HORECA
2012
PINTINOX
MADE IN ITALY

PINTINOX made in Italy

RESTAURA
CATERI
HOTELE
RESTAURA
CATERI
HOTELE
RESTAURA

HOtellerie REstaurant CAtering

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

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

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

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

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

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 — PINTINOX MADE IN ITALY — BRA — Gruppo PINTINOX Italy BRA Made in Spain — MONIX

sono prodotti con materiali idonei al contatto con gli alimenti.

are produced with materials which can be in touch with foodstuff.

CLUB DEL BUONGUSTAIO

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2008 SINCERT DNV

CONFINDUSTRIA

UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI COMITATO PROVINCIALE DI BRESCIA

DNV

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

SINCERT
ACCREDITAMENTO ORGANISMI DI CERTIFICAZIONE E ISPEZIONE
SGQ Registrazione N. 003A
SGA Registrazione N. 003D
PRD Registrazione N. 003G
Membro 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.

Settore EA : 17

Giuseppe Spalla
Lead Auditor

Vittore Marangon
Management Representative

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi) e al riesame completo del sistema con periodicità triennale
The validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months) and the complete re-assessment of the system every three years
Le aziende in possesso di un certificato valido sono presenti nella banca dati sul sito www.dnv.it e sul sito Sincert (www.sincert.it) - All the companies with a valid certificate are online at the following addresses: www.dnv.it and www.sincert.it

Marchi Trademarks

PINTI1929®
MADE IN ITALY

E' la linea piu'prestigiosa che racchiude 82 anni di storia con grande cura nei particolari e alle finiture.
This is the most prestigious line with a 82-years-old history characterized by great care for details and finishing.
La ligne la plus prestigieuse forte de 82 années d'histoire et qui se caractérise par le soin des détails et des finitions.
Ist die hochwertigste serie, welche 82 jahre geschichte umfasst, mit besonderer aufmerksamkeit gegenüber den details und der fertigung.
Es la línea de mayor prestigio que reúne 82 años de hi storia con gran atención en los detalles y en los acabados.

PINTINOX
MADE IN ITALY

Raggruppa tutti i prodotti di uso quotidiano mirati all'ottimizzazione del rapporto qualità prezzo.
Gathers all products for every day life and with the best price/quality ratio
Cette marque réunit tous les produits d'emploi quotidien avec un très bon rapport qualité/prix.
Fasst alle produkte für den täglichen gebrauch zusammen, die auf die optimierung des qualitäts-preisverhältnisses gezielt sind.
Agrupa todos los productos de uso diario dirigidos a optimizar la relación calidad precio.

BRA®

Marchio storico del mercato spagnolo identificato come prodotti di ottima qualità e finiture superiori destinati a un mercato esigente.
Historical mark of the spanish market of top-quality products with superior finishing for an ever demanding market.
Marque historique du marché espagnol caractérisée par des produits de très bonne qualité et aux finitions soignées, destinés à un marché de plus en plus exigeant.
Historische marke des spanischen marktes, identifiziert als produkte mit sehr guter qualität und gehobener fertigung, bestimmt für einen anspruchsvollen markt.
Marca histórica del mercado español identificada como producto de óptima calidad y acabados superiores destinados a un mercado mas exigente.

MONIX

Marchio storico della penisola Iberica, conosciuto ed identificato come miglior prodotto di largo consumo.
Historical mark of the spanish peninsula which is considered as the best convenient product.
Marque historique d'Espagne, connue et considerée comme le meilleur produit de large consommation.
Historische marke der iberischen halbinsel, bekannt und identifiziert als bestes produkt für den breiten verbrauch.
Marca histórica de la península Ibérica, conocida e identificada como marca de conocimiento masivo para el mercado de gran consumo.

L'Azienda The Company

La Pintinox 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.

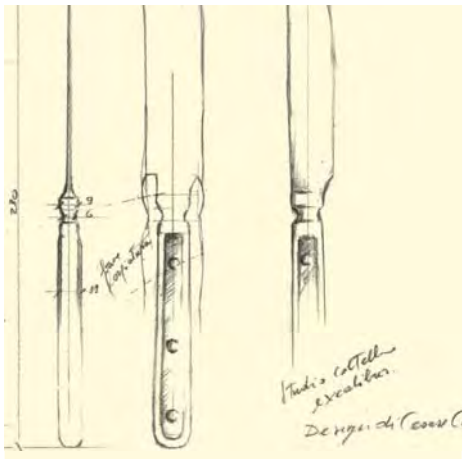
Pintinox S.p.A. is situated in an area known as "Valtrompia" which has always been linked strongly with the metal-working sector. Since the days of the Ancient Romans, the iron mines and tree-covered mountains for the production of coal, joined by the driving force of the water flowing along the rivers, have favoured the metallurgy industry. The area was well known for the production of weapons and blades as early as the Middle Ages.

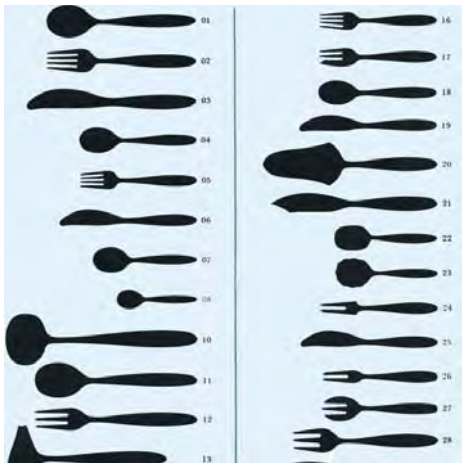
Nel 1929, dopo la grande crisi, Giacomo Pinti decide di mettersi in proprio e costruire la sua prima officina in Lumezzane per la lavorazione di posate in ottone cromato e coltelleria. Successivamente l'azienda è cresciuta fino a diventare un'importante entità industriale. All'inizio degli anni 50, l'eccezionale intuizione delle enormi possibilità offerte dall'acciaio inossidabile nel casalingo, ha dato una ulteriore spinta industriale facendo divenire l'azienda tra le piu'importanti d'Italia nella produzione di posateria e pentolame.

In 1929, after the great reces-sion, 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. At the beginning of the 1950's the exceptional intuition of the immense potential offered by stainless steel for use in household goods provided an extra industrial boost, making the company one of the most important in Italy for the production of cutlery and pans.

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.

In the middle of the 1960's, with the second generation of the Pinti family, the company attained the role of unquestionable leader of the cutlery sector. New production ranges of pans and tableware were introduced, taking advantage of the new industrial location in Sarezzo. The third generation of the family, made up of four cousins, is now at the helm, with each member occupying a key role in the company. Considerable moderni-sation has led the company to acquire industrial automated systems and fully renew the product ranges.





È dal 1929 che la nostra azienda è leader nella posateria ed offre numerose linee complete (classiche, moderne, di tendenza). Le gamme si abbinano perfettamente a tutti gli stili delle porcellane esistenti per creare un insieme armonioso sulle tavole eleganti. Le linee sono sempre complete di tutte le pezzature necessarie ed alcune versioni hanno anche il coltello manico cavo, lama forgiata.

Our company has been a leader in the cutlery market since 1929 and it offers a variety of complete ranges (in classic, modern and fashionable styles). Our ranges make a perfect match for all styles of tableware and go together to create a harmonious ensemble for elegant tabletops. All of our lines are available in all the sizes you may require and some even with hollow handle knives and forged blades.

Lavorazioni Manufacturing processes

Oggi l'azienda vanta due entità produttive e tre unità distributive:
Today the company has two production units and three distribution units:

1 SAREZZO (ITALY)

Pintinox S.p.A. con lo stabilimento di Sarezzo che occupa 15.000 m² 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

Pintinox S.p.A. with the Sarezzo plant, occupying an indoor area of 15,000 m², 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 VALLS (TARRAGONA-SPAIN)

Lo stabilimento di Valls (Tarragona-Spagna) occupa una superfice coperta di 16.000 m² dove sono localizzate le produzioni di :

- pentolame domestico
- vasellame
- caffetteria
-pentolame antiaderente con il famoso marchio BRA

The Valls plant (Tarragona-Spain) occupies an indoor area of 16,000 m², housing production of:

- *domestic pans*
- *tableware*
- *coffee makers and complements*
- *non-stick pans bearing the famous BRA mark*

3 GERMANY

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

In Germany, Pinti inox GmbH handles distribution throughout German territory.

Descrizioni delle diverse qualità di acciai per posate

Description of different steel grade used for cutlery

Acciaio inox 18/10
Acciaio 18% cromo

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 é antiurto. Gli acciai AISI 304 e 430 sono particolarmente adatti al lavaggio in lavastoviglie.

18/ 10 stainless steels
18% chrome stainless steels

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.

Caratteristiche tecniche di costruzione delle posate Technical characteristics for the manufacture of cutlery

1

Lamiera da coils
Coils sheet
Rouleau de tôle
Band-blech
Chapa de bobina

2

Tranciatura
Blanking
Découpage
Stanzen
Corte

3

Laminazione
Rolling
Laminage
Walzen
Laminado

4

Ritrancio tazza
Bowl cutting
Découpage cuillère
Erneutes stanzen Mulde
Recorte cuchara

5

Coniatura
Embossing
Estampage
Prägen
Estampación

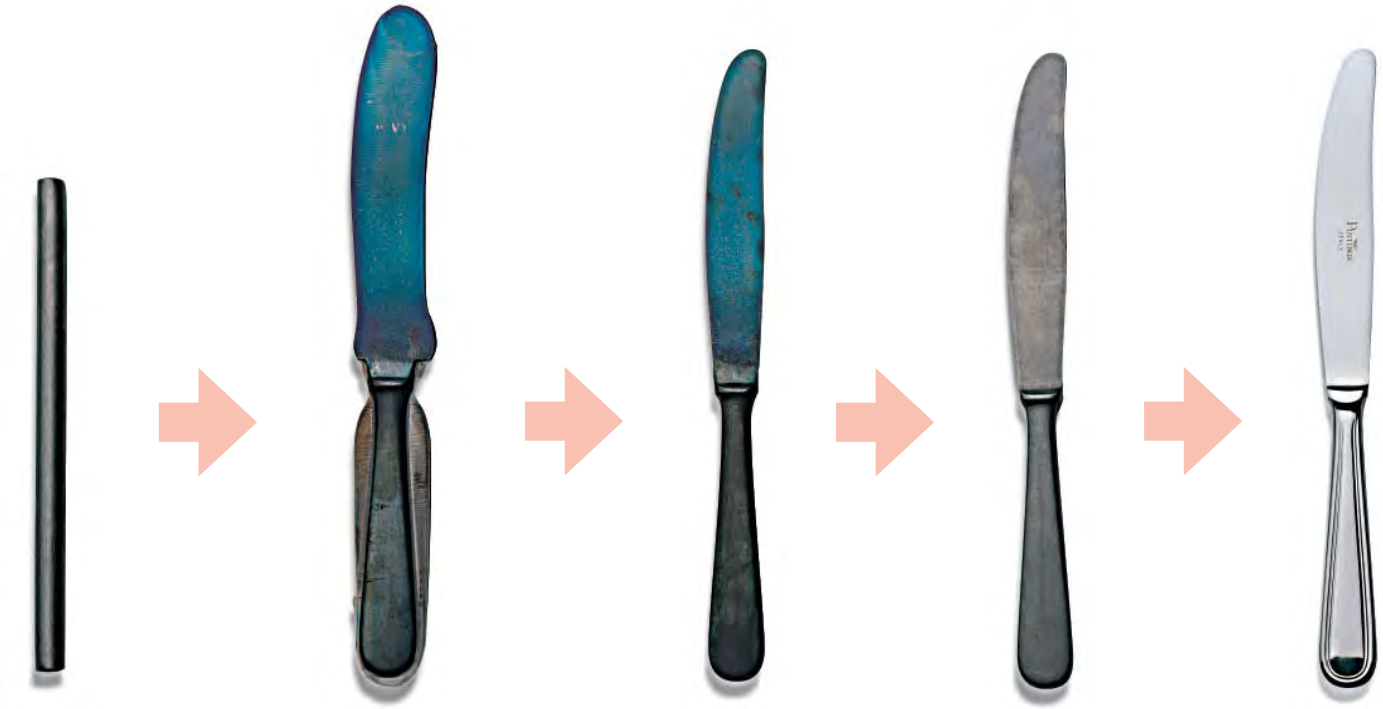
6

Lucidatura prodotto finito
Polishing finished product
Polissage produit fini
Polieren des Fertigproduktes
Pulido mecanico del cubierto

Caratteristiche tecniche di costruzione dei coltelli Technical construction features

Coltello monoblocco con lama temperata.

Solid knife with hardened blade. Couteau monobloc avec lame trempée.
Monoblockmesser mit gehärteter klinge. Cuchillo monobloc hoja templada.



1 AISI 420
Barra d'acciaio
Steel bar
Barre d'acier
Stahlstab
Barra de acero

2
Partic. fucinato
Forged piece
Pièce forgée
Geschmiedet
Pieza forjada

3
Partic. ritranciato
Blanked piece
Pièce découpée
Gestanzt
Cort. de pieza

4
Partic. molato
Ground piece
Pièce meulée
Geschliffen
Acero amolado

5
Prodotto finito
Finished product
Produit fini
Fertiges produkt
Prod. acabado

Coltello con manico cavo e lama fucinata.

Hollow handle knife with forged blade. Couteau à manche creux et lame forgée.
Hohlheftmesser mit geschmiedeter klinge. Cuchillo con mango hueco y hoja forjada.

1
Lama fucinata
Forged blade
Lame forgée
Geschmiedete Klinge
Hoja forjada

2
Manico cavo
Hollow handle
Manche creux
Hohler Griff
Mango hueco

Argentatura Silver plated

ENI=10 mic.

L'argentatura della nostra posateria si basa su 50 anni di esperienza e su una tecnologia avanzata. Il materiale base é l'acciaio al 18/10, sul quale viene applicato uno strato di argento spesso 10 micron tramite processo galvanico. Sulle parti esposte ad un'usura maggiore, come le punte della forchetta ed i punti di appoggio, viene apportato un doppio strato al fine di garantire all'argentatura una durata omogenea nel tempo. L'argentatura a spessore è adatta alla lavastoviglie e, anche in caso di uso quotidiano, non sono necessarie altre cure particolari.

Our silver plating process for cutlery is based on 50 years of experience and state-ofart technology. The basic material is stainless steel 18/10 to which a 10-micron layer of silver is applied by galvanisation. The parts most exposed to wear, such as the tips and resting points are given a double layer to guarantee long-lasting plating. Thick plate silverware can be washed in the dishwasher and no other special precautions are necessary even when used daily.

L'argenture de nos couverts est le fruit de 50 ans d'expérience et d'une technologie avancée. Le matériel de base est l'acier inox 18/10 sur lequel on applique une couche d'argent de 10 microns d'épaisseur par un procédé de galvanisation. Sur les parties exposées à une plus grande usure, comme la pointe de la fourchette et les points d'appui, on applique une double couche pour garantir une argenture homogène et durable. L'argenture en couches peut passer au lave-vaisselle et, même dans le cas d'une utilisation quotidienne, elle ne demande aucun soin spécial.

Die Versilberung unserer Bestecke basiert auf 50 Jahren Erfahrung und fortschrittlicher Technologie. Das Grundmaterial ist Edelstahl 18/10 auf das, mittels Galvanisierung eine Silberschicht, die 10 microns entspricht, aufgebracht wird. Auf diejenigen Teile, die einer stärkeren Abnutzung ausgesetzt sind, wie die Spitzen der Gabeln und der Messer, sowie den Auflagepunkten, wird eine doppelte Schicht angebracht um eine gleichmäßige versilberte Schicht auch auf längere Zeit zu garantieren. Die Hartversilberung kann in der Spülmaschine gespült werden, allerdings sollte-Beachtet werden, dass dieses edle versilberte Besteck pfleglich behandelt werden sollte.

El plateado de nuestra cubertería se basa en 50 años de experiencia y en una tecnologia avanzada. El material base es el acero inoxidable 18/10 sobre el que se aplica una capa de plata de un espesor de 10 micrones por medio de un proceso de galvanizado. Sobre las partes expuestas a mayor desgaste, como la punta del tenedor y del cuchillo y sobre los puntos de apoyo, se aplica una doble capa con el fin de garantizar un plateado homogéneo y duradero. El platedo en capas es adecuado para el lavajillas y, aún en el caso de uso diario, no se necesitan cuidados epeciales.

MINIMO 1200 PEZZI ASSORTITI (es: 300 cucchiai, 500 forchette, 200 coltelli, 200 caffé).

1200 ASSORTED PIECES, MINIMUM (ex: 300 pieces, spoons 500 pieces, forks 200 pieces, knives 200 pieces, tea spoons).

MINDESTABNAHMEMENGE 1200 GEMISCHTE TEILE (ex: 300 loffel, 500 gabeln, 200 messer, 200 loffel).

MINIMUM 1200 UNITÉS ASSORTIES (ex: 300 cuillers, 500 fourchettes, 200 couteaux, 200 petites cuillers).

MINIMO 1200 UNIDADES SURTIDAS (ex: 300 cucharas, 500 tenedores, 200 cuchillos, 200 cucharitas).

Listino argentatura Silver plating price list

	Descrizione *Description*	**Euro**
	01 Cucchiaio tavola - *Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa*	**6,60**
	02 Forchetta tavola -*Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa*	**5,30**
	03 Coltello tavola -Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa	**6,50**
	CC Coltello tavola m.v. lama forgiata -Table knife H.H and forged blade - Couteau de table à m.c. et lame forgée - Tafelhohlheftmesser mit geschmiedeter Klinge - Cuchillo mesa con m.h. y hoja forjada	**6,50**
	04 Cucchiaio frutta -Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre	**5,90**
	05 Forchetta frutta - Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre	**4,84**
	06 Coltello frutta - Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre	**6,20**
	CD 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	**6,20**
	07 Cucchiaino caffè - Tea-coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café	**3,80**
	08 Cucchiaino moka - Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cuchara moka	**2,88**
	10 Mestolo - Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa	**26,60**
	11 Cucchiaione - Serving spoon - Cuiller de service - Gemüselöffel - Cuchara servir	**7,50**
	12 Forchettone - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel - Tenedor servir	**7,12**
	13 Mestolo salsa - Sauce ladle - Louche à sauce - Saucenlöffel - Cacillo salsa	**10,00**
	15 Forchetta insalata - Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada	**7,50**
	16 Forchettina dolce 4 spine - Pastry fork - Fourchette gateau Kuchengabel 4 Zinken - Tenedor postre 4 p as	**4,84**
	17 Forchettina 3 spine - Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas	**3,40**
	18 Cucchiaino dolce - Tea-cake spoon - Cuiller à gateau - Kuchenlöffel - Cuchara postre	**4,20**
	19 Coltellino dolce - Pastry knife - Couteau à gateau - Kuchenmesser - Cachillo postre	**5,60**
	20 Pala torta - Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala pastel	**10,00**
	CR Cucchiaio crema - Cream spoon - Cuiller à crème - Sahnelöffel - Cuchara crema	**4,20**
	39 Cucchiaio brodo - Soup spoon - Cuiller à soupe - Fleischbrühelöffel - Cuchara caldo	**5,10**
	22 Paletta gelato - Ice cream spoon - Cuiller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado	**3,20**
	36 Cucchiaino bibita - Long drink spoon - Cuiller à drink - Limolöffel - Cuchara refresco	**3,90**
	28 Forchetta pesce - Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado	**4,90**
	29 Coltello pesce - Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado	**4,90**
	30 Forchetta pesce servire - Fish serving fork - Fourchette à servir poisson Fischserviergabel - Tenedor servir pescado	**7,90**
	31 Coltello pesce servire - Fish serving knife - Couteau à servir poisson Fischserviermesser - Cuchillo servir pescado	**7,80**

30 MICRON SU RICHIESTA
SILVER-PLATING 30 MICRON ON REQUEST- ARGENTATURE 30 MICRON SUR DEMANDE
VERSILBERUNG 30 MICRON AUF ANFRAGE - PLATEADURA 30 MICRON A PETICIÓN

Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item - Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht verpackten Artikels - Adicionar al precio del artìculo no acondicionado

Punzonatura Marking

1

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

Marking is the identification mark of pieces and means:
- Name of manufacturer

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

Die Stempelung ist das Identifizierungssymbol der Teile und bedeutet:
- Name des Herstellers

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

2

- Materiale utilizzato
- *Material*
- *Matérial utilisé*
- *Vervendetes Material*
- *Material utilizado*

3

- Paese d'origine del costruttore
- *Manufacturer's place of origin*
- *Pays d'origine du fabricant*
- *Herkunftsland des Herstellers*
- *Pais de origen del constructor*

Punzonatura Meccanica:

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

Mechanical Stamped:

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

Marquage Mecanique:

Cod. S0001000 *- Est obtenue lors de la première manipulation de l'acier. La quantité minimum est 1200 pièces par référence et par commande. Le prix net, pour l'adaptation des machines, est 500.00 Euro. Ce montant est facturé en bas de la facture.*

Stempelung Meschanisch:

Cod. S0001000 *- Das Logo kann nur während der Produktion in den Artikel gestanzt werden. Wir nehmen nur Aufträge an, die mindestens aus 1200 Teilen pro Artikel bestehen. Der Preis für die mechanische Einrichtung und für die Gestaltung der persönlichen Stempelung kostet 500,- Euro netto per Größe, die der Rechnung beigefügt werden.*

Marcado Mecánico:

Cod. S0001000 *- Se obtiene durante la producción del artículo cuando el logotipo es estampado. No se aceptan pedidos inferiores a 1200 piezas para articulo . El coste neto para equipar la máquina y para realizar punzones personalizados es de 500,00 Euros para articulo que serán añadidios al final de la factura.*

Punzonatura Laser:

quando il logo viene applicato con questa tecnica non vengono accettati ordini per quantitativi inferiori ai 240 pz. per pezzatura.
Da 240 a 600 pz. Euro 0,20 netti al pezzo
Da 601 a 1.200 pz. Euro 0,15 netti al pezzo - oltre i 1.200 pz. Euro 0,10 netti al pezzo
(Spese a punzone Euro 60,00 netti).

Laser Stamping:

when laser stamping is used, we only accept orders for more than 240 pcs for each item.
From 240 to 600 pcs Euro 0,20 net per pce
From 601 to 1.200 pcs Euro 0,15 net per pce - More than 1.200 pcs Euro 0,10 net per pce
(Net tooling costs Euro 60,00).

Marquage a Laser:

si le logo est appliqué par cette technique. Nous acceptons min. 240 pcs par article.
De 240 à 600 pcs Euro 0,20 net par pièce
De 601 à 1.200 pcs Euro 0,15 net par pièce pour quantités supérieures à 1.200 pcs Euro 0,10 net par pcs (Frais logo Euro 60,00 net).

Laserung:

wenn das Logo mit dieser Technik angebracht wird. Wir nehmen nur Aufträge an, die mindestens aus 240 Teilen pro Artikel bestehen.
Von 240 bis 600 Teilen netto Preis in Euro 0,20 pro Teil
Von 601 bis 1.200 Teilen Netto Preis in Euro 0,15 pro Teil. über 1.200 Teile Euro 0,10 Netto Preis (Laserungskosten Netto Euro 60,00 pro Logo).

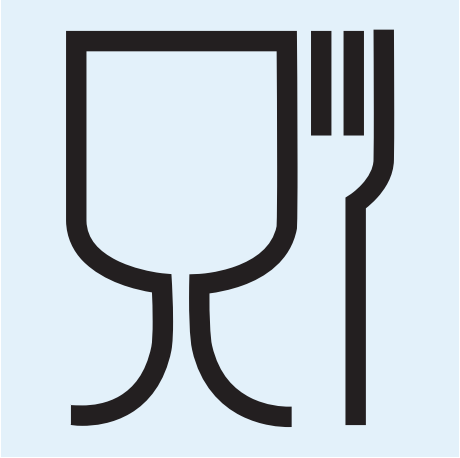
Marcado Laser:

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

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), ne 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.

Posate 25
Cutlery Couverts Bestecke Cubiertos

Cottura 153
Cooking Cuisson Küchen Cocciòn

Gastronorm 185
Gastronorm Gastronorm Gastronorm Gastronorm

Preparazione 215
Preparation La préparation Vorbereitung Preparación

Presentazione 225
Presentation Présentation Präsentation Presentación

Utensili 277
Tools Ustensiles Zubehör Utensilios

Bar 309
Bar Bar Bar Bar

Ricambi 321
Spare parts Pièces de rechanges Ersatzteile Piezas de repuesto

Indice 335
Index Index Inhaltsverzeichnis Índice

Posate

Cutlery
Couverts
Bestecke
Cubiertos

PINTINOX MADE IN ITALY Hotel Division

PINTI1929® MADE IN ITALY Relais Chateaux

1:1

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

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

PINTI1929

Come scegliere una Posata

Come scegliere una posata.

È la cosa più facile del mondo!
Basta definire il piatto e facilmente si trova l'abbinamento più efficace, sfogliando il catalogo. Le foto delle posate sono in scala 1/1: accostando il piatto alla fotografia della posata si può verificare immediatamente l'aspetto scenico e definire la scelta.

How to choose cutlery.

Nothing could be easier!
All you have to do is select a plate and you can then find the best match by simply flicking through our catalogue. The photos of our cutlery are on a 1/1 scale which means that by placing your plate next to the photo of the cutlery you can immediately see how well they go together and make your choice.

Comment choisir un couvert.

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

Und so wählen Sie ein Besteck aus.

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

Cómo elegir un cubierto.

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

Bramante

Cod. 0780

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
forgiato/forged

Cod.	cm	Euro
0001	20,8	**9,50**
0002	21,1	**9,50**
0003	23,5	**9,50**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,4	**8,76**
0005	18,4	**8,76**
0006	21,3	**8,76**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,5	**7,82**
0008	12,4	**7,58**
0010	27,2	**22,40**
0011	23,8	**14,00**
0012	24,0	**14,00**
0013	17,5	**11,74**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,4	**8,46**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	25,2	**18,86**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	18,2	**8,98**
00AT	-	-
0028	18,6	**9,38**
0029	20,6	**9,38**
0030	-	-
0031	-	-

Ellade

Cod. 0790

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
forgiato/forged

Cod.	cm	Euro
0001	21,2	**9,50**
0002	21,1	**9,50**
0003	24,0	**9,50**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,7	**8,76**
0005	18,4	**8,76**
0006	21,7	**8,76**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,5	**7,82**
0008	12,5	**7,58**
0010	27,2	**22,40**
0011	24,4	**14,00**
0012	24,5	**14,00**
0013	18,9	**11,76**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,4	**8,46**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,6	**18,86**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	17,9	**9,00**
00AT	-	-
0028	18,6	**9,38**
0029	20,6	**9,38**
0030	-	-
0031	-	-

Hermitage

Cod. 0870

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
forgiato/forged

Cod.	cm	Euro
0001	20,4	**7,34**
0002	20,3	**7,34**
0003	23,5	**5,56**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,4	**6,50**
0005	18,3	**6,50**
0006	21,2	**4,74**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,3	**4,60**
0008	11,4	**4,50**
0010	27,7	**16,10**
0011	23,1	**9,66**
0012	24,1	**9,66**
0013	24,2	**11,16**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,3	**4,86**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,1	**10,12**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	18,4	**6,50**
00AT	-	-
0028	18,4	**6,90**
0029	20,1	**6,90**
0030	-	-
0031	-	-

Privilege

Cod. 0510

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0

Best Seller

Cod.	cm	Euro
0001	21,0	**5,50**
0002	21,4	**5,50**
0003	23,0	**6,18**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	-	**-**
0067	-	**-**
0004	18,5	**5,44**
0005	18,7	**5,44**
0006	21,0	**5,96**
00L6	-	**-**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	14,5	**3,82**
0008	12,5	**3,74**
0010	27,8	**15,18**
0011	23,6	**8,50**
0012	24,0	**8,50**
0013	18,5	**9,50**
0014	-	**-**
0015	-	**-**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	16,6	**4,18**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	26,0	**10,90**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	-	**-**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	-	**-**
0038	-	**-**
0039	18,2	**5,38**
00AT	-	**-**
0028	18,9	**5,78**
0029	21,2	**5,78**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

Octavia

Cod. 0860

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0

Cod.	cm	Euro
0001	20,5	**5,28**
0002	20,7	**5,28**
0003	23,5	**5,28**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,1	**4,90**
0005	18,3	**4,90**
0006	20,5	**4,90**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,9	**2,44**
0008	12,0	**2,22**
0010	29,5	**16,96**
0011	24,0	**8,36**
0012	24,0	**8,36**
0013	17,3	**9,88**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,5	**2,70**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,3	**9,38**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,2	**4,90**
0029	20,7	**4,90**
0030	-	-
0031	-	-

Spaten

Cod. 1630

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	20,9	**3,92**
0002	20,9	**3,92**
0003	24,0	**5,92**
00CC	24,5	**9,56**
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,8	**3,88**
0005	18,6	**3,88**
0006	21,15	**5,80**
00L6	-	-
00CD	21,15	**9,48**
00CB	-	-
0007	14,5	**2,00**
0008	12,0	**1,98**
0010	27,5	**13,92**
0011	24,2	**6,84**
0012	24,0	**6,84**
0013	17,8	**7,98**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,0	**2,58**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,8	**9,62**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,7	**4,14**
0029	21,0	**4,14**
0030	-	-
0031	-	-

Vittoriale

Cod. 1640

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	20,9	**3,92**
0002	20,9	**3,92**
0003	24,0	**5,92**
00CC	24,5	**9,56**
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,8	**3,88**
0005	18,6	**3,88**
0006	21,5	**5,80**
00L6	-	-
00CD	21,5	**9,48**
00CB	-	-
0007	14,5	**2,00**
0008	12,0	**1,98**
0010	28,2	**13,92**
0011	24,2	**6,84**
0012	24,0	**6,84**
0013	17,8	**7,98**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,9	**2,58**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,8	**9,62**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	17,7	**3,82**
00AT	-	-
0028	18,7	**4,14**
0029	21,0	**4,14**
0030	-	-
0031	-	-

Concept

Cod. 0450

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	23,2	**3,84**
0002	23,2	**3,84**
0003	24,5	**5,44**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	20,0	**3,80**
0005	20,1	**3,80**
0006	21,4	**5,30**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	17,2	**2,40**
0008	11,1	**2,38**
0010	29,0	**13,86**
0011	26,0	**6,28**
0012	26,0	**6,28**
0013	15,0	**7,92**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	17,2	**2,76**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,0	**9,58**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	20,0	**4,04**
0029	22,2	**4,04**
0030	-	-
0031	-	-

Concept Cod. 0450

Cod. 0011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon

Cod. 0012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork

Cod. 0003
cm 24,5
coltello tavola
table knife

Cod. 0001
cm 23,2
cucchiaio tavola
table spoon

Cod. 0002
cm 23,2
forchetta tavola
table fork

Cod. 0029
cm 22,2
coltello pesce
fish knife

Cod. 0004
cm 20,0
cucchiaio frutta
dessert spoon

Cod. 0005
cm 20,1
forchetta frutta
dessert fork

Cod. 0006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife

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

Cod. 0028
cm 20,0
forchetta pesce
fish fork

Cod. 0008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon

Cod. 0017
cm 17,2
forchetta dolce
pastry fork

Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

Cod. 0020
cm 23,0
pala torta
cake server

Cod. 0013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle

Tecna

Cod. 0470

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	23,0	**3,42**
0002	23,0	**3,42**
0003	24,0	**5,44**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	20,0	**3,38**
0005	19,9	**3,38**
0006	21,0	**5,32**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	17,0	**1,96**
0008	10,9	**1,94**
0010	29,0	**13,92**
0011	26,0	**6,34**
0012	26,0	**6,34**
0013	15,0	**7,98**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	17,0	**2,58**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,0	**9,62**
0052	-	-
00CR	15,0	**1,96**
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,9	**3,68**
0029	21,8	**3,68**
0030	-	-
0031	-	-

Tecna Cod. 0470

Cod. 0011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon

Cod. 0012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork

Cod. 0003
cm 24,0
coltello tavola
table knife

Cod. 0001
cm 23,0
cucchiaio tavola
table spoon

Cod. 0002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork

Cod. 0029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife

Cod. 0004
cm 20,0
cucchiaio frutta
dessert spoon

Cod. 0005
cm 19,9
forchetta frutta
dessert fork

Cod. 0006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife

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

Cod. 0028
cm 19,9
forchetta pesce
fish fork

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

Cod. 0017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork

Cod. 0008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

Cod. 0020
cm 23,0
pala torta
cake server

Cod. 0013
cm 15,0
mestolo salsa
sauce ladle

Swing

Cod. 0880

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Best Seller

Cod.	cm	Euro
0001	20,8	**3,42**
0002	20,9	**3,42**
0003	22,5	**5,44**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,7	**3,38**
0005	18,7	**3,38**
0006	20,5	**5,32**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,6	**1,86**
0008	11,8	**1,82**
0010	28,0	**13,92**
0011	25,5	**6,34**
0012	25,5	**6,34**
0013	17,4	**7,98**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,4	**2,58**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,0	**9,62**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,1	**3,68**
0029	19,8	**3,68**
0030	-	-
0031	-	-

Cod. 00FA	cm 14,6	**Euro 1,96**	cucch. antipasto piccolo	*small starter spoon*
Cod. 00FB	cm 18,7	**Euro 2,80**	cucch. antipasto grande	*large starter spoon*

Olivia

Cod. 0490

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	23,0	**3,42**
0002	23,0	**3,42**
0003	24,5	**5,44**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	19,8	**3,40**
0005	19,7	**3,40**
0006	21,4	**5,32**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	16,5	**1,96**
0008	11,0	**1,94**
0010	29,0	**15,70**
0011	26,0	**7,08**
0012	26,0	**7,08**
0013	14,9	**8,60**
0014	26,0	**8,10**
0015	26,0	**8,10**
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	17,0	**2,58**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,1	**9,60**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,7	**3,68**
0029	21,8	**3,68**
0030	-	-
0031	-	-

Olivia Cod. 0490

Cod. 0011
cm 26,0
cucchiaione servire
serving spoon

Cod. 0012
cm 26,0
forchettone servire
serving fork

Cod. 0003
cm 24,5
coltello tavola
table knife

Cod. 0014
cm 26,0
cucchiaio insalata
salad spoon

Cod. 0015
cm 26,0
forchetta insalata
salad fork

Cod. 0029
cm 21,8
coltello pesce
fish knife

Cod. 0001
cm 23,0
cucchiaio tavola
table spoon

Cod. 0002
cm 23,0
forchetta tavola
table fork

Cod. 0006
cm 21,4
coltello frutta
dessert knife

Cod. 0004
cm 19,8
cucchiaio frutta
dessert spoon

Cod. 0005
cm 19,7
forchetta frutta
dessert fork

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

Cod. 0028
cm 19,7
forchetta pesce
fish fork

Cod. 0008
cm 11
cucchiaino moka
moka spoon

Cod. 0017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork

Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

Cod. 0020
cm 23,1
pala torta
cake server

Cod. 0013
cm 14,9
mestolo salsa
sauce ladle

Baguette

Cod. 0830

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	20,6	**3,42**
0002	20,6	**3,42**
0003	24,1	**5,44**
00CC	25,3	**9,56**
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	23,0	**5,44**
0004	17,8	**3,38**
0005	18,5	**3,38**
0006	22,0	**5,32**
00L6	-	-
00CD	22,5	**9,48**
00CB	-	-
0007	14,6	**1,86**
0008	11,8	**1,82**
0010	28,0	**13,92**
0011	23,5	**6,34**
0012	23,6	**6,34**
0013	17,5	**7,98**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,1	**2,58**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	17,7	**4,24**
0020	24,0	**9,62**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,7	**1,86**
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	20,4	**3,32**
0039	17,9	**3,32**
00AT	-	
0028	18,0	**3,68**
0029	19,4	**3,68**
0030	23,0	**6,34**
0031	25,0	**6,34**

Byron

Cod. 0800

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	20,6	**3,42**
0002	20,6	**3,42**
0003	24,0	**5,44**
00CC	25,2	**9,56**
00CA	-	**-**
00L3	-	**-**
0067	22,8	**5,44**
0004	17,9	**3,38**
0005	18,5	**3,38**
0006	21,6	**5,32**
00L6	-	**-**
00CD	21,6	**9,48**
00CB	-	**-**
0007	14,6	**1,86**
0008	11,8	**1,82**
0010	28,0	**13,92**
0011	23,5	**6,34**
0012	23,8	**6,34**
0013	17,9	**7,98**
0014	-	**-**
0015	22,8	**7,60**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	15,0	**2,58**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	17,6	**4,24**
0020	24,0	**9,62**
0052	-	**-**
00CR	15,2	**3,20**
0009	19,7	**3,42**
0022	13,6	**1,86**
0023	13,5	**1,96**
0025	15,0	**2,34**
00CS	-	**-**
0026	15,3	**2,18**
0027	15,5	**2,74**
00FM	-	**-**
0035	12,1	**2,38**
0036	22,0	**2,74**
0038	20,4	**3,32**
0039	17,8	**3,32**
00AT	-	**-**
0028	18,0	**3,68**
0029	19,6	**3,68**
0030	22,5	**6,34**
0031	25,0	**6,34**

Byron Cod. 0800

Cod. 0011
cm 23,5
cucchiaione servire
serving spoon

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

Cod. 0001
cm 20,6
cucchiaio tavola
table spoon

Cod. 0038
cm 20,4
cucchiaio gourmet
gourmet spoon

Cod. 0004
cm 17,9
cucchiaio frutta
dessert spoon

Cod. 0039
cm 17,8
cucchiaio brodo
soup spoon

Cod. 00CR
cm 15,2
cucchiaio crema
cream spoon

Cod. 0007
cm 14,6
cucchiaino caffè
tea/coffee spoon

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

Cod. 0035
cm 12,1
sessola zucchero
sugar spoon

Cod. 0008
cm 11,8
cucchiaino moka
moka spoon

Cod. 0012
cm 23,8
forchettone servire
serving fork

Cod. 0015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork

Cod. 0030
cm 22,5
forchetta pesce servire
fish serving fork

Cod. 0002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork

Cod. 0009
cm 19,7
forchetta carne
meat fork

Cod. 0005
cm 18,5
forchetta frutta
dessert fork

Cod. 0028
cm 18,0
forchetta pesce
fish fork

Cod. 0027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork

Cod. 0026
cm 15,3
forchetta lumache
snail fork

Cod. 0017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork

Cod. 0031
cm 25,0
coltello pesce servire
fish serving knife

Cod. 00CC
cm 25,2
colt. tav manico vuoto
table knife H. H.

