



**EM3**  
MADE IN ITALY

HORECA  
CATALOGO 2016





# HORECA CATALOGO 2016

# INDICE INDEX

POSATE  
CUTLERY

VASELLAME  
HOLLOWARE

CONCEPT

## INTRODUZIONE . INTRODUCTION

1974 Nasce Eme Posaterie 8  
Eme Posaterie was founded in 1974

Eme Posaterie Oggi 9  
Eme Posaterie Today

Personalizzazioni 10  
Customizations

Trattamenti dell'acciaio 12  
Treatment of steel

Processo produttivo 14  
Production process

Posate .Manutenzione & cura 20  
Cutlery .Use and care

## POSATE . CUTLERY

Posate acciaio Argentato 22  
Silverplated cutlery

Posate acciaio PVD 26  
Stainless steel PVD cutlery

Posate acciaio Sabbiato 34  
Sand-blasted stainless steel cutlery

Posate acciaio Retrò 42  
Stainless steel cutlery with retrò finish

Posate acciaio Laser 48  
Stainless steel cutlery with laser decor

Posate acciaio 54  
Stainless steel cutlery

Posate acciaio Quotidiano 94  
Stainless steel cutlery for every day use

Gli Universali 114  
Items for general use

## VASELLAME . HOLLOWARE

Vassoi . Trays 130

Piatti da portata . Serving plates

Cestini & coppa insalata . Basket & salad bowl

Servizio per antipasti . Hors-d'oeuvre set

Centrotavola . Centrepiece

Alzata dolci 2 piani . Pastry stand 2 tier tray

Piatto per formaggi con campana . Cheese board c/w lid

Sottobicchieri & sottobottiglia . Saucer & bottle stand

Gli Universali da Tavola 146  
Table items for general use

## CONCEPT

Giravolta .Vassoio catering . Giravolta .Catering tray

Artic .Linea bar . Artic .Bar line

# INDICE TIPOLOGICO

# TYPOLOGICAL INDEX

POSATE  
CUTLERY

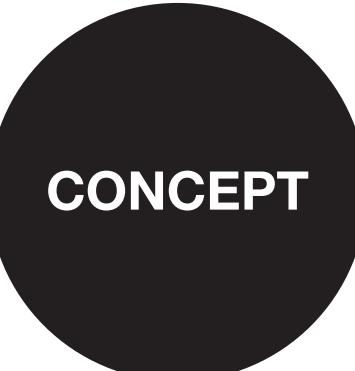
|                           |    |
|---------------------------|----|
| POSATE ACCIAIO ARGENTATO  |    |
| Impero Argentato          | 24 |
| Savoia Argentato          | 25 |
| POSATE ACCIAIO PVD        |    |
| Joli Copper bronze        | 28 |
| Joli Gun metal            | 29 |
| Joli Tin gold             | 30 |
| Venice Copper bronze      | 31 |
| Venice Gun metal          | 32 |
| Venice Tin gold           | 33 |
| POSATE ACCIAIO SABBIAZO   |    |
| Etoile Sabbiazo           | 36 |
| Eleven Sabbiazo           | 37 |
| Joy Sabbiazo              | 38 |
| Milano Sabbiazo           | 39 |
| Venice Sabbiazo           | 40 |
| POSATE ACCIAIO RETRÒ      |    |
| Alfa Retrò                | 44 |
| Impero Retrò              | 45 |
| Milano Retrò              | 46 |
| Royal Retrò               | 47 |
| POSATE ACCIAIO LASER      |    |
| Eleven Exa                | 50 |
| Joy Triangle              | 51 |
| Hermitage                 | 52 |
| Milano Damask             | 53 |
| POSATE ACCIAIO            |    |
| 900                       | 56 |
| Celine                    | 57 |
| Celtika Sabbiazo diamonds | 58 |
| Chiara                    | 59 |
| Etoile                    | 60 |
| Joli                      | 61 |
| Oasi                      | 62 |
| Olimpo                    | 63 |
| Onda                      | 64 |
| Vanity                    | 65 |
| Armonia                   | 66 |
| Beta                      | 67 |
| Chef                      | 68 |
| Domus                     | 69 |
| Doram                     | 70 |
| Eden                      | 71 |
| Eleven                    | 72 |
| Firenze                   | 73 |
| Fuoco                     | 74 |
| Griffe                    | 75 |
| Hotel                     | 76 |

# POSATE CUTLERY

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Impero 2.5                       | 77  |
| Impero 3                         | 78  |
| Kappa                            | 79  |
| Lady                             | 80  |
| Luigi XVI                        | 81  |
| Lux                              | 82  |
| Marte                            | 83  |
| Milano                           | 84  |
| Operà                            | 85  |
| Palma                            | 86  |
| Perles                           | 87  |
| Privilegè                        | 88  |
| Royal                            | 89  |
| Savoia 2.5                       | 90  |
| Savoia 3                         | 91  |
| Venice                           | 92  |
| <b>POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO</b> |     |
| Alfa                             | 96  |
| Ambassador                       | 97  |
| Arabesque                        | 98  |
| Atena                            | 99  |
| Beme                             | 100 |
| City                             | 101 |
| Duna                             | 102 |
| Eco                              | 103 |
| Euro                             | 104 |
| Galles                           | 105 |
| Joy                              | 106 |
| Katya                            | 107 |
| Live                             | 108 |
| Loira                            | 109 |
| Oxford                           | 110 |
| Segno                            | 111 |
| Shark                            | 112 |
| Sonia                            | 113 |
| <b>GLI UNIVERSALI</b>            |     |
| Coltelli bistecca & carne        | 116 |
| Coltelli Formaggio               | 117 |
| Stiletto & Pinza Aragosta        | 118 |
| Temptation                       | 119 |
| Magic                            | 120 |
| Cadeau                           | 122 |
| Tergicucchiaio                   | 124 |
| Pinze                            | 126 |
| Fly mestoli                      | 128 |
| MiniFly mestoli                  | 129 |
| Swing pinze                      | 130 |
| Swing mestoli                    | 131 |



## VASELLAME HOLLOWARE



## CONCEPT

---

|                      |     |
|----------------------|-----|
| <b>VASELLAME</b>     |     |
| BD10                 | 134 |
| LeOnde               | 136 |
| Convivio             | 137 |
| Boston               | 138 |
| Easy                 | 139 |
| Vassoi Presentazione | 140 |
| Kento                | 142 |
| Unomille             | 143 |

---

|   |     |
|---|-----|
| <b>GLI UNIVERSALI DA TAVOLA</b>                 |     |
| Sottopiatto tondo                               | 144 |
| Sottopiatto quadrato                            | 144 |
| Secchiello ghiaccio                             | 144 |
| Rinfrescatore champagne                         | 144 |
| Formaggiera e Servizio olio, aceto, sale e pepe | 144 |
| Supporto per bottiglie olio e aceto             | 144 |
| Supporto per bottiglie olio, aceto, sale e pepe | 144 |
| TipTap Bubble                                   | 145 |
| TipTap Wine                                     | 145 |

---

---

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| <b>CONCEPT</b>           |     |
| Giravolta                | 148 |
| Artic Spumantiera        | 150 |
| Secchiello               |     |
| Flute                    |     |
| Coppa Martini            |     |
| Bicchiere Colore         |     |
| Bicchiere Shot           |     |
| Bicchiere Shooter        |     |
| Bicchiere Rocks          |     |
| Bicchiere Double Rocks   |     |
| Bicchiere Beverage Satin |     |

---

# INDICE ALFABETICO

# ALPHABETICAL INDEX

POSATE  
CUTLERY

|   |                           |     |
|---|---------------------------|-----|
| A | 900                       | 56  |
|   | Alfa                      | 96  |
|   | Alfa Retrò                | 44  |
|   | Ambassador                | 97  |
|   | Arabesque                 | 98  |
|   | Armonia                   | 66  |
|   | Atena                     | 99  |
| B | Beme                      | 100 |
|   | Beta                      | 67  |
| C | Celine                    | 57  |
|   | Celtika Sabbiato diamonds | 58  |
|   | Chef                      | 68  |
|   | Chiara                    | 59  |
|   | City                      | 101 |
| D | Domus                     | 69  |
|   | Doram                     | 70  |
|   | Duna                      | 102 |
| E | Eco                       | 103 |
|   | Eden                      | 71  |
|   | Eleven                    | 72  |
|   | Eleven Exa                | 50  |
|   | Eleven Sabbiato           | 37  |
|   | Etoile                    | 60  |
|   | Etoile Sabbiato           | 36  |
|   | Euro                      | 104 |
| F | Firenze                   | 73  |
|   | Fuoco                     | 74  |
| G | Galles                    | 105 |
|   | Griffe                    | 75  |
| H | Hermitage                 | 52  |
|   | Hotel                     | 76  |
| I | Impero 2.5                | 77  |
|   | Impero 3                  | 78  |
|   | Impero Argentato          | 24  |
|   | Impero Retrò              | 45  |
| J | Joli                      | 61  |
|   | Joli Copper bronze        | 28  |
|   | Joli Gun metal            | 29  |
|   | Joli Tin gold             | 30  |
|   | Joy                       | 106 |
|   | Joy Sabbiato              | 38  |
|   | Joy Triangle              | 51  |
| K | Kappa                     | 79  |
|   | Katya                     | 107 |

# POSATE CUTLERY

|          |                      |     |
|----------|----------------------|-----|
| <b>L</b> | Lady                 | 80  |
|          | Live                 | 108 |
|          | Loira                | 109 |
|          | Luigi XVI            | 81  |
|          | Lux                  | 82  |
| <b>M</b> | Marte                | 83  |
|          | Milano               | 84  |
|          | Milano Damask        | 53  |
|          | Milano Retrò         | 46  |
|          | Milano Sabbiato      | 39  |
| <b>O</b> | Oasi                 | 62  |
|          | Olimpo               | 63  |
|          | Onda                 | 64  |
|          | Operà                | 85  |
|          | Oxford               | 110 |
| <b>P</b> | Palma                | 86  |
|          | Perles               | 87  |
|          | Privilege            | 88  |
| <b>R</b> | Royal                | 89  |
|          | Royal Retrò          | 47  |
| <b>S</b> | Savoia 2.5           | 90  |
|          | Savoia 3             | 91  |
|          | Savoia Argentato     | 25  |
|          | Segno                | 111 |
|          | Shark                | 112 |
|          | Sonia                | 113 |
| <b>V</b> | Vanity               | 65  |
|          | Venice               | 92  |
|          | Venice Copper bronze | 31  |
|          | Venice Gun metal     | 32  |
|          | Venice Sabbiato      | 40  |
|          | Venice Tin gold      | 33  |



## 1974 NASCE EME POSATERIE

Esplosione di imprenditorialità che ha contribuito a dare origine ad un vero e proprio sistema a Lumezzane.

La famiglia Mori è radicata a Lumezzane da tempo immemorabile, terra che ha profonde radici storiche di lavorazione del metallo.

Nel 1974 Egidio Mori, con i fratelli che già lavoravano nel settore come terzisti, forgiatori e pulitori di prodotti e componentistica di posate in acciaio inossidabile, inizia la sua attività con l'impronta pragmatica tipica della imprenditoria bresciana fondando Posaterie EME (acronimo di Egidio Mori Elio).

Da quella antica e dura produzione tradizionale sboccia, all'inizio degli anni '80, l'avventura imprenditoriale fortemente innovativa di Egidio Mori con la presentazione di articoli da lui stesso disegnati. A distanza di pochi anni inizia la produzione di posate con impugnatura in resina colorata suscitando un fortissimo interesse da parte dei clienti e del mercato, permettendo così, in breve tempo, all'azienda di posizionarsi ai vertici dei mercati mondiali.

## EME POSATERIE WAS FOUNDED IN 1974

It was an explosion of entrepreneurship that has contributed in giving rise to an out and out Lumezzane system.

The Mori family is rooted in Lumezzane from time immemorial, a land that has deep historical roots of metal processing.

In 1974 Egidio Mori with his brothers, who were already working in the industry as subtraders, forgers and cleaners of products and fitting components of stainless steel cutlery, begins his activity with the typical pragmatic imprint of the Brescia area entrepreneurship by founding Posaterie EME (EME being the acronym for Egidio Mori Elio).

In the early eighties, from this ancient and hard traditional production, blooms the highly innovative entrepreneurial adventure of Egidio Mori with the presentation of articles which he drew himself. Within a few years, begins the production of cutlery with coloured resin handle attracting widespread interest from customers and the market, thus allowing, in a short time, the Company to position itself at the top of world markets.



## EME POSATERIE OGGI

40 anni di esperienza,  
competenza, tecnologia esportati  
nel mondo.

Dal 2006 la seconda generazione  
della famiglia Mori continua con  
successo il processo di crescita  
e di ricerca dal punto di vista  
del prodotto, della distribuzione,  
del marketing e della immagine  
aziendale.

Qualità, Servizio, Flessibilità, sono  
i punti di forza che nel corso degli  
anni hanno permesso a EME  
Posaterie di collaborare con le  
più grandi aziende europee come  
Barilla, Procter&Gamble, Kraft,  
Invernizzi, ecc.

Nella foto a sinistra: Erik Mori (a  
sinistra) Direttore Vendite, Egidio  
Mori (al centro) Presidente,  
Manuel Mori (a destra) Direttore  
Produzione.

## EME POSATERIE TODAY

40 years of experience, expertise,  
and technology exported  
throughout the world.

Since 2006, the second  
generation of the Mori family  
successfully continues the  
process of growth and research  
from the point of view of the  
product, distribution, marketing,  
and Company image.

Quality, Service, Flexibility are  
the strengths that over the years  
have allowed EME Posaterie  
to collaborate with the largest  
European companies such as  
Barilla, Kraft, Procter&Gamble,  
Invernizzi, etc..

In the photo: Egidio Mori (on the  
right) President, Manuel Mori (in  
the centre) Production Manager  
and Erik Mori (on the left) Sales  
Manager.



①

②

③

④

## PERSONALIZZAZIONI

EME POSATERIE è strutturata anche per offrire un servizio di personalizzazioni (loghi, marchi e decori) su richiesta. Realizziamo lavorazioni e progetti personalizzati.

①

### Laser

La tecnologia della marcatura laser consente di realizzare loghi, nomi e texture di elevata precisione con la massima rapidità. Permette una maggiore libertà creativa. Con il laser ad alta tecnologia si possono ottenere sofisticati disegni bicolore che creano effetti tridimensionali.

②

### Incisione a pantografo

Incisione superficiale usata sulle superfici metalliche per un testo o un logo. Non richiede costi di attrezzatura. Ideale per quantità ridotte.

③

### Punzone

È necessaria la realizzazione di un punzone. Ideale per la riproduzione di loghi e disegni particolari.

④

### Sabbiatura

La micropallinatura è un trattamento superficiale dell'acciaio eseguito a freddo con microsfere in ceramica a getto violento. L'oggetto acquisisce un alto impatto estetico perché la luce riflessa nelle microcavità generate viene diffusa dalla superficie.

## CUSTOMIZATIONS

On request EME POSATERIE is also structured to offer customization (logos, brand name and designs). We can also offer colors, finishes and complete custom made projects.

### Laser

Laser drawing technology allows the creation of logos, names and high precision textures quickly. It allows greater creative freedom. With high-tech laser technology sophisticated two-tone designs with three-dimensional effects can be created.

### Pantograph engraving

Shallow incision used on metal surfaces to reproduce a text or a logo. Does not require equipment costs. Ideal engraving for small quantities.

### Punching

Requires the realization of a punch. Ideal to reproduce logos and special designs.

### Sand blasting

The micro shot sand blasting is applied to cold steel surface and is carried out by using pressurized ceramic micro-spheres. The object acquires a high aesthetic appearance due to the refracted light reflected from the micro cavities on the surface.



⑤

⑥

⑦

⑧

⑤

### **Retrò**

La finitura retrò è ottenuta attraverso una particolare e innovativa tecnica di lavorazione dello strato superficiale delle posate che si contraddistingue per il caratteristico aspetto vintage.

⑥

### **Argentatura**

Applicazione di argento purissimo al 999.5 % fino a 25 µ di spessore mediante processo elettrogalvanico ad immersione.

⑦

### **PVD**

(Physical Vapour Deposition) Tecnica di deposizione ecologica consistente nell'evaporazione e successiva condensazione di una fonte metallica sugli oggetti da trattare. Realizzato in camera sottovuoto è un trattamento che apporta, oltre a svariate sfumature di colore, anche una maggiore durezza all'acciaio rendendolo più resistente allo sfregamento, alla corrosione e all'usura.

Le colorazioni più utilizzate sono:

- TIN GOLD
- COPPER BRONZE
- GUNMETAL

⑧

### **Lavorazioni particolari**

Su richiesta si eseguono lavorazioni sulla forma e sulla superficie degli articoli.

### **Retrò**

The retro finish is obtained by using a unique and innovative technique on the surface of the cutlery; giving the cutlery that distinctive vintage look.

### **Silvering**

Electro galvanic silver plating using 999.5 % silver, available up to a thickness of 25 microns.

### **PVD**

(Physical Vapor Deposition)  
“Physical Vapor Deposition” is an ecological technique for applied one metal to another. It consists of evaporating a metal and then condensing onto an object. The process is performed within a vacuum chamber and offers the possibility of providing various shades of color. The process also has an effect of hardening the steel, and thus forwarding greater protection against scratching, corrosion, and ware.

The most requested colours are :

- TIN GOLD
- COPPER BRONZE
- GUNMETAL

### **Special finishes**

On request we can modify the form and surface of the articles.



## TRATTAMENTI DELL'ACCIAIO

EME POSATERIE grazie all'esperienza pluriennale maturata nel settore è in grado di realizzare molteplici trattamenti e lavorazioni speciali sulle superfici dell'acciaio. Questo ha permesso nel corso degli anni di incrementare la propria offerta con articoli unici, originali ed esclusivi.

### **Lucidatura**

Finitura a specchio realizzata sulle superfici per esaltarne le qualità.

### **PVD**

(Physical Vapour Deposition)  
Tecnica di deposizione ecologica consistente nell'evaporazione e successiva condensazione di una fonte metallica sugli oggetti da trattare. Realizzato in camera sottovuoto è un trattamento che apporta, oltre a svariate sfumature di colore, anche una maggiore durezza all'acciaio rendendolo più resistente allo sfregamento, alla corrosione e all'usura.

### **Argentatura**

Applicazione di argento purissimo al 999.5 % fino a 25  $\mu$  di spessore mediante processo elettrogalvanico ad immersione.

## TREATMENT OF STEEL

EME Posaterie, thanks to many years of experience in the industry, is able to achieve multiple treatments and special processing on steel surfaces. This has allowed over the years to increase its offer with unique, original, and exclusive articles.

### **Polishing**

Mirror finishing achieved on surfaces to enhance qualities.

### **PVD**

(Physical Vapor Deposition)  
“Physical Vapor Deposition” is an ecological technique for applied one metal to another. It consists of evaporating a metal and then condensing onto an object. The process is performed within a vacuum chamber and offers the possibility of providing various shades of color. The process also has an effect of hardening the steel, and thus forwarding greater protection against scratching, corrosion, and ware.

### **Silvering**

Electro galvanic silver plating using 999.5 % silver, available up to a thickness of 25 microns.



### Sabbiatura

La micropallinatura è un trattamento superficiale dell'acciaio eseguito a freddo con microsfere in ceramica a getto violento. L'oggetto acquisisce un alto impatto estetico perché la luce riflessa nelle microcavità generate viene diffusa dalla superficie.

