY 165600..	PALLADIUM 059600..	OLIVIA 049600..	SWING 088600..	MILLENIUM 227600..	BERNINI 206600..	SYNTHESIS 203600..	STRESA 032600..	TUBE 112600..	DINNER R04600..
01	<b>5,98</b>	<b>€ 5,10</b>	<b>€ 5,10</b>	<b>€ 5,10</b>	<b>€ 5,22</b>	<b>€ 4,34</b>	<b>€ 3,92</b>	<b>€ 2,92</b>	<b>€ 2,16</b>	<b>€ 2,22</b>
02	<b>5,98</b>	<b>€ 5,10</b>	<b>€ 5,10</b>	<b>€ 5,10</b>	<b>€ 5,22</b>	<b>€ 4,34</b>	<b>€ 3,92</b>	<b>€ 2,92</b>	<b>€ 2,16</b>	<b>€ 2,22</b>
03	<b>7,54</b>	<b>€ 7,76</b>	<b>€ 7,76</b>	<b>€ 7,76</b>	<b>€ 7,76</b>	<b>€ 6,76</b>	<b>€ 6,30</b>	<b>€ 5,14</b>	<b>€ 4,14</b>	-
L3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>€ 2,72</b>
04	<b>5,78</b>	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 5,12</b>	<b>€ 4,24</b>	<b>€ 3,80</b>	<b>€ 2,80</b>	-	-
05	<b>5,78</b>	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 5,12</b>	<b>€ 4,24</b>	<b>€ 3,80</b>	<b>€ 2,80</b>	-	-
06	<b>7,34</b>	<b>€ 7,46</b>	<b>€ 7,46</b>	<b>€ 7,46</b>	<b>€ 7,46</b>	<b>€ 6,64</b>	<b>€ 6,20</b>	<b>€ 4,94</b>	-	-
07	<b>4,68</b>	<b>€ 3,16</b>	<b>€ 3,28</b>	<b>€ 3,16</b>	<b>€ 3,50</b>	<b>€ 2,84</b>	<b>€ 2,62</b>	<b>€ 1,96</b>	<b>€ 1,62</b>	<b>€ 1,62</b>
08	<b>4,18</b>	<b>€ 3,06</b>	<b>€ 3,28</b>	<b>€ 3,06</b>	<b>€ 3,28</b>	<b>€ 2,84</b>	<b>€ 2,62</b>	<b>€ 1,96</b>	<b>€ 1,62</b>	-
10	-	<b>€ 17,74</b>	<b>€ 19,82</b>	<b>€ 17,74</b>	<b>€ 17,74</b>	<b>€ 16,86</b>	<b>€ 17,74</b>	<b>€ 13,90</b>	-	-
11	-	<b>€ 8,74</b>	<b>€ 9,62</b>	<b>€ 8,74</b>	<b>€ 9,28</b>	<b>€ 7,86</b>	<b>€ 7,86</b>	<b>€ 6,54</b>	-	-
12	-	<b>€ 8,74</b>	<b>€ 9,62</b>	<b>€ 8,74</b>	<b>€ 9,28</b>	<b>€ 7,86</b>	<b>€ 7,86</b>	<b>€ 6,54</b>	-	-
17	<b>4,82</b>	<b>€ 3,96</b>	<b>€ 3,96</b>	<b>€ 3,96</b>	<b>€ 3,72</b>	<b>€ 3,06</b>	<b>€ 2,84</b>	<b>€ 2,08</b>	<b>€ 1,86</b>	-
20	-	<b>€ 12,58</b>	<b>€ 12,58</b>	<b>€ 12,58</b>	<b>€ 13,44</b>	<b>€ 12,04</b>	<b>€ 9,06</b>	<b>€ 7,52</b>	-	-
39	<b>5,98</b>	<b>€ 5,00</b>	-	-	<b>€ 5,10</b>	-	-	<b>€ 2,80</b>	-	-



# TREASURE 50/50 BLACK

	BRAMANTE 1CE000..	ELLADE 1DF000..	HERMITAGE 1FF000..
01	<b>16,02</b>	<b>15,78</b>	<b>13,42</b>
02	<b>16,02</b>	<b>15,78</b>	<b>13,42</b>
03	<b>16,02</b>	<b>16,22</b>	<b>11,56</b>
04	<b>15,12</b>	<b>14,94</b>	-
05	<b>15,12</b>	<b>14,94</b>	<b>12,46</b>
06	<b>15,32</b>	<b>15,68</b>	<b>10,68</b>
07	<b>13,22</b>	<b>13,06</b>	<b>9,50</b>
08	<b>13,02</b>	<b>12,84</b>	<b>9,36</b>
17	<b>14,16</b>	<b>13,80</b>	<b>9,80</b>
39	<b>15,36</b>	<b>15,26</b>	<b>12,46</b>



# TREASURE TXT

	SETTECENTO GOLD 2AA000..	PALACE TITANIUM 2BC000..
01	<b>€ 11,42</b>	<b>€ 14,38</b>
02	<b>€ 11,42</b>	<b>€ 14,38</b>
03	<b>€ 15,54</b>	<b>€ 18,48</b>
04	<b>€ 11,32</b>	<b>€ 14,38</b>
05	<b>€ 11,32</b>	<b>€ 14,38</b>
06	<b>€ 15,44</b>	<b>€ 18,48</b>
07	<b>€ 8,42</b>	<b>€ 9,90</b>
08	<b>€ 7,90</b>	<b>€ 9,90</b>
17	<b>€ 9,60</b>	<b>€ 12,86</b>
39	<b>€ 11,22</b>	<b>€ 14,38</b>



# FILO ORO / GOLD

	LEONARDO 050900..	BERNINI 206900..	SIRIO 226900..	AMERICA 224900..	SETTECENTO 205900..	FILET 054900..
01	€ 5,04	€ 4,08	€ 3,62	€ 3,20	€ 4,36	€ 4,26
02	€ 5,04	€ 4,08	€ 3,62	€ 3,20	€ 4,36	€ 4,26
03	€ 7,64	€ 6,40	€ 6,98	€ 5,60	€ 6,90	€ 7,56
04	€ 4,94	€ 4,08	€ 3,62	€ 3,20	€ 4,26	€ 4,26
05	€ 4,94	€ 4,08	€ 3,62	€ 3,20	€ 4,26	€ 4,26
06	€ 7,54	€ 6,40	€ 6,84	€ 5,60	€ 6,80	€ 7,56
07	€ 3,20	€ 2,74	€ 2,64	€ 2,10	€ 2,84	€ 3,28
08	€ 3,20	€ 2,74	€ 2,54	€ 2,10	€ 2,84	€ 3,16
10	€ 17,36	€ 16,26	€ 15,70	€ 15,04	€ 16,90	€ 17,36
11	€ 8,44	€ 7,36	€ 7,14	€ 6,82	€ 7,66	€ 8,08
12	€ 8,44	€ 7,36	€ 7,14	€ 6,82	€ 7,66	€ 8,08
17	€ 4,08	€ 2,98	€ 2,84	€ 2,54	€ 3,06	€ 3,48
20	€ 12,30	€ 11,52	€ 8,56	€ 8,02	€ 11,94	€ 10,56





PINTINOX

HO

RE

CA

2020