





**PINTINOX**

---

**RETAIL**

**20  
23**

**EXPORT  
CATALOGUE**

# INDICE

-

## Index

<b>La Storia / History.....</b>	<b>7</b>
<b>L'Azienda / The Company.....</b>	<b>8</b>
<b>DNV / Quality Certificate.....</b>	<b>9</b>
<b>Marchi / Trademarks.....</b>	<b>10</b>
Pinti1929.....	10
Pintinox.....	12
<b>Posate / Cutlery.....</b>	<b>14</b>
Aida.....	104
America.....	90
Australia 2.....	106
Baguette.....	34
Bernini.....	62
Beta.....	96
Brasilia.....	94
Bristol.....	91
Byron.....	36
Cambridge.....	116
Capitolium.....	58
Casali.....	70
Coliseum.....	56
Concept.....	22
Dolphin.....	107
Ducale.....	26
Ecobaguette.....	119
Euclide.....	44
Excelsior.....	76
Expo.....	79
Filet.....	86
Gamma.....	98
Hotel.....	92
Infinito.....	24
Ischia.....	100
Leonardo.....	42
Liberty.....	66
Maitre.....	88
Millenium.....	48
Octavia.....	16
Olivia.....	32
Palace.....	68
Palladium.....	38
Pitagora.....	40
Punto.....	118
Rialto.....	28
Ritz.....	46
Roma.....	84
Romanino.....	54
Sabrina.....	87
Savoy.....	67
Settecento.....	52
Sirio.....	82
Sky.....	72
Sky Satin.....	74
Snake.....	120
Solaris.....	85
Spaten.....	18
Stile.....	50
Stresa.....	114
Superga.....	112
Synthesis.....	80
Tecna.....	30
Tema.....	102
Trend.....	78
Trumpet.....	64
Tube.....	122
Uno.....	110
Valencia.....	108
Vittoriale.....	20
Wave.....	103
Westminster.....	60



<b>Tendenze / Trends.....</b>	<b>134</b>
Agricola.....	144
Agricola (24 pz).....	146
Agricola Extra (24 pz).....	147
Alberi D’Inverno.....	150
Archi.....	148
Filo Oro.....	156
Goccia.....	138
Luna.....	154
Palace Martellato.....	152
Treccia.....	136
Tulipani.....	140
Tulipani (24 pz).....	142
Tulipani Extra (24 pz).....	143
<b>Colore / Colour.....</b>	<b>158</b>
Arca di Noè.....	172
Canaletto (16 / 24 pz).....	162
Canaletto (sfuso con etichetta EAN / unpacked item with EAN label).....	174
Matite.....	168
Matite Baby.....	170
Riva (16 pz).....	160
Riva (sfuso con etichetta EAN / unpacked item with EAN label).....	175
Venice (16/24 pz).....	164
Venice Mystique (16/24 pz).....	166
<b>Speciali Tavola / Table Accessories.....</b>	<b>176</b>
Accessori Tavola / Table Accessories.....	196
Coltelli Bistecca / Meat Knives.....	178
Gelato / Ice-cream.....	190
Happy Hour.....	188
Serie Cateri.....	195
Serie Esclusivi.....	180
Set Esclusivi.....	184
Serie Pitagora.....	192
Serie Progetto.....	194
<b>In Cucina / In the Kitchen.....</b>	<b>198</b>
Capri Moka / Capri coffee maker.....	230
Pent. Pres. Power/Press. Cook. Power.....	226
Serie Chalet.....	220
Serie Excalibur.....	209
Serie Forno / Oven.....	228
Serie Materic.....	212
Serie Power.....	216
Serie Stardust.....	224
Serie Tender Alu.....	200
Serie Tender Eclisse.....	204
Serie Tender Total Black.....	207

<b>Mestolame, Accessori / Serving Tools, Accessories.....</b>	<b>232</b>
Accessori / Accessories.....	258
Coltelli Professional / Professional Knives.....	252
Coltelli Living / Living Knives.....	256
Molle Buffet / Buffet Tongs.....	250
Serie Astra.....	234
Serie Comet.....	241
Serie Ellisse.....	244
Serie Pitagora.....	240
<b>Sezione Esplicativa / Technical Information.....</b>	<b>264</b>
La costruzione delle posate / Cutlery manufacturing process.....	266
La costruzione dei coltelli / Knife manufacturing process.....	267
L'acciaio / The Steel.....	268
Uso e manutenzione / Use and care advise.....	269
Manutenzione del rivestimento antiaderente / Non-stick coating care advise.....	270
<b>Confezioni Posate / Cutlery Packaging.....</b>	<b>272</b>
<b>Confezioni, Espositori / Packaging, Display.....</b>	<b>286</b>
<b>Condizioni generali di vendita / General sales conditions.....</b>	<b>300</b>

# LA STORIA

## History

L'azienda **Pinti Inox S.p.A.** è localizzata in un'area "la Valtrompia" che da sempre è stata dedicata alla lavorazione dei metalli. Dai tempi degli antichi Romani, le miniere di ferro, i monti boscosi per la produzione di carbone di legna, e la forza motrice dell'acqua dei torrenti hanno favorito l'industria metallurgica. Già dal Medio Evo la zona era conosciuta come centro di produzione di armi e lame. Nel 1929, dopo la grande crisi, Giacomo Pinti decide di mettersi in proprio e costruire la sua prima officina in Lumezzane per la lavorazione di posate in ottone cromato e coltelleria. Successivamente l'azienda è cresciuta fino a diventare un'importante entità industriale. In questi anni di storia l'azienda si è evoluta ed è diventata leader nel settore della posateria. Oggi siamo alla terza generazione, con ogni membro della famiglia a presiedere un ruolo chiave nell'azienda. Lo sforzo di modernizzazione ha portato la società a dotarsi di automatismi industriali ed al rinnovamento delle gamme di prodotti. È dal 1929 che la nostra azienda è leader nella posateria ed offre numerose linee complete (classiche, moderne, di tendenza). Le gamme si abbinano perfettamente a tutti gli stili delle porcellane esistenti per creare un insieme armonioso sulle tavole eleganti. Le linee sono sempre complete di tutte le pezzature necessarie ed alcune versioni hanno anche il coltello manico cavo, lama forgiata.

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



# L'AZIENDA

-

## The company

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

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

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

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



# DNV

-

## Quality Certificate

DNV·GL

# CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:  
CERT-07553-2000-AQ-MIL-SINCERT

Data Prima Emissione:  
14 dicembre 2000

Validità:  
05 marzo 2021 - 04 marzo 2024

Si certifica che il sistema di gestione di  
**PINTI INOX S.p.A.**  
Via Antonini, 87 - 25068 Sarezzo (BS) - Italia

È conforme allo Standard:  
**ISO 9001:2015**

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:  
**Progettazione e produzione di: posateria, pentolame per uso domestico, alberghiero e catering ed oggetti in acciaio inox per la tavola e la cucina (IAF 17)**

Luogo e Data:  
Vimercate (MB), 17 febbraio 2021



SGQ N° 003 A	EMAS N° 009 P
SGA N° 003 D	PRD N° 003 B
SGE N° 007 M	PRS N° 094 C
SCR N° 004 F	SSI N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GHG, LAB e LAT di MLA IAF per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM e PRD e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento LAB, MED, LAT e ISP

Per l'Organismo di Certificazione:  
**DNV GL - Business Assurance**  
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) - Italy

**Zeno Beltrami**  
Management Representative

# PINTI1929

## MADE IN ITALY

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

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





# PINTINOX

MADE IN ITALY

E' il nostro Marchio, la nostra identità.

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

*This is our brand, our identity.*

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









POSATE  
-  
Cutlery



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE



# OCTAVIA

PINTI1929

Cod. 086000

inox 18/10

mm 4,0

E' una riedizione in grandi dimensioni dell'ottagonale Inglese. Le curve e lo spessore conferiscono importanza alla tavola moderna.

*This is the new larger version of the octagonal English pattern. Its curves and thickness make for a desirable modern tabletop.*

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	20,5
02	forchetta tavola table fork	20,7
03	coltello tavola table knife	23,5
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,1
05	forchetta frutta dessert fork	18,3
06	coltello frutta dessert knife	20,5
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	13,9
08	cucchiaino moka moka spoon	12,0
10	mestolo ladle	29,5
11	cucchiaino serving spoon	24,0
12	forchettone serving fork	24,0
13	mestolo salsa sauce ladle	17,3
17	forchetta dolce pastry fork	15,5
20	pala torta cake server	24,3
28	forchetta pesce fish fork	18,2
29	coltello pesce fish knife	20,7







# SPATEN

PINTI1929

Cod. 163000

inox 18/10

mm 3,0

Grande classico di notevoli dimensioni.

La posata perfetta per le tavole regali.

*This is a classic of considerable dimensions.*

*It's the perfect cutlery for regal tabletops.*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,9
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,0
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,2
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0
20	pala torta <i>cake server</i>	24,8
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,7
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,0







# VITTORIALE

PINTI1929

Cod. 164000

inox 18/10

mm 3,0

Il modello "Vittoriale" riprende in chiave moderna la serie di posate presenti al "Vittoriale degli Italiani" del raffinato poeta Gabriele D'Annunzio. L'acciaio inossidabile 18/10 conferisce caratteristiche d'uso e manutenzione estremamente semplici adatte anche in lavastoviglie.

*The "Vittoriale" model is a modern rendering of the cutlery presented to the "Vittoriale degli Italiani", home of refined poet Gabriele D'Annunzio. The 18/10 stainless steel means that using and maintaining it is extremely simple. It is also dishwasher safe.*

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	20,9
02	forchetta tavola table fork	20,9
03	coltello tavola table knife	24,0
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	24,5
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,8
05	forchetta frutta dessert fork	18,6
06	coltello frutta dessert knife	21,5
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	21,5
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka moka spoon	12,0
10	mestolo ladle	28,2
11	cucchiaino serving spoon	24,2
12	forchettone serving fork	24,0
13	mestolo salsa sauce ladle	17,8
17	forchetta dolce pastry fork	15,9
20	pala torta cake server	24,8
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,7
28	forchetta pesce fish fork	18,7
29	coltello pesce fish knife	21,0







# CONCEPT

PINTI1929

Cod. 045000

inox 18/10

mm 3,0

Posata d'autore disegnata da Teseo Berghella in uno dei suoi migliori slanci creativi. Tutte le pezzature si differenziano dalle altre per forma e dimensione.

*Famous designer Teseo Berghella create this long special item. Every piece is different from the other for a perfect combination of style.*

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaio tavola table spoon	23,2
02	forchetta tavola table fork	23,2
03	coltello tavola table knife	24,5
04	cucchiaio frutta dessert spoon	20,0
05	forchetta frutta dessert fork	20,1
06	coltello frutta dessert knife	21,4
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	17,2
08	cucchiaino moka moka spoon	11,1
10	mestolo ladle	29,0
11	cucchiaine serving spoon	26,0
12	forchettone serving fork	26,0
13	mestolo salsa sauce ladle	15,0
17	forchetta dolce pastry fork	17,2
20	pala torta cake server	23,0
28	forchetta pesce fish fork	20,0
29	coltello pesce fish knife	22,2





# INFINITO

PINTI1929

Cod. 085000

inox 18/0

*forged*

## Design Daniele Ardissonne

la Massima espressione del design Italiano concentrato in una posata. Completa anche delle pezzature più particolari, in grado di elevare la Mise en Place e portare nella casa di tutti noi una posata da ristorante stellato.

*This model represents Italian design at its best. Forged, well balanced, comfortable in hand. Complete with haute cuisine and gourmet items to dress your table like a starred restaurant.*

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	21,0
02	forchetta tavola table fork	21,0
03	coltello tavola table knife	23,5
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,0
05	forchetta frutta dessert fork	18,1
06	coltello frutta dessert knife	21,2
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,9
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0
17	forchetta dolce pastry fork	16,5
25	spalma burro butter spreader	19,6
38	cucchiaino gourmet gourmet spoon	19,2
39	cucchiaino brodo soup spoon	18,1
FB	cucchiaino alta cucina alta cucina spoon	18,0
28	forchetta pesce fish fork	19,0
29	coltello pesce fish knife	21,7







# DUCALE

## PINTI1929

**Cod. 291000**

inox 18/10

*mm 3,5*

Serie di posate in stile classico veneziano di alto spessore, con decoro su tutto il manico, ideale per mise en place eleganti. Ottimo anche l'abbinamento con porcellane in stile moderno.

*Cutlery series in Venetian style with high thickness and decoration on the handle. Perfect for smart mise en place and for match with modern porcelain.*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	25,6
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	19,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	19,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	23,2
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,7
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,9
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	19,0
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,6
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6





# RIALTO

## PINTI1929

**Cod. 292000**

inox 18/10

*mm 3,5*

Serie di posate in stile classico veneziano di alto spessore: l'assenza di decoro esalta e attualizza le eleganti forme classiche, creando un piacevole contrasto sulla tavola.

*Cutlery series in Venetian style with high thickness. Rialto stands out for the contrast between its essential style and classical and smart shapes.*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	25,6
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	19,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	19,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	23,2
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,7
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,9
25	spalmaburro <i>butter spreader</i>	19,0
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,6
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6





# TECNA

## PINTI1929

Cod. 047000

inox 18/10

mm 3,0

Graditissima dagli chef stellati perché si ambienta immediatamente nelle tavole di design in qualunque circostanza.

*Very famous and appreciated from all the Chef around the world due to easy combination in every fashion or particular table.*

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	23,0
02	forchetta tavola table fork	23,0
03	coltello tavola table knife	24,0
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0
05	forchetta frutta dessert fork	19,9
06	coltello frutta dessert knife	21,0
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	17,0
08	cucchiaino moka moka spoon	10,9
10	mestolo ladle	29,0
11	cucchiaino serving spoon	26,0
12	forchettone serving fork	26,0
13	mestolo salsa sauce ladle	15,0
17	forchetta dolce pastry fork	17,0
20	pala torta cake server	23,0
CR	cucchiaino crema cream spoon	15,0
28	forchetta pesce fish fork	19,9
29	coltello pesce fish knife	21,8





# OLIVIA

## PINTI1929

Cod. 049000

inox 18/10

mm 3,0

E' la posata che nel mondo ha inventato il concetto di "lunga e snella" e rimane una regina incontrastata per ristoranti e cucine "cult".

*This is the history in the world for "long & slim" cutlery and still a "cult" in the kingdom of the restaurant and home style.*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	23,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	23,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,5
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	19,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	19,7
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	16,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	26,0
12	forchettone <i>server fork</i>	26,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	14,9
14	cucchiaio insalata <i>salad spoon</i>	26,0
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	26,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0
20	pala torta <i>cake server</i>	23,1
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,7
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,8







# BAGUETTE

PINTI1929

Cod. 083000

inox 18/10

mm 3,0

La classica posata adatta alla tradizione italiana con rebbi molto lunghi e tazze molto capienti.

Un classico intramontabile.

*Classical traditional Italian cutlery with very long tines and very capacious bowls. An eternal classic*

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	20,6
02	forchetta tavola table fork	20,6
03	coltello tavola table knife	24,1
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	25,3
67	coltello bistecca steak knife	23,0
04	cucchiaino frutta dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta dessert fork	18,5
06	coltello frutta dessert knife	22,0
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	22,5
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,6
08	cucchiaino moka moka spoon	11,8
10	mestolo ladle	28,0
11	cucchiaino serving spoon	23,5
12	forchettone serving fork	23,6
13	mestolo salsa sauce ladle	17,5
17	forchetta dolce pastry fork	15,1
19	coltellino dolce pastry knife	17,7
20	pala torta cake server	24,0
22	paletta gelato ice-cream spoon	13,7
38	cucchiaino gourmet gourmet spoon	20,4
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,9
28	forchetta pesce fish fork	18,0
29	coltello pesce fish knife	19,4
30	forch. pesce servire fish serving fork	23,0
31	colt. pesce servire fish serving knife	25,0





# BYRON

## PINTI1929

**Cod. 080000**

inox 18/10

*mm 3,0*

Classica posata di gusto "Inglese" perfetta in tutti i particolari, conosciuta nei due lati. Lo spessore di 3 mm la rende massiccia. Il coltello è disponibile anche nella versione con manico vuoto.

*Classic "English" style cutlery, perfect in all details, embossed on both sides. Heavy, with a thickness of 3 mm. The knife is also available in a hollow-handled version.*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,2
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,8
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,9
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,6
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,6
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,5
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,8
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
19	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,6
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
CR	cucchiaino crema <i>cream spoon</i>	15,2
09	forchetta carne <i>meat fork</i>	19,7
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6
23	cucchiaino formaggio <i>grated-cheese spoon</i>	13,5
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	15,0
26	forchetta lumache <i>snail fork</i>	15,3
27	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	15,5
35	sessola zucchero <i>sugar spoon</i>	12,1
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,8
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6
30	forch. pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,5
31	colt. pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,0







# PALLADIUM

PINTI1929

Cod. 059000

inox 18/10

mm 3,0

È la rielaborazione in chiave moderna di forme prestigiose che hanno fatto storia, arte e cultura della tavola. Semplice e raffinata nelle linee, elegante e slanciata nello stile, può soddisfare anche il gusto squisito di abbinamenti di tendenza.

*It is in the styling in modern of prestigious shapes belonging to history, art and culture of the table. Plain and elegant lines, refined and precious style, Palladium meets the exquisite taste of fashion combinations.*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,6
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,9
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,2
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,2
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,2
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,1
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	14,2
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,2
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,8
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,1







# PITAGORA

PINTI1929

Cod. 081000

inox 18/10

mm 3,0

È la posata elegante di tradizione milanese, universalmente riconosciuta. Classica, semplice e nel contempo ricercata nelle sculture delle soffici curve. Il coltello, elemento significativo, è realizzato in due versioni: forgiato e manico cavo.

*It is very elegant and representative of the universally known Milan tradition. Its classical but simple style also expresses a very refined taste underlined by its smooth shapes. Knives, outstanding pieces of tableware, are available in two different models: monoblock or hollow handle.*

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	20,4
02	forchetta tavola table fork	20,6
03	coltello tavola table knife	23,2
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	24,5
04	cucchiaino frutta dessert spoon	17,7
05	forchetta frutta dessert fork	18,4
06	coltello frutta dessert knife	21,0
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	21,3
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka moka spoon	11,9
10	mestolo ladle	27,7
11	cucchiaino serving spoon	23,5
12	forchettone serving fork	23,7
13	mestolo salsa sauce ladle	17,4
15	forchetta insalata salad fork	22,8
59	cucchiaino risotto rice spoon	23,8
17	forchetta dolce pastry fork	15,0
19	coltellino dolce pastry knife	17,7
20	pala torta cake server	24,0
CR	cucchiaino crema cream spoon	15,5
09	forchetta carne meat fork	19,5
22	paletta gelato ice-cream spoon	13,6
23	cucchiaino formaggio grated-cheese spoon	13,5
25	spalma burro butter spreader	15,0
CS	colt. burro m.v. l. forg. butter spr. H.H. forg. b.	18,7
26	forchetta lumache snail fork	15,4
27	forchetta ostriche oyster fork	15,5
FM	forchetta molluschi shellfish fork	12,5
35	sessola zucchero sugar spoon	12,0
36	cucchiaino bibita long drink spoon	22,0
38	cucchiaino gourmet gourmet spoon	20,4
39	cucchiaino brodo soup spoon	17,7
28	forchetta pesce fish fork	17,8
29	coltello pesce fish knife	19,5
30	forch. pesce servire fish serving fork	22,6
31	colt. pesce servire fish serving knife	25,1







# LEONARDO

PINTI1929

Cod. 050000

inox 18/10

mm 3,0

Le forme geometriche sono messe in evidenza da un taglio "smeraldo" impreziosito da un raffinato anellino sul collare. Lo spessore è di 3 mm. Il coltello è disponibile anche nella versione manico vuoto.

The geometric shapes are accentuated by an "emerald" cut, decorated with an elegant ring on the neck. The thickness is 3 mm. The knife is also available in a hollow handle version.

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaio tavola table spoon	20,8
02	forchetta tavola table fork	20,7
03	coltello tavola table knife	24,0
CC	colt. tav. m.v. l. forg. table knife H.H. forg. b.	23,8
67	coltello bistecca steak knife	23,0
04	cucchiaio frutta dessert spoon	17,5
05	forchetta frutta dessert fork	17,7
06	coltello frutta dessert knife	21,5
CD	colt. frutta m.v. l. forg. des. knife H.H. forg. b.	20,6
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,5
08	cucchiaino moka moka spoon	11,8
10	mestolo ladle	28,0
11	cucchiandone serving spoon	23,5
12	forchettone serving fork	23,8
13	mestolo salsa sauce ladle	18,0
17	forchetta dolce pastry fork	16,7
20	pala torta cake server	23,2
39	cucchiaio brodo soup spoon	17,3
28	forchetta pesce fish fork	19,5
29	coltello pesce fish knife	21,3







# EUCLIDE

PINTI1929

Cod. 048000

inox 18/10

mm 3,0

L'asimmetrico va in tavola, ci si può innamorare a prima vista!

*Not symmetric line finally on the table, you can be in love immediately after see this!*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	22,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	22,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	19,3
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,8
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	25,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,0





**RITZ**  
-  
**PINTINOX**  
**Cod. 228000**  
inox 18/10  
mm 4,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,0
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,8
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,3
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,8
20	pala torta <i>cake server</i>	23,6
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,8
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	19,5
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,8
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,7





# MILLENIUM

PINTINOX

Cod. 227000

inox 18/10

mm 4,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,5
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	23,8
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,6
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,7
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,7
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,7
10	mestolo <i>ladle</i>	27,4
11	cucchiandone <i>serving spoon</i>	23,5
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,8
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5
20	pala torta <i>cake server</i>	23,5
39	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	18,1
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,7
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,8







STILE  
-  
PINTINOX  
Cod. 240000  
inox 18/10  
mm 4,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,2
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0
11	cucchiaione <i>serving spoon</i>	26,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	26,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,5





# SETTECENTO

PINTINOX

Cod. 205000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,1
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,1
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,7
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,2
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,1
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,6
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,8
20	pala torta <i>cake server</i>	22,7
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	16,9
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,4
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,9







# ROMANINO

PINTINOX

Cod. 065000

inox 18/10

mm 3,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,7
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,7
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,4
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,5
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,3
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,7
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,8







# COLISEUM

PINTINOX

Cod. 234000

inox 18/10

mm 3,5

Serie made in Italy in acciaio inossidabile 18/10 in 3,5 mm con coltello a lama lunga per hotellerie.

Made in Italy series, stainless steel 18/10 3,5 mm with long-bladed knife for hotels.



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
56	colt. frutta m.vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4





# CAPITOLIUM

PINTINOX

**Cod. 235000**

inox 18/10

*mm 3,5*

Serie di posate made in Italy in acciaio inox 18/10 dallo stile classico romano: caratterizzata da elevati spessori, è ideale per mise en place formali ed eleganti, classiche nello stile e ricercate nella scelta dei prodotti.

*Made in Italy series, stainless steel 18/10, roman classical style: high thickness, perfect for smart, formal and at the same time classical and refined mise en place.*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
53	colt. tav. m. vuoto <i>table knife H.H.</i>	23,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
56	colt. frutta m.vuoto <i>dessert knife H.H.</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4





# WESTMINSTER

PINTINOX

Cod. 231000

inox 18/10

mm 3,5

Serie di posate made in Italy in acciaio inox 18/10 dall'inconfondibile stile classico inglese, rivisitato in chiave moderna nel decoro e nelle dimensioni: caratterizzata da elevati spessori e da un'ottima profondità di gamma, è ideale per mise en place formali ed eleganti, classiche nello stile e ricercate nella scelta dei prodotti.

*Made in Italy series, stainless steel 18/10, Westminster is a classical English style cutlery. The decoration and shapes give it a modern twist. High thickness, complete range, perfect for smart, formal and at the same time classical and refined mise en place.*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4





# BERNINI

-  
**PINTINOX**

**Cod. 206000**

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	24,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,3
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5
10	mestolo <i>ladle</i>	26,5
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,1
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,5
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,0
20	pala torta <i>cake server</i>	22,7
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,4
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,9





# TRUMPET

PINTINOX

Cod. 207000

inox 18/0

*forged*

Design Daniele Ardissonne



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,4
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,4
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,4
25	coltello burro <i>butter knife</i>	16,0
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	18,0
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	19,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,5





# LIBERTY

-  
**PINTINOX**

**Cod. 166000**

inox 18/10

*mm 3,0*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,2
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,0
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,5
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,5



# SAVOY

-

## PINTINOX

**Cod. 170000**

inox 18/10

*mm 3,0*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,3
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,9
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	25,5
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,5
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,0

# PALACE

PINTINOX

Cod. 169000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,4
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	23,8
D3	coltello verticale <i>standing knife</i>	23,0
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,2
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,2
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,8
10	mestolo <i>ladle</i>	28,8
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,1
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,1
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	14,0
14	cucchiaino insalata <i>salad spoon</i>	24,0
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	25,0
59	cucchiaino risotto <i>rice spoon</i>	26,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,6
20	pala torta <i>cake server</i>	22,9
09	forchetta carne <i>meat fork</i>	15,0
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	14,5
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	18,0
27	forchetta ostriche <i>oyster fork</i>	14,5
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	21,5
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,5
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,2
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,3







# CASALI

-

## PINTINOX

**Cod. 210000**

inox 18/10

*mm 3,0*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,6
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	16,6
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,8
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,8
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
10	mestolo <i>ladle</i>	27,0
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	22,8
12	forchettone <i>server fork</i>	22,8
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,7
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	14,6
20	pala torta <i>cake server</i>	23,2
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,2
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,2
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,7







SKY  
-  
PINTINOX  
Cod. 294000  
inox 18/10  
mm 4,0

Serie completa di posate in acciaio inox 18/10 di alto spessore e di forma allungata ed elegante: ottima per abbinamenti con porcellane in stile classico e moderno e con piatti di qualsiasi forma.

*Complete series of cutlery, stainless steel 18/10, high thickness, with extended and smart form: perfect for matches with classical and modern porcelain and with plates of any shapes.*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,8
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5





# SKY SATIN

PINTINOX

Cod. 294U00

inox 18/10

mm 4,0

Serie completa di posate in acciaio inox 18/10 di alto spessore e di forma allungata ed elegante: ottima per abbinamenti con porcellane in stile classico e moderno e con piatti di qualsiasi forma.

*Complete series of cutlery, stainless steel 18/10, high thickness, with extended and smart form: perfect for matches with classical and modern porcelain and with plates of any shapes.*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,8
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5





# EXCELSIOR

PINTINOX

Cod. 146000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	21,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,3
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	23,3
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,2
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	29,0
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	25,0
12	forchettoni <i>serving fork</i>	25,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,7
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	21,8







# TREND

-

## PINTINOX

**Cod. 167000**

inox 18/10

*mm 3,0*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,2
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,0
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	28,6
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1
20	pala torta <i>cake server</i>	24,3
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,9



# EXPO

-

## PINTINOX

**Cod. 204000**

inox 18/10

*mm 2,5*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,3
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,9
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,0
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,9
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,0
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,9
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,7



# SYNTHESIS

PINTINOX

Cod. 203000

inox 18/10

mm 3,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,2
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,5
D3	coltello verticale <i>standing knife</i>	22,6
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,3
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,2
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,1
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,8
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,9
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,9
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,1
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,1
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,5
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,7





SIRIO  
-  
PINTINOX  
Cod. 226000  
inox 18/10  
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,1
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,0
CA	colt. tav. senza bilancino <i>special table knife</i>	23,5
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,0
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,0
CB	colt. frut. senza bilancino <i>special dessert knife</i>	21,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,2
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,6
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,3
16	forch. dolce 4 spine <i>pastry fork</i>	14,7
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2
19	coltellino dolce <i>pastry knife</i>	17,8
20	pala torta <i>cake server</i>	23,7
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,7
FM	forchetta molluschi <i>shellfish fork</i>	12,5
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,9
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4
30	forch. pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,7
31	colt. pesce servire <i>fish serving knife</i>	25,1









ROMA  
-  
PINTINOX  
Cod. 220000  
inox 18/10  
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	24,1
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	25,3
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	22,0
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	22,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	23,5
12	forchettone <i>serving fork</i>	23,6
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4



# SOLARIS

PINTINOX

Cod. 217000

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,7
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,8
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,1
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	22,3
12	forchettone <i>server fork</i>	22,4
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,8
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	22,3
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,7
20	pala torta <i>cake server</i>	23,6
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,4

# FILET

-

## PINTINOX

**Cod. 054000**  
inox 18/10  
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,9
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,7
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,4
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	23,4
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	21,5
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,6
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,0
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	24,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	24,1
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,2
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	19,6
38	cucchiaino gourmet <i>gourmet spoon</i>	20,4
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6





# SABRINA

PINTINOX

Cod. 209000

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	20,6
02	forchetta tavola table fork	20,9
03	coltello tavola table knife	22,6
67	coltello bistecca steak knife	22,5
04	cucchiaino frutta dessert spoon	18,3
05	forchetta frutta dessert fork	18,5
06	coltello frutta dessert knife	19,9
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	15,1
08	cucchiaino moka moka spoon	11,6
10	mestolo ladle	29,3
11	cucchiaino serving spoon	25,3
12	forchettone serving fork	23,5
13	mestolo salsa sauce ladle	17,1
17	forchetta dolce pastry fork	15,3
20	pala torta cake server	23,9
28	forchetta pesce fish fork	18,6
29	coltello pesce fish knife	19,6

# MAITRE

-

## PINTINOX

**Cod. 201000**

inox 18/10

*mm 2,5*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,8
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
CC	colt. tav. m.v. l. forg. <i>table knife H.H. forg. b.</i>	24,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,9
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,9
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,0
CD	colt. frutta m.v. l. forg. <i>des. knife H.H. forg. b.</i>	21,3
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,9
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	25,3
12	forchettone <i>serving fork</i>	25,3
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0
20	pala torta <i>cake server</i>	22,7
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,9
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,1





# AMERICA

PINTINOX

Cod. 224000

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,5
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,7
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	18,9
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,3
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaine <i>-serving spoon</i>	22,0
12	forchettone <i>-serving fork</i>	22,3
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,8
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9
18	cucchiaino dolce <i>tea-cake spoon</i>	15,2
L9	coltellino stamp. <i>stamp. cake knife</i>	17,2
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,1
36	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,9
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,2
30	forch. pesce servire <i>fish serving fork</i>	22,3
31	colt. pesce servire <i>fish serving knife</i>	24,5





# BRISTOL

PINTINOX

Cod. 214000

inox 18/10

mm 2,5



Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	19,6
02	forchetta tavola table fork	19,4
03	coltello tavola table knife	22,2
04	cucchiaino frutta dessert spoon	17,8
05	forchetta frutta dessert fork	17,4
06	coltello frutta dessert knife	19,6
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	13,4
08	cucchiaino moka moka spoon	11,5
10	mestolo ladle	26,2
11	cucchiaino serving spoon	22,7
12	forchettone serving fork	23,2
13	mestolo salsa sauce ladle	17,1
17	forchetta dolce pastry fork	14,4
20	pala torta cake server	23,2
28	forchetta pesce fish fork	18,3
29	coltello pesce fish knife	19,7

# HOTEL

-

## PINTINOX

**Cod. 202000**

inox 18/10

*mm 2,5*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	<i>cm</i>
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,3
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,4
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,1
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,6
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,2
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2
11	cucchiaino <i>server spoon</i>	22,2
12	forchettone <i>server fork</i>	22,1
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,5
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	17,2
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,7
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	18,6









# BRASILIA

PINTINOX

Cod. 223000

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,5
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,5
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,7
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,3
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,6
10	mestolo <i>ladle</i>	28,0
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,3
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	16,8
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9
20	pala torta <i>cake server</i>	24,0
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,1
36	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,9
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,2







**BETA**  
-  
**PINTINOX**  
**Cod. 171000**  
inox 18/10  
*mm 2,5*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,9
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,2
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,3
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,4
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,0
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9
20	pala torta <i>cake server</i>	21,7
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,8
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,3







# GAMMA

-

## PINTINOX

**Cod. 215000**

inox 18/10

mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,6
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,9
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,1
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	12,3
10	mestolo <i>ladle</i>	27,5
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,4
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	18,0
15	forchetta insalata <i>salad fork</i>	21,8
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,9
20	pala torta <i>cake server</i>	21,7
22	paletta gelato <i>ice-cream spoon</i>	13,6
36	cucchiaino bibita <i>long drink spoon</i>	22,0
39	cucchiaino brodo <i>soup spoon</i>	18,2
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,8
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	22,3







# ISCHIA

-

## PINTINOX

**Cod. 225000**

inox 18/10

*mm 2,5*

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,7
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,3
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,2
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	18,6
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,4
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,9
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,8
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,8
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	21,9
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,5
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,5
20	pala torta <i>cake server</i>	21,6
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	19,1
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	20,6









TEMA  
-  
PINTINOX  
Cod. 212000  
inox 18/10  
mm 2,5

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,8
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,2
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,4
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,1
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,1
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,8
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,2
10	mestolo <i>ladle</i>	27,7
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,3
12	forchettone <i>serving fork</i>	22,7
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,6
16	forch. dolce 4 spine <i>pastry fork</i>	14,9
20	pala torta <i>cake server</i>	23,6
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,4
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,5



# WAVE

-

## PINTINOX

**Cod. 261000**

inox 18/0

*mm 3,0*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,0
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,6
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	18,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	20,3
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,7
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,0

AIDA  
-  
PINTINOX  
Cod. 138000  
inox 18/10  
mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	21,0
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,5
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,0
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,9
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,9
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,4
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,3
10	mestolo <i>ladle</i>	27,2
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,7
12	forchettono <i>serving fork</i>	22,6
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,7
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	13,5
20	pala torta <i>cake server</i>	24,1
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	17,2
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6







# AUSTRALIA2

PINTINOX

Cod. 140000

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	18,9
03	coltello tavola <i>table knife</i>	20,4
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	19,5
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,9
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,4
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,3
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,8
10	mestolo <i>ladle</i>	28,3
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	21,6
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,6
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,7
20	pala torta <i>cake server</i>	23,0