### Retrò

La finitura retrò è ottenuta attraverso una particolare e innovativa tecnica di lavorazione dello strato superficiale delle posate che si contraddistingue per il caratteristico aspetto vintage.

### Laser

La tecnologia della marcatura laser consente di realizzare texture di elevata precisione permettendo una maggiore libertà creativa. Con il laser ad alta tecnologia si possono ottenere sofisticati disegni bicolore che creano effetti tridimensionali.

### Satinatura

Finitura che rende l'acciaio non lucido utilizzando delle speciali spazzole abrasive.

### Saldatura & brunitura

Saldatura a vista realizzata manualmente su singolo pezzo e brunitura del metallo in speciali forni ad alte temperature.

### Martellatura

Lavorazione realizzata utilizzando dei particolari stampi.

### Sand blasting

The micro shot sand blasting is applied to cold steel surface and is carried out by using pressurized ceramic micro-spheres. The object acquires a high aesthetic appearance due to the refracted light reflected from the micro cavities on the surface.

### Retrò

The retro finish is obtained by using a unique and innovative technique on the surface of the cutlery; giving the cutlery that distinctive vintage look.

### Laser

Laser marking technology allows the creation of high precision textures, with a greater creative freedom. With high-tech laser technology sophisticated two-tone designs with three-dimensional effects can be created.

### Satinising

Finishing that makes the steel not polished by using special abrasive brushes.

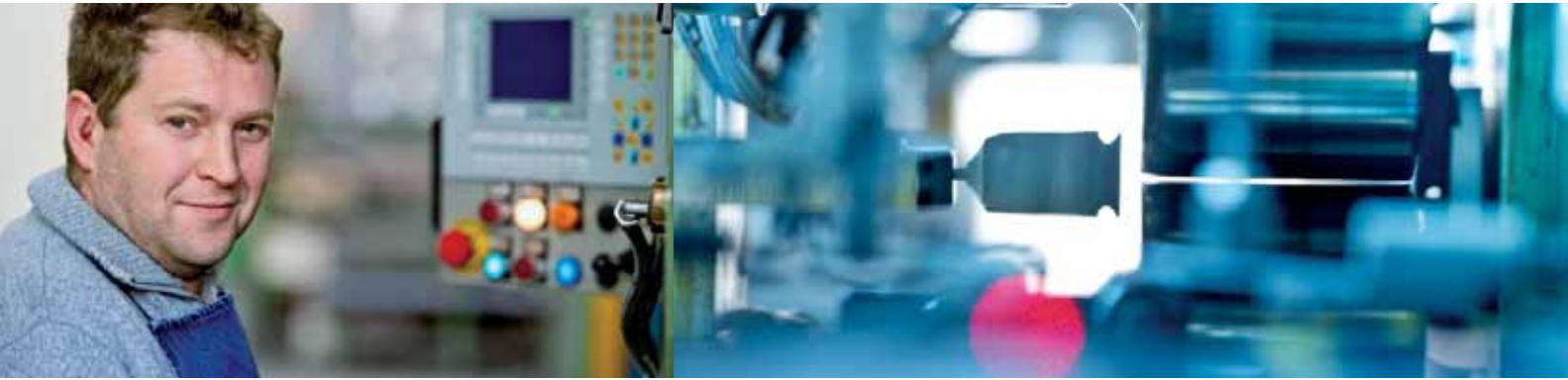
### Welding & burnishing

Exposed welding made manually on single pieces, and metal burnishing in special high temperature furnaces.

### Hammering

Processing carried out by using special moulds.





## PROCESSO PRODUTTIVO

EME Posaterie contribuisce ogni giorno a rafforzare l'immagine dei prodotti "Made in Italy" grazie alla qualità dei materiali ed al servizio offerto.

Gli oggetti per la tavola e la cucina rispecchiano la cultura degli italiani che ogni giorno insegnano attraverso il design, la moda ed il food, la vera essenza ed il significato dell'Italian Lifestyle nel mondo.

Il punto di forza di EME Posaterie è la sua organizzazione ed il controllo del ciclo produttivo di circa 1.500.000 pezzi mensili. Dietro ad ogni articolo c'è sempre un lavoro di équipe per raggiungere risultati eccellenti. Un team di designer e tecnici lavorano a stretto contatto con i componenti della famiglia che personalmente verificano l'intero flusso produttivo assicurando un eccellente controllo qualitativo. L'altissima specializzazione nel settore e le sofisticate tecnologie all'avanguardia permettono di ottenere il prodotto finito completamente all'interno dell'azienda in conformità alle normative europee.

## PRODUCTION PROCESS

EME Posaterie contributes every day to strengthen the image of the "Made in Italy" products thanks to the quality of materials and the offered service.

The tableware and kitchenware reflect the culture of the Italians that every day teach through design, fashion and food, the true essence and meaning of the Italian Lifestyle in the world.

The strength of EME Posaterie is its organisation and control of the production cycle of about 1,500,000 pieces monthly. Behind every article, there is always teamwork to achieve excellent results. A team of designers and technicians work closely with the family members who personally check the entire production flow, ensuring an excellent quality control. The high specialisation in the field and the latest sophisticated technologies allow obtaining the finished product entirely within the Company in compliance with the European Standards.



## LAVORAZIONE A FREDDO DELLE POSATE

Per questo tipo di lavorazione EME Posaterie acquista dalle più importanti acciaierie europee la materia prima sotto forma di grandi rotoli (Coils) con spessori che variano da 0.8 a 5 mm.

Le due tipologie di acciaio certificato utilizzato sono:

### AISI 304 (Cr18% e Ni 10%)

sono acciai inox austenitici e presentano le seguenti caratteristiche:

- Ottima resistenza alla corrosione
- Facilità di ripulitura e ottimo coefficiente igienico
- Facilmente lavorabile, duttile
- Incredibile se lavorato a freddo (aumento della durezza)
- In condizione di totale ricottura non si magnetizza

AISI 430 (Cr18%) sono acciai inox ferritici e presentano le seguenti caratteristiche:

- Ottima resistenza alla corrosione
- Facilità di ripulitura e ottimo coefficiente igienico
- Facilmente lavorabile, duttile
- Incredibile se lavorato a freddo (aumento della durezza)

## COLD PROCESSING OF CUTLERY

For this type of processing, EME Posaterie purchases from the most important European steel-works the raw material in the form of large rolls (coils) with thicknesses ranging from 0.8 to 5 mm.

The following are the 2 types of certified steel used:

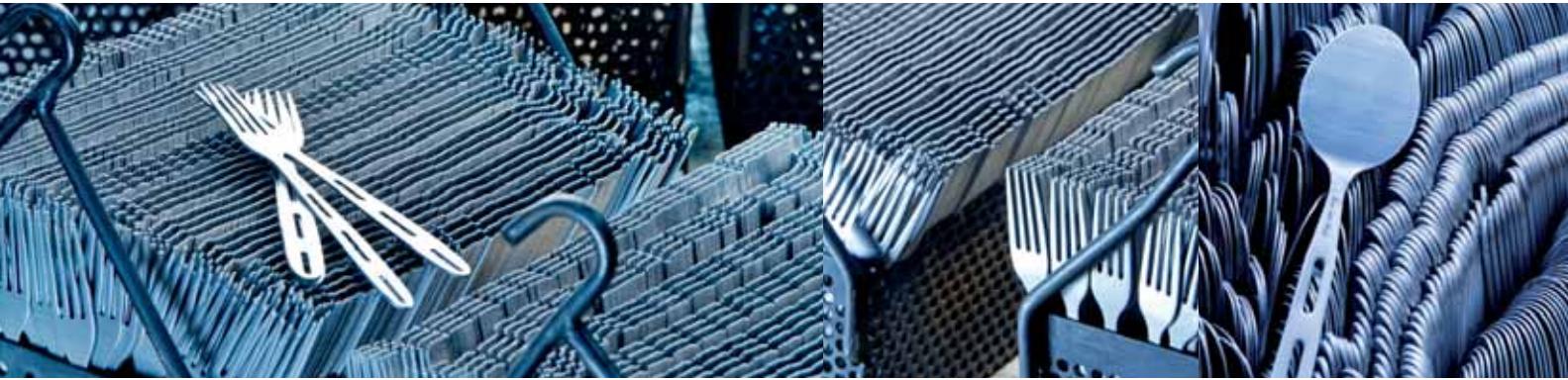
### AISI 304 (Cr 18% and Ni 10%)

are austenitic stainless steels and have the following characteristics:

- Excellent resistance to corrosion
- Easy cleaning and excellent hygiene factor
- Easy to work, flexible
- Work-hardened if cold processed (increase of hardness)
- Under a state of total annealing, it does not get magnetised

AISI 430 (Cr 18%) are ferritic stainless steels and have the following characteristics:

- Excellent resistance to corrosion
- Easy cleaning and excellent hygiene factor
- Easy to work, flexible
- Work-hardened if cold processed (increase of hardness)



La lavorazione è definita a freddo perché tutte le deformazioni (taglio, stiramento dell'acciaio, coniatura) sono realizzate senza riscaldare il materiale.

**Fasi di lavorazione a freddo:**

- **Traciatura** dello sviluppo del pezzo ovvero del profilo
- **Laminatura** con rulli per assottigliare la parte anteriore e ottenere un bilanciamento ottimale del pezzo
- **Rifilatura** della parte anteriore del pezzo (tazza del cucchiaio, rebbi delle forchette ecc.)
- **Sgrassaggio** per eliminare gli olii delle varie lavorazioni
- **Coniatura** per dare curvatura e ottenere la forma dell'oggetto
- **1°Lucidatura** per eliminare la sbavatura dai bordi ("coste") e fresatura dei rebbi delle forchette realizzata con l'impiego di rulli abrasivi
- **2°Lucidatura** per donare brillantezza a tutte le superfici con rulli e paste lucidanti
- **Lavaggio** per togliere residui di pasta abrasiva
- **Controllo qualità** e monitoraggio costante affinchè il prodotto sia conforme alle normative
- **Confezionamento** di protezione per stoccaggio in magazzino

The process is defined cold because all deformations (cutting, steel stretching, coinage) are made without heating the material.

**Stages of cold processing:**

- Development shearing of the work piece or of the section
- Laminating with rollers to thin the front and obtain an optimum balance of the work piece
- Trimming of the front part of the work piece (spoon cup, fork prongs, etc.)
- Degreasing to remove oils of the various processes
- Coining to give curvature and obtain the shape of the object
- 1st Shining to eliminate burring of "edges" and milling of the fork prongs made with the use of abrasive rollers
- 2nd Shining to give brightness to all surfaces with rollers and polishing pastes
- Washing to remove abrasive paste residuals
- Quality control and constant monitoring to ensure that the product meets the regulations
- Protection packaging for warehouse storage



## LAVORAZIONE A CALDO DEI COLTELLI

Per la lavorazione a caldo dei coltelli si utilizzano barre tonde di diversi diametri di acciaio inox. La lavorazione è definita a caldo perché il procedimento di trasformazione plastica che il metallo subisce avviene tramite calore a una temperatura elevata.

La tipologia di acciaio certificato utilizzato è:

**AISI 420 ( $0,20\% < C < 0,40\%$  e Cr = 13% circa).**

È un acciaio martensitico, ovvero una lega ad elevato contenuto di cromo con una percentuale relativamente elevata di carbonio. È l'unico acciaio inossidabile che può prendere la tempra e pertanto aumentare le sue proprietà meccaniche (carico di rottura, carico di snervamento, durezza) mediante trattamento termico.

### Fasi di lavorazione a caldo:

- **Traciatura** delle barre della lunghezza desiderata
- **Riscaldamento** nei forni ad elevata temperatura per facilitare la lavorazione successiva
- **Forgiatura** del manico e lama con schiacciamento del materiale per ottenere la modellazione

## HOT PROCESSING OF KNIVES

For the hot processing of knives, are used round stainless steel bars of different diameters. The processing is defined hot because the process of plastic transformation that the metal undergoes occurs through high temperature heat.

The certified steel type used is: AISI 420 ( $0.20\% < C < 0.40\%$  and Cr = about 13%).

It is martensitic steel, that is, a high chromium content alloy with a relatively high percentage of carbon.

The only stainless steel that can take tempering and therefore increase its mechanical properties by heat treatment (rupture load, yield strength, hardness).

### Phases of hot processing:

- Shearing of the bars of the desired length
- Heating in furnaces at high temperature to facilitate the next processing
- Forging of the handle and blade with crushing of the material to obtain the wished modelling
- Perimeter shearing to define the section of the knife and discard the excess part



- **Traciatura** perimetrale per definire il profilo del coltello e scartare la parte in eccesso
- **Tempra** processo tecnologico che consiste nel portare la lama a temperature elevate in speciali forni (1080° C) e a un rapido raffreddamento in camera d'azoto
- **Rinvenimento** in forno ad una temperatura di 250° ca. Trattamento che conferisce alla lama la capacità di taglio, di resistenza alla corrosione e meccanica
- **Molatura** lama attraverso mole speciali che riducono lo spessore della lama dal dorso al filo
- **Seghettatura** lama ottenuta con speciali mole dentate raffreddate ad acqua
- **Lucidatura** realizzata con rulli abrasivi per eliminare la sbavatura dai bordi ("coste") e successivamente con rulli e paste lucidanti per donare brillantezza
- **Lavaggio** per togliere residui di pasta abrasiva
- **Marchiatura** lama realizzata con punzone o tecnologia laser
- **Controllo di qualità** e monitoraggio costante per la conformità del prodotto
- **Confezionamento** di protezione per stoccaggio in magazzino
- Technological tempering process which consists in bringing the blade at high temperatures in special furnaces (1,080 °C) and a rapid cooling in a nitrogen chamber
- Tempering in a furnace at a temperature of about 250 °C. A treatment which gives the blade the cutting, corrosion, resistance, and mechanical capacity
- Grinding blade through special grinders that reduce the thickness of the blade from the back to the blade thread
- Blade serration obtained by special water-cooled toothed grinders
- Polishing made with abrasive rollers to remove burring from the edges and subsequently with rollers and polishing pastes to give brightness
- Washing to remove residues of abrasive paste
- Blade marking made with a puncher or laser technology
- Quality control and constant monitoring for compliance of the product
- Protection packaging for warehouse storage



## MANUTENZIONE&CURA POSATE

### Posate

**LAVAGGIO IN LAVASTOIVIGLIE**  
• Le posate in acciaio lucido, con trattamento PVD, sabbiato, retrò e laser sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie a 65°C. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi. Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio, se ciò non fosse possibile, aprire lo sportello della lavastoviglie affinché il vapore acqueo possa uscire e non si crei un ristagno di umidità. Caricare i coltelli separatamente dalle posate e con la lama rivolta verso il basso (evita la possibilità di tagli accidentali). Evitare di utilizzare cicli di solo ammollo e lasciar le posate in atmosfera umida perché possono macchiarsi o danneggiarsi. Non mescolare nello stesso ciclo di lavaggio posate in acciaio e posate argenteate.

### LAVAGGIO MANUALE

Utilizzare un detergente liquido o in crema. Non utilizzare mai detergenti in polvere. Non utilizzare spazzole in metallo (pagliette) o detergenti abrasivi. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi e ipocloriti (candeggina).

## USE AND CARE CUTLERY

### Cutlery

#### DISHWASHER

• Stainless steel Cutlery, with PVD, Sandblasted, Retro, and laser finishes, are dishwasher safe at 65°C. Use a mild non-abrasive detergent that does not contain chlorine, alcohol or perfume. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle finishes, if this would not be possible, open the door of the dishwasher so that the water vapor can come out and it does not create damp conditions. Load knives separately from forks and spoons and with the blade pointing downwards for safety. Avoid using a rinse-and-hold cycle: cutlery left in a damp atmosphere can become stained or damaged. Do not mix silver plated and stainless steel items in the same cycle. Generally, drying in dish-washers does not prevent rusting: therefore dry manually immediately after washing in dish-washer.

#### HANDWASHING

Use a liquid detergent or a cream, not powder. Do not use wire wool or abrasive cleaners and please avoid using slightly alkaline detergents, containing alcohol, perfumes and chlorine (bleach).



### Posate acciaio argentato

Il consiglio migliore è quello di utilizzare la posateria di metallo argentato tutti i giorni: un regolare lavaggio infatti evita l'ossidazione e fa sì che le posate si rivestano di una caratteristica patina color bianco.

**LAVAGGIO IN LAVASTOVIDGLIE**  
Se non è possibile lavare le posate subito dopo l'uso, è buona norma riporle in una vaschetta con acqua tiepida e un po' di detersivo, rimuovendo così i residui di cibo che possono danneggiare il metallo. Si passerà poi al lavaggio nella lavastoviglie seguendo semplici accorgimenti:

- prevedere un programma di lavaggio non aggressivo, con una temperatura dell'acqua di massimo 40/45°
- al termine del lavaggio, consigliamo di non aprire subito la lavastoviglie affinché le posate possano tornare gradatamente alla temperatura ambiente
- prima di riporle, passare velocemente un panno morbido per assicurare una perfetta asciugatura.

### LAVAGGIO MANUALE

Utilizzare spugne morbide non abrasive con detersivo delicato, sciacquare con cura e asciugare perfettamente.

### Silverplated cutlery

We recommend that you use your silver plated cutlery on a daily basis. Daily use implies regular cleaning, which prevents tarnishing (oxidation) and makes the silver plated acquire a lovely, lustrous-white sheen.

#### DISHWASHER

If the cutlery pieces cannot be washed immediately after use they should be placed in a basin with lukewarm water and a small amount of hand dishwashing detergent in order to remove any food particles that could scratch the material. After this they can be placed in the dishwasher, but you must remember to proceed as follows:

- we recommend that you operate the dishwasher using the delicate or gentle cycle at a maximum temperature of 40°- 45°C and use a high quality dishwasher detergent
- we recommend that you do not remove the cutlery pieces as soon as the washing cycle ends but let them cool down to room temperature
- we recommend that you wipe the cutlery pieces with a soft cloth to ensure they are perfectly dry before you store them away.

#### HANDWASHING

We recommend that you use a soft, non-abrasive sponge and a delicate, hand dishwashing detergent. After washing, they must be rinsed with care then wiped with a soft cloth until they are perfectly dry.