Cod. 0003
cm 24,0
coltello tavola
table knife

Cod. 0067
cm 22,8
coltello bistecca
steak knife

Cod. 00CD
cm 21,6
colt. frutta manico vuoto
dessert knife H. H.

Cod. 0006
cm 21,6
coltello frutta
dessert knife

Cod. 0029
cm 19,6
coltello pesce
fish knife

Cod. 0019
cm 17,6
coltello dolce
pastry knife

Cod. 0025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader

Cod. 0010
cm 28,0
mestolo
soup ladle

Cod. 0020
cm 24,0
pala torta
cake server

Cod. 0013
cm 17,9
mestolo salsa
souce ladle

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

Palladium

Cod. 0590

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	20,8	**3,42**
0002	20,6	**3,42**
0003	23,6	**5,44**
00CC	24,9	**9,56**
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,1	**3,40**
0005	18,2	**3,40**
0006	21,2	**5,32**
00L6	-	-
00CD	14,6	**9,48**
00CB	-	-
0007	14,6	**1,86**
0008	11,0	**1,82**
0010	27,2	**13,94**
0011	24,1	**6,34**
0012	24,0	**6,34**
0013	17,0	**8,00**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,5	**2,58**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,0	**9,62**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	14,2	**1,86**
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	17,2	**3,32**
00AT	-	-
0028	18,8	**3,68**
0029	20,1	**3,68**
0030	-	-
0031	-	-

Pitagora

Cod. 0810

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	20,4	**3,42**
0002	20,6	**3,42**
0003	23,2	**5,44**
00CC	24,5	**9,56**
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	17,7	**3,38**
0005	18,4	**3,38**
0006	21,0	**5,32**
00L6	-	-
00CD	21,3	**9,48**
00CB	-	-
0007	14,5	**1,86**
0008	11,9	**1,82**
0010	27,7	**13,92**
0011	23,5	**6,34**
0012	23,7	**6,34**
0013	17,4	**7,98**
0014	-	-
0015	22,8	**7,60**
0016	-	-
0059	23,8	**8,60**
00AW	19,5	
0017	15,0	**2,58**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	17,7	**4,24**
0020	24,0	**9,62**
0052	-	-
00CR	15,5	**3,20**
0009	19,5	**3,42**
0022	13,6	**1,86**
0023	13,5	**1,96**
0025	15,0	**2,34**
00CS	18,7	**8,60**
0026	15,4	**2,18**
0027	15,5	**2,74**
00FM	12,5	**2,08**
0035	12,0	**2,38**
0036	22,0	**2,74**
0038	20,4	**3,32**
0039	17,7	**3,32**
00AT	-	-
0028	17,8	**3,68**
0029	19,5	**3,68**
0030	22,6	**6,34**
0031	25,1	**6,34**

Cod. 00CP cm 25,0 **Euro 9,56** colt. bist. profess. m/v *meat knife h.h.*
Cod. 0067 cm 23,0 **Euro 5,44** colt. bist. profess. *profess. meat knife.*

Pitagora Cod. 0810

Cod. 0059
cm 23,8
cucchiaione risotto
rice spoon

Cod. 0011
cm 23,5
cucchiaione servire
serving spoon

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

Cod. 0001
cm 20,4
cucchiaio tavola
table spoon

Cod. 0038
cm 20,4
cucchiaio gourmet
gourmet spoon

Cod. 0004
cm 17,7
cucchiaio frutta
dessert spoon

Cod. 0039
cm 17,7
cucchiaio brodo
soup spoon

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

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

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

Cod. 0035
cm 12,0
sessola zucchero
sugar spoon

Cod. 0008
cm 11,9
cucchiaino moka
moka spoon

Cod. 0012
cm 23,7
forchettone servire
serving fork

Cod. 0015
cm 22,8
forchetta insalata
salad fork

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

Cod. 0002
cm 20,6
forchetta tavola
table fork

Cod. 0009
cm 19,5
forchetta carne
meat fork

Cod. 0005
cm 18,4
forchetta frutta
dessert fork

Cod. 0028
cm 17,8
forchetta pesce
fish fork

Cod. 0027
cm 15,5
forchetta ostriche
oyster fork

Cod. 0026
cm 15,4
forchetta lumache
snail fork

Cod. 0017
cm 15,0
forchetta dolce
pastry fork

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

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

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

Cod. 0003
cm 23,2
coltello tavola
table knife

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

Cod. 0006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife

Cod. 0029
cm 19,5
coltello pesce
fish knife

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

Cod. 0019
cm 17,7
coltello dolce
pastry knife

Cod. 0025
cm 15,0
spalma burro
butter spreader

Cod. 0010
cm 27,7
mestolo
soup ladle

Cod. 0020
cm 24,0
pala torta
cake server

Cod. 00AW
cm 19,5
mestolo zakouski
zakouski ladle

Cod. 0013
cm 17,4
mestolo salsa
souce ladle

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

Leonardo

Cod. 0500

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	20,8	**3,42**
0002	20,7	**3,42**
0003	24,0	**5,44**
00CC	23,8	**9,56**
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	23,0	**5,44**
0004	17,5	**3,40**
0005	17,7	**3,40**
0006	21,5	**5,32**
00L6	-	-
00CD	20,6	**9,48**
00CB	-	-
0007	14,5	**1,86**
0008	11,8	**1,82**
0010	28,0	**13,94**
0011	23,5	**6,34**
0012	23,8	**6,34**
0013	18,0	**8,00**
0014	-	-
0015	23,0	**8,00**
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,7	**2,58**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,2	**9,62**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	17,3	**3,32**
00AT	-	-
0028	19,5	**3,68**
0029	21,3	**3,68**
0030	-	-
0031	-	-

Euclide

Cod. 0480

PINTI1929®

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

New

Cod.	cm	Euro
0001	22,0	**3,42**
0002	22,0	**3,42**
0003	24,0	**5,44**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	-	**-**
0067	-	**-**
0004	-	**-**
0005	19,3	**3,40**
0006	21,0	**5,32**
00L6	-	**-**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	15,8	**1,96**
0008	11,0	**1,94**
0010	29,0	**13,94**
0011	25,0	**6,34**
0012	25,0	**6,34**
0013	-	**-**
0014	-	**-**
0015	-	**-**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	-	**-**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	-	**-**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	-	**-**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	-	**-**
0038	-	**-**
0039	-	**-**
00AT	-	**-**
0028	-	**-**
0029	-	**-**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

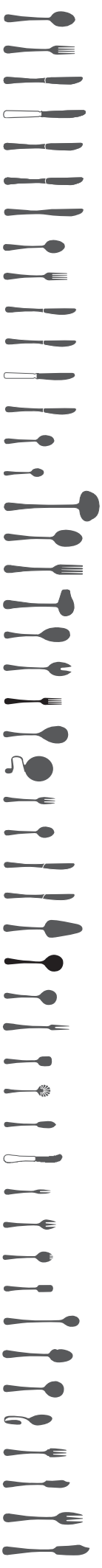
Millenium

Cod. 2270

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0

Cod.	cm	Euro
0001	20,8	**3,48**
0002	20,8	**3,48**
0003	23,5	**5,44**
00CC	23,8	**9,56**
00CA	-	**-**
00L3	-	**-**
0067	23,6	**5,44**
0004	18,7	**3,44**
0005	18,7	**3,44**
0006	21,15	**5,32**
00L6	-	**-**
00CD	21,5	**9,48**
00CB	-	**-**
0007	14,7	**2,12**
0008	10,7	**1,98**
0010	27,4	**13,92**
0011	23,5	**6,72**
0012	23,8	**6,72**
0013	17,6	**8,10**
0014	-	**-**
0015	-	**-**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	15,5	**2,32**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	23,5	**10,38**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	-	**-**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	-	**-**
0038	-	**-**
0039	18,1	**3,36**
00AT	-	**-**
0028	18,7	**3,36**
0029	19,8	**3,36**
0030	-	**-**
0031	-	**-**



Ritz

Cod. 2280

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 4,0

Best Seller

	Cod.	cm	Euro
	0001	20,8	**3,48**
	0002	20,8	**3,48**
	0003	23,5	**5,44**
	00CC	24,0	**9,56**
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	22,8	**5,44**
	0004	17,8	**3,44**
	0005	18,1	**3,44**
	0006	21,15	**5,32**
	00L6	-	-
	00CD	21,5	**9,48**
	00CB	-	-
	0007	14,3	**2,12**
	0008	11,1	**1,98**
	0010	27,5	**13,92**
	0011	24,0	**6,72**
	0012	24,0	**6,72**
	0013	17,0	**8,10**
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	14,8	**2,32**
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	23,6	**10,38**
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	13,8	**2,12**
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	17,8	**3,36**
	00AT	-	-
	0028	19,0	**3,36**
	0029	19,7	**3,36**
	0030	-	-
	0031	-	-

Carlton

Cod. 1780

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

New

Cod.	cm	Euro
0001	21,0	**2,38**
0002	20,9	**2,38**
0003	23,0	**4,96**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	23,0	**4,96**
0004	-	-
0005	18,0	**2,34**
0006	21,0	**4,94**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,0	**1,46**
0008	11,0	**1,44**
0010	29,0	**12,66**
0011	25,0	**5,32**
0012	25,0	**5,32**
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	-	-
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	20,0	**2,90**
0029	22,0	**2,90**
0030	-	-
0031	-	-

Settecento

Cod. 2050

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Best Seller

Cod.	cm	Euro
0001	20,1	**2,88**
0002	20,1	**2,88**
0003	22,7	**4,84**
00CC	25,0	**9,56**
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	17,1	**2,80**
0005	17,1	**2,80**
0006	20,2	**4,80**
00L6	-	-
00CD	22,5	**9,48**
00CB	-	-
0007	14,6	**1,62**
0008	11,8	**1,60**
0010	28,0	**13,16**
0011	23,1	**5,56**
0012	23,6	**5,56**
0013	16,5	**7,08**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	14,8	**1,82**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	22,7	**9,10**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	16,9	**2,74**
00AT	-	-
0028	19,4	**3,22**
0029	20,9	**3,22**
0030	-	-
0031	-	-

Romanino

Cod. 0650

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,5

Cod.	cm	Euro
0001	20,8	**2,80**
0002	20,8	**2,80**
0003	23,0	**4,60**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,7	**2,78**
0005	18,7	**2,78**
0006	21,15	**4,58**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,4	**1,54**
0008	11,6	**1,52**
0010	29,0	**12,66**
0011	24,0	**5,06**
0012	23,5	**5,06**
0013	18,8	**5,70**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,3	**1,88**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,0	**6,34**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,7	**2,82**
0029	19,8	**2,82**
0030	-	-
0031	-	-

Bernini

Cod. 2060

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	20,0	**2,74**
0002	20.0	**2,74**
0003	22,5	**4,60**
00CC	25,0	**9,56**
00CA	-	**-**
00L3	-	**-**
0067	-	**-**
0004	17,1	**2,72**
0005	17,1	**2,72**
0006	20,0	**4,58**
00L6	-	**-**
00CD	24,4	**9,48**
00CB	-	**-**
0007	14,3	**1,62**
0008	11,5	**1,60**
0010	26,5	**13,16**
0011	23,1	**5,56**
0012	23,5	**5,56**
0013	16,5	**7,08**
0014	-	**-**
0015	22,8	**6,84**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	15,0	**1,82**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	22,7	**9,10**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	-	**-**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	-	**-**
0038	-	**-**
0039	-	**-**
00AT	-	**-**
0028	19,4	**3,08**
0029	20,9	**3,08**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

Liberty

Cod. 1660

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	21,2	**2,70**
0002	21,0	**2,70**
0003	23,0	**4,60**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,1	**2,68**
0005	18,0	**2,68**
0006	20,0	**4,58**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,1	**1,70**
0008	11,1	**1,68**
0010	29,0	**15,18**
0011	24,0	**5,96**
0012	24,0	**5,96**
0013	16,5	**8,10**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	17,0	**2,48**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,0	**9,10**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,5	**2,70**
0029	21,5	**2,70**
0030	-	-
0031	-	-

Liberty Cod. 1660

Cod. 0011
cm 24,0
cucchiaione servire
serving spoon

Cod. 0012
cm 24,0
forchettone servire
serving fork

Cod. 0003
cm 23,0
coltello tavola
table knife

Cod. 0001
cm 21,2
cucchiaio tavola
table spoon

Cod. 0002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork

Cod. 0029
cm 21,5
coltello pesce
fish knife

Cod. 0004
cm 18,1
cucchiaio frutta
dessert spoon

Cod. 0028
cm 19,5
forchetta pesce
fish fork

Cod. 0006
cm 20,0
coltello frutta
dessert knife

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

Cod. 0005
cm 18,0
forchetta frutta
dessert fork

Cod. 0008
cm 11,1
cucchiaino moka
moka spoon

Cod. 0017
cm 17,0
forchetta dolce
pastry fork

Cod. 0010
cm 29,0
mestolo
soup ladle

Cod. 0020
cm 24,0
pala torta
cake server

Cod. 0013
cm 16,5
mestolo salsa
sauce ladle

Palace

Cod. 1690

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Best Seller

Cod.	cm	Euro
0001	21,0	**2,62**
0002	21,0	**2,62**
0003	23,4	**4,60**
00CC	23,8	**9,56**
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	22,0	**4,62**
0004	18,2	**2,60**
0005	18,2	**2,60**
0006	21,0	**4,58**
00L6	-	-
00CD	21,5	**9,48**
00CB	-	-
0007	14,7	**1,62**
0008	10,8	**1,60**
0010	28,8	**15,18**
0011	24,1	**5,96**
0012	24,1	**5,96**
0013	14,0	**8,10**
0014	25,0	**6,06**
0015	25,0	**6,06**
0016	-	-
0059	26,0	**8,70**
00AW	-	-
0017	14,6	**1,82**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	22,9	**9,10**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	15,0	**1,82**
0022	14,5	**1,62**
0023	-	-
0025	18,0	**4,72**
00CS	-	-
0026	-	-
0027	14,5	**1,82**
00FM	-	-
0035	-	-
0036	22,0	**2,16**
0038	21,5	**2,62**
0039	18,5	**2,60**
00AT	-	-
0028	18,2	**2,62**
0029	20,3	**2,62**
0030	-	-
0031	-	-

Cod. 00D3 cm 23,0 **Euro 5,00** coltello verticale *standing knife*

Palace Cod. 1690

Cod. 0059
cm 26,0
cucchiaione risotto
rice spoon

Cod. 0014
cm 25,0
cucchiaio insalata
salad spoon

Cod. 0011
cm 24,1
cucchiaione servire
serving spoon

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

Cod. 0038
cm 21,5
cucchiaio gourmet
gourmet spoon

Cod. 0001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon

Cod. 0039
cm 18,5
cucchiaio brodo
soup spoon

Cod. 0004
cm 18,2
cucchiaino frutta
dessert spoon

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

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

Cod. 0008
cm 10,8
cucchiaino moka
moka spoon

Cod. 0015
cm 25,0
forchetta insalata
salad fork

Cod. 0012
cm 24,1
forchettone servire
serving fork

Cod. 0002
cm 21,0
forchetta tavola
table fork

Cod. 0005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork

Cod. 0028
cm 18,2
forchetta pesce
fish fork

Cod. 0005
cm 18,5
forchetta frutta
dessert fork

Cod. 0009
cm 15,0
forchetta carne
meat fork

Cod. 0017
cm 14,6
forchetta dolce
pastry fork

Cod. 0027
cm 14,5
forchetta ostriche
oyster fork

Cod. 0003
cm 23,4
coltello tavola
table knife

Cod. 0067
cm 22,0
coltello bistecca
steak knife

Cod. 0006
cm 21,0
coltello frutta
dessert knife

Cod. 0029
cm 20,3
coltello pesce
fish knife

Cod. 0025
cm 18,0
spalma burro
butter spreader

Cod. 0010
cm 28,8
mestolo
soup ladle

Cod. 0020
cm 22,9
pala torta
cake server

Cod. 0013
cm 14,0
mestolo salsa
souce ladle

Casali

Cod. 2100

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	19,5	**2,62**
0002	19,5	**2,62**
0003	21,6	**4,34**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	-	**-**
0067	-	**-**
0004	16,6	**2,60**
0005	16,6	**2,60**
0006	19,8	**4,32**
00L6	-	**-**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	13,8	**1,50**
0008	11,6	**1,46**
0010	27,0	**13,16**
0011	22,8	**5,96**
0012	22,8	**5,96**
0013	16,7	**7,00**
0014	-	**-**
0015	22,5	**7,22**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	14,6	**1,82**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	23,2	**9,10**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	-	**-**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036		**-**
0038	-	**-**
0039	17,2	**2,48**
00AT	-	**-**
0028	19,2	**3,00**
0029	20,7	**3,00**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

Savoy

Cod. 1700

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

	Cod.	cm	Euro
	0001	20,8	**2,62**
	0002	20,9	**2,62**
	0003	23,0	**4,60**
	00CC	24,5	**9,56**
	00CA	-	-
	00L3	-	-
	0067	-	-
	0004	18,0	**2,60**
	0005	18,1	**2,60**
	0006	20,0	**4,58**
	00L6	-	-
	00CD	21,3	**9,48**
	00CB	-	-
	0007	14,9	**1,62**
	0008	11,0	**1,60**
	0010	28,0	**15,18**
	0011	25,5	**5,96**
	0012	25,5	**5,96**
	0013	17,4	**8,10**
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	16,1	**1,82**
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	23,0	**9,10**
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	18,1	**2,62**
	0029	20,0	**2,62**
	0030	-	-
	0031	-	-

Trend

Cod. 1670

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Cod.	cm	Euro
0001	21,2	**2,48**
0002	21,2	**2,48**
0003	23,0	**4,60**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,0	**2,46**
0005	18,0	**2,46**
0006	20,0	**4,58**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,0	**1,50**
0008	11,0	**1,46**
0010	28,6	**13,16**
0011	24,0	**5,96**
0012	24,0	**5,96**
0013	16,4	**6,84**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,1	**1,82**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,3	**9,10**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,0	**2,48**
0029	19,9	**2,48**
0030	-	-
0031	-	-

Expo

Cod. 2040

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	Euro
0001	20,6	**2,40**
0002	20,9	**2,40**
0003	24,3	**4,84**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	-	**-**
0067	-	**-**
0004	28,5	**2,38**
0005	18,9	**2,38**
0006	21,4	**4,80**
00L6	-	**-**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	15,0	**1,40**
0008	11,6	**1,36**
0010	28,2	**12,66**
0011	23,9	**5,32**
0012	24,0	**5,32**
0013	17,6	**6,58**
0014	-	**-**
0015	-	**-**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	15,2	**1,72**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	23,8	**6,58**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	-	**-**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	-	**-**
0038	-	**-**
0039	-	**-**
00AT	-	**-**
0028	18,9	**2,86**
0029	19,7	**2,86**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

Synthesis

Cod. 2030

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 3,0

Best Seller

Cod.	cm	Euro
0001	21,0	**2,38**
0002	21,2	**2,38**
0003	22,5	**4,24**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	22,5	**3,68**
0004	18,3	**2,34**
0005	18,2	**2,34**
0006	20,1	**4,20**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,8	**1,40**
0008	10,9	**1,38**
0010	26,9	**13,92**
0011	24,9	**5,56**
0012	25,1	**5,56**
0013	16,4	**6,84**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,1	**1,58**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	22,8	**6,58**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	22,1	**2,16**
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,5	**2,38**
0029	20,7	**2,38**
0030	-	-
0031	-	-

Cod. 00D3 **Euro 4,24** coltello vertiicale *standing knife*

Synthesis Cod. 2030

Cod. 0011
cm 24,9
cucchiaione servire
serving spoon

Cod. 0012
cm 25,1
forchettone servire
serving fork

Cod. 0003
cm 22,5
coltello tavola
table knife

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

Cod. 0002
cm 21,2
forchetta tavola
table fork

Cod. 0067
cm 22,5
coltello bistecca
steak knife

Cod. 0001
cm 21,0
cucchiaio tavola
table spoon

Cod. 0028
cm 18,5
forchetta pesce
fish fork

Cod. 0029
cm 20,7
coltello pesce
fish knife

Cod. 0004
cm 18,3
cucchiaio frutta
dessert spoon

Cod. 0005
cm 18,2
forchetta frutta
dessert fork

Cod. 0006
cm 20,1
coltello frutta
dessert knife

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

Cod. 0017
cm 16,1
forchetta dolce
pastry fork

Cod. 0008
cm 10,9
cucchiaino moka
moka spoon

Cod. 0010
cm 26,9
mestolo
soup ladle

Cod. 0020
cm 22,8
pala torta
cake server

Cod. 0013
cm 16,4
mestolo salsa
sauce ladle

Solaris

Cod. 2170

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	Euro
0001	19,7	**2,36**
0002	20,0	**2,36**
0003	21,5	**4,24**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,1	**2,32**
0005	17,6	**2,32**
0006	18,4	**4,20**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,8	**1,46**
0008	12,1	**1,44**
0010	27,2	**12,66**
0011	22,3	**5,32**
0012	22,4	**5,32**
0013	17,8	**6,84**
0014	-	-
0015	22,3	**6,40**
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,7	**1,72**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,6	**6,58**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,1	**2,86**
0029	19,4	**2,86**
0030	-	-
0031	-	-

Sirio

Cod. 2260

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Best Seller

Cod.	cm	Euro
0001	20,6	2,36
0002	20,6	2,36
0003	24,1	4,96
00CC	25,0	9,56
00CA	23,5	4,48
00L3	22,0	2,04
0067	-	-
0004	18,5	2,32
0005	18,5	2,32
0006	22,0	4,94
00L6	19,4	2,02
00CD	22,0	9,48
00CB	21,4	4,44
0007	14,6	1,46
0008	11,6	1,44
0010	27,2	12,66
0011	23,2	5,32
0012	23,6	5,32
0013	17,5	6,84
0014	-	-
0015	22,3	6,58
0016	14,7	1,80
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,2	1,72
0018	-	-
00L9	-	-
0019	17,77	3,86
0020	23,7	6,58
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,7	1,46
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	12,5	1,72
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	17,9	2,22
00AT	-	-
0028	18,0	2,86
0029	19,4	2,86
0030	22,7	5,32
0031	25,1	5,32

Roma

Cod. 2200

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	Euro
0001	20,6	**2,36**
0002	20,6	**2,36**
0003	24,1	**4,96**
00CC	25,3	**9,56**
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,5	**2,32**
0005	18,5	**2,32**
0006	22,0	**4,94**
00L6	-	-
00CD	22,5	**9,48**
00CB	-	-
0007	14,6	**1,46**
0008	11,8	**1,44**
0010	28,0	**12,66**
0011	23,5	**5,32**
0012	23,6	**5,32**
0013	17,5	**6,84**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,1	**1,72**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,0	**6,58**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,0	**2,86**
0029	19,4	**2,86**
0030	-	-
0031	-	-

Filet

Cod. 0540

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	Euro
0001	20,9	**2,36**
0002	20,7	**2,36**
0003	23,4	**4,96**
00CC	23,4	**9,56**
00CA	-	**-**
00L3	-	**-**
0067	-	**-**
0004	18,5	**2,32**
0005	18,5	**2,32**
0006	21,5	**4,94**
00L6	-	**-**
00CD	21,5	**9,48**
00CB	-	**-**
0007	14,6	**1,46**
0008	12,0	**1,44**
0010	27,5	**12,66**
0011	24,0	**5,32**
0012	24,1	**5,32**
0013	18,0	**6,84**
0014	-	**-**
0015	-	**-**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	15,2	**1,72**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	24,0	**6,58**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	13,6	**1,46**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	18,7	**8,34**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	-	**-**
0038	20,4	**2,24**
0039	-	**-**
00AT	-	**-**
0028	18,0	**2,86**
0029	19,6	**2,86**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

Sabrina

Cod. 2090

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	Euro
0001	20,6	**2,36**
0002	20,9	**2,36**
0003	22,6	**4,60**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	22,5	**4,60**
0004	18,3	**2,32**
0005	18,5	**2,32**
0006	19,9	**4,58**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,1	**1,40**
0008	11,6	**1,38**
0010	29,3	**12,66**
0011	25,3	**5,32**
0012	23,5	**5,32**
0013	17,1	**6,58**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,3	**1,72**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,9	**6,58**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	18,6	**2,86**
0029	19,6	**2,86**
0030	-	-
0031	-	-

Superamerica

Cod. 2380

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	Euro
0001	20,8	**2,22**
0002	20,8	**2,22**
0003	23,0	**4,06**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	-	-
0005	-	-
0006	-	-
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	-	-
0008	-	-
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	-	-
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

Maitre

Cod. 2010

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Best Seller

Cod.	cm	Euro
0001	20,8	**2,22**
0002	20,8	**2,22**
0003	23,0	**4,60**
00CC	24,5	**9,56**
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	17,9	**2,20**
0005	17,9	**2,20**
0006	20,0	**4,58**
00L6	-	-
00CD	21,3	**9,48**
00CB	-	-
0007	14,9	**1,32**
0008	11,0	**1,30**
0010	28,0	**12,66**
0011	25,3	**5,32**
0012	25,3	**5,32**
0013	16,5	**6,84**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,0	**1,52**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	22,7	**6,58**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	17,9	**2,22**
0029	20,1	**2,22**
0030	-	-
0031	-	-

Pagaia

Cod. 2470

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	Euro
0001	21,5	**2,12**
0002	21,5	**2,12**
0003	23,5	**3,64**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	-	-
0005	18,5	**2,08**
0006	20,3	**3,62**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,0	**1,30**
0008	11,2	**1,28**
0010	29,0	**12,14**
0011	25,0	**5,06**
0012	25,0	**5,06**
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	17,2	**1,48**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

Bristol

Cod. 2140

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	Euro
0001	19,6	**2,02**
0002	19,4	**2,02**
0003	22,2	**4,12**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	-	**-**
0067	-	**-**
0004	17,8	**2,00**
0005	17,4	**2,00**
0006	19,6	**4,10**
00L6	-	**-**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	13,4	**1,24**
0008	11,5	**1,22**
0010	26,2	**12,14**
0011	22,7	**5,06**
0012	23,2	**5,06**
0013	17,1	**6,84**
0014	-	**-**
0015	-	**-**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	14,4	**1,48**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	23,2	**8,10**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	-	**-**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	-	**-**
0038	-	**-**
0039	-	**-**
00AT	-	**-**
0028	18,3	**2,70**
0029	19,7	**2,70**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

America

Cod. 2240

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Best Seller

Cod.	cm	Euro
0001	19,5	**2,02**
0002	19,5	**2,02**
0003	21,0	**3,86**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	21,5	**2,04**
0067	-	**-**
0004	17,8	**2,00**
0005	17,1	**2,00**
0006	18,7	**3,84**
00L6	18,9	**2,02**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	13,3	**1,08**
0008	11,6	**1,02**
0010	28,0	**12,14**
0011	22,0	**5,06**
0012	22,3	**5,06**
0013	16,8	**6,84**
0014	-	**-**
0015	21,4	**6,34**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	15,9	**1,42**
0018	15,2	**1,48**
00L9	17,2	**1,98**
0019	-	**-**
0020	24,0	**6,08**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	13,1	**1,24**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	22,0	**1,86**
0038	-	**-**
0039	-	**-**
00AT	-	**-**
0028	18,9	**2,42**
0029	22,2	**2,42**
0030	22,3	**5,06**
0031	24,5	**5,06**

Hotel

Cod. 2020

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	Euro
0001	19,3	**2,02**
0002	19,4	**2,02**
0003	21,1	**3,86**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	-	**-**
0067	-	**-**
0004	17,8	**2,00**
0005	16,6	**2,00**
0006	18,0	**3,84**
00L6	-	**-**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	13,2	**1,14**
0008	11,6	**1,12**
0010	27,2	**12,14**
0011	22,2	**5,06**
0012	22,1	**5,06**
0013	16,0	**6,84**
0014	-	**-**
0015	-	**-**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	15,5	**1,52**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	23,0	**6,08**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	-	**-**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	-	**-**
0038	-	**-**
0039	17,2	**1,96**
00AT	12,4	**3,28**
0028	17,7	**2,42**
0029	18,6	**2,42**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

Brasilia

Cod. 2230

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	Euro
0001	19,5	**2,02**
0002	19,5	**2,02**
0003	21,0	**3,86**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	-	**-**
0067	-	**-**
0004	17,8	**2,00**
0005	17,1	**2,00**
0006	18,7	**3,84**
00L6	-	**-**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	13,3	**1,08**
0008	11,6	**1,02**
0010	28,0	**12,14**
0011	22,0	**5,06**
0012	22,3	**5,06**
0013	16,8	**6,84**
0014	-	**-**
0015	21,4	**6,34**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	15,9	**1,42**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	24,0	**6,08**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	13,1	**1,24**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	22,0	**1,86**
0038	-	**-**
0039	-	**-**
00AT	-	**-**
0028	18,9	**2,42**
0029	22,2	**2,42**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

Beta

Cod. 1710

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	Euro
0001	19,6	**1,86**
0002	19,6	**1,86**
0003	21,0	**3,86**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	17,8	**1,82**
0005	17,9	**1,82**
0006	19,2	**3,84**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,7	**1,28**
0008	12,3	**1,26**
0010	27,5	**12,14**
0011	22,0	**5,06**
0012	22,4	**5,06**
0013	18,0	**6,84**
0014	-	-
0015	21,8	**6,34**
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,9	**1,30**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	21,7	**8,10**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	13,6	**1,16**
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	22,0	**1,74**
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,8	**2,56**
0029	22,3	**2,56**
0030	-	-
0031	-	-

Gamma

Cod. 2150

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Best Seller

Cod.	cm	Euro
0001	19,6	**1,86**
0002	19,6	**1,86**
0003	21,0	**3,86**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	21,6	**2,04**
0067	-	**-**
0004	17,8	**1,82**
0005	17,9	**1,82**
0006	19,1	**3,84**
00L6	19,5	**2,02**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	13,7	**1,28**
0008	12,3	**1,26**
0010	27,5	**12,14**
0011	22,0	**5,06**
0012	22,4	**5,06**
0013	18,0	**6,84**
0014	-	**-**
0015	21,8	**6,34**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	15,9	**1,30**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	21,7	**8,10**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	13,6	**1,16**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	22,0	**1,74**
0038	-	**-**
0039	18,2	**1,74**
00AT	11,7	**3,10**
0028	19,8	**2,56**
0029	22,3	**2,56**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

Ischia

Cod. 2250

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	Euro
0001	19,7	**1,94**
0002	19,3	**1,94**
0003	21,2	**4,12**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	18,6	**1,92**
0005	17,4	**1,92**
0006	19,9	**4,10**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,8	**1,10**
0008	11,8	**1,08**
0010	26,9	**12,14**
0011	21,9	**5,32**
0012	22,5	**5,32**
0013	17,6	**6,82**
0014	-	-
0015	19,4	**2,96**
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	17,5	**1,12**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	21,6	**8,02**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	19,1	**2,56**
0029	20,6	**2,56**
0030	-	-
0031	-	-

Tema

Cod. 2120

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,5

Cod.	cm	Euro
0001	19,6	**1,76**
0002	19,8	**1,76**
0003	21,2	**4,12**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	21,4	**2,04**
0067	-	**-**
0004	17,0	**1,74**
0005	17,1	**1,74**
0006	19,1	**4,10**
00L6	19,5	**2,02**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	14,8	**0,96**
0008	11,2	**0,94**
0010	27,7	**12,14**
0011	22,3	**4,68**
0012	22,7	**4,68**
0013	17,6	**6,84**
0014	-	**-**
0015	-	**-**
0016	14,9	**1,16**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	-	**-**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	23,6	**7,08**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	-	**-**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	-	**-**
0038	-	**-**
0039	-	**-**
00AT	-	**-**
0028	17,4	**1,76**
0029	19,5	**1,76**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

Aida

Cod. 1380

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0

Cod.	cm	Euro
0001	19,6	**1,56**
0002	19,6	**1,56**
0003	21,0	**3,64**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	21,5	**2,04**
0067	-	-
0004	17,0	**1,52**
0005	16,9	**1,52**
0006	18,9	**3,62**
00L6	19,5	**2,02**
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,4	**0,92**
0008	11,3	**0,90**
0010	27,2	**11,40**
0011	22,7	**4,68**
0012	22,6	**4,68**
0013	17,7	**6,84**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	13,5	**1,08**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	24,1	**6,58**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	17,2	**2,32**
0029	19,6	**2,32**
0030	-	-
0031	-	-

Australia 2

Cod. 1400

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0

Cod.	cm	Euro
0001	19,0	**1,56**
0002	18,9	**1,56**
0003	20,4	**3,64**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	19,5	**2,04**
0067	-	**-**
0004	-	**-**
0005	16,9	**1,52**
0006	18,4	**3,68**
00L6	19,5	**2,02**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	13,3	**0,92**
0008	10,8	**0,90**
0010	28,3	**11,40**
0011	21,6	**4,44**
0012	21,6	**4,44**
0013	-	**-**
0014	-	**-**
0015	-	**-**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	16,7	**1,14**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	23,0	**6,98**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	-	**-**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	-	**-**
0038	-	**-**
0039	-	**-**
00AT	-	**-**
0028	-	**-**
0029	-	**-**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

Dolphin

Cod. 1360

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0

Cod.	cm	Euro
0001	21,1	**1,56**
0002	20,9	**1,56**
0003	23,0	**3,64**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	-	-
0005	-	-
0006	-	-
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,1	**1,08**
0008	11,0	**1,02**
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	17,2	**1,28**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

Valencia

Cod. 0350

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0

Cod.	cm	Euro
0001	19,6	**1,48**
0002	19,6	**1,48**
0003	-	**-**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	22,0	**2,04**
0067	-	**-**
0004	17,8	**1,46**
0005	17,7	**1,46**
0006	-	**-**
00L6	19,4	**2,02**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	14,1	**0,88**
0008	11,5	**0,84**
0010	26,9	**10,62**
0011	22,0	**4,44**
0012	21,9	**4,44**
0013	17,9	**5,70**
0014	-	**-**
0015	-	**-**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	15,1	**0,96**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	22,8	**5,32**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	-	**-**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	-	**-**
0038	-	**-**
0039	-	**-**
00AT	-	**-**
0028	18,8	**1,92**
0029	19,6	**1,92**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

Uno

Cod. 1410

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0

Cod.	cm	Euro
0001	18,8	**1,48**
0002	18,6	**1,48**
0003	20,5	**3,64**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	22,1	**2,04**
0067	-	-
0004	-	-
0005	16,5	**1,46**
0006	18,4	**3,62**
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,4	**0,92**
0008	10,8	**0,90**
0010	27,3	**11,40**
0011	21,5	**4,44**
0012	21,4	**4,44**
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	13,7	**1,02**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	23,5	**6,98**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

Superga

Cod. 0310

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0

Cod.	cm	Euro
0001	19,6	**1,48**
0002	19,6	**1,48**
0003	22,2	**3,28**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	22,0	**2,04**
0067	-	**-**
0004	17,8	**1,46**
0005	17,7	**1,46**
0006	19,5	**3,24**
00L6	19,4	**2,02**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	14,1	**0,88**
0008	11,5	**0,84**
0010	26,9	**10,62**
0011	22,0	**4,44**
0012	21,9	**4,44**
0013	17,9	**5,70**
0014	-	**-**
0015	-	**-**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	15,1	**0,96**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	22,8	**5,32**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	-	**-**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	-	**-**
0038	-	**-**
0039	-	**-**
00AT	-	**-**
0028	18,8	**1,92**
0029	19,6	**1,92**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

Stresa

Cod. 0320

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0

Best Seller

Cod.	cm	Euro
0001	19,6	**1,48**
0002	19,6	**1,48**
0003	22,2	**3,28**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	22,0	**2,04**
0067	22,9	**3,28**
0004	17,8	**1,46**
0005	17,7	**1,46**
0006	19,5	**3,24**
00L6	19,4	**2,02**
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,1	**0,88**
0008	11,5	**0,84**
0010	26,9	**10,62**
0011	22,0	**4,44**
0012	21,9	**4,44**
0013	17,9	**5,70**
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	15,1	**0,96**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	22,8	**5,32**
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	17,8	**1,44**
00AT	-	-
0028	18,0	**1,92**
0029	19,6	**1,92**
0030	-	-
0031	-	-

Cambridge

Cod. 071M

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 2,0

Cod.	cm	Euro
0001	19,6	**1,48**
0002	19,6	**1,48**
0003	-	**-**
00CC	-	**-**
00CA	-	**-**
00L3	22,0	**2,04**
0067	-	**-**
0004	17,8	**1,46**
0005	17,7	**1,46**
0006	-	**-**
00L6	19,4	**2,02**
00CD	-	**-**
00CB	-	**-**
0007	14,1	**0,88**
0008	11,5	**0,84**
0010	26,9	**10,62**
0011	22,0	**4,44**
0012	21,9	**4,44**
0013	17,9	**5,70**
0014	-	**-**
0015	-	**-**
0016	-	**-**
0059	-	**-**
00AW	-	**-**
0017	15,1	**0,96**
0018	-	**-**
00L9	-	**-**
0019	-	**-**
0020	22,8	**5,32**
0052	-	**-**
00CR	-	**-**
0009	-	**-**
0022	-	**-**
0023	-	**-**
0025	-	**-**
00CS	-	**-**
0026	-	**-**
0027	-	**-**
00FM	-	**-**
0035	-	**-**
0036	-	**-**
0038	-	**-**
0039	-	**-**
00AT	-	**-**
0028	18,0	**1,92**
0029	19,6	**1,92**
0030	-	**-**
0031	-	**-**

Snake

Cod. 1140

PINTINOX

inox 18/10
master 120 pcs
mm 1,5

Cod.	cm	Euro
0001	20,8	**1,12**
0002	21,1	**1,12**
0003	23,0	**2,42**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	22,5	**1,10**
0067	-	-
0004	-	-
0005	-	-
0006	-	-
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,9	**0,74**
0008	11,1	**0,62**
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	-	-
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

Punto

Cod. 1220

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
master 120 pcs
mm 2,0

	Cod.	cm	Euro
	0001	19,7	**1,24**
	0002	19,9	**1,24**
	0003	-	**-**
	00CC	-	**-**
	00CA	-	**-**
	00L3	21,6	**2,04**
	0067	-	**-**
	0004	17,1	**1,22**
	0005	16,8	**1,22**
	0006	-	**-**
	00L6	19,5	**2,02**
	00CD	-	**-**
	00CB	-	**-**
	0007	13,4	**0,78**
	0008	11,4	**0,76**
	0010	-	**-**
	0011	-	**-**
	0012	-	**-**
	0013	-	**-**
	0014	-	**-**
	0015	-	**-**
	0016	14,7	**0,86**
	0059	-	**-**
	00AW	-	**-**
	0017	13,6	**0,78**
	0018	-	**-**
	00L9	-	**-**
	0019	-	**-**
	0020	-	**-**
	0052	14,7	**0,90**
	00CR	-	**-**
	0009	-	**-**
	0022	-	**-**
	0023	-	**-**
	0025	-	**-**
	00CS	-	**-**
	0026	-	**-**
	0027	-	**-**
	00FM	-	**-**
	0035	-	**-**
	0036	-	**-**
	0038	-	**-**
	0039	-	**-**
	00AT	-	**-**
	0028	-	**-**
	0029	-	**-**
	0030	-	**-**
	0031	-	**-**

Touring

Cod. 1250

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
master 120 pcs
mm 2,0

Cod.	cm	Euro
0001	21,0	**1,00**
0002	21,0	**1,00**
0003	22,0	**2,42**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	22,0	**2,20**
0067	-	-
0004	-	-
0005	-	-
0006	-	-
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	15,2	**0,74**
0008	11,1	**0,72**
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	-	-
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

Tube

Cod. 1120

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
master 120 pcs
mm 1,5

Cod.	cm	Euro
0001	20,0	**0,88**
0002	20,0	**0,88**
0003	22,0	**2,42**
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	-	-
0067	-	-
0004	-	-
0005	-	-
0006	-	-
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	14,5	**0,56**
0008	11,0	**0,52**
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	16,1	**0,70**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

Cod. 98800860 **Euro 16,00** set 100 anelli in plastica *set 100 plastic rings*

Marina

Cod. 1170

PINTINOX

inox 18% cromo/spazzolato
master 240 pcs
mm 1,5

Cod.	cm	Euro
0001	19,7	**0,86**
0002	20,0	**0,86**
0003	-	-
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	21,0	**1,56**
0067	-	-
0004	18,8	**0,80**
0005	18,8	**0,80**
0006	-	-
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,0	**0,52**
0008	11,2	**0,46**
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	14,7	**0,58**
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

Flavia

Cod. 1090

PINTINOX

inox 18% cromo/vibrato
master 120 pcs
mm 1,5

	Cod.	cm	Euro
	0001	19,5	**0,78**
	0002	19,5	**0,78**
	0003	-	-
	00CC	-	-
	00CA	-	-
	00L3	22,2	**2,04**
	0067	-	-
	0004	-	-
	0005	-	-
	0006	-	-
	00L6	-	-
	00CD	-	-
	00CB	-	-
	0007	12,5	**0,48**
	0008	-	-
	0010	-	-
	0011	-	-
	0012	-	-
	0013	-	-
	0014	-	-
	0015	-	-
	0016	-	-
	0059	-	-
	00AW	-	-
	0017	-	-
	0018	-	-
	00L9	-	-
	0019	-	-
	0020	-	-
	0052	-	-
	00CR	-	-
	0009	-	-
	0022	-	-
	0023	-	-
	0025	-	-
	00CS	-	-
	0026	-	-
	0027	-	-
	00FM	-	-
	0035	-	-
	0036	-	-
	0038	-	-
	0039	-	-
	00AT	-	-
	0028	-	-
	0029	-	-
	0030	-	-
	0031	-	-

Versilia

Cod. 1020

PINTINOX

inox 18% cromo/vibrato
master 120 pcs
mm 1,5

Cod.	cm	Euro
0001	19,7	**0,78**
0002	19,2	**0,78**
0003	-	-
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	22,0	**2,04**
0067	-	-
0004	-	-
0005	-	-
0006	-	-
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	12,5	**0,48**
0008	-	-
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	-	-
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

Marina vibrato

Cod. 1171

PINTINOX

inox 18% cromo/vibrato
master 240 pcs
mm 1,5

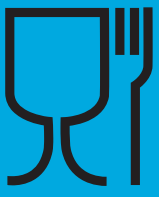
Cod.	cm	Euro
0001	19,7	**0,74**
0002	20,0	**0,74**
0003	-	-
00CC	-	-
00CA	-	-
00L3	21,0	**0,76**
0067	-	-
0004	-	-
0005	-	-
0006	-	-
00L6	-	-
00CD	-	-
00CB	-	-
0007	13,0	**0,44**
0008	11,2	**0,40**
0010	-	-
0011	-	-
0012	-	-
0013	-	-
0014	-	-
0015	-	-
0016	-	-
0059	-	-
00AW	-	-
0017	-	-
0018	-	-
00L9	-	-
0019	-	-
0020	-	-
0052	-	-
00CR	-	-
0009	-	-
0022	-	-
0023	-	-
0025	-	-
00CS	-	-
0026	-	-
0027	-	-
00FM	-	-
0035	-	-
0036	-	-
0038	-	-
0039	-	-
00AT	-	-
0028	-	-
0029	-	-
0030	-	-
0031	-	-

Tendenze

Trends
Tendances
Tendenz
Tendencias

PINTI1929® MADE IN ITALY Relais Chateaux

1:1



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

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

PINTINOX made in Italy

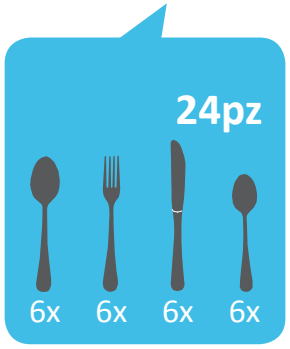
Treccia©

Cod. 24807091

PINTI1929®

acciaio inox forgiato/ forged stainless steel

Euro 95,88



design
Daniele Ardissone

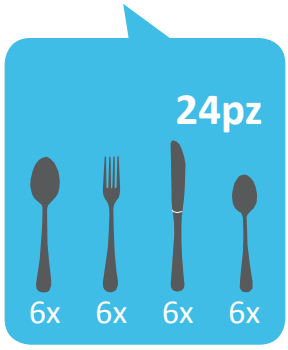
Goccia©

Cod. 04207091

PINTI1929®

acciaio inox forgiato/ forged stainless steel

Euro 95,88



design
Daniele Ardissone

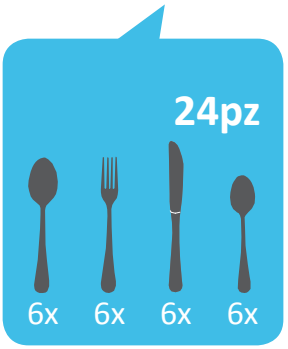
Kite©

Cod. 24907091

PINTI1929®

acciaio inox/stainless steel
mm 4,0

Euro 84,00



design
Daniele Ardissone

Best Seller

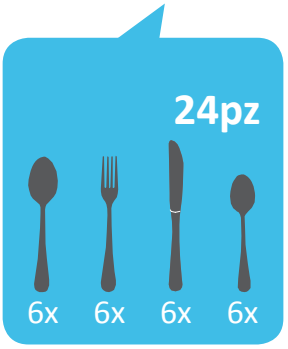
Tulipani©

Cod. 04407091

PINTI1929®

acciaio inox/stainless steel
mm 4,0

Euro 60,00



design
Daniele Ardissone

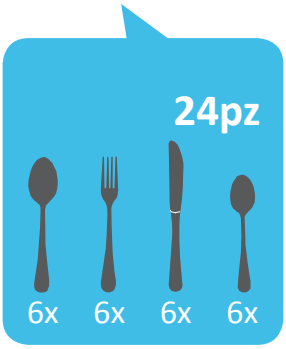
Tulipani extra©

Cod. 02707091

PINTI1929®

acciaio inox/stainless steel
mm 3,5

Euro 52,00



design
Daniele Ardissone

Best Seller

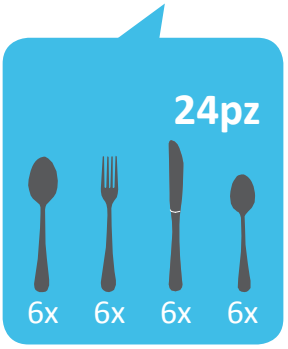
Agricola©

Cod. 04307091

PINTI1929®

acciaio inox/stainless steel
mm 4,0

Euro 60,00



design
Daniele Ardissone

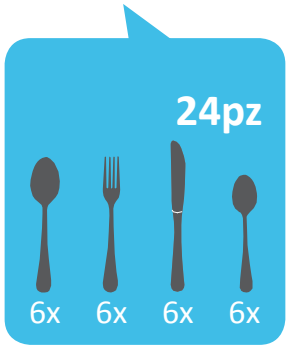
Agricola extra©

Cod. 02607091

PINTI1929®

acciaio inox/stainless steel
mm 4,0

Euro 52,00



design
Daniele Ardissone

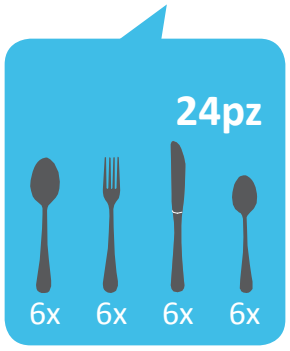
Archi

Cod. 04207091

PINTI1929®

acciaio inox/stainless steel
mm 3,0

Euro 60,00



design
Daniele Ardissone

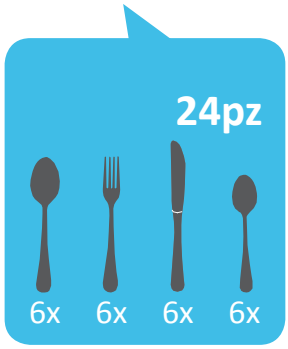
Alberi d'inverno

Cod. 04107091

PINTI1929®

acciaio inox/stainless steel
mm 3,5

Euro 60,00



design
Daniele Ardissone

PINTI
Made in

Espositori Confezioni

Display Packaging
Présentoir Conditionnement
Wandaussteller Verpackung
Expositor Acondicionamento

New

Espositori

Display Présentoir Wandaussteller Expositor

ESPOSITORE ORANGE SPOT (CORREDATO DI 40 GANCI)

Display - Présentoir
Wandaussteller - Expositor

Cod. 99900055

Euro 430,00

ESPOSITORE PINTI 1929

Display - Présentoir
Wandaussteller - Expositor

Cod. 99900049

Euro 270,00

Espositori

New

ESPOSITORE BRA

Display - Présentoir
Wandaussteller - Expositor

Cod. 99900085

Euro 424,00

ESPOSITORE EFFICIENT ORANGE

Display - Présentoir
Wandaussteller - Expositor

Cod. 99900045

Euro 192,00

espositore da muro con ganci

ESPOSITORE SENZA GANCI

Wall display (without hooks) - Présentoir mural (sans crochets)
Wandaussteller (ohne Haken) - Expositor de pared (sin ganchos)

Cod. 99900028

lungh.	prof.	altez.	Euro
100	44	220	**388,62**

GANCI (50 PZ PER CONFEZIONE)

Hooks (50 pcs) - Crochets (50 pcs)
Haken (50 er pack) - Ganchos (50 piezas)

Cod. 99900032 **Euro 152,00**

RIPIANO PIANO (3 PZ PER CONFEZIONE)

Flat shelf (3 pcs) - Rayon orizontal (3 pcs)
Flachboden (3 er pack) - Estante plano (3 piezas)

Cod. 99900033

cm	Euro
50	**152,00**

espositore curvo da terra

ESPOSITORE CURVO

Bent display (without shelves) - Présentoir courbé (sans rayons)
Bogenförmiger Aussteller (ohne Böden) - Expositor curvado (sin estantes)

Cod. 99900027

lungh.	prof.	altez.	Euro
100	44	220	**430,00**

GANCI (50 PZ PER CONFEZIONE)

Hooks (50 pcs) - Crochets (50 pcs)
Haken (50 er pack) - Ganchos (50 piezas)

Cod. 99900032 **Euro 152,00**

RIPIANO PIANO (3 PZ PER CONFEZIONE)

Flat shelf (3 pcs) - Rayon orizontal (3 pcs)
Flachboden (3 er pack) - Estante plano (3 piezas)

Cod. 99900036

cm	Euro
30	**152,00**

PORTAQUATERNA LEGNO (15 PZ PER CONFEZIONE)

4 pz wooden display (15 pcs) - Preséntoir en bois 4 pcs (15 pcs)
Holzdisplay 4 Tlg (15 er pack) - Expositor 4 piezas (15 piezas)

Cod. 99900035 **Euro 103,50**

Confezionamento e libero servizio

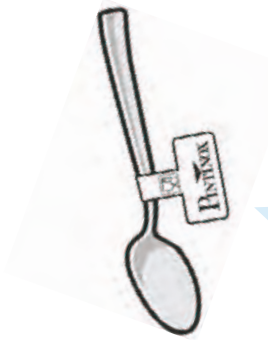
Packaging Conditionnement Verpackung Acondicionamento

CHIAVE ....C...

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

Euro 0,56

Tutte le posate non previste a pagina 122 - 123 possono essere confezionate con la "chiave". Quantità minima di 120 chiavi per singolo articolo.
All cutlery models that are not mentioned on page 122 - 123 can be packed with "chiave". The minimum quantity is 120 chiave units per reference.
Tout les models de couverts qui ne sont pas mentionnés aux pages 122 - 123 peuvent être conditionnés en "chiave". Quantité minimum: 120 unités par référence.
Jede Besteckserie, die in der Liste auf der folgenden Seite 122 - 123 nicht eingeschlossen ist, kann in "Chiave" verpackt werden. Minimal: 120 Chiave per Position.
Todas las series de cubiertas que no son en la lista de la pagina 122 - 123 siguiente pueden ser acondicionadas en "chiave". Cantidad minima: 120 chiave cada articulo.



CRAVATTA ....E...

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

Euro 0,22

BOX 5+1 CASH & CARRY ....V6...

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

Euro 1,90

Minimo ordine 240 pezzi
Minimum order quantity 240 pieces

Tutte le posate non previste a pagina 121 possono essere confezionate con la "cravatta". Quantità minima di 240 cravatte per singolo articolo.
All cutlery models that are not mentioned on page 121 can be packed with "cravatta". The minimum quantity is 240 cravatta units per reference.
Tous les models de couverts qui ne sont pas mentionnès à page 121 peuvent être conditionnés en "cravatta". Quantité minimum: 240 cravatta unités par référence.
Jede Besteckserie, die in der Liste auf der folgenden Seite 121 nicht eingeschlossen ist, kann in Cravatta verpackt werden. Minimal: 240 Cravatta per Position.
Todas las series de cubiertas que no son en la lista de la pagina 121 siguiente pueden ser acondicionadas en cravatta. Cantidad minima: 240 cravatta cada articulo.

SCATOLE 11+1 ....7C..

Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item for each package.
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del articulo no acondic.

Euro 3,50

Tutte le posate possono essere confezionate in "Scatole 11+1" (Quantita'minima 144 pezzi per singolo articolo)
- All cutlery models can be packed in box 11+1. (The minimum quantity:144 units per reference)
- Toutes les models des couverts peuvent être conditionnes en boîte 11+1. (Quantitè minimum:144 unités par reference)
- Jede Besteckserie kann in 11+1 verpackt werden. (Minimal:144 pcs per Position)
- Todas las series de cubiertas pueden ser acondicionadas en caja 11+1. (Cantidad minima: 144 pz cada articulo)

Confezionamento e libero servizio

BOX 11+1 trasparente ....KC..

Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item for each package.
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del articulo no acondicionado
Euro 3,50

Tutte le posate possono essere confezionate in "Scatole 11+1 trasparenti" (Quantita'minima 240 pezzi per singolo articolo)
- All cutlery models can be packed in transparent box 11+1. (The minimum quantity: 240 units per reference)
- Toutes les models des couverts peuvent être conditionnes en boîte 11+1. (Quantitè minimum: 240 unités par reference)
- Jede Besteckserie kann in 11+1 verpackt werden. (Minimal: 240 pcs per Position)
- Todas las series de cubierterias pueden ser acondicionadas en caja 11+1. (Cantidad minima: 240 pz cada articulo)

VALVE

ETICHETTA BAR CODE SINGOLA ....3...

Minimo ordine 1200 pezzi – *Minimum order quantity 1200 pieces - Quantité minimum 1200 unités - Minimal 1200 stück verpackt -Cantidad minima 1200 unidades*
Aggiungere al prezzo dello sfuso
Add to the price of the unpacked item for each package.
Ajouter au prix des pièces en vrac
Dem Preis des nicht Verpackten Artikels für jede Packung hinzurechnen
Adicionar al precio del articulo no acondicionado
Euro 0,06

Imballi per posate - coltelli: master da 48 "bar code label" • Packaging for cutlery- knives: outher carton including 48 "bar code label" • Emballages pour couverts - couteaux: carton de 48 "bar code label" • Verpackungen für Messer: Kartonverpackung zu 48 "bar code label" • Embalajes para Tenedores: embalaje de 48 "bar code label"
Imballi x caffe - moka: master da 60 "bar code label" • Packaging for moka coffee maker: outher carton including 60 "bar code label" • Emballages pour café-moka: carton de 60 "bar code label" • Verpackung für Kaffee - Mokkalöffel : Kartonverpackung zu 60 "bar code label" • Embalajes para café-moka: embalaje de 60 "bar code label"

CONFEZIONE

Gift box - Boite - Geschenkpackung - Confeción
La posateria e' confezionata in scatole litografate da 12 pezzi.
Cutlery is packed in printed 12-piece boxes.
Les couverts sont conditionnés en boîtes lithographiées de 12 unités.
Das besteckt ist in lithografie-schachteln zu 12 stück verpackt.
Los cubiertos están embalados en cajas litografiadas de 12 unidades.

IMBALLO

Packaging - Emballage - Verpackung - Embalaje
Posate: master da 120 pezzi
Cutlery: 120-piece package
Couverts: emballage de 120 unités
Besteck: kartonverpackung zu 120 stück
Cubiertos: embalaje de 120 unidades

Coltelli: master da 120 pezzi
Knives: 120-piece package
Couteaux: emballage de 120 unités
Messer: kartonverpackung zu 120 stück
Cuchillos: embalaje de 120 unidades

Posate confezionate con Cravatta

Cutlery packed with "cravatta" Couverts conditionnés avec "cravatta" Besteck in "cravatta" Verpackung Cubiertos embalados con "cravatta"

Cod. 2240E...
America

Cod. 1380E...
Aida

Cod. 1250E...
Touring

		Descrizione *Description*	Euro	Euro	Euro
N° 1	001	Cucchiaio tavola *Table spoon - Cuiller de table* *Tafellöffel - Cuchara mesa*	**2,18**	**1,72**	**1,16**
N° 1	002	Forchetta tavola *Table fork - Fourchette de table* *Tafelgabel - Tenedor mesa*	**2,18**	**1,72**	**1,16**
N° 1	003	Coltello tavola *Table knife - Couteau de table* *Tafelmesser - Cuchillo mesa*	**4,02**	**3,80**	**-**
N° 1	0L3	Coltello tavola stampato *Stamped table knife - Couteau de table estampé* *Tafelmesser gestanzt - Cuchillo mesa estampado*	**2,20**	**2,20**	**2,36**
N° 1	005	Forchetta frutta *Dessert fork - Fourchette dessert* *Dessertgabel - Tenedor postre*	**2,16**	**-**	**-**
N° 1	006	Coltello frutta *Dessert knife - Couteau dessert* *Dessertmesser - Cuchillo postre*	**4,00**	**-**	**-**
N° 1	0L6	Coltello frutta stampato *Stamped dessert knife - Couteau dessert estampé* *Dessertmesser gestanzt - Cuchillo postre estamp.*	**2,18**	**-**	**-**
N° 1	007	Cucchiaino caffè *Tea/coffee spoon - Cuiller à café* *Kaffeelöffel - Cuchara café*	**1,24**	**1,08**	**0,90**
N° 1	008	Cucchiaino moka *Moka spoon - Cuiller à moka* *Mokkalöffel - Cucharita moka*	**1,18**	**1,06**	**-**
N° 1	022	Paletta gelato *Ice cream spoon - Cuìller à glace* *Eislöffel - Cuchara para helado*	**1,40**	**-**	**-**
N° 1	036	Cucchiaio bibita *Soda spoon - Cuiller à cocktail* *Limolöffel - Cuchara refresco*	**2,02**	**-**	**-**

Imballi per posate coltelli: master da 48 "cravatte" • *Packaging for cutlery - knives: outher carton including 48 "cravatte"* • *Emballages pour couverts - couteaux: carton de 48 "cravatte"* • *Verpackungen für Messer: Kartonverpackung zu 48 "Cravatte"* • *Embalajes para Tenedores: embalaje de 48 "cravatte"*
Imballi x caffe moka: master da 60 "cravatte" • *Packaging for moka coffee maker: outher carton including 60 "cravatte"* • *Emballages pour café-moka: carton de 60 "cravatte"* • *Verpackung für Kaffee - Mokkalöffel : Kartonverpackung zu 60 "Cravatte"* • *Embalajes para café-moka: embalaje de 60 "cravatte"*

Posate confezionate con Chiave

Cutlery packed with "chiave" pack Couverts conditionnés avec "chiave" Besteck in "chiave" Verpackung
Cubiertos embalados con "chiave"

Cod. 2260C... *Sirio*

Cod. 2030C... *Synthesis*

Cod.2010C... *Maitre*

		Descrizione *Description*	Euro	Euro	Euro
GR 3	301	Cucchiaio tavola - *Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa*	**7,38**	**7,44**	**6,96**
GR 3	302	Forchetta tavola - *Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa*	**7,38**	**7,44**	**6,96**
GR 2	203	Coltello tavola - *Table knife - Couteau de table - Tafelmesser - Cuchillo mesa*	**10,22**	**8,78**	**9,50**
GR 2	2L3	Colt. tav. stamp. - *Stamp. table knife - Cout. de table estampé - Tafelmesser gest. - Cuch. mesa estam.*	-	-	-
GR 3	304	Cucchiaio frutta - *Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre*	-	-	-
GR 3	305	Forchetta frutta - *Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre*	-	-	-
GR 2	206	Coltello frutta - *Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre*	-	-	-
GR 2	2L6	Colt. frutta stamp. - *Stamp. dessert knife - Cout. dessert estampé - Dessertmes. gest. - Cuch. postre estam.*	-	-	-
GR 6	607	Cucchiaino caffè - *Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café*	**9,06**	**8,70**	**8,22**
GR 6	608	Cucchiaino moka - *Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka*	**8,94**	-	-
GR 6	617	Forchettina dolce 3 spine - *Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas*	-	-	-
GR 3	322	Paletta gelato - *Ice cream spoon - Cuìller à glace - Eislöffel - Cuchara para helado*	-	-	-
GR 3	336	Cucchiaio bibita - *Soda spoon - Cuiller à cocktail - Limolöffel - Cuchara refresco*	-	-	-
GR 3	328	Forchetta pesce - *Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado*	-	-	-
GR 3	329	Coltello pesce - *Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado*	-	-	-
GR 1	010	Mestolo - *Soup ladle - Louche - Suppenschöpfer - Cazo sopa*	-	-	-
GR 1	011	Cucchiaione servire - *Serving spoon - Cuiller de service - Servierlöffel - Cuchara servir*	-	-	-
GR 1	012	*Forchettone servire - Serving fork - Fourchette de service - Serviergabel -Tenedor servir*	-	-	-
GR 1	015	Forchettone insalata - *Salad fork - Fourchette à salade - Salatgabel - Tenedor ensalada*	-	-	-
GR 1	020	Pala torta - *Cake server - Pelle à tarte - Tortenheber - Pala paste*	-	-	-

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

Chiave

Cod. 2240C...
America
Euro

Cod. 1710C...
Beta
Euro

Cod.1380C...
Aida
Euro

Cod.0320C...
Stresa
Euro

Cod.1220C...
Punto
Euro

Cod.2170C...
Solaris
Euro

Cod. 0750C...
Caterì
Descr.

Euro

6,36	**5,88**	**4,98**	**4,74**	**3,84**	**7,38**	GR 2	251 Coltello pizza *Pizza knife - Couteau à pizza - Pizzamesser - Cuchillo pizza*	**6,10**
6,36	**5,88**	**4,98**	**4,74**	**3,84**	**7,38**			
8,02	**8,02**	**-**	**-**	**-**	**8,78**			
4,38	**-**	**4,38**	**4,38**	**4,38**	**-**			
6,30	**-**	**-**	**4,68**	**-**	**-**	GR 2	267 Coltello bistecca *Meat knife - Couteau à viande - Steakmesser - Cuchillo chuletero*	**6,34**
6,30	**-**	**-**	**4,68**	**-**	**-**			
7,98	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**			
4,34	**-**	**-**	**4,34**	**-**	**-**			
6,78	**7,98**	**5,82**	**5,58**	**4,98**	**9,06**	GR 3	366 Forchetta pizza *Pizza fork - Fourchette à pizza - Pizza Gabel - Tenedor pizza*	**4,74**
6,78	**7,86**	**-**	**5,34**	**5,12**	**-**			
8,82	**8,10**	**-**	**6,06**	**-**	**-**			
4,02	**3,78**	**-**	**-**	**-**	**-**			
5,88	**5,52**	**-**	**-**	**-**	**-**	GR 3	357 Cucchiaio lungo *Long spoon - Cuilleur long - Spaghettilöffel - Cuchara larga*	**7,56**
7,56	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**			
7,56	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**			
12,44	**12,44**	**-**	**-**	**-**	**-**			
5,36	**5,36**	**-**	**-**	**-**	**-**	GR 3	358 Forchetta lunga *Long fork - Fourchette longue - Spaghettigabel - Tenedor largo*	**7,56**
5,36	**5,36**	**-**	**-**	**-**	**-**			
-	**6,90**	**-**	**-**	**-**	**-**			
6,38	**8,30**	**-**	**-**	**-**	**-**			

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

inox 18/10

Posate confezionate con scatola 11+1

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

Cod. 17007... *Savoy* | Cod. 22607... *Sirio* | Cod. 22407... *America* | Cod. 21507... *Gamma* | Cod. 20307... *Synthesis*

	Descrizione *Description*	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**
N° 12	C01 Cucchiaio tavola - *Table spoon - Cuiller de table - Tafellöffel - Cuchara mesa*	**33,64**	**30,52**	**26,44**	**24,52**	**30,76**
N° 12	C02 Forchetta tavola - *Table fork - Fourchette de table - Tafelgabel - Tenedor mesa*	**33,64**	**30,52**	**26,44**	**24,52**	**30,76**
N° 12	C03 Coltello tavola - *Table knife - Couteau de table - Tafelhohlheftmesser - Cuchillo mesa*	**57,40**	**61,72**	**48,52**	**48,52**	**53,08**
N° 12	C04 Cucchiaio frutta - *Dessert spoon - Cuiller dessert - Dessertlöffel - Cuchara postre*	-	**30,04**	**26,20**	**24,04**	-
N° 12	C05 Forchetta frutta - *Dessert fork - Fourchette dessert - Dessertgabel - Tenedor postre*	-	**30,04**	**26,20**	**24,04**	-
N° 12	C06 Coltello frutta - *Dessert knife - Couteau dessert - Dessertmesser - Cuchillo postre*	-	**61,48**	**48,28**	**48,28**	-
N° 12	C07 Cucchiaino caffè - *Tea/coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café*	**21,64**	**19,72**	**15,16**	**17,56**	**19,00**
N° 12	C08 Cucchiaino moka - *Moka spoon - Cuiller à moka - Mokkalöffel - Cucharita moka*	-	**19,48**	**14,44**	**17,32**	-
N° 12	C17 Forchettina dolce 3 spine - *Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas*	-	**22,84**	**19,24**	**17,80**	-
N° 12	C28 Forchetta pesce - *Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado*	-	**36,52**	-	-	-
N° 12	C29 Coltello pesce - *Fish knife - Couteau à poisson - Fischmesser - Cuchillo pescado*	-	**36,52**	-	-	-

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

Posate confezionate con scat. 11+1 trasp.

inox 18/10

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

		Cod.0450K... *Concept*	Cod.1700K... *Savoy*	Cod.2260K... *Sirio*	Cod.2240K... *America*	Cod.2150K... *Gamma*	Cod.2030K... *Synthesis*
	Descrizione *Description*	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**	**Euro**
N° 12	C01 Cucchiaio tavola - *Table spoon - Cuiller de table - Tafel-löffel - Cuchara mesa*	**48,28**	**33,64**	**30,52**	**26,44**	**24,52**	**30,76**
N° 12	C02 Forchetta tavola - *Table fork - Fourchette de table - Ta-felgabel - Tenedor mesa*	**48,28**	**33,64**	**30,52**	**26,44**	**24,52**	**30,76**
N° 12	C03 Coltello tavola - *Table knife - Couteau de table - Tafel-hohlheftmesser - Cuchillo mesa*	**67,48**	**57,40**	**61,72**	**48,52**	**48,52**	**53,08**
N° 12	C04 Cucchiaio frutta - *Dessert spoon - Cuiller dessert - Des-sertlöffel - Cuchara postre*	-	-	-	-	-	-
N° 12	C05 Forchetta frutta - *Dessert fork - Fourchette dessert - Des-sertgabel - Tenedor postre*	**47,80**	-	**30,04**	**26,20**	**24,04**	-
N° 12	C06 Coltello frutta - *Dessert knife - Couteau dessert - Des-sertmesser - Cuchillo postre*	**66,04**	-	**61,48**	**48,28**	**48,28**	-
N° 12	C07 Cucchiaino caffè - *Tea/ coffee spoon - Cuiller à café - Kaffeelöffel - Cuchara café*	**31,00**	**21,64**	**19,72**	**15,16**	**17,56**	**19,00**
N° 12	C08 Cucchiaino moka - *Moka spoon - Cuiller à moka - Mok-kalöffel - Cucharita moka*	**30,76**	-	**19,48**	**14,44**	**17,32**	-
N° 12	C17 Forchettina dolce 3 spine - *Pastry fork - Fourchette à gateau - Kuchengabel 3 Zinken - Tenedor postre 3 púas*	**35,32**	-	**22,84**	**19,24**	**17,80**	-
N° 12	C28 Forchetta pesce - *Fish fork - Fourchette à poisson - Fischgabel - Tenedor pescado*	-	-	-	-	-	-
N° 12	C29 Coltello pesce - *Fish knife - Couteau à poisson - Fischmes-ser - Cuchillo pescado*	-	-	-	-	-	-

PINTINOX

Gli Speciali

Manico vuoto
Esclusivi
Speciali
Professional
Pitagora
Astra

1:1

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

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

inox

Coltelli manici vuoti

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

Cod.	Euro
163000CC	9,56
163000CD	9,48

Spaten

Cod.	Euro
164000CC	9,56
164000CD	9,48

Vittoriale

Cod.	Euro
083000CC	9,56
083000CD	9,48

Baguette

Cod.	Euro
080000CC	9,56
080000CD	9,48

Byron

Cod.	Euro
059000CC	9,56
059000CD	9,48

Palladium

Cod.	Euro
081000CC	9,56
081000CD	9,48

Pitagora

Cod.	Euro
050000CC	9,56
0,50000CD	9,48

Leonardo

Cod.	Euro
227000CC	9,56
227000CD	9,48

Millenium

Ritz

Cod.	Euro
228000CC	9,56
228000CD	9,48

Bernini

Cod.	Euro
206000CC	9,56
206000CD	9,48

Settecento

Cod.	Euro
205000CC	9,56
205000CD	9,48

Sirio

Cod.	Euro
226000CC	9,56
226000CD	9,48

Roma

Cod.	Euro
220000CC	9,56
220000CD	9,48

Filet

Cod.	Euro
054000CC	9,56
054000CD	9,48

Maitre

Cod.	Euro
201000CC	9,56
201000CD	9,48

Savoy

Cod.	Euro
170000CC	9,56
170000CD	9,48

Esclusivi

tavola

CUCCHIAIO TAVOLA 18/10

Table spoon 18/10 - Cuiller de table 18/10
Tafellöffel 18/10 - Cuchara de mesa 18/10

Cod. 07400001

cm	Euro
20	**3,22**

FORCHETTA TAVOLA 18/10

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

Cod. 07400002

cm	Euro
19,5	**3,22**

COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau steak
Steakmesser - Cuchillo chuletero

Cod. 07400067

cm	Euro
21,1	**4,96**

CUCCHIAINO CAFFÈ 18/10

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

Cod. 07400007

cm	Euro
14,6	**1,84**

pasta

PALA LASAGNE 18/10

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

Cod. 074000AE

cm	Euro
28	**17,24**

Forg. inox

SERVISPAGHETTI 18/10

Spaghetti server 18/10 - Cuiller spaghetti 18/10
Spaghettischöpfer 18/10 - Cuchara de servir para espaguetis 18/10

Cod. 074000AS

cm	Euro
29,5	**19,70**

carne

FORCHETTONE ARROSTO 18/10

Carving fork 18/10 - Fourchette a roti 18/10
Vorlegegabel tenedor 18/10 - Trinchante asado 18/10

Cod. 07400068

cm	Euro
25,7	**14,28**

COLTELLONE ARROSTO cm 28

Carving knife - Couteau a roti
Vorlegemesser - Cuchillo grande asado

Cod. 07400069

cm	Euro
28	**14,28**

TRINCIAPOLLO

Poultry shears - Coupe-volailles
Geflügelschere - Tijeras para aves

Cod. 074000AN

cm	Euro
25	**37,90**

pesce

SCAVINO PER ARAGOSTA 18/10

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

Cod. 074000AF

cm	Euro
18,8	**5,42**

PINZA PER ARAGOSTA 18/10

Lobster/seafood cracker - Pince a crustaces
Langustenzange - Pinza para langosta

Cod. 074000AG

cm	Euro
18,8	**28,68**

formaggi

COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE

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

Cod. 074000AA

cm	Euro
21,8	**5,92**

COLTELLO GRANA

Parmesan pick - Couteau a parmesan
Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro

Cod. 074000AB

cm	Euro
18,2	**6,90**

Forg. inox

COLTELLO FORMAGGIO DURO

Parmesan knife - Couteau fromage
Käsemesser - Cuchillo queso

Cod. 074000AD

cm	Euro
25,9	**9,84**

COLTELLO FORMAGGIO TENERO

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

Cod. 074000AL

cm	Euro
21,5	**5,92**

pizza

COLTELLO PIZZA/CROSTACEI

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

Cod. 07400051

cm	Euro
21	**5,08**

COLTELLO TAGLIO PIZZA

Pizza serving knife - Couteau a pizza
Serviermesser für pizza - Cuchillo corte pizza

Cod. 074000AD

cm	Euro
21,5	**9,84**

PALA SERVIRE PIZZA 18/10

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

Cod. 074000AI

cm	Euro
21,5	**17,24**

SCHIACCIANOCI

Nutcraker - Casse-noix
Nussknacker - Cascanueces

Cod. 074000AH

cm	Euro
18,7	**25,34**

COLTELLO AGRUMI

Lemon/bar knife - Couteau agrumes
Südfruchtmesser - Cuchillo citricos

Cod. 074000AM

cm	Euro
23	**6,16**

CAVATAPPI A CAMPANA

Cork screw - Tirebouchon
Korkenzieher - Sacacorchos a campana

Cod. 074000AR

cm	Euro
25,9	**29,38**

Forg. inox

dolce e pane

PALA DOLCE 18/10

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

Cod. 074000AP

cm	Euro
27,8	**17,72**

COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau a pain
Brotmesser - Cuchillo pan

Cod. 074000AC

cm	Euro
31,8	**12,56**

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

Speciali

0067 coltello bisecca *meat knife*

Professionale

Cod.	cm	Euro
07600067	23	5,44

Byron 1929

Cod.	cm	Euro
08000067	23	5,44

Baguette 1929

Cod.	cm	Euro
08300067	23	5,44

Ritz

Cod.	cm	Euro
22800067	22,8	5,44

Millenium

Cod.	cm	Euro
22700067	23,6	5,44

Sabrina

Cod.	cm	Euro
20900067	22,5	4,60

Cod.	cm	Euro	
16900067	22	4,62	*Palace*

Cod.	cm	Euro	
05000067	23	5,44	*Leonardo*

Cod.	cm	Euro	
20300067	22,5	3,68	*Synthesis*

Cod.	cm	Euro	
03200067	22,9	3,28	*Stresa*

Cod.	cm	Euro	
076000CP	22,5	9,56	*Profess. m/vuoto*

	Cod.	cm	Euro
bistecca Caterì	07500067	23	3,02

	Cod.	cm	Euro
pizza Caterì	07500051	21	2,90

FORCHETTA PIZZA CATERÌ 18/10

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

Cod. 07500066

cm	Euro
19,51	1,48

CUCCHIAIO LUNGO 18/10

Long spoon 18/10 - Cuiller long 18/10
Spaghettilöffel 18/10 - Cuchara larga 18/10

Cod. 07500057

cm	Euro
22	2,42

FORCHETTA LUNGA 18/10

Long fork 18/10 - Fourchette longue 18/10
Spaghettigabel 18/10 - Tenedor largo 18/10

Cod. 07500058

cm	Euro
22	**2,42**

SCAVINO CROSTACEI

Lobster pick - Fourchette pour crustacés
Krustentieregabel - Utensilio para crustáceos

Cod. 076000AF

cm	Euro
18,5	**3,16**

PINZA ARAGOSTA PROFESSIONAL CON MOLLA

Lobster cracker - Pince pour crustacés
Langustenzange - Pinza para langosta

Cod. 741000AG

cm	Euro
18,7	**20,30**

MULTIUSO CROSTACEI I PROFESSIONALI

Sea food pick - Fourchette pour crustacés
Krustentieregabe - Utensilio para crustàceos

Cod. 076000MU

cm	Euro
23	**3,08**

inox

Coltelli professional

Knife Couteau Messer Cuchillo

MANARETTA

Cleaver - Couperet
Kochmesser - Cuchillo de carnicero

Cod. 741000EG

lama cm	Euro
18	**16,90**

COLTELLO MACELLAIO LAMA GRANDE

Butcher's knife - Boucher
Fleischmesser - Cuchillo carnicero

Cod.	lama cm	Euro
741000E6	20	**15,94**
741000E7	25	**19,32**

COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine
Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod.	lama cm	Euro
741000EH	20	**14,50**
741000E1	25	**16,90**

COLTELLO CUCINA ORIENTALE

Japanese cook - Couteau de cuisine
Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 741000EI

lama cm	Euro
18	**14,50**

I coltelli professionali vengono distribuiti in una custodia salva-lama con appendino.
Master da 6 coltelli. Ordini minimi 6 pezzi. Vendità multipli da 6 pezzi
Professionale knives are packed in a hanging protective slive. Master 6 pieces. Minimum order 6 pieces.
The selling unit is 6 pieces and multiples.

Coltelli professional

inox

COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine
Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 741000EL

lama cm	Euro
15	**13,52**

COLTELLO PANE

Bread knife - Couteau à pain
Brotmesser - Cuchillo de pan

Cod.	lama cm	Euro
741000EM	20	**12,08**
741000E5	28	**16,90**

COLTELLO AFFETTATI

Slicer knife - Couteau à charcuterie
Ausschnittmesser - Cuchillo para fiambre

Cod. 741000EN

lama cm	Euro
20	**12,08**

COLTELLO DISOSSATORE

Boning knife - Couteau désosseur
Ausbeinmesser - Cuchillo deshuesador

Cod. 741000EO

lama cm	Euro
15	**12,08**

COLTELLO PER FILETTARE

Fillet knife - Couteau à fileter
Filetiermesser - Cuchillo rebanador

Cod. 741000EP

lama cm	Euro
20	**12,08**

Coltelli professional

COLTELLO PROSCIUTTO

Ham-Slicer - Couteau à jambon
Schinkenmesser - Cuchillo jamón

Cod.	lama cm	Euro
741000EQ	26	12,56
741000E4	33	15,46

COLTELLO SALMONE

Salmon knife - Couteau à saumon
Lachsmesser - Cuchillo para salmón

Cod. 741000ER

lama cm	Euro
26	14,00

FORCHETTONE ARROSTO

Carving fork - Fourchette à rôti
Bratengabel - Tenedor para asado

Cod. 741000ES

lama cm	Euro
18	11,60

COLTELLO CUCINA

Chef knife - Couteau de cuisine
Küchenmesser - Cuchillo de cocina

Cod. 741000ET

lama cm	Euro
12	8,20

Coltelli professional

inox

COLTELLO BISTECCA CON SEGA

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

Cod. 741000EU

lama cm	Euro
12	**8,20**

COLTELLO BISTECCA SENZA SEGA

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

Cod. 741000EY

lama cm	Euro
12	**8,20**

COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau éplucheur
Spickmesser - Cuchillo pelador

Cod.	lama cm	Euro
741000EV	9	**7,98**
741000E2	10	**8,20**

COLTELLO VERDURA

Peeling knife - Couteau à légumes
Gemüsemesser - Cuchillo para verdura

Cod. 741000EZ

lama cm	Euro
7,5	**7,98**

Coltelli professional

MEZZALUNA

Mincing knife - Berceuse
Gemüsemesser - Media luna

Cod. 741000EB

lama cm	Euro
26	**22,70**

PUNTA GRANA

Parmesan cheese knife - Couteau à Parmesan
Parmesankäsemesser - Cuchillo queso duro

Cod. 741000EX

lama cm	Euro
12	**11,60**

APPENDINO MAGNETICO

Aluminium magnet hanger - Crochet magnétique
Magnethalter - Colgador magnético

Cod. 741000ED

cm	Euro
45	**15,46**

ACCIAINO

Sharpener - Fusil aiguiseur
Messerschaerfer - Afilador

Cod. 741000E3

lama cm	Euro
24,5	**14,98**

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

Pitagora

Posate antiscivolo

inox 18/10

FORCHETTA SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir
Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 08100033

cm	Euro
20	**5,06**

CUCCHIAIO SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir
Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100040

cm	Euro
20	**5,06**

FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir
Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 08100088

cm	Euro
24	**6,60**

CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir
Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 08100087

cm	Euro
24	**6,60**

CUCCHIAIONE MULTIUSO

Multipurpose spoon - Cuiller multi-usage
Mehrzweckservierlöffel - Cuchara multiuso

Cod. 08100159

cm	Euro
30	**8,48**

FORCHETTA 5 PUNTE

5 prong fork - Fourchette à 5 dents
Serviergabel 5 zinken - Tenedor 5 púas

Cod. 07600143

cm	Euro
26	**7,48**

CUCCHIAIONE RISOTTO

Rice spoon - Cuiller à " risotto"
Reislöffel - Cuchara de arroz

Cod. 07600060

cm	Euro
26	**6,12**

CUCCHIAIONE RISOTTO FORATO

Perforated rice spoon - Cuiller perforé à " risotto"
Reislöffel gelocht - Cuchara de arroz con agujeros

Cod. 07600260

cm	Euro
26	**6,12**

COLTELLO SERVIRE

Serving knife - Couteau à servir
Serviermesser - Cuchillo servir

Cod. 07600069

cm	Euro
28	**9,60**

inox 18/10

PALA LASAGNE

Spatula lasagna - Pelle à lasagnes
Lasagneheber - Pala lasaña

Cod. 07600080

cm	Euro
28	**8,10**

PALA TORTA

Cake server - Pelle à torte
Tortenheber - Pala pastel

Cod. 07600081

cm	Euro
30	**9,60**

PALA UOVO

Egg lifter - Pelle à oeuf
Eierheber - Pala huevos

Cod. 07600082

cm	Euro
28	**10,66**

CUCCHIAIONE PIZZAIOLO

Tomato spoon - Cuiller à tomates
Pizza Löffel - Cuchara para pizza

Cod. 07600014

cm	Euro
28	**6,94**

FORCHETTONE 3 PUNTE MULTIUSO

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

Cod. 07600288

cm	Euro
30	**7,38**

FORCHETTONE INSALATA

Salad fork - Fourchette à salade
Salatgabel - Tenedor ensalada

Cod. 07600015

cm	Euro
28	**8,26**

inox 18/10

CUCCHIAIONE MULTIUSO

Serving spoon - Cuiller à servir
Servierlöffel - Cuchara servir multiuso

Cod. 07600059

cm	Euro
30	**8,14**

CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO

Perforated spoon - Cuiller perforé
Servierlöffel mit Loechern - Cuchara servir con agujeros

Cod. 07600259

cm	Euro
30	**8,70**

FORCHETTA PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir
Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 07600033

cm	Euro
20	**4,30**

CUCCHIAIO

Serving spoon - Cuiller à servir
Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600040

cm	Euro
20	**4,30**

FORCHETTONE SERVIRE PER VASSOIO

Serving fork - Fourchette à servir
Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 07600088

cm	Euro
24	**5,72**

CUCCHIAIONE SERVIRE

Serving spoon - Cuiller à servir
Serviерlöffel - Cuchara servir

Cod. 07600087

cm	Euro
24	**5,72**

FORCHETTONE INSALATA

Salad fork - Fourchette à salade
Salatgabel - Tenedor ensalada

Cod. 076000CF

cm	Euro
24	**7,04**

inox 18/10

CUCCHIAIONE MULTIUSO FORATO

Perforated spoon - Cuiller perforé
Servierlöffel mit Loechern - Cuchara servir con agujeros

Cod. 07600287

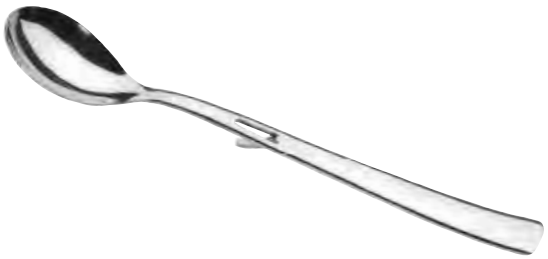
cm	Euro
24	**6,50**

CUCCHIAIO MARMELLATA/MIELE

Jam/honey spoon - Cuiller confiture/miel
Marmelade/Honig Löffel - Cuchara marmelada/miel

Cod. 076000CN

cm	Euro
19	**2,16**



New

Ogni singolo pezzo può essere confezionato su richiesta con Chiave.
Quantità minima di 72 chiavi per pezzatura.

Every single piece could be pack with key
The minimum order quantity is 72 units keys for reference

Cottura

Cooking
Cuisson
Küchen
Cocciòn

Gas
Gas
Gaz
Gas
Gas

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

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

Vetroceramica
Electricity Radiant plate
in glass ceramic
Vitrocéramique
Ceran
Vitroceramica

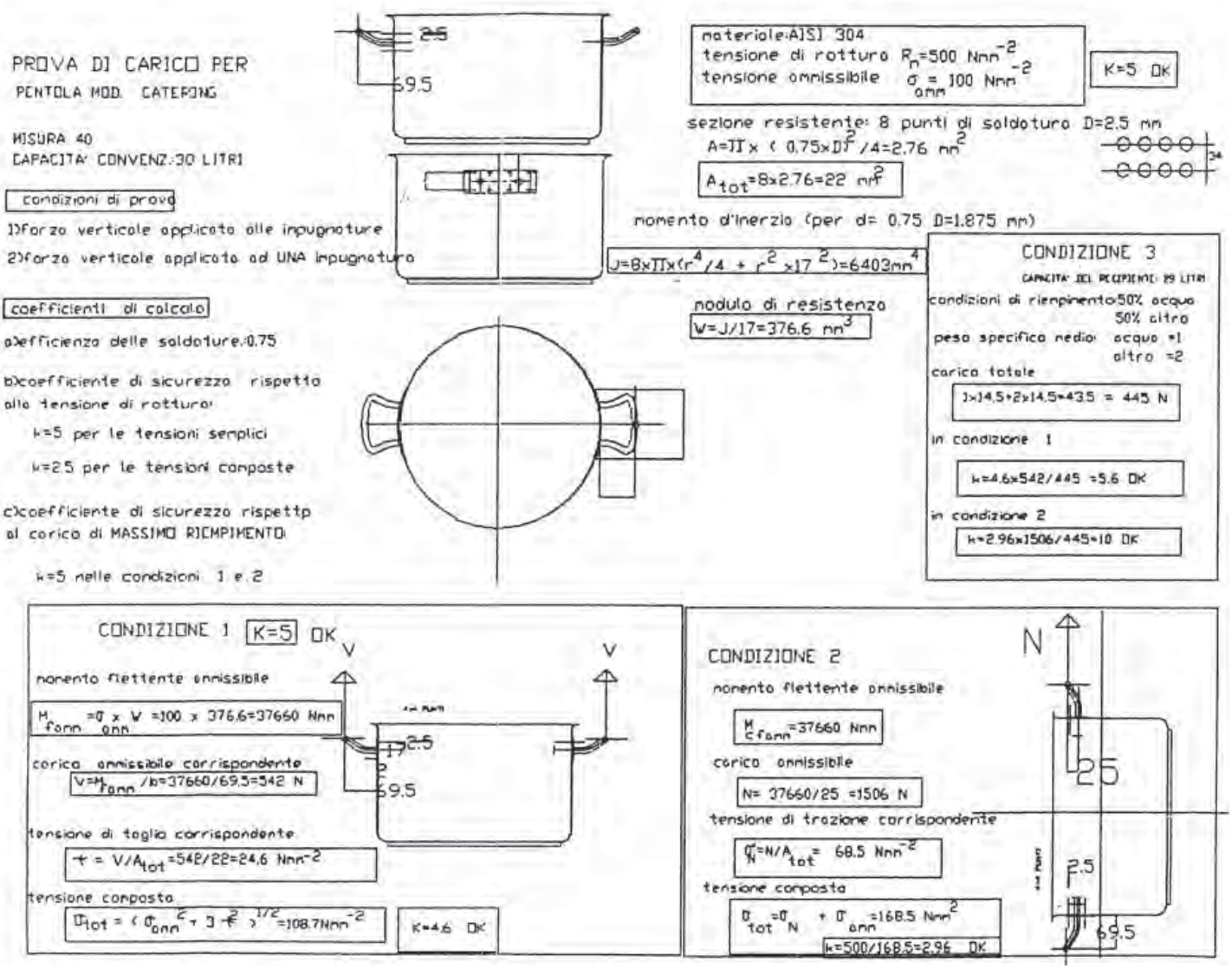
Induzione
Induction
Induction
Induktion
Induccion

Forno
Oven
Four
Often
Horno

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

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

Caratteristiche tecniche Prova di carico per pentole Catering Expo



1 MANIGLIE

Sono anatomiche in tondo d'acciao inossidabile. Pentole e casseruole sono dotate di una speciale flangia di rinforzo alle maniglie, con 10 punti di saldatura i manici dei tegami sono in tubolare ovale, leggero e robusto.

HANDLES *Ergonomically designed tubolar stainless steel. Casseroles and pans are fitted with special handle reinforcement flanges, each welded at 10 points. Handles for pans are in robust oval tube.*

POIGNÉES *Elles sont anatomiques en rond d'acier inoxydable. Les marmites et les casseroles sont munies d'un renforcement spécial au niveau des poignées, avec 10 points de soudure. Les manches des souteuses sont en acier tubulaire oval, léger et robuste.*

GRIFFE *Diese sind körpergerecht und bestehen aus. Durchmesser sind die Kochtöpfe und Kasserollen mit einem speziellen Verstärkungsflansch mit 10 Schweißpunkten versehen. Die Griffe der Pfannen bestehen aus ovalem Stahlrohr, leicht und wiederstandsfähig.*

ASAS *Son anatómicas de acero inoxidable. Ollas y cacerolas están provistas de un especial reborde de refuerzo en las asas, con 10 puntos de soldadura. Los mangos de las sarteh son de tubolor ovolado, ligero y robusto.*

2 BORDO SUPERIORE

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

TOP EDGE *A cool-folding of the pouring-off edge prevents ovality of the pans'body.*

BORD SUPERIEUR *Il est durci a froid pour éviter l'ovalisation des pièce. Bord verseur anti-dégouttement.*

OBERER RAND *Dieser wird kalt gebogen, um die Verformung der Teile zu vermeiden-Ausgießrand.*

BORDE SUPERIOR *Está endurecido por conformación en frío para evitar la ovalización de las piezas. Borde antigoteos.*

3 FONDO TERMODIFFUSORE INDUZIONE

Con piastra d'alluminio di elevato spessore. Con calotta sandwich di protezione in acciaio. Fondo concavo a freddo, piano a caldo per aiutare la planarità. Adatto per cucine elettriche, a gas, vitroceramica e induzione.

SANDWLCH BOTTOM *Fitted with extra thick aluminium plate with steel protective cover and steel protection disk on larger pans. Bottom is specially designed to make the pan as stable as possible. Suitable for electric, gas, ceramic hobs and induction.*

FOND THERMODIFFUSEUR *Avec couche d'aluminium d'épaisseur élevée. Avec calotte "sandwich" de protection en acier. Fond concave à froid et plat à chaud pour permettre la planéité. Indiqué pour les cuisiniéres électriques, gaz, vitro-céramiques et à induction.*

SANDWICH BODEN *Dieser besteht aus einer starken Aluminiumplatte, welche mit einer Schutzhaube aus Edelstahl. Im kalten Zustand hat der Boden eine konkave Form, wobei er im heißen Zustand flach wird, um eine ebene Auflage während des Kochens zu gewährleisten. Geeignet für Elektro, GasKeramikglasherde-und Induktion.*

FONDO TERMODIFUSOR *Con placa de aluminio de elevado espesor. Con capa sandwich de protección de acero. Fondó concavo en frío y plano en caliente para favorecer la planitud. Apto pora cocinas eléctricas, da gas y vitrocerámica e inducción.*

4 MANICI

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

HANDLES *Handles are made of tubular steel with a strong grip and are welded with a reinforcing flange.*

MANCHES *Les manches sont en structure tubulaire pour assurer une meilleure prise et soudés avec plaque de renforcement.*

GRIFFE *Die Griffe bestehen aus Rohren für einen optimalen Halt und sind mit einem Verstärkungsflansch angeschweißt.*

ASAS *Las asas son de tubo para garantizar un agarre optimo y están soldadas con brida de refuerzo.*

inox 18/10

Expo Satinato

Cod. 3060

Satin Satine Satiniert Satinado

È la classica serie professionale che racchiude tutte le caratteristiche fondamentali richieste dai migliori cuochi.
- Il fondo termodiffusore sandwich (ACCIAIO-ALLUMINIO-ACCIAIO) favorisce un'uniforme diffusione del calore.
- La calotta in materiale ferritico,può essere usata sulle piastre ad induzione.
- Le maniglie con flangia di rinforzo,resisistono ad una trazione di 400 kg.
- Il bordo incrudito a freddo mantiene la rotondità dei bordi evitando l'ovalizzazione.
- Il coperchio piano con una leggera tolleranza facilita la fuoriuscita del vapore in eccesso.
- La forte satinatura mantiene nel tempo un aspetto integro ed ordinato.
- Indispensabile per coloro che utilizzano la normativa HACCP.

This is the classical professional series which has all the fundamental characteristics that the best chefs demand.
- A sandwich thermal-diffusion bottom (STEEL-ALUMINUM-STEEL) gives an even distribution of heat.
- The ferritic material cover can be used on the induction plates.
- The handles with reinforcement flange resist traction of 400 kg.
- The work hardened border keeps the borders round, avoiding out-of-round.
- The flat cover with a slight tolerance allows excess vapor to escape.
- A strong satin glazing keeps it looking in good order and integral over time.
- It is indispensable for those who abide by the HACCP norm.

Série professionnelle classique qui renferme toutes les caractéristiques fondamentales éxigées par les meilleurs cuisiniers:
- Fond thermodiffuseur classique (Acier-Aluminium-Acier) pour une meilleure diffusion de la chaleur
- Calotte ferritique adapté à l'induction
- Poignées avec bride de renforcement, résistant à une traction de 400 kg
- Bord écroui à froid pour le maintient de la rondeur des bords (évite la déformation)
- Couvercle plat avec légère tolérance facilite la sortie de la vapeur en excès
- Fort satinage maintient dans le temps l'aspect intact et parfait de l'article
- Apte et conforme avec la réglementation HACCP

Diese ist die klassische professionelle Serie, welche alle wesentlichen Eigenschaften beinhaltet,
die von den Besten Köchen gefordert werden.
- Der wärmeleitende Sandwich-Boden (STAHL-ALUMINIUM-STAHL) begünstigt eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Die Kuppe aus ferritischem Material kann auf den Induktionsplatten verwendet werden
- Die Griffe mit Verstärkungsflansch halten einer Zugkraft von 400 kg stand
- Der kaltgehärtete Rand behält die Rundheit der Ränder bei und vermeidet, dass diese unrund werden
- Der flache Deckel mit einer leichten Toleranz erleichtert den Austritt des überflüssigen Dampfes
- Die starke Satinierung behält auf Dauer ein unversehrtes und ordentliches Aussehen bei
- Unentbehrlich für diejenigen, welche die Norm HACCP anwenden.

Es la clásica serie profesional que posee todas las características fundamentales que requieren
los mejores cocineros.
- El fondo termodifusor sandwich (ACERO-ALUMINIO-ACERO) favorece una difusión uniforme del calor.
- La calota de material ferrítico puede ser utilizada en las placas de inducción.
- Las asas con brida de refuerzo resisten a una tracción de 400 kg.
- El borde endurecido en frío mantiene la redondez de los bordes evitando su ovalización.
- La tapa plana con una ligera tolerancia facilita la salida del vapor en exceso.
- El satinado profundo mantiene a lo largo del tiempo un aspecto neto y perfecto.
- Imprescindible para quienes utilizan la normativa HACCP.

inox 18/10

PENTOLA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

Cod. 306003..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	20	6¼	**59,68**
24	24	10¾	**73,68**
28	25	15¼	**96,30**
30	30	21¼	**119,04**
32	30	25¾	**133,56**
34	34	30¾	**150,94**
36	36	36½	**174,90**
40	38	47¾	**197,58**
45	45	71½	**275,60**

CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos

Cod. 306005..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	12	3¾	**47,70**
24	14	6¼	**60,84**
28	16	9¾	**71,56**
30	17	12	**79,40**
32	18	14½	**100,70**
34	19	17¼	**110,24**
36	21	21¼	**125,50**
40	23	28¾	**146,06**
45	26	41¼	**170,66**
50	30	58¾	**222,60**

CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 306009..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	9,5	4¼	**55,12**
28	11	6¾	**65,72**
30	12	8½	**74,20**
32	13	10½	**85,86**
34	13,5	12¼	**103,88**
36	14,5	14¾	**114,48**
40	16	20	**131,44**
45	18	28½	**151,58**
50	20	39¼	**190,80**

CASSERUOLA MEZZA FONDA CON MANICO

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

Cod. 306010..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	7,5	1¼	**36,68**
20	8,5	2¼	**44,52**
24	9,5	4¼	**54,06**

CASSERUOLA FONDA CON MANICO

Saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango

Cod. 306006..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	10	2	**39,22**
20	12	3¾	**51,94**

CASSERUOLA FONDA CON MANICO E MANIGLIA

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

Cod. 306007..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	14	6¼	**68,26**
28	16	9¾	**79,28**

inox 18/10

CASSERUOLA CONICA PESANTE

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

Cod. 306012..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	6	1	**34,76**
18	6,5	1⅓	**39,22**
20	7	1¾	**45,58**
24	7,5	2¾	**53,94**

TEGAME 2 MANIGLIE

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos

Cod. 306023..

Ø cm	h cm	Euro
24	5	**55,54**
28	6	**66,36**
30	7	**72,08**
32	7	**76,96**
34	7	**85,00**
36	7	**91,90**
40	7,5	**100,80**
45	8,5	**133,56**
50	9	**152,42**

PADELLA CON MANICO

Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 306026..

Ø cm	h cm	Euro
24	5	**55,54**
28	6	**66,36**

PADELLA CON MANICO E MANIGLIA

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

Cod. 306026..

Ø cm	h cm	Euro
30	7	**76,54**
32	7	**83,32**
34	7	**91,42**
36	7	**98,26**
40	7,5	**107,90**
45	8,5	**139,92**

PADELLA SAUTÉ CON MANICO

Sauté Frying pan - Sauteuse - Stielpfanne Sauté - Sarten Sauté

Cod. 30603B..

Ø cm	h cm	Euro
24	5	**44,52**
28	5,7	**53,00**
30	6	**56,18**

PADELLA SAUTÉ ANTIADERENTE CON MANICO

Non-stick Sauté pan - Sauteuse antiadhérente - Antihaftbeschichtete Pfanne " Sauté" mit Stiel - Sartén salud antiadherente con mango

Cod. 30613B..

Ø cm	h cm	Euro
24	5	**60,96**
28	5,7	**69,96**
30	6	**76,86**

inox 18/10

PADELLA ANTIADERENTE CON MANICO E MANIGLIA

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

Cod. 306126..

Ø cm	h cm	Euro
32	7	**109,72**
34	7	**119,44**
36	7	**127,96**
40	8	**142,60**

TEGAME ANTIADERENTE 2 MANIGLIE

Non-stick Frying pan 2 handles - Poêle antiadhérente avec 2 poignées - Antihaftbeschichtete Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera antiadherente 2 mangos

Cod. 306123..

Ø cm	h cm	Euro
32	7	**108,54**
34	7	**122,48**
36	7	**126,78**
40	8	**142,60**

COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 306030..

Ø cm	Euro
20	**13,12**
24	**14,74**
28	**17,60**
30	**19,62**
32	**23,10**
34	**25,66**
36	**28,40**
40	**33,92**
45	**39,22**
50	**46,96**

inox 18/10

New

Tender
Cod. 3390
Tender

La serie Tender è studiata per rispondere alle esigenze delle comunità ed enti, è particolarmente indicata per tutte le gare d'appalto.
Le caratteristiche principali sono:
-Bordo ribordato e rinforzato.
-Corpo in acciao inox 18/10 AISI 304.
-Maniglie tubolari anticalore.
-Fondo termo diffusore adatta anche all'utilizzo su piastra a induzione.

This new Tender series is perfect for the Communities necessities and for all the Professional kitchens use like in the Hospitals, Hotels, Restaurants and more.
Fundamentals characteristics:
-Border is reinforced and reflanged.
-Body is in AISI 304 (18/10) stainless steel.
-Tube pipe side handles in stainless steel heatsink.
-A sandwich thermal-diffusion bottom (STEEL – ALUMINIUM – STEEL) suitable for INDUCTION.

inox 18/10

PENTOLA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

Cod. 339003..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	18	5,50	**39,40**
24	24	10,75	**49,20**
28	28	17,00	**64,40**
30	30	21,25	**74,10**
32	32	25,75	**89,80**
34	34	30,75	**107,60**
36	36	36,50	**124,70**
40	40	50,25	**142,20**
45	40	63,50	**174,00**

CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos

Cod. 339005..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
20	12	3,75	**32,80**
24	14,5	6,25	**44,20**
28	16	9,75	**48,50**
30	17	12,00	**56,90**
32	19,5	15,70	**72,50**
36	21,5	21,25	**90,90**
40	24	30,00	**105,00**
45	27	42,75	**133,30**
50	30	58,75	**170,00**

CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 339009..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	8	3,50	**37,40**
28	9,5	5,75	**45,90**
32	11	8,75	**63,20**
36	13	13,25	**83,50**
40	14,5	18,00	**96,70**
45	15,5	25,40	**115,40**
50	19	37,25	**155,50**

CASSERUOLA MEZZA FONDA CON MANICO

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

Cod. 339010..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	6,5	1,25	**22,70**
20	7,5	2,25	**28,20**
24	8	3,50	**36,10**

CASSERUOLA FONDA CON MANICO

Saucepan - Casserole haute avec manche - Stielkasserolle - Cazo con mango

Cod. 339006..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	9,5	2,00	**24,60**
20	12	3,75	**32,60**

CASSERUOLA FONDA CON MANICO E MANIGLIA

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

Cod. 339007..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	14,5	6,25	**45,20**
28	16	9,75	**49,70**

CASSERUOLA CONICA

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

Cod. 339012..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	6	1,00	**21,00**
18	6	1,33	**23,50**
20	6,5	1,75	**26,70**
24	7,5	2,75	**29,40**

PADELLA CON MANICO

Frying pan - Poêle avec manche - Stielpfanne mit Griff - Sarten con mango

Cod. 339026..

Ø cm	h cm	Euro
24	5	**33,40**
28	5,5	**41,40**

inox 18/10

PADELLA CON MANICO E MANIGLIA

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

Cod. 339026..

Ø cm	h cm	Euro
32	6	**60,00**
36	6	**75,00**
40	6	**85,40**
45	6,5	**105,50**

TEGAME 2 MANIGLIE

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos

Cod. 339023..

Ø cm	h cm	Euro
24	5	**44,30**
28	5,5	**53,50**
32	6	**59,60**
36	6	**73,50**
40	6	**79,90**
45	6,5	**107,00**
50	8	**120,80**

COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 339030..

Ø cm	Euro
20	**8,76**
24	**9,40**
28	**10,84**
30	**11,60**
32	**13,00**
34	**13,90**
36	**14,70**
40	**16,80**
45	**19,80**
50	**22,70**

inox 18/10

Professional

Cod. 3160

Professional

È la serie nata dalla necessità di dotare la piccola ristorazione, le piccole comunità,gli enti e i residence di una selezione completissima di pezzature,pur mantenendo delle caratteristiche di derivazione professionale.
1. IL fondo è realizzato mediante impatto a bilancere
2. IL fondo ha una calotta in materiale ferritico adatto all'induzione.
3. Le maniglie offrono una presa immediata e sicura
4. La finitura satinata con fascia lucida arricchisce i pezzi con un tocco di signorilità
5. L'interno è satinato fine per favorire il lavaggio in lavastoviglie
6. La forma cilindrica aiuta lo stivaggio dei pezzi.

This series was designed to satisfy the needs of small catering concerns, small communities, organizations and residences with a complete selection of pieces, while maintaining professional features.
1. The bottom is made by means of equalizer impact.
2. The bottom has a cover in ferritic material suitable for induction.
3. The handles have a quick and safe grip.
4. The satin finish with a shiny strip gives the pieces a touch of class.
5. The inside is satin finished to make it easy to wash in a dishwasher.
6. The cylindrical shape means easy storage.

Série née du besoin de doter toute la restauration d'une collection complète d'ustensiles de différentes dimensions tout en maintenant des caractéristiques professionnelles:
1. Fond réalisé par impact sous presse
2. Fond avec calotte ferritique adapté à l'induction
3. Poignées offrant une prise immédiate et sure
4. Finition satinée avec bande brillante, l'élégance pure
5. Intérieur satiné, facilite le lavage au lave vaisselle
6. Forme cylindrique, le rangement des pièces est aisé

Diese ist die Serie, die aus der Notwendigkeit entstanden ist, das kleine Gaststättengewerbe, die kleinen Gemeinschaften, die Anstalten und die Wohnanlagen mit einer besonders vollständigen Auswahl an Größen auszustatten, wobei Eigenschaften beibehalten werden, die aus dem professionellen Gewerbe stammen.
1. Der Boden wird mittels Aufprall einer Spindelpresse realisiert
2. Der Boden hat eine Kuppe aus ferritischem Material, geeignet für die Induktion.
3. Die Griffe bieten einen sofortigen und sicheren Halt
4. Die satinierte Oberflächenfertigung mit glänzendem Streifen bereichert die Teile durch einen Touch von Vornehmheit
5. Das Innere ist fein satiniert, um das Waschen in der Spülmaschine zu begünstigen
6. Die Zylinderform hilft beim Verstauen der Teile.

Es la serie que ha nacido de la necesidad de dotar a la pequeña restauración, a las pequeñas comunidades, a los entes y las residencias de una selección completa de tamaños sin perder sus características de derivación profesional.
1. El fondo está realizado mediante impacto por prensa.
2. El fondo tiene una calota de material ferrítico adaptado para la inducción.
3. Las asas ofrecen un agarre inmediato y seguro.
4. El acabado satinado con banda brillante enriquece las piezas con un toque de distinción.
5. El interior es satinado para facilitar el lavado en el lavavajillas.
6. La forma cilíndrica ayuda a ordenar las piezas.

inox 18/10

PENTOLA

Pot - Marmite - Suppentopf - Olla

Cod. 316003..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	12,8	2½	**31,48**
18	14,4	3½	**34,70**
20	16	5	**42,08**
22	17,6	6½	**46,96**
24	19,2	8½	**55,96**
26	20,8	10½	**64,98**
30	22,2	15½	**100,70**

CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE

Deep casserole - Casserole avec 2 poignées - Fleischtopf - Cacerola honda 2 mangos

Cod. 316005..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	8,5	1¾	**28,20**
18	9,5	2½	**31,00**
20	10,5	3¼	**34,34**
22	11,5	4¼	**37,96**
24	12,5	5½	**45,50**
26	13,5	7	**53,42**
30	16	11¼	**68,40**

CASSERUOLA MEZZA FONDA 2 MANIGLIE

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

Cod. 316009..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	7	1¼	**28,62**
18	7,5	1¾	**29,90**
20	8	2¼	**33,28**
22	8,5	3	**35,94**
24	9	3¾	**41,24**
26	9,5	4½	**48,76**
30	10	6½	**61,06**

TEGAME 2 MANIGLIE

Frying pan 2 handles - Poêle avec 2 poignées - Pfanne mit 2 Griffen - Rustidera 2 mangos

Cod. 316023..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
24	5,5	2½	**38,80**
26	6	3	**44,84**
30	6,5	4½	**57,78**

CASSERUOLA FONDA 1 MANICO

Saucepan - Casserole avec 1 manche - Stielkasserolle - Cacerola honda 1 mangos é

Cod. 316006..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
12	6,5	¾	**20,56**
14	7,5	1	**23,10**
16	8,5	1¾	**24,16**
18	9,5	2½	**28,72**

BOLLILATTE

Milkpot - Pot à lait - Milchtopf - Pote

Cod. 316060..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
12	9,6	1	**23,32**
14	11,2	1½	**26,50**

COLAPASTA CESTELLO VAPORE

Colander - Passoire - Sieb mit Griffen - Escurridera

Cod. 316062..

Ø cm	Euro
20	**25,86**
24	**29,46**

inox 18/10

COLABRODO

Colander - Passoire - Brühesieb - Colador

Cod. 31696914

Ø cm	Euro
14	**16,64**

COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod. 316030..

Ø cm	Euro
16	**11,02**
18	**12,00**
20	**12,30**
22	**13,88**
24	**14,20**
26	**16,00**
30	**18,12**

COPERCHIO IN VETRO

Glasslid - Couvercle en verre - Glasdeckel - Tapas de cristal

Cod. 971504..

Ø cm	Euro
16	**7,68**
18	**8,06**
20	**8,54**
22	**9,26**
24	**9,88**
26	**10,50**
28	**11,22**
30	**12,20**

CUOCIPESCE MONOFONDO

Composto da 3 pezzi:
cuocipesce, coperchio cobn maniglia, griglia.
Consisting of 3 pcs:
Fishkettle, Lid with handle, Grill.
Composé de 3 pièces:
Poissonnière, Couvercle avec poignée, Grille
Besteht aus 3 Teilen:
Fischkochkessel, Deckel mit Griff, Siebeinsatz.
Compuesto de 3 piezas:
Besuguera, Tapa, Rejilla.

Cod. 31608250

cm	h cm	Lt	Euro
50x15	12	8,4	**170,00**

PENTOLA A PRESSIONE PROFESSIONALE

Professional pressure cooker - Marmite à pression professionnelle - ProfischnellKochtopf - Olla a presión profesional

Cod. 30595115..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
32	38	15	**253,50**

PENTOLA A PRESSIONE A PONTE (STAR)

Professional pressure cooker - Marmite à pression - Schnellkochtopf - Olla a presión

Cod.	Ø cm	h cm	Lt	Euro
30595104	22	23	4,5	**116,30**
30595106	22	26	6	**118,70**
30595108	24	26	8	**142,00**
30595111	24	32	11	**153,50**

PENTOLA A PRESSIONE CLASSICA

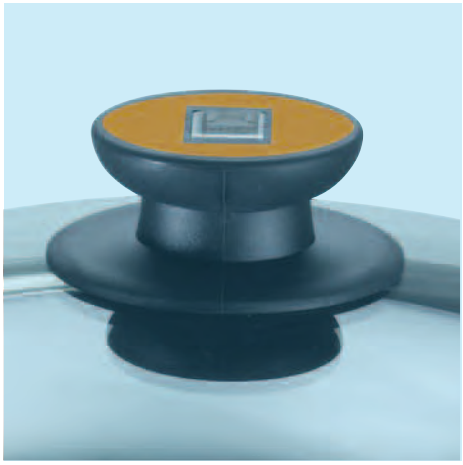
Pressure cooker Classica - Marmite à pression Classica - Schnellkochtopf Classica - Olla a presión Classica

Cod.	Ø cm	Lt	Euro
33505104	22	4	**73,50**
33505106	22	6	**78,90**
33505108	22	8	**89,50**
33505110	22	10	**97,50**

Efficient Orange

Cod. 3300

Design Joseph Lluscà



Gamma ampia gamma di prodotti dedicata ai settori del domestico e della ristorazione.

Studio i prodotti sono stati progettati per offrire la massima robustezza e resistenza alla deformazione grazie sia al materiale utilizzato sia allo studio accurato degli spessori per ciascuno dei punti critici.

Qualità il rivestimento è in TEFLON PLATINUM by DUPONT: 3 strati di antiaderente (PRIMER, MIDCOAT, PLATINUM) per garantire la massima qualità, durata ed efficienza.

Pulizia i prodotti sono rivestiti di antiaderente PLATINUM sia internamente che esternamente per garantire una perfetta pulizia e igiene e la lavabilità in lavastoviglie.

Resistenza i coperchi sono realizzati in cristallo antiurto ad elevata resistenza al calore: i pomoli possono essere utilizzati in forno fino alla temperatura massima di 220° C.

Utilizzo tutti gli articoli sono adatti all'utilizzo su qualsiasi tipo di piano cottura (compresi vetroceramica e induzione).

Save Energy System offre le massime prestazioni sui piani di cottura a induzione e in vetroceramica garantendo una riduzione del 20% per i tempi di cottura e per il consumo energetico rispetto ad altri prodotti esistenti sul mercato.

Uniformità di Temperatura durante la cottura la temperatura è uniformemente distribuita in tutta la superficie interna.

Range *full range of household and catering products.*

Study *the products have been designed to offer the maximum strength and resistance against deformation thanks both to the material used as well as the in-depth analysis of the thicknesses for each critical point.*

Quality *TEFLON PLATINUM by DUPONT finish: 3 non-stick coats (PRIMER, MIDCOAT, PLATINUM) to guarantee maximum quality, lifespan and efficiency.*

Cleaning *the products have a PLATINUM non-stick coat both inside and out to guaranty perfect cleaning and hygiene and machine-washable.*

Resistance *the lids are made of high heat resistant shockproof glass: the knobs can be used in the oven up to a temperature of 220°C.*

Use *all items are suitable for use on any type of cooking surface (including glass-ceramic and induction).*

Save Energy System *offers the maximum performance on induction and glass-ceramic cooking surfaces guaranteeing a reduction of 20% on the cooking time and on the energy consumption in relation to other products on the market.*

Temperature Uniformity *the temperature during cooking is informally distributed throughout the internal surface.*

CASSERUOLA FONDA 2 MANIGLIE CON COPERCHIO

Deep Casserole with lid - Casserole avec couvercle - Fleischtopf mit deckel - Cacerola honda con tapa

Cod. 330021..

Ø cm	h cm	Lt	master	Euro
20	10	3	4	**50,18**
24	10,6	4	4	**56,48**
28	11,1	5,7	4	**69,20**
32	12,1	8,3	2	**82,38**
36	12,7	11,2	2	**94,08**

CASSERUOLA BASSA CON COPERCHIO

Low casserole with lid - Casserole mi-haute avec couverde - Bratentopf mit deckel - Caserola baja con tapa

Cod. 330027..

Ø cm	h cm	Lt	master	Euro
20	6	1,5	4	**42,36**
24	6,2	2,3	4	**55,10**
28	6,5	3,1	4	**64,46**
30	7,2	4,1	4	**69,46**
32	7,8	5	2	**76,70**
36	8,5	7,1	2	**89,90**
40	9	8	2	**98,60**

CASSERUOLA BASSA SENZA COPERCHIO

Low casserole without lid - Casserole mi-haute sans couverde - Bratentopf ohne deckel - Caserola baja sin tapa

Cod. 33000945

Ø cm	master	Euro
45	2	**116,82**

WOK CON COPERCHIO E GRIGLIA

Wok with lid and grill - Wok avec couverde et grille - Wok mit deckel und grill - Wok con tapa y rejilla

Cod. 330095..

Ø cm	h cm	Lt	master	Euro
24	10,3	3	2	**59,10**
28	10,6	4,2	2	**67,98**
32	10,9	5,5	2	**79,78**

PIASTRA ANTIADERENTE

Non-stick hotplate - Plaque antiarèrent - Backblech - Placa antiaderent

Cod. 330029..

cm	master	Euro
35	6	**52,88**
45	4	**62,26**

PAELLERA ANTIADERENTE CON COPERCHIO

Casserole/Paellera with lid - Casserole/Paellera avec couvercle - Fleischtopf/Paellera mit deckel - Cacerola/ Paellera honda con tapa

Cod. 330039..

Ø cm	h cm	master	Euro
32	4,1	4	**67,00**
36	4,6	4	**77,60**
40	4,6	4	**87,80**

CUOCIFORNO ANTIADERENTE CON COPERCHIO

Roasting Pan with lid - Plat à Rôti avec couvercle - Fleischkasten mit deckel - Rustidera Horno con tapa

Cod. 33007941

cm	h cm	master	Euro
41x29	6,6	4	**84,28**

PENTOLA CON COPERCHIO

Deep Casserole with lid - Casserole avec couvercle - Fleischtopf mit deckel - Cacerola honda con tapa

New

Cod. 330117..

Ø cm	h cm	Lt	master	Euro
20	15,8	4,1	4	**60,00**
24	18,7	6,8	2	**69,00**
28	21,6	11,1	2	**84,00**

CREPIERE ANTIADERENTE
CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Crêpe frying pan with heatproof bakelite handle - Crêpe poêle avec manche en bakélite anti chauleur - Crêpe Bratpfanne mit wärmeschutzgriff - Crêpe sarten con mango de baquelita anticalor

Cod. 33004526

Ø cm	master	Euro
26	6	**46,96**

CASSERUOLA ANTIADERENTE
CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Low casserole with heatproof bakelite handle - Casserole mi-haute avec manche en bakélite anti chauleur - Bratentopf mit wärmeschutzgriff - Caserola con mango de baquelita anticalor

Cod. 33001016

Ø cm	h cm	master	Euro
16	8	6	**35,40**

BISTECCHIERA CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Gridiron with heatproof bakelite handle - Gril avec manche en bakélite anti chauleur - Grillpfanne mit wärmeschutzgriff - Asador con mango de baquelita anticalor

Cod. 330028..

cm	master	Euro
22	6	**35,88**
28	6	**46,88**

BISTECCHIERA CON GRILL E MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Gridiron with heatproof bakelite handle - Gril avec manche en bakélite anti chauleur - Grillpfanne mit wärmeschutzgriff - Asador con mango de baquelita anticalor

Cod. 330053..

cm	master	Euro
22	6	**36,78**
28	6	**47,62**

PADELLA CON MANICO IN BACHELITE ANTICALORE

Frying pan with heatproof bakelite handle - Poêle avec manche en bakélite anti chaleur Bratpfanne mit wärmeschutzgriff - Sarten con mango de baquelita anticolar

Cod. 330025..

Ø cm	master	Euro
16	6	**25,82**
18	6	**27,78**
20	6	**30,18**
22	6	**32,04**
24	6	**34,74**
26	6	**38,60**
28	6	**40,66**
30	6	**48,24**

New

BISTECCHIERA

Gridiron - Gril - Grillpfanne - Asador

Cod. 330228..

cm	master	Euro
22	6	**39,30**
28	6	**49,40**

BISTECCHIERA CON GRILL

Gridiron - Gril - Grillpfanne - Asador

Cod. 330253..

cm	master	Euro
22	6	**39,90**
28	6	**49,80**

PADELLA

Frying pan - Poêle - Bratpfanne - Sarten

Cod. 330225..

Ø cm	master	Euro
18	6	**31,00**
20	6	**33,90**
22	6	**35,40**
24	6	**38,30**
26	6	**42,50**
28	6	**44,20**
30	6	**51,00**
32	6	**53,80**

Efficient Orange

Espositore Display Présentoir Wandaussteller Expositor

Efficient Orange

Confezioni Gift packaging Conditionnement Geschenkverpackungen Cajas regalo

Legumiera, uova e lumache

inox 18/10

Vegetable dish and French omelet pan Legumier et French omelet pan
Beilangenschüssel und Eierservierschüssel Legumbrera y Paellera huevo

LEGUMIERA OVALE

Oval vegetable dish - Legumier oval - Beilagenschüssel oval - Legumbrera ovalada

Cod. 509046..

cm	h cm	Euro
30x20	3,5	**25,00**
35x23	4	**32,20**
40x26	4	**37,00**
50x32	4,5	**52,50**

TEGAME UOVO

French omelet pan - Poêle à oeufs - Eierservierschüssel - Paellera huevo

Cod. 50901516

Ø cm	h cm	Euro
16	2	**11,50**

LUMACHIERA

Snails plate - Plat à escargots - Schneckenplatte - Plato para caracoles

Cod. 5090155..

Ø cm	posti	Euro
14	6	**6,00**
20	12	**7,70**

inox 18/10

Teglie

Roasting Pan Plat à Rôti Fleischkasten Rustidera Horno

TEGLIA RETTANGOLARE

Roasting Pan - Plat à Rôti - Fleischkasten - Rustidera Horno

Cod. 548106..

cm	h cm	Euro
25x18	7	**31,50**
30x21	7	**35,20**
35x25	7	**41,58**

COPERCHIO PER TEGLIA

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

Cod. 548128..

cm	Euro
25x18	**19,90**
30x21	**22,90**
35x25	**28,50**

TEGLIA PESANTE SPESSORE 2 mm

2 mm thick heavy roasting pan - Plat à rôti, ép. 2 mm - Fleischkasten extra schwer 2 mm - Rustidera horno esp. 2 mm

Cod. 509004..

cm	h cm	Euro
45x30	9	**186,26**
50x40	9	**225,36**
60x44	9	**276,00**
70x45	9	**342,00**

inox 18/10

TEGLIA SATINATA

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

Cod. 509003..

cm	h cm	Euro
40x30	10	**61,00**
50x35	9	**72,20**
60x40	8	**103,00**

COPERCHIO SATINATO PER TEGLIA SOVRAPPONIBILE

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

Cod. 509006..

cm	Euro
40x30	**42,00**
50x35	**46,50**
60x40	**49,80**

TORTIERA

Cake plate - Tortière - Backblech - Fuente para tarta

Cod. 509001..

cm	Euro
24x5	**20,00**
34x6,5	**45,50**
40x7	**56,00**

Gastronorm

Gastronorm
Gastronorm
Gastronorm
Gastronorm

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

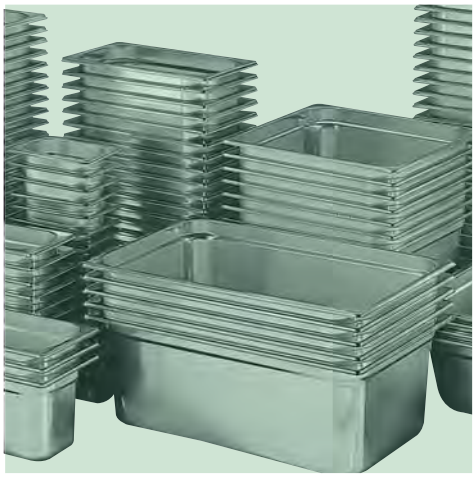
Garantito per lavastoviglie
Disshwasher safe
Inalterable dans lave-vaisselle
Spuelmaschinenfest
Apto para lavavajillas

inox 18/10

Best Seller

Gastronorm

Satin Satine Satiniert Satinado



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

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

Révolution et évolution en cuisine: les dimensions des bacs gastronorm sont des multiples et des sous multiples les unes des autres ce qui permet de réaliser toutes les combinaisons recherchées en restauration. La compatibilité avec la gamme en poly-carbonate rend les deux séries encore plus performantes aussi bien dans le transport, la présentation, l'usage et la conservation des aliments .

Es ist die Revolution in der Küche, da alle Größen untereinander kompatibel sind und somit von den Abmessungen her alle möglichen Kombinationen ermöglichen, die vom Gaststättengewerbe gefordert werden. Die Kompatibilität mit der Reihe aus Polykarbonat macht die zwei Serien noch leistungsfähiger beim Transport, beim Servieren und bei der Konservierung der Lebensmittel.

Es la revolución en la cocina: todos los tamaños son múltiplos y submúltiplos entre ellos, permitiendo así todas las combinaciones dimensionales que se precisan en la restauración. La compatibilidad con la gama de policarbonato hace las dos series todavía más eficaces en el transporte, la presentación y la conservación de los alimentos.

Bacinelle sovrapponibili

inox 18/10

Stackable Basins Bacs Empilables Stapelbare Schüssel Bandejas hondas apilables

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1
Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BA21200	200	58,0	**140,84**
5BA21150	150	42,8	**125,06**
5BA21100	100	30,0	**88,98**
5BA21065	65	18,0	**75,20**
5BA21040	40	-	**64,46**
5BA21020	20	-	**61,34**

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1
Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BA11200	200	27,5	**78,84**
5BA11150	150	20,0	**67,60**
5BA11100	100	13,7	**46,68**
5BA11065	65	8,8	**35,32**
5BA11040	40	-	**31,86**
5BA11020	20	-	**26,82**

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/3

Stackable basin model 2/3 - Bac empilable mod 2/3
Stapelbare schüssel mod 2/3 - Bandeja honda apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BA23200	200	17,0	**63,36**
5BA23150	150	13,0	**54,22**
5BA23100	100	9,0	**34,24**
5BA23065	65	5,8	**26,18**
5BA23040	40	-	**23,12**
5BA23020	20	-	**20,30**

Bacinelle sovrapponibili

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2
Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BA12200	200	12,0	50,32
5BA12150	150	9,2	39,96
5BA12100	100	6,1	26,78
5BA12065	65	4,0	21,40
5BA12040	40	-	18,68
5BA12020	20	-	17,28

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3
Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BA13200	200	7,2	42,36
5BA13150	150	5,4	31,14
5BA13100	100	3,5	22,58
5BA13065	65	2,4	18,90

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4
Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

IN mm 238x137 OUT mm 264x162

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BA14200	200	4,8	35,10
5BA14150	150	3,8	26,46
5BA14100	100	2,5	19,44
5BA14065	65	1,7	17,38
5BA14040	40	-	16,20
5BA14020	20	-	15,56

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/4

Stackable basin model 2/4 - Bac empilable mod 2/4
Stapelbare schüssel mod 2/4 - Bandeja honda apilable mod. 2/4

IN mm 500x136 OUT 530x162 mm

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BA24150	150	8,6	54,54
5BA24100	100	5,8	38,56
5BA24065	65	4,0	28,30
5BA24040	40	-	24,30
5BA24020	20	-	20,20

inox 18/10

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/8

Stackable basin model 2/8 - Bac empilable mod 2/8
Stapelbare schüssel mod 2/8 - Bandeja honda apilable mod. 2/8

IN mm300x107 OUT mm325x132

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BA28150	150	3,9	**32,94**
5BA28100	100	2,6	**25,60**
5BA28065	65	1,7	**19,88**
5BA28040	40	-	**17,72**
5BA28020	20	-	**15,90**

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6
Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

IN mm153x140 OUT mm 176x162

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BA16200	200	3,5	**43,84**
5BA16150	150	2,3	**26,68**
5BA16100	100	1,5	**16,74**
5BA16065	65	1,0	**14,04**
5BA16040	40	-	**13,06**
5BA16020	20	-	**10,48**

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9
Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

IN mm 150x93 OUT mm 176x108

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BA19100	100	0,8	**18,80**
5BA19065	65	0,6	**14,26**

TEGLIA ALLUMINIO CON BORDO. INTERNO TEFLONATO MOD. 1/1

Non-stick aluminium basin, with edge model 1/1 - Bac antiadhérent en alu, avec bord mod 1/1
Backform aus alum., antihaftbeschichtet mod 1/1 - Rustidera alum. con borde, interior teflon mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5TAT1102	20	-	**49,18**
5TAT1104	40	-	**55,64**
5TAT1165	65	8,8	**64,82**

TEGLIA ALLUMINIO CON BORDO. INTERNO TEFLONATO MOD. 2/3

Non-stick aluminium basin, with edge model 2/3 - Bac antiadhérent en alu, avec bord mod 2/3
Backform aus alum., antihaftbeschichtet mod 2/3 - Rustidera alum. con borde, interior teflon mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5TAT2302	20	-	**34,78**
5TAT2304	40	-	**38,26**
5TAT2365	65	5,8	**45,70**

TEGLIA ALLUMINIO CON BORDO. INTERNO TEFLONATO MOD. 1/2

Non-stick aluminium basin, with edge model 1/2 - Bac antiadhérent en alu, avec bord mod 1/2
Backform aus alum., antihaftbeschichtet mod 1/2 - Rustidera alum. con borde, interior teflon mod. 1/2

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5TAT1202	20	-	**29,18**
5TAT1204	40	-	**32,04**
5TAT1265	65	4,0	**37,26**

Bacinelle forate sovrapponibili

inox 18/10

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

BACINELLA FORATA MOD. 2/1

Perforated stackable basin model 2/1 - Bac perforé empilable mod 2/1
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BF21200	200	58,0	**263,84**
5BF21150	150	42,8	**218,38**
5BF21100	100	30,0	**152,28**
5BF21065	65	18,0	**108,00**
5BF21040	40	-	**97,64**
5BF21020	20	-	**95,14**

BACINELLA FORATA MOD. 1/1

Perforated stackable basin model 1/1 - Bac perforé empilable mod 1/1
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BF11200	200	27,8	**142,78**
5BF11150	150	20,0	**116,10**
5BF11100	100	13,7	**72,80**
5BF11065	65	8,8	**50,22**
5BF11040	40	-	**40,50**
5BF11020	20	-	**35,64**

BACINELLA FORATA MOD. 2/3

Perforated stackable basin model 2/3 - Bac perforé empilable mod 2/3
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BF23200	200	17,0	**102,28**
5BF23150	150	13,0	**84,78**
5BF23100	100	9,0	**56,42**
5BF23065	65	5,8	**32,30**
5BF23040	40	-	**28,62**
5BF23020	20	-	**27,00**

Bacinelle forate sovrapponibili

BACINELLA FORATA MOD. 1/2

Perforated stackable basin model 1/2 - Bac perforé empilable mod 1/2
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/2 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BF12200	200	12,0	**83,60**
5BF12150	150	9,2	**67,82**
5BF12100	100	6,1	**43,42**
5BF12065	65	4,0	**28,62**
5BF12040	40	-	**25,60**
5BF12020	20	-	**24,40**

BACINELLA FORATA MOD. 1/3

Perforated stackable basin model 1/3 - Bac perforé empilable mod 1/3
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BF13200	200	7,2	**69,56**
5BF13150	150	5,4	**49,50**
5BF13100	100	3,5	**36,98**
5BF13065	65	2,4	**22,86**

BACINELLA FORATA INCASSO MOD. 1/1

Perforated insertable basin model 1/1 - Bac perforé à encastrement mod 1/1
Schüssel mit Löchern, versenkt mod 1/1 - Bandeja honda perforada de Encastrar mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5BI11090	90	10,6	**72,74**
5BI11055	55	6,5	**46,44**

→ foto dimostrativa
sample photo

Teglie

inox 18/10

Trays Bacs a four Fleischkasten Rustideras horno

TEGLIA MOD. 2/1 BORDO PIANO

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

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5TI21065	65	18,0	**75,20**
5TI21040	40	11,2	**64,48**
5TI21020	20	5,6	**61,34**

TEGLIA MOD. 1/1 BORDO PIANO

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

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5TI11065	65	8,8	**35,28**
5TI11040	40	5,3	**31,76**
5TI11020	20	2,6	**26,82**

TEGLIA MOD. 2/3 BORDO PIANO

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

IN mm 300x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5TI23065	65	5,8	**26,18**
5TI23040	40	3,7	**23,04**
5TI23020	20	1,7	**20,30**

TEGLIA MOD. 1/2 BORDO PIANO

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

IN mm 298x238 OUT mm325x265

Cod.	h mm	Capacity Lt	Euro
5TI12065	65	4,0	**21,86**
5TI12040	40	2,4	**18,88**
5TI12020	20	1,2	**17,64**

BACINELLA CON MANIGLIE RIENTRANTI

Basin with rectractable handles - Bac avec anses rentrantes
Schüssel mit Fallgriffen - Bandeja honda con mangos entrantes

particolare
maniglie rientranti
detail of
retractable handles

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt	Euro
5BR11200	1/1	500x295	530x325	200	27,8	**87,48**
5BR11150	1/1			150	20,0	**76,24**
5BR11100	1/1			100	13,7	**55,30**

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt	Euro
5BR23200	2/3	330x300	355x325	200	17,0	**72,04**
5BR23150	2/3			150	13,0	**62,86**
5BR23100	2/3			100	9,0	**42,98**

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt	Euro
5BR12200	1/2	298x238	325x265	200	12,0	**58,86**
5BR12150	1/2			150	9,2	**48,60**
5BR12100	1/2			100	6,1	**35,32**

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt	Euro
5BR13200	1/3	300x150	325x175	200	7,2	**50,98**
5BR13150	1/3			150	5,4	**39,74**
5BR13100	1/3			100	3,5	**31,22**

Cod.	mod.	IN mm	OUT mm	h mm	Capacity Lt	Euro
5BR14200	1/4	238x137	264x162	200	4,8	**43,74**
5BR14150	1/4			150	3,8	**35,10**
5BR14100	1/4			100	2,5	**28,08**

Coperchi

Lids Couvercles Deckel Tapas

inox 18/10

COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

Cod.	mod.	Euro
5CO11000	1/1	30,24
5CO23000	2/3	20,96
5CO12000	1/2	17,92
5CO13000	1/3	14,04
5CO14000	1/4	11,78
5CO24000	2/4	20,42
5CO28000	2/8	10,70
5CO16000	1/6	10,04
5CO19000	1/9	7,24

COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MESTOLO

Normal lid with ladle slot - Couvercle avec fente pour louche
Normaler Deckel mit Schlitz für Suppenschöpfer - Tapa con hendidura para cazo

Cod.	mod.	Euro
5CSME110	1/1	33,48
5CSME230	2/3	24,30
5CSME120	1/2	21,38
5CSME130	1/3	17,38
5CSME140	1/4	15,12
5CSME160	1/6	13,68

COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MANIGLIE

Normal lid with handle slot - Couvercle avec fente pour anses
Normaler Deckel mit Schlitz für Griffen - Tapa con hendidura para mangos

Cod.	mod.	Euro
5CSMA110	1/1	33,48
5CSMA230	2/3	24,30
5CSMA120	1/2	21,28
5CSMA130	1/3	17,38
5CSMA140	1/4	15,22
5CSMA160	1/6	13,68

COPERCHIO NORMALE CON SPACCO PER MESTOLO E MANIGLIE

Normal Lid with ladle and handle slot - Couvercle avec fente pour louche et anses
Normaler Deckel mit Schlitz für Griffen und Suppenschöpfer - Tapa con hendidura para cazo y mangos

Cod.	mod.	Euro
5CSMM110	1/1	36,72
5CSMM230	2/3	27,54
5CSMM120	1/2	25,08
5CSMM130	1/3	21,26
5CSMM140	1/4	18,90
5CSMM160	1/6	17,72

COPERCHIO A TENUTA CON GUARNIZIONE AL SILICONE

Sealing lid with silicone gasket - Couvercle à etanche avec garniture
Deckel mit Silikondichtung - Tapa estanca con junta s

Cod.	mod.	Euro
5CT11000	1/1	98,50
5CT23000	2/3	72,36
5CT12000	1/2	69,66
5CT13000	1/3	59,40
5CT14000	1/4	47,52
5CT16000	1/6	40,72

COPERCHIO A TENUTA CON SPACCO PER MANIGLIE

Sealing lid with handle slot - Couvercle à etanche, avec fente
Deckel mit Schlitz für Griffe - Tapa estanca con hendidura para mangos

Cod.	mod.	Euro
5CTSM110	1/1	101,84
5CTSM230	2/3	75,70
5CTSM120	1/2	73,12
5CTSM130	1/3	62,74
5CTSM140	1/4	50,98

Falsi fondi, separatori e vassoi a scomparto

inox 18/10

FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern - Falso hondo perforado

Cod.	mod.	Euro
5FF11000	1/1	39,32
5FF23000	2/3	63,28
5FF12000	1/2	25,92
5FF21000	2/1	30,02

SEPARATORE

Divider - Séparateur - Teiler - Separador

Cod.	m	Euro
5SE11000	530	4,76
5SE12000	325	3,24

VASSOIO 4 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray with 4 sectors, flat edge without feet - Plateau 4 secteurs, bord plat
Tablett mit 4 Sektoren und flachem Rand ohne Füsse - Bandeja 4 secciones, bordo llano, sin pies

Cod.	m	Euro
5VS4BPSP	400x300	33,92

VASSOIO 5 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray with 5 sectors, flat edge without feet - Plateau 5 secteurs, bord plat
Tablett mit 5 Sektoren und flachem Rand ohne Füsse - Bandeja 5 secciones, bordo llano, sin pies

Cod.	m	Euro
5VS5BPSP	400x350	36,72

Policarbonato

Polycarbonate Polycarbonate Polycarbonat Policarbonato

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1
Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

Cod.	h mm	Euro
5BP11200	200	35,90
5BP11150	150	27,82
5BP11100	100	21,98
5BP11065	65	19,26

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2
Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

Cod.	h mm	Euro
5BP12200	200	19,26
5BP12150	150	16,40
5BP12100	100	13,04
5BP12065	65	11,32

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3
Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

Cod.	h mm	Euro
5BP13200	200	16,16
5BP13150	150	13,30
5BP13100	100	10,70

Policarbonato

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6
Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

Cod.	h mm	Euro
5BP16150	150	7,72
5BP16100	100	6,46
5BP16065	65	4,70

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1
Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

Cod.	h mm	Euro
5BP21200	200	76,48

COPERCHIO

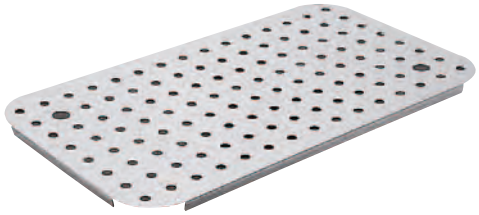
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod.	mod.	Euro
5CP2100	2/1	34,52
5CP1100	1/1	14,40
5CP1200	1/2	11,32
5CP1300	1/3	6,96
5CP1600	1/6	4,10

FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern - Falso hondo perforado

Cod.	mod.	Euro
5FP21000	2/1	35,52
5FP11000	1/1	8,94
5FP12000	1/2	5,46



inox 18/10

Tender Gastronorm

Satin Satine Satiniert Satinado

New

Vendita master *Master selling*

La serie Gastronorm Tender è caratterizzata da un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Le caratteristiche principali sono le seguenti:
-Produzione totalmente italiana.
-Tutti i materiali impiegati sono della migliore qualità e idonei al contatto alimentare ai sensi del DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma e della DIR. CEE 89/109.
-Tutte le misure più grandi sono normalizzate a garanzia di una maggiore resistenza dell'articolo.
-Massima capienza nel minimo ingombro grazie all'ottimizzazione delle raggiature.
-Bordi smerigliati per una maggior sicurezza nell'utilizzo.
-Ogni articolo confezionato in busta trasparente.

Data l'alta incidenza della materia prima il seguente listino ha validita' fino al 30 marzo 2012.

Sono possibili delle variazioni trimestrali delle quotazioni indicate.

Gastronorm new TENDER series is a perfect combination of price and quality.
Main Technical characteristics
-All the series are Made in Italy.
-All the material used in mass production are suitable for food contacts as for the law DM 25/01/1992 art. 4 – 5° comma and DIR. CEE 89/109.
-All the big sizes are done with special operation for improving resistance.
-Sizes are done to reduce as much as possible the volume, they are stackable.
-Borders are done to avoid any personal damages during use.
-Every piece is in a transparent polybag.

Bacinelle sovrapponibili

inox 18/10

Stackable Basins Bacs Empilables Stapelbare Schüssel Bandejas hondas apilables

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1
Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BA21200	200	58,0	1	97,30
6BA21150	150	42,8	1	86,34
6BA21100	100	30,0	1	61,10
6BA21065	65	18,0	1	51,76
6BA21040	40	-	1	44,30
6BA21020	20	-	1	42,10

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1
Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BA11200	200	27,5	6	318,80
6BA11150	150	20,0	10	454,20
6BA11100	100	13,7	10	288,90
6BA11065	65	8,8	12	262,40
6BA11040	40	-	10	197,84
6BA11020	20	-	20	370,00

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/3

Stackable basin model 2/3 - Bac empilable mod 2/3
Stapelbare schüssel mod 2/3 - Bandeja honda apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BA23200	200	17,0	12	526,74
6BA23150	150	13,0	12	450,80
6BA23100	100	9,0	18	423,90
6BA23065	65	5,8	24	390,24
6BA23040	40	-	20	288,90
6BA23020	20	-	25	350,50

Bacinelle sovrapponibili

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2
Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BA12200	200	12,0	12	417,70
6BA12150	150	9,2	20	573,20
6BA12100	100	6,1	20	336,60
6BA12065	65	4,0	30	405,00
6BA12040	40	-	40	465,60
6BA12020	20	-	40	426,00

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3
Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BA13200	200	7,2	15	441,76
6BA13150	150	5,4	18	388,80
6BA13100	100	3,5	20	283,86
6BA13065	65	2,4	25	294,36

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/4

Stackable basin model 1/4 - Bac empilable mod 1/4
Stapelbare schüssel mod 1/4 - Bandeja honda apilable mod. 1/4

IN mm 238x137 OUT mm 264x162

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BA14200	200	4,8	14	341,66
6BA14150	150	3,8	20	367,40
6BA14100	100	2,5	20	241,38
6BA14065	65	1,7	32	322,96
6BA14040	40	-	30	281,96
6BA14020	20	-	60	555,90

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/4

Stackable basin model 2/4 - Bac empilable mod 2/4
Stapelbare schüssel mod 2/4 - Bandeja honda apilable mod. 2/4

IN mm 500x136 OUT 530x162 mm

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BA24150	150	8,6	15	567,90
6BA24100	100	5,8	20	535,60
6BA24065	65	4,0	12	235,50
6BA24040	40	-	20	336,42
6BA24020	20	-	40	560,00

inox 18/10

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/8

Stackable basin model 2/8 - Bac empilable mod 2/8
Stapelbare schüssel mod 2/8 - Bandeja honda apilable mod. 2/8

IN mm300x107 OUT mm325x132

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BA28150	150	3,9	15	342,84
6BA28100	100	2,6	18	319,50
6BA28065	65	1,7	28	359,52
6BA28040	40	-	40	459,60
6BA28020	20	-	70	692,30

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6
Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

IN mm153x140 OUT mm 176x162

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BA16200	200	3,5	25	774,28
6BA16150	150	2,3	36	671,90
6BA16100	100	1,5	40	420,80
6BA16065	65	1,0	20	174,00
6BA16040	40	-	40	331,08
6BA16020	20	-	40	298,00

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/9

Stackable basin model 1/9 - Bac empilable mod 1/9
Stapelbare schüssel mod 1/9 - Bandeja honda apilable mod. 1/9

IN mm 150x93 OUT mm 176x108

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BA19100	100	0,8	30	399,70
6BA19065	65	0,6	30	252,30

inox 18/10

Bacinelle forate sovrapponibili

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

BACINELLA FORATA MOD. 2/1

Perforated stackable basin model 2/1 - Bac perforé empilable mod 2/1
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/1

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BF21200	200	58,0	1	162,80
6BF21150	150	42,8	1	136,26
6BF21100	100	30,0	1	94,92
6BF21065	65	18,0	1	69,52
6BF21040	40	-	1	62,40
6BF21020	20	-	1	60,72

BACINELLA FORATA MOD. 1/1

Perforated stackable basin model 1/1 - Bac perforé empilable mod 1/1
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/1 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/1

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BF11200	200	27,8	6	517,28
6BF11150	150	20,0	10	709,40
6BF11100	100	13,7	10	462,72
6BF11065	65	8,8	12	339,94
6BF11040	40	-	10	259,52
6BF11020	20	-	20	470,98

BACINELLA FORATA MOD. 2/3

Perforated stackable basin model 2/3 - Bac perforé empilable mod 2/3
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 2/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 2/3

IN mm 330x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BF23200	200	17,0	12	771,12
6BF23150	150	13,0	12	643,44
6BF23100	100	9,0	18	631,44
6BF23065	65	5,8	24	461,04
6BF23040	40	-	20	351,60
6BF23020	20	-	25	444,26

inox 18/10

BACINELLA FORATA MOD. 1/2

Perforated stackable basin model 1/2 - Bac perforé empilable mod 1/2
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/2 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/2

IN mm 298x238 OUT mm 325x265

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BF12200	200	12,0	12	630,90
6BF12150	150	9,2	20	855,46
6BF12100	100	6,1	20	544,14
6BF12065	65	4,0	30	526,26
6BF12040	40	-	40	639,74
6BF12020	20	-	40	577,80

BACINELLA FORATA MOD. 1/3

Perforated stackable basin model 1/3 - Bac perforé empilable mod 1/3
Stapelbare Schüssel mit Löchern mod 1/3 - Bandeja honda perforada apilable mod. 1/3

IN mm 300x150 OUT mm 325x175

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6BF13200	200	7,2	15	636,90
6BF13150	150	5,4	18	546,48
6BF13100	100	3,5	20	425,40
6BF13065	65	2,4	25	319,00

Teglie

Trays Bacs a four Fleischkasten Rustideras horno

TEGLIA MOD. 2/1 BORDO PIANO

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

IN mm 620x500 OUT mm 650x530

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6TI21065	65	18,0	1	51,76
6TI21040	40	11,2	1	44,30
6TI21020	20	5,6	1	42,10

TEGLIA MOD. 1/1 BORDO PIANO

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

IN mm 500x295 OUT mm 530x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6TI11065	65	8,8	12	262,40
6TI11040	40	5,3	10	197,84
6TI11020	20	2,6	20	370,00

TEGLIA MOD. 2/3 BORDO PIANO

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

IN mm 300x300 OUT mm 355x325

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6TI23065	65	5,8	24	390,24
6TI23040	40	3,7	20	288,90
6TI23020	20	1,7	25	350,50

TEGLIA MOD. 1/2 BORDO PIANO

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

IN mm 298x238 OUT mm325x265

Cod.	h mm	Capacity Lt	master	Euro
6TI12065	65	4,0	30	405,00
6TI12040	40	2,4	40	465,60
6TI12020	20	1,2	40	426,00

Coperchi

Lids Couvercles Deckel Tapas

inox 18/10

COPERCHIO NORMALE

Normal lid - Couvercle - Normaler Deckel - Tapa

Cod.	mod.	master	Euro
6CO11000	1/1	10	209,10
6CO23000	2/3	16	231,10
6CO12000	1/2	20	246,70
6CO13000	1/3	20	196,52
6CO14000	1/4	24	198,64
6CO24000	2/4	20	283,26
6CO28000	2/8	25	189,60
6CO16000	1/6	24	168,54
6CO19000	1/9	30	151,40

COPERCHIO A TENUTA CON GUARNIZIONE AL SILICONE

Sealing lid with silicone gasket - Couvercle à etanche avec garniture
Deckel mit Silikondichtung - Tapa estanca con junta s

Cod.	mod.	master	Euro
6CT11000	1/1	10	684,10
6CT23000	2/3	16	886,00
6CT12000	1/2	20	967,60
6CT13000	1/3	20	824,50
6CT14000	1/4	24	793,96
6CT16000	1/6	24	679,90

Falsi fondi

FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern - Falso hondo perforado

Cod.	mod.	master	Euro
6FF11000	1/1	20	437,36
6FF23000	2/3	20	336,42
6FF12000	1/2	20	288,90
6FF21000	2/1	20	748,66

Policarbonato

Polycarbonate Polycarbonate Polycarbonat Policarbonato

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1
Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

Cod.	h mm	master	Euro
6BP11200	200	6	153,94
6BP11150	150	10	203,50
6BP11100	100	10	164,20
6BP11065	65	12	173,40

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2
Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

Cod.	h mm	master	Euro
6BP12200	200	12	163,40
6BP12150	150	20	232,82
6BP12100	100	20	182,62
6BP12065	65	30	227,50

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3
Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

Cod.	h mm	master	Euro
6BP13200	200	15	170,62
6BP13150	150	18	166,76
6BP13100	100	20	145,80

Policarbonato

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6
Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

Cod.	h mm	master	Euro
6BP16150	150	36	212,42
6BP16100	100	40	174,10

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 2/1

Stackable basin model 2/1 - Bac empilable mod 2/1
Stapelbare schüssel mod 2/1 - Bandeja honda apilable mod. 2/1

Cod.	h mm	master	Euro
6BP21200	200	1	53,00

COPERCHIO

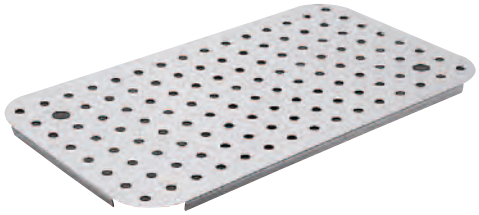
Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

Cod.	mod.	master	Euro
6CP2100	2/1	10	301,50
6CP1100	1/1	10	115,00
6CP1200	1/2	20	129,22
6CP1300	1/3	20	95,60
6CP1600	1/6	24	71,12

FALSO FONDO FORATO

False perforated bottom - Faux-fond perforé - Falscher Boden mit Löchern - Falso hondo perforado

Cod.	mod.	master	Euro
6FP21000	2/1	20	412,24
6FP11000	1/1	20	143,12
6FP12000	1/2	20	87,04



Polipropilene

Polypropylene Polypropylène Polypropylen Polipropileno

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/1

Stackable basin model 1/1 - Bac empilable mod 1/1
Stapelbare schüssel mod 1/1 - Bandeja honda apilable mod. 1/1

Cod.	h mm	master	Euro
6PP11200	200	6	89,30
6PP11150	150	10	117,80
6PP11100	100	10	96,92
6PP11065	65	12	114,38

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/2

Stackable basin model 1/2 - Bac empilable mod 1/2
Stapelbare schüssel mod 1/2 - Bandeja honda apilable mod. 1/2

Cod.	h mm	master	Euro
6PP12200	200	12	94,20
6PP12150	150	20	134,60
6PP12100	100	20	109,50
6PP12065	65	30	151,40

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/3

Stackable basin model 1/3 - Bac empilable mod 1/3
Stapelbare schüssel mod 1/3 - Bandeja honda apilable mod. 1/3

Cod.	h mm	master	Euro
6PP13200	200	15	99,00
6PP13150	150	18	98,60
6PP13100	100	20	89,80

BACINELLA SOVRAPPONIBILE MOD. 1/6

Stackable basin model 1/6 - Bac empilable mod 1/6
Stapelbare schüssel mod 1/6 - Bandeja honda apilable mod. 1/6

Cod.	h mm	master	Euro
6PP16150	150	36	156,70
6PP16100	100	40	118,60

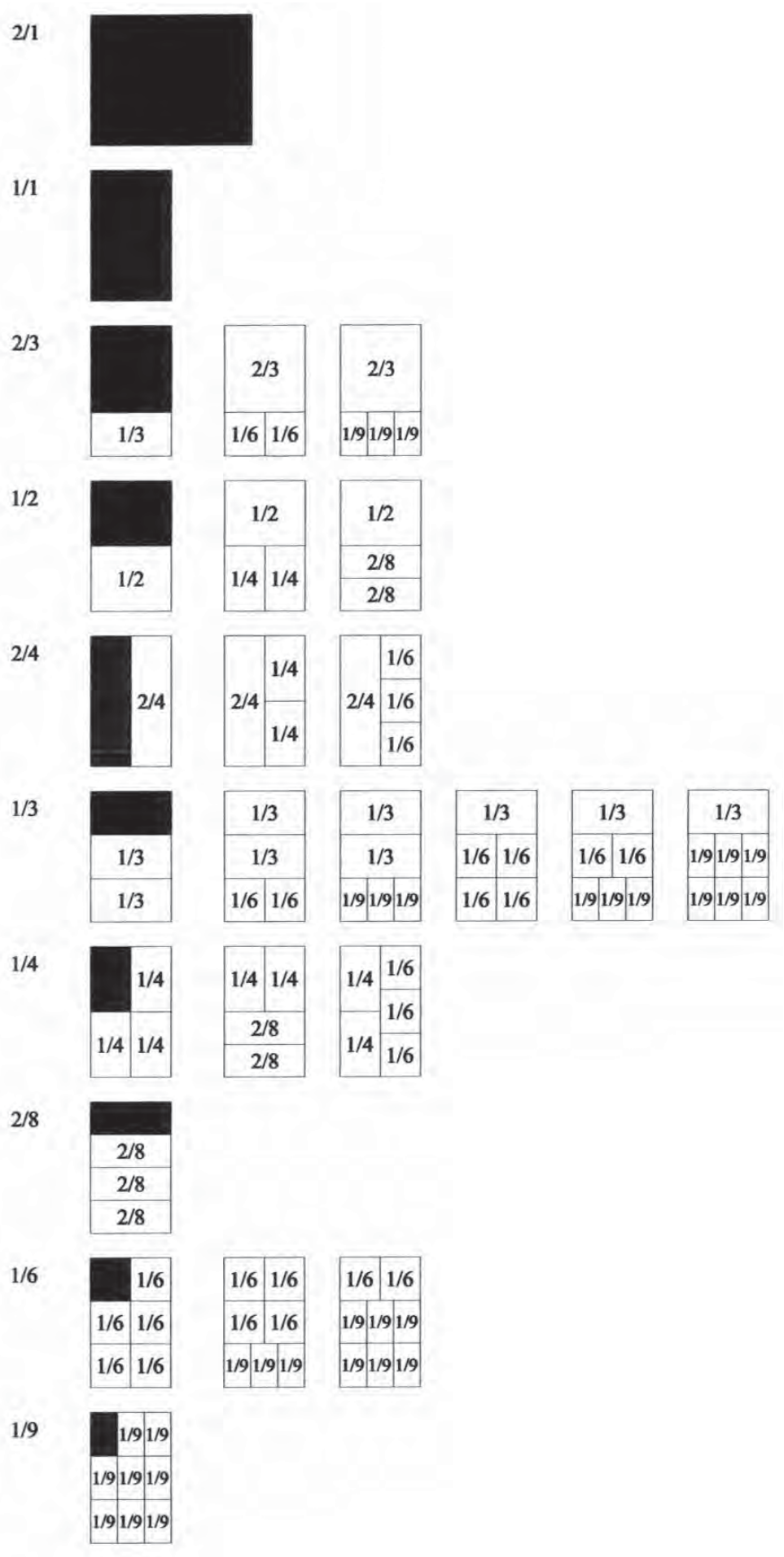
COPERCHIO

Lid - Couvercle - Deckel - Tapa

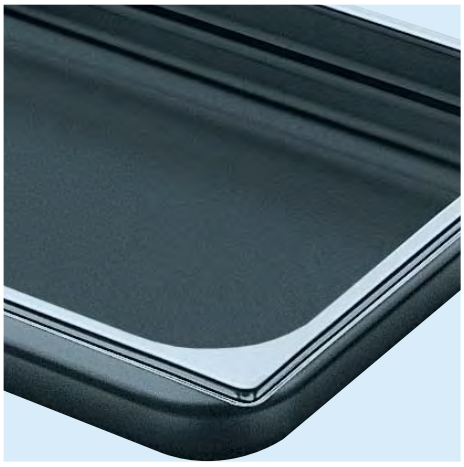
Cod.	mod.	master	Euro
6PP1100	1/1	10	54,80
6PP1200	1/2	20	64,60
6PP1300	1/3	20	61,90
6PP1600	1/6	24	47,50

Multipli: le combinazioni

Multiples: the combinations Multiples: les combinaisons Mehrfachkombinationen
Múltiplos: las combinaciones



Caratteristiche tecniche



Acciaio e Spessori la serie Gastronorm è prodotta con acciaio AISI 304, chiamato anche 18/10, negli spessori:
- 1 mm per i modelli 2/1
- da 0.6 a 0.8 per le altre pezzature restanti

Lucidatura le altezze 100, 150, 200 sono sottoposte ad una operazione di normalizzazione termica e poi lucidate mediante burattatura. Oggetti di grandi dimensioni sono puliti per via elettrolitica. Le altezze 65, 40 e 20 vengono prodotte con acciaio BA e sottoposte a trattamento chimico che permette di ottenere una lucidatura omogenea su tutta la superficie.

Confezione ogni singolo pezzo è sottoposto a lavaggio speculare ad alta temperatura 90° e confezionato in polipropilene pronto per l'uso già sterilizzato.

Capacità i raggi ridotti al minimo offrono il massimo della capienza nel minimo ingombro.

Materiali sono tutti certificati ed idonei al contatto con gli alimenti ai sensi dell' DM. 25-1-1992 art. 4-5° comma D.L. 208 e DIR. CEE 89/109.

Lavaggio resistenti all'uso prolungato in lavastoviglie.

Misure in accordo con gli standard internazionali della CEE doc. CEN/TC 194 EN631-1.

The Steel and the Thicknessess the Gastronorm range is made of AISI 304 steel also called 18/10, in the following thicknesses:
- 1 mm for the 2/1 models
- from 0.6 to 0.8 for the remaining sizes

Polishing heights 100, 150 and 200 are thermally normalised and then polished by tumbling. Large items are etch cleaned. Heights 65, 40 and 20 are made of BA steel and are subjected to a chemical treatment permitting the attainment of even polishing over the entire surface.

Packaging each individual piece is bright washed at the high temperature of 90° and packaged in polypropylene, ready for use already sterilised.

Capacity The finely rounded bottom edges offer maximum capacity in the minimum space.

Materials all the materials are certified to be suitable for contact with foodstuffs according to DM. 25-1-1992 art. 4 - 5th para. D.L. 208 and EEC Directive 89/109.

Washing resistant to prolonged dish-washing.

Sizes in accordance with the international EEC standards doc. CEN/TC 194 EN631-1.

Preparazione

Preparation
La préparation
Vorbereitung
Preparación

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

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

PINTINOX *made in Italy*

inox 18/10

Bagnomaria

Bain-marie Bain-marie Bain-marie Baño maria

BAGNOMARIA CILINDRICO CON MANICO

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

Cod. 509031..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
14	16	2⅕	**27,80**
16	18	3½	**30,90**
18	20	5	**34,00**
20	22	7	**39,50**

BAGNOMARIA QUADRATO

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

Cod.	cm	h cm	Lt	Euro
50903003	16	16	3½	**49,90**
50903005	16	25	5	**66,00**

COPERCHIO BAGNOMARIA QUADRATO

Square lid - Couvercle carré - Deckel viereckig - Tapa cuadrada

Cod. 50903316

cm	h cm	Euro
16	16	**15,00**

Colapasta

Colander Passoire Küchensieb Escurridera

inox 18/10

COLAPASTA SFERICO CON BASE

Spherical colander with foot - Passoire sphérique avec base
Küchensieb mit Fuß - Escurridor esférico con base

Cod. 509008..

Ø cm	h cm	Euro
34	20	**118,50**
40	22	**147,50**

COLAPASTA

Colander - Passoire - Küchensieb-Escurridera

Cod. 301062..

Ø cm	Euro
22	**36,30**
24	**38,90**
26	**45,10**
28	**51,50**

COLAPASTA SFERICO CON 1 MANICO E GANCIO

Spherical colander 1 handle and hook - Passoire sphérique 1 manche et crochet
Brühesieb mit Stiel und Haken - Escurridor 1 mango con gancho

Cod. 509007..

Ø cm	h cm	Euro
22	10,5	**31,30**
24	11,5	**32,80**
26	13	**42,00**
28	14	**43,00**

SCALDAPASTA FORATO CON 1 MANICO E GANCIO

Colander 1 handle and hook - Passoire 1 manche et crochet
Seiher mit Stiel und Haken - Colador 1 mango con gancho

Cod. 509009..

Ø cm	h cm	Euro
18	10,0	**31,30**
20	11,5	**36,70**
22	12,5	**40,96**
24	13,5	**50,80**

CONO CINESE

Chinois - Chinois - Spitzsieb - Colador chino

Cod. 509011..

Ø cm	h cm	Euro
18	15,5	**24,20**
20	20	**25,00**
22	22	**28,20**
24	24	**29,30**
26	26	**30,60**

PASSABRODO

Strainer - Passoire pour bouillon - Suppen-filtersieb - Pasacaldo

Cod.	Ø cm	h cm	Euro
71000106	6,3	1,8	**3,00**
71000114	13	5,5	**7,80**
71000116	16,5	6,5	**11,40**
71000118	18,5	8,0	**14,20**

inox 18/10

COLAPASTA A RETE

Colander - Passoire - Netznudelsieb - Colador de reijlla

Cod. 509014..

Ø cm	h cm	Euro
30	20	**85,26**
34	24	**94,76**

COLAPASTA A RETE

Colander - Passoire - Netznudelsieb - Colador de reijlla

Cod. 50901730

Ø cm	h cm	Euro
30	34	**104,00**

SCALDAPASTA A SETTORI

Section colander - Passoire à secteurs - Einsatz - Sección para colador

Cod. 509012..

	Ø cm	h cm	Euro
1/3	34	20,5	**40,20**
1/4	40	26,5	**43,50**

Preparazione

Preparation La préparation Vorbereitung Preparación

INSALATIERA BASE PIANA SENZA MANIGLIE

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

Cod. 509038..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	7	1	**11,10**
18	8	1½	**16,50**
22	10	2½	**20,20**
24	11	3½	**23,20**
26	12	4½	**28,90**
28	13	5½	**32,70**
34	16	12¾	**63,50**
40	19	16	**89,00**

INSALATIERA CONICA BORDATA

Conical salad bowl - Saladier conique - Konische Salatschüssel - Ensaladera conica

Cod. 509037..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	6	1/2	**6,90**
18	6,8	3/4	**8,80**
22	7,2	1	**10,70**
24	7,6	1⅓	**12,80**
26	9	1¾	**14,94**
28	10	2¾	**18,96**
32	11	4¾	**26,06**
36	13,2	6¾	**32,92**
40	13,7	8⅓	**37,40**

BASTARDELLA BASE PIANA CON MANIGLIE

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

Cod. 509036..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
16	7	1	**18,48**
18	8	1½	**21,24**
22	10	2½	**27,00**
24	11	3½	**30,00**
26	12	4½	**35,90**
28	13	5½	**40,30**
34	16	12¾	**74,80**
40	19	16	**99,90**

inox 18/10

BASTARDELLA SEMISFERICA CON MANIGLIE

Semispheric-mixing bowl with handles - Saladier hemisphérique avec poignées
Schlagschüssel mit Griffen - Caldero semiesférico con asas

Cod. 509039..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
22	12	3	**26,50**
28	15	6	**39,30**
34	20	12	**78,50**
40	22	17	**100,50**

BASE PER BASTARDELLA SEMISFERICA

Foot for semispheric-mixing bowl - Base pour saladier hémispérique
Halterung für Schlagschüssel - Base para caldero semiesférico

Cod. 509040..

Ø cm	Euro
22/28	**9,90**
34/40	**17,50**

PASSAVERDURA PROFESSIONALE

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

Cod. 509052..

Ø cm	h cm	Euro
32	19	**240,84**
42	19	**250,56**

DISCHI RICAMBIO

Spare discs - Disques de rechange
Zusatzscheiben kleine - Discos repuesto

Cod. 97150017 **Euro 18,70**
Cod. 97150018 **Euro 18,70**

MANOVELLA

Crank

Cod. I6920506 **Euro 62,00**
Cod. I6920507 **Euro 65,00**

FORMA CRÈME-CARAMEL

Crème caramel mould - Moule pour crème-caramel - Form für crème caramel - Molde para flan de caramelo

Cod. 50953107

Ø cm	h cm	Lt	Euro
7	7	0,27	**6,70**

MATTARELLO

Rolling - Rouleau à pâtisserie - Wellholz - Rodillo de pastelería

Cod. 50908148

lungh cm	Euro
48	**33,78**

IMBUTO

Funnel - Entonnoir - Trichter - Embudo

Cod. 50907816

Ø cm	Euro
16	**16,00**

IMBUTO

Funnel - Entonnoir - Trichter - Embudo

Cod. 50907820

Ø cm	Euro
20	**18,60**

SPREMIAGRUMI

Citrus squeezer - Presse-citron - Zitronenpresse - Exprimidero

Cod. 50953C00

master	Euro
6	**20,58**

Preparazione

inox 18/10

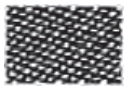
Finitura esterna ed interna lucida Outside and inside satin finish Finition exterieure et interieure satinée Außen und innen satiniert Externo y interno satinado

SETACCIO FARINA

Flour strainer - Passoire à farine
Mehlsieb - Cedazo harina

Cod. 509055..

mm	Ø cm	Euro
2,5x1,4	21	**13,70**
	30	**18,90**
	35	**21,50**



SETACCIO VELO

Strainer - Passoire
Mehlsieb - Cedazo

Cod. 509056..

mm	Ø cm	Euro
1,5x1	21	**14,50**
	30	**18,90**
	35	**21,50**

SETACCIO PANE

Bread strainer - Passoire à pain
Mehlsieb - Cedazo pan

Cod. 509057..

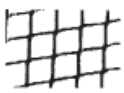
mm	Ø cm	Euro
2x2	30	**18,90**
	35	**21,50**

SETACCIO PESCE

Fish strainer - Passoire à poisson
Mehlsieb - Cedazo pescado

Cod. 509058..

mm	Ø cm	Euro
6x6	30	**20,50**
	35	**23,50**



Presentazione

Presentation
Présentation
Präsentation
Presentación

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

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

inox 18/10

Piatti ovali

Oval tray Plateau oval Einfache ovale platte Fuente ovalada

PIATTO OVALE PORTATA BORDATO PESANTE

Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Ovale Bratenplatte - Fuente ovalada rebordeada

Cod. 509316..

cm	spess. mm	master	Euro
26x19	0,7	10	**15,30**
31x21	0,7	10	**16,04**
36x25	0,7	10	**18,82**
42x29	0,7	10	**22,06**
47x34	0,8	10	**27,14**
53x35	0,8	10	**38,84**
60x39	0,8	-	**46,66**
70x46	1,2	-	**126,44**
85x58	1,2	-	**335,72**

Cod. 50931699

cm	spess. mm	master	Euro
100x68	1,2	-	**408,76**

PIATTO OVALE PORTATA BORDATO

Edged oval tray - Plateau oval avec bord - Serviertablett - Fuente ovalada rebordeada

Cod. 509333..

cm	spess. mm	master	Euro
19x15	0,6	10	**12,00**
26x16	0,6	10	**13,02**
26x20	0,6	10	**13,96**
29x22	0,6	10	**14,38**

PIATTO OVALE PORTATA NORMALE

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

Cod. 509314..

cm	spess. mm	master	Euro
32x22	0,7	10	**16,90**
40x29	0,7	10	**21,36**
48x32	0,7	10	**27,68**

inox 18/10

PIATTO OVALE GASTRONOMICO

Oval tray - Plateau oval - Tiefe ovale Platte - Fuente ovalada

Cod. 50931942

cm	spess. mm	master	Euro
42x31	0,7	10	**32,04**

PIATTO OVALE PORTATA PESCE

Fish tray - Plat oval à poisson - Fischplatte - Fuente ovalada pescado

Cod. 509336..

cm	spess. mm	master	Euro
55x24	1,0	-	**37,06**
62x27	0,9	-	**48,18**
70x29	1,0	-	**49,92**
78x30	1,0	-	**70,86**
85x33	1,2	-	**103,76**

Cod. 50633699

cm	Spess. mm	master	Euro
100x34	1,2	-	**136,26**

VASSOIO TONDO BORDATO

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

Cod. 509330..

Ø cm	spess. mm	master	Euro
30	0,7	10	**20,28**
35	0,8	10	**26,16**

Vassoi Gratin

Tray Plateau Tablett Bandeja

VASSOIO GRATIN

Serving tray gratin - Plat à gratin - Gratinplatte - Bandeja gratin

Cod. 509368..

cm	spess. mm	master	Euro
40x21	1,0	-	**31,24**
45x23	1,0	-	**37,28**
50x27	1,0	-	**43,16**

inox 18/10

Vassoio da portata

Tray Plateau Tablett Bandeja

VASSOIO RETTANGOLARE

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 509312..

cm	spess. mm	master	Euro
25x20	1,0	10	**17,72**
32x25	1,0	10	**23,88**
36x29	1,0	10	**26,70**
40x33	1,0	10	**29,44**
45x35	1,0	-	**36,62**
48x37	1,0	-	**39,24**
60x47	1,0	-	**61,04**

VASSOIO RETTANGOLARE CON MANIGLIE

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

Cod. 509313..

cm	spess. mm	master	Euro
48x37	1,0	-	**60,72**
60x47	1,0	-	**83,94**

VASSOIO RETTANGOLARE CON MANIGLIE

Magna rectangular tray with two hanles - Palteau rectagulaire Magna à deux manches
Magna Tablet mit zwei Griffen - Bandeja rectangular con dos asas s

Cod. 509313..

cm - h cm	spess. mm	master	Euro
44X29X3	1,0	-	**50,14**
50X33X3	1,0	-	**57,12**

VASSOIO RETTANGOLARE PITAGORA 1929

Rectangular tray - Plateau rectangulaire - Tablett - Bandeja rectangular

Cod. 509373..

cm	Euro
44x29	**78,80**
50x33	**88,20**

inox 18/10

VASSOIO TONDO BORDATO

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

Cod. 509329..

Ø cm	spess. mm	master	Euro
34	0,7	10	**26,70**
38	0,7	10	**30,30**
42	0,8	10	**37,94**
46	0,8	-	**45,24**
53	0,8	-	**58,20**

VASSOIO TONDO BORDATO CON MANIGLIE

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

Cod. 509327..

Ø cm	spess. mm	master	Euro
42	0,8	-	**93,84**
46	0,8	-	**101,16**
53	0,8	-	**114,66**

VASSOIO TONDO BORDATO

Round tray - Plateau rond - Runde Platte - Bandeja redonda

Cod. 50930641

Ø cm	spess. mm	master	Euro
41	0,8	-	**30,08**

VASSOIO OVALE BELLA

Round tray - Plateau rond - Runde Platte - Bandeja redonda

Cod. 537614..

cm	spess. mm	Euro
35		**37,80**
46		**57,20**

inox 18/10

Vassoio per pasticceria

Tray Plateau Tablett Bandeja

VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA

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

Cod. 50933827

cm	spess. mm	master	Euro
27x20	0,6	-	**12,60**

VASSOIO RETTANGOLARE PER PASTICCERIA

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

Cod. 50933941

cm	spess. mm	master	Euro
41x30	0,7	10	**32,48**

VASSOIO TRAMEZZINI IN ACCIAIO 18/CROMO

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 53727929

cm - h cm	spess. mm	master	Euro
29x21x2	0,8	10	**12,00**

Vassoi impilabili

Tray Plateau Tablett Bandeja

VASSOIO TRAMEZZINI

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 50933456

cm - h cm	master	Euro
53x32x7	10	**78,48**

Bacinelle per pasticceria

inox 18/10

Deet tray Plateau Tiefes Tablett Bandeja

BACINELLA PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau à patisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera

Cod. 509339..

cm - h cm	spess. mm	master	Euro
25x18x2	0,6	10	**15,48**
30x22x2	0,7	10	**21,48**
35x25x2,5	0,8	10	**26,26**

BACINELLA PER PASTICCERIA

Pastry deep tray - Plateau à patisserie - Einfaches tiefes Tablett - Bandeja honda pastelera

Cod. 509339..

cm - h cm	spess. mm	master	Euro
29x21x2	0,8	10	**18,20**
58x21x2	1,0	-	**34,34**

Salsiere

Sauce boat Sauciere Sauciere Salsera

SALSIERA CON BASE

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

Cod. 509153..

cl	master	Euro
9	10	**7,60**
14	10	**8,80**
22	10	**12,60**
28	10	**13,20**
45	10	**18,60**

SALSIERA SENZA BASE

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

Cod. 50915420

cl	master	Euro
20	10	**9,60**

inox 18/10

Zuppiera

Soup bowl Soupière Suppenterrine Sopera

ZUPPIERA

Soup bowl - Soupière - Suppenterrine - Sopera

Cod. 308772..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
18	10	1,5	**28,74**
22	12	3	**34,66**
24	13	4	**36,96**
26	14	4,75	**43,10**
28	15	6	**50,40**

COPERCHIO PER ZUPPIERA

Lid for soup bowl - Couvercle pour soupière - Deckel für Suppenterrine - Tapa para sopera

Cod. 308775..

Ø cm	Euro
18	**16,50**
22	**19,28**
24	**20,72**
26	**22,92**
28	**24,34**

Cloche e Burro

PORTA BURRO DA TAVOLA

Butter dish - Porte beurre - Butterschale - Mantequillera

50933111

Ø cm	h cm	Euro
12,5	8,7	**19,32**

CLOCHE SEMISFERICA CON POMOLO

Semispheric cloche with knob - Cloche hémispherique avec pommeau
Speiseglocke kugelförming mit Griff - Cloche semiesferica con pomo

Cod. 509322..

Ø cm	h cm	for round tray Ø cm	Euro
22	12	30	**27,30**
24	13	30	**28,98**
26	14	35	**34,16**
28	15	35	**40,54**

CLOCHE ROTONDA CON POMOLO

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

Cod. 509323..

Ø cm	for round tray Ø cm	Euro
25	30	**32,60**
30	35	**43,48**

CLOCHE OVALE CON POMOLO

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

Cod. 509321..

cm	for oval tray Ø cm	Euro
32	36	**41,06**
42	47	**54,34**

inox 18/10

Cestini

Basket Corbeille Korb Cesto

CESTINO PANE LATINA

Bread basket Latina - Corbeille à pain Latina - Brotkorb Latina - Cesto para el pan Latina

Cod. 50914022

cm	spess. mm	Euro
22x22	0,6	**21,70**

Gruppo Pintinox Italy BRA Made in Spain

CESTINO FRUTTA PROGETTO 1929

Fruit basket - Corbeille a agrumes - Obstkorb - Cesto para naranjas

Cod. 50914425

Ø cm	h cm	Euro
25	10	**53,10**

CESTINO PANE PROGETTO 1929

Bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 50914225

Ø cm	h cm	Euro
25	7	**49,50**

PORTAGRISSINI PROGETTO 1929

Bread-stick holder - Porte-gressins - "Grissini" Halter - Porta colines

Cod. 50914309

Ø cm	h cm	Euro
9,6	16	**36,00**

CESTINO PANE TONDO BELLA

Round bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 57761221

Ø cm	Euro
21	**31,84**

CESTINO PANE OVALE BELLA

Round bread basket - Corbeille à pain - Brotkorb - Cesto para el pan

Cod. 577611331

cm	Euro
21x31	**42,44**

Oliere

Cruet Ménager Ölkanne Vinagrera

OLIERA PROFESSIONALE

Professional cruet - Ménager professionelle - Ölkanne - Vinagrera profesional

Cod. 578153..

Lt	Euro
0,75	**28,00**
1	**32,40**

inox 18/10

OLIERA 5 PEZZI NOUVELLE CUISINE

5 pc cruet set - Ménagère 5 pièces
Menage 5 Tlg - Vinagreras 5 piezas

Cod. 50943305

cm - h cm	Euro
17,1x14,5x20,5	**65,20**

OLIERA SALE/PEPE 4 PEZZI NOUVELLE CUISINE

4 pc cruet salt/pepper set - Ménagère avec sel et poivre
Menage 4 Tlg mit Pfeffer/Salz - Vinagreras con pimentero y salero

Cod. 50943304

cm - h cm	Euro
17,1x14,5x20,5	**53,36**

OLIERA SALE/PORTASTECCHI 4 PEZZI NOUVELLE CUISINE

4 pc cruet salt/toothpick set - Ménagère avec saliere et cure-dents
Menage mit Salz und Zahnstocherfl - Vinagreras con salero y palillos

Cod. 509433A4

cm - h cm	Euro
17,1x14,5x20,5	**56,04**

OLIERA 2 PEZZI NOUVELLE CUISINE

2 pc cruet set - Ménagère 2 pièces
Menage 2 Tlg - Vinagreras 2 piezas

Cod. 50943302

cm - h cm	Euro
15X9,2X20,5	**41,54**

SALE/PEPE E PORTASTECCHI NOUVELLE CUISINE

Salt /pepper and toothpicks set - Set à sel/poivre et cure dents
Salz und Pfefferstreuer und Zahnstocherf - Salero con palillo

Cod. 50943510

cm - h cm	Euro
11,5x10x12	**42,00**

SALE/PEPE NOUVELLE CUISINE

Salt and pepper set - Set à sel et poivre
Menage Salz und Pfefferstreuer - Salero y pimen

Cod. 50943500

cm - h cm	Euro
11x6,8x13,5	**24,90**

SALE/PORTASTECCHI NOUVELLE CUISINE

Salt and toothpicks set - Set à sel et cure dents
Menage Salz und Zahnstocherfl - Salero y porta palillos

Cod. 509435A0

cm - h cm	Euro
11x6,8x13,5	**24,90**

FORMAGGERA CON CUCCHIAINO NOUVELLE CUISINE

Cheese bowl with cheese spoon - Fromagère avec cuillère à parmesan
Käsedose mit Käselöffel - Quesera con cuchara

Cod. 50943400

Ø cm - h cm	Euro
11,6x6,8	**24,14**

OLIERA 4 PEZZI PROGETTO 1929

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces
Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas

Cod. 50944404

cm - h cm	Euro
18,5x8,8x21,5	**60,00**

FORMAGGERA PROGETTO 1929

Cheese bowl - Fromagère
Käsedose - Quesera

Cod. 50944600

Ø cm - h cm	Euro
10x8	**29,00**

OLIERA 4 PEZZI PITAGORA 1929

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces
Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas

Cod. 50942600

Ø cm - h cm	Euro
17,3x24,3	**78,00**

FORMAGGERA PITAGORA 1929

Cheese bowl - Fromagère
Käsedose - Quesera

Cod. 50942700

Ø cm - h cm	Euro
11x12,3	**33,00**

OLIERA 2 PEZZI BELLA

2 pc cruet set - Ménagère 2 pièces
Menage 2 Tlg - Vinagreras 2 piezas

Cod. 57765000

cm - h cm	Euro
16,5x7,5x22,5	**25,52**

OLIERA 4 PEZZI BELLA

4 pc cruet set - Ménagère 4 pièces
Menage 4 Tlg - Vinagreras 4 piezas

Cod. 57765100

cm - h cm	Euro
16,5x15,5x22,5	**36,16**

Piatti

Coaster Plat Teller Pan

SOTTOPIATTO PROGETTO 1929

Underplate - Sous-assiette
Platzteller - Bajo plato

Cod. 50932831

Ø cm	Euro
31	**32,80**

SOTTOPIATTO BERNINI

Underplate - Sous-assiette
Platzteller - Bajo plato

Cod. 50932531

Ø cm	master	Euro
31	20	**25,40**

SOTTOBOTTIGLIA BERNINI

Bottle coaster - Dessous de bouteille
Flaschenteller - Posa botellas

Cod. 50913714

Ø cm	master	Euro
14	6	**11,34**

SOTTOBICCHIERE BERNINI

Coaster - Dessous de verre
Gläserteller - Posa vasos

Cod. 50913611

Ø cm	master	Euro
11	6	**7,96**

SOTTOPIATTO PITAGORA 1929

Underplate - Sous-assiette
Platzteller - Bajo plato

Cod. 57122231

Ø cm	Euro
31	**28,00**

PIATTINO PORTAPANE PITAGORA 1929

Bread Coaster - Plat à pain
Brotteller - Plato de pan

Cod. 57121714

Ø cm	Euro
14	**7,00**

Secchielli e brocca

Bucket-Pitcher Seau-Cruche Kübel-Krug Cubo-Lanzador

BROCCA TERMICA INOX 18/10

Pitcher - Cruche
Krug - Lanzador

Cod. 551490..

Lt	Euro
1	**25,50**
1,5	**27,70**
2	**30,50**

New

SECCHIELLO CHAMPAGNE PITAGORA 1929

Champagne bucket - Seau à champagne
Sektkübel - Cubo de champan

Cod. 50954100

Ø cm	h cm	Euro
18	20	**69,70**

SECCHIELLO GHIACCIO CON MOLLA PITAGORA 1929

Ice bucket with ice tongs - Seau à glace avec pince
Eiskübel - Cubo de hielo

Cod. 50954000

Ø cm	h cm	Euro
12	12	**48,50**

COLONNA PORTA SECCHIELLO PITAGORA 1929

Champagne bucket stand - Colonne porte-seau
Sektkühlerständer - Porta cubos

Cod. 50954300

h cm	Euro
64	**96,58**

SECCHIELLO GHIACCIO TERMICO CON GRIGLIA

Thermal ice bucket with grill - Seau à glace thermique avec grille
Eiskuebel isoliert, mit Siebeinsatz - Cubo hielo termico con rejilla

Cod. 50954400

Ø cm	Euro
14	**76,96**

SECCHIELLO GHIACCIO MAGNA

Ice bucket - Seau à glace
Eiskübel - Cubo de hielo

Cod. 50951M00

Ø cm	Euro
11	**76,96**

SECCHIELLO CHAMPAGNE MAGNA

Champagne bucket - Seau à champagne
Sektkübel - Cubo de champan

Cod. 50951N00

Ø cm	Euro
13,5	**76,40**

SECCHIELLO CHAMPAGNE DOPPIA PARETE BELLA

Double walled Champagne bucket - Seau à glacechamp. avec double parois
Sektkübel doppelwandig - Cubo champaña doble pared

Cod.	Lt	Euro
55765804	4	**91,50**
55765907	7	**120,50**

SECCHIELLO CHAMPAGNE BELLA

Champagne bucket - Seau à champagne
Sektkübel - Cubo de champan

Cod.	Lt	Euro
55765004	4	51,70
55765307	7	78,50

PORTA GHIACCIO DOPPIA PARETE CON SEPARATORE BELLA

Double walled icebox with divider
Seau à glace double paras avec separateur
Eiskuebel doppelwandig mit einsatz
Porta hielo doble pared con separador

Cod. 55766400

Ø cm	Euro
15	84,80

COLONNA PORTA SECCHIELLO BELLA

Champagne bucket stand - Colonne porte-seau
Sektkühlerständer - Porta cubos

Cod. 55765600

h cm	Euro
62	109,90

SECCHIELLO CHAMPAGNE LATINA

Champagne bucket - Seau à champagne
Sektkübel - Cubo de champan

Cod. 50955218

Ø cm	h cm	Euro
18	18	**36,02**

SEPARATORE

Separator - Separateur
Einsatz für Sektkuebel - Separador

Cod. 50955000

Euro 15,76

SECCHIELLO CHAMPAGNE DOPPIA PARETE LATINA

Double walled Champagne bucket
Seau à glacechamp. avec double parois
Sektkübel doppelwandig
Cubo champaña doble pared

Cod. 50955222

Ø cm	h cm	Euro
22	22	**48,30**

SECCHIELLO GHIACCIO LATINA

Ice bucket - Seau à glace
Eiskübel - Cubo de hielo

Cod. 50955300

Ø cm	h cm	Euro
10	11,5	**23,34**

Buffet

inox 18/10

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

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

inox 18/10

Buffet inox
Cod. 509.

La linea Buffet inox è l'elegante coordinato di oggetti per le nuove tendenze di presentazione libero servizio della moderna ristorazione.

LE FUNZIONI

Presentazione per mettere ordine ed esaltare l'immagine della qualita'dei cibi proposti.

Caldo i chafing dishes mantengono i cibi ad una temperatura ottimale per la conservazione dei sapori; sono disponibili:
- Versione tradizionale con fornelletti per alcool solido
- Versione con resistenza elettrica che puo'essere anche usata nel sistema tradizionale.

Freddo L'obbiettivo e' di mantenere i cibi facilmente deteriorabili ad una bassa temperatura, come da grafici specifici. Il raffreddamento avviene mediante i rivoluzionari sacchetti di gel,che si adattano perfettamente alle pareti dei pezzi.

TUTTI I PEZZI SONO FACILMENTE SMONTABILI E LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE.

The Buffet line elegantly coordinates the objects for the new presentation trend of catering, self-service.

ITS FUNCTIONS

Presentation to arrange things in an orderly fashion and highlight the quality image of the food.

Heating chafing dishes keep food at an optimum temperature to maintain their flavors; available in:
- *Traditional version with burner holders.*
- *Electrical resistance version which can also be used in the traditional way.*

Cooling the aim is to keep easily perishable food at a low temperature as per the specific graphs. Cooling is carried out with revolutionary gel packs, which adapt well to the walls of the pieces.

ALL THE PIECES ARE EASY TO DISASSEMBLE AND ARE DISHWASHER SAFE.

Vassoi rettangolari

inox 18/10

Rectangular trays Plateaux rectangulaires Rechteck-tablettes Bandejas rectangulares

VASSOIO RETTANGOLARE PASTICCERIA CON CUPOLA

Rectangular tray for pastries
Plateau rectangulaire a patisserie
Rechteckiges tablett 1/1 mit rolltop
Bandeja rectangular para pastelería

Cod. 50950920

cm	h cm	Euro
53x32,5	21,5	**75,00**

VASSOIO RETTANGOLARE PER FORMAGGI CON TAGLIERE IN FAGGIO E CUPOLA

Rectangular tray for cheese with non-deformable laminar beech wooden board
Plateau rectangulaire a fromage avec planche en hêtre lamellaire indeformable
Rechteckiges tablett 1/1 mit rolltop und holzbrett aus buche
Bandeja rectangular para queso con tabla de haya laminar indeformable

Cod. 50950940

cm	h cm	Euro
53x32,5	21,5	**114,00**

PINTINOX *made in Italy*

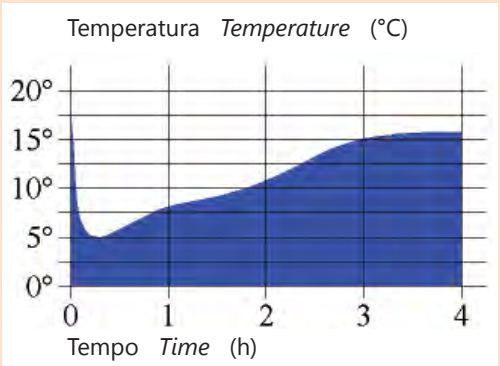
VASSOIO RETTANGOLARE REFRIGERANTE A DOPPIA PARETE PER AFFETTATI CORREDATO DI CONTENITORI REFRIGERATI CON CUPOLA

Rectangular refrigerated tray with double wall for sliced salami and with cooling boxes
Plateau rectangulaire refrigerant a double paroi pour charcuterie avec recipients refrigerants
Rechteckiges kühltablett mitt doppelwand ausgestattet mit kühlbehältern
Bandeja rectangular refrigerante de doble pared para charcuterìa con recipientes refrigerantes

Cod. 50950950

cm	h cm	Euro
53x32,5	24	**130,00**

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



Avvertenze vedi pag. Instructions see page 274-275

inox 18/10

VASSOIO RETTANGOLARE RISCALDANTE PER BRIOCHES CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 50 WATT CON CUPOLA

Rectangular heating tray for brioches provided with 220 v 50 w electrical resistence
Plateau rectangulaire chauffant puor viennoiseries avec resistance electrique 220 v 50 w
Rechteckiges warmhalte-tablett für brioches ausgestattet mit 220 v 50 w
Bandeja rectangular de calentamiento para bollerìa con resistencia elètrica 200 v 50 w

Cod. 50950930

cm	h cm	Euro
53x32,5	24	**334,00**

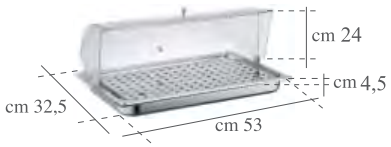
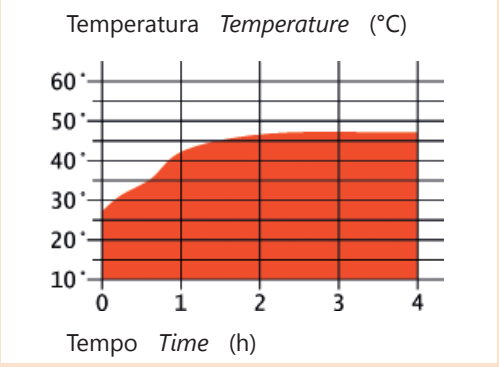


Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



Avvertenze vedi pag. *Instructions* *see page* 274-275

inox 18/10

Portapane

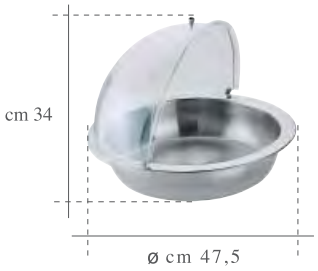
Bread trat Porte pain Brotkorb Porta-Pan

PORTA PANE CON CUPOLA APRIBILE IN POLICARBONATO INDEFORMABILE

Bread tray with openable non-deformable polycarbonate cloche
Porte-pain avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable
Btotschale mit Rolltop
Porta-pan con cúpula abriblede policarbonato indeformable

Cod. 50951348

Ø cm	h cm	Euro
47,5	34	**237,00**



PORTA PANE

Bread basket - Corbeille à pain
Btotschale - Porta pan

Cod. 50951352

Ø cm	h cm	Euro
47,5	10	**104,00**

PINTINOX made in Italy

Avvertenze vedi pag. *Instructions* *see page* 274-275

Piatto formaggi

inox 18/10

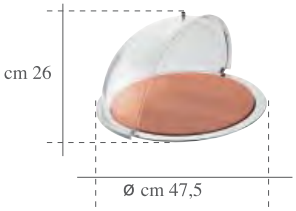
Tray for cheese Plateau a fromage Käseplatte mit holzbrett Bandeja para queso

PIATTO FORMAGGI CON CUPOLA APRIBILE IN POLICARBONATO INDEFORMABILE CON TAGLIERE IN FAGGIO

Tray for cheese with openable non-deformable polycarbonate cloche with non-deformable laminar beech wooden board
Plateau à fromage avec coupole ouvrable en polycarbonate indeformable avec planche en hêtre lamellaire indeformable
Käseplatte mit holzbrett und rolltop
Bandeja para queso con cúpula abrible de policarbonato indeformable y tabla de haya laminar indeformable

Cod. 50951448

Ø cm	h cm	Euro
47,5	34	**237,00**

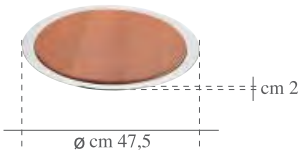


PIATTO FORMAGGI CON TAGLIERE IN FAGGIO LAMELLARE INDEFORMABILE

Tray for cheese with non-deformable laminar beech wooden board
Plateau à fromage avec planche en hêtre lamellaire indéformable
Käseplatte mit formbeständigem brett aus buche-schichtholz
Bandeja para queso con tabla de haya laminar indeformable

Cod. 50951452

Ø cm	h cm	Euro
47,5	2	**104,00**



PINTINOX *made in Italy*

inox 18/10

Carosello portavivande

Bread tray Porte pain Brotscoale Brotscoale

CAROSELLO PORTAVIVANDE CON BASE GIREVOLE

Food-hamper carousel with turnable base - Carrousel porte-aliments à base tournante
Speisenkarussell - Carrusel porta-alimentos de base giratoria

Cod. 50951554

Ø cm	h cm	Euro
50	70	**620,00**

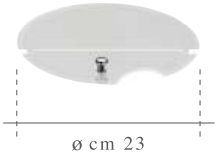
Completo di:
3 ciotole ø cm 23 in vetro infrangibile
3 ciotole ø cm 26 in vetro infrangibile
3 coperchi per ciotole ø cm 23 in policarbonato
3 coperchi per ciotole ø cm 26 in policarbonato

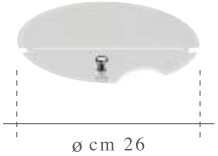
Consisting of:
3 unbreakable glass bowls ø cm 23
3 unbreakable glass bowls ø cm 26
3 openable polycarbonate lid cm 23
3 openable polycarbonate lid cm 26

CIOTOLA IN VETRO INFRANGIBILE

Unbreakable glass bowl - Bol en verre incassable
Unzerbrechlichen glasschüssel - Cuenco de vidrio irrompible

Cod.	Ø cm	Euro
97200080	23	**5,76**
97200082	26	**9,20**





COPERCHIO APRIBILE IN POLICARBINATO

Openable polycarbonate lid - Couvercle ouvrable en polycarbonate
Rollbarem deckel aus polycarbonat - Tapa abrible de policarbonato

Cod.	Ø cm	Euro
97200081	23	**26,50**
97200083	26	**30,00**

Avvertenze vedi pag. *Instructions* *see page* 274-275

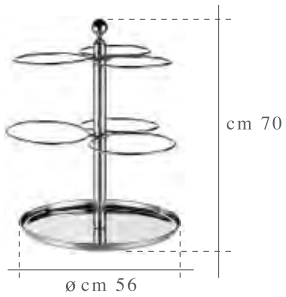
inox 18/10

CAROSELLO PORTAVIVANDE CON BASE GIREVOLE

Food-hamper carousel with turnable base - Carrousel porte-aliments à base tournante
Speisenkarussell - Carrusel porta-alimentos de base giratoria

Cod. 50951552

Ø cm	h cm	Euro
50	70	**410,00**



Porta dolci e muesli

Cake display Etagere Ständer für torten Fuente alta
Muesli holder Porte muesli Dreier müslistation Porta-muesli

PORTA DOLCI 3 POSTI

Cake display
Etagère
Ständer für torten
Fuente alta 3 niveles

Cod. 51001557

cm	h cm	Euro
54x49	18,5	**100,00**

PORTA MUESLI CON COPERCHIO APRIBILE IN POLICARBONATO

Muesli holder with polycarbonate openable lid
Récipient à muesli avec couvercle ouvrable en polycarbonate
Müsli-halter mit klapppdeckel aus polycarbonat
Recipiente para muesli con tapa abrible de policarbonat

Cod. 50951P48

cm	h cm	Euro
48x46	23	**178,00**

Avvertenze vedi pag. *Instructions* *see page* 274-275

inox 18/10

Alzate girevoli

Turnable Riser Présentoir Tournant Etagen Fuente alta Giratoria

ALZATA GIREVOLE 2 PIANI

Turnable 2-level riser - Présentoir tournant 2 niveaux
2-Etagen-drehaufsatz - Frutero alta giratoria 2 niveles

Cod. 50951542

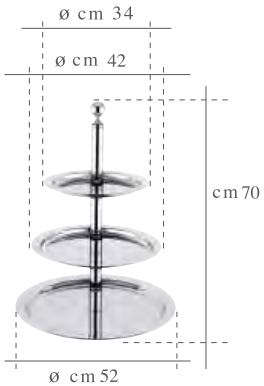
Ø cm	h cm	Euro
43-34	50	**268,00**

ALZATA GIREVOLE 3 PIANI

Turnable 3-level riser
Présentoir tournant 3 niveaux
3-Etagen-drehaufsatz
Frutero alta giratoria 3 niveles

Cod. 50951550

Ø cm	h cm	Euro
52-42-34	70	**356,00**

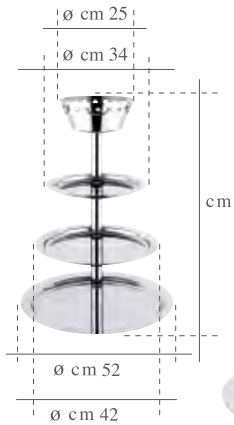


ALZATA GIREVOLE 3 PIANI CON CESTO

Turnable 3-level riser with basket
Présentoir tournant 3 niveaux avec corbeille
3-Etagen-drehaufsatz mit korb
Frutero alta giratoria 3 niveles con cesto

Cod. 50951549

Ø cm	h cm	Euro
52-42-34-25	73	**409,00**



Avvertenze vedi pag. *Instructions* *see page* 274-275

Alzate fisse

Fixed Riser Presentoir Fixe Etagère Fuente Alta Fija

inox 18/10

ALZATA FISSA 2 PIANI

Fixed 2-level riser - Presentoir fixe 2 niveaux
Etagère 2-stöckig - Frutero alta fija 2 niveles

Cod. 50951040

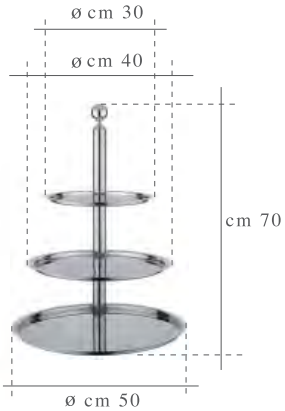
Ø cm	h cm	Euro
40-30	50	**152,00**

ALZATA FISSA 3 PIANI

Fixed 3-level riser
Presentoir fixe 3 niveaux
Etagère 3-stöckig
Frutero alta fija 3 niveles

Cod. 50951050

Ø cm	h cm	Euro
50-40-30	70	**232,00**

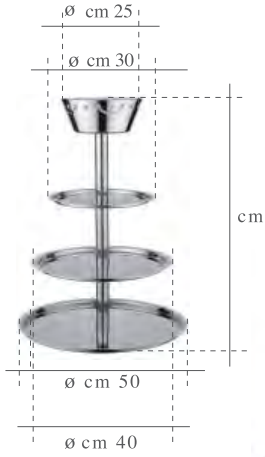


ALZATA FISSA 3 PIANI CON CESTO

Fixed 3-level riser with basket
Presentoir fixe 3 niveaux avec corbeille
Etagère 3-stöckig mit korb
Frutero alta fija 3 niveles con cesto

Cod. 50951051

Ø cm	h cm	Euro
50-40-30-25	73	**282,00**



inox 18/10

Distributori bevande calde

Hot drinks dispenser Distributeur de boissons chaudes Spender für warme getränke
Distribuidores de bebidas calientes

DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 240 WATTS

Hot drinks dispenser provided with 220 V – 240 w electric resistance
Distributeurs de boissons chaudes avec résistance éléctrique 220 v – 240 w
Spender für warme getränke ausgestattet mit 220 v – 240 w elektrischer heizung
Distribuidores de bebidas calientes con resistencia eléctrica 220 v – 240 w

Cod. 50959527

Ø cm	Lt	Euro
24	8	**586,00**

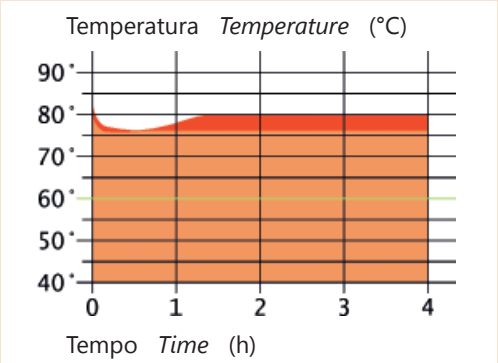
DISTRIBUTORE BEVANDE

Drinks dispenser
Distributeur de boissons
Spender für warme getränke
Distribuidore de bebidas

Cod. 50959524

Ø cm	Lt	Euro
24	8	**428,00**

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



I rubinetti in acciaio verranno sostituiti con quelli in PPL
Stainless steel faucet will be change by PPL fauce

Avvertenze vedi pag. *Instructions* *see page* 274-275

Distributori succhi termici a doppia parete in policarbonato infrangibile

inox 18/10

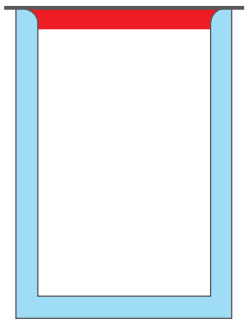
Thermal juice dispensers with double wall made of unbreakable polycarbonate Distributeurs de jus thermiques à double paroi en polycarbonate incassable Isolier-saftspender mit doppelwand aus bruchfestem polycarbonat Distribuidores de zumos térmicos doble pared de policarbonato irrompible

DISTRIBUTORE SUCCHI

Juice dispenser
Distributeur de jus
Saftspender
Surtidor de zumos

Cod. 50955416

Ø cm	Lt	Euro
16	3,5	**367,00**



Contenitore isolante con doppia parete
Dispenser tank with double wall
Recipient isolant à double paroi
Isolierbehälter mit Doppelwand
Pote aislante de doble pared

PINTINOX *made in Italy*

inox 18/10

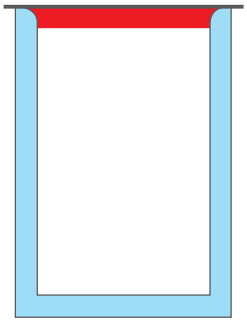
Distributori succhi termici a doppia parete in policarbonato infrangibile

DISTRIBUTORE SUCCHI

Juice dispenser
Distributeur de jus
Saftspender
Surtidor de zumos

Cod. 50955420

Ø cm	Lt	Euro
20	8	**396,00**



Contenitore isolante con doppia parete
Dispenser tank with double wall
Recipient isolant à double paroi
Isolierbehälter mit Doppelwand
Pote aislante de doble pared

Distributori succhi termici a doppia parete in policarbonato infrangibile

inox 18/10

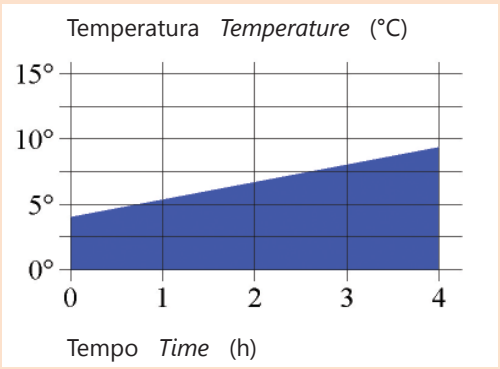
RUBINETTO SMONTABILE PER DISTRIBUTORE IN PPL

PPL faucet for drink dispenser
Robinet démontable completement en PPL pour distributeur boisson
Abnehmbarer hahn ganz aus PPL
Grifo desmontable completamente de PPL

Cod. 97150220

Euro 60,38

Diagramma del mantenimento della temperatura distributore succhi Ø cm 16 Lt 3,5 / Ø cm 20 Lt 8
Temperature maintenance diagram juice dispenser Ø cm 16 Lt 3,5 / Ø cm 20 Lt 8



La prova è stata effettuata in ambiente a temperatura costante (20° C) e con temperatura iniziale del liquido a 4° C.

The test has been carried out at a constant ambient temperature of 20° C and with an initial temperature of the liquid of 4° C.

PINTINOX *made in Italy*

inox 18/10

Sistemi refrigeranti

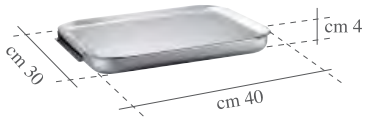
Refrigerating system Système réfrigérant Rechteckiges tablett Sistema refrigerante

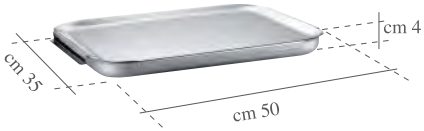
SISTEMA REFRIGERANTE RETTANGOLARE DOPPIA PARETE CORREDATO DI REFRIGERANTI

Rectangular refrigerating system with double wall provided with refrigerating units
Système réfrigérant rectangulaire double paroi avec réfrigérants
Rechteckiges tablett mit kühlakku
Sistema refrigerante rectangular doble pared con refrigerantes

Cod. 509304..

cm	h cm	Euro
40x30	4	**115,00**
50x35	4	**139,00**
60x40	4	**176,00**





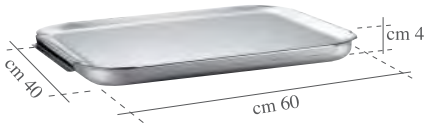
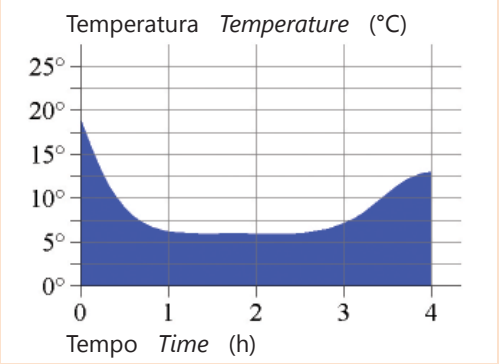


Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



Avvertenze vedi pag. Instructions see page 274-275

inox 18/10

PORTA YOUGURT 19 FORI Ø mm 55 CORREDATO DI REFRIGERANTI

Refrigerated youghurt dispenser
Porte-yogourt avec réfrigerants
Joghurt-halter mit kühlakku
Porta-yogur con refrigerantes

Cod. 50952947

Ø cm	Lt	Euro
47,5	10	**199,00**

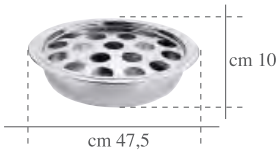
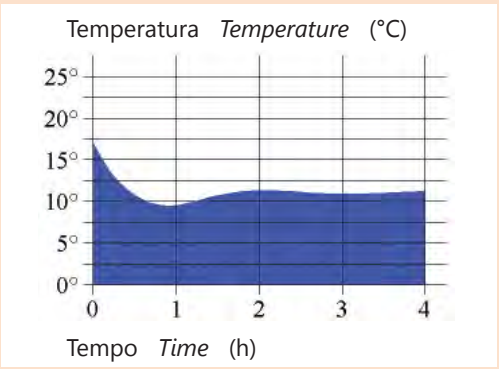


Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



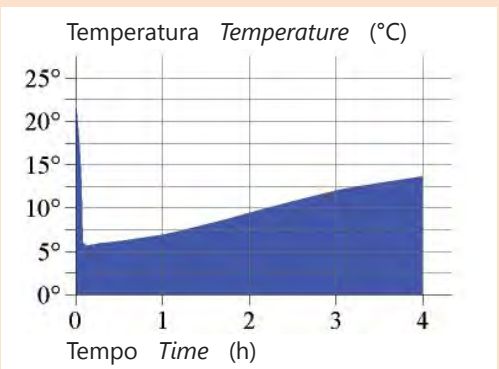
PORTA BURRO REFRIGERABILE

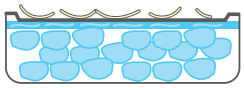
Refrigerated butter tray
Porte-beurre réfrigerable
Butterschale mit kühlakku
Porta-mantequilla refrigerable

Cod. 50933136

Ø cm	Lt	Euro
35	6,5	**96,50**

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



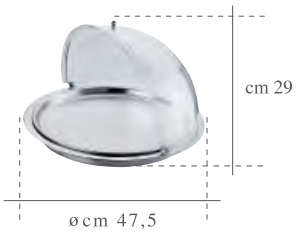


Contenitore ghiaccio
Ice bucket
Recipient a glace
Eisbehälter
Recipiente para hielo

Avvertenze vedi pag. *Instructions* *see page* 274-275

Piatto Affettati

PIATTO AFFETTATI DOPPIA PARETE CON REFRIGERANTI E CUPOLA APRIBILE IN POLICARBONATO INDEFORMABILE, INFRANGIBILE

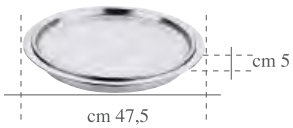


Double wall tray for sliced salami and ham provided with refrigerators and non-deformable, unbreakable polycarbonate openable cloche
Plat à charcuterie double paroi avec refrigerants et coupole ouvrable en polycarbonate indeformable, incassable
Aufschnittplatte mit rolltop und kühlakku
Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes y cúpula abrible de policarbonato indeformable, irrompible

Cod. 50952548

Ø cm	h cm	Euro
47,5	29	**236,00**

PIATTO AFFETTATI DOPPIA PARETE CON REFRIGERANTI

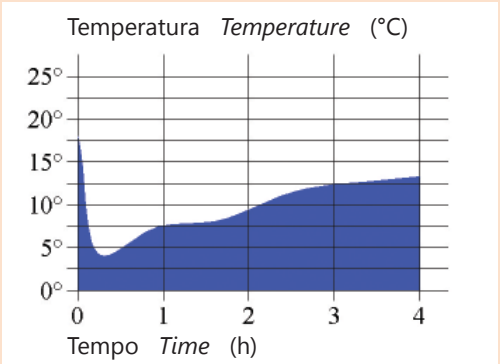


Tray with double wall for sliced salami And ham provided with refrigerators
Plat à charcuterie double paroi avec réfrigérants
Aufschnittplatte mit doppelwand und kühlern
Fuente de charcutería doble pared con refrigerantes

Cod. 50952552

Ø cm	h cm	Euro
47,5	5	**136,00**

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



Avvertenze vedi pag. Instructions see page 274-275

Piatto Affettati

inox 18/10

PIATTO AFFETTATI

Tray - Plateau - Tablett - Bandeja

Cod. 50952452

Ø cm	Euro
40	**36,00**

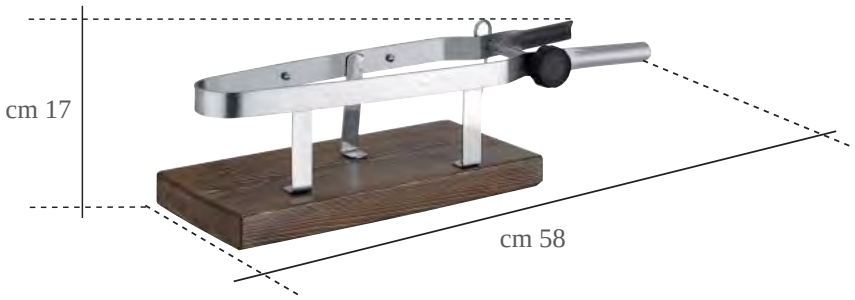
MORSA PROSCIUTTO

Ham clamp - Porte jambon - Schinkenspanner - Porta jamón

Cod. 97200090

cm	h cm	Euro
58	17	**143,10**

A richiesta è disponibile con base in resina
Resin base avilable on request
Base en résine disponible sur demande
Auf Anfrage mit Harzbasis
Base de resina disponible bajo pedido



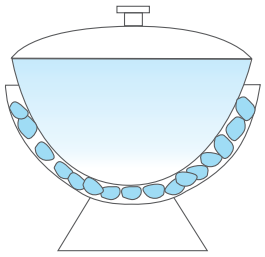
inox 18/10

Supreme bowl

SUPREME BOWL DOPPIA PARETE CON COPERCHIO E CIOTOLA IN VETRO INFRANGIBILE

Supreme bowl, double wall with lid and unbreakable glass bowl
Supreme bowl double paroi avec couvercle et bol en verre incassable
Supreme bowl doppelwand mit deckel und unzerbrechlicher glasschüssel
Supreme bowl doble pared con tapa y cuenco de vidrio irrompible

Cod.	Ø cm	h cm	Lt	Euro
50951925	26	24	3	**94,72**
50951934	34	32	5	**165,00**



Contenitore ghiaccio
Ice bucket
Recipient a glace
Eisbehälter
Recipiente para hielo

Supreme bowl

inox 18/10

COPPA JUMBO SEMISFERICA CON BASE

Jumbo bowl with foot
Coupe jumbo semi-spherique avec base
Champagner bowl
Copa jumbo semiesférica con base

Cod. 509555..

Ø cm	bottles	Euro
28	4	**48,62**
34	6	**79,10**
40	8	**114,70**

ANELLO PORTABICCHIERI PER COPPA JUMBO

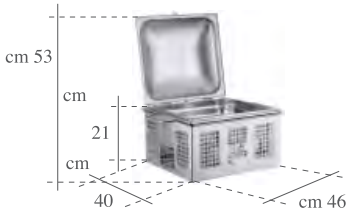
Glass holding ring for jumbo bowl
Anneau porte-verres pour coupe jumbo
Ring 28 cm für 8 sektgläser
Aro porta vasos para copa jumbo

Cod. 509551..

Ø cm	glasses	Euro
28	8	**26,26**
34	12	**33,60**
40	18	**43,58**

PINTINOX made in Italy

Chafing dishes



CHAFING DISH QUADRATO GN 2/3 GASTRONORM

composto da:
Base traforata cm 36,5x33,5x20
Vasca cm 33,5x30,5x10,5
Bacinella alimenti cm 33x30x6
Coperchio rimovibile cm 35x32x6
2 Fornelletti inox

Gastronorm squared chafing dish composed of:
Grill - tank - food seat - removable lid - heaters

Réchaud carré gastronorm composé de:
Base percée - cuve - bac aliments - couvercle démontable - fourneaux

Chafing dish gn 2/3 mit brennpastenbehältern bestehend aus:
Siebboden - wanne - lebensmittelbecken abnehmbarem deckel - kocher

Hornillo cuadrado gastronorm compuesto por:
Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa desmontable -hornillos quemadores

Cod. 30595533

cm	h cm	Euro
46x40	26	**320,00**

CHAFING DISH QUADRATO GN 2/3 GASTRONORM CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 700 WATT

composto da:
Base traforata cm 36,5x33,5x20
Vasca cm 33,5x30,5x10,5
Bacinella alimenti cm 33x30x6
Coperchio rimovibile cm 35x32x6
2 Fornelletti inox

Round chafing dish with non-deformable polycarbonate cloche provided with 220 v – 700 w electric resistance composed of:
Grill - tank - food seat - hinged and removable lid

Réchaud rond avec couple en polycarbonate indeformable avec resistance éléctrique 220 v – 700 w composé de: Base percée - cuve - bac aliments -couvercle à coupole et démontable

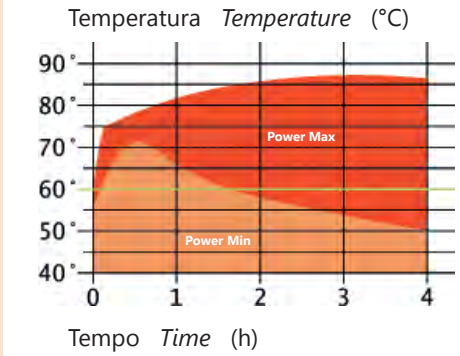
Rundes chafing dish mit formbeständiger polycarbonat-haube mit 220 v – 700 w elektrischem widerstand bestehend aus:
Siebboden - wanne -lebensmittelbecken

Hornillo redondo cúpula de policarbonato indeformable con resistencia eléctrica 220 v – 700 w compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y desmontable

Cod. 30595534

cm	h cm	Euro
46x40	21	**470,00**

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



Avvertenze vedi pag. Instructions see page 274-275

inox 18/10

CHAFING DISH ROTONDO CON CUPOLA IN POLICARBONATO INDEFORMABILE

composto da:
Base traforata
Vasca ø cm 49,5 x 10
Bacinella alimenti ø cm 40 x 7
Coperchio cupola ø cm 48,5 x 26
2 Fornelletti inox

Round chafing dish with non-deformable polycarbonate cloche composed of: Grill - tank - food seat - hinged and removable lid - heaters

Réchaud rond avec couple en polyc. indeform. composé de: Base percée - cuve - bac aliments -couvercle articule et démontable - fourneaux

Chafing dish rund mit brennpastenbehältern bestehend aus: Siebboden - wanne - lebensmittelbecken - kocher

Hornillo redondo con cúpula de policarbonato indeformable y stufas compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y desmontable - hornillos quemadores

Cod. 30595540

Ø cm	h cm	Euro
49,5	47	**345,00**

CHAFING DISH ROTONDO CON CUPOLA IN POLICARBONATO CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 700 WATT

composto da:
Base traforata
Vasca ø cm 49,5 x 10
Bacinella alimenti ø cm 40 x 7
Coperchio cupola ø cm 48,5 x 26
2 Fornelletti inox

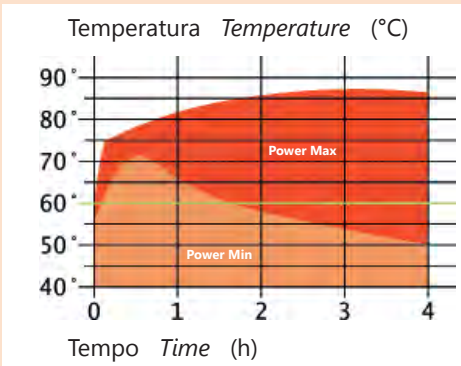
Round chafing dish with non-deformable polycarbonate cloche provided with 220 v – 700 w electric resistance composed of: Grill - tank - food seat - hinged and removable lid

Réchaud rond avec couple en polycarbonate indeformable avec resistance éléctrique 220 v – 700 w composé de: Base percée - cuve - bac aliments -couvercle à coupole et démontable

Rundes chafing dish mit formbeständiger polycarbonat-haube mit 220 v – 700 w elektrischem widerstand bestehend aus: Siebboden - wanne -lebensmittelbecken

Hornillo redondo cúpula de policarbonato indeformable con resistencia eléctrica 220 v – 700 w compuesto por: Base perforada - recipiente - depósito alimentos - tapa articulada y desmontable

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



Cod. 30595541

Ø cm	h cm	Euro
49,5	47	**495,00**

Avvertenze vedi pag. *Instructions* *see page* 274-275

Chafin dishes

ZUPPIERA 2 STAZIONI

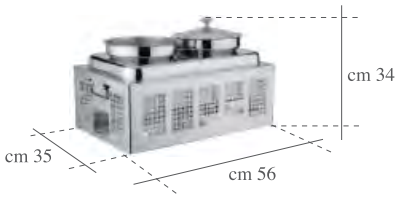
composto da:
Base traforata - Bagnomaria Gastronorm
Coperchio Gastronorm con spacco
2 zuppiere semisferiche Lt 5
2 coperchi
2 fornelletti inox

Perforated stand, gastronorm bain marie, gastronorm lid, 2 soup bowls, 2 lids, 2 section soup-bowl - 2 heaters

Soupière a 2 stations: base ajourée cm 56x35x34h bain-marie gastronorm - couvercle gastronorm avec fente 2 bols semi-sphériques 5 Lt - 2 Couvercles - 2 fourneaux

Suppenstation 1/1 - suppenstation 1/1 mit brennpastenbehältern: durchbrochene basis cm 56x35x34h, bain-marie deckel mit schlitz - 2 halbkugelige suppenschüsseln l 5 - 2 deckel - 2 kocher

Sopera 2 staciones: base perforada cm 56x35x34h baño maria gastronomico - tapa con hendidura gastronomica 2 soperas semi esfericas - 2 tapas - 2 hornillos quemadores



Cod. 30595556

cm	h cm	Euro
56x35	34	**392,00**

ZUPPIERA 2 STAZIONI CORREDATA DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 700 WATT cm 56x35x34

composto da:
Base traforata - Bagnomaria Gastronorm
Coperchio Gastronorm con spacco
2 zuppiere semisferiche Lt 5
2 coperchi
2 fornelletti inox

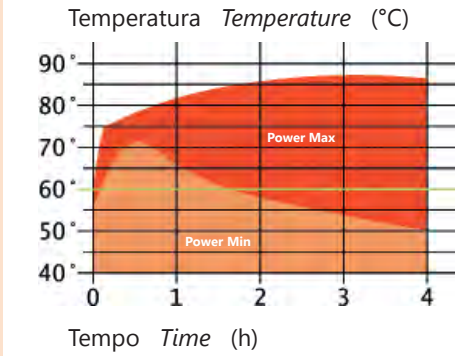
2 Soupe stations provided with 220 v – 700 w electric resistance composed of: perforated stand, gastronorm bain marie, gastronorm lid, 2 soup bowls, 2 lids, 2 section soup-bowl

Soupière a 2 stations avec résistance electrique 220 v – 700 w composée de: base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - couvercle gastronorm avec fente - 2 bols semi-sphériques 5 Lt - 2 Couvercles

Suppenstation 1/1 mit 220 v – 700 w elektrischer heizung bestehend aus: durchbrochener basis cm 56x35x34h, - bain-marie deckel mit schlitz - 2 halbkugeligen suppenschüsseln l 5 - 2 deckeln

Sopera 2 staciones con resistencia eléctrica 220 v – 700 w compuesta por: base perforada cm56x35x34h - baño maria gastronomico - tapa con hendidura gastronomica - 2 soperas semi esfericas - 2 Tapas

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



Cod. 30595563

cm	h cm	Euro
56x35	34	**555,00**

Chafin dishes

inox 18/10

CHAFING DISH GN 1/1 GASTRONORM

composto da:
Base traforata cm 54x33x19,5h
Bagnomaria Gastronorm cm 51x30,5x11h
Bacinella Gastronorm 1/1 cm 50x29,5x6,5h
Coperchio Gastronorm a cupola rettangolare cm 53x32,5x9h rimovibile
2 fornelletti inox

Chafing dish composed of:
Perforated stand 56x35x34 cm - gastronorm - bain marie - gastronorm basin 1/1 - Gastronorm lid 2 heaters

chafing dish composé de:
Base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - bac gastronorm 1/1 - couvercle - gastronorm à cloche rectangulaire - 2 Fourneaux

Chafing dish 1/1 mit brenn pastenbehältern bestehend aus:
Durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm - deckel - 2 kochern

Hornillo completo compuesto por:
Base perforada cm56x35x34h - baño maria gastrónomico - cubeta gastrónomica - tapa gastrónomica - Campana rectangular - 2 hornillos quemadores

Cod. 30595555

cm	h cm	Euro
64x40	29	**333,00**

CHAFING DISH GN 1/1 GASTRONORM CORREDATO DA RESISTENZA ELETTRICA 220 VOLTS 700 WATT

composto da:
Base traforata cm 54x33x19,5h
Bagnomaria Gastronorm cm 51x30,5x11h
Bacinella Gastronorm 1/1 cm 50x29,5x6,5h
Coperchio Gastronorm a cupola rettangolare cm 53x32,5x9h rimovibile
2 fornelletti inox

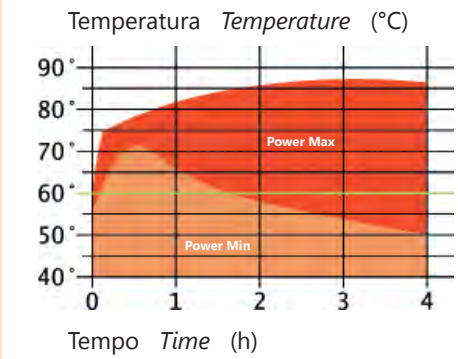
Chafing dish provided with 220 v – 700 w éléctric résistance composed of: perforated stand 56x35x34 cm - gastronorm bain marie -gastronorm basin 1/1
gastronorm lid

Chafing dish avec résistance éléctrique 220 v – 700 w composée de: base ajourée cm 56x35x34h - bain-marie gastronorm - bac gastronorm 1/1 - couvercle gastronorm à cloche rectangulaire

Chafing dish 1/1 mit 220 v – 700 w elektrischer heizung widerstand bestehend aus: durchbrochener basis cm 56x35x34 - bain marie gastronorm deckel

Hornillo completo compuesto par: base perforada baño maria - gastrónomico - cubeta gastrónomica - tapa gastrónomica de campana rectangular

Diagramma del mantenimento della temperatura
Temperature maintenance diagram



Cod. 30595554

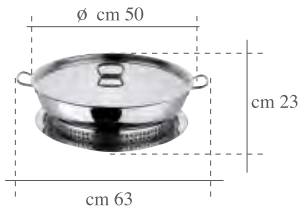
cm	h cm	Euro
64x40	29	**505,00**

Avvertenze vedi pag. *Instructions* *see page* 274-275

Girevoli

PAELLERA GIREVOLE

Turnable frying pan for paella - Pôele à paella tournante
Drehbare paellera komplett - Paellera giratoria



Composta da:
Base con ralla girevole, Anello traforato,
Tegame con fondo termodiffusore e coperchio ø cm 50,
5 candele.

Consisting of: Tournable plate, Perforated ring, Pan 50 cm with sandwich botton and lid, 5 Candles.

Composée de: Base tournante, Support ajouré, Poêle et fond thermodiffuseur cm 50 et couvercle, 5 Bougies.

Besteht aus: Fuß mit Löchern, Bain-Marie und Deckel mit Schlitz G/N, Halbkogelige Suppenschüssel Liter 5 mit Deckel, mit 5 Kerze.

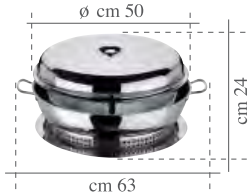
Compuesto de: Base con balanceo giratorio, Anillo perforado, Rustidera con fondo difusor y tapa cm 50, 5 Bujías.

Cod. 50953954

Ø cm	h cm	Euro
50	23	**381,00**

SCALDAVIVANDE GIREVOLE

Turnable food-warmer - Chauffe-plats tournant - Rolling center pieze komplett - Calienta-alimentos giratorio



Composto da: Base con ralla girevole, Anello traforato, Tegame con fondo termodiffusore e coperchio ø cm 50, Set porcellana 5 settori con 1 ciotola centrale, 5 candele.

Consisting of: Tournable plate, Perforated ring, Pan 50 cm with sandwich botton and lid, 5 sector chinaware with inner bowl, 5 Candles.

Composée de: Base tournante, Support ajouré, Poêle et fond thermodiffuseur cm 50 et couvercle, Set porcelaine 5 secteurs avec bol intérieur, 5 Bougies.

Besteht aus: Fuß mit Löchern, Bain-Marie und Deckel mit Schlitz G/N, Halbkogelige Suppenschüssel Liter 5 mit Deckel, mit 5 Kerze, Porzellan Einsatz 6 tlg.

Compuesto de: Base con fondo giratorio, Anillo perforado,Rustideracon fondo difusor y tapa cm 50, Set porcelana 5 sectores con 1 bol central, 5 Bujías.

Cod. 50953953

Ø cm	h cm	Euro
50	24	**543,00**

inox 18/10

SET PORCELLANA TONDA DA FORNO

Composta da 1 ciotola tonda + 5 settori - *6 sector chinaware with inner bowl - Porcelaine à secteurs avec bol intérieur - Runder porzellan einsatz - Juego porcelana*

Cod. 97150103

Ø cm	h cm	Euro
49	9	**168,00**

CIOTOLA INTERNA CENTRALE

Central bowl - Coupe intérieure centrale Innere, zentralschüssel - Cuenco interior central

Cod. 97150104

Ø cm	h cm	Euro
19	9	**21,80**

SETTORE INTERNO 1/5

Internal sector - Secteur intérieur Einsatz runde Schale - Medialuna interior

Cod. 97150105

cm	h cm	Euro
28	14	**29,60**

MESTOLO COMET UNIPEZZO CON FRENO

Ladle - Louche - Suppenschoepfer - Cazo sopa

Cod. 509203B0

lungh. cm	Euro
34	**10,70**

Porta brocche

Jug Holder Porte-carafes Tablett Porta-jarras

PORTA BROCCHE COMPLETO DI 3 BROCCHE Lt 1,5

Jug holder complete with 3 1,5 Lt jugs - Porte-carafes avec 3 carafes 1,5 Lt Tablett, für 3 krüge à 1,5 Lt - Porta-jarras jarras 1,5 Lt

Cod. 50951A00

Ø cm	h cm	Euro
37	7,2	**135,00**

PORTABROCCHE

Jug holder - Porte-carafes - Tablett - Porta-jarras

Cod. 50951A0S

Ø cm	Euro
37	**45,70**

Note informative

Technical information Notes d'information Hinweise Notas informativas

Acciaio Inox 18/ 10

L'acciaio Inox 18/10 - Aisi 304 viene fornito esclusivamente dalle principali acciaierie europee.
La sua eccezionale resistenza alla ruggine, la brilantezza e le caratteristiche igieniche soddisfano i requisiti della moderna gastronomia. Esso infatti resiste agli acidi contenuti nei prodotti alimentari, nei detersivi.
L'acciaio Inox 18/10 è antiurto e particolarmente adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Policarbonato. PC

Il policarbonato é un polimero di pregio racchiude alcune caratteristiche della plastica, dell'acciaio e del vetro.
La trasparenza si avvicina al 90%.
La resistenza meccanica alla deformazione ha una elevata resistenza all'urto.
L'elevata stabilità dimensionale viene garantita fino ad una temperatura di 130 gradi.
In presenza di fiamma è autoestinguente.
Avvertenze. Non resiste a: soluzioni alcaline, acetone, ammoniaca, benzolo ed alcool metilico.
Il materiale è sicuro dal punto di vista fisiologico e può andare a contatto con gli alimenti.

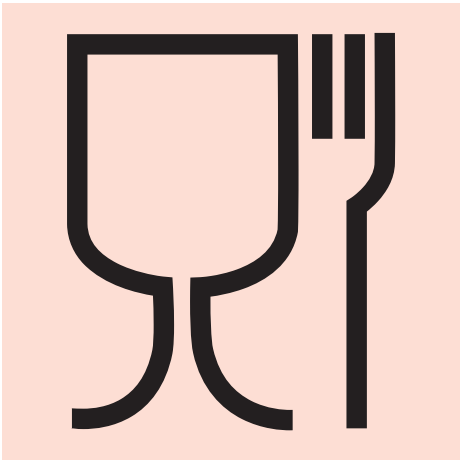
Il vetro delle ciotole è per alimenti, infrangibile.

La porcellana è per alimenti, non presenta tracce di sostanze dannose, né cessioni di elementi pericolosi.

Il tagliere in faggio lamellare è garantito a norma di legge, è trattato per non assorbire odori e ritenere umidità. Deve essere lavato a mano ed asciugato.

Resistenze.

Sono adatte ad un voltaggio di 220 Volts. Conformi alle norme CEE.



18/ 10 AISI 304 stainless steel

18/10 AISI 304 stainless steel is supplied almost exclusively by the main European steelworks. Its exceptional rust resistance, its brilliance and hygienic qualities satisfy the requirements of modern gastronomy; in fact, it resists the acids contained in foodstuffs, detergents and is shockproof. 18/10 steel is dishwasher safe.

Polycarbonate. PC.

Polycarbonate is a valuable polymer that has some characteristics from plastics, steel and glass.
Its transparency is close to 90%.
Its strain strength has a high impact strength.
Its high dimensional stability is guaranteed up to a 130-degree temperature.
In the presence of flame, it is self-extinguishing.
Warning: it does not withstand: alkaline solutions, acetone, ammonia, benzol and methyl alcohol.
The material is safe from the physiological point of view and can get in touch with food.

The glass of bowls is suitable for food usage and is unbreakable.

China is suitable for food usage and does not contain harmful substances or release dangerous elements.

The laminar beechwood board complies with the rules in force and is treated not to absorb smells and humidity. It must be hand washed and dried with care.

Resistances.

Suitable for a 220 Volt In compliance with CEE norm.

STAINLESS

Utensili

Tools
Ustensiles
Zubehör
Utensilios

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

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

inox 18/10

Mestolame unipezzo pesante

Ladles Louches Vorlegeteile Cazos

MESTOLO UNIPEZZO

One-piece ladle - Louche monobloc
Suppenschöpfer einteilig - Cazo una piez

Cod. 509258..

Ø cm	lungh. cm	Euro
6	28	**6,16**
8	34	**6,70**
9	37	**9,66**
10	37	**9,90**
11	37	**10,30**
12	38	**13,40**
14	40	**15,84**
16	41	**26,40**

MESTOLO UNIPEZZO FORATO

Slotted one piece ladle - Louche monobloc avec trous
Löcher Suppenschopfer einteilig - Cazo una pieza agujerz

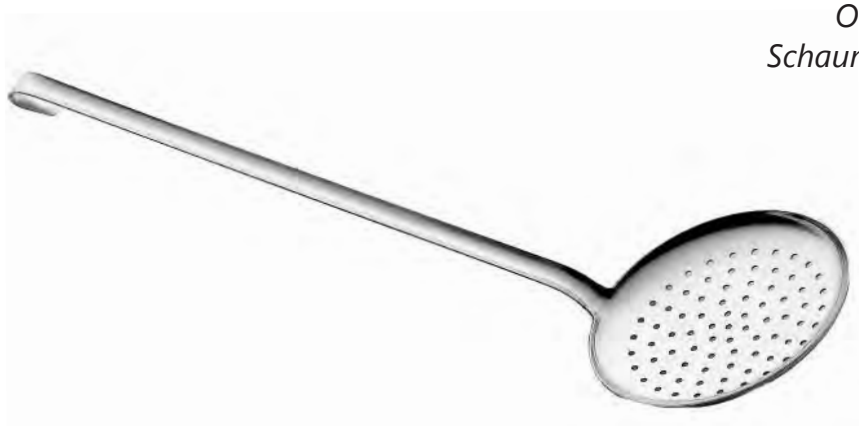
Cod. 509226..

Ø cm	lungh. cm	Euro
6	28	**6,36**
8	34	**6,90**
10	37	**9,86**
12	38	**14,40**
16	41	**27,80**

SCHIUMAROLA UNIPEZZO

One-piece skimmer - Ecumoire monobloc
Schaumlöffel einteilig - Espumadera una piezz

Cod. 509269..



Ø cm	lungh. cm	Euro
11	37	**8,96**
12	38	**9,38**
14	42	**12,36**
16	45	**16,90**
18	49	**20,70**

Mestolo unipezzo pesante

inox 18/10

MESTOLO UNIPEZZO SALSA

One piece sauce ladle - Sauce louche monobloc
Sauce Löcher Suppenschopfer - Cazo una pieza por salsa

Cod. 50926300

cm	Euro
27	**4,12**

SPATOLA UNIPEZZO

One piece spatula - Spatule
Spachtel - Espátula

Cod.	cm	Euro
50923910	46	**10,90**
50923912	55	**14,20**

PALA FRITTO UNIPEZZO NUOVA FORATURA

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

Cod.	cm	Euro
50923010	46	**11,00**
50923012	55	**14,50**

Mestolo unipezzo pesante

PALA FRITTO UNIPEZZO

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

Cod. 50927700

cm	Euro
36	**7,38**

CUCCHIAIONE UNIPEZZO

One-piece serving spoon - Cuiller à servir monobloc
Bratenlöffel einteilig - Cucharon una pieza

Cod. 50926200

cm	Euro
35	**6,80**

FORCHETTONE UNIPEZZO

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

Cod. 50926500

cm	Euro
35	**5,98**

Mestolo unipezzo pesante

inox 18/10

NUOVO CUCCHIAIONE FONDO UNIPEZZO

One piece deep serving spoon - Profond cuiller à servir monobloc
Bratenloffel tief einteilig - Cucharon una pieza profondo

Cod. 50926700

cm	Euro
46	**10,40**

FORCHETTONE UNIPEZZO

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

Cod. 50926600

cm	Euro
50	**20,48**

FORCHETTONE UNIPEZZO PESANTE 3 PUNTE

One-piece 3 prongs serving fork - Fourchette à servir monobloc 3 dents
Fleischgabel einteilig mit 3 zinken - Tenedor una pieza con 3 púas

Cod. 509267..

cm	Euro
50	**22,20**
70	**25,54**

Fruste

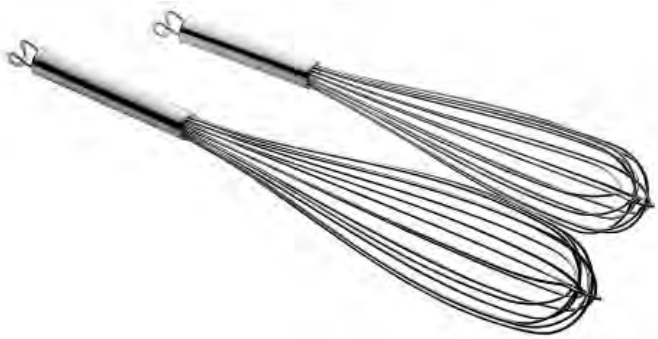
Whisk Fouet Schneebesen Batidor

FRUSTA

Whisk - Fouet
Schneebesen - Batidor

Cod. 509164..

cm	Euro
25	**5,70**
30	**6,10**
35	**6,58**
40	**7,30**



FRUSTA

Whisk - Fouet
Schneebesen - Batidor

Cod. 509164..

cm	Euro
45	**10,74**
50	**13,20**
55	**14,14**
60	**15,12**

Utensili da cucina

inox 18/10

Kitchen utensils Ustensiles de cuisine Profiküchenhelfer Piezas de cocina

BATTICARNE PROFESSIONALE MANICO ACCIAIO

Meat mallet with steel handle - Battoir à viande avec manche en acier - Fleischklopfer - Picador de carne con mango de acero

Cod.	gr	Euro
50907306	600	19,32
50907315	1500	42,26

ROMPINOCI 2 NICCHIE

Nutcracker - Casse-noix - Nussknacker - Cascanueces

Cod. 50916001

Master	Euro
40	8,54

CAVATAPPI 2 LEVE

Cork screw - Tirebouchon - Korkenzieher - Sacacorchos

Cod. 50916200

Master	Euro
72	4,82

TRINCIAPOLLO CON MOLLA INTERNA

Poultry shears (internal spring) - Coupe-volailles (ressort intérieur)
Geflügelschere (Interne Feder) - Tijeras para aves

Cod. 50907400

cm	master	Euro
25	30	**18,84**

RACCOGLI BRICIOLE

Crumb collector - Ramasse-miettes - Tischkrümelsammler - Recoge migas

Cod. 50916600

Master	Euro
240	**1,74**

Molle

Tongs Pinces Zangen Pinzas

inox 18/10

MOLLA ARROSTO PROFESSIONALE

Roast meat tong - Pince à rôti
Bratenzange - Pinza para asado

Cod. 50919701

lungh. cm	master	Euro
26	36	**13,70**

MOLLA SPAGHETTI PROFESSIONALE

Spaghetti tong - Pince à spaghetti
Spaghettizange - Pinza para espaguetis

Cod. 50919601

lungh. cm	master	Euro
26	36	**14,70**

MOLLA GASTRONORM PROFESSIONALE

Gastronorm tong - Pince gastronorm
Gastronormzange - Pinza gastronorm

Cod. 50919901

lungh. cm	master	Euro
26	36	**16,00**

MOLLA PANE PROFESSIONALE

Bread tong - Pince à pain
Brotzange - Pinza para pan

Cod. 50919501

lungh. cm	master	Euro
26	36	**14,18**

MOLLA INSALATA PROFESSIONALE

Salad tong - Pince à salade
Salatzange - Pinza para ensalada

Cod. 50919001

lungh. cm	master	Euro
26	36	**14,70**

PINZA DEL CUOCO

Chef tong - Pince de chef
Chefzange - Pinza del cocinero

Cod. 50918131

lungh. cm	master	Euro
31,5	-	**4,52**

Molle

inox

MOLLA DOLCE

Cake tongs - Pince à gâteau
Gebäckzange - Pinza para pastel

Cod. 50919400

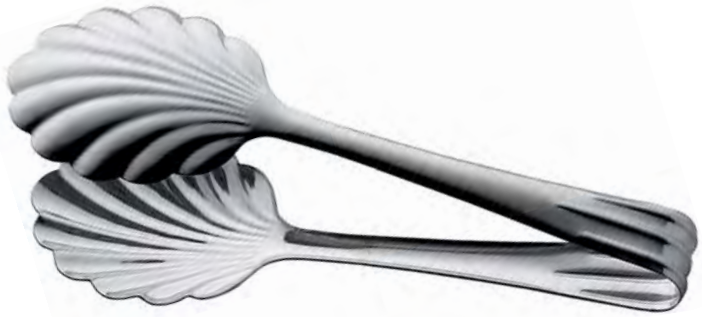
lungh. cm	master	Euro
20	120	**2,68**

MOLLA PANE

Bread tongs - Pince à pain
Brotzange - Pinza para pan

Cod. 50919500

lungh. cm	master	Euro
22	120	**2,90**



MOLLA SPAGHETTI

Spaghetti tongs - Pince à spaghetti
Spaghetti-Zange - Pinza para espaguetis

Cod. 50919600

lungh. cm	master	Euro
20	120	**2,68**

MOLLA ARROSTO

Roast tongs - Pince à rôti
Bratenzange - Pinza para asado

Cod. 50919700

lungh. cm	master	Euro
21	120	**2,68**

MOLLA LUMACHE

Snails tongs - Pince à escargots
Schneckenzange - Pinza para caracoles

Cod. 50919800

lungh. cm	master	Euro
16	24	**4,36**

MOLLA ZUCCHERO INOX

Sugar tongs - Pince à sucre
Zuckerzange - Pinza para azucar

Cod. 50919100

lungh. cm	master	Euro
11	200	**1,18**

MOLLA GHIACCIO ELITE

Ice tongs Elite - Pince à glace Elite
Eiszange Elite - Pinza para hielo

Cod. 50918900

lungh. cm	master	Euro
15	24	**3,40**

MOLLA GHIACCIO DENTATA INOX 18/10

Ice tongs inox 18/10 - Pince à glace inox 18/10
Eiszange mit Zähnen inox 18/10 - Pinza para hielo inox 18/10

Cod. 50919300

lungh. cm	master	Euro
16	80	**7,00**

inox

MOLLA GHIACCIO

Ice tongs - Pince à glace
Eiszange - Pinza para hielo

Cod. 50919200

lungh. cm	master	Euro
13	200	**2,14**

FORBICE DOLCE

Cake tongs - Pince à gâteau
Gebäckschere - Pinza para pastel

Cod. 50918000

lungh. cm	master	Euro
20	120	**5,20**

PINZA AFFETTATI

Sliced meat tongs - Pince à charcuterie
Aufschnittzange - Pinza para embutidos

Cod. 50907100

lungh. cm	master	Euro
10	100	**6,42**

New

PASSA THE

Tea strainer - Passoire in the
Teesieb - Filtro para té

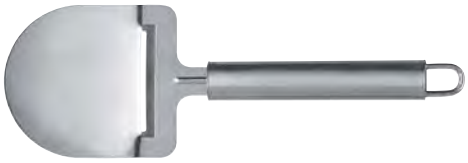
Cod. 78000238

lungh. cm	master	Euro
22	24	**6,34**

PALA TAGLIA FORMAGGI

Cheese slicer - Pelle coupe fromage
Käsehobel - Pala cortar quesos

Cod. 78000265



lungh. cm	master	Euro
21	24	**6,12**

PALA TORTA SEGHETTATA

Cake server - Pelle à tarte dentelée
Tortenheber - Pala servir pastel

Cod. 78000259

lungh. cm	master	Euro
26	24	**5,76**

PALA PIZZA SEGHETTATA

Pizza pie-cutter - Pelle à pizza dentelée
Pizzaheber - Pala cortar pizza

Cod. 78000232

lungh. cm	master	Euro
27	24	**5,98**

PALA UOVO

Egg lifter - Pelle à oeufs
Durchbrochener Pfannenwender - Pala para huevos

Cod. 78000256

lungh. cm	master	Euro
25	24	**5,74**

FRUSTA PIATTA

Flat whisk - Fouet plat
Platter Schneebesen - Batidor llano

Cod. 790414..

lungh. cm	master	Euro
20	24	**3,90**
25	24	**4,38**

GRATTUGGIA PICCOLA DA TAVOLO

Fine handy grater - Râpe petite
Muskatreibe - Rallador de mesa

Cod. 78002806

lungh. cm	master	Euro
26	24	**4,64**

GRATTUGGIA PIATTA DA TAVOLO

Fine handy grater - Râpe platte
Zitronenreibe - Rallador llano de mesa

Cod. 78002807

lungh. cm	master	Euro
24	24	**5,14**

TAGLIA PASTA

Pastry cutter - Roulette coupe-pâte
Plate Teigrädchen - Rodillo cortar pasta

Cod. 78000242

lungh. cm	master	Euro
18,5	24	**4,38**

TAGLIA PIZZA

Pizza pie cutter - Roulette coupe-pizza
Pizza/Teigrädchen - Rodillo cortar pizza

Cod. 78000243

lungh. cm	master	Euro
18,5	24	**4,88**

TAGLIA PASTA/PIZZA 2 RUOTE

2 Wheels pastry/pizza cutter - Coupe-pizza à 2 roulettes
Doppelteigrädchen - Cortador de pasta/pizza 2 rodillos

Cod. 78000244

lungh. cm	master	Euro
14	24	**4,88**

SPATOLA LUNGA

Long spatula - Spatule longue
Schnale Wender -Espátula larga

Cod. 78000264

lungh. cm	master	Euro
34	24	**6,96**

SPATOLA LARGA

Big spatula - Spatule large
Breiter Wender - Espátula an

Cod. 78000270

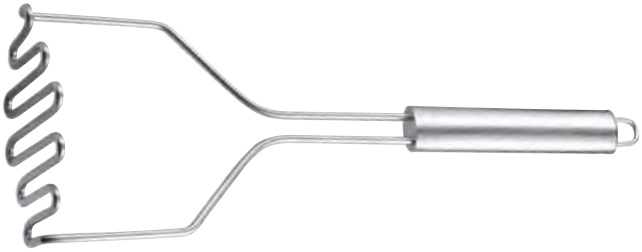
lungh. cm	master	Euro
26,5	24	**7,92**

SCHIACCIA PATATE

Potato masher - Presse-purée
Kartoffelstampfer - Prensa-puré

Cod. 78000549

lungh. cm	master	Euro
30	24	**10,36**



CUCCHIAIONE

Serving spoon - Cuiller de service
Servierlöffel - Cuchara servir

Cod. 7805217B

lungh. cm	master	Euro
32,5	24	**7,56**

CUCCHIAIONE FORATO

Slotted spoon - Cuiller de service perforé
Gelochter Servierlöffel - Cuchara servir perforada

Cod. 7805218B

lungh. cm	master	Euro
32,5	24	**7,70**

FORCHETTONE

Fork - Fourchette de service
Serviergabel - Tenedor servir

Cod. 7805215B

lungh. cm	master	Euro
32	12	**7,32**

MESTOLO cm 9

Soup ladle - Louche
Suppenlöffel - Cazo sopa

Cod. 7805211B

lungh. cm	master	Euro
30	12	**10,62**

MESTOLO cm 6

Soup ladle - Louche
Saucenlöffel - Cazo sopa

Cod. 7805212B

lungh. cm	master	Euro
28	12	**9,76**

SCHIUMAROLA cm 11

Skimmer - Ecumoire
Schaumlöffel - Espumadera

Cod. 7805213B

lungh. cm	master	Euro
36,5	12	**9,52**

PALA FRITTO

Turner - Pelle avec trous
Bratenwender - Pala fritos

Cod. 7805214B

lungh. cm	master	Euro
33	12	**7,70**

APPENDINO 5 POSTI

Hanger 5 hooks - Barrette 5 pièces
Hängeleiste 5 plätze - Asta colgador 5 ganchos

Cod. 71000013

lungh. cm	master	Euro
33	24	**6,60**

QUINTIGLIA CON ASTA

5 Pc kitchentool set with hanger
Set 5 pièces avec barrette
Profiküchenhelfer 5tlg. mit Aufängeleiste
Juego cocina 5 piezas con calgador

composto da 6 pz:
Mestolo 9 cm
Schiumarola 11 cm
Forchettone
Pala Fritto
Cucchiaione
Appendino 5 posti

Consisting of 6 pcs:
Ladle, Skimmer, Serving fork, Spatula, Serving spoon, Hanger.
Composé de 6 pièces:
Louche, Ecumoire, Fourchette à servir, Pelle, Cuiller à servir, Barrette.
Besteht aus 6 Teilen:
Suppenschöpfer, Fleischgabel, Bratenwender, Bratenlöffel, Aufhängeleiste.
Compuesto de 6 piezas:
Cazo, Espumadera, Tenedor, Pala fritos, Cucharon, Colgador.

Cod. 7805219B

master	Euro
-	**53,64**

In scatola regalo *Packaging in gift box*

CUCCHIAIO ARRICCIABURRO

Butter curler - Cuiller coquilleur à beurre
Butterformer - Rizador de mantequilla

Cod. 78000233

lungh. cm	master	Euro
18	24	**3,42**

FORCHETTA CARNE 2 PUNTE

Utility fork - Fourchette à viande 2 dents
Fleischgabel - Tenedor carne

Cod. 78000230

lungh. cm	master	Euro
18,5	24	**4,16**

ARRICCIABURRO

Butter curler - Coquilleur à beurre
Butterroller - Rizador de mantequilla

Cod. 78000269

lungh. cm	master	Euro
19	24	**3,80**

SCAVINO 22 mm

Melon baller - Creuse pommes de terre
Kugelausstecher - Vaciador

Cod. 78000228

lungh. cm	master	Euro
18	24	**3,90**

DOSATORE GELATO

Ice-cream scoop - Portionneur à glace
Eisportionierer - Dosificador helado

Cod. 78000268

lungh. cm	master	Euro
23,5	24	**5,86**

SCAVINO 28 mm

Melon baller - Creuse pommes de terre
Kugelausstecher - Vaciador

Cod. 78000229

lungh. cm	master	Euro
18,5	24	**3,80**

FORCHETTA PATATE

Potato fork - Fourchette à pommes de terre
Kartoffelgabel - Tenedor de patatas

Cod. 78000234

lungh. cm	master	Euro
16	24	**4,02**

PELAPATATE

Peeler - Eplucheur à pommes de terre
Sparschäler - Pelapatatas

Cod. 78000271

lungh. cm	master	Euro
18,5	24	**3,30**

RIGA LIMONI

Lemon zester - Zesteur
Fadenschneider - Pelador

Cod. 78002805

lungh. cm	master	Euro
15,5	24	**3,90**

PELAPATATE MULTIUSO

Peeler - Eplucheur
Sparschäler - Pelador multiuso

Cod. 78000225

lungh. cm	master	Euro
18,5	24	**3,90**

APRIBOTTIGLIA E FORA LATTINE

Bottle opener - Décapsuleur
Kapselheber - Abrebotellas

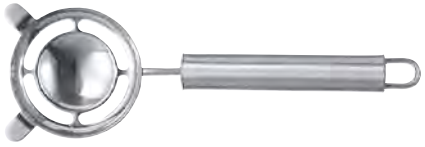
Cod. 78000255

lungh. cm	master	Euro
18,5	24	**4,52**

SEPARATORE UOVA

Egg divider - Séparateur jaune d'oeuf
Eiertrenner - Separador de claras

Cod. 78000266



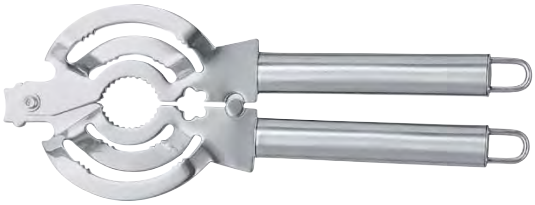
lungh. cm	master	Euro
20,5	24	**4,52**

APRIBARATTOLI UNIVERSALE

Jar opener - Ouvre bocaux
Deckelöffner - Abridor de tarros

Cod. 78000901

lungh. cm	master	Euro
23,5	10	**13,90**



APRISCATOLE

Can opener - Ouvre-boîtes
Dosenöffner - Abrelatas

Cod. 78000682

lungh. cm	master	Euro
20	10	**13,90**

SPREMIAGLIO

Garlic press - Presse-ail
Knoblauchpresse - Ex-primeajos

Cod. 78000868

lungh. cm	master	Euro
28,5	10	**13,90**

CANNULA LEVA TORSOLO

Apple corer - Vide-pommes
Apfelausstecher - Decorazonador

Cod. 78000227

lungh. cm	master	Euro
18,5	24	**3,90**

GRATTACAROTE

Vegetable scraper - Eplucheur carottes
Karottenschaber - Pelador de zanahorias Cod. 78000267

lungh. cm	master	Euro
23,5	24	**3,18**

MANARETTA

Meat cleaver - Couperet
Käsehackbeil - Macheta Cod. 78000251

lungh. cm	master	Euro
23,5	24	**7,32**

MANARETTA PICCOLA

Meat cleaver - Couperet petit
Käsehackbeil - Macheta pequeña
Cod. 78000250

lungh. cm	master	Euro
20,5	24	**5,62**

COLTELLO FORMAGGIO 2 PUNTE

Cheese knife - Couteau à fromage
Käsemesser - Cuchillo queso
Cod. 78002803

lungh. cm	master	Euro
24,5	24	**4,02**

COLTELLO DA CUCINA LUNGO SEGHETTATO (LAMA cm 17)

Kitchen knife - Couteau à viande
Brotmesser - Cuchillo carne

Cod. 78002801

lungh. cm	master	Euro
29	24	**4,38**

COLTELLO MEDIO SEGHETTATO

Kitchen knife - Couteau de cuisine moyen
Tomatenmesser - Cuchillo de cocina medio

Cod. 78002804

lungh. cm	master	Euro
24	24	**3,54**

COLTELLO BISTECCA

Steak knife - Couteau à bifteck
Küchenmesser cm10 - Cuchillo chuletero cm 10

Cod. 78002802

lungh. cm	master	Euro
22	24	**3,90**

COLTELLO SPELUCCHINO

Paring knife - Couteau office
Küchenmesser cm7,5 - Cuchillo chuletero cm 7,5

Cod. 78002800

lungh. cm	master	Euro
19,5	24	**3,42**

Barbeque

Barbeque Barbeque Barbecue Barbacoa

MOLLA BARBEQUE

Barbeque tongs - Pince à barbeque
Barbecue-zange - Pinza para barbacoa

Cod. 50918301

lungh. cm	master	Euro
42,5	6	**15,12**

PALA BARