

PINTI 1929
MADE IN ITALY 2010

10

PINTI1929[®]
MADE IN ITALY





Pinti 1929

Dall'unione delle tecniche più antiche con quelle più moderne e sofisticate nasce la linea esclusiva di posate PINTI 1929.

The PINTI 1929 line is the result of the fusion of timehonoured techniques with the most modern and sophisticated technology. Here is a selection of cutlery, a harmonious amalgam of materials, design and form, the result of experience, tradition and a constant attention to quality.

De l'union des techniques les plus anciennes avec les plus modernes et sophistiquées naît la ligne 1929. Une sélection de couverts obtenue par la fusion harmonieuse entre matériel, formes et design, fruit de l'expérience, de la tradition et de la recherche dans la qualité.

Eine ausgefeilte Technik hat uns ermöglicht die Linie 1929 zu kreieren. Diese Besteckauswahl, wurde durch eine harmonische Fusion von Materialien, Formen und Design und dem Ergebnis langjähriger Erfahrungen, Traditionen und Qualitätsforschung erreicht.

La unión de las técnicas más antiguas con la tecnología hace posible la línea PINTI 1929. Una selección de cubiertos, obtenida con una mezcla armonica de varios materiales, formas y diseño, frutos de experiencia, tradición y búsqueda de calidad.



PINT11929

Il Marchio

The Brand

**Gli articoli rappresentati all'interno
di questo catalogo sono prodotti,
progettati e verificati da un'azienda
europea, che si identifica in:**

PINTI1929[®]
MADE IN ITALY

E' la linea piu' prestigiosa che racchiude 80 anni di storia con grande cura nei particolari e alle finiture.

This is the most prestigious line with a 80-years-old history characterized by great care for details and finishing.

La ligne la plus prestigieuse forte de 80 années d'histoire et qui se caractérise par le soin des détails et des finitions.

Ist die hochwertigste serie, welche 80 jahre geschichte umfasst, mit besonderer aufmerksamkeit gegenüber den details und der fertigung.

Es la línea de mayor prestigio que reúne 80 años de historia con gran atención en los detalles y en los acabados.





L'azienda

La Pinti Inox S.p.A. è localizzata in un'area "la Valtrompia" che da sempre è stata dedita alla lavorazione dei metalli. Dai tempi degli antichi Romani, le miniere di ferro, i monti boscosi per la produzione di carbone di legna, e la forza motrice dell'acqua dei torrenti, hanno favorito l'industria metallurgica. Già dal Medio Evo la zona era conosciuta come centro di produzione di armi e lame. Nel 1929 dopo la grande crisi Giacomo Pinti decide di mettersi in proprio e costruire la sua prima officina in Lumezzane per la lavorazione di posate in ottone cromato e coltelleria. Poi successivamente l'azienda è cresciuta fino a diventare un'importante entità industriale. All'inizio degli anni 50, l'eccezionale intuizione delle enormi possibilità offerte dall'acciaio inossidabile nel casalingo, ha dato una ulteriore spinta industriale facendo divenire l'azienda tra le più importanti d'Italia nella produzione di posateria e pentolame. Alla metà degli anni 60, con la seconda generazione della famiglia Pinti, l'azienda raggiunge il ruolo di leader incontrastato del settore posateria. Vengono introdotte anche nuove produzioni di pentolame e vasellame, approfittando della nuova localizzazione industriale in Sarezzo. Oggi siamo alla terza generazione composta da quattro cugini che occupano ognuno un ruolo chiave nell'azienda. Lo sforzo di modernizzazione ha portato la società a dotarsi di automatismi industriali ed al rinnovamento delle gamme di prodotti.



The factory



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

10

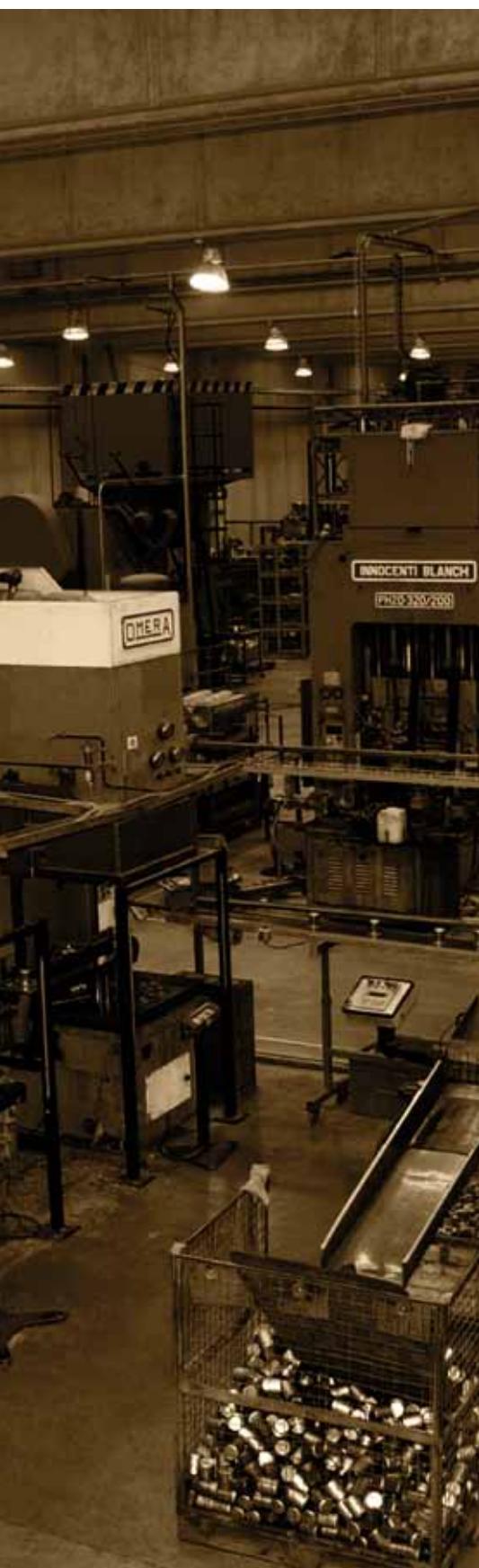
L'entreprise



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

10

Die Firma



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

10

La empresa



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

10

DET NORSKE VERITAS

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

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

Si attesta che / This certifies that

Il sistema di gestione per la qualità di / the quality management system of

PINTI INOX S.p.A.

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

conforme ai requisiti della norma per i sistemi di gestione per la qualità
Conforms to the quality management systems standard

UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008)

La certificazione è valida per il seguente campo applicativo:
The certificate is valid for the following products or services:produzione di posateria, pentolame per uso domestico,
ing ed oggetti in acciaio inox per la tavola e la cucina
duction of cutlery, cookware for domestic, hotels
ainless steel tableware and kitchen accessoriesData di rinnovo
Renewal Date
2012-03-04Per la persona di Competenza
for the Accredited Person
Det Norske Veritas

In ottemperanza a quanto stabilito dal decreto legislativo DL 108 dt 25.01.92 e Dir. CEE 1935/2004 e 89/109, si precisa che la posateria, il pentolame ed il vasellame di nostra produzione portanti i marchi:

In compliance with what defined in the ministerial decree D.L. 108 dd 25.01.92 and Dir. EEC 1935/2004 and 89/109, the cutlery and the holloware we manufacture marked:

PINTI1929®
MADE IN ITALY

sono prodotti con materiali idonei al contatto con gli alimenti. - are produced with materials which can be in touch with foodstuff.



DET NORSKE VERITAS

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

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

Si attesta che / This certifies that

Il sistema di gestione per la qualità di / the quality management system of

PINTI INOX S.p.A.

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

*È conforme ai requisiti della norma per i sistemi di gestione per la qualità
Conforms to the quality management systems standard*

UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008)

*Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:
This certificate is valid for the following products or services:*

*(Ulteriori chiarimenti riguardanti lo scopo e l'applicabilità dei requisiti della normativa si possono ottenere consultando l'organizzazione certificata)
(Further clarifications regarding the scope and the applicability of the requirements of the standard(s) may be obtained by consulting the certified organization)*

**Progettazione e produzione di: posateria, pentolame per uso domestico,
alberghiero e catering ed oggetti in acciaio inox per la tavola e la cucina**

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

Data Prima Emissione
First Issue Date
2000-12-14

Data di scadenza
Expiry Date
2012-03-04

*Luogo e data
Place and date*

Agrate Brianza, (MI) 2009-06-28

Settore EA : 17

Giuseppe Spalla
Lead Auditor

SINCERT
ACCREDITAMENTO ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E ISPEZIONE

SGQ Registrazione N. 003A
SGA Registrazione N. 003C
PRD Registrazione N. 003B

Member degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA e IAF
Signatory of EA and IAF Mutual Recognition Agreements

*per l'Organismo di Certificazione
for the Accredited Unit*

DET NORSKE VERITAS ITALIA S.R.L.

Vittore Marangon
Management Representative

PNTI929

Indice

Index

Pag.19 Le tendenze
trends

Pag.41 Le posate
cutlery

Pag.89 Gli esclusivi
exclusive

Pag.107 Cottura e accessori
cookware and accessories

Pag.139 Confezioni
packaging

Pag.145 Elementi
elements

10



Tendenze

trends

10



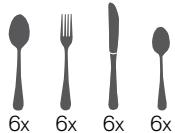
Treccia

Cod.24807091

Acciaio Inox forgiato
Forged stainless steel

Euro 79,90

24pz



Design Daniele Ardissoni

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 .



10



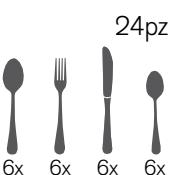
Goccia

Cod.24207091

Acciaio Inox forgiato

Forged stainless steel

Euro 79,90



Design Daniele Ardissoni

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.



10



Kite

Cod.24907091

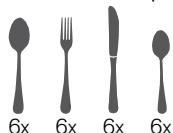
Acciaio Inox

Stainless steel

mm 4,0

Euro 70,00

24pz



Design Daniele Ardissoni

Ultima nata della famiglia “edge design”, innovativa e rigorosa, simpatica ma facilmente abbinabile alle porcellane in base quadra o rettangolare.

Last item of our “edge design” series, very new with an innovation but rigorous shapes, funny but also easy to use with squares or rectangular plates.



10



Pimenton

Tulipani

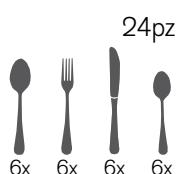
Cod.04407091

Acciaio Inox

Stainless steel

mm 4,0

Euro 50,00



Design Daniele Ardissoni

E' La serie che ha destato la più forte curiosità, segue il filone "nature". Particolaramente 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.



10



Agricola

Cod.04307091

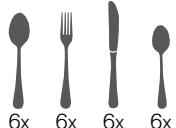
Acciaio Inox

Stainless steel

mm 4,0

Euro 50,00

24pz



**Graditissima 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 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.

Design Daniele Ardissoni



10

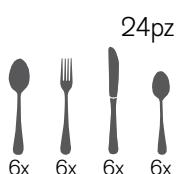


Archi

Cod.04207091

Acciaio Inox
Stainless steel
mm 3,0
Euro 50,00

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.

Design Daniele Ardissoni



10



Alberi d'inverno

Cod.04107091

Acciaio Inox

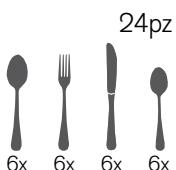
Stainless steel

mm 3,5

Euro 50,00

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?



Design Daniele Ardissoni



10

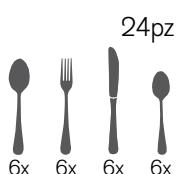


Sushi king

Cod.24.07091

Acciaio inox
Stainless steel
mm 2,5
Euro 68,00

È la prima posata d' arredamento con lunghezza 250mm apparsa sul mercato. Le colorazioni nelle essenze ebano, wengé, mogano, teak, betulla, la rendono unica e facilmente utilizzabile con complementi tavola nelle diverse tonalità del legno.



It was the first fashion furniture long cutlery seeing in the market (250 mm.).

Special handles wood effects decoration like Camphor, Mahogany, Teak, Wengé and Ebony, make this item perfect for any kind of tables in the different woods colors.



Cod.	24A07091	24B07091	24C07091	24D07091	24E07091
Euro	68,00	68,00	68,00	68,00	68,00



Sushi queen

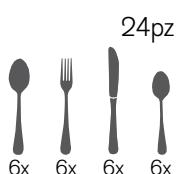
Cod.17.07091

Acciaio inox

Stainless steel

mm 2,5

Euro 58,00



E' l'integrazione al sushi King. Unendo le 2 confezioni si ottengono 6 ricchi posti tavola composti da:
Cucchiaio tavola, Cucchiaio dessert, Cucchiai thè/macedonia, Cucchiaino caffè, Forchetta tavola, Forchetta antipasto o dessert, Coltello tavola, Coltello antipasto o dessert.

It's the second step of the Sushi line, because if you add this article with King item, you can have:
table and dessert spoon, tea and fruit spoon plus coffee spoon. Table and dessert or appetizer fork. Table and dessert or appetizer knife.



Cod.	17A07091	17B07091	17C07091	17D07091	17E07091
Euro	58,00	58,00	58,00	58,00	58,00



Movie

Cod.02.07091

Acciaio inox

Stainless steel

mm 2,0

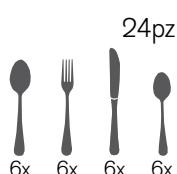
manico doppia iniezione
handle double injection

(ASA + ABS)

Euro 42,50

E' una serie di posate con l'anima in acciaio nei colori di tendenza. Le curvature accentuano le sfumature delle tonalità cromatiche di base rendendole agevolmente abbinabili a tutti i tessuti in gradazione.

It's a cutlery with solid stainless steel soul and fashion handles colors. Turning parts make the nuances of the chromatic colors easily to combine with all textile design.



Design Daniele Ardissoni



Cod.	02A07091	02B07091	02C07091	02D07091	02E07091	02F07091
Euro	42,50	42,50	42,50	42,50	42,50	42,50



Posate

Cutlery

10



Bramante

Cod.0780

inox 18/10
forgiato / forged

Definire il bello con la forgia e l'acciaio: per questo Pinti ha creato Bramante. Forme tese e affusolate, perfezione stilistica e sapiente tecnica di lavorazione per la posata più bella. Il nuovo punto di riferimento per le posate in acciaio.

The challenge of defining beauty from forged stainless steel drove Pinti to create Bramante. The most beautiful cutlery with slim, tapering forms, stylistic perfection and knowledgeable working technique: the new reference for stainless steel cutlery.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0039	0028	0029
Cm	20,8	21,1	23,5	18,4	18,4	21,3	15,5	12,4	27,2	23,8	24,0	17,5	16,4	25,2	18,2	18,6	20,6
Euro	8,92	8,92	8,92	8,22	8,22	8,22	7,34	7,12	20,36	12,72	12,72	10,68	7,94	17,14	8,44	8,80	8,80



Ellade

Cod.0790

inox 18/10
forgiato / forged

L'assoluta qualità unita al design e al sapiente impiego della forgia come strumento principe per produrre posate di alto livello: tutto questo dà vita ad Ellade, posata di gusto classico, a cui la accurata lavorazione dona lucentezza ed eleganza.

Absolute quality combined with the design and wise use of the forge as the main instrument to create high quality cutlery: all this gives life force to Ellade, classic cutlery carefully machined for brightness and elegance.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0039	0028	0029	
Cm	21,2	21,1	24,0	18,7	18,4	21,7	15,5	12,5	27,2		24,4	24,5	18,9	16,4	24,6	17,9	18,6	20,6
Euro	8,92	8,92	8,92	8,22	8,22	8,22	7,34	7,12	20,36	12,72	12,72	10,68	7,94	17,14	8,44	8,80	8,80	



Hermitage

Cod.0870

inox 18/10
forgiato / forged

Posata forgiata di grandissimo effetto, conferisce alle tavole più ricercate un tocco di moderna raffinata classicità.

Forged cutlery set with an outstanding effect, awarding a touch of elegant modern-classical style to the most precious tables.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0039	0028	0029
Cm	20,4	20,3	23,5	18,4	18,3	21,2	14,3	11,4	27,7	23,1	24,1	24,2	15,3	24,1	18,4	18,4	20,1
Euro	7,34	7,34	5,56	6,50	6,50	4,74	4,60	4,50	16,10	9,66	9,66	11,16	4,86	10,12	6,50	6,90	6,90



Privilege

Cod.0510

inox 18/10
mm 4

**Modernissima posata, in 4 millimetri, progettata per il
3° millennio adatta a piatti di grandi dimensioni.**

Very modern cutlery (4 millimetres), designed for the 3rd millennium, suitable for very large plates.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0039	0028	0029
Cm	21,0	21,4	23,0	18,5	18,7	21,0	14,5	12,5	27,8	23,6	24,0	18,5	16,6	26,0	18,2	18,9	21,2
Euro	5,16	5,16	5,88	5,10	5,10	5,68	3,58	3,50	13,80	7,72	7,72	8,64	3,92	9,90	5,06	5,42	5,42



Octavia

Cod.0860

inox 18/10
mm 4

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.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029
Cm	20,5	20,7	23,5	18,1	18,3	20,5	13,9	12,0	29,5	24,0	24,0	17,3	15,5	24,3	18,2	20,7
Euro	4,96	4,96	4,96	4,60	4,60	4,60	2,30	2,08	15,42	7,60	7,60	8,98	2,54	8,52	4,60	4,60



$\rho_{\text{INT},g}$

Concept

Cod.0450

inox 18/10
mm 3

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.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029
Cm	23,2	23,2	24,5	20,0	20,1	21,4	17,2	11,1	29,0	26,0	26,0	15,0	17,2	23,0	20,0	22,2
Euro	3,60	3,60	5,18	3,56	3,56	5,06	2,26	2,24	12,60	5,70	5,70	7,20	2,60	8,70	3,80	3,80



Olivia

Cod.0490

inox 18/10
mm 3

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.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0014	0015	0017	0020	0028	0029
Cm	23,0	23,0	24,5	19,8	19,7	21,4	16,5	11,0	29,0	26,0	26,0	14,9	26,0	26,0	17,0	23,1	19,7	21,8
Euro	3,22	3,22	5,18	3,18	3,18	5,06	1,84	1,82	14,26	6,44	6,44	7,82	7,36	7,36	2,42	8,74	3,46	3,46



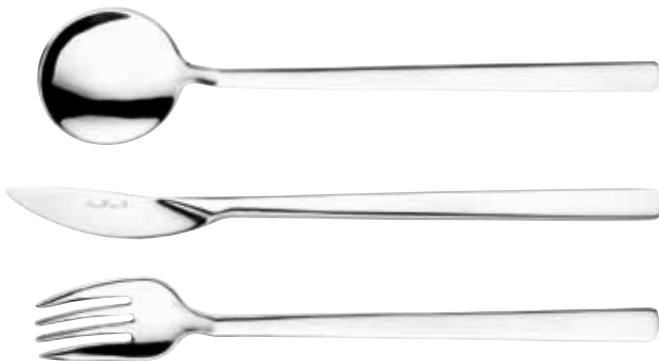
Tecna

Cod.0470

inox 18/10
mm 3

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.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	00CR	0028	0029
Cm	23,0	23,0	24,0	20,0	19,9	21,0	17,0	10,9	29,0	10,9	26,0	26,0	15,0	17,0	23,0	15,0	21,8
Euro	3,22	3,22	5,18	3,18	3,18	5,06	1,84	1,82	12,66	5,76	5,76	7,26	2,42	8,74	1,84	3,46	3,46



Euclide

Cod.0480

inox 18/10

mm 3

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.	0001	0002	0003	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012
Cm	22,0	22,2	24,0	19,3	21,0	15,8	11,0	29,0	25,0	25,0
Euro	3,22	3,22	5,18	3,18	5,06	1,84	1,82	12,66	5,76	5,76



Swing

Cod.0880

inox 18/10
mm 3

**Posata di tendenza, dalle forme morbide,
particolarmente adatta alle porcellane rotonde, lisce e
senza falda.**

Trend cutlery set, from its soft shape, particularly adapted to porcelain, rounded, smooth and without layers.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029	00FA	00FB
Cm	20,8	20,9	22,5	18,7	18,7	20,5	14,6	11,8	28,0	25,5	25,5	17,4	15,4	23,0	18,1	19,8	14,6	18,7
Euro	3,22	3,22	5,18	3,18	3,18	5,06	1,74	1,70	12,66	5,76	5,76	7,26	2,42	8,74	3,46	3,46	1,82	2,60



Palladium

Cod.0590

inox 18/10
mm 3

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.	0001	0002	0003	00CC	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0022	0039	0028	0029
Cm	20,8	20,6	23,6	24,9	18,1	18,2	21,2	22,5	14,6	11,0	27,2	24,1	24,0	17,0	15,5	24,0	14,2	17,2	18,8	20,1
Euro	3,22	3,22	5,18	9,10	3,18	3,18	5,06	9,02	1,74	1,70	12,66	5,76	5,76	7,26	2,42	8,74	1,74	3,12	3,46	3,46



Cod.	0001	0002	0003	00CC	0067	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0015	0017
Cm	20,6	20,6	24,0	25,2	22,8	17,9	18,5	21,6	21,6	14,6	11,8	28,0	23,5	23,8	17,9	22,8	15,0
Euro	3,22	3,22	5,18	9,10	5,18	3,18	3,18	5,06	9,02	1,74	1,70	12,66	5,76	5,76	7,26	6,90	2,42

Byron

Cod.0800

inox 18/10
mm 3

Classica posata di gusto “Inglese” perfetta in tutti i particolari, coniata 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.	0019	0020	00CR	0009	0022	0023	0025	0026	0027	0035	0036	0038	0039	0028	0029	0030	0031
Cm	17,6	24,0	15,2	19,7	13,6	13,5	15,0	15,3	15,5	12,1	22,0	20,4	17,8	18,0	19,6	22,5	25,0
Euro	4,04	8,74	3,00	3,22	1,74	1,84	2,20	2,04	2,58	2,24	2,58	3,12	3,12	3,46	3,46	5,76	5,76



Cod.	0001	0002	0003	00CC	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0015	0059	00AW	0017
Cm	20,4	20,6	23,2	24,5	17,7	18,4	21,0	21,3	14,5	11,9	27,7	23,5	23,7	17,4	22,8	23,8	19,5	15,0
Euro	3,22	3,22	5,18	9,10	3,18	3,18	5,06	9,02	1,74	1,70	12,66	5,76	5,76	7,26	6,90	7,82	17,84	2,42

Pitagora

Cod.0810

inox 18/10
mm 3

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.	0019	0020	00CR	0009	0022	0023	0025	00CS	0026	0027	00FM	0035	0036	0038	0039	0028	0029	0030	0031
Cm	17,7	24,0	15,5	19,5	13,6	13,5	15,0	18,7	15,4	15,5	12,5	12,0	22,0	20,4	17,7	17,8	19,5	22,6	25,1
Euro	4,04	8,74	3,00	3,22	1,74	1,84	2,20	8,18	2,04	2,58	1,96	2,24	2,58	3,12	3,12	3,46	3,46	5,76	5,76



PASTA 92
ITALY

Baguette

Cod.0830

inox 18/10
mm 3

**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.	0001	0002	0003	00CC	0067	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0019	0020	0022	0038	0039	0028	0029	0030	0031
Cm	20,6	20,6	24,1	25,3	23,0	17,8	18,5	22,0	22,5	14,6	11,8	28,0	23,5	23,6	17,5	15,1	17,7	24,0	13,7	20,4	17,9	18,0	19,4	23,0	25,0
Euro	3,22	3,22	5,18	9,10	5,18	3,18	3,18	5,06	9,02	1,74	1,70	12,66	5,76	5,76	7,26	2,42	4,04	8,74	1,74	3,12	3,12	3,46	3,46	5,76	5,76



Spaten

Cod.1630

inox 18/10
mm 3

**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.	0001	0002	0003	00CC	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029
Cm	20,9	20,9	24,0	24,5	18,8	18,6	21,15	21,15	14,5	12,0	27,5	24,2	24,0	17,8	16,0	24,8	18,7	21,0
Euro	3,68	3,68	5,64	9,10	3,64	3,64	5,52	9,02	1,88	1,86	12,66	6,22	6,22	7,26	2,42	8,74	3,88	3,88



PANTI 1929
ITALY

Vittoriale

Cod. 1640

inox 18/10
mm 3

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.	0001	0002	0003	00CC	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0039	0028	0029
Cm	20,9	20,9	24,0	24,5	18,8	18,6	21,5	21,5	14,5	12,0	28,2	24,2	24,0	17,8	15,9	24,8	17,7	18,7	21,0
Euro	3,68	3,68	5,64	9,10	3,64	3,64	5,52	9,02	1,88	1,86	12,66	6,22	6,22	7,26	2,42	8,74	3,58	3,88	3,88



Leonardo

Cod.0500

inox 18/10
mm 3

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.	0001	0002	0003	00CC	0067	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0015	0017	0020	0039	0028	0029
Cm	20,8	20,7	24,0	23,8	23,0	17,5	17,7	21,5	20,6	14,5	11,8	28,0	23,5	23,8	18,0	23,0	16,7	23,2	17,3	19,5	21,3
Euro	3,22	3,22	5,18	9,10	5,18	3,18	3,18	5,06	9,02	1,74	1,70	12,66	5,76	5,76	7,26	6,90	2,42	8,74	3,12	3,46	3,46



Leonardo oro

Cod.0509

oro/gold
inox 18/10
mm 3

Questa versione presenta sul colletto un tocco d'oro zecchino 24 karati che dona ricercatezza ad una posata stupenda.

This line is trimmed with 24 carat fine gold accents which make it a fabulous, elegant range.



Cod.	0001	0002	0003	00CC	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0015	0017	0020	0028	0029
Cm	20,8	20,7	24,0	23,8	17,5	17,7	21,5	20,6	14,5	11,8	28,0	23,5	23,8	18,0	23,0	16,7	23,2	19,5	21,3
Euro	4,04	4,04	5,98	9,90	3,98	3,98	5,88	9,82	2,54	2,52	13,46	6,56	6,56	8,06	7,72	3,22	9,56	4,26	4,26



Octavia contrasto

Cod.0861

inox 18/10
mm 4

Bellissimo esempio di perfezione e solidità con spessori elevati a 4 mm. Il "contrasto" sabbiato e lucido ne esalta le curve e l'elevato spessore rendendo la tavola ricercata.

A beautiful example of perfection and strength, 4 mm thick. The curve enhancing matt and gloss "contrast" together with the accentuated thickness of this range make for an elegant tabletop.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029
Cm	20,5	20,7	23,5	18,1	18,3	20,5	13,9	12,0	29,5	24,0	24,0	17,3	15,5	24,3	18,2	20,7
Euro	5,64	5,64	5,64	5,30	5,30	5,30	3,00	2,76	16,10	8,28	8,28	9,66	3,22	9,20	5,30	5,30



Olivia contrasto

Cod.0491

inox 18/10
mm 3

La forma estremamente affusolata, le grandi dimensioni, i toni cromatici del "contrast" le conferiscono lo scettro di posata trendy.

The smooth lines, large dimensions and two tone effect offered by its "contrast" make it the trendiest cutlery around.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029
Cm	23,0	23,0	24,5	19,8	19,7	21,4	16,5	11,0	29,0	26,0	26,0	14,9	17,0	23,1	19,7	21,8
Euro	3,92	3,92	5,88	3,88	3,88	5,76	2,54	2,52	14,96	7,14	7,14	8,52	3,12	9,44	4,14	4,14



Swing contrasto

Cod.0881

inox 18/10
mm 3

E' la prima posata completamente opaca in tutti i particolari, compresa la lama del coltello.
La forma e l'opacità ne esaltano la modernità.

This is the first all matt cutlery range, even the knife blade has a matt finish. Its shape and matt finish make it all the more modern.



Cod.	0001	0002	0003	0004	0005	0006	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0017	0020	0028	0029
Cm	20,8	20,9	22,5	18,7	18,7	20,5	14,6	11,8	28,0	25,5	25,5	17,4	15,4	23,0	18,1	19,8
Euro	3,92	3,92	5,88	3,88	3,88	5,76	2,42	2,40	13,34	6,44	6,44	7,94	3,12	9,44	4,14	4,14



Byron contrasto

Cod.0801

inox 18/10
mm 3

La più classica posata di gusto inglese in 3 mm perfetta in tutti i particolari, coniata nei 2 lati. Il “contrasto” della luce e dei toni rende moderno il più tradizionale dei classici.

The most classical and English-style cutlery, 3 mm thick. Coined on both sides. The contrast of light and tone can make even the most traditional of classic ranges modern.



Cod.	0001	0002	0003	00CC	0004	0005	0006	00CD	0007	0008	0010	0011	0012	0013	0015	0017	0020	0028	0029
Cm	20,6	20,6	24,0	25,2	17,9	18,5	21,6	21,6	14,6	11,8	28,0	23,5	23,8	17,9	22,8	15,0	24,0	18,0	19,6
Euro	3,92	3,92	5,88	9,78	3,88	3,88	5,76	9,70	2,42	2,40	13,34	6,44	6,44	7,94	7,60	3,12	9,44	4,14	4,14



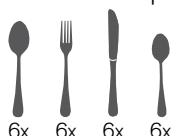
N 1929

Mirò

Cod.25.0

inox 18/10 + ABS
mm 2,50

24pz



Posateria di linea moderna e slanciata che si abbina perfettamente ai piatti di maggior dimensione. La finitura "brossé" della vasta gamma di colori pastello rende facile l'abbinamento con i coordinati tavola, per rendere il pranzo quotidiano un momento gioioso e piacevole.

Modern shaped, slim cutlery which matches perfectly with larger sized plates. The "brossé" type finishing of the wide range of pastel colours makes them easy to match with other tableware making daily meals a moment of joy and pleasure.



Cod.	25A0	25E0	25F0	25G0
Giallo / Yellow	87,14	87,14	87,14	87,14

0091 Compact Euro

Giallo / Yellow

1091 Window Euro

87,14

Blu / Blue

94,04

Blu Francia / Blue

94,04

Verde / Green

94,04



PINTIERS

Esclusivi

exclusive

10

Tavola

Cod.07400001

Cucchiaio tavola 18/10

Table spoon 18/10

cm	20
€	3,22



Cod.07400002

Forchetta tavola 18/10

Table fork 18/10

cm	19,5
€	3,22



Cod.07400067

Coltello bistecca

Steak knife

cm	21,1
€	4,72



Tavola

Cod.07400007

Cucchiaino caffè 18/10

Tea-coffee spoon 18/10

cm	14,6
€	1,84



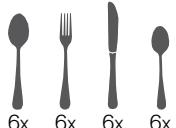
Cod.0740S091

Servizio 24 pz. tavola c/bauletto legno

24 Pcs set w/wooden box

€	106,94
---	--------

24pz



Cod.07406601

Set 6pz Cucchiaio tavola

6 Pcs Table spoon set

€	25,30
---	-------



Tavola

Cod.07406666

Set 6pz Forchetta tavola

6 Pcs Table fork set

€ 25,30



Cod.07406667

Set 6pz Coltello bistecca

6 Pcs Steak knife set

€ 32,42



Cod.074000BW

Set 6pz Cucchiaino caffè 18/10

6 Pcs Tea-coffee spoon set

€ 25,30



Pasta

Cod.074000AE

Pala lasagne 18/10

Lasagne server 18/10

cm	28,0
€	16,10



Cod.074000AS

Servispaghetti 18/10

Spaghetti server 18/10

cm	29,5
€	18,40



Cod.074000BG

Set 2pz pasta

2 Pcs "Pasta" set

cm	20
€	39,56



Carne

Cod.07400068

Forchettone arrosto 18/10

Carving fork 18/10

cm	25,7
€	13,34



Cod.07400069

Coltellone arrosto cm.28

Carving knife

cm	28
€	13,34



Cod.074000AN

Trinciapollo

Poultry shears

cm	25,0
€	35,42



10

Carne

Cod.074000BD

Set 3pz Carne

3 Pcs carving set

€ 64,40



Cod.07406079

Set 2pz Carne

2 Pcs carving set

€ 30,82



10

Crostacei

Cod.074000AF

scavino aragosta

lobster pick

cm	18,8
€	5,06



Cod.074000AG

Pinza aragosta

Lobster/seafood cracker

cm	20,66
€	26,80



Cod.074000BI

Set 3pz crostacei

3 Pcs seafood set

€	40,48
---	-------



Crostacei

Cod.074066AF

Set 6pz scavino aragosta

6 Pcs lobster pick set

€ 34,04



Cod.074000BT

Set 7pz crostacei

7 Pcs seafood set

€ 60,72



Cod.074000BH

Set 2pz crostacei

2 Pcs seafood set

€ 37,14



Cod.074000BU

Pinza aragosta

Lobster/seafood cracker

€ 27,60



Formaggio

Cod.074000AA

Coltello formaggio 2 punte

Cheese knife

cm	21,8
€	5,52



Cod.074000AB

Coltello "grana"

Parmesan pick

cm	18,2
€	6,44



Cod.074000AD

Coltello formaggio duro

Parmesan knife

cm	25,9
€	9,20



10

Formaggio

Cod.074000AL

Coltello formaggio tenero

Soft cheese knife

cm	21,5
€	5,52



Cod.074000BA

Set 3pz formaggi

3 Pcs cheese set

€	20,70
---	-------



10

Pizza

Cod.07400051

Coltello pizza / crostacei

Pizza / seafood knife

cm	21,0
€	4,84



Cod.074000AD

Coltello taglio pizza

Pizza serving knife

cm	25,9
€	9,20



Cod.074000AI

Pala servire pizza 18/10

Pizza server 18/10

cm	28,0
€	16,1



10

Pizza

Cod.07406651

Set 6 pezzi coltello pizza/crostacei

6 Pcs seafood/pizza knife set

€ 32,88



Cod.074000BC

Set 2pz pizza

2 Pcs pizza set

€ 30,36



10

Taverna

Cod.074000AH

Schiaccianoci

Nutcracker

cm 18,7

€ 23,68



Cod.074000AM

Coltello agrumi

Lemon/bar knife

cm 23

€ 5,76



Cod.074000AR

Cavatappi a campana

Cork screw

cm 25,9

€ 26,22



Taverna

Cod.074000BV

Schiaccianoci

Nutcracker

€ 26,22



Cod.074000AY

Cavatappi a campana

Cork screw

€ 30,82



Cod.074000BE

Set 2pz taverna

2 Pcs bar set

€ 54,04



Dolce

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

Cake server 18/10

cm	27,8
€	16,56



Cod.074000AC**Coltello pane**

Bread knife

cm	31,8
€	11,74



Cod.074000BB**Set 2pz dolce**

2 Pcs cake set

cm	25,0
€	33,12



**Ogni pezzo è confezionato
singolarmente**

Packaging in individual gift bag



10



Cottura e accessori

cookware and accessories

10



Pitagora



L'intera collezione è realizzata in purissimo acciaio inossidabile 18/10 che garantisce l'atossicità. La lucidatura a specchio facilita il lavaggio anche in lavastoviglie. Il fondo sandwich (acciaio / alluminio / acciaio) di notevole spessore favorisce la cottura uniforme dei cibi. La serie è adatta per cucina: classica, dietetica, a vapore e per sovrapposizione dei pezzi. Ogni oggetto è presentato in elegante confezione regalo. Lavabile in lavastoviglie.

The whole series is made of pure 18/10 stainless steel, guaranteeing non-toxicity. The mirror finish permits to obtain the best results in the dishwasher too. Their sandwich bottom (steel + aluminium + steel) is particularly thick and makes cooking uniform. These pots and pans are suitable for any kind of cooking: classical, dietetical, with steam, and even by placing one piece on the top of the other one. Each item is sold in an elegant gift box. Dishwasher safe.

10

Pitagora

Cod.435503..

Pentola

Pot

Ø cm - h	16x14,8	18x16,0	20x17,3	22x19,1	24x19,8
lt	3	4	5 1/4	7	9
€	66,12	73,12	81,32	85,90	97,20



Cod.435505..

Casseruola fonda 2 maniglie

Deep casserole

Ø cm - h	14x7,1	16x8,5	18x9,5	20x10,5	22x11,5	24x12,5
lt	1	1 1/4	2 1/2	3 1/4	4 1/4	5 1/4
€	54,74	59,80	63,94	67,62	76,80	85,10



Cod.435506..

Casseruola fonda 1 manico

Saucepan

Ø cm - h	14x7,1	16x8,5
lt	1	1 1/4
€	48,98	58,24



Pitagora

Cod.435523..

Tegame 2 maniglie

Sautepan

ø cm - h	20x4,3	24x5,0
€	62,68	76,34



Cod.435525..

Padella con manico

Frying pan

ø cm - h	20x4,3	24x5,0
€	57,26	70,82



Cod.43556012

Bollilatte

Milkpot

ø cm - h	12x12,5
lt	1 1/4
€	49,34



Pitagora

Cod.435541..

Coperchio

Lid

Ø cm	12	14	16	18	20	22	24
€	15,64	16,10	18,20	20,16	22,80	24,20	26,70



Cod.43556224

Colapasta

Colander

Ø cm	24
€	68,54



Cod.43557214

Colabrodo

Colander

Ø cm	14
€	42,78



Pitagora

Cod.43551630

Casseruola ovale con coperchio

Oval casserole with lid

l cm - h	30x11,2
lt	5,6
€	144,88



Cod.50902230

Griglia

Grill

l cm - h	28,6x19,7
€	23,00



Cod.509023..

Griglia

Grill

ø cm	20	22	24
€	13,00	16,00	18,00



Cod.50907200

Pinza-molla

Handling tongs

€	13,80
---	-------



Pitagora

Cod.50907000

Ventosa

Sucker knob

€ 1,38



Cod.509018..

Bacinella

Bowl

Ø cm	20	22	24
€	15,00	18,00	20,00



Cod.509019..

Coperchio in plastica per bacinella

Plastic lid for bowl

Ø cm	20	24
€	1,84	2,30



Pitagora

Cod.50942600

Oliera completa 4 pezzi

4 Piece cruet set

Ø cm - h	17,3x24,3
€	78,00



Cod.57122231

Sottopiatto

Underplate

Ø cm	31
€	28,00



Cod.50942700

Formaggera

Cheese bowl

Ø cm - h	11x12,3
€	33,00



Cod.57121714

Piattino portapane

Bread Coaster

Ø cm	14
€	7,00



Pitagora

Cod.50954100

Secchiello champagne

Champagne bucket

Ø cm - h	18x20
€	63,30



Cod.50954000

Secchiello ghiaccio con molla

Ice bucket with ice tongs

Ø cm - h	12x12
€	46,90



Cod.509373..

Vassoio rettangolare

Rectangular tray

cm	44x29	50x33
€	75,00	84,00



10



Progetto



Distinguersi con classe e con stile è prerogativa di pochi. Per distinguersi anche in cucina nasce la serie Progetto, una linea di pentolame di grande eleganza, moderna, dalle caratteristiche uniche. Progetto ha un fondo termodiffusore di alluminio rivestito da una calotta in acciaio inossidabile, in grado di garantire una perfetta diffusione del calore. Ha il fusto perfettamente cilindrico, raccordato al fondo senza modificare la linea perfetta della pentola. L'acciaio utilizzato è di elevato spessore, accuratamente rifinito anche nei minimi particolari. I manici, estremamente lineari, vengono saldati al fusto senza supporto, inserendosi direttamente nel corpo della pentola e garantendo un'ottima tenuta. Ogni oggetto è presentato in elegante confezione regalo. Lavabile in lavastoviglie.

Class and style are the prerogative of the few. The Progetto cookware line was conceived for standing out also in the kitchen, thanks to its great elegance, modernity and unique characteristics. Progetto has an aluminium heat diffusing bottom covered with a stainless steel cap guaranteeing perfect heat diffusion. The walls are perfectly cylindrical and meet the base without the perfect line of the pan being altered. The stainless steel used is thick, and carefully finished down to the smallest details. The extremely linear handles are welded to the walls without any support, becoming direct parts of the piece guaranteeing excellent strength. Each item is sold in an elegant gift box. Dishwasher safe.



Progetto

Cod.303603..

Pentola

Pot

Ø cm - h	16x13,2	20x15,9	24x18,7
lt	3	5 ¼	9
€	58,42	71,10	85,10



Cod.303605..

Casseruola fonda 2 maniglie

Deep casserole

Ø cm - h	16x7,2	20x9,2	24x11,2
lt	1 ½	3	5 ¼
€	47,84	60,26	73,12



Cod.303606..

Casseruola fonda 1 manico

Saucepan

Ø cm - h	14x6,5	16x7,2
lt	1	1 ½
€	41,86	46,46



Progetto

Cod.30360620

Casseruola fonda 1 manico e maniglia

Saucepan

Ø cm - h	20x9,2
lt	3
€	61,64



Cod.30362520

Padella con manico

Frying pan

Ø cm - h	20x4,9
lt	1 3/4
€	50,14



Cod.30362524

Padella con manico e maniglia

Frying pan with counter handle

Ø cm - h	24x5,7
lt	3
€	63,50



Progetto

Cod.303623..

Tegame 2 maniglie

Sautepan

ø cm - h	20x4,9	24x5,7
lt	1 1/3	3
€	52,00	62,00



Cod.303630..

Coperchio

Lid

ø cm	14	16	20	24
€	16,10	17,50	20,24	24,40



Cod.30366012

Bollilatte

Milkpot

ø cm - h	12x11,2
lt	1 1/4
€	44,62



Progetto

Cod.30366224

Colapasta

Colander

Ø cm	24
€	57,10



Cod.30366714

Colabrodo

Colander

Ø cm	14
€	36,56



10

Progetto

Cod.50914425

Cestino frutta

Fruit basket

Ø cm - h	25x10
€	53,10



Cod.50914225

Cestino pane

Bread basket

Ø cm - h	24x7
€	49,50



Cod.50914309

Portagrissini

Bread-stick holder

Ø cm - h	9,5x16
€	36,00



Progetto

Cod.50932831

Sottopiatto

Underplate

Ø cm	31
€	32,80



Cod.50944404

Oliera completa 4 pezzi

4 Piece cruet set

cm - h	18,5x21,5
€	60,00



Cod.50944600

Formaggera

Cheese bowl

Ø cm - h	10x8,0
€	29,00





Fusion



È la nuova collezione “PINTI 1929” di strumenti di cottura che coniuga il passato della tradizione italiana, richiamando le forme degli anni ‘50. Una rivisitazione in chiave moderna proietta la serie Fusion nel terzo millennio. I materiali inossidabili, le finiture lucido satinato smorzano i toni e si abbinano perfettamente alle finiture satinate delle nuove cucine. Tra le principali caratteristiche ci sono il contenuto di elevato litraggio e lo stivaggio che è facilitato dalla possibilità di compenetrare ogni pezzo con la misura inferiore. Il fondo è in triplex, acciaio 18/10, alluminio all'interno e acciaio adatto ai piani ad induzione nella calotta esterna. L'interno lucido facilita la pulizia e l'alta riflettenza mantiene il calore costante all'interno della camera di cottura. Le maniglie in acciaio inossidabile ne favoriscono l'utilizzo anche in forno ed un perfetto lavaggio in lavastoviglie. Il bordo incrudito a freddo è una garanzia contro l'ovalizzazione. La collezione è completa in tutte le misure, adatta ad ogni nucleo familiare. Ogni oggetto è presentato in elegante confezione regalo.

This is the new “PINTI 1929” collection of cooking utensils which combines the past of the Italian tradition, reminiscent of the shapes of the 1950's. A reappraisal in a modern key projects the Fusion series into the third millennium. The stainless material, the satin polish finish fades the tones which combine perfectly with the satin finish of new kitchens. The main characteristics are: the high content, the stowage is simplified by the possibility of permeating each piece with the bigger size, the base is made of triplex, 18/10 steel, aluminium on the inside and suitable steel on the induction layers on the external covering, the polished inside eases cleaning and the high reflectance maintains the constant heat within the cooking chamber, the stainless steel handles support their use in the oven and assist the perfect cleaning in the dishwasher. The border which is cold strain hardened is a guarantee against the ovalization. The collection is finished in all sizes, suited to every family size. Each item is sold in an elegant gift box.

Fusion

Cod.304403..

Pentola

Pot

ø cm - h	20x16,8	22x18,5	24x19,1	28x21,7
lt	5 1/4	7	9	13 1/2
€	74,46	82,14	83,10	101,20



Cod.304405..

Casseruola fonda 2 maniglie

Deep casserole

ø cm - h	16x8,2	18x9,4	20x10,1	22x11,2	24x12,0	28x14,2
lt	1 1/3	2 1/2	3 1/4	4 1/4	5 1/2	9
€	46,80	52,10	53,20	61,60	66,30	79,20



Cod.304406..

Casseruola fonda 1 manico

Saucepan

ø cm - h	14x7,0	16x8,2
lt	1	1 1/4
€	41,40	46,40



Fusion

Cod.30446012

Bollilatte

Milkpot

ø cm - h	12x12,0
lt	1 ¼
€	45,64



Cod.304423..

Tegame 2 maniglie

Sautepan

ø cm - h	24x7,0	28x8,2
lt	3	4 ¾
€	56,00	67,00



Cod.30441530

Casseruola ovale con coperchio

Oval casserole with lid

ø cm - h	30x12,4
lt	6,2
€	124,20



Fusion

Cod.304430..

Coperchio

Lid

Ø cm	14	16	18	20	22	24	28
€	16,00	16,60	17,70	20,10	23,40	25,00	31,50



Cod.30446224

Colapasta

Colander

Ø cm	24
€	50,40



Cod. 30446714

Colabrodo

Colander

Ø cm	14
€	27,70



Fusion

Cod.50902230

Griglia

Grill

1 cm	30
€	23,00



10



Comet

È un mestolame realizzato in acciaio inossidabile 18/10, la cui bellezza, unita alla semplicità della linea e alla ricerchezza dei particolari, lo rende adatto a tutti i tipi di cucine. Naturalmente la parte funzionale è studiata per soddisfare le esigenze di cuochi esperti e neofiti. Lavabile in lavastoviglie.

It's a stainless steel 18/10 serving item series, simple and beautiful, usable for all the Kitchens. You can also have a look at the particular of the functional parts, perfect for chef or simple cook. Dishwasher safe.

10

Comet

Cod.509203B0

Mestolo

Ladle

cm	34,5
€	10,70



Cod.509218B0

Schiumarola

Skimmer

cm	36,2
€	9,78



Cod.509226B0

Pala fritto

Spatula

cm	34
€	7,14



10

Comet

Cod.509210B0

Cucchiaione

Serving spoon

cm	34,5
€	6,56



Cod.509217B0

Forchettone

Serving fork

cm	34,5
€	6,22



Cod.509222B0

Servispaghetti

Spaghetti server

cm	33
€	9,66



10

Comet

Cod.509247B0

Quintiglia con asta in confezione regalo

5 Pcs kitchentools set with rack in gift box

€ 59,24



Cod.50928102

**Asta appendimestoli
cm 40 senza ganci**

Kitchen tools rack without hooks

€ 9,10



10

Comet

Cod.509247B1

**Quintiglia con appendino legno
in confezione regalo**

5 Pcs kitchentools set
with wooden stand in gift box

€ 77,00



Cod.50929402

Appendimestoli in legno

Wooden stand

€ 32,00



10

PINTIG29
Gallerie d'Arte Moderna

Confezioni

packaging

10

Confezioni

Cod.92059003

Bauletto legno Wengé 24 pz

Wenghe wooden case 24 pcs

cm	40,5x30,5x7,5
€	27,60



Cod.92059004

Bauletto legno Wengé 49 pz

Wenghe wooden case 49 pcs

cm	49X33,5X11
€	43,70



Cod.92059000

Bauletto legno Wengé 75 pz

Wenghe wooden case 75 pcs

cm	49X33,5X12,5
€	55,20



Cod.92059002

Bauletto legno Wengé 126 pz

Wenghe wooden case 126 pcs

cm	49X40,5X15
€	80,50



Confezioni

Cod.90580196

Scatola compact 24 pz

Compact box 24 pcs

cm	30x10x7
€	2,30



Cod.90550024

Scatola window 24 pz

Window box 24 pcs

cm	50x26,5x5
€	9,20



Cod.90580199

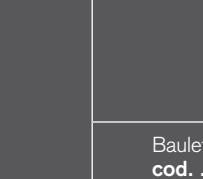
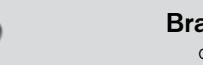
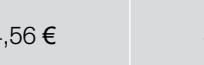
Bauletto cartone stampato 49/75 pz

Cardboard case 49/75 pcs

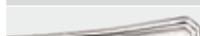
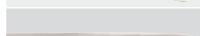
cm	43,5x32x7,5
€	8,74



Confezioni

				
	Bauletto 24pz cod.S091	Bauletto 49pz cod.S093	Bauletto 75pz cod.S095	Bauletto 126pz cod.S0TE
 Bramante cod.0780	234,56 €	492,10 €	714,00 €	/
 Ellade cod.0790	234,50 €	491,66 €	714,38 €	/
 Hermitage cod.0870	178,94 €	357,86 €	530,48 €	881,72 €
 Privilege cod.0510	146,00 €	294,34 €	450,70 €	740,44 €
 Octavia cod.0860	130,68 €	265,26 €	402,40 €	648,84 €
 Concept cod.0450	118,00 €	251,00 €	366,00 €	606,32 €
 Olivia cod.0490	110,38 €	238,00 €	349,52 €	541,26 €
 Tecna cod.0470	110,38 €	236,86 €	347,22 €	537,06 €
 Euclide cod.0480	110,38 €	236,86 €	347,22 €	/
 Swing cod.0880	107,76 €	216,68 €	338,22 €	535,90 €
 Palladium cod.0590	107,76 €	216,68 €	338,58 €	535,88 €
 Elite cod.0580	107,76 €	216,68 €	338,58 €	535,88 €
 Byron cod.0800	107,76 €	216,68 €	338,58 €	535,86 €
 Pitagora cod.0810	107,76 €	216,68 €	338,58 €	535,86 €
 Baguette cod.0830	107,76 €	216,68 €	338,58 €	535,86 €
 Spaten cod.1630	116,88 €	234,90 €	368,78 €	582,12 €
 Vittoriale cod.1640	116,88 €	234,90 €	368,78 €	582,12 €
 Leonardo cod.0500	107,76 €	216,68 €	338,58 €	535,88 €
 Leonardo oro cod.0509	127,20 €	256,36 €	399,30 €	637,42 €
 Octavia contrasto cod.0861	147,12 €	298,84 €	454,10 €	736,00 €
 Olivia contrasto cod.0491	127,46 €	272,18 €	402,14 €	629,00 €
 Swing contrasto cod.0881	124,44 €	250,72 €	390,78 €	623,26 €
 Byron contrasto cod.0801	124,44 €	250,72 €	390,78 €	623,26 €

Confezioni

			
	Scatola compact 24pz cod.0091	Scatola window 24pz cod.l091	Bauletto cartone 75 pz cod.0095
 Bramante cod.0780	206,96 €	213,86 €	661,12 €
 Ellade cod.0790	206,90 €	213,80 €	661,00 €
 Hermitage cod.0870	151,34 €	158,24 €	477,12 €
 Privilege cod.0510	120,72 €	127,62 €	404,72 €
 Octavia cod.0860	105,40 €	112,28 €	355,92 €
 Concept cod.0450	90,14 €	/	315,00 €
 Olivia cod.0490	82,78 €	/	296,64 €
 Tecna cod.0470	82,78 €	/	295,50 €
 Euclide cod.0480	82,78 €	/	295,50 €
 Swing cod.0880	82,46 €	89,36 €	291,76 €
 Palladium cod.0590	82,46 €	89,36 €	292,12 €
 Elite cod.0580	82,46 €	89,36 €	292,12 €
 Byron cod.0800	82,46 €	89,36 €	292,12 €
 Pitagora cod.0810	82,46 €	89,36 €	292,12 €
 Baguette cod.0830	82,46 €	89,36 €	292,12 €
 Spaten cod.1630	91,58 €	98,48 €	322,32 €
 Vittoriale cod.1640	91,58 €	98,48 €	322,32 €
 Leonardo cod.0500	82,46 €	89,36 €	292,12 €
 Leonardo oro cod.0509	101,90 €	108,80 €	352,84 €
 Octavia contrasto cod.0861	121,82 €	128,72 €	407,64 €
 Olivia contrasto cod.0491	99,86 €	/	348,78 €
 Swing contrasto cod.0881	99,14 €	106,04 €	344,32 €
 Byron contrasto cod.0801	99,14 €	106,04 €	344,32 €



Elementi

elements

10

Elementi



0001

Cucchiaio tavola
Table spoon
Cuiller de table
Tafellöffel
Cuchara mesa
Ложка столовая



0002

Forchetta tavola
Table fork
Fourchette de table
Tafelgabel
Tenedor mesa
Вилка столовая



0003

Coltello tavola
Table knife
Couteau de tabl
Tafelmesser
Cuchillo mesa
Нож столовый



00CC

Colt. tavola m.v. lama forgiata
Table knife H.H and forged blade
Couteau de table à m.c. et lame forgée
Tafelholzheftmesser mit geschmied er Klinge
Cuchillo mesa con m.h. y hoja forjada
Нож столовый с полой ручкой



0067

Coltello bistecca
Steak knife
Couteau à steak
Steakmesser
Cuchillo chuleta
Нож для стейка



0004

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
Cuiller dessert
Dessertlöffel
Cuchara postre
Ложка десертная



0005

Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette dessert
Dessertgabel
Tenedor postre
Вилка десертная



0006

Coltello frutta
Dessert knife
Couteau dessert
Dessertmesser
Cuchillo postre
Нож десертный



00CD

Coltello frutta m.v. lama forgiata
Dessert knife H.H and forged blade
Couteau dessert à m.c. et lame forgée
Desserthohlheftmesser mit geschmiedeter Klinge
Cuchillo postre con m.h. y hoja forjada
Нож десертный с полой ручкой



0007

Cucchiaino caffè
Tea-coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeelöffel
Cuchara café
Ложка чайная



0008

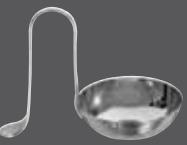
Cucchiaino moka
Moka spoon
Cuiller à moka
Mokkalöffel
Cuchara moka
Ложка кофейная



0010

Mestolo
Soup ladle
Louche
Suppenschöpfer
Cazo sopa
Половник

Elementi

	<p>0011</p> <p>Cucchiaione Serving spoon Cuiller de service Gemüselöffel Cuchara servir Ложка сервировочная</p>		<p>00AW</p> <p>Mestolo Zakouski Zakouski ladle Louche Zakouski Zakouski schöpfer Cacillo Zakouski Ложка глубокая для закусок</p>
	<p>0012</p> <p>Forchettone Serving fork Fourchette de service Serviergabel Tenedor servir Вилка сервировочная</p>		<p>0017</p> <p>Forchettina dolce 3 spine Pastry fork Fourchette à gateau Kuchengabel 3 Zinken Tenedor postre 3 púas Вилка для торта с 3-мя зубцами</p>
	<p>0013</p> <p>Mestolo salsa Sauce ladle Louche à sauce Saucenlöffel Cacillo salsa Половник для соуса</p>		<p>0019</p> <p>Coltellino dolce Pastry knife Couteau à gateau Kuchenmesser Cachillo postre Нож для торта</p>
	<p>0014</p> <p>Cucchiaio insalata Salad spoon Cuiller à salade Salatlöffel Cuchara ensalada Ложка для салата</p>		<p>0020</p> <p>Pala torta Cake server Pelle à tarte Tortenheber Pala pastel Лопатка для торта</p>
	<p>0015</p> <p>Forchetta insalata Salad fork Fourchette à salade Salatgabel Tenedor ensalada Вилка для салата</p>		<p>00CR</p> <p>Cucchiaio crema Cream spoon Cuiller à crème Sahnelöffel Cuchara crema Ложка для крема</p>
	<p>0059</p> <p>Cucchiaione risotto Rice spoon Cuiller à "risotto" Reislöffel Cuchara de arroz Ложка для риса</p>		<p>0009</p> <p>Forchetta carne Meat fork Fourchette à viande Vorlegegabel Tenedor carne Вилка для мяса</p>

Elementi



0022

Paletta gelato
Ice cream spoon
Cuiller à glace
Eislöffel
Cuchara para helado
Ложка для мороженого



0023

Cucchiaio formaggio
Grated-cheese spoon
Cuiller à parmesan
Käselöffel
Cuchara para queso
Ложка для сыра



0025

Spalma burro
Butter spreader
Couteau à beurre
Buttermesser
Pala mantequilla
Нож для масла



00CS

Colt. burro m.v. lama forg.
Butter spreader H.H. and forged blade
Couteau à beurre à m.c. et lame forgée
Hohlheft-Butter messer mit geschmiedeter Klinge
Pala mantequilla con m.h. y hoja forjada
Нож для масла с полой ручкой



0026

Forchetta lumache
Snail fork
Fourchette à escargots
Schneckenkengabel
Tenedor caracoles
Вилка для улиток



0027

Forchetta ostriche
Oyster fork
Fourchette à huîtres
Austerngabel
Tenedor ostras
Вилка для устриц



00FM

Forchetta molluschi
Shellfish fork
Fourchette à crustacés
Austerngabel
Tenedor marisco
Вилка для моллюсков



0035

Sessola zucchero
Sugar spoon
Cuiller à sucre
Zuckerlöffel
Cuchara para azucarera
Ложка для сахара



0036

Cucchiaino bibita
Long drink spoon
Cuiller à drink
Limonöffel
Cuchara refresco
Ложка для коктейля



0038

Cucchiaio gourmet/salsa
Gourmet spoon
Cuiller gourmet
Gourmetlöffel
Cuchara gourmet/salsa
Ложка для соуса



0039

Cucchiaio brodo
Soup spoon
Cuiller à soupe
Fleischbrühelöffel
Cuchara caldo
Ложка бульонная



00AT

Cucchiaio Zakouski
Zakouski spoon
Cuiller Zakouski
Zakouskilöffel
Cuchara Zakouski
Ложка для закусок

Elementi



0028

Forchetta pesce

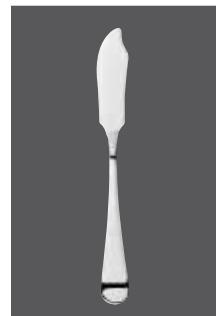
Fish fork

Fourchette à poisson

Fischgabel

Tenedor pescado

Вилка для рыбы



0031

Colt. pesce servire

Fish serving knife

Cout. à servir poisson

Fischserviermesser

Cuchillo servir pescado

Нож сервировочный для рыбы



0029

Coltello pesce

Fish knife

Couteau à poisson

Fischmesser

Cuchillo pescado

Нож для рыбы



00FA

Cucchiaio antipasto piccolo

Small starter tablespoon



0030

Forc. pesce servire

Fish serving fork

Fourc. à servir poisson

Fischserviergebel

Tenedor servir pescado

Вилка сервировочная для рыбы

00FB

Cucchiaio antipasto grande

Large starter tablespoon

10

Avvertenze

Instructions

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.

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

Le precauzioni succitate sono indispensabili per evitare danni irreparabili a lame e coltelli.

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

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

1. Wash blades immediately after use.
2. Use neutral or slightly alkaline detergents.
3. Do not rub blades and knives with:
 - a) abrasive products (mainly those containing chlorine)
 - b) metal or synthetic wools.
4. Do not wash with hypochlorites (bleach) or detergents containing chlorine or free chlorides.
5. Dry immediately after washing with a soft or absorbing cloth.
6. Generally, drying in dish-washers does not prevent rusting; therefore, dry manually immediately after washing in dish-washers.

Strictly follow these advices to prevent blades and knives from being irreparably damaged.

Certificato Gost

gost

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р ГОССТАНДАРТ РОССИИ	
	СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ
№ РОСС ИТ.АЯ12.В19446	
Срок действия с 12.01.2009 по 12.01.2010	
8531093	
ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ РОСС RU.0001.11АЯ12 ПРОДУКЦИИ СЫРЬЕВЫХ ОТРАСЛЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ "ВНИИС-Материалтест" ОТКРЫТОГО АКЦИОНЕРНОГО ОБЩЕСТВА "ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ СЕРТИФИКАЦИИ" 123557, г.Москва, Электрический пер., д.3/10, стр.1; тел./факс 253-33-64	
ПРОДУКЦИЯ посуда из коррозионностойкой стали, в т.ч. с противорогающим покрытием, с крышками, в т.ч. стеклянными и без, в наборах и отдельными предметами с маркировками ("MONIX", "PINTINOX", "PINTI 1929", "BRA") в ассортименте по приложению Серийный выпуск по документации изготовителя	
СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ	
ГОСТ 27002-86 (п.3.12, п.3.23, п.3.24), ГОСТ Р 52223-2004 (п.4.3.2.3, п.4.3.2.4, п.4.3.3), ГН 2.3.3.972-00	
код ОК 005 (ОКП): 14 8200	код ТН ВЭД России: 7323 93 900 0
ИЗГОТОВИТЕЛЬ фирма "PINTI INOX S.P.A.", Италия Sarezzo (BS), Via Antonini 87 Cap 25068	
СЕРТИФИКАТ ВЫДАН фирме "PINTI INOX S.P.A.", Италия Sarezzo (BS), Via Antonini 87 Cap 25068	
НА ОСНОВАНИИ протокола испытаний № 3203-11-08 от 23.12.2008 г. ИЦ "ПИТОН" ОАО НПО "Стеклопластик" (РОСС RU.0001.21АЮ24); санитарно-эпидемиологического заключения № 77.01.16.148.П.083856.12.06 от 15.12.2006 г. до 14.12.2011 г. (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека – управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве)	
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Маркирование продукции проводится знаком соответствия по ГОСТ Р 50460-92. Знак соответствия приводится в товаросопроводительной документации.	
	Руководитель органа <u>Михаил</u> подпись _____ Л.В.ИНОЗЕМЦЕВА инициалы, фамилия
Эксперт <u>Юрий</u> подпись _____ А.В.БУЗДАЛИНА инициалы, фамилия	
Сертификат имеет юридическую силу на всей территории Российской Федерации	

Сделано копией на ЗАО "ОФИЦИОН" Лицензия № 05-02-001.003 МФ РК (лицензия № 102) № 006, 900 78 17 г. Москва, 2005 г.

Condizioni generali di vendita

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

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

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

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

PAGAMENTO: Da convenirsi all'ordine.

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

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

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

Misure e capacità sono puramente indicative.

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

ORDINE MINIMO: L'ordine minimo è di euro 250,00.

RESA E TRASPORTO IN ITALIA su richiesta:

Da euro 250,00 a 1000,00 spesa fissa per gestione ordine e trasporto in porto franco euro 40,00

Oltre 1000,00 euro addebito trasporto in percentuale fatturato come segue:

Area Nord 1,5% del valore della fattura

Area centro 2,5% del valore della fattura

Area Sud 3% del valore della fattura

Isole 4% del valore della fattura

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

General sales conditions

When the order is conferred, the customer will integrally accept the selling and delivery conditions listed herebelow:

PRICES: the current price list is to be considered ex our factory. The goods are sold with prices in EURO valid at the time of the shipping. We reserve the right to decide about the modification of the current selling prices in every up to moment. For packing and packaging there will be a debit of 1%.

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

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

PAYMENT: to be agreed with the order.

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

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

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

Measurements and capacities are indicative.

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

MINIMUM ORDER: 250,00 euros.



Indirizzi

addresses

PINTI INOX S.p.A. Via Antonini, 87
25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351 r.a.
Fax +39 030 8935250
+39 030 8901163
www.pinti.it
pintinox@pinti.it

Pinti España S.A. C/Basters, 4
Polígono Ind. Valls
43800 VALLS (Tarragona)
Tel +34 - 977607025
Fax +34 - 977603674
pintiesp@pintisa.com

Isogona Bra S.L. **Monix**
C/Basters, 4
Polígono Ind. Valls
43800 VALLS (Tarragona)
Tel +34 - 977608810
Fax +34 - 977607174
www.braisogona.com
bra@braisogona.com

Pinti Inox GmbH Deutschland Römerstraße 91
73066 Uhingen
Tel +49 07161 93343-0
Fax +49 07161 352789
www.pinti.de
muehlmeier@pinti.de
info@pinti.de



PINTI INOX S.p.A.

Via Antonini, 87
25068 Sarezzo (BS) Italia
Tel. +39 030 89351 r.a.
Fax +39 030 8935250 -
8901163
www.pinti.it
pintinox@pinti.it

Pinti España S.A.

C/Basters, 4
Polígono Ind. Valls
43800 VALLS (Tarragona)
Tel +34 - 977607025
Fax +34 - 977603674
pintiesp@pintisa.com

Isogona Bra S.L.

Monix
C/Basters, 4
Polígono Ind. Valls
43800 VALLS (Tarragona)
Tel +34 - 977608810
Fax +34 - 977607174
bra@braisogona.com
www.braisogona.com

Pinti Inox GmbH

Deutschland
Römerstraße 91
73066 Uhingen
Tel +49 07161 93343-0
Fax +49 07161 352789
www.pinti.de
muehlmeier@pinti.de
info@pinti.de