# POSATE ACCIAIO ARGENTATO



# Impero Argentato

3 mm

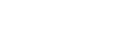

|      |   |        |   |
|------|---|--------|---|
| X10  | Coltello tavola . Table knife                   | 240 mm |  |
| X20  | Coltello tavola m.v . Table knife h/h           | 245 mm |  |
| X30  | Forchetta tavola . Table fork                   | 205 mm |  |
| X40  | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 205 mm |  |
| X50  | Coltello frutta . Dessert knife                 | 217 mm |  |
| X60  | Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h         | 218 mm |  |
| X70  | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 184 mm |  |
| X80  | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 182 mm |  |
| X90  | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 142 mm |  |
| 100  | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 113 mm |  |
| 110  | Mestolo . Ladle                                 | 287 mm |  |
| 120  | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 233 mm |  |
| 130  | Forchetta da servizio . Serving fork            | 233 mm |  |
| 140  | Coltello pesce . Fish knife                     | 192 mm |  |
| 150  | Forchetta pesce . Fish fork                     | 184 mm |  |
| 160  | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 253 mm |  |
| 170  | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 230 mm |  |
| 180  | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 190  | Coltello torta . Cake knife                     | 230 mm |  |
| 200  | Pala torta . Cake shovel                        | 225 mm |  |
| 210  | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 141 mm |  |
| 220  | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 195 mm |  |
| 230  | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 180 mm |  |
| 240  | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 168 mm |  |
| 250  | Cucchiaio gourmet . Gourmet spoon               | 185 mm |  |
| 260  | Forchetta cozze . Oyster fork                   | 140 mm |  |
| 270  | Coppia insalata . Salad set                     | 233 mm |  |
| 280  | Pala riso . Rice spoon                          | 257 mm |  |
| 300  | Spalmaburro . Butter knife                      | 175 mm |  |
| 350  | Coltello bistecca . Steak knife                 | 228 mm |  |
| 370  | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 152 mm |  |
| CUCO | Cucchiaino formaggio . Cheese spoon             | 132 mm |  |

32 articoli disponibili . 32 articles available

# Savoia Argentato

3 mm



|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 240 mm |  |
| X20 | Coltello tavola m.v . Table knife h/h           | 238 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 200 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 200 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 218 mm |  |
| X60 | Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h         | 215 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 180 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 178 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 130 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 115 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 282 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 225 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 230 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 190 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 180 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 247 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 230 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 150 mm |  |
| 190 | Coltello torta . Cake knife                     | 230 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 222 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 127 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 192 mm |  |
| 230 | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 176 mm |  |
| 240 | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 168 mm |  |
| 260 | Forchetta cozze . Oyster fork                   | 140 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 225 mm |  |
| 280 | Pala riso . Rice spoon                          | 250 mm |  |
| 300 | Spalmaburro . Butter knife                      | 175 mm |  |
|     | Coltello bistecca . Steak knife                 | 230 mm |  |

# POSATE ACCIAIO PVD



"Physical Vapour Deposition" tecnica di deposizione ecologica consistente nell'evaporazione e successiva condensazione di una fonte metallica sugli oggetti da trattare.  
Realizzato in camera sottovuoto è un trattamento che apporta, oltre a svariate sfumature di colore, anche una maggiore durezza all'acciaio rendendolo più resistente allo sfregamento, alla corrosione e all'usura.

---

"Physical Vapour Deposition" is an ecological technique for applying one metal to another.  
It consists of evaporating a metal and then condensing onto an object.  
The process is performed within a vacuum chamber and offers the possibility of providing various shades of colour. The process also has an effect of hardening the steel, and thus providing greater protection against scratching, corrosion, and wear.

DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

Joli Copper Bronze . JL/CB

18/10 stainless steel with PVD coverage

Posata lunga 232 mm . Long cutlery 232 mm

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

**Joli**  
**copper bronze**  
design ibidesign

4  
mm



|     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      |
| X90 | Cucchiaio caffè . Coffee spoon        |
| 100 | Cucchiaio moka . Moka spoon           |
| 110 | Mestolo . Ladle                       |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           |

|        |  |
|--------|--|
| 249 mm |  |
| 232 mm |  |
| 232 mm |  |
| 227 mm |  |
| 200 mm |  |
| 200 mm |  |
| 152 mm |  |
| 112 mm |  |
| 304 mm |  |
| 260 mm |  |
| 260 mm |  |
| 173 mm |  |
| 256 mm |  |
| 260 mm |  |

14 articoli disponibili . 14 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

Joli Gun Metal . JL/GM

18/10 stainless steel with PVD coverage

Posata lunga 232 mm . Long cutlery 232 mm

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

**Joli  
gun metal**  
design ibidesign

4  
mm



|     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      |
| X90 | Cucchiaio caffè . Coffee spoon        |
| 100 | Cucchiaio moka . Moka spoon           |
| 110 | Mestolo . Ladle                       |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           |

|        |  |
|--------|--|
| 249 mm |  |
| 232 mm |  |
| 232 mm |  |
| 227 mm |  |
| 200 mm |  |
| 200 mm |  |
| 152 mm |  |
| 112 mm |  |
| 112 mm |  |
| 304 mm |  |
| 260 mm |  |
| 260 mm |  |
| 173 mm |  |
| 256 mm |  |
| 260 mm |  |

14 articoli disponibili . 14 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO PVD

Joli Tin Gold . JL/TG

18/10 stainless steel with PVD coverage

Posata lunga 232 mm . Long cutlery 232 mm

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

**Joli  
tin gold**  
design ibidesign

4  
mm



|     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          |
| 110 | Mestolo . Ladle                       |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           |

|        |  |
|--------|--|
| 249 mm |  |
| 232 mm |  |
| 232 mm |  |
| 227 mm |  |
| 200 mm |  |
| 200 mm |  |
| 152 mm |  |
| 112 mm |  |
| 112 mm |  |
| 304 mm |  |
| 260 mm |  |
| 260 mm |  |
| 173 mm |  |
| 256 mm |  |
| 260 mm |  |

14 articoli disponibili . 14 articles available

# Venice copper bronze

4mm



|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 250 mm |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 232 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 232 mm |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 220 mm |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 200 mm |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 200 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 152 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 124 mm |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 310 mm |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 260 mm |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 262 mm |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 210 mm |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 200 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 171 mm |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 247 mm |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 260 mm |

16 articoli disponibili . 16 articles available

# Venice gun metal

4mm



|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 250 mm |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 232 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 232 mm |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 220 mm |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 200 mm |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 200 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 152 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 124 mm |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 310 mm |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 260 mm |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 262 mm |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 210 mm |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 200 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 171 mm |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 247 mm |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 260 mm |

16 articoli disponibili . 16 articles available

# Venice tin gold

4mm



|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 250 mm |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 232 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 232 mm |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 220 mm |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 200 mm |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 200 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 152 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 124 mm |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 310 mm |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 260 mm |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 262 mm |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 210 mm |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 200 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 171 mm |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 247 mm |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 260 mm |

16 articoli disponibili . 16 articles available

# POSATE ACCIAIO SABBIATO

NEW





DESIGN

POSATE ACCIAIO SABBIATO

Etoile Sabbiato . ET/TSA

18/10 sand-blasted stainless steel

Posata lunga 220 mm . Long cutlery 220 mm

Acciaio 18/10 Sabbiato

# Etoile Sabbiato

4mm

NEW



|            |                                       |        |   |
|------------|---------------------------------------|--------|---|
| <b>X10</b> | Coltello tavola . Table knife         | 235 mm |  |
| <b>X30</b> | Forchetta tavola . Table fork         | 220 mm |  |
| <b>X40</b> | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 220 mm |  |
| <b>X50</b> | Coltello frutta . Dessert knife       | 208 mm |  |
| <b>X70</b> | Forchetta frutta . Dessert fork       | 190 mm |  |
| <b>X80</b> | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 190 mm |  |
| <b>X90</b> | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 147 mm |  |
| <b>100</b> | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 119 mm |  |
| <b>110</b> | Mestolo . Ladle                       | 280 mm |  |
| <b>120</b> | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 260 mm |  |
| <b>130</b> | Forchetta da servizio . Serving fork  | 260 mm |  |
| <b>140</b> | Coltello pesce . Fish knife           | 190 mm |  |
| <b>150</b> | Forchetta pesce . Fish fork           | 190 mm |  |
| <b>180</b> | Forchetta dolce . Cake fork           | 162 mm |  |
| <b>270</b> | Coppia insalata . Salad set           | 260 mm |  |

15 articoli disponibili . 15 articles available



# Eleven 2.5<sup>mm</sup> Sabbiano

NEW

|     |                                       |        |   |
|-----|---------------------------------------|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 238 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 220 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 220 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 219 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 191 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 190 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 147 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 113 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 302 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 253 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 252 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 204 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 191 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 154 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 268 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 253 mm |  |
| 280 | Pala riso . Rice spoon                | 262 mm |  |

17 articoli disponibili . 17 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO SABBIATO

Joy . JY/TSA

18/10 sand-blasted stainless steel

Acciaio 18/10 Sabbiato

**Joy  
Sabbiato**

NEW

2 mm



5 articoli disponibili . 5 articles available

|     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          |

217 mm  
217 mm  
237 mm  
142 mm  
113 mm



# Milano Sabbiato

2.5 mm

NEW



|      |   |        |   |
|------|---|--------|---|
| X10  | Coltello tavola . Table knife                   | 240 mm |  |
| X30  | Forchetta tavola . Table fork                   | 205 mm |  |
| X40  | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 205 mm |  |
| CTE  | Coltello tavola eco . Table knife eco           | 235 mm |  |
| X50  | Coltello frutta . Dessert knife                 | 217 mm |  |
| X70  | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 184 mm |  |
| X80  | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 184 mm |  |
| CFE  | Coltello frutta eco . Dessert knife eco         | 213 mm |  |
| X90  | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 142 mm |  |
| 100  | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 113 mm |  |
| 110  | Mestolo . Ladle                                 | 287 mm |  |
| 120  | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 233 mm |  |
| 130  | Forchetta da servizio . Serving fork            | 233 mm |  |
| 140  | Coltello pesce . Fish knife                     | 192 mm |  |
| 150  | Forchetta pesce . Fish fork                     | 184 mm |  |
| 160  | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 253 mm |  |
| 170  | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 230 mm |  |
| 180  | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 190  | Coltello torta . Cake knife                     | 230 mm |  |
| 200  | Pala torta . Cake shovel                        | 225 mm |  |
| 210  | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 141 mm |  |
| 220  | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 195 mm |  |
| 230  | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 180 mm |  |
| 240  | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 168 mm |  |
| 250  | Cucchiaio gourmet . Gourmet spoon               | 185 mm |  |
| 260  | Forchetta cozze . Oyster fork                   | 140 mm |  |
| 270  | Coppia insalata . Salad set                     | 233 mm |  |
| 280  | Pala riso . Rice spoon                          | 257 mm |  |
| 300  | Spalmaburro . Butter knife                      | 175 mm |  |
| 350  | Coltello bistecca . Steak knife                 | 228 mm |  |
| 370  | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 152 mm |  |
| X30S | Forchetta spaghetti . Spaghetti fork            | 205 mm |  |

32 articoli disponibili . 32 articles available

# Venice Sabbiato

4mm

NEW



|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 250 mm |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 232 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 232 mm |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 220 mm |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 200 mm |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 200 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 152 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 124 mm |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 310 mm |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 260 mm |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 262 mm |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 210 mm |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 200 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 171 mm |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 247 mm |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 260 mm |



16 articoli disponibili . 16 articles available



Etoile Sabbiato  
cucchiaio 220 mm

Eleven Sabbiato  
cucchiaio 220 mm

Joy Sabbiato  
cucchiaio 217 mm

Milano Sabbiato  
cucchiaio 205 mm

Venice Sabbiato  
cucchiaio 232 mm

# POSATE ACCIAIO RETRO'

NEW

La finitura retrò è ottenuta attraverso una particolare e innovativa  
tecnica di lavorazione dello strato superficiale  
delle posate che si contraddistingue per il caratteristico  
aspetto vintage.  
Una riedizione nostalgica delle posate dei nostri nonni.  
Un richiamo al passato ma anche una tendenza  
raffinata e glamour.

---

The retro finish is obtained by using a unique and innovative  
technique on the surface of the cutlery; giving the cutlery that  
distinctive vintage look.  
A nostalgic revival of past times.

CLASSIC

POSATE ACCIAIO RETRÒ

Alfa Retrò . AL/RE

18/10 stainless steel with retrò finish

Acciaio 18/10 Retrò

# Alfa Retrò

2mm

NEW



4 articoli disponibili . 4 articles available

|     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife   |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork   |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon |

220 mm  
190 mm  
190 mm  
130 mm



CLASSIC

POSATE ACCIAIO RETRÒ

Impero Retrò . IM/RE

18/10 stainless steel with retrò finish

Acciaio 18/10 Retrò

**Impero** **2.5 mm**  
**Retrò**

NEW



4 articoli disponibili . 4 articles available

|     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife   |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork   |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon |

240 mm  
205 mm  
205 mm  
142 mm



CLASSIC

POSATE ACCIAIO RETRÒ

Milano Retrò . MI/RE

18/10 stainless steel with retrò finish

Acciaio 18/10 Retrò

# Milano Retrò

2.5 mm  
NEW



4 articoli disponibili . 4 articles available

|     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife   |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork   |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon |

240 mm  
205 mm  
205 mm  
142 mm



CLASSIC

POSATE ACCIAIO RETRÒ

Royal Retrò . RO/RE

18/10 stainless steel with retrò finish

Acciaio 18/10 Retrò

# Royal Retrò

2.5 mm

NEW



4 articoli disponibili . 4 articles available

|     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife   |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork   |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon |

240 mm  
205 mm  
205 mm  
142 mm



# POSATE ACCIAIO LASER

NEW



# Eleven

## Exa

NEW



|     |                                       |        |   |
|-----|---------------------------------------|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 238 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 220 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 220 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 219 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 191 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 190 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 147 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 113 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 302 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 253 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 252 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 204 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 191 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 154 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 268 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 253 mm |  |
| 280 | Pala riso . Rice spoon                | 262 mm |  |

17 articoli disponibili . 17 articles available

# Joy Triangle

2mm  
NEW



5 articoli disponibili . 5 articles available

|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 217 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 217 mm |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco | 237 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 142 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 113 mm |



# Hermitage 2.5 mm



|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 240 mm |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 205 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 205 mm |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 217 mm |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 184 mm |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 184 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 142 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 113 mm |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 287 mm |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 233 mm |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 233 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 152 mm |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 225 mm |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon   | 141 mm |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 233 mm |
| 280 | Pala riso . Rice spoon                | 257 mm |



16 articoli disponibili . 16 articles available

# Milano Damask

2.5 mm

NEW



|     |                                       |        |  |
|-----|---------------------------------------|--------|--|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 240 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 205 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 205 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 217 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 184 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 184 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 142 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 113 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 287 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 233 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 233 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 192 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 184 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 152 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 225 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon   | 141 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 233 mm |  |
| 280 | Pala riso . Rice spoon                | 257 mm |  |

18 articoli disponibili . 18 articles available

# POSATE ACCIAIO





900

3mm



|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 215 mm |  |
| X20 | Coltello tavola m.v. . Table knife h/h          | 220 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 195 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 195 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 197 mm |  |
| X60 | Coltello frutta m.v. . Dessert knife h/h        | 195 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 175 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 175 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 124 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 110 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 252 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 243 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 243 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 214 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 201 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 255 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 243 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 236 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 130 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 200 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 243 mm |  |

22 articoli disponibili . 22 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO

Celine . CEL/10

18/10 polished stainless steel

Posata lunga 227 mm . Cutlery long 227 mm

Acciaio 18/10 lucido

**Celine**  
design ibidesign

**4.5mm**



|     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          |
| 110 | Mestolo . Ladle                       |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           |

|        |  |
|--------|--|
| 236 mm |  |
| 227 mm |  |
| 227 mm |  |
| 208 mm |  |
| 195 mm |  |
| 195 mm |  |
| 147 mm |  |
| 115 mm |  |
| 283 mm |  |
| 263 mm |  |
| 263 mm |  |
| 167 mm |  |
| 263 mm |  |

13 articoli disponibili . 13 articles available

MODERN

POSATE ACCIAIO

Celtika Sabbiato Diamonds . CEZ/SA

18/10 polished stainless steel with sand-blasted finish handle

Zircone della Boemia con taglio a brillante . Zircon Bohemian with brilliant cut

Acciaio 18/10 lucido con manicatura sabbiata

**Celtika**  
**Sabbiato**  
**Diamonds** 5mm



|     |                                       |        |  |
|-----|---------------------------------------|--------|--|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 235 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 205 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 205 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 209 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 180 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 137 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 115 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 285 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 240 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 240 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 210 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 192 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 155 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 235 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 240 mm |  |

15 articoli disponibili . 15 articles available

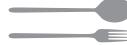
**Chiara****4mm**

|     |  |
|-----|--|
| X20 | Coltello tavola m.v. . Table knife h/h   |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork            |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon           |
| X60 | Coltello frutta m.v. . Dessert knife h/h |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork          |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon         |
| X90 | Cucchiaio caffè . Coffee spoon           |
| 100 | Cucchiaio moka . Moka spoon              |
| 110 | Mestolo . Ladle                          |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon    |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork     |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork              |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                 |
| 270 | Coppia insalata . Salad set              |

|        |  |
|--------|--|
| 230 mm |  |
| 205 mm |  |
| 205 mm |  |
| 207 mm |  |
| 180 mm |  |
| 183 mm |  |
| 135 mm |  |
| 118 mm |  |
| 280 mm |  |
| 242 mm |  |
| 242 mm |  |
| 150 mm |  |
| 240 mm |  |
| 242 mm |  |

14 articoli disponibili . 14 articles available

**Etoile****4mm**

|     |                                       |        |   |
|-----|---------------------------------------|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 235 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 220 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 220 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 208 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 190 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 190 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 147 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 119 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 280 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 260 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 260 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 190 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 190 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 162 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 260 mm |  |

15 articoli disponibili . 15 articles available

DESIGN

POSATE ACCIAIO

Joli . JL/10

18/10 polished stainless steel

Posata lunga 232 mm . Cutlery long 232 mm

Acciaio 18/10 lucido

**Joli**  
design ibidesign

4mm



|     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          |
| 110 | Mestolo . Ladle                       |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           |

|        |  |
|--------|--|
| 249 mm |  |
| 232 mm |  |
| 232 mm |  |
| 227 mm |  |
| 200 mm |  |
| 200 mm |  |
| 152 mm |  |
| 112 mm |  |
| 304 mm |  |
| 260 mm |  |
| 260 mm |  |
| 173 mm |  |
| 256 mm |  |
| 260 mm |  |

14 articoli disponibili . 14 articles available

Oasi

3mm



|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 233 mm |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 200 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 200 mm |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 220 mm |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 180 mm |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 180 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 126 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 110 mm |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 280 mm |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 243 mm |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 243 mm |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 203 mm |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 197 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 150 mm |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 240 mm |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 243 mm |



16 articoli disponibili . 16 articles available

**Olimpo****4mm**

|            |                                       |
|------------|---------------------------------------|
| <b>X10</b> | Coltello tavola . Table knife         |
| <b>X30</b> | Forchetta tavola . Table fork         |
| <b>X40</b> | Cucchiaio tavola . Table spoon        |
| <b>X50</b> | Coltello frutta . Dessert knife       |
| <b>X70</b> | Forchetta frutta . Dessert fork       |
| <b>X90</b> | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       |
| <b>110</b> | Mestolo . Ladle                       |
| <b>120</b> | Cucchiaio da servizio . Serving spoon |
| <b>130</b> | Forchetta da servizio . Serving fork  |
| <b>180</b> | Forchetta dolce . Cake fork           |
| <b>200</b> | Pala torta . Cake shovel              |
| <b>270</b> | Coppia insalata . Salad set           |

|        |  |
|--------|--|
| 227 mm |  |
| 206 mm |  |
| 206 mm |  |
| 198 mm |  |
| 180 mm |  |
| 135 mm |  |
| 280 mm |  |
| 242 mm |  |
| 242 mm |  |
| 146 mm |  |
| 245 mm |  |
| 242 mm |  |

12 articoli disponibili . 12 articles available

**Onda****4mm**

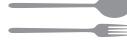
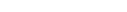
|     |   |        |  |
|-----|---|--------|--|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 227 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 206 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 206 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 204 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 187 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 180 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 125 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 117 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 280 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 232 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 232 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 195 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 185 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 250 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 233 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 157 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 240 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 232 mm |  |
| 370 | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 145 mm |  |