# DOLPHIN

PINTINOX

Cod. 136000

inox 18/10

mm 2,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	21,1
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,9
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	15,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	17,2



# VALENCIA

PINTINOX

Cod. 035000

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,9
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,8
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6





UNO  
-  
PINTINOX  
Cod. 141000  
inox 18/10  
mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	18,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	18,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	20,5
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,5
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	18,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,4
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	10,8
10	mestolo <i>ladle</i>	27,3
11	cucchiainone <i>serving spoon</i>	21,5
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,4
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	13,7
20	pala torta <i>cake server</i>	23,5









# SUPERGA

PINTINOX

Cod. 031000

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,2
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,5
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,9
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,8
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6





# STRESA

-  
**PINTINOX**

**Cod. 032000**

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaio tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
03	coltello tavola <i>table knife</i>	22,2
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0
67	coltello bistecca <i>steak knife</i>	22,9
51	coltello pizza <i>pizza knife</i>	21,3
04	cucchiaio frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7
06	coltello frutta <i>dessert knife</i>	19,5
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9
11	cucchiaine <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettone <i>serving fork</i>	21,9
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1
19	coltello party <i>party knife</i>	16,5
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8
25	spalma burro <i>butter spreader</i>	17,0
36	cucchiaio bibita <i>long drink spoon</i>	21,0
39	cucchiaio brodo <i>soup spoon</i>	17,9
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6







# CAMBRIDGE

PINTINOX

Cod. 071M00

inox 18/10

mm 2,0

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5
10	mestolo <i>ladle</i>	26,9
11	cucchiaino <i>serving spoon</i>	22,0
12	forchettono <i>serving fork</i>	21,9
13	mestolo salsa <i>sauce ladle</i>	17,9
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1
20	pala torta <i>cake server</i>	22,8
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6







# PUNTO

-

## PINTINOX

**Cod. 122000**

inox 18/0

*mm 2,0*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,7
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,9
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	21,6
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,1
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	16,8
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	13,4
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,4
16	forch. dolce 4 spine <i>pastry fork</i>	14,7
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	13,6
52	cucchiaino bebè <i>baby spoon</i>	14,7



# ECOBAGUETTE

PINTINOX

Cod. 028000

inox 18/0

mm 2,0



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	19,6
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	19,6
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,0
04	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	17,8
05	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	17,7
L6	colt. frutta stampato <i>stamp. dessert knife</i>	19,4
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,1
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,5
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	15,1
28	forchetta pesce <i>fish fork</i>	18,0
29	coltello pesce <i>fish knife</i>	19,6

# SNAKE

-

## PINTINOX

**Cod. 114000**

inox 18/10

*mm 1,5*



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,8
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	21,1
03	coltello tavola <i>table knife</i>	23,0
L3	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	22,5
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,9
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,1



TUBE  
-  
PINTINOX  
Cod. 112000  
inox 18/10  
mm 1,5



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
01	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	20,0
02	forchetta tavola <i>table fork</i>	20,0
03	coltello tav. stampato <i>stamp. table knife</i>	20,0
07	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	14,5
08	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	11,0
17	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	16,1





# COLLEZIONI SPECIALI

-

**Special Collections**



**11**  
cm 26,0  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



**12**  
cm 26,0  
forchettone servire  
*serving fork*



**03**  
cm 24,5  
coltello tavola  
*table knife*



**01**  
cm 23,2  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



**02**  
cm 23,2  
forchetta tavola  
*table fork*



**29**  
cm 22,2  
coltello pesce  
*fish knife*



**04**  
cm 20,0  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



**05**  
cm 20,1  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**06**  
cm 21,4  
coltello frutta  
*dessert knife*



**07**  
cm 17,2  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**28**  
cm 20,0  
forchetta pesce  
*fish fork*



**08**  
cm 11,1  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**17**  
cm 17,2  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**10**  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*



**20**  
cm 23,0  
pala torta  
*cake server*



**13**  
cm 15,0  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



01  
cm 21,0  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



02  
cm 21,0  
forchetta tavola  
*table fork*



03  
cm 23,5  
coltello tavola  
*table knife*



38  
cm 22,1  
cucchiaio gourmet  
*gourmet spoon*



28  
cm 19,0  
forchetta pesce  
*fish fork*



29  
cm 21,7  
coltello pesce  
*fish knife*



39  
cm 18,1  
cucchiaio brodo  
*soup spoon*



05  
cm 18,1  
forchetta frutta  
*dessert fork*



06  
cm 21,2  
coltello frutta  
*dessert knife*



FB  
cm 18,0  
cucchiaio alta cucina  
*alta cucina spoon*



17  
cm 16,5  
forchetta dolce  
*pastry fork*



25  
cm 19,6  
coltello spalmaburro  
*butter spreader*



04  
cm 18,0  
cucchiaio frutta  
*dessert spoon*



07  
cm 14,9  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



08  
cm 11,0  
cucchiaino moka  
*moka spoon*





**11**  
cm 26,0  
cucchiatore servire  
*serving spoon*



**12**  
cm 26,0  
forchettone servire  
*serving fork*



**03**  
cm 24,0  
coltello tavola  
*table knife*



**01**  
cm 23,0  
cucchiato tavola  
*table spoon*



**02**  
cm 23,0  
forchetta tavola  
*table fork*



**29**  
cm 21,8  
coltello pesce  
*fish knife*



**04**  
cm 20,0  
cucchiato frutta  
*dessert spoon*



**05**  
cm 19,9  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**06**  
cm 21,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



**07**  
cm 17,0  
cucchiato caffè  
*tea/coffee spoon*



**28**  
cm 19,9  
forchetta pesce  
*fish fork*



**CR**  
cm 15,0  
cucchiato crema  
*cream spoon*



**17**  
cm 17,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**08**  
cm 10,9  
cucchiato moka  
*moka spoon*



**10**  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*



**20**  
cm 23,0  
pala torta  
*cake server*



**13**  
cm 15,0  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**11**  
cm 26,0  
cucchiione servire  
*serving spoon*



**12**  
cm 26,0  
forchettone servire  
*serving fork*



**03**  
cm 24,5  
coltello tavola  
*table knife*



**14**  
cm 26,0  
cucchiaino insalata  
*salad spoon*



**15**  
cm 26,0  
forchetta insalata  
*salad fork*



**29**  
cm 21,8  
coltello pesce  
*fish knife*



**01**  
cm 23,0  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



**02**  
cm 23,0  
forchetta tavola  
*table fork*



**06**  
cm 21,4  
coltello frutta  
*dessert knife*



**04**  
cm 19,8  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



**05**  
cm 19,7  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**07**  
cm 16,5  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**28**  
cm 19,7  
forchetta pesce  
*fish fork*



**08**  
cm 11  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**17**  
cm 17,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**10**  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*



**20**  
cm 23,1  
pala torta  
*cake server*



**13**  
cm 14,9  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**11**  
cm 23,5  
cucchiaine servire  
*serving spoon*



**36**  
cm 22,0  
cucchiaino bibita  
*long drink spoon*



**01**  
cm 20,6  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



**38**  
cm 20,4  
cucchiaino gourmet  
*gourmet spoon*



**04**  
cm 17,9  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



**39**  
cm 17,8  
cucchiaino brodo  
*soup spoon*



**CR**  
cm 15,2  
cucchiaino crema  
*cream spoon*



**07**  
cm 14,6  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**22**  
cm 13,6  
paletta gelato  
*ice cream spoon*



**35**  
cm 12,1  
sessola zucchero  
*sugar spoon*



**08**  
cm 11,8  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**12**  
cm 23,8  
forchettone servire  
*serving fork*



**15**  
cm 22,8  
forchetta insalata  
*salad fork*



**30**  
cm 22,5  
forchetta pesce servire  
*fish serving fork*



**02**  
cm 20,6  
forchetta tavola  
*table fork*



**09**  
cm 19,7  
forchetta carne  
*meat fork*



**05**  
cm 18,5  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**28**  
cm 18,0  
forchetta pesce  
*fish fork*



**27**  
cm 15,5  
forchetta ostriche  
*oyster fork*



**26**  
cm 15,3  
forchetta lumache  
*snail fork*



**17**  
cm 15,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**31**  
cm 25,0  
coltello pesce servire  
*fish serving knife*



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



**03**  
cm 24,0  
coltello tavola  
*table knife*



**67**  
cm 22,8  
coltello bistecca  
*steak knife*



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



**06**  
cm 21,6  
coltello frutta  
*dessert knife*



**29**  
cm 19,6  
coltello pesce  
*fish knife*



**19**  
cm 17,6  
coltello dolce  
*pastry knife*



**25**  
cm 15,0  
spalma burro  
*butter spreader*



**10**  
cm 28,0  
mestolo  
*soup ladle*



**20**  
cm 24,0  
pala torta  
*cake server*



**13**  
cm 17,9  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**23**  
cm 13,5  
cucchiaino formaggio  
*grated-cheese spoon*



**59**  
cm 23,8  
cucchiatore risotto  
*rice spoon*



**11**  
cm 23,5  
cucchiatore servire  
*-serving spoon*



**36**  
cm 22,0  
cucchiatore bibita  
*long drink spoon*



**01**  
cm 20,4  
cucchiatore tavola  
*table spoon*



**38**  
cm 20,4  
cucchiatore gourmet  
*gourmet spoon*



**04**  
cm 17,7  
cucchiatore frutta  
*dessert spoon*



**39**  
cm 17,7  
cucchiatore brodo  
*soup spoon*



**CR**  
cm 15,5  
cucchiatore crema  
*cream spoon*



**07**  
cm 14,5  
cucchiatore caffè  
*tea/coffee spoon*



**22**  
cm 13,6  
paletta gelato  
*ice cream spoon*



**35**  
cm 12,0  
sessola zucchero  
*sugar spoon*



**08**  
cm 11,9  
cucchiatore moka  
*moka spoon*



**12**  
cm 23,7  
forchettone servire  
*-serving fork*



**15**  
cm 22,8  
forchetta insalata  
*salad fork*



**30**  
cm 22,6  
forchetta pesce servire  
*fish serving fork*



**02**  
cm 20,6  
forchetta tavola  
*table fork*



**09**  
cm 19,5  
forchetta carne  
*meat fork*



**05**  
cm 18,4  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**28**  
cm 17,8  
forchetta pesce  
*fish fork*



**27**  
cm 15,5  
forchetta ostriche  
*oyster fork*



**26**  
cm 15,4  
forchetta lumache  
*snail fork*



**17**  
cm 15,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**FM**  
cm 12,5  
forchetta molluschi  
*shellfish fork*



**31**  
cm 25,1  
coltello pesce servire  
*fish serving knife*



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



**03**  
cm 23,2  
coltello tavola  
*table knife*



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



**06**  
cm 21,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



**29**  
cm 19,5  
coltello pesce  
*fish knife*



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



**19**  
cm 17,7  
coltello dolce  
*pastry knife*



**25**  
cm 15,0  
spalma burro  
*butter spreader*



**10**  
cm 27,7  
mestolo  
*soup ladle*



**20**  
cm 24,0  
pala torta  
*cake server*



**13**  
cm 17,4  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**23**  
cm 13,5  
cucchiatore formaggio  
*grated-cheese spoon*





**11**  
cm 24,0  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



**12**  
cm 24,0  
forchettone servire  
*serving fork*



**03**  
cm 23,0  
coltello tavola  
*table knife*



**01**  
cm 21,2  
cucchiaino tavola  
*table spoon*



**02**  
cm 21,0  
forchetta tavola  
*table fork*



**29**  
cm 21,5  
coltello pesce  
*fish knife*



**04**  
cm 18,1  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



**28**  
cm 19,5  
forchetta pesce  
*fish fork*



**06**  
cm 20,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



**07**  
cm 15,1  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**05**  
cm 18,0  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**08**  
cm 11,1  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**17**  
cm 17,0  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**10**  
cm 29,0  
mestolo  
*soup ladle*



**20**  
cm 24,0  
pala torta  
*cake server*



**13**  
cm 16,5  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**59**  
cm 26,0  
cucchiaione risotto  
*rice spoon*



**15**  
cm 25,0  
forchetta insalata  
*salad fork*



**03**  
cm 23,4  
coltello tavola  
*table knife*



**10**  
cm 28,8  
mestolo  
*soup ladle*



**14**  
cm 25,0  
cucchiaio insalata  
*salad spoon*



**12**  
cm 24,1  
forchettone servire  
*serving fork*



**D3**  
cm 23,0  
coltello verticale  
*standing knife*



**20**  
cm 22,9  
pala torta  
*cake server*



**11**  
cm 24,1  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



**02**  
cm 21,0  
forchetta tavola  
*table fork*



**67**  
cm 23,0  
coltello bistecca  
*steak knife*



**13**  
cm 14,0  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**36**  
cm 22,0  
cucchiaino bibita  
*long drink spoon*



**05**  
cm 18,2  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**06**  
cm 21,0  
coltello frutta  
*dessert knife*



**38**  
cm 21,5  
cucchiaio gourmet  
*gourmet spoon*



**28**  
cm 18,2  
forchetta pesce  
*fish fork*



**29**  
cm 20,3  
coltello pesce  
*fish knife*



**01**  
cm 21,0  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



**09**  
cm 15,0  
forchetta carne  
*meat fork*



**25**  
cm 18,0  
spalma burro  
*butter spreader*



**39**  
cm 18,5  
cucchiaio brodo  
*soup spoon*



**17**  
cm 14,6  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**04**  
cm 18,2  
cucchiaino frutta  
*dessert spoon*



**27**  
cm 14,5  
forchetta ostriche  
*oyster fork*



**07**  
cm 14,7  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**22**  
cm 14,5  
paletta gelato  
*ice cream spoon*



**08**  
cm 10,8  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**11**  
cm 24,9  
cucchiaione servire  
*serving spoon*



**12**  
cm 25,1  
forchettone servire  
*serving fork*



**D3**  
cm 22,6  
coltello curvo  
*curved knife*



**36**  
cm 22,1  
cucchiaino bibita  
*long drink spoon*



**02**  
cm 21,2  
forchetta tavola  
*table fork*



**03**  
cm 22,5  
coltello tavola  
*table knife*



**01**  
cm 21,0  
cucchiaio tavola  
*table spoon*



**28**  
cm 18,5  
forchetta pesce  
*fish fork*



**67**  
cm 22,5  
coltello bistecca  
*steak knife*



**04**  
cm 18,3  
cucchiaio frutta  
*dessert spoon*



**05**  
cm 18,2  
forchetta frutta  
*dessert fork*



**29**  
cm 20,7  
coltello pesce  
*fish knife*



**07**  
cm 14,8  
cucchiaino caffè  
*tea/coffee spoon*



**17**  
cm 16,1  
forchetta dolce  
*pastry fork*



**06**  
cm 20,1  
coltello frutta  
*dessert knife*



**08**  
cm 10,9  
cucchiaino moka  
*moka spoon*



**10**  
cm 26,9  
mestolo  
*soup ladle*



**13**  
cm 16,4  
mestolo salsa  
*sauce ladle*



**20**  
cm 22,8  
pala torta  
*cake server*



# TENDENZE

Trends



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE





# TRECCIA

-  
PINTI1929

**Cod. 24807091**

inox 18/0

***forged***

24 pz

**Design Daniele Ardisson**

E' una posata forgiata, estremamente solida, di difficile realizzazione che riflette molto bene la luce grazie alle sue sfaccettature arcuate.

*It's an extremely solid forged item, very difficult to produce because of the particular surface shape who gave a special light reflex.*







# GOCCIA

## PINTI1929

**Cod. 24207091**

inox 18/0

*forged*

24 pz

**Design Daniele Ardisson**

Di concetto asimmetrico ideale per i piatti grandi ,  
ovali o con linee morbide ma discontinue.

*A not uniform line, asymmetrical, perfect for big and  
ovals plates with soft and discontinuous design.*







# TULIPANI

PINTI1929

Cod. 044000

inox 18/0

## Design Daniele Ardisson

E' La serie che ha destato la più forte curiosità, segue il filone "nature". Particolarmente apprezzata per le sue forme allungate e delicate.

*This is an unexpected successful design of our "nature" series. A curious "flowers" lines with long and soft shapes.*

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	23,0
02	forchetta tavola table fork	23,0
03	coltello tavola table knife	24,5
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0
05	forchetta frutta dessert fork	20,0
06	coltello frutta dessert knife	21,5
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	17,0
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0







# TULIPANI (24 pz)

PINTI1929

Cod. 04407091

inox 18/0

mm 4,0

## Design Daniele Ardisson

E' La serie che ha destato la più forte curiosità, segue il filone "nature". Particolarmente apprezzata per le sue forme allungate e delicate.

*This is an unexpected successful design of our "nature" series. A curious "flowers" lines with long and soft shapes.*





# TULIPANI EXTRA (24 pz)

PINTI1929

Cod. 02707091

inox 18/0

mm 3,5

## **Design Daniele Ardisson**

Completa la serie Tulipani con le posate da dessert e antipasto e l'immane cucchiaino moka. Ogni articolo si differenzia dagli altri sia nelle dimensioni sia nel design particolarmente curato e raffinato.

*Slightly smaller than our original pattern Tulipani, Tulipani Extra is an individual 24 pc set. As an alternative, it can also be used as dessert cutlery to complete the original Tulipani set on your table.*



# AGRICOLA

## PINTI1929

Cod. 043000

inox 18/0

### Design Daniele Ardisson

Gratissima dai giovani che amano stupire e da coloro che arredano le case country, proponendo gli antichi attrezzi agricoli in versione simpatica e giocosa.

*Perfect for young people who love this items immediately and for the people who likes to shock the others. Also perfect for country side. It's the remake of the old agricultural utensils in a funny way.*

Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaino tavola table spoon	22,0
02	forchetta tavola table fork	22,0
03	coltello tavola table knife	24,0
04	cucchiaino frutta dessert spoon	20,0
05	forchetta frutta dessert fork	20,0
06	coltello frutta dessert knife	22,0
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	16,0
08	cucchiaino moka moka spoon	11,0





# AGRICOLA (24 pz)

PINTI1929

Cod. 04307091

inox 18/0

mm 3,5

## Design Daniele Ardisson

Gratissima dai giovani che amano stupire e da coloro che arredano le case country, proponendo gli antichi attrezzi agricoli in versione simpatica e giocosa.

*Perfect for young people who love this items immediately and for the people who likes to shock the others. Also perfect for country side. It's the remake of the old agricultural utensils in a funny way.*





# AGRICOLA EXTRA (24 pz)

PINTI1929

Cod. 02607091

inox 18/0

mm 3,5

## **Design Daniele Ardisson**

Completa la serie Agricola con le posate da dessert e antipasto e l'immancabile cucchiaino moka. Il design di ogni articolo, studiato in funzione del suo utilizzo lo rende unico nel suo genere.

*Slightly smaller than our original pattern Agricola, Agricola Extra is an individual 24 pc set. As an alternative, it can also be used as dessert cutlery to complete the original Agricola set on your table.*



# ARCHI

## PINTI1929

**Cod. 04207091**

inox 18/0

*mm 3,5*

24 pz

**Design Daniele Ardisson**

Gli archi sono stati inventati dagli antichi romani e con essi hanno conquistato il mondo. Non c'è più nulla di regolare, tutto è tondo o arcuato. La sua forma, studiata ergonomicamente, mantiene in ogni caso una funzionalità simmetrica.

*Old Romans became the "Empire" after discover the use of the arches. Nothing is regular, everything is round or arched; ergonomic design keeps a symmetric use.*





# ALBERI D'INVERNO

PINTI1929

Cod. 04107091

inox 18/0

mm 3,5

24 pz

## Design Daniele Ardisson

Anche gli alberi spogli hanno il loro fascino, perché non provarli come elementi decorativi nella tavola di tutti i giorni?

*Even winter strip trees are fashioned so why don't use them as decorative items in all days use?*







# PALACE MARTELLATO

PINTINOX

Cod. 168000

inox 18/10

mm 2,5

Un gioco di risalti e avvallamenti: chiari e scuri si alternano in un elegante susseguirsi di luci e ombre per ricercate mise en place.

*Emphasis and little hollows: a turnover of light and dark effect gives birth to a play of smart light and shadows to create polished mise en place.*



Cod.	Descrizione Description	cm
01	cucchiaio tavola table spoon	21,0
02	forchetta tavola table fork	21,0
03	coltello tavola table knife	22,0
L3	coltello tavola stamp. stamp. table knife	22,2
04	cucchiaio frutta dessert spoon	18,2
05	forchetta frutta dessert fork	18,2
06	coltello frutta dessert knife	20,0
07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	14,7
08	cucchiaino moka moka spoon	10,8
17	forchetta dolce pastry fork	14,6





LUNA  
-  
PINTINOX  
Cod. 29307091  
mm 3,0  
inox 18/10  
24 pz

Ispirata alla superficie lunare, la delicata martellatura esalta la lucentezza delle sue forme.

*Cutlery inspired by the moon surface, the light hammering brings out the brightness of its forms.*







# FILO ORO

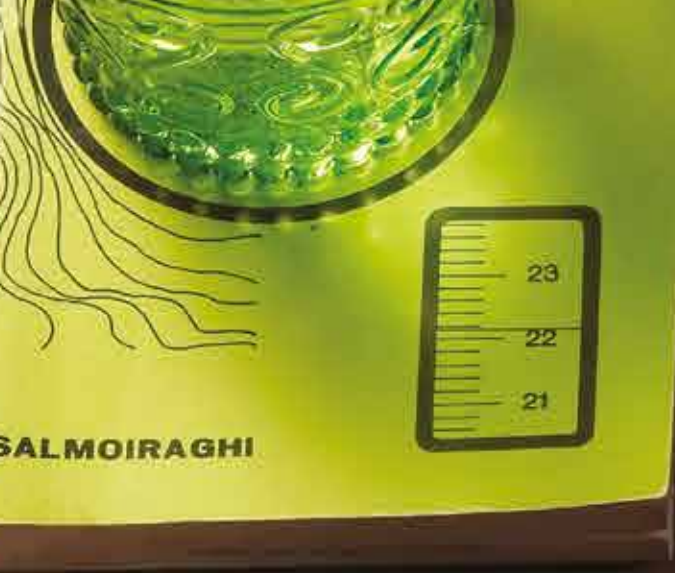
-  
Gold



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	LEONARDO 0509	BERNINI 2069	SIRIO 2269	AMERICA 2249	SETTECENTO 2059	FILET 0549
0001	cucchiaino tavola <i>table spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0002	forchetta tavola <i>table fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0003	coltello tavola <i>table knife</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0004	cucchiaino frutta <i>dessert spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0005	forchetta frutta <i>dessert fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0006	coltello frutta <i>dessert knife</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0007	cucchiaino caffè <i>tea-coffee spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0008	cucchiaino moka <i>moka spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0010	mestolo <i>ladle</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0011	cucchiaino <i>serving spoon</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0012	forchettone <i>serving fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0017	forchetta dolce <i>pastry fork</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
0020	pala torta <i>cake server</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S091	bauletto legno 24 pz <i>wooden case 24 pcs</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S095	bauletto legno 75 pz <i>wooden case 75 pcs</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓







SALMOIRAGHI



# COLORE

-  
Colour



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE





# RIVA

-

## PINTI1929

**Cod. 22\_070SN**  
inox 18/0  
ABS  
mm 2,0  
16 pz

### Design Daniele Ardisson

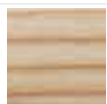
Elegante e accattivante posata caratterizzata dalle guancette in ABS con colorazioni in essenze legno che facilmente si abbinano ai colori delle cucine più moderne. Non solo una posata adatta all'utilizzo di tutti i giorni, ma anche un perfetto articolo da regalo.

*Elegant and captivating model. A classic shape combined with an ABS plastic handle with wooden look effect easily matching the colors of the modern kitchens. The classy black window box make it perfect for a gift.*

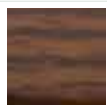


Cod. Colore  
Colour

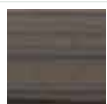
A betulla  
birch



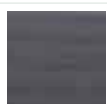
B mogano  
mahogany



D wenge  
wenge



C ebano  
ebony







# CANALETTO

PINTINOX

Cod. 09\_07091

inox 18/10

ABS

mm 2,0

24 pz

Il meglio del made in Italy. Classico nelle forme, moderno nei colori. Abbiamo scelto x voi la migliore plastica adatta al contatto alimentare. La posata è costruita totalmente in acciaio inox 18/10 con le guancette saldate a ultrasuoni.

*Made in Italy at its best. Classic shapes, modern colours. Pinti Inox has chosen the best plastic material. Every single cutlery piece is totally made in 18/10 stainless steel, with ultrasonic welded handle plastic-sides.*

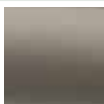


Cod. Colore  
Colour

A avena  
oats



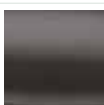
B fumo di Londra  
London smoke



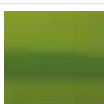
C carta da zucchero  
paper sugar



D ardesia  
slate



E muschio  
musk



F neve  
snow







# VENICE

PINTINOX

**Cod. 09\_0**  
inox 18/10  
ABS + PVD  
mm 2,0

Connubio perfetto tra colore e stile, la serie Venice gioca tra armonie e contrasti. La luminosità dell'acciaio sabbiato, il contrasto tra il bianco e il nero, l'eleganza del bronzo si fondono sulla tavola per impreziosire momenti indimenticabili. Solo per lavastoviglie domestica.

*Model Venice plays with harmonies and contrasts, a perfect match between color and style. The brightness of the sandblasted stainless steel, the black and white contrast and the bronze grace join on the table to create a unique effect Only domestic dishwasher.*



Colore Colour		16 pcs	24 pcs
ardesia & titanium slate & titanium		09V0Z0SN	09V0Z091
fumo di Londra & bronze London smoke & bronze		09Y0Z0SN	09Y0Z091
avena & bronze oats & bronze		09X0Z0SN	09X0Z091
neve & titanium snow & titanium		09W0Z0SN	09W0Z091



# VENICE MYSTIQUE

PINTINOX

Cod. 09\_0

inox 18/10



ABS

mm 2,0

Connubio perfetto tra colore e stile. Le posate Venice Mystique giocano tra armonie e contrasti: la luminosità dell'acciaio sabbaiato e i diversi colori dell'impugnatura si fondono sulla tavola per impreziosire momenti indimenticabili. La versione carta da zucchero nel riprendere tenue nuance di azzurro mare, si rivela sempre vivace e versatile, un vero passe-partout per la tavola d'estate.

*Perfect combination of color and style. Venice Mystique cutlery plays with harmonies and contrasts: the brightness of the sandblasted steel and the different colors of the handle come together on the table to embellish unforgettable moments. The sugar paper version in the soft shades of blue sea, is always lively and versatile, a real passe-partout for the summer table.*



Colore Colour	16 pcs	24 pcs
muschio musk	 09E0Z0SN	09E0Z091
carta da zucchero paper sugar	 09C0Z0SN	09C0Z091





# MATITE

## PINTINOX

Cod. 0L\_0B091

inox 18/0

ABS

mm 2,0

24 pz

### Design Elvis Borghetti

Simpatica e spiritosa linea di posate, adatta ad un utilizzo di tutti i giorni e ideale come articolo da regalo.

*Funny and playful line of cutlery, winner of Brescia University design contest.*



Cod. Descrizione  
Description

A giallo  
yellow



B lilla  
lilac



C turchese  
blue



D corallo  
coral







# MATITE BABY

PINTINOX

Cod. 0RK0T0BN

inox 18/0

ABS

*mm 2,0*

3 pz



cm  
17,5

cm  
19,9

cm  
17,0





# ARCA DI NOÈ

PINTINOX

**Cod. 105000B6**

inox 18/10

mm 2,5

4 pz

Set di posate in acciaio dedicato ai bambini. Facili da impugnare e studiate apposta per loro. Caratterizzato dalla presenza di 2 cucchiai, uno più piccolo da utilizzare nei primi mesi e uno più grande per accompagnare la crescita del bambino. Una simpatica decorazione colorata sul manico impreziosisce e rende la linea più accattivante.

*Stainless steel cutlery set dedicated to the world of childhood. Easy to hold, projected for the children. Distinguished by the presence of 2 spoons, one smaller for the infants and one bigger for the kids. A nice colour decoration on the handle enhances this charming line.*







# CANALETTO

SFUSO CON ETICHETTA EAN  
UNPACKED ITEM WITH  
EAN LABEL

PINTINOX

Cod. 09\_0  
inox 18/10  
ABS  
mm 2,0



Colore Color	Cod.	Descrizione Description
avena oats	09A03001	cucchiaio tavola table spoon
	09A03002	forchetta tavola table fork
	09A03003	coltello tavola table knife
	09A03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
	09A03008	cucchiaino moka moka spoon
	09A03017	forchetta dolce pastry fork
fumo di Londra London smoke	09B03001	cucchiaio tavola table spoon
	09B03002	forchetta tavola table fork
	09B03003	coltello tavola table knife
	09B03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
	09B03008	cucchiaino moka moka spoon
	09B03017	forchetta dolce pastry fork
carta da zucchero paper sugar	09C03001	cucchiaio tavola table spoon
	09C03002	forchetta tavola table fork
	09C03003	coltello tavola table knife
	09C03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
	09C03008	cucchiaino moka moka spoon
	09C03017	forchetta dolce pastry fork
ardesia slate	09D03001	cucchiaio tavola table spoon
	09D03002	forchetta tavola table fork
	09D03003	coltello tavola table knife
	09D03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
	09D03008	cucchiaino moka moka spoon
	09D03017	forchetta dolce pastry fork
muschio musk	09E03001	cucchiaio tavola table spoon
	09E03002	forchetta tavola table fork
	09E03003	coltello tavola table knife
	09E03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
	09E03008	cucchiaino moka moka spoon
	09E03017	forchetta dolce pastry fork
neve snow	09F03001	cucchiaio tavola table spoon
	09F03002	forchetta tavola table fork
	09F03003	coltello tavola table knife
	09F03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
	09F03008	cucchiaino moka moka spoon
	09F03017	forchetta dolce pastry fork



# RIVA

SFUSO CON ETICHETTA EAN  
UNPACKED ITEM WITH EAN LABEL

PINTI1929

Cod. 22\_0

inox 18/0

ABS

mm 2,0



Colore Color		Cod.	Descrizione Description
betulla birch		22A03001	cucchiaino tavola table spoon
		22A03002	forchetta tavola table fork
		22A030L3	coltello tavola table knife
		22A03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
mogano mahogany		22B03001	cucchiaino tavola table spoon
		22B03002	forchetta tavola table fork
		22B030L3	coltello tavola table knife
		22B03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
wenge wenge		22D03001	cucchiaino tavola table spoon
		22D03002	forchetta tavola table fork
		22D0300L3	coltello tavola table knife
		22D03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon
ebano ebony		22C03001	cucchiaino tavola table spoon
		22C03002	forchetta tavola table fork
		22C030L3	coltello tavola table knife
		22C03007	cucchiaino caffè tea-coffee spoon



# SPECIALI TAVOLA

Accessories



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE





# COLTELLI BISTECCA

## Meat knives

Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
07600067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0

### PROFESSIONALE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
08000067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0

### BYRON



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
08300067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0

### BAGUETTE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
22800067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,8

### RITZ



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
22700067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,6

### MILLENIUM





Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
20900067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,5

## SABRINA



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
16900067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,0

## PALACE



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
05000067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	23,0

## LEONARDO



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
20300067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,5

## SYNTHESIS



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
03200067	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,9

## STRESA



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
749000EU	colt. bist. con sega <i>full serration st. knife</i>	23,0
749000EY	colt. bist. liscio <i>fine edge steak knife</i>	23,0

## CLASSIC



Cod.	Descrizione <i>Description</i>	cm
076000EU	coltello bistecca <i>meat knife</i>	22,3

## PROFESSIONALE CON MANICO IN ABS



# SERIE ESCLUSIVI

## - Forged

### TAVOLA / TABLE

cucchiaio tavola 18/10  
*table spoon*  
07400001  
*cm 20*



forchetta tavola 18/10  
*table fork*  
07400002  
*cm 19,5*



coltello bistecca  
*steak knife*  
07400067  
*cm 21,1*



cucchiaino caffè 18/10  
*tea-coffe spoon*  
07400007  
*cm 14,6*



### PASTA / PASTA

pala lasagne 18/10  
*lasagne server*  
074000AE  
*cm 28*



SERIE ESCLUSIVI

CARNE / MEAT

forchettone arrosto 18/10  
*carving fork*  
07400068  
*cm 25,7*



coltello arrosto 18/10  
*tacarving knife*  
07400069  
*cm 28*



trinciapollo  
*poultry shears*  
074000AN  
*cm 25*



PESCE / FISH

scavino aragosta  
*lobster pick*  
074000AF  
*cm 18,8*



pinza per aragosta  
*lobster - seafood cracker*  
074000AG  
*cm 18,8*



SERIE ESCLUSIVI

PIZZA / PIZZA

coltello pizza - crostacei  
*pizza - seafood knife*  
07400051  
cm 21



coltello taglio pizza  
*pizza serving knife*  
074000AD  
cm 25,9



pala servire pizza 18/10  
*pizza server*  
074000AI  
cm 21,5



TAVERNA / PARTY

schiaccianoci  
*nutcracker*  
074000AH  
cm 18,7



coltello agrumi  
*lemon - bar knife*  
074000AM  
cm 23



cavatappi  
*cork screw*  
074000AR  
cm 15,5





SERIE ESCLUSIVI

FORMAGGIO / CHEESE

coltello formaggio 2 punte  
*cheese knife*  
074000AA  
cm 21,8



coltello grana  
*parmesan pick*  
074000AB  
cm 18,2



coltello formaggio duro  
*parmesan knife*  
074000AD  
cm 25,9



coltello formaggio tenero  
*soft cheese knife*  
074000AL  
cm 21,5



DOLCE E PANE / CAKE AND BREAD

pala dolce 18/10  
*cake server*  
074000AP  
cm 27,8



coltello pane  
*bread knife*  
074000AC  
cm 31,8



# SET ESCLUSIVI

-

## Esclusivi set

set 24 pz tavola con bauletto legno  
*24 pcs set wooden box*  
0740S091



set 6 pz cucchiaino tavola  
*6 pcs table spoon set*  
07409601



set 6 pz forchetta tavola  
*6 pcs table fork set*  
07409602



set 6 pz coltello bistecca  
*6 pcs steak knife set*  
07409667



set 6 pz cucchiaino caffè  
*6 pcs tea-coffee spoon set*  
074090BW



SET ESCLUSIVI

set 2 pz carne  
*2 pcs carving set*  
07409079



set 3 pz crostacei  
*3 pcs seafood set*  
074090BI



set 6 pz scavino aragosta  
*6 pcs lobster pick set*  
074096AF



set 7 pz crostacei  
*7 pcs seafood set*  
074090BT



set 2 pz crostacei  
*2 pcs seafood set*  
074090BH



SET ESCLUSIVI

pinza aragosta  
*lobster/seafood cracker*  
074090BU



set3 pz formaggio  
*3 pcs cheese*  
074090BA



set 6 pz coltello pizza/crostacei  
*6 pcs seafood/pizza knife set*  
07409651



set 2 pz pizza  
*2 pcs pizza set*  
074090BC



set 2 pz dolce  
*2 pcs cake set*  
074090BB  
cm 25



Ogni pezzo è confezionato  
singolarmente  
*Packaging in individual gift bag*







# HAPPY HOUR

mixer  
mixer  
0620N6UQ  
set 6 pz/pcs  
cm 10



cucchiaio  
spoon  
0620N6UL  
set 6 pz/pcs  
cm 10



jolly  
joke  
0620N6UP  
set 6 pz/pcs  
cm 10



lama  
blade  
0620N6UJ  
set 6 pz/pcs  
cm 10



spillo  
pin  
0620N6UT  
set 6 pz/pcs  
cm 10



tridente  
trident  
0620N6UE  
set 6 pz/pcs  
cm 10



confezione set 6 pz completa  
complete 6-piece package  
0620N0TU  
set 6 pz/pcs





# GELATO

## Ice-cream

coppa gelato conica  
*conical ice-cream goblet*  
50950685  
Ø cm 8,5



coppa gelato gambo basso  
*ice-cream goblet*  
50950210  
Ø cm 10



coppa gelato gambo alto  
*ice-cream goblet*

Cod.	Ø cm
50950409	9
50950410	10



piattino liscio  
*ice-cream plate*  
50952013  
Ø cm 13



piattino per coppa bordato  
*edged plate*  
50952113  
Ø cm 13





## GELATO

dosatore gelato  
ice-cream goblet

Cod.	cm
79004018	4,1
79004020	5
79004022	6,3



dosatore gelato  
ice-cream goblet

Cod.	misura / size
78500396	medio / medium
78500397	grande / big



spatola gelato  
ice-cream spatula

50952800

cm 18,5



paletta gelato 50/P 18/0

ice cream spoon 50/P

19900022

cm 13,2



paletta gelato Brasilia

ice cream spoon Brasilia

22300022

cm 13,1



paletta gelato Sirio

ice cream spoon Sirio

22600022

cm 13,7



paletta gelato Palace

ice cream spoon Palace

16900022

cm 14,4



paletta gelato Baguette

ice cream spoon Baguette

08300022

cm 13,7



# SERIE PITAGORA

-

inox 18/10

sottopiatto  
*underplate*  
57122231  
Ø cm 31



piattino porta pane  
*bread coaster*  
57121714  
Ø cm 14



oliera completa 4 pezzi  
*4 pcs cruet set*  
50942600  
Ø cm-h 17,3x24,3



SERIE PITAGORA

secchiello champagne  
*champagne bucket*  
50954100  
Ø cm-h 18x20



secchiello ghiaccio con molla  
*ice bucket with ice tongs*  
50954000  
Ø cm-h 12x12



# SERIE PROGETTO

-  
inox 18/10

cestino frutta  
*fruit basket*  
50914425  
Ø cm-h 25x10



cestino pane  
*bread basket*  
50914225  
Ø cm-h 24x7



porta grissini  
*bread-stick holder*  
50914309  
Ø cm-h 9,5x16



sottopiatto  
*underplate*  
50932831  
Ø cm 31





# SERIE CATERÌ

-  
inox

coltello bistecca Caterì  
*steak knife Caterì*  
07500067  
cm 23



coltello pizza Caterì  
*pizza knife Caterì*  
07500051  
cm 21



forchetta pizza Caterì 18/10  
*pizza fork Caterì*  
07500066  
cm 19,5



cucchiaio lungo Caterì 18/10  
*long spoon Caterì*  
07500057  
cm 22



forchetta lunga Caterì 18/10  
*long fork Caterì*  
07500058  
cm 22



coltello pizza Stresa  
*pizza knife Stresa*  
03200051  
cm 21,3



# ACCESSORI TAVOLA

## Table accessories

cloche burro  
*butter dish*  
50933111  
Ø cm-h 12,5x8,7



cloche semisferica  
*semispheric cloche*  
509322..

Ø cm	h cm	for tray Ø cm
22	12	30
24	13	30



sottopiatto Bernini  
*Bernini underplate*  
50932531  
Ø cm 31



vassoio tondo bordato con maniglie  
*round edged tray with handles*  
50932742  
Ø cm 42



## ACCESSORI TAVOLA

zuppiera  
soup bowl  
308772..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
18	10	1,5
22	12	3
24	13	4



coperchio per zuppiera  
lid for soup bowl  
308775..

*Ø cm*

18

22

24



# IN CUCINA

In the kitchen



GAS  
GAS



INDUZIONE  
INDUCTION



ELETTRICO  
ELECTRIC



CERAMICO  
CERAMIC



ALOGENO  
HALOGEN



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE





# SERIE TENDER ALU

-

**Cod. 3500**

alluminio / aluminum



**-Produzione made in Italy.**

-Serie professionale completa.

-Tutti gli articoli sono prodotti con alluminio puro al 99,5% idoneo al contatto alimentare.

-I manici e le maniglie sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico e applicati con rivetti.

**-Nickel Free.**

-Ottimo per: cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

-La forma di pentole e casseruole le rende impilabili.

-Per conservare il colore dell'alluminio è consigliato non lavare in lavastoviglie.

**-Made in Italy.**

-Complete professional series.

-All the items are made in 99,5% pure Aluminium suitable for contact with food.

-Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) Handles and knobs.

**-Nickel Free.**

-Suitable for: Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.

-Stockable pots and casseroles.

-To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.



## SERIE TENDER ALU

pentola  
*pot*  
cod. 350003..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	19	4,8
24	22	8,4
28	26	13,8
30	28	17,2
32	30	21,2



casseruola fonda  
*deep casserole*  
cod. 350005..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	11	3
24	14	5,6
28	16	8,8
30	17	10,8
32	18	13,1



casseruola bassa  
*low casserole*  
cod. 350009..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	7	2
24	8	3,3
28	9	5,2
32	10	7,5
36	12	11,5



## SERIE TENDER ALU

casseruola fonda 1 manico  
*deep saucepan*  
 cod. 350006..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	8	1,3
20	11	3
24	14	5,6
28	16	8,8



casseruola bassa 1 manico  
*low saucepan*  
 cod. 350010..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	6	1,1
20	7	2
24	8	3,3
28	9	5,2



coperchio  
*lid*  
 cod. 350030..

<i>Ø cm</i>
16
20
24
28
30
32
36
40





## SERIE TENDER ALU

padella bassa **4mm**  
aluminum frying pan  
374025..

Ø cm
20
24
28
32
36
40



padella alta **4 mm**  
aluminum deep frying pan  
3740C5..

Ø cm
20
24
28
32
36
40



# SERIE TENDER ECLISSE

-

**Cod. 3509**

alluminio / aluminum



**-Produzione made in Italy.**

- Serie professionale completa per il settore HORECA.
- Tutti gli articoli sono prodotti con alluminio idoneo al contatto alimentare.
- I manici e le maniglie sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico e applicati con rivetti.

**-Nickel Free.**

- Ottimo per: cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.
- La forma di pentole e casseruole le rende impilabili.
- Per conservare il colore dell'alluminio è consigliato non lavare in lavastoviglie.
- Antiaderente ECLIPSE HB professionale, senza PFOA.

**-Made in Italy.**

- Complete professional series for HORECA.
- All the items are made in Aluminium suitable for contact with food.
- Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) Handles and knobs.

**-Nickel Free.**

- Suitable for: Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.
- Stockable pots and casseroles.
- To preserve the color of aluminum is recommended do not wash in the dishwasher.
- Non-stick coating Aluminium frying pans with ECLIPSE HB professional, PFOA free.



## SERIE TENDER ECLISSE

casseruola fonda  
*deep casserole*  
cod. 350905..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	11	3
24	14	5,6
28	16	8,8
32	18	13,1



casseruola bassa  
*low casserole*  
cod. 350909..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	7	2
24	8	3,3
28	9	5,2
32	10	7,5
36	12	11,5



tegame  
*sautepan*  
350923..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
28	6	3,15
32	6,5	4,25
36	7	6,35
40	7,2	8,5



## SERIE TENDER ECLISSE

casseruola fonda 1 manico  
*deep saucepan*  
 cod. 350906..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	8	1,3
20	11	3
24	14	5,6
28	16	8,8



casseruola bassa 1 manico  
*low saucepan*  
 cod. 350910..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	6	1,1
20	7	2
24	8	3,3
28	9	5,2
32	10	7,5



padella bassa **4mm**  
*aluminum frying pan*  
 374925..

<i>Ø cm</i>
20
24
28
32
36
40



padella alta **4 mm**  
*aluminum deep frying pan*  
 3749C5..

<i>Ø cm</i>
20
24
28
32
36
40





# SERIE TENDER TOTAL BLACK

-

**Cod. 374**

alluminio / aluminum



**-Produzione made in Italy.**

-Serie professionale made in Italy per il settore HORECA.

-Tutti gli articoli sono prodotti in alluminio rivestito con copertura antiaderente ECLIPSE HB professionale, senza PFOA e idonea al contatto alimentare.

-I manici sono in tubolare d'acciaio inox 18/10 atermico, applicati con rivetti e con copertura in silicone.

**-Nickel Free.**

-Ottimo per: cottura al salto, cotture lente e a fuoco moderato, cottura a parete.

**-Made in Italy.**

-Professional series made in Italy for HORECA.

-All items are made in Aluminium with non-stick coating ECLIPSE HB professional, PFOA free and suitable for contact with food.

-Riveted 18/10 (AISI 304) tubular stainless steel 18/10 (AISI 304) handles with a silicone covering.

**-Nickel Free.**

-Suitable for: Cuisson a sauter, Slow cooking, Browning.



## SERIE TENDER TOTAL BLACK

padella bassa **TOTAL BLACK** con antiaderente **4 mm**

**4 mm** Total Black non-stick aluminum frying pan

374L25..

Ø cm

20

24

28

32

36

40



padella alta **TOTAL BLACK** con antiaderente **4 mm**

**4 mm** Total Black non-stick aluminum deep frying pan

374LC5..

Ø cm

20

24

28

32

36

40



# SERIE EXCALIBUR

-  
**Cod. 3610**  
ferro / iron



**-Produzione made in Italy.**

- Alto spessore.
- Prodotto in ferro (Fe).
- Adatto a tutti i tipi di cucina.
- Ottimo per l'induzione.
- Manico ergonomico in acciaio rivettato.

**-Nickel Free.**

- Linea professionale adatta per: frittura, cottura alla piastra, arrostitura, brasatura, caramellatura.

**-Made in Italy.**

- High tickness.
- Item made in steel (Fe).
- Suitable for all kind of cooktops.
- Perfect for Induction use.
- Riveted Ergonomic stainless steel handle.

**-Nickel Free.**

- Professional Series useful for: frying, grill cooking, oast cooking, brazing cooking, caramelization.



## SERIE EXCALIBUR

padella  
frying pan  
361054..

Ø cm	h cm	Lt
12	2,20	0,20
18	3,35	0,63
20	3,75	0,85
22	3,70	1,07
24	4,00	1,35
26	4,35	1,75
28	4,70	2,20
30	5,00	2,74
32	5,40	3,30
34	5,75	4,03



padella fonda  
deep frying pan  
3610C5..

Ø cm	h cm	Lt
24	7,65	2,70
28	8,6	4,15



crepiere  
crêpe frying pan  
361045..

Ø cm	h cm	Lt
20	1,25	0,36
24	1,50	0,60
28	1,75	0,90





## SERIE EXCALIBUR

tegame  
*frying pan 2 handles*  
36102332  
Ø cm 32 h cm 5,4 Lt 3,3



wok 2 maniglie  
*wok with 2 handles*  
36109M36  
Ø cm 36 h cm 12,6 Lt 7,1



wok  
wok  
36109F34  
Ø cm 34 h cm 19,7 Lt 4,75



espositore per serie Excalibur  
*Excalibur display*  
99900149  
cm 48x48 h cm 204



# SERIE MATERIC

-

**Cod. 3830**

alluminio forgiato / forged aluminum



- Interno con finitura ruvida per un'antiaderenza eccezionale.
- Alluminio forgiato, elevato spessore, bordo 4 mm.
- Manico in acciaio inox con tecnologia "AIR FLOW", leggero, ergonomico e anti-scottatura.
- Doppia rivettatura in acciaio inox, ultra resistente.
- Antiaderente a 3 strati long life.

- Rough surface coating for an extraordinary non-stick result.*
- Forged aluminum, high thickness 4 mm thick rim.*
- Stainless steel stay-cool, light, ergonomic "AIR FLOW" technology handle.*
- Extra strong handle fastened with two rivets.*
- 3 layers long-life non-stick coating.*



## SERIE MATERIC

casseruola alta con coperchio  
deep casserole with lid  
3830V1..

$\varnothing$ cm	h cm	Lt
20	9	2,4
24	12,8	5,0
28	13,5	7,0



casseruola fonda 1 manico  
saucepan  
38300616  
 $\varnothing$  cm 16 h cm 7,1 Lt 1,2



wok con coperchio in vetro  
wok with lid  
38309528  
 $\varnothing$  cm 28 h cm 7,3 Lt 3,6



crepiere  
crepe frying pan  
38304525  
 $\varnothing$  cm 25 h cm 1,8 Lt 0,8



## SERIE MATERIC

padella  
frying pan  
cod. 383025..

Ø cm	h cm	Lt
20	3,9	1,1
22	4,6	1,5
24	4,6	1,9
26	4,9	2,4
28	5,2	3,0
30	5,2	3,3



bistecchiera  
grill pan  
cod. 38305326  
cm 26 h cm 4,1 Lt 2,1



coperchi  
lid  
cod. 38203A..

Ø cm
16
20
22
24
26
28
30







# SERIE POWER

-

**Cod. 3800**

alluminio forgiato / forged aluminum



- Alluminio forgiato in 3 mm con rivestimento antiaderente Xylan 2 strati.
- Fondo HOLE INDUCTION.
- Manici in bakelite soft touch.
- Coperchio in vetro con anello in acciaio, valvola di sfogo e pomolo in bakelite soft touch.

- 3 mm forged aluminum with Xylan 2 layers non stick coating.
- Bottom: HOLE INDUCTION.
- Handle with bakelite material with soft touch application.
- Glass lid with steam hole in stainless steel and bakelite knob with soft touch application.



## SERIE POWER

casseruola alta con coperchio  
*deep casserole with lid*  
cod. 3800V1..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
20	9,3	2,6
24	11,0	4,3



casseruola 1 manico  
*saucepan*  
38000616  
*Ø cm 16 h cm 7,2 Lt 1,2*



wok con coperchio in vetro  
*wok with lid*  
38009528  
*Ø cm 28 h cm 7,6 Lt 3,7*



crepiere  
*crepe frying pan*  
38004526  
*Ø cm 26 h cm 1,4 Lt 0,7*



bistecchiera  
*grill pan*  
cod. 38005328  
*cm 28 h cm 3,7 Lt 2,3*



## SERIE POWER

padella  
frying pan  
cod. 380025..

Ø cm	h cm	Lt
20	4,6	1,2
22	4,7	1,4
24	5,0	1,8
26	5,1	2,2
28	5,5	2,8
30	6,0	3,6



set 2 padelle  
set 2 frying pans

cod.	Ø cm
38002502	20/24
38002503	24/28



set 3 padelle  
set 3 frying pans  
38002501  
Ø cm 20/24/28



coperchio  
lid  
cod. 38003A..

Ø cm
16
20
22
24
26
28
30







# SERIE CHALET

-

**Cod. 3890**

alluminio forgiato / forged aluminum



**NATURA**  
NON-STICK COATING  
2 LAYERS

Abrasion resistance  
≥ 30000  
cycles

- Rivestimento antiaderente effetto pietra
- Maniglia soft-touch effetto legno
- Coperchio in vetro con pomolo soft-touch effetto legno
- Alluminio forgiato elevato spessore
- Bordo rinforzato 4 mm
- Fondo in acciaio per induzione

- Non-stick coating stone effect*
- Soft-touch handle wood effect*
- Glass lid with soft-touch wood effect knob*
- Forged aluminum high thickness*
- Reinforced edge 4 mm thick rim*
- Steel bottom for induction*



## SERIE CHALET

casseruola fonda con coperchio  
*deep casserole with lid*  
cod. 3890V1..

<i>Ø cm</i>	<i>Lt</i>
20	2,42
24	4,40
26	5,20
28	6,60



casseruola fonda  
*deep casserole*  
38900526  
*Ø cm 26 Lt 5,20*



casseruola bassa con coperchio  
*low casserole with lid*  
3890V726  
*Ø cm 26 Lt 2,90*



casseruola bassa  
*low casserole*  
38900926  
*Ø cm 26 Lt 2,90*



## SERIE CHALET

casseruola 1 manico  
*saucepan*  
38900616  
Ø cm 16 Lt 1,18



wok con coperchio in vetro  
*wok with lid*  
38909528  
Ø cm 28 Lt 3,65



padella fonda  
*deep frying pan*  
cod. 3890C528  
Ø cm 28 Lt 3,0



bistecchiera con grill  
*ribbed grill pan*  
cod. 38905328  
cm 28x28



crepiere  
*crepe frying pan*  
38904525  
Ø cm 25 Lt 0,7





## SERIE CHALET

padella  
frying pan  
cod. 389025..

Ø cm	Lt
20	1,05
22	1,24
24	1,75
26	2,10
28	2,65
30	3,23



set 2 padelle  
set 2 frying pans

cod.	Ø cm
38902503	20/24
38902504	24/28



set 3 padelle  
set 3 frying pans  
38902500  
Ø cm 20/24/28



coperchio  
lid  
cod. 38903A..

Ø cm
20
22
24
26
28
30



# SERIE STARDUST

Cod. 3900

alluminio forgiato / forged aluminum



**THUNDER**  
NON-STICK COATING  
3 LAYERS

Abrasion resistance  
≥ 10000  
cycles

- Antiaderente di ultima generazione (ogni padella è unica)
- Manico soft-touch
- Alluminio forgiato elevato spessore
- Bordo rinforzato 4 mm
- Fondo in acciaio per induzione

- New non-stick coating (each pan is unique)
- Soft-touch handle
- Forged aluminum high thickness
- Reinforced edge 4 mm thick rim
- Steel bottom for induction

padella  
frying pan  
cod. 390025..

Ø cm	Lt
20	1,05
24	1,75
28	2,65
30	3,23



coperchio  
lid  
cod. 38003A..

Ø cm
20
24
28
30



coperchi in vetro  
glass lid  
971009..

Ø cm
20
24
28
30





# POWER

**Cod. 3800**

acciaio inox 18/10 / stainless steel 18/10



FASTER – più veloce rispetto alla cottura tradizionale / *than traditional cooking*

EASY – di facile utilizzo / *to use*

SMART – risparmi energia e tempo / *save energy and time*

HEALTHY – ideale per una cottura sana / *ideal for healthy cooking*

- Fondo termo diffusore a tre starti
- Tripla sistema di sicurezza
- Due livelli di pressione
- Indicatore per chiusura facile e veloce
- Certificazione CE
- Manico ergonomico

- Triple diffuser bottom*
- Triple safety system*
- Two pressure cooking levels*
- Indicator for easy and fast closure*
- Certification CE*
- Ergonomic handle*

pentola a pressione  
*pressure cooker*  
38005106  
Ø cm 22  
Lt 6,0



---

## RICAMBI / SPARE PARTS:

- guarnizione / *lid rubber-ring* - cod. 97100275
- coperchio completo / *lid for pressure cooker* - cod. 38005000
- manico / *lid handle* - cod. 97150845
- maniglia / *pot handle* - cod. 97150846
- selettore / *selector* - cod. 97100276

Articoli venduti in scatola litografata / *Articles are packed in lithographed box*





# SERIE FORNO

-

oven

inox 18/10

teglia rettangolare  
*roasting pan*  
548106..

<i>cm</i>	<i>h cm</i>
25x18	7
30x21	7
35x25	7



coperchio per teglia rettangolare  
*lid for roasting pan*  
548128..

<i>cm</i>
25x18
30x21
35x25



vassoio gratin  
*gratin serving tray*  
509368..

<i>cm</i>
40x21
45x23
50x27






# CAPRI

alluminio / aluminium

Corpo in alluminio, manico e pomolo in resina fenolica termoindurente anti-scottatura, guarnizione in silicone. Il caffè con la moka Capri è più buono, più profumato e più economico.

*Body in aluminium, handle and knob in thermoset phenolic resin anti-scalding, silicone seal. Coffee from the Capri moka is better, more aromatic and cheaper.*

caffettiera  
coffee pot

cod.	
55240400	1/2
55240401	1
55240403	3
55240406	6
55240409	9
55240412	12



## *Come fare un buon caffè!* *How to make a coffee with the moka coffee makers!*



- 1.** Versare l'acqua fredda fino alla valvola della caldaia.  
*Fill the boiler with cold water up to the valve.*



- 2.** Posizionare l'imbuto nella caldaia.  
*Insert the loader into the boiler.*



- 3.** Sistemare il caffè nell'imbuto fino a formare una leggera cupola, attenzione il caffè non deve essere pressato.  
*Fill the loader with coffee until it has a pyramidal shape and remember not to press down the coffee.*



- 4.** Serrare saldamente la caldaia col bricco, per evitare fuoriuscite di acqua dalla caldaia.  
*Tighten the boiler to the jug and make sure there are no leaks from the boiler.*



- 5.** Accendere la fiamma facendo attenzione che non sbordi dalla base della caldaia.  
*Turn the burner on and make sure the flame does not come out of the boiler's edge.*



- 6.** Tenere la caffettiera sulla fonte di calore fino alla fine del tipico gorgoglio. Una sosta prolungata sulla fonte di calore potrebbe danneggiare la guarnizione di tenuta ed alterare il gusto del caffè.  
*Hold the coffee maker onto the heat source until the typical bubbling stops. Do not keep the coffee maker on the burner for too long to avoid damaging the sealing gasket and alter the coffee taste.*



- 7.** Spegnerne la fonte di calore, sollevare il coperchio e mescolare il caffè per omogeneizzare il gusto.  
*Turn the burner off, open the lid and stir the coffee for a more pleasant taste.*

Articolo venduto in cravatta litografata / Article is packed in lithographed packaging







# MESTOLAME ACCESSORI

-  
Serving tools  
Accessories



ALIMENTI  
FOOD SAFE



LAVASTOVIGLIE  
DISHWASHER



RICICLABILE  
RECYCLABLE



# SERIE ASTRA

-

inox 18/10

forchetta 5 punte

*5 prong fork*

07600143

*cm 30*



cucchiaione risotto

*rice spoon*

07600280

*cm 28*



cucchiaione forato

*perforated spoon*

07600260

*cm 26*



coltello servire

*serving knife*

07600069

*cm 32*



cucchiaione servire

*serving spoon*

07600060

*cm 26*





## SERIE ASTRA

pala lasagne  
*spatula lasagna*  
07600080  
cm 28



pala torta  
*cake server*  
07600081  
cm 30



pala uovo  
*egg lifter*  
07600082  
cm 28



cucchiaione pizzaiolo  
*tomato spoon*  
07600014  
cm 28



forchettone 3 punte multiuso  
*3 prong fork*  
07600288  
cm 30



## SERIE ASTRA

mestolo salsa

*sauce ladle*

0760007..

Ø cm

5

6

8



pala fritto

*spatula*

07600083

cm 30



servispaghetti

*spaghetti server*

07600018

cm 30



forchettone

*carving fork*

07600016

cm 34



forchettone curvo

*curved carving fork*

07600017

cm 33



cucchiaio ghiaccio

*ice spoon*

07600289

cm 24





SERIE ASTRA

forchettone insalata

*salad fork*

07600015

*cm 28*



cucchiaione multiuso

*serving spoon*

07600059

*cm 30*



cucchiaione multiuso forato

*perforated spoon*

07600259

*cm 30*



forchetta per vassoio

*serving fork*

07600033

*cm 20*



cucchiaio

*serving spoon*

07600040

*cm 20*





SERIE ASTRA

forchettone servire per vassoio

*serving fork*

07600088

*cm 24*



cucchiaine servire

*serving spoon*

07600087

*cm 24*



forchettone insalata

*salad fork*

076000CF

*cm 24*



cucchiaine multiuso forato

*perforated spoon*

07600287

*cm 24*



cucchiaine marmellata - miele

*jam - honey spoon*

076000CN

*cm 19*



# SERIE PITAGORA

-

inox 18/10

forchetta servire  
*serving fork*  
08100033  
*cm 20*



cucchiaio servire  
*serving spoon*  
08100040  
*cm 20*



forchettone servire  
*serving fork*  
08100088  
*cm 24*



cucchiaine servire  
*serving spoon*  
08100087  
*cm 24*



cucchiaine multiuso  
*multipurpose spoon*  
08100159  
*cm 30*



# SERIE COMET

-

inox 18/10

mestolo  
*ladle*  
509203B0  
*cm 34,5*



schiumarola  
*skimmer*  
509218B0  
*cm 36,2*



pala fritto  
*spatula*  
509226B0  
*cm 34*



asta appendimestoli senza ganci  
*kitchen tools rack without hooks*  
50928102  
*cm 40*



SERIE COMET

cucchiaine  
*serving spoon*  
509210B0  
cm 34,5



forchettone  
*serving fork*  
509217B0  
cm 34,5



servispaghetti  
*spaghetti server*  
509222B0  
cm 33



quintiglia con asta in confezione regalo  
*5 pcs kirchen tools set with rack in gift box*  
509247B0  
cm 34,5







# SERIE ELLISSE

-

inox

mestolo Ø cm 9

*ladle*

7805211B

cm 30



forchettone

*serving fork*

7805215B

cm 32



cucchiaione

*serving spoon*

7805217B

cm 32,5



pala fritto

*spatula*

7805214B

cm 33



schiumarola Ø cm 11

*skimmer*

7805213B

cm 36,5



appendimo 5 posti

*hanger 5 hooks*

71000013

cm 33



quintiglia con asta

*5 pcs kitchentools set*

*with hanger in gift box*

7805219B



SERIE ELLISSE

passa the  
*tea strainer*  
78000238  
cm 22



pala taglia formaggi  
*cheese slicer*  
78000265  
cm 21



pala torta seghettata  
*cake server*  
78000259  
cm 26



pala pizza seghettata  
*pizza pie-server*  
78000232  
cm 27



pala uovo  
*egg lifter*  
78000256  
cm 25



frusta piatta  
*flat whisk*  
790414..

cm

20

25



grattuggia piccola da tavolo  
*fine handy grater*  
78002806  
cm 26



grattuggia piatta da tavolo  
*fine handy grater*  
78002807  
cm 24



## SERIE ELLISSE

taglia pasta

*pastry cutter*

78000242

*cm 18,5*



taglia pizza

*pizza pie-cutter*

78000243

*cm 18,5*



taglia pasta/pizza 2 ruote

*2 wheels pastry/pizza cutter*

78000244

*cm 17*



spatola lunga

*long saptula*

78000264

*cm 34*



spatola larga

*gig saptula*

78000270

*cm 26,5*

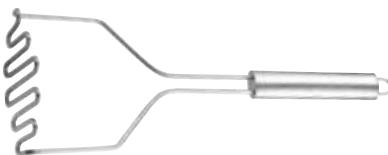


schiaccia patate

*potato masher*

78000549

*cm 30*



mestolo Ø cm 6

*ladle*

7805212B

*cm 28*



cucchiaione forato

*slotted spoon*

7805218B

*cm 32,5*





## SERIE ELLISSE

cucchiaione arriccia burro

*butter curler*

78000233

*cm 18*



forchetta carne 2 punte

*utility fork*

78000230

*cm 18,5*



arriccia burro

*butter curler*

78000269

*cm 19*



dosatore gelato

*ice-cream scoop*

78000268

*cm 23,5*



scavino Ø mm 22

*melon baller*

78000228

*cm 18*



scavino Ø mm 28

*melon baller*

78000229

*cm 18,5*



forchetta patate

*potato fork*

78000234

*cm 16*



pela patate

*peeler*

78000271

*cm 18,5*



## SERIE ELLISSE

riga limoni  
*lemon zester*  
78002805  
cm 15,5



pela patate multiuso  
*peeler*  
78000225  
cm 18,5



apribottiglie - fora lattine  
*bottle opener*  
78000255  
cm 18,5



separatore uova  
*egg divider*  
78000266  
cm 20,5



apribarattoli universale  
*jar opener*  
78000901  
cm 23,5



apriscatole  
*can opener*  
78000682  
cm 20



spremi aglio  
*garlic press*  
78000868  
cm 28,5



cannula leva torsolo  
*apple corer*  
78000227  
cm 18,5



## SERIE ELLISSE

gratta carote  
*vegetable scraper*  
78000267  
cm 23,5



manaretta  
*meat cleaver*  
78000251  
cm 23,5



manaretta piccola  
*meat cleaver*  
78000250  
cm 20,5



coltello formaggi 2 punte  
*cheese knife*  
78002803  
cm 24,5



coltello cucina seghettato (lama cm 17)  
*kitchen knife*  
78002801  
cm 29



coltello medio seghettato  
*kitchen knife*  
78002804  
cm 24



coltello spelucchino (lama cm 7,5)  
*paring knife*  
78002800  
cm 19,5



# MOLLE BUFFET

-

## Buffet Tongs inox 18/10

molla insalata  
*salad tongs*  
58136620  
cm 20



molla multiuso  
*multi purpose tongs*  
58137524  
cm 24



molla dolce  
*cake tongs*  
58136124  
cm 24



molla spaghetti  
*spaghetti tongs*  
58136924  
cm 24



molla verdure  
*vegetables tongs*  
58137424  
cm 24



molla servizio  
*serving tongs*  
58137224  
cm 24





molla arrosto  
roast meat tongs  
58136024  
cm 24



molla universale  
all purpose tongs  
58137324  
cm 24



molla pane  
bread tongs  
58136824  
cm 24



forbice dolce  
cake tongs  
581307..

cm

16

20



SOLO  
VENDITA  
MASTER  
(6 pezzi)  
ONLY  
MASTER  
SELLING  
(6 pieces)

# COLTELLI PROFESSIONAL

## Professional Knives

manaretta  
*cleaver*  
741000EG  
*lama cm 18*



coltello macellaio lama grande  
*butche's knife*

Cod. *lama cm*

741000E6 20

741000E7 25



coltello cucina  
*chef knife*

Cod. *lama cm*

741000EH 20

741000E1 25



coltello cucina orientale  
*japanese cook*  
741000EI  
*lama cm 18*



coltello cucina  
*chef knife*  
741000EL  
*lama cm 15*



coltello pane  
*bread knife*

Cod. *lama cm*

741000EM 20

741000E5 28



coltello affettati  
*slicer knife*  
741000EN  
*lama cm 20*



COLTELLI PROFESSIONAL

SOLO  
VENDITA  
MASTER  
(6 pezzi)  
ONLY  
MASTER  
SELLING  
(6 pieces)

coltello disossatore  
*boning knife*  
741000EO  
*lama cm 15*



coltello per filettare  
*fillet knife*  
741000EP  
*lama cm 20*



coltello prosciutto  
*ham-slicer*

Cod. *lama cm*

---

741000EQ 26

741000E4 33

---



coltello salmone  
*salmon knife*  
741000ER  
*lama cm 26*



forchettone arrosto  
*carving fork*  
741000ES  
*cm 18*



coltello cucina  
*chef knife*  
741000ET  
*lama cm 12*



coltello bistecca con sega  
*full serration steak knife*  
741000EU  
*lama cm 12*



SOLO  
VENDITA  
MASTER  
(6 pezzi)  
ONLY  
MASTER  
SELLING  
(6 pieces)

## COLTELLI PROFESSIONAL

coltello bistecca senza sega  
*fine edge steak knife*  
741000EY  
*lama cm 12*



coltello spelucchino  
*paring knife*

Cod. *lama cm*

741000EV 9

741000E2 10



coltello verdura  
*peeling knife*  
741000EZ  
*lama cm 7,5*



mezzaluna  
*mincing knife*  
741000EB  
*lama cm 26*



punta grana  
*parmesan cheese knife*  
741000EX  
*lama cm 12*



appendino magnetico  
*aluminum magnet hanger*  
741000ED  
*cm 45*



acciaino  
*sharpener*  
741000E3  
*cm 24,5*





## COLTELLI PROFESSIONAL

ceppo legno 6 pz cucina  
*6 kitchen knives with wood block*  
741000EE

**composizione:**

coltello cucina cm 20 - *chef knife cm 20*  
coltello pane cm 20 - *bread knife cm 20*  
coltello affettati cm 20 - *slicer knife cm 20*  
coltello cucina cm 12 - *chef knife cm 12*  
spelucchino cm 9 - *paring knife cm 9*  
coltello verdura cm 7,5 - *peeling knife cm 7,5*



ceppo legno 6 coltelli bistecca senza sega  
*6 steak knives with wood block*  
741000EW



ceppo legno 6 coltelli bistecca con sega  
*6 serrated steak knives with wood block*  
741000EF



# LIVING

-

acciaio inox / stainless steel  
TPR

Set di coltelli da cucina in acciaio temprato e forgiato, con lama rettificata a sezione conica e manico in TPR antiscivolo con inserto decorativo in polipropilene tra la lama e manico.

*Set of kitchen knives in tempered and forged steel, with tapered, ground blade and non-slip handle in TPR with decorative polypropylene insert between blade and handle.*

coltello cucina  
*chef knife*  
748000EL  
*cm 19*



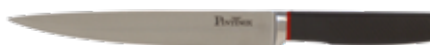
coltello santoku  
*santoku knife*  
748000EI  
*cm 17*



coltello pane  
*bread knife*  
748000EM  
*cm 20*



coltello affettati  
*slicer knife*  
748000EN  
*cm 20*



coltello multiuso  
*multi-purpose knife*  
748000ET  
*cm 12*



coltello spelucchino  
*paring knife*  
748000EV  
*cm 9*





# ACCESSORI

-

## Accessories

molla zucchero  
*sugar tongs*  
50919100  
*cm 11*



molla ghiaccio Elite  
*Elite ice tongs*  
50918900  
*cm 15*



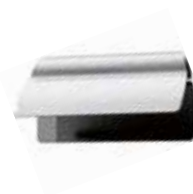
molla ghiaccio dentata inox 18/10  
*ice tongs*  
50919300  
*cm 16*



molla ghiaccio  
*ice tongs*  
50919200  
*cm 13*



pinza affettati  
*sliced meat tongs*  
50907100  
*cm 10*





## ACCESSORI

pinza cuoco punte piegate  
*german ton bend*  
78500440  
cm 35



pinza cuoco  
*chef bend*

Cod.	cm
58818330	30
58818335	35
58818340	40



schiaccianoci 2 nicchie  
*nutcracker*  
50916001



trinciapollo con molla interna  
*poultry shearer (internal spring)*  
50907400



batticarne professional  
*meat mallet*

Cod.	gr
50907306	600
50907315	1500



## ACCESSORI

forbice professionale  
*professional scissor*  
58734621



trinciapollo professionale  
*professional poultry shears*  
58730923



grattugia Bari  
*Bari cheese grater*  
50908400



grattugia completa  
*cheese grater*  
50908700



passaverdura  
*vegetable mill*  
50905000



mattarello  
*rolling*  
50908148  
cm 48



## ACCESSORI

frusta  
whisk  
509164..

cm

25

30

35

40



imbuto  
funnel  
50907820  
Ø cm 20



cono cinese  
chinois

Cod. Ø cm

78500350 13

78500351 17

78500352 19

78500353 20



passabrodo  
strainer

Cod. Ø cm

71000106 6,3

71000114 13

71000116 16,5

71000118 18,5



colapasta  
colander  
301062..

Ø cm

22

24

26

28



## ACCESSORI

insalatiera base piana  
*salad bowl*  
 509038..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	7	1
18	8	1½
22	10	2½
24	11	3½
26	12	4½
28	13	5½



insalatiera conica bordata  
*conical salad bowl*  
 509037..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
16	6	½
18	6,8	¾
20	7,2	1
22	7,6	1⅓
24	9	1¾
28	10	2¾



coppetta  
*bowl*  
 509117..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
12	7,2	0,6



bastardella semisferica con maniglie  
*semispheric-mixing bowl with handles*  
 509039..

<i>Ø cm</i>	<i>h cm</i>	<i>Lt</i>
22	12	3
28	15	6



base per bastardella  
*foot for mixing bowl*  
 50904022  
 Ø cm 22/28





## ACCESSORI

setaccio farina  
flour strainer  
509055..

Ø cm mm

21 2,5x1,4

30 2,5x1,4



setaccio velo  
strainer  
509056..

Ø cm mm

21 1,5x1

30 1,5x1



setaccio pane  
bread strainer  
50905730  
Ø cm 30 mm 4x3



vassoio ovale bordato Tender  
Tender edged oval tray  
538219..

cm

26x19

31x21

36x25

42x29

47x34



vassoio tondo cameriere Tender  
Tender round tray  
538259..

Ø cm

24

28

32

36



vassoio rettangolare Tender  
Tender rectangular tray  
538272..

cm

25x20

32x25

36x29

40x33

45x35



# SEZIONE ESPLICATIVA

-

**Technical information**





# LA COSTRUZIONE DELLE POSATE

## Cutlery manufacturing process



**1**  
Lamiera da coils  
*Coils sheet*



**2**  
Tranciatura  
*Blanking*



**3**  
Laminazione  
*Rolling*



**4**  
Ritrancio tazza  
*Bowl cutting*



**5**  
Coniatura  
*Embossing*



**6**  
Lucidatura prodotto  
finito  
*Polishing finished  
product*



# LA COSTRUZIONE DEI COLTELLI

## Knife manufacturing process

### **a)** Coltello monoblocco con lama temperata *Solid knife with hardened blade*



**1** AISI 420  
Barra d'acciaio  
*Steel bar*

**2** Partic. fucinato  
*Forged piece*

**3** Partic.  
ritranciato  
*Blanked piece*

**4** Partic. molato  
*Ground piece*

**5** Prodotto finito  
*Finished product*

### **b)** Coltello con manico cavo e lama fucinata *Hollow handle knife with forged blade*



**1** Lama fucinata  
*Forged blade*

**2** Manico cavo  
*Hollow handle*

# L'ACCIAIO

## The steel

### **Acciaio inox 18/10**

### **Acciaio 18% cromo**

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

### **18/10 stainless steels**

### **18% chrome stainless steels**

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



# USO E MANUTENZIONE

## Use and care advise

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

In ottemperanza alla legge n° 126 del 10/04/91 "Norme per l'informazione del consumatore" si informano gli utilizzatori di lame e coltelleria circa l'uso corretto del prodotto per evitare fenomeni corrosivi.

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

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

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

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



# MANUTENZIONE DEL RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

## Non-stick coating care advise



Lavare la padella nuova, per pulire è sufficiente acqua calda e detersivo.  
*Clean the new frying-pan, clean with hot water and detergent.*



Adatta al lavaggio in lavastoviglie  
*Can be washed in dish-washer*



Permette di cucinare anche senza grassi  
*No-fat cooking*



Detersivi e pagliette abrasivi possono essere usati solo se l'etichetta ne indica la compatibilità con i rivestimenti antiaderenti.  
*Detergents or abrasive steel wools can be used only if the label indicates they are compatible with non-stick coatings.*



Prima dell'uso condizionare con olio.  
*Brush with oil before use.*



Evitare le temperature estreme durante la cottura (non superate i 260°C).  
*Avoid extreme temperatures during cooking (do not exceed 260°C).*



I marchi dei rivestimenti antiaderenti più avanzati tecnologicamente permettono anche l'utilizzo di utensili metallici.  
*The most technologically advanced trademarks of non-stick coatings can also be used with metal utensils.*














# CONFEZIONI POSATE

-  
Cutlery packaging














PINTINOX		OCTAVIA 0860	SPATEN 1630	VITTORIALE 1640	CONCEPT 0450	INFINITO 0850	DUCALE 2910	RIALTO 2992	TECNA 0470	OLIVIA 0490	BAGUETTE 0830	BYRON 0800	PALLADIUM 0590	PIATGORA 0810
	New Canetè 24 pz ...&091	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	scatola regalo rossa 16 pz ...\$0SN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	scatola regalo rossa 24 pz ...\$091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	New Compact 24 pz ...0091	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	New Compact 49 pz ...0093	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	nuovo bauletto legno 24 pz ...Y091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo bauletto legno 30 pz ...Y0SE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo bauletto legno 48 pz ...Y098	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauletto legno 24 pz ...S091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauletto legno 49 pz ...S093	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauletto legno 75 pz ...S095	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauletto legno 126 pz ...S0TE	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓



LEONARDO 0500	EUCLIDE 0480	MILLENIUM 2270	RITZ 2280	STILE 2400	SETTECENTO 2050	ROMANINO 0650	COLISEUM 2340	CAPITOLIUM 2350	WESTMINSTER 2310	BERNINI 2060	TRUMPET 2070	LIBERTY 1660	SAVOY 1700	PALACE 1690	CASALI 2100	SKY 2940	SKY SATIN 294U
-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-
-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-
-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-
✓	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-



PINTINOX		EXCELSIOR 1460	TREND 1670	EXPO 2040	SYNTHESIS 2030	SIRIO 2260	ROMA 2200	SOLARIS 2170	FILET 0540	SABRINA 2090	MAITRE 2010	BRISTOL 2140	AMERICA 2240	HOTEL 2020
	New Canetè 24 pz ...&091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	scatola regalo rossa 16 pz ...\$0SN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	scatola regalo rossa 24 pz ...\$091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	New Compact 24 pz ...0091	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	New Compact 49 pz ...0093	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cutlery Manufacturer 24 pz ...9091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cutlery Manufacturer 49 pz ...9093	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cutlery Manufacturer 75 pz ...9095	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo bauetto legno 24 pz ...Y091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo bauetto legno 30 pz ...Y0SE	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	nuovo bauetto legno 48 pz ...Y098	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauetto legno 24 pz ...S091	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauetto legno 49 pz ...S093	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauetto legno 75 pz ...S095	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	bauetto legno 126 pz ...S0TE	-	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

BRASILIA 2230	BETA 1710	GAMMA 2150	ISCHIA 2250	TEMA 2120	WAVE 2610	AIDA 1380	AUSTRALIA 2 1400	DOLPHIN 1360	VALENICA 0350	UNO 1410	SUPERGA 0310	STRESA 0320	CAMBRIDGE 071M	PUNTO 1220	ECOBAGUETTE 0280	SNAKE 1140	TUBE 1120
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓
✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
✓	✓	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-

# CONFEZIONI POSATE PINTI1929

-


















## Pinti1929 cutlery boxes

PINTI1929		
	scatola Compact 24 pz ...0091	bauletto cartone 75 pz ...0095
OCTAVIA 0860	✓	✓
SPATEN 1630	✓	✓
VITTORIALE 1640	✓	✓
CONCEPT 0450	✓	✓
INFINITO 0850	✓	-
DUCALE 2910	✓	-
RIALTO 2992	✓	-
TECNA 0470	✓	✓
OLIVIA 0490	✓	✓
BAGUETTE 0830	✓	✓
BYRON 0800	✓	✓
PALLADIUM 0590	✓	✓
PITAGORA 0810	✓	✓
LEONARDO 0500	✓	✓
EUCLIDE 0480	✓	✓







# COMPOSIZIONI STANDARD SERVIZI POSATE

## Standard cutlery sets compositions

persone / people			6	12		
POSATE TAVOLA TABLE ITEMS						
	01	cucchiaino spoon	6	12	12	12
	02	forchetta fork	6	12	12	12
	03	coltello knife	6	12	12	12
POSATE FRUTTA DESSERT ITEMS						
	04	cucchiaino spoon	-	-	-	12
	05	forchetta fork	-	-	12	12
	06	coltello knife	-	-	12	12
CAFFÈ TEA/COFFEE SPOON						
	07	cucchiaino caffè tea-coffee spoon	6	12	12	12
	08	cucchiaino moka moka spoon	-	-	-	-
SERVIRE SERVING						
	10	mestolo soup ladle	-	1	1	1
	11	cucchiaino serving spoon	-	-	1	1
	12	forchettone serving fork	-	-	1	1
	13	mestolo salsa sauce ladle	-	-	-	1
	15*	forchetta insalata salad fork	-	-	-	1
	17	forchettina 3 spine pastry fork	-	-	-	12
	20	pala torta cake serve	-	-	-	1
	28	forchetta pesce fish fork	-	-	-	12
	29	coltello pesce fish knife	-	-	-	12
<b>TOTALE PEZZI TOT PCS</b>			<b>24</b>	<b>49</b>	<b>75</b>	<b>126</b>






Il codice 15\* dove non disponibile verrà sostituito con il cucchiaino servire codice 11.  
Code 15\* if not available, will be replaced by serving spoon code 11.

# LUXURY - SERVIZI 24 PZ / CUTLERY SET 24 PCS

Descrizione <i>Description</i>	Codice <i>Code</i>				
		<b>...Y091 (*Y291)</b> BAULETTO LEGNO WOODEN CASE	<b>....S091 (*S291)</b> BAULETTO LEGNO WENGHE WENGHE WOODEN CASE	<b>....Z091 (*Z291)</b> SCATOLA REGALO LUXURY LUXURY GIFT BOX	<b>....7091 (*7291)</b> SCATOLA LUXURY COLLECTION CON PANNI LUXURY COLLECTION GIFT BOX WITH CLOTH HOLDER
Hive Black and Honey	2LLG	✓	✓	✓	✓
Infinito Treasure Gold	19A0	✓	✓	✓	✓
Infinito Treasure Bronze	19B0	✓	✓	✓	✓
Infinito Treasure Titanium	19C0	✓	✓	✓	✓
Infinito Treasure Total Black	19D0	✓	✓	✓	✓
Olivia Treasure Gold	14A0	✓	✓	✓	✓
Olivia Treasure Bronze	14B0	✓	✓	✓	✓
Olivia Treasure Titanium	14C0	✓	✓	✓	✓
Olivia Treasure Copper	14H0	✓	✓	✓	✓
Olivia Treasure Grey	14I0	✓	✓	✓	✓
Baguette Treasure Gold	06A0	✓	✓	✓	✓
Baguette Treasure Bronze	06B0	✓	✓	✓	✓
Baguette Treasure Titanium	06C0	✓	✓	✓	✓
Settecento Treasure Gold	08A0	✓	✓	✓	✓
Settecento Treasure Bronze	08B0	✓	✓	✓	✓
Settecento Treasure Titanium	08C0	✓	✓	✓	✓
Settecento Treasure Total Black	1AD0	✓	✓	✓	✓
Sky Treasure Honey	2RG0	✓	✓	✓	✓
Sky Treasure Copper	2RH0	✓	✓	✓	✓
Sky Treasure Total Black	2RD0	✓	✓	✓	✓
Sky Satin Treasure Honey	2RGU	✓	✓	✓	✓
Sky Satin Treasure Copper	2RHU	✓	✓	✓	✓
Sky Satin Treasure Total Black	2RDU	✓	✓	✓	✓
Synthesis Treasure Gold	15A0	✓	✓	✓	✓
Synthesis Treasure Bronze	15B0	✓	✓	✓	✓
Synthesis Treasure Titanium	15C0	✓	✓	✓	✓
Synthesis Treasure Copper	15H0	✓	✓	✓	✓
Synthesis Treasure Grey	15I0	✓	✓	✓	✓
Palace Martellato Treasure Honey *	1TG0	✓	✓	✓	✓
Palace Martellato Treasure Copper *	1TH0	✓	✓	✓	✓
Palace Martellato Treasure Total Black *	1TD0	✓	✓	✓	✓
Palace Martellato Treasure Grey *	1TI0	✓	✓	✓	✓

\* Cutlery set with stamped table knife

# LUXURY - SERVIZI 24 PZ / CUTLERY SET 24 PCS

					
Descrizione <i>Description</i>	Codice <i>Code</i>	<b>...Y091</b> BAULETTO LEGNO WOODEN CASE	<b>....S091</b> BAULETTO LEGNO WENGHE WENGHE WOODEN CASE	<b>....Z091</b> SCATOLA REGALO LUXURY LUXURY GIFT BOX	<b>....7091</b> SCATOLA LUXURY COLLECTION CON PANNI LUXURY COLLECTION GIFT BOX WITH CLOTH HOLDER
Settecento Treasure TxT Gold	2AA0	✓	✓	✓	✓
Palace Treasure TxT Titanium	2BC0	✓	✓	✓	✓
Bramante Treasure 50/50 Black	1CE0	✓	✓	✓	✓
Ellade Treasure 50/50 Black	1DF0	✓	✓	✓	✓
Vittoriale Stone Washed	1642	✓	✓	✓	✓
Baguette Stone Washed	0832	✓	✓	✓	✓
Leonardo Stone Washed	0502	✓	✓	✓	✓
Settecento Stone Washed	2054	✓	✓	✓	✓
Westminster Stone Washed	2312	✓	✓	✓	✓
Palace Stone Washed	1692	✓	✓	✓	✓
Casali Stone Washed	2102	✓	✓	✓	✓
Stresa Stone Washed	0324	✓	✓	✓	✓
Settecento TxT	2053	✓	✓	✓	✓
Palace TxT	1693	✓	✓	✓	✓
Casali TxT	2103	✓	✓	✓	✓
Vittoriale Alchimique Gold	0VA2	✓	✓	✓	✓
Baguette Alchimique Bronze	0WB2	✓	✓	✓	✓
Settecento Alchimique Gold	0JA4	✓	✓	✓	✓
Settecento Alchimique Titanium	0JC4	✓	✓	✓	✓
Settecento Alchimique Bronze	0JB4	✓	✓	✓	✓
Westminster Alchimique Bronze	2SB2	✓	✓	✓	✓
Palace Alchimique Titanium	0ZC2	✓	✓	✓	✓
Casali Alchimique Gold	0YA2	✓	✓	✓	✓
Casali Alchimique Bronze	0YB2	✓	✓	✓	✓
Casali Alchimique Titanium	0YC2	✓	✓	✓	✓
Audrey Mystique	1656	✓	✓	✓	✓
Swing Mystique	0886	✓	✓	✓	✓
Olivia Mystique	0496	✓	✓	✓	✓
Palladium Mystique	0596	✓	✓	✓	✓
Millenium Mystique	2276	✓	✓	✓	✓
Bernini Mystique	2066	✓	✓	✓	✓
Synthesis Mystique	2036	✓	✓	✓	✓

# LUXURY - SERVIZI 24 PZ / CUTLERY SET 24 PCS

					
Descrizione Description	Codice Code	<b>...Y091 (*Y291)</b> BAULETTO LEGNO WOODEN CASE	<b>....S091 (*S291)</b> BAULETTO LEGNO WENGHE WENGHE WOODEN CASE	<b>....Z091 (*Z291)</b> SCATOLA REGALO LUXURY LUXURY GIFT BOX	<b>....7091 (*7291)</b> SCATOLA LUXURY COLLECTION CON PANNI LUXURY COLLECTION GIFT BOX WITH CLOTH HOLDER
Stresa Mystique	0326	✓	✓	✓	✓
Tube Mystique	1126	✓	✓	✓	✓
Dinner Mystique *	R046	✓	✓	✓	✓
Audrey Velvet Honey	2QG6	✓	✓	✓	✓
Audrey Velvet Copper	2QH6	✓	✓	✓	✓
Audrey Velvet Total Black	2QD6	✓	✓	✓	✓

\* Cutlery set with stamped table knife



# LUXURY - SERVIZI 75 PZ / CUTLERY SET 75 PCS

PINTINOX





**....S095**  
BAULETTO LEGNO WENGHE 75 PZ  
75 PCS WENGHE WOODEN CASE

Descrizione <i>Description</i>	Codice <i>Code</i>	
Settecento Alchimique Gold	0JA4	✓
Settecento Alchimique Titanium	0JC4	✓
Settecento Alchimique Bronze	0JB4	✓
Casali Alchimique Gold	0YA2	✓
Casali Alchimique Titanium	0YC2	✓
Casali Alchimique Bronze	0YB2	✓
Vittoriale Alchimique Gold	0VA2	✓
Palace Alchimique Titanium	0ZC2	✓
Baguette Alchimique Bronze	0WB2	✓
Settecento TxT	2053	✓
Palace TxT	1693	✓
Casali TxT	2103	✓
Leonardo Stone Washed	0502	✓
Vittoriale Stone Washed	1642	✓
Baguette Stone Washed	0832	✓
Settecento Stone Washed	2054	✓
Palace Stone Washed	1692	✓
Casali Stone Washed	2102	✓
Stresa Stone Washed	0324	✓
Palladium Mystique	0596	✓
Olivia Mystique	0496	✓
Swing Mystique	0886	✓
Millenium Mystique	2276	✓
Bernini Mystique	2066	✓
Synthesis Mystique	2036	✓
Stresa Mystique	0326	✓

# LUXURY - SERVIZI 24 PZ / CUTLERY SET 24 PCS

					
Descrizione Description	Codice Code	<b>...Y091</b> BAULETTO LEGNO WOODEN CASE	<b>....S091</b> BAULETTO LEGNO WENGHE WENGHE WOODEN CASE	<b>....Z091</b> SCATOLA REGALO LUXURY LUXURY GIFT BOX	<b>....7091</b> SCATOLA LUXURY COLLECTION CON PANNI LUXURY COLLECTION GIFT BOX WITH CLOTH HOLDER
Vittoriale Alchimique Bronze On Demand	0VB2	✓	✓	✓	✓
Vittoriale Alchimique Titanium On Demand	0VC2	✓	✓	✓	✓
Palace Alchimique Bronze On Demand	0ZB2	✓	✓	✓	✓
Palace Alchimique Gold On Demand	0ZA2	✓	✓	✓	✓
Baguette Alchimique Gold On Demand	0WA2	✓	✓	✓	✓
Baguette Alchimique Titanium On Demand	0WC2	✓	✓	✓	✓

# LUXURY - SERVIZI 75 PZ / CUTLERY SET 75 PCS

		
Descrizione Description	Codice Code	<b>....S095</b> BAULETTO LEGNO WENGHE 75 PZ 75 PCS WENGHE WOODEN CASE
Vittoriale Alchimique Bronze On Demand	0VB2	✓
Vittoriale Alchimique Titanium On Demand	0VC2	✓
Palace Alchimique Bronze On Demand	0ZB2	✓
Palace Alchimique Gold On Demand	0ZA2	✓
Baguette Alchimique Gold On Demand	0WA2	✓
Baguette Alchimique Titanium On Demand	0WC2	✓



# CONFEZIONI ESPOSITORI

-  
**Packaging  
Display**





PINTINOX  
in display

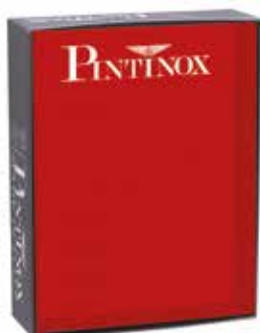
scatola regalo rossa 16/24/30 pz  
*red gift box 16/24/30 pcs*  
92062036  
*cm 20x28 h cm 7*



scatola regalo rossa SMALL:  
6 pz cucch. moka / cucch. caffè / forch 3 spine  
*red gift box SMALL:*  
6 pcs moka spoon / coffee spoon / pastry fork  
90512008  
*cm 20x20 h cm 2,5*



scatola regalo rossa MEDIUM:  
6 pz tavola  
*red gift box MEDIUM:*  
6 pcs table cutlery  
90512009  
*cm 20x28 h cm 3,5*



scatola regalo rossa LARGE:  
coppia servire / pala torta + 6 pz forch. 3 spine  
*red gift box LARGE:*  
serving fork+spoon / cake server+6pcs pastry forks  
90512010  
*cm 35x16 h cm 4,5*



scatola New Canetè 24 pz  
*New Canetè box 24 pcs*  
 90580100  
*cm 21,2x26 h cm 5,7*



scatola New Compact 49/75 pz  
*New Compact box 49/75 pcs*  
 90580086



scatola Compact Pintinox 24 pz  
*Pintinox Compact box 24 pcs*  
 90511002  
*cm 25,5x10,5 h cm 7*



astuccio Cutlery Manufacturer  
*Cutlery Manufacturer box*

Cod.	pz/pcs
92042226	24
92042227	49
92042229	75



bauletto legno 24/30/48 pz Cutlery Manufacturer  
*Cutlery Manufacturer wooden case 24/30/48 pcs*  
 92059049  
*cm 23,5x28,5 h cm 7,4*



scatola regalo Astra  
Astra box  
90635120  
cm 12x33 h cm 3,5



scatola Compact Pinti1929 24 pz  
Pinti1929 Compact box 24 pcs  
90580002  
cm 25,5x10,5 h cm 7



bauetto cartone Pinti1929 49/75 pz  
Pinti1929 cardboard case 49/75 pcs  
90580199  
cm 43,5x32,5 h cm 7,5



confezione regalo luxury collection 16/24/30 pz con panni  
luxury collection gift box 16/24/30 pcs with cloth holder  
92042300  
cm 23,5x28,5 h cm 7,4



scatola regalo luxury 16/24/30 pz  
luxury gift box 16/24/30 pcs  
92062037  
cm 20,0x28,0 h cm 7,0





bauletto legno wengé 24 pz  
wenge wooden case 24 pcs  
92061000  
cm 40,5x30,5 h cm 7,5



bauletto legno wengé 24 pz con elastici  
wenge wooden case 24 pcs with elastics  
92061001  
cm 35x25 h cm 6,5

bauletto legno wengé 49/75 pz  
wenge wooden case 49/75 pcs  
92061011  
cm 57,5x37 h cm 9



bauletto legno wengé 75 pz  
wenge wooden case 75 pcs  
92061010  
cm 48,5x33 h cm 11



bauletto legno wengé 126 pz  
wenge wooden case 126 pcs  
92061020  
cm 49x40,5 h cm 15



CHIAVE

....C...

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



N. CHIAVI	MODELS	MOQ	TIMING	CHIAVE ORANGE	CHIAVI OTHERS COLORS
120-599	qualsiasi <i>any model</i>	120	On demand, consegna in 12 gg lavorativi <i>On demand, delivery in 12 working days</i>	✓	✓
600-999	qualsiasi <i>any model</i>	600	On demand, consegna in 12 gg lavorativi <i>On demand, delivery in 12 working days</i>	✓	✓
≥1000	modelli attuali selezionati in griglia <i>selected models in the chart</i>	24	On stock, disponibilità immediata <i>On stock, immediate availability</i>	✓	✓

CRAVATTA

....E...

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

**Quantità minima di 240 Cravatte per  
 singolo articolo.** Tutte le posate possono  
 essere confezionate con la Cravatta.  
***The minimum quantity is 240 Cravatta  
 units per reference. All cutlery models can  
 be packed with Cravatta.***



VALVE

....9...

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



**Quantita' minima 120 pezzi.**  
**The minimum quantity 120 units.**

ETICHETTA BAR CODE SINGOLA

....3...

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



**Ordine minimo 2 master per pezzatura,  
almeno 480 pz assortiti.**  
**Minimum order quantity 2 master per item,  
at least 480 pcs assorted.**

	pz / pcs x master
posate e coltelli <i>cutlery and knives</i>	48
caffè, moka, forchetta 3 spine <i>tea-coffee spoons, moka spoons, pastry forks</i>	60

CARTELLE PINTINOX

*Pintinox coloured hang blister*

Cod.	Colour
90530016	green
90530017	lillac
90530018	fucsia
90530019	blue

**Quantità minima di 24 cartelle per  
singolo articolo.** Tutte le posate possono  
essere confezionate con la cartella.  
**The minimum quantity is 24 hang blister  
units per reference.** *All cutlery models can  
be packed with hang blister.*



espositore Orange Spot componibile  
(con 45 ganci e ripiano)  
*Orange Spot display (with 45 hooks and shelf)*  
99900053  
cm 70x50 h cm 220



struttura espositore per Orange Spot  
*Orange Spot display*  
99900161

ganci per Orange Spot  
*Orange Spot hooks*  
99900056



modulo portaposate per  
Orange Spot (14 nicchie)  
*cutleries shelf Orange Spot display*  
99900057



ripiano per Orange Spot  
*Orange Spot shelf*  
99900160





espositore 8x2 spazi per set posate 24 pz  
*displayer 8x2 spaces of cutlery 24 pcs set*  
92062021  
rosa / pink



espositore posate da banco legno bianco  
*white wooden cutlery display stand*  
92903050  
cm 32x32 h cm 20,5



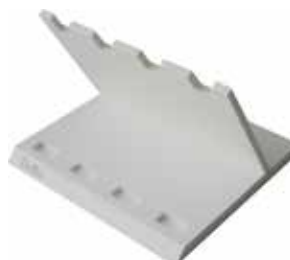
espositore con barattoli in vetro  
per posate sfuse  
*display with glass cutlery holder*  
99900250  
cm 50x12 h cm 12



portaquartere Pinti1929  
*Pinti1929 4 pcs display*  
92903030  
cm 18,5x15 h cm 27



portaquartere Pintinox (display 4 pz)  
*Pintinox 4 pcs display*  
92903052  
cm 15,5x14 h cm 10,2



struttura espositore GDO  
GDO displayer

Cod.	largh.	prof.	altez.
99900120	66,5	60	220
99900121	100	60	220
99900122	133	60	220



ripiano con porta prezzo frontale  
shelve with frontal datastrips

Cod.	cm
99900177	66,5x56
99900176	100x50
99900175	133x50



barra per ganci  
bar for hooks

Cod.	cm
99900144	66,5
99900145	100
99900146	133



ganci (10 pz)  
hooks (10 pcs)  
99900147



porta prezzo (10 pz)  
price holder (10 pcs)  
99900148



base per espositore pall box posate per crowner  
personalizzati  
(6 nicchie)  
*pall box display for cutlery*  
99900112  
cm 60x40 h cm 200



crowner Palace  
*Palace crowner*  
99900113



crowner Privilege  
*Privilege crowner*  
99900114



crowner Swing  
*Swing crowner*  
99900115



crowner Maitre  
*Maitre crowner*  
99900116



espositore senza ganci  
*wall display without hooks*  
99900028  
*cm 100x44 h cm 220*

ganci (50 pz)  
*hooks (50 pcs)*  
99900032

ripiano piano (3 pz)  
*flat shelf (3 pcs)*  
99900033  
*cm 50*



espositore curvo  
*bent display without hooks*  
99900027  
*cm 100x44 h cm 220*

ganci (50 pz)  
*hooks (50 pcs)*  
99900032

ripiano piano (3 pz)  
*flat shelf (3 pcs)*  
99900036  
*cm 30*





espositore pall box per padelle  
*pall box display for frying pan*  
99900014  
cm 40x66 h cm 136



espositore per posate sfuse Pinti1929  
*Pinti1929 display*  
99900049  
cm 50x50 h cm 181



# CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

-

## General sales conditions

Con il conferimento dell'ordine il Cliente accetta integralmente le condizioni di vendita e di consegna di seguito elencate:

**PREZZI** L'attuale quotazione a listino si intende per merce resa franco nostro stabilimento. La merce é venduta ai prezzi in Euro in vigore all'atto della spedizione dell'ordine. La ditta si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento i prezzi di vendita. Per imballo e confezionamento addebito 1%.

**CONSEGNA** Per giorno di consegna viene inteso quello indicato nella bolla di consegna controfirmata dal corriere. Il termine di consegna, essendo vincolato alle possibilità del momento e potendo variare per motivi indipendenti dalla volontà della ditta, é inteso come approssimativo e non impegnativo. Il mancato rispetto da parte nostra del termine di consegna concordato non dà diritto al Cliente di annullare l'ordine, protrarre il pagamento, richiedere un indennizzo, compenso o penale qualsiasi.

**RECLAMI** La merce viaggia a rischio e pericolo del destinatario anche nel caso in cui la merce viaggi in porto franco. Il Cliente deve verificare la merce all'atto della consegna. Tutti i reclami riferentesi alla qualità della merce devono essere comunicati a mezzo raccomandata o fax entro otto giorni dal ricevimento della merce pena la decadenza di qualsiasi diritto. Per qualsiasi contestazione é competente esclusivamente il Foro di Brescia.

**PAGAMENTO** Da convenirsi all'ordine.

La merce rimane di riservato dominio della ditta PINTI INOX fino all'avvenuto pagamento.

Per tutto quanto non previsto esplicitamente si fa riferimento a quanto previsto dal Codice Civile.

Gli articoli esposti nel presente catalogo si intendono a solo titolo informativo e senza alcun impegno da parte della PINTI INOX.

**MISURE E CAPACITÀ** sono puramente indicative.

La PINTI INOX si riserva il diritto insindacabile di apportare, anche senza preavviso, tutte le modifiche e le migliori richieste da esigenze commerciali e/o tecniche di qualsiasi natura.

**RESA E TRASPORTO** In Italia su richiesta:

Area Nord 1,5% del valore della fattura

Area centro 2,5% del valore della fattura

Area Sud 3% del valore della fattura

Isole 4% del valore della fattura

Per ordini inferiori a 1000 € di imponibile saranno addebitati 25 € per gestione imballo.

**URGENZE** in caso di necessità particolari, è possibile richiedere la spedizione di un ordine nelle 24 ore con corriere espresso priority: se confermato, il costo del servizio è di € 40,00 più eventuali spese di trasporto

Qualora fosse richiesta la sponda idraulica verrà addebitato il costo del servizio di euro 50,00 per consegna.

*When the order is conferred, the customer will integrally accept the selling and delivery conditions listed herebelow:  
PRICES the current price list is to be considered ex our factory. The goods are sold with prices in EURO valid at the time of the shipping. We reserve the right to decide about the modification of the current selling prices in every up to moment. For packing and packaging there will be a debit of 1%.*

*DELIVERY the delivery day is the one indicated in the delivery note countersigned by the courier. The delivery term is approximate and not binding as it is tied up to the current possibilities and may vary because of reasons not related to the company's will. Should we not observe the agreed delivery terms, the customer has not the right to cancel the order, postpone the payment, require any sort of refund, compensation or penalty.*

*COMPLAINTS the goods are carried at consignee's risk. The customer must verify the goods upon receipt. Any sort of complaint concerning the quantity or the quality of the goods must be sent by registered mail within eight days after the receipt of the goods, or any right for complaining will be lost. Any arbitration or disputes will be governed by the Italian laws.*

*PAYMENT to be agreed with the order.*

*Pinti Inox is the sole owner of the goods until the full payment is effected.*

*For whatever not explicitly mentioned hereabove, please refer to the Civil Code.*

*The articles shown in the present catalogues have merely an informative function, and do not bind Pinti Inox.*

*MEASUREMENTS AND CAPACITIES are indicative.*

*Pinti Inox reserves the unquestionable right to either modify or improve any item-even without notice-because of market and/or technical requirements.*

*MINIMUM ORDER 1000,00 euros.*