19 articoli disponibili . 19 articles available

**Vanity**  
design ibidesign

8  
mm



|     |                                       |        |   |
|-----|---------------------------------------|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 246 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 220 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 220 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 211 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 202 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 202 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 141 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 108 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 295 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 243 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 243 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 217 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 199 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 154 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 245 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 243 mm |  |

16 articoli disponibili . 16 articles available

# Armonia

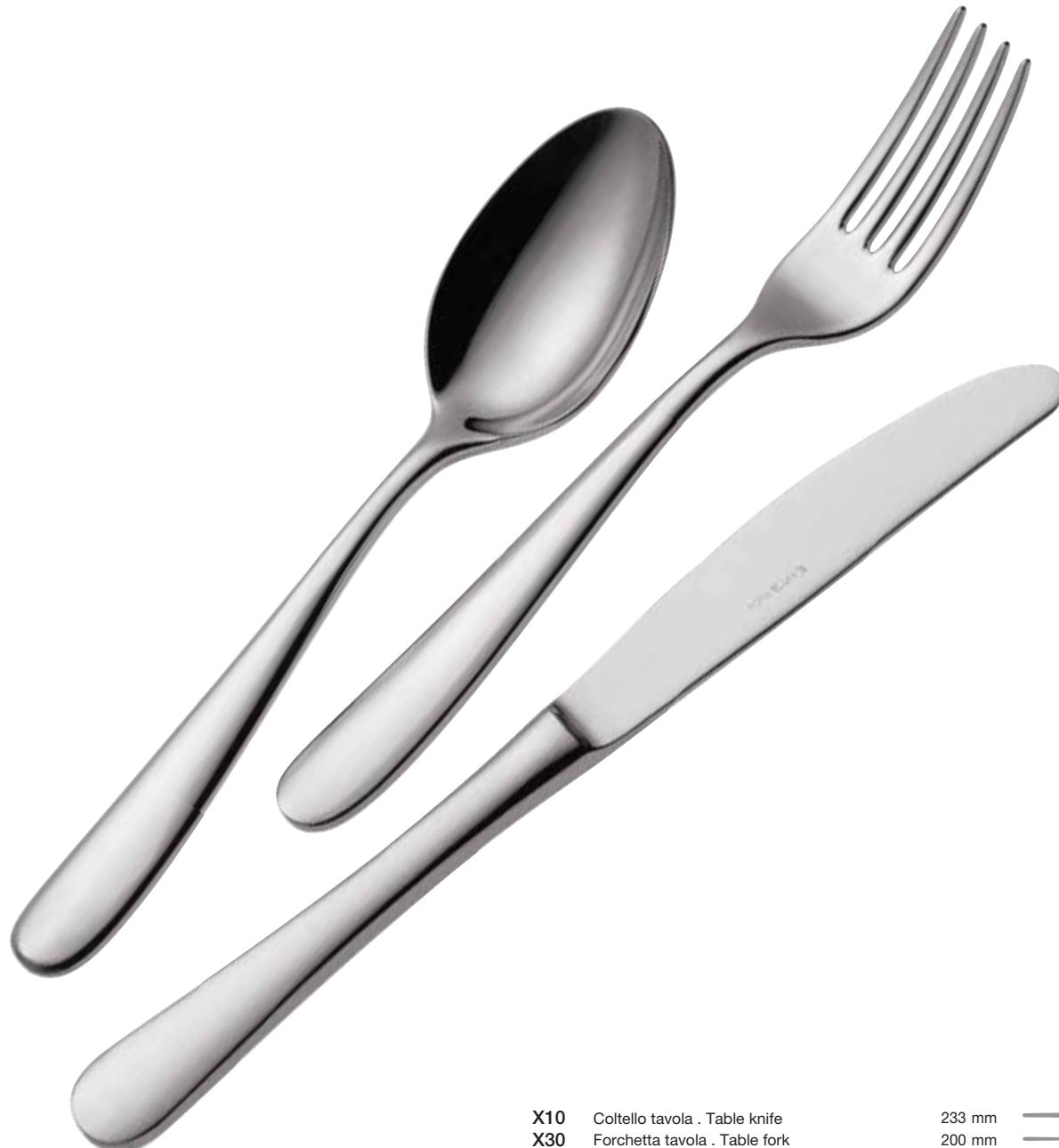
3mm


|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 233 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 200 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 200 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 195 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 180 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 183 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 130 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 116 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 285 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 242 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 242 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 193 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 183 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 262 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 245 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 151 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 240 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 145 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 200 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 242 mm |  |

20 articoli disponibili . 20 articles available

**Beta**

4mm



|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 233 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 200 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 200 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 213 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 180 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 180 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 135 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 110 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 250 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 243 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 243 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 193 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 184 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 255 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 243 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 150 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 240 mm |  |
| 240 | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 168 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 243 mm |  |
| 350 | Coltello bistecca . Steak knife                 | 235 mm |  |
| 370 | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 150 mm |  |

21 articoli disponibili . 21 articles available

**Chef**  
design ibidesign

4 mm



|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 240 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 206 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 206 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 210 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 182 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 182 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 137 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 110 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 275 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 235 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 237 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 200 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 182 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 260 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 238 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 151 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 242 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 235 mm |  |

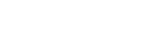
18 articoli disponibili . 18 articles available

**Domus****3mm**

|            |   |        |   |
|------------|---|--------|---|
| <b>X10</b> | Coltello tavola . Table knife                   | 235 mm |  |
| <b>X20</b> | Coltello tavola m.v . Table knife h/h           | 238 mm |  |
| <b>X30</b> | Forchetta tavola . Table fork                   | 205 mm |  |
| <b>X40</b> | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 205 mm |  |
| <b>X50</b> | Coltello frutta . Dessert knife                 | 217 mm |  |
| <b>X60</b> | Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h         | 215 mm |  |
| <b>X70</b> | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 182 mm |  |
| <b>X80</b> | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 182 mm |  |
| <b>X90</b> | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 142 mm |  |
| <b>100</b> | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 115 mm |  |
| <b>110</b> | Mestolo . Ladle                                 | 290 mm |  |
| <b>120</b> | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 240 mm |  |
| <b>130</b> | Forchetta da servizio . Serving fork            | 240 mm |  |
| <b>140</b> | Coltello pesce . Fish knife                     | 210 mm |  |
| <b>150</b> | Forchetta pesce . Fish fork                     | 193 mm |  |
| <b>160</b> | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 243 mm |  |
| <b>170</b> | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 240 mm |  |
| <b>180</b> | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| <b>190</b> | Coltello torta . Cake knife                     | 235 mm |  |
| <b>200</b> | Pala torta . Cake shovel                        | 225 mm |  |
| <b>210</b> | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 142 mm |  |
| <b>220</b> | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 195 mm |  |
| <b>230</b> | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 180 mm |  |
| <b>240</b> | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 168 mm |  |
| <b>270</b> | Coppia insalata . Salad set                     | 240 mm |  |
| <b>280</b> | Pala riso . Rice spoon                          | 255 mm |  |
| <b>300</b> | Spalmaburro . Butter knife                      | 180 mm |  |
| <b>350</b> | Coltello bistecca . Steak knife                 | 225 mm |  |
| <b>370</b> | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 150 mm |  |

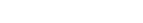
# Doram

2.5 mm


|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 220 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 197 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 197 mm |  |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco           | 215 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 198 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 165 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 167 mm |  |
| CFE | Coltello frutta eco . Dessert knife eco         | 188 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 130 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 114 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 275 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 232 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 232 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 210 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 195 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 245 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 235 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 150 mm |  |
| 190 | Coltello torta . Cake knife                     | 245 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 265 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 232 mm |  |

21 articoli disponibili . 21 articles available

**Eden****3mm**

|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 240 mm |  |
| X20 | Coltello tavola m.v . Table knife h/h           | 245 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 205 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 205 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 225 mm |  |
| X60 | Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h         | 210 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 184 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 182 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 142 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 116 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 287 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 233 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 233 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 192 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 184 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 253 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 230 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 190 | Coltello torta . Cake knife                     | 242 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 227 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 141 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 195 mm |  |
| 230 | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 180 mm |  |
| 240 | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 170 mm |  |
| 250 | Cucchiaio gourmet . Gourmet spoon               | 185 mm |  |
| 260 | Forchetta cozze . Oyster fork                   | 140 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 233 mm |  |
| 280 | Pala riso . Rice spoon                          | 255 mm |  |
| 300 | Spalmaburro . Butter knife                      | 180 mm |  |
| 350 | Coltello bistecca . Steak knife                 | 225 mm |  |
|     | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 152 mm |  |

32 articoli disponibili . 32 articles available

**Eleven** 2.5  
design ibidesign



|                |                                       |        |   |
|----------------|---------------------------------------|--------|---|
| X10            | Coltello tavola . Table knife         | 238 mm |  |
| X30            | Forchetta tavola . Table fork         | 220 mm |  |
| X40            | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 220 mm |  |
| X50            | Coltello frutta . Dessert knife       | 219 mm |  |
| X70            | Forchetta frutta . Dessert fork       | 191 mm |  |
| X80            | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 190 mm |  |
| X90            | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 147 mm |  |
| 100            | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 113 mm |  |
| 110            | Mestolo . Ladle                       | 302 mm |  |
| 120            | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 253 mm |  |
| 130            | Forchetta da servizio . Serving fork  | 252 mm |  |
| 140            | Coltello pesce . Fish knife           | 204 mm |  |
| 150            | Forchetta pesce . Fish fork           | 191 mm |  |
| 180            | Forchetta dolce . Cake fork           | 154 mm |  |
| <b>NEW 200</b> | Pala torta . Cake shovel              | 268 mm |  |
| 270            | Coppia insalata . Salad set           | 253 mm |  |
| <b>NEW 280</b> | Pala riso . Rice spoon                | 262 mm |  |

17 articoli disponibili . 17 articles available

# Firenze

2.5 mm


|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 240 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 205 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 205 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 217 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 184 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 182 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 142 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 113 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 287 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 233 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 233 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 192 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 184 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 253 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 230 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 190 | Coltello torta . Cake knife                     | 230 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 225 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 141 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 195 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 233 mm |  |

21 articoli disponibili . 21 articles available

Realizzata interamente in acciaio 18/10 con saldature a vista fatte a mano, manico in tubolare d'acciaio sabbiato e brunito . Made completely in 18/10 stainless steel with visible welding carried out manually on each piece, tubular stainless steel handles sand-blasted and burnished.

# Fuoco



|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 232 mm |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 208 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 208 mm |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 205 mm |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 170 mm |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 177 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 155 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 125 mm |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 280 mm |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 250 mm |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 255 mm |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 197 mm |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 181 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 170 mm |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 278 mm |
| 230 | Cucchiaio salsa . Sauce spoon         | 198 mm |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 250 mm |
| 360 | Forchetta carne . Meat fork           | 208 mm |

18 articoli disponibili . 18 articles available

**Griffe**

3mm

NEW



9 articoli disponibili . 9 articles available

|     |                                  |        |
|-----|----------------------------------|--------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife    | 226 mm |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork    | 206 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon   | 206 mm |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife  | 210 mm |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork  | 190 mm |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon | 190 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon  | 136 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon     | 117 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork      | 158 mm |

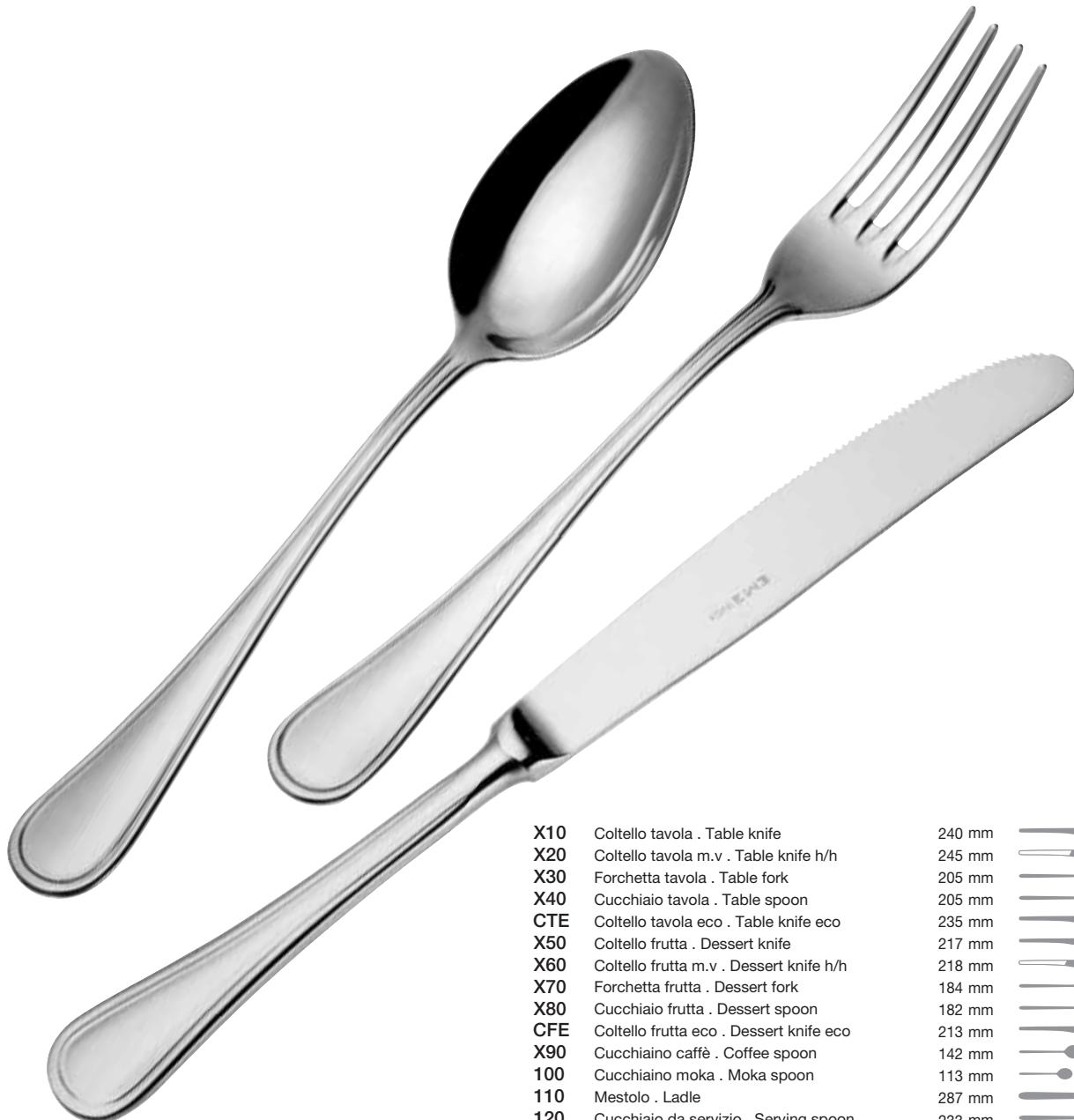


**Hotel****2.5 mm**

|            |                                       |        |   |
|------------|---------------------------------------|--------|---|
| <b>X10</b> | Coltello tavola . Table knife         | 224 mm |  |
| <b>X30</b> | Forchetta tavola . Table fork         | 210 mm |  |
| <b>X40</b> | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 210 mm |  |
| <b>X50</b> | Coltello frutta . Dessert knife       | 204 mm |  |
| <b>X70</b> | Forchetta frutta . Dessert fork       | 189 mm |  |
| <b>X80</b> | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 187 mm |  |
| <b>X90</b> | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 145 mm |  |
| <b>100</b> | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 112 mm |  |
| <b>110</b> | Mestolo . Ladle                       | 295 mm |  |
| <b>120</b> | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 260 mm |  |
| <b>130</b> | Forchetta da servizio . Serving fork  | 260 mm |  |
| <b>140</b> | Coltello pesce . Fish knife           | 202 mm |  |
| <b>150</b> | Forchetta pesce . Fish fork           | 188 mm |  |
| <b>180</b> | Forchetta dolce . Cake fork           | 152 mm |  |
| <b>270</b> | Coppia insalata . Salad set           | 260 mm |  |

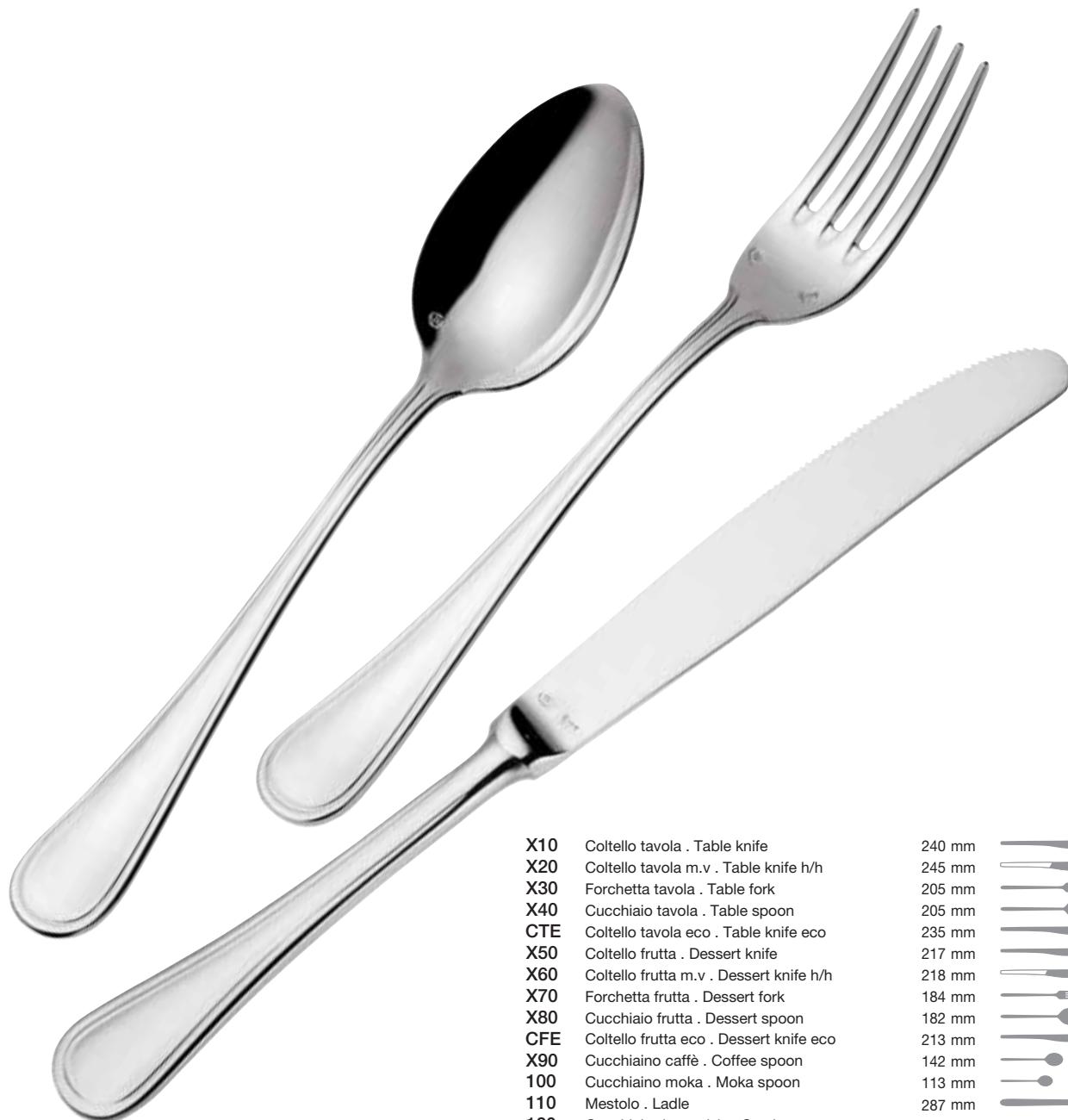
15 articoli disponibili . 15 articles available

**Impero** 2.5<sub>mm</sub>



|      |   |        |   |
|------|---|--------|---|
| X10  | Coltello tavola . Table knife                   | 240 mm |  |
| X20  | Coltello tavola m.v . Table knife h/h           | 245 mm |  |
| X30  | Forchetta tavola . Table fork                   | 205 mm |  |
| X40  | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 205 mm |  |
| CTE  | Coltello tavola eco . Table knife eco           | 235 mm |  |
| X50  | Coltello frutta . Dessert knife                 | 217 mm |  |
| X60  | Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h         | 218 mm |  |
| X70  | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 184 mm |  |
| X80  | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 182 mm |  |
| CFE  | Coltello frutta eco . Dessert knife eco         | 213 mm |  |
| X90  | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 142 mm |  |
| 100  | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 113 mm |  |
| 110  | Mestolo . Ladle                                 | 287 mm |  |
| 120  | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 233 mm |  |
| 130  | Forchetta da servizio . Serving fork            | 233 mm |  |
| 140  | Coltello pesce . Fish knife                     | 192 mm |  |
| 150  | Forchetta pesce . Fish fork                     | 184 mm |  |
| 160  | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 253 mm |  |
| 170  | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 230 mm |  |
| 180  | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 190  | Coltello torta . Cake knife                     | 230 mm |  |
| 200  | Pala torta . Cake shovel                        | 225 mm |  |
| 210  | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 141 mm |  |
| 220  | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 195 mm |  |
| 230  | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 180 mm |  |
| 240  | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 168 mm |  |
| 250  | Cucchiaio gourmet . Gourmet spoon               | 185 mm |  |
| 260  | Forchetta cozze . Oyster fork                   | 140 mm |  |
| 270  | Coppia insalata . Salad set                     | 233 mm |  |
| 280  | Pala riso . Rice spoon                          | 257 mm |  |
| 300  | Spalmaburro . Butter knife                      | 175 mm |  |
| 350  | Coltello bistecca . Steak knife                 | 228 mm |  |
| 370  | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 152 mm |  |
| CUCO | Cucchiaino formaggio . Cheese spoon             | 132 mm |  |

34 articoli disponibili . 34 articles available

**Impero****3mm**

|      |   |        |   |
|------|---|--------|---|
| X10  | Coltello tavola . Table knife                   | 240 mm |  |
| X20  | Coltello tavola m.v . Table knife h/h           | 245 mm |  |
| X30  | Forchetta tavola . Table fork                   | 205 mm |  |
| X40  | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 205 mm |  |
| CTE  | Coltello tavola eco . Table knife eco           | 235 mm |  |
| X50  | Coltello frutta . Dessert knife                 | 217 mm |  |
| X60  | Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h         | 218 mm |  |
| X70  | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 184 mm |  |
| X80  | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 182 mm |  |
| CFE  | Coltello frutta eco . Dessert knife eco         | 213 mm |  |
| X90  | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 142 mm |  |
| 100  | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 113 mm |  |
| 110  | Mestolo . Ladle                                 | 287 mm |  |
| 120  | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 233 mm |  |
| 130  | Forchetta da servizio . Serving fork            | 233 mm |  |
| 140  | Coltello pesce . Fish knife                     | 192 mm |  |
| 150  | Forchetta pesce . Fish fork                     | 184 mm |  |
| 160  | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 253 mm |  |
| 170  | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 230 mm |  |
| 180  | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 190  | Coltello torta . Cake knife                     | 230 mm |  |
| 200  | Pala torta . Cake shovel                        | 225 mm |  |
| 210  | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 141 mm |  |
| 220  | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 195 mm |  |
| 230  | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 180 mm |  |
| 240  | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 168 mm |  |
| 250  | Cucchiaio gourmet . Gourmet spoon               | 185 mm |  |
| 260  | Forchetta cozze . Oyster fork                   | 140 mm |  |
| 270  | Coppia insalata . Salad set                     | 233 mm |  |
| 280  | Pala riso . Rice spoon                          | 257 mm |  |
| 300  | Spalmaburro . Butter knife                      | 175 mm |  |
| 350  | Coltello bistecca . Steak knife                 | 228 mm |  |
| 370  | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 152 mm |  |
| CUCO | Cucchiaino formaggio . Cheese spoon             | 132 mm |  |

34 articoli disponibili . 34 articles available

# Kappa

2.5 mm


|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 233 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 200 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 200 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 220 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 180 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 127 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 111 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 273 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 243 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 243 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 202 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 195 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 257 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 243 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 240 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 144 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 202 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 243 mm |  |

19 articoli disponibili . 19 articles available

**Lady****2.5 mm**

|            |                                       |        |   |
|------------|---------------------------------------|--------|---|
| <b>X10</b> | Coltello tavola . Table knife         | 220 mm |  |
| <b>X30</b> | Forchetta tavola . Table fork         | 205 mm |  |
| <b>X40</b> | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 205 mm |  |
| <b>X50</b> | Coltello frutta . Dessert knife       | 190 mm |  |
| <b>X70</b> | Forchetta frutta . Dessert fork       | 175 mm |  |
| <b>X90</b> | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 142 mm |  |
| <b>100</b> | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 105 mm |  |
| <b>110</b> | Mestolo . Ladle                       | 295 mm |  |
| <b>120</b> | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 233 mm |  |
| <b>130</b> | Forchetta da servizio . Serving fork  | 230 mm |  |
| <b>140</b> | Coltello pesce . Fish knife           | 210 mm |  |
| <b>150</b> | Forchetta pesce . Fish fork           | 200 mm |  |
| <b>180</b> | Forchetta dolce . Cake fork           | 152 mm |  |
| <b>270</b> | Coppia insalata . Salad set           | 233 mm |  |

14 articoli disponibili . 14 articles available

# Luigi XVI

3mm


|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 235 mm |  |
| X20 | Coltello tavola m.v . Table knife h/h           | 245 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 205 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 205 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 213 mm |  |
| X60 | Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h         | 218 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 184 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 182 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 142 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 113 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 287 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 233 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 233 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 192 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 184 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 253 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 230 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 225 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 141 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 195 mm |  |
| 230 | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 180 mm |  |
| 240 | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 168 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 233 mm |  |
| 280 | Pala riso . Rice spoon                          | 257 mm |  |
| 300 | Spalmaburro . Butter knife                      | 175 mm |  |
| 370 | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 152 mm |  |

28 articoli disponibili . 28 articles available

**Lux****2.5 mm**

|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 205 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 195 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 195 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 200 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 172 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 178 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 130 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 115 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 270 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 226 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 235 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 215 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 197 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 245 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 235 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 150 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 270 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 226 mm |  |

18 articoli disponibili . 18 articles available

Posata realizzata in acciaio 18/10 con esclusiva finitura martellata a stampo sull'impugnatura . Cutlery made in 18/10 stainless steel with exclusive hammered finishing on the handle.

**Marte****2.5 mm**

NEW



10 articoli disponibili . 10 articles available

|     |                                  |        |
|-----|----------------------------------|--------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife    | 235 mm |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork    | 206 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon   | 206 mm |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife  | 225 mm |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork  | 182 mm |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon | 182 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon  | 137 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon     | 110 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork      | 150 mm |



**Milano** 2.5mm



|      |   |        |   |
|------|---|--------|---|
| X10  | Coltello tavola . Table knife                   | 240 mm |  |
| X30  | Forchetta tavola . Table fork                   | 205 mm |  |
| X40  | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 205 mm |  |
| CTE  | Coltello tavola eco . Table knife eco           | 235 mm |  |
| X50  | Coltello frutta . Dessert knife                 | 217 mm |  |
| X70  | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 184 mm |  |
| X80  | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 184 mm |  |
| CFE  | Coltello frutta eco . Dessert knife eco         | 213 mm |  |
| X90  | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 142 mm |  |
| 100  | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 113 mm |  |
| 110  | Mestolo . Ladle                                 | 287 mm |  |
| 120  | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 233 mm |  |
| 130  | Forchetta da servizio . Serving fork            | 233 mm |  |
| 140  | Coltello pesce . Fish knife                     | 192 mm |  |
| 150  | Forchetta pesce . Fish fork                     | 184 mm |  |
| 160  | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 253 mm |  |
| 170  | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 230 mm |  |
| 180  | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 190  | Coltello torta . Cake knife                     | 230 mm |  |
| 200  | Pala torta . Cake shovel                        | 225 mm |  |
| 210  | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 141 mm |  |
| 220  | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 195 mm |  |
| 230  | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 180 mm |  |
| 240  | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 168 mm |  |
| 250  | Cucchiaio gourmet . Gourmet spoon               | 185 mm |  |
| 260  | Forchetta cozze . Oyster fork                   | 140 mm |  |
| 270  | Coppia insalata . Salad set                     | 233 mm |  |
| 280  | Pala riso . Rice spoon                          | 257 mm |  |
| 300  | Spalmaburro . Butter knife                      | 175 mm |  |
| 350  | Coltello bistecca . Steak knife                 | 228 mm |  |
| 370  | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 152 mm |  |
| X30S | Forchetta spaghetti . Spaghetti fork            | 205 mm |  |

32 articoli disponibili . 32 articles available

**Operà**

5mm



|     |                                       |        |   |
|-----|---------------------------------------|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 230 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 204 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 204 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 212 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 185 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 185 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 135 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 105 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 283 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 230 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 235 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 220 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 205 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 145 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 248 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 230 mm |  |

16 articoli disponibili . 16 articles available

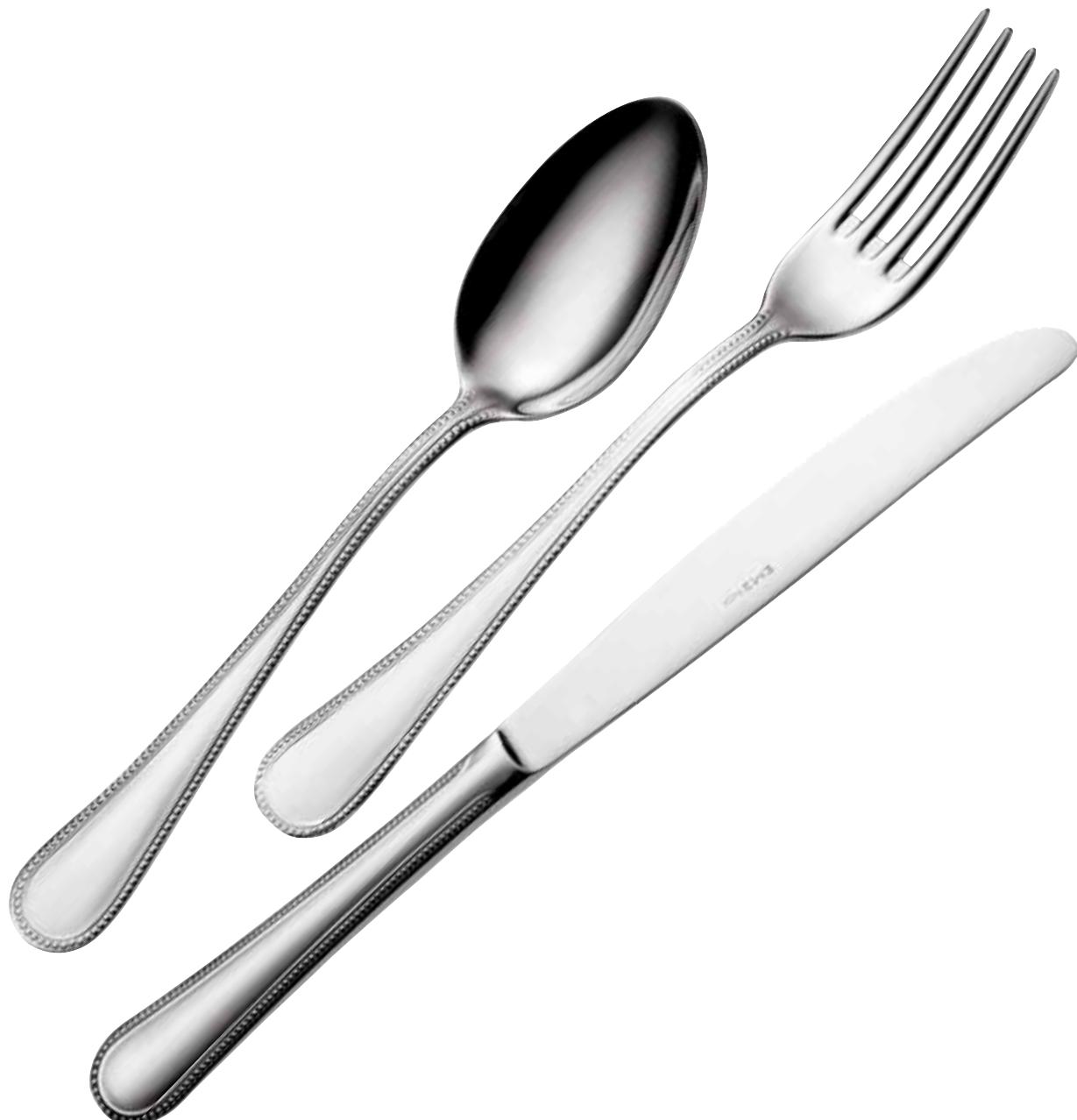
**Palma** 2.5<sub>mm</sub>



|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 233 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 200 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 200 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 220 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 180 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 180 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 127 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 111 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 273 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 243 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 243 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 202 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 195 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 257 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 243 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 240 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 144 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 202 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 243 mm |  |
| 370 | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 144 mm |  |

21 articoli disponibili . 21 articles available

# Perles

2.5 mm


|     |                                     |        |   |
|-----|-------------------------------------|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife       | 233 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork       | 205 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon      | 205 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife     | 195 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork     | 217 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon    | 182 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon     | 142 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon        | 113 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife         | 192 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork         | 184 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork         | 152 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon | 141 mm |  |
|     | Cucchiaio bibita . Long drink spoon | 195 mm |  |

13 articoli disponibili . 13 articles available

# Privilege 2.5 mm



|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 235 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 205 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 205 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 213 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 184 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 182 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 142 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 113 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 287 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 233 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 233 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 192 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 184 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 253 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 230 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 190 | Coltello torta . Cake knife                     | 230 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 225 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 141 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 195 mm |  |
| 230 | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 180 mm |  |
| 240 | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 168 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 233 mm |  |
| 280 | Pala riso . Rice spoon                          | 257 mm |  |
| 370 | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 152 mm |  |

25 articoli disponibili . 25 articles available

**Royal** 2.5mm

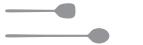


|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 240 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 205 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 205 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 217 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 184 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 182 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 142 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 113 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 287 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 233 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 233 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 192 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 184 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 253 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 230 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 190 | Coltello torta . Cake knife                     | 230 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 225 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 141 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 195 mm |  |
| 230 | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 180 mm |  |
| 240 | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 168 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 233 mm |  |
| 280 | Pala riso . Rice spoon                          | 257 mm |  |
| 300 | Spalmaburro . Butter knife                      | 175 mm |  |
| 350 | Coltello bistecca . Steak knife                 | 228 mm |  |
| 370 | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 152 mm |  |

27 articoli disponibili . 27 articles available

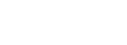
**Savoia** **2.5 mm**



|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 240 mm |  |
| X20 | Coltello tavola m.v . Table knife h/h           | 238 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 200 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 200 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 218 mm |  |
| X60 | Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h         | 215 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 180 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 178 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 130 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 115 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 282 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 225 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 230 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 190 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 180 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 247 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 230 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 150 mm |  |
| 190 | Coltello torta . Cake knife                     | 230 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 222 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 127 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 192 mm |  |
| 230 | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 176 mm |  |
| 240 | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 168 mm |  |
| 260 | Forchetta cozze . Oyster fork                   | 140 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 225 mm |  |
| 280 | Pala riso . Rice spoon                          | 250 mm |  |
| 300 | Spalmaburro . Butter knife                      | 175 mm |  |
|     | Coltello bistecca . Steak knife                 | 230 mm |  |

29 articoli disponibili . 29 articles available

**Savoia****3mm**

|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 240 mm |  |
| X20 | Coltello tavola m.v . Table knife h/h           | 238 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 200 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 200 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 218 mm |  |
| X60 | Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h         | 215 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 180 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 178 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 130 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 115 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 282 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 225 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 230 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 190 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 180 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 247 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 230 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 150 mm |  |
| 190 | Coltello torta . Cake knife                     | 230 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 222 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 127 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 192 mm |  |
| 230 | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 176 mm |  |
| 240 | Cucchiaio brodo . Soup spoon                    | 168 mm |  |
| 260 | Forchetta cozze . Oyster fork                   | 140 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 225 mm |  |
| 280 | Pala riso . Rice spoon                          | 250 mm |  |
| 300 | Spalmaburro . Butter knife                      | 175 mm |  |
|     | Coltello bistecca . Steak knife                 | 230 mm |  |

**Venice**

4mm



|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife         | 250 mm |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 232 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 232 mm |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife       | 220 mm |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork       | 200 mm |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 200 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 152 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 124 mm |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 310 mm |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 260 mm |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork  | 262 mm |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife           | 210 mm |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork           | 200 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 171 mm |
| 200 | Pala torta . Cake shovel              | 247 mm |
| 270 | Coppia insalata . Salad set           | 260 mm |





# POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO



Collezioni di utilizzo quotidiano realizzate con acciai inox aventi spessori compresi tra 1.5 mm e 2 mm, processi di lavorazione essenziali e finiture esterne lucide a garantirne la massima funzionalità.

---

An extensive collection for everyday use.  
Made in stainless steel and available in thicknesses between 1.5 mm and 2 mm, utilizing a system of production that is essential in guaranteeing the maximum functionality and a good polished finish to the product.

Alfa 18/10 . AL/10  
Alfa 18/C . AL/CR  
Alfa 18/C . AL/ST

18/10 - 18/C polished or satin stainless steel

Finitura lucida . Polished finish  
Finitura lucida . Polished finish  
Finitura satinata . Satin finish

Acciaio 18/10 - 18/C lucido o satinato

**Alfa****2mm**

|      |   |        |   |
|------|---|--------|---|
| X10  | Coltello tavola . Table knife           | 220 mm |  |
| X30  | Forchetta tavola . Table fork           | 190 mm |  |
| X40  | Cucchiaio tavola . Table spoon          | 190 mm |  |
| CTE  | Coltello tavola eco . Table knife eco   | 215 mm |  |
| X50  | Coltello frutta . Dessert knife         | 198 mm |  |
| X70  | Forchetta frutta . Dessert fork         | 165 mm |  |
| X80  | Cucchiaio frutta . Dessert spoon        | 167 mm |  |
| CFE  | Coltello frutta eco . Dessert knife eco | 188 mm |  |
| X90  | Cucchiaino caffè . Coffee spoon         | 130 mm |  |
| 100  | Cucchiaino moka . Moka spoon            | 114 mm |  |
| 110* | Mestolo . Ladle                         | 275 mm |  |
| 120* | Cucchiaio da servizio . Serving spoon   | 232 mm |  |
| 130* | Forchetta da servizio . Serving fork    | 232 mm |  |
| 180  | Forchetta dolce . Cake fork             | 150 mm |  |
| 190* | Coltello torta . Cake knife             | 245 mm |  |
| 200* | Pala torta . Cake shovel                | 265 mm |  |
| 270* | Coppia insalata . Salad set             | 232 mm |  |

17 articoli disponibili . 17 articles available AL/10  
11 articoli disponibili . 11 articles available AL/CR  
11 articoli disponibili . 11 articles available AL/ST

\*Non disponibile per AL/CR e AL/ST . Unavailable for AL/CR and AL/ST



|      |   |        |   |
|------|---|--------|---|
| X10  | Coltello tavola . Table knife           | 210 mm |  |
| X30  | Forchetta tavola . Table fork           | 190 mm |  |
| X40  | Cucchiaio tavola . Table spoon          | 190 mm |  |
| CTE  | Coltello tavola eco . Table knife eco   | 209 mm |  |
| X50  | Coltello frutta . Dessert knife         | 190 mm |  |
| X70  | Forchetta frutta . Dessert fork         | 163 mm |  |
| X80  | Cucchiaio frutta . Dessert spoon        | 169 mm |  |
| CFE  | Coltello frutta eco . Dessert knife eco | 183 mm |  |
| X90  | Cucchiaino caffè . Coffee spoon         | 130 mm |  |
| 100  | Cucchiaino moka . Moka spoon            | 115 mm |  |
| 110* | Mestolo . Ladle                         | 280 mm |  |
| 120* | Cucchiaio da servizio . Serving spoon   | 233 mm |  |
| 130* | Forchetta da servizio . Serving fork    | 235 mm |  |
| 180  | Forchetta dolce . Cake fork             | 150 mm |  |
| 190* | Coltello torta . Cake knife             | 248 mm |  |
| 200* | Pala torta . Cake shovel                | 268 mm |  |
| 230* | Cucchiaio salsa . Sauce spoon           | 167 mm |  |
| 270* | Coppia insalata . Salad set             | 233 mm |  |

18 articoli disponibili . 18 articles available AM/10  
11 articoli disponibili . 11 articles available AM/CR

\*Non disponibile per AM/CR . Unavailable for AM/CR

MODERN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

Arabesque . AB/10

18/10 stainless steel

Posata realizzata in acciaio 18/10 con motivo arabesco sull'impugnatura ottenuto con incisione a punzone . Cutlery made in 18/10 stainless steel with arabesque pattern made with engraving punch.

Acciaio 18/10

# Arabesque 1.8<sup>mm</sup>

NEW



4 articoli disponibili . 4 articles available

|     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       |

204 mm  
204 mm  
225 mm  
133 mm



**Atena** 2<sup>mm</sup>



|              |   |        |   |
|--------------|---|--------|---|
| <b>X10</b>   | Coltello tavola . Table knife           | 212 mm |  |
| <b>X30</b>   | Forchetta tavola . Table fork           | 200 mm |  |
| <b>X40</b>   | Cucchiaio tavola . Table spoon          | 200 mm |  |
| <b>CTE</b>   | Coltello tavola eco . Table knife eco   | 215 mm |  |
| <b>X50</b>   | Coltello frutta . Dessert knife         | 185 mm |  |
| <b>X70</b>   | Forchetta frutta . Dessert fork         | 182 mm |  |
| <b>CFE</b>   | Coltello frutta eco . Dessert knife eco | 192 mm |  |
| <b>X90</b>   | Cucchiaino caffè . Coffee spoon         | 130 mm |  |
| <b>100**</b> | Cucchiaino moka . Moka spoon            | 109 mm |  |
| <b>110*</b>  | Mestolo . Ladle                         | 270 mm |  |
| <b>120*</b>  | Cucchiaio da servizio . Serving spoon   | 230 mm |  |
| <b>130*</b>  | Forchetta da servizio . Serving fork    | 232 mm |  |
| <b>180</b>   | Forchetta dolce . Cake fork             | 150 mm |  |
| <b>270*</b>  | Coppia insalata . Salad set             | 230 mm |  |

\*\*Non disponibile per AT/10 . Unavailable for AT/10  
\*Non disponibile per AT/CR . Unavailable for AT/CR

MODERN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

Beme . BM/CR

18/C stainless steel

Acciaio 18/C

**Beme**

2<sup>mm</sup>

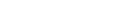


5 articoli disponibili . 5 articles available

|     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife   |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork   |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork     |

|        |  |
|--------|--|
| 200 mm |  |
| 190 mm |  |
| 190 mm |  |
| 135 mm |  |
| 154 mm |  |

**City****1.8 mm**

|            |   |        |   |
|------------|---|--------|---|
| <b>X30</b> | Forchetta tavola . Table fork           | 204 mm |  |
| <b>X40</b> | Cucchiaio tavola . Table spoon          | 204 mm |  |
| <b>CTE</b> | Coltello tavola eco . Table knife eco   | 225 mm |  |
| <b>X70</b> | Forchetta frutta . Dessert fork         | 185 mm |  |
| <b>X80</b> | Cucchiaio frutta . Dessert spoon        | 185 mm |  |
| <b>CFE</b> | Coltello frutta eco . Dessert knife eco | 200 mm |  |
| <b>X90</b> | Cucchiaino caffè . Coffee spoon         | 133 mm |  |
| <b>100</b> | Cucchiaino moka . Moka spoon            | 111 mm |  |
| <b>110</b> | Mestolo . Ladle                         | 280 mm |  |
| <b>120</b> | Cucchiaio da servizio . Serving spoon   | 230 mm |  |
| <b>130</b> | Forchetta da servizio . Serving fork    | 233 mm |  |
| <b>180</b> | Forchetta dolce . Cake fork             | 147 mm |  |
| <b>210</b> | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon     | 134 mm |  |
| <b>220</b> | Cucchiaio bibita . Long drink spoon     | 201 mm |  |
| <b>270</b> | Coppia insalata . Salad set             | 230 mm |  |

15 articoli disponibili . 15 articles available

MODERN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

Duna . DU/10

18/10 stainless steel

Acciaio 18/10

Duna

2<sup>mm</sup>



5 articoli disponibili . 5 articles available

|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 195 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 195 mm |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco | 210 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 130 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork           | 150 mm |



CLASSIC

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

Eco . EC/CR

18/C stainless steel

Acciaio 18/C

Eco

1.5 mm



5 articoli disponibili . 5 articles available

|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 200 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 200 mm |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco | 215 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 130 mm |
| 110 | Mestolo . Ladle                       | 270 mm |



**Euro****2mm**

|     |   |        |   |
|-----|---|--------|---|
| X10 | Coltello tavola . Table knife                   | 218 mm |  |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork                   | 197 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon                  | 197 mm |  |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco           | 202 mm |  |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife                 | 200 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork                 | 178 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon                | 180 mm |  |
| CFE | Coltello frutta eco . Dessert knife eco         | 192 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon                 | 130 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon                    | 112 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                                 | 252 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon           | 230 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork            | 230 mm |  |
| 140 | Coltello pesce . Fish knife                     | 210 mm |  |
| 150 | Forchetta pesce . Fish fork                     | 198 mm |  |
| 160 | Coltello pesce da servizio . Serving fish knife | 255 mm |  |
| 170 | Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork | 240 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork                     | 152 mm |  |
| 200 | Pala torta . Cake shovel                        | 240 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon             | 130 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon             | 201 mm |  |
| 230 | Cucchiaio salsa . Sauce spoon                   | 180 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set                     | 230 mm |  |
| 280 | Pala riso . Rice spoon                          | 255 mm |  |
| 370 | Cucchiaio dolce . Sweet spoon                   | 150 mm |  |

25 articoli disponibili . 25 articles available

**Galles**

2mm



|     |   |        |
|-----|---|--------|
| X10 | Coltello tavola . Table knife           | 216 mm |
| X30 | Forchetta tavola . Table fork           | 195 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon          | 195 mm |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco   | 213 mm |
| X50 | Coltello frutta . Dessert knife         | 198 mm |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork         | 177 mm |
| CFE | Coltello frutta eco . Dessert knife eco | 201 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon         | 135 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon            | 114 mm |
| 110 | Mestolo . Ladle                         | 270 mm |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon   | 231 mm |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork    | 235 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork             | 150 mm |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon     | 134 mm |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon     | 201 mm |
| 270 | Coppia insalata . Salad set             | 231 mm |

16 articoli disponibili . 16 articles available

**Joy**  
design ibidesign

2<sup>mm</sup>



5 articoli disponibili . 5 articles available

|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 217 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 217 mm |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco | 237 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 142 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 113 mm |



**Katya**

2mm



|            |                                       |        |   |
|------------|---------------------------------------|--------|---|
| <b>X10</b> | Coltello tavola . Table knife         | 210 mm |  |
| <b>X30</b> | Forchetta tavola . Table fork         | 200 mm |  |
| <b>X40</b> | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 200 mm |  |
| <b>CTE</b> | Coltello tavola eco . Table knife eco | 204 mm |  |
| <b>X50</b> | Coltello frutta . Dessert knife       | 186 mm |  |
| <b>X70</b> | Forchetta frutta . Dessert fork       | 182 mm |  |
| <b>X80</b> | Cucchiaio frutta . Dessert spoon      | 180 mm |  |
| <b>X90</b> | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 130 mm |  |
| <b>100</b> | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 109 mm |  |
| <b>110</b> | Mestolo . Ladle                       | 273 mm |  |
| <b>120</b> | Cucchiaio da servizio . Serving spoon | 230 mm |  |
| <b>130</b> | Forchetta da servizio . Serving fork  | 233 mm |  |
| <b>180</b> | Forchetta dolce . Cake fork           | 150 mm |  |
| <b>210</b> | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon   | 135 mm |  |
| <b>220</b> | Cucchiaio bibita . Long drink spoon   | 187 mm |  |
| <b>270</b> | Coppia insalata . Salad set           | 230 mm |  |

16 articoli disponibili . 16 articles available

**Live**  
design ibidesign

2<sup>mm</sup>



5 articoli disponibili . 5 articles available

|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 219 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 219 mm |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco | 239 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 142 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon          | 114 mm |



**Loira****2mm**

|     |   |        |
|-----|---|--------|
| X30 | Forchetta tavola . Table fork           | 196 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon          | 196 mm |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco   | 217 mm |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork         | 175 mm |
| CFE | Coltello frutta eco . Dessert knife eco | 194 mm |
| X90 | Cucchiaio caffè . Coffee spoon          | 131 mm |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon            | 115 mm |
| 110 | Mestolo . Ladle                         | 290 mm |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon   | 228 mm |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork    | 230 mm |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork             | 150 mm |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon     | 192 mm |
| 270 | Coppia insalata . Salad set             | 228 mm |

13 articoli disponibili . 13 articles available

MODERN

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

Oxford . OX/CR

18/C stainless steel

Acciaio 18/C

# Oxford

2 mm

NEW



6 articoli disponibili . 6 articles available

X30 Forchetta tavola . Table fork

196 mm



X40 Cucchiaio tavola . Table spoon

196 mm



CTE Coltello tavola eco . Table knife eco

220 mm



X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon

133 mm



NEW 100 Cucchiaino moka . Moka spoon

111 mm



NEW 180 Forchetta dolce . Cake fork

150 mm



# Segno

1.8 mm


|     |   |        |  |
|-----|---|--------|--|
| X30 | Forchetta tavola . Table fork           | 204 mm |  |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon          | 204 mm |  |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco   | 225 mm |  |
| X70 | Forchetta frutta . Dessert fork         | 185 mm |  |
| X80 | Cucchiaio frutta . Dessert spoon        | 185 mm |  |
| CFE | Coltello frutta eco . Dessert knife eco | 200 mm |  |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon         | 133 mm |  |
| 100 | Cucchiaino moka . Moka spoon            | 111 mm |  |
| 110 | Mestolo . Ladle                         | 280 mm |  |
| 120 | Cucchiaio da servizio . Serving spoon   | 230 mm |  |
| 130 | Forchetta da servizio . Serving fork    | 233 mm |  |
| 180 | Forchetta dolce . Cake fork             | 147 mm |  |
| 210 | Cucchiaino gelato . Ice cream spoon     | 134 mm |  |
| 220 | Cucchiaio bibita . Long drink spoon     | 201 mm |  |
| 270 | Coppia insalata . Salad set             | 230 mm |  |

15 articoli disponibili . 15 articles available

2mm

**Shark**

11 articoli disponibili . 11 articles available

|            |   |        |   |
|------------|---|--------|---|
| <b>X30</b> | Forchetta tavola . Table fork           | 207 mm |  |
| <b>X40</b> | Cucchiaio tavola . Table spoon          | 207 mm |  |
| <b>CTE</b> | Coltello tavola eco . Table knife eco   | 234 mm |  |
| <b>X70</b> | Forchetta frutta . Dessert fork         | 187 mm |  |
| <b>X80</b> | Cucchiaio frutta . Dessert spoon        | 186 mm |  |
| <b>CFE</b> | Coltello frutta eco . Dessert knife eco | 213 mm |  |
| <b>X90</b> | Cucchiaino caffè . Coffee spoon         | 142 mm |  |
| <b>100</b> | Cucchiaino moka . Moka spoon            | 113 mm |  |
| <b>140</b> | Coltello pesce . Fish knife             | 199 mm |  |
| <b>150</b> | Forchetta pesce . Fish fork             | 189 mm |  |
| <b>180</b> | Forchetta dolce . Cake fork             | 155 mm |  |

**Sonia** **1.5 mm**

4 articoli disponibili . 4 articles available

|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| X30 | Forchetta tavola . Table fork         | 200 mm |
| X40 | Cucchiaio tavola . Table spoon        | 200 mm |
| CTE | Coltello tavola eco . Table knife eco | 215 mm |
| X90 | Cucchiaino caffè . Coffee spoon       | 130 mm |



# GLI UNIVERSALI



Capitolo dedicato ai prodotti passe-partout.  
Articoli in acciaio dalla funzionalità specifica:  
il Tergicucchiaio per servire porzioni precise e veloci  
grazie al braccio mobile; il coltello bistecca & carne;  
il coltello formaggio; lo stiletto & pinza aragosta;  
la pinza per porzionare verdura, carni, pane e dolciumi;  
il cucchiaino dalla manicitura sinuosa; la coppia insalata  
dalla innovativa curvatura e la forchettina party dal design  
minimalista con il terminale personalizzato,  
come un fiore appena sbocciato!

---

Chapter dedicated to universal products.  
Items in stainless steel for specific functionality:  
Tergicucchiaio to serve fast and precise portions thanks to the  
mobile arm, the steak & carving knife, the cheese knife, the  
Lobster pick & lobster cracker, the tongs for vegetables and roast  
meats, bread and cake, salad set with innovative handle, twist  
and party fork with minimalist designs, characterized by the per-  
sonalized handle ends, like blossoming flowers in a field!

Coltello Bistecca manico vuoto . 350MV  
 Coltello Bistecca TouchMe . COLBIS/DRI  
 Coltello Carne TouchMe . COLSPE/DRI  
 Coltello Bistecca monoblocco . 351  
 Coltello Bistecca LoveMe . COLBIS/VAU  
 Coltello Carne LoveMe . COLSPE/VAU  
 Coltello Bistecca Zak . 351ZK/1

Hollow handle steak knife  
 TouchMe steak knife  
 TouchMe carving knife  
 Monoblock steak knife  
 LoveMe steak knife  
 LoveMe carving knife  
 Zak steak knife

## Coltelli Bistecca& Carne



Coltello Bistecca manico vuoto 225 mm  
 Hollow handle steak knife 225 mm



Coltello Bistecca TouchMe 235 mm  
 TouchMe steak knife 235 mm



Coltello Carne TouchMe 235 mm  
 TouchMe carving knife 235 mm



Coltello Bistecca monoblocco 232 mm  
 Monoblock steak knife 232 mm



Coltello Bistecca LoveMe 230 mm  
 LoveMe steak knife 230 mm



Coltello Carne LoveMe 230 mm  
 LoveMe carving knife 230 mm



Coltello Bistecca Zak 230 mm  
 Zak steak knife 230 mm

Coltello per paste molli . 352MV  
Coltello spatola . 353MV  
Coltello 2 punte per paste semidure . 354MV

polished stainless steel

Knife for soft cheeses  
Spreader knife  
2 pointed knife for semi-hard cheeses

Acciaio inossidabile lucido

## Coltelli Formaggio



Coltello Paste molli 245 mm  
Knife for soft cheeses 245 mm



Coltello Spatola 205 mm  
Spreader knife 205 mm



Coltello 2 punte per Paste semidure 240 mm  
2 pointed knife for semi-hard cheeses 240 mm

Stiletto Aragosta in acciaio 18/10 . FOAR  
Pinza Aragosta in acciaio forgiato . PINAR

stainless steel

Acciaio inossidabile

Lobster pick in 18/10 stainless steel  
Lobster cracker in forged stainless steel



Stiletto Aragosta 205 mm  
Lobster pick 205 mm



Pinza Aragosta in acciaio forgiato 190 mm  
Lobster cracker in forged stainless steel 190 mm

2 articoli disponibili . 2 articles available

## Stiletto & Pinza Aragosta

Cucchiaino Espresso & Moka . 100TEM  
 Cucchiaino Macedonia & Yogurt . X90TEM  
 Cucchiaino Miele & Olive . 320TEM  
 Forchettina Dessert & Party . 180TEM  
 Forchettina Molluschi . 310TEM  
 Cucchiaio Colazione & Cereali . X80TEM  
 Cucchiaio Latte Macchiato & Drink . 220TEM

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Espresso & Moka spoon  
 Fruit Salad & Yogurt spoon  
 Honey & Olive spoon  
 Dessert & Party fork  
 Oyster fork  
 Breakfast & Cereals spoon  
 Latte Macchiato & Drinks spoon

**Temptation**  
 design ibidesign  
**2mm**



Cucchiaino Espresso & Moka 110 mm  
 Espresso & Moka spoon 110 mm



Cucchiaino Macedonia & Yogurt 140 mm  
 Fruit Salad & Yogurt spoon 140 mm



Cuchiaio Miele & Olive 147 mm  
 Honey & Olive spoon 147 mm



Forchetta Dessert & Party 155 mm  
 Dessert & Party fork 155 mm



Forchettina Molluschi: lumache & ostriche 155 mm  
 Oyster fork 155 mm



Cucchiaio Colazione & Cereali 170 mm  
 Breakfast & Cereals spoon 170 mm



Cucchiaio Latte Macchiato & Drink 204 mm  
 Latte macchiato & drinks spoon 204 mm

Cucchiaino espresso . 100MAG  
Cucchiaino Trix . 210MAG  
Cucchiaino drink . 220MAG

18/10 polished stainless steel

Espresso spoon  
Trix spoon  
Drinks spoon

Acciaio 18/10 lucido

**Magic** 1.8<sup>mm</sup>  
design Ezio Didone



Cucchiaino espresso 110 mm  
Espresso spoon 110 mm



Cucchiaino Trix 133 mm  
Trix spoon 133 mm



Cucchiaino drink 190 mm  
Drinks spoon 190 mm

Coppia insalata . 270MAG  
 Cucchiaione a servire . 120MAG  
 Forchettone a servire . 130MAG  
 Pala antipasti . PANMAG  
 Spalmatutto . 300MAG  
 Mestolo salsa . 230MAG

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Salad set  
 Serving spoon  
 Serving fork  
 Starters shovel  
 Spreader  
 Sauce ladle

**Magic**

3mm

design Ezio Didone



Coppia insalata 182 mm  
 Salad set 182 mm



Cucchiaione a servire 182 mm  
 Serving spoon 182 mm



Forchettone a servire 180 mm  
 Serving fork 180 mm



Pala antipasti 185 mm  
 Starters shovel 185 mm



Spalmatutto 185 mm  
 Spreader 185 mm



Mestolo salsa 190 mm  
 Sauce ladle 190 mm



Cadeau è una linea di graziose forchettine party e cucchiaini in acciaio inossidabile 18/10 con finitura lucida, dotata di un fascino senza tempo.

Cuore, Elica, Trifoglio, Quadrifoglio, Margherita e Giglio spuntano sui terminali personalizzati come fiori che sbocciano in un campo... Meravigliosi articoli per la tavola, adatti per ogni genere di scenario - dal casual al festoso.

## Cadeau

design ibidesign

A range of graceful party forks and spoons in 18/10 mirror polished stainless steel, with a charm of timeless appeal.

Heart, Propeller, Three Leaf Clover, Four Leaf Clover, Daisy, and Lily emerge like blossoming flowers in a field... Wonderful tableware, suitable for all kinds of scenery - from casual to festive use.



Cucchiaini e forchettine party . Spoons and party forks

# Cadeau



**CUORE . HEART**  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 100CD1/10  
112 mm



**CUORE . HEART**  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon X90CD1/10  
126 mm



**CUORE . HEART**  
Forchettina party  
Party fork 310CD1/10  
127 mm



**ELICA . PROPELLER**  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 100CD2/10  
112 mm



**ELICA . PROPELLER**  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon X90CD2/10  
126 mm



**ELICA . PROPELLER**  
Forchettina party  
Party fork 310CD2/10  
127 mm



**TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER** 100CD3/10  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER** X90CD3/10  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**TRIFOGLIO . 3 LEAF CLOVER** 310CD3/10  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



**QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER** 100CD4/10  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 112 mm



**QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER** X90CD4/10  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon 126 mm



**QUADRIFOGLIO . 4 LEAF CLOVER** 310CD4/10  
Forchettina party  
Party fork 127 mm



**MARGHERITA . DAISY**  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 100CD5/10  
112 mm



**MARGHERITA . DAISY**  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon X90CD5/10  
126 mm



**MARGHERITA . DAISY**  
Forchettina party  
Party fork 310CD5/10  
127 mm



**GIGLIO . LILY**  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon 100CD6/10  
112 mm



**GIGLIO . LILY**  
Cucchiaino cappuccino & macedonia  
Cappuccino & fruit salad spoon X90CD6/10  
126 mm



**GIGLIO . LILY**  
Forchettina party  
Party fork 310CD6/10  
127 mm

Tergicucchiaio lucido large . TERCUC/L  
Tergicucchiaio sabbiato large . TERCUCTSA/L

18/10 stainless steel

Cucchiaio da servizio lucidato a specchio . Serving spoon mirror polished stainless steel  
Cucchiaio da servizio micropallinato . Serving spoon sandblasted stainless steel  
Modello registrato . Registered model  
Brevettato . Patented

Il Tergicucchiaio permette di servire porzioni precise e veloci grazie al braccio mobile.  
Consente di servire con professionalità, maneggevolezza ed eleganza tutti i cibi che solitamente si attaccano al cucchiaio tradizionale.  
È indicato per risotti, purè, insalata russa, pasta corta, timballi, paella, patè, sformati, formaggio molle, salse, gelato, zuppa inglese, tiramisù, profitteroles, panna montata, marmellate, gelatine.

Il particolare design conferisce una presa sicura e comoda consentendo un servizio impeccabile anche dopo diverse ore di uso in sala.  
Lavabile in lavastoviglie.  
Per una pulizia perfetta si consiglia di sganciare il braccio mobile prima di riportarlo nel cestello della lavapiatti.

Acciaio 18/10

## Tergicucchiaio

design Massimiliano Gentili

Tergicucchiaio allows to serve precise and fast portions thanks to the mobile arm.

It allows to serve food efficiently, even the food that normally sticks to the traditional spoon.

It is suitable for risotto, mashed potatoes, russian salad, macaroni, timbales, paella, patès, casseroles, soft cheese, sauces, ice cream, trifle, tiramisu, profiteroles, whipped cream, jams, jellies.

The special design provides a sure and comfortable grip, and allows impeccable service, even after hours of use in the restaurant.  
Dishwasher safe. For perfect cleaning it is recommended to release the mobile arm before putting it into the dishwasher.

**EME**  
MADE IN ITALY

**G.MAX**  
INNOVATION



TERCUC/L

Large. acciaio inox 18/10 lucido 275x60 mm  
Large. 18/10 polished stainless steel 275x60 mm



TERCUCTSA/L

Large. acciaio inox 18/10 sabbiato 275x60 mm  
Large. 18/10 sandblasted stainless steel 275x60 mm

# Tergicucchiaio



Pinza zucchero . P.A/ZUC  
 Pinza ghiaccio . P.A/GHI  
 Pinza dolce . P.A/DOL  
 Pinza pane . P.A/PANE  
 Pinza arrosto . P.A/ARR  
 Pinza insalata . P.A/INS  
 Pinza spaghetti . P.A/SPAG  
 Pinza asparagi . P.A/ASP  
 Pinza pesce . P.A/PE

Sugar tongs  
 Ice tongs  
 Cake tongs  
 Bread tongs  
 Roast tongs  
 Salad tongs  
 Spaghetti tongs  
 Asparagus tongs  
 Fish tongs

**Pinze**  
design Ibidesig

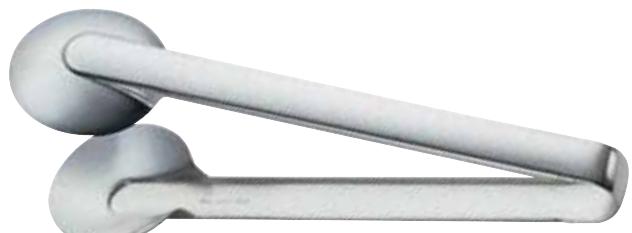
1 mm



Pinza zucchero 125 mm  
Sugar tongs 125 mm



Pinza ghiaccio 184 mm  
Ice tongs 184 mm



Pinza dolce 190 mm  
Cake tongs 190 mm



Pinza pane 235 mm  
Bread tongs 235 mm



Pinza arrosto 235 mm  
Roast tongs 235 mm



Pinza insalata 235 mm  
Salad tongs 235 mm



Pinza spaghetti 235 mm  
Spaghetti tongs 235 mm



Pinza asparagi 235 mm  
Asparagus tongs 235 mm



Pinza pesce 235 mm  
Fish tongs 235 mm

Cucchiaione . CUCFL  
 Forchettone . FORFL  
 Schiumaiola . SCHFL  
 Pala fritto . PAFRFL  
 Mestolo . MESFL  
 Servispaghetti . DOSFL

Serving spoon  
 Serving fork  
 Skimmer  
 Pancake spatula  
 Soup ladle  
 Spaghetti server

## Fly mestoli



Cucchiaione 315 mm  
 Serving spoon 315 mm



Forchettone 315 mm  
 Serving fork 315 mm



Schiumaiola 330 mm  
 Skimmer 330 mm



Pala fritto 330 mm  
 Pancake spatula 330 mm



Mestolo 310 mm  
 Soup ladle 310 mm



Servispaghetti 293 mm  
 Spaghetti server 293 mm

Cucchiaione . CUCMFL  
 Forchettone . FORMFL  
 Pala torta . PATOMFL  
 Pala riso . PARIMFL  
 Pala lasagne . PALAMFL  
 Cucchiaio salsa . CUSAMFL

Serving spoon  
 Serving fork  
 Cake shovel  
 Rice spoon  
 Lasagne shovel  
 Sauce spoon

# MiniFly mestoli



Cucchiaione 245 mm  
 Serving spoon 245 mm



Forchettone 245 mm  
 Serving fork 245 mm



Pala torta 260 mm  
 Cake shovel 260 mm



Pala riso 260 mm  
 Rice spoon 260 mm



Pala lasagne 260 mm  
 Lasagne shovel 260 mm



Cucchiaio salsa a becco 215 mm  
 Sauce spoon 215 mm

Pinza cucina . PICUSW/GP  
Pinza arrosto . PIARSW/GP  
Pinza insalata . PIINSW/GP  
Pinza spaghetti . PISPSW/GP

nylon 66 - polyamide

Nylon 66 - Poliammide

Kitchen tongs  
Roast tongs  
Salad tongs  
Spaghetti tongs

## Swing pinze grigio perla



Pinza cucina 305 mm  
Kitchen tongs 305 mm



Pinza arrosto 275 mm  
Roast tongs 275 mm



Pinza insalata 275 mm  
Salad tongs 275 mm



Pinza spaghetti 275 mm  
Spaghetti tongs 275 mm

Schiumaiola . SCHSW/GP  
Pala fritto . PAFRSW/GP  
Mestolo . MESSW/GP  
Pala lasagne . PALASW/GP  
Pala riso . PARISW/GP

nylon 66 - polyamide

Nylon 66 - Poliammide

Skimmer  
Pancake spatula  
Soup ladle  
Lasagne shovel  
Rice spoon

## Swing mestoli grigio perla



Schiumaiola 330 mm  
Skimmer 330 mm



Pala fritto 345 mm  
Pancake spatula 345 mm



Mestolo 325 mm  
Soup ladle 325 mm



Pala lasagne 285 mm  
Lasagne shovel 285 mm



Pala riso 280 mm  
Rice spoon 280 mm

# VASELLAME







La Basic Design Collection nasce dall'incontro tra lo studio di alcune geometrie presenti in natura, la loro traduzione in un prodotto dal linguaggio essenziale da parte di Design Innovation e l'eccellenza della manifattura di Eme Posaterie.

Morfologia e struttura creano un linguaggio contemporaneo per la casa che si concretizza in un oggetto che diventa centrotavola dai molteplici usi, discreto ma al tempo stesso di forte carattere, grazie alla leggerezza della forma e alla forte geometricità del profilo.

La gamma colore e le finiture evidenziano ulteriormente il disegno dell'oggetto e la modularità della struttura creando la possibilità di combinazioni variabili per forma e colore in grado di sposarsi bene con i più diversi stili abitativi.

## BD10

design Innovation

The Basic Design Collection was born from the study of certain geometric forms found in nature, their translation into a product by the essential language of Design Innovation, and by the manufacture excellence of Eme Posaterie.

Morphology and structure create a contemporary language for the home that bonds into an object that becomes a centerpiece of multiple uses; discreet but at the same time strong of character, thanks to the lightness of shape and strong geometrical profile.

The range of colours and finishes further enhance the design of the object and the modularity of the structure, creating the possibility of varied combinations of form and colour that marry well with many different living interiors.





BD10.1-10

Large .acciaio inox 18/10 38x23.5 cm  
Large .stainless steel 18/10 38x23.5 cm



BD10.2-10

Medium .acciaio inox 18/10 33.5x18.5 cm  
Medium .stainless steel 18/10 33.5x18.5 cm



BD10.3-10

Small .acciaio inox 18/10 28.5x14 cm  
Small .stainless steel 18/10 28.5x14 cm



BD10.1-NE

Large .metallo nero 38x23.5 cm  
Large .metal Total Black 38x23.5 cm



BD10.2-NE

Medium .metallo nero 33.5x18.5 cm  
Medium .metal Total Black 33.5x18.5 cm



BD10.3-NE

Small .metallo nero 28.5x14 cm  
Small .metal Total Black 28.5x14 cm



BD10.1-BI

Large .metallo bianco gesso 38x23.5 cm  
Large .metal Chalk White 38x23.5 cm



BD10.2-BI

Medium .metallo bianco gesso 33.5x18.5 cm  
Medium .metal Chalk White 33.5x18.5 cm



BD10.3-BI

Small .metallo bianco gesso 28.5x14 cm  
Small .metal Chalk White 28.5x14 cm

CLASSIC

VASELLAME

LeOnde . LEO-10

18/10 polished stainless steel

Disponibile in 2 articoli . 2 articles available

Acciaio inox 18/10 lucido

**LeOnde**



TCT/35

Centrotavola tondo Ø 35 cm  
Round centerpiece Ø 35 cm



TCO/50

Centrotavola ovale 50x31 cm  
Oval centerpiece 50x31 cm

**TCT/35|LEO-10**

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione

Code is obtained by: adding  
article+the name of the collection

# Convivio



|         |  |
|---------|--|
| TA2/30F | Vassoio tondo fondo Ø 30 cm<br>Round highsaided tray Ø 30 cm |
| TA2/35F | Vassoio tondo fondo Ø 35 cm<br>Round highsaided tray Ø 35 cm |



|         |   |
|---------|---|
| TA2/30P | Vassoio tondo piano Ø 30 cm<br>Round tray Ø 30 cm |
| TA2/35P | Vassoio tondo piano Ø 35 cm<br>Round tray Ø 35 cm |



|         |   |
|---------|---|
| TA3/36F | Vassoio ovale fondo 36x17 cm<br>Oval highsaided tray 36x17 cm |
| TA3/42F | Vassoio ovale fondo 42x22 cm<br>Oval highsaided tray 42x22 cm |
| TA3/47F | Vassoio ovale fondo 47x27 cm<br>Oval highsaided tray 47x27 cm |



|         |  |
|---------|--|
| TA3/36P | Vassoio ovale piano 36x17 cm<br>Oval tray 36x17 cm |
| TA3/42P | Vassoio ovale piano 42x22 cm<br>Oval tray 42x22 cm |
| TA3/47P | Vassoio ovale piano 47x27 cm<br>Oval tray 47x27 cm |



|        |  |
|--------|--|
| TU3/40 | Antipastiera ovale a 3 scomparti 40x22 cm<br>Three-section hors-d'oeuvre dish 40x22 cm |
|--------|--|



|        |  |
|--------|--|
| TD3/47 | Legumiera ovale con coperchio 47x27 cm<br>Oval vegetable dish c/w lid 47x27 cm |
| TD3/51 | Legumiera ovale con coperchio 51x32 cm<br>Oval vegetable dish c/w lid 51x32 cm |



|        |  |
|--------|--|
| TA1/29 | Vassoio rettangolare 25x18 cm<br>Rectangular tray 25x18 cm |
|--------|--|



|        |   |
|--------|---|
| TU2/35 | Antipastiera tonda a 5 scomparti Ø 35 cm<br>Five-section hors-d'oeuvre dish Ø 35 cm |
|--------|---|



|       |   |
|-------|---|
| CO/30 | Ciotola tonda Ø 30 cm<br>Round bowl Ø 30 cm |
|-------|---|



|       |   |
|-------|---|
| IN/35 | Insalatiera tonda in cristallo<br>con base in acciaio inox Ø 35 cm<br>Crystal salad bowl<br>with stainless steel base Ø 35 cm |
|-------|---|



|        |   |
|--------|---|
| PFO/35 | Piatto per formaggi Ø 35 cm<br>con tagliere in legno e campana Ø 28 cm<br>Cheese board Ø 35 cm<br>c/w board in wood and lid Ø 28 cm |
|--------|---|

TA2/30F|CO-10

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezioneCode is obtained by: adding  
article+the name of the collection

Boston . BO-SM  
Boston . BO-10-SM  
Boston . BO-10

18/10 polished stainless steel

Acciaio inox 18/10 lucido



|             |   |
|-------------|---|
| TA1/38BO-SM | Vassoio rettangolare 38x27 cm<br>Square tray 38x27 cm |
| TA1/43BO-SM | Vassoio rettangolare 43x30 cm<br>Square tray 43x30 cm |
| TA1/48BO-SM | Vassoio rettangolare 48x33 cm<br>Square tray 48x33 cm |



|                |  |
|----------------|--|
| TA3/33BO-10-SM | Vassoio ovale 32.5x21.5 cm<br>Oval tray 32.5x21.5 cm |
| TA3/41BO-10-SM | Vassoio ovale 40.5x27 cm<br>Oval tray 40.5x27 cm     |



|                |  |
|----------------|--|
| TA1/50BO-10-SM | Vassoio ovale 48x33 cm<br>Oval tray 48x33 cm |
|----------------|--|



|                |  |
|----------------|--|
| TA3/60BO-10-SM | Vassoio pesce 55x25.5 cm<br>Fish tray 55x25.5 cm |
|----------------|--|



|            |   |
|------------|---|
| BA/20BO-10 | Base raccogli condensa<br>per secchiello champagne Ø 20 cm<br>Condensate collector base<br>for champagne bucket Ø 20 cm |
|------------|---|



|            |  |
|------------|--|
| SO/15BO-10 | Sottobicchiere/sottobottiglia ovale<br>15x10.5 cm<br>Oval saucer/bottle oval stand<br>15x10.5 cm |
|------------|--|



|            |  |
|------------|--|
| ST/15BO-10 | Sottobicchiere/sottobottiglia tondo<br>Ø 15.5 cm<br>Round saucer/bottle round stand<br>Ø 15.5 cm |
|------------|--|



|            |   |
|------------|---|
| CL/28BO-10 | Campana semisferica con pomolo<br>Ø 28xh12 cm<br>Lid hemispherical with knob<br>Ø 28xh12 cm |
|------------|---|

# Boston

Disponibile in 3 articoli . 3 articles available

# Easy



TA1/35

Vassoio rettangolare 32x21 cm  
Square tray 32x21 cm

TA1/40

Vassoio rettangolare 37.5x25 cm  
Square tray 37.5x25 cm

TA1/45

Vassoio rettangolare 43x28.5 cm  
Square tray 43x28.5 cm

TA1/35|EA-SM

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezioneCode is obtained by: adding  
article+the name of the collection

- Vassoi Presentazione spigolato banco frigo . 140  
 Vassoi Presentazione macelleria . 141  
 Vassoi Presentazione a cassetta . 151  
 Vassoi Presentazione a cassetta con maniglie . 152  
 Vassoi Presentazione . 155

## 18/8 polished stainless steel



- Disponibile in 9 articoli . 9 articles available  
 Disponibile in 6 articoli . 6 articles available  
 Disponibile in 10 articoli . 10 articles available  
 Disponibile in 10 articoli . 10 articles available  
 Disponibile in 6 articoli . 6 articles available

Acciaio 18/8 lucido

# Vassoi presentazione

|          |   |                          |
|----------|---|--------------------------|
| 140/2921 | Vassoio spigolato banchi frigo<br>Tray with edges for refrigerated counters | 29x21x2 cm<br>29x21x2 cm |
| 140/2930 | Vassoio spigolato banchi frigo<br>Tray with edges for refrigerated counters | 29x30x2 cm<br>29x30x2 cm |
| 140/4030 | Vassoio spigolato banchi frigo<br>Tray with edges for refrigerated counters | 40x30x2 cm<br>40x30x2 cm |
| 140/4821 | Vassoio spigolato banchi frigo<br>Tray with edges for refrigerated counters | 48x21x2 cm<br>48x21x2 cm |
| 140/5821 | Vassoio spigolato banchi frigo<br>Tray with edges for refrigerated counters | 58x21x2 cm<br>58x21x2 cm |
| 140/5840 | Vassoio spigolato banchi frigo<br>Tray with edges for refrigerated counters | 58x40x2 cm<br>58x40x2 cm |
| 140/6821 | Vassoio spigolato banchi frigo<br>Tray with edges for refrigerated counters | 68x21x2 cm<br>68x21x2 cm |
| 140/6830 | Vassoio spigolato banchi frigo<br>Tray with edges for refrigerated counters | 68x30x2 cm<br>68x30x2 cm |
| 140/8030 | Vassoio spigolato banchi frigo<br>Tray with edges for refrigerated counters | 80x30x2 cm<br>80x30x2 cm |



|          |  |                          |
|----------|--|--------------------------|
| 141/2623 | Vassoio rettangolare macellerie<br>Rectangular tray for butchers | 26x23x2 cm<br>26x23x2 cm |
| 141/3223 | Vassoio rettangolare macellerie<br>Rectangular tray for butchers | 32x23x2 cm<br>32x23x2 cm |
| 141/3524 | Vassoio rettangolare macellerie<br>Rectangular tray for butchers | 35x24x2 cm<br>35x24x2 cm |
| 141/4131 | Vassoio rettangolare macellerie<br>Rectangular tray for butchers | 41x31x2 cm<br>41x31x2 cm |
| 141/5035 | Vassoio rettangolare macellerie<br>Rectangular tray for butchers | 50x35x2 cm<br>50x35x2 cm |
| 141/6141 | Vassoio rettangolare macellerie<br>Rectangular tray for butchers | 61x41x2 cm<br>61x41x2 cm |



|          |   |                              |
|----------|---|------------------------------|
| 151/1811 | Vassoio rettangolare a cassetta<br>Rectangular tray box | 18x11x1.5 cm<br>18x11x1.5 cm |
| 151/2820 | Vassoio rettangolare a cassetta<br>Rectangular tray box | 28x20x1.5 cm<br>28x20x1.5 cm |
| 151/2829 | Vassoio rettangolare a cassetta<br>Rectangular tray box | 28x29x1.5 cm<br>28x29x1.5 cm |
| 151/3524 | Vassoio rettangolare a cassetta<br>Rectangular tray box | 35x24x1.5 cm<br>35x24x1.5 cm |
| 151/3929 | Vassoio rettangolare a cassetta<br>Rectangular tray box | 39x29x1.5 cm<br>39x29x1.5 cm |
| 151/5720 | Vassoio rettangolare a cassetta<br>Rectangular tray box | 57x20x1.5 cm<br>57x20x1.5 cm |
| 151/5739 | Vassoio rettangolare a cassetta<br>Rectangular tray box | 57x39x1.5 cm<br>57x39x1.5 cm |
| 151/6720 | Vassoio rettangolare a cassetta<br>Rectangular tray box | 67x20x1.5 cm<br>67x20x1.5 cm |
| 151/6729 | Vassoio rettangolare a cassetta<br>Rectangular tray box | 67x29x1.5 cm<br>67x29x1.5 cm |
| 151/7929 | Vassoio rettangolare a cassetta<br>Rectangular tray box | 79x29x1.5 cm<br>79x29x1.5 cm |

- Vassoi Presentazione spigolato banco frigo . 140  
 Vassoi Presentazione macelleria . 141  
 Vassoi Presentazione a cassetta . 151  
 Vassoi Presentazione a cassetta con maniglie . 152  
 Vassoi Presentazione . 155

Disponibile in 9 articoli . 9 articles available  
 Disponibile in 6 articoli . 6 articles available  
 Disponibile in 10 articoli . 10 articles available  
 Disponibile in 10 articoli . 10 articles available  
 Disponibile in 6 articoli . 6 articles available



|   |                              |
|---|------------------------------|
| 152/2011 Vassoio rettangolare a cassetta con maniglie<br>Rectangular tray box c/w handles | 20x11x1.5 cm<br>20x11x1.5 cm |
| 152/3020 Vassoio rettangolare a cassetta con maniglie<br>Rectangular tray box c/w handles | 30x20x1.5 cm<br>30x20x1.5 cm |
| 152/3029 Vassoio rettangolare a cassetta con maniglie<br>Rectangular tray box c/w handles | 30x29x1.5 cm<br>30x29x1.5 cm |
| 152/3724 Vassoio rettangolare a cassetta con maniglie<br>Rectangular tray box c/w handles | 37x24x1.5 cm<br>37x24x1.5 cm |
| 152/4129 Vassoio rettangolare a cassetta con maniglie<br>Rectangular tray box c/w handles | 41x29x1.5 cm<br>41x29x1.5 cm |
| 152/5920 Vassoio rettangolare a cassetta con maniglie<br>Rectangular tray box c/w handles | 59x20x1.5 cm<br>59x20x1.5 cm |
| 152/5939 Vassoio rettangolare a cassetta con maniglie<br>Rectangular tray box c/w handles | 59x39x1.5 cm<br>59x39x1.5 cm |
| 152/6920 Vassoio rettangolare a cassetta con maniglie<br>Rectangular tray box c/w handles | 69x20x1.5 cm<br>69x20x1.5 cm |
| 152/6929 Vassoio rettangolare a cassetta con maniglie<br>Rectangular tray box c/w handles | 69x29x1.5 cm<br>69x29x1.5 cm |
| 152/8129 Vassoio rettangolare a cassetta con maniglie<br>Rectangular tray box c/w handles | 81x29x1.5 cm<br>81x29x1.5 cm |



|          |  |                              |
|----------|--|------------------------------|
| 155/2623 | Vassoio rettangolare<br>Rectangular tray | 26x23x1.5 cm<br>26x23x1.5 cm |
| 155/3223 | Vassoio rettangolare<br>Rectangular tray | 32x23x1.5 cm<br>32x23x1.5 cm |
| 155/3524 | Vassoio rettangolare<br>Rectangular tray | 35x24x1.5 cm<br>35x24x1.5 cm |
| 155/4131 | Vassoio rettangolare<br>Rectangular tray | 41x31x1.5 cm<br>41x31x1.5 cm |
| 155/5035 | Vassoio rettangolare<br>Rectangular tray | 50x35x1.5 cm<br>50x35x1.5 cm |
| 155/6141 | Vassoio rettangolare<br>Rectangular tray | 61x41x1.5 cm<br>61x41x1.5 cm |

CLASSIC

VASELLAME

Kento . KE-IS

18/10 polished stainless steel with sand-blasted

Disponibile in 4 articoli . 4 articles available  
Finitura lucida con micropallinatura centrale .  
Polished with sand-blasted in the center

Acciaio inox 18/10 lucido&sabbiato

**Kento**



SOB Sottobicchiere/sottobottiglia 15x15 cm  
Saucer/bottle stand 15x15 cm



TN Vassoio Sushi 31x13 cm  
Sushi tray 31x13 cm



TA4/30 Vassoio quadrato 30x30 cm  
Square tray 30x30 cm



TC1/26 Cestino pane 26x26x8.5 cm  
Bread basket 26x26x8.5 cm

**SOB|KE-IS**

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione

Code is obtained by: adding  
article+the name of the collection



**PO** Piatto ovale 42x12 cm  
Oval plate 42x12 cm



**AO** Piatto degustazione 42x12 cm  
Tasting plate 42x12 cm



**PS** Happy hour set 42x13xh7 cm  
Happy hour set 42x13xh7 cm



**AQ** Antipastiera quadrata 4 scomparti 25x25 cm  
Square tray c/w 4 compartments 25x25 cm



**AR** Antipastiera rettangolare 4 scomparti 36x20 cm  
Rectangular tray c/w 4 compartments 36x20 cm



**C6** Set 6 pz coppe piccole 10x10xh6 cm  
6 pcs set small cups 10x10xh6 cm



**CO** Coppa insalata 24x24xh12 cm  
Salad bowl 24x24xh12 cm



**AL** Alzata dolci & frutta 2 piani 25x25xh23 cm  
Pastry stand 2 tier tray 25x25xh23 cm

Acciaio inox18/10 sabbiato & vetro

**Unomille**

**PO|UM**

Il codice è composto da:  
articolo+nome collezione

Code is obtained by: adding  
article+the name of the collection

Disponibili 14 articoli . 14 articles available



**TR2-10** Sottopiatto tondo lucido Ø 31.5 cm  
Underplate glossy round Ø 31.5 cm

**TR2-SA** Sottopiatto tondo sabbiato Ø 31.5 cm  
Underplate round sandblasted Ø 31.5 cm

**TR2-ISA** Sottopiatto tondo/centro sabb. Ø 31.5 cm  
Underplate round sandblasted center Ø 31.5 cm



**SQ-10** Sottopiatto quadrato lucido 29 cm  
Underplate glossy square 29 cm

**SQ-SA** Sottopiatto quadrato sabbiato 29 cm  
Underplate square sandblasted 29 cm

**SQ-ISA** Sottopiatto quadrato/centro sabbiato 29 cm  
Underplate square sandblasted center 29 cm



**TL/PIEM-10** Secchiello ghiaccio piccolo Ø 11xh12 cm  
Small ice bucket Ø 11xh12 cm

**TL/MEEM-10** Secchiello ghiaccio medio Ø 15.5xh15 cm  
Medium ice bucket Ø 15.5xh15 cm

**TL/CHEM-10** Rinfrescatore champagne Ø 20.5xh21 cm  
Wine cooler Ø 20.5xh21 cm



**TI1/SMEM-10** Formaggiera quadrata con vetro cristallino  
9.5x9.5xh14.5 cm

Parmesan cheese square bowl c/w crystalline glass  
9.5x9.5xh14.5 cm



**TH1/CGEM-10** Servizio per olio, aceto, sale e pepe con base quadrata  
11.5x11.5xh21.5 cm

Square condiment set  
9.5x9.5xh14.5 cm



**\* TH4/CG025** 5x5 cm foro . 5x5 cm hole  
Supporto in acciaio sabbiato per bottiglie olio/aceto 25 cl  
Sand-blasted stainless steel stand (25 cl oil/vinegar bottles)

**\* TH4/CG050** 6x6 cm foro . 6x6 cm hole  
Supporto in acciaio sabbiato per bottiglie olio/aceto 50 cl  
Sand-blasted stainless steel stand (50 cl oil/vinegar bottles)



**\*\* TH4/CG4025** Supporto in acciaio sabbiato  
per bottiglie olio/aceto 25 cl e spargisale/pepe  
5x5 cm foro per bottiglie . 4x4 cm foro sale/pepe

Sand-blasted stainless steel stand  
for 25 cl oil/vinegar and bottles salt & peppers  
5x5 cm hole for bottles . 4x4 cm hole for salt & peppers

\* Non sono comprese le bottiglie olio/aceto .  
Oil/vinegar bottle not included

\*\* Non sono compresi gli spargisale/pepe e le bottiglie olio/aceto .  
Oil/Vinegar bottle and Salt/Pepper shaker not included

MODERN

GLI UNIVERSALI DA TAVOLA

TipTap Bubble . TTB

18/10 polished stainless steel

Acciaio 18/10 lucido

Tappo per champagne . Champagne cap  
Disponibile 4 colori . 4 colours available

## TipTap bubble



TTB/NERO

Nero  
Black



TTB/LILLA

Lilla  
Lilac



TTB/ARANCIO

Arancio  
Orange



TTB/ROSSO

Rosso  
Red



C12TTB/AS

12 pz Display da banco (3 pz x 4 colori)  
12 pcs Counter display (3 pcs x 4 colours)

MODERN

GLI UNIVERSALI

TipTap Wine . TTW

metal acrylic

Metacrilato

Tappo per bottiglie di vino . Wine bottle stopper  
Disponibile 4 colori . 4 colours available

## TipTap wine



TTW/NERO

Nero  
Black



TTW/LILLA

Lilla  
Lilac



TTW/ARANCIO

Arancio  
Orange



TTW/ROSSO

Rosso  
Red



C12TTW/AS

12 pz Display da banco (3 pz x 4 colori)  
12 pcs Counter display (3 pcs x 4 colours)



CON  
CEPT



DESIGN  
INDEX  
ADI

Proposte concettuali inedite per prodotti innovativi progettati per  
rispondere ai bisogni professionali!  
Giravolta, vassoio catering infrangibile GN1/1, ha  
caratteristiche di versatilità d'uso,  
impilabilità, fruibilità, resistenza e trasportabilità.  
Selezionato ADI Design Index 2015.

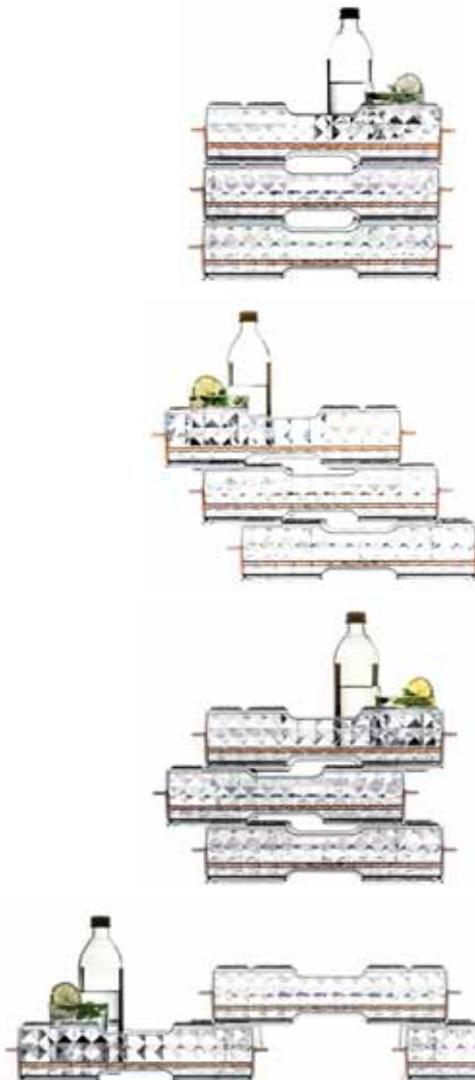
---

Unpublished conceptual proposals for innovative products,  
designed to meet the professional needs! Giravolta, unbreakable  
catering tray GN1/1, has qualities of stacking, usability, durabi-  
lity and portability.

Selected for a ADI Design Index 2015 Award.



POL  
Polibox® Contenitore isotermico  
(capacità 6 vassoi Giravolta) P65xL50xH61



Vassoio catering GN1/1. 53x32.5xh7.5 cm  
Catering Tray GN 1/1. 53x32.5xh7.5 cm

polycarbonate

Policarbonato

# Giravolta

design ibidesign

Giravolta is an unbreakable tray designed for catering use.

Designed to meet the requirements of the catering and service industry. Allowing a multitude of possibilities for stacking that facilitates display and creativity. The surface is related by the sides. So that with a simple reversal, it is possible to change the head height of the tray. This overlapping arrangement maximizes internal space to accommodate finger food glasses of differing heights.

The male/female guides placed on the handles, with a relief diamond texture, allow multiple combinations of stacking and display.

The transparency and brilliance of polycarbonate material enhances the presentation of the food. The sides allow storage in cupboards, and trolleys; as well as transport using the Polibox® thermal containers.

Giravolta was listed in the Design Index 2015.

The annual publication of ADI (Association for Industrial Design) that collects the best Italian designs put into production, and selected by the permanent design board.

Giravolta has been nominated for participation in the XXIV Premio Compasso d'Oro ADI, the most coveted and authoritative global design award.

Giravolta has been exhibited in 2 exhibitions run by the ADI Design Index 2015.

Giravolta was presented in Milan on October 5 and in Rome on Oct. 15, 2015.



Progetto depositato presso  
ADI Associazione per il Disegno  
Industriale - Registro dei progetti -  
Protocollo N°. 2872

The Giravolta project has been deposited with: ADI Association for Industrial Design - Registration Protocol N°. 2872.



AR22  
Vassoio trasparente  
Tray transparent



AR23  
Vassoio trasparente c/fori quadrati 45x45 mm  
Tray transparent with square holes 45x45 mm



AR24  
Vassoio trasparente c/fori circolari Ø 28 mm  
Tray transparent with circular holes Ø 28 mm



AR22/NE  
Vassoio nero  
Tray black



AR23/NE  
Vassoio nero c/fori quadrati 45x45 mm  
Tray black with square holes 45x45 mm



AR24/NE  
Vassoio nero c/fori circolari Ø 28 mm  
Tray black with circular holes Ø 28 mm



AR22/BI  
Vassoio bianco  
Tray white



AR23/BI  
Vassoio bianco c/fori quadrati 45x45 mm  
Tray white with square holes 45x45 mm



AR24/BI  
Vassoio bianco c/fori circolari Ø 28 mm  
Tray white with circular holes Ø 28 mm

# Artic



AR01 Spumantiera. Metacrilato 13.5 L  
Wine-bucket. Metal acrylic 13,5 L



AR02 Secchiello. Metacrilato 5.25 L  
Wine-bucket. Metal acrylic 5.25 L



AR03 Secchiello. Metacrilato 4.75 L  
Wine-bucket. Metal acrylic 4.75 L



AR04 Secchiello. Metacrilato 3.75 L  
Wine-bucket. Metal acrylic 3.75 L



AR05/TR Flute. SAN 110 CC  
Flute. SAN 110 CC



AR05/NE Flute Nero. SAN 110 CC  
Flute Black. SAN 110 CC



AR05/BI Flute Bianco. SAN 110 CC  
Flute White. SAN 110 CC



AR07 Coppa Martini. SAN 240 CC  
Martini Glass. SAN 240 CC





AR16/TR Bicch. Trasp. Policarbonato. 350 CC  
Tumbler transparent. Polycarbonate. 350 CC

AR16/VE Bicch. Verde. Policarbonato. 350 CC  
Tumbler green. Polycarbonate. 350 CC



AR16/VI Bicch. Viola. Policarbonato. 350 CC  
Tumbler violet. Polycarbonate. 350 CC

AR16/BL Bicch. Blu. Policarbonato. 350 CC  
Tumbler blue. Polycarbonate. 350 CC



AR16/FU Bicch. Fucsia. Policarbonato. 350 CC  
Tumbler fuchsia. Polycarbonate. 350 CC

AR16/AR Bicch. Arancio. Policarbonato. 350 CC  
Tumbler orange. Polycarbonate. 350 CC



AR10 Bicch. ottagonale Shot. SAN. 40 CC  
Octagonal tumbler Shot. SAN. 40 CC

AR11 Bicch. ottagonale Shooter. SAN. 160 CC  
Octagonal tumbler Shooter. SAN. 160 CC



AR12 Bicch. ottagonale Rocks. SAN. 290 CC  
Octagonal tumbler Rocks. SAN. 290 CC

AR13 Bicch. ott. Double Rocks. SAN. 400 CC  
Octagonal tumbler Double Rocks. SAN. 400 CC



AR15 Bicch. ott. Beverage Satin. SAN. 1500 CC  
Octagonal Beverage Satin. SAN. 1500 CC

[www.eme-posaterie.it](http://www.eme-posaterie.it)

EME POSATERIE  
Art Direction e Graphic Design  
ibidesign

Layout  
Barbara Ragnoli

Photo  
Ottavio Tomasin  
Odeon

Color Selections  
Alessandro Bortolotti

Print  
Tipografia Bortolotti Arti Grafiche

Copyright© 2016 Eme Posaterie srl

**NOTE**  
Le misure, caratteristiche ed illustrazioni  
dei prodotti sono indicative e soggette  
a variazioni senza preavviso qualora  
esigenze tecnico produttive lo  
richiedessero.

**NOTES**  
The pictures illustrated and data are  
representatives. We reserve the right to  
alter at any time the specifications  
stated without notice, whenever technical  
requirements shall so demand.



[www.eme-posaterie.it](http://www.eme-posaterie.it)

**EME POSATERIE srl**  
25065 Lumezzane (BS) .Italy  
[info@eme-posaterie.it](mailto:info@eme-posaterie.it)  
[www.eme-posaterie.it](http://www.eme-posaterie.it)  
t +39 030 8970860 . fax +39 030 8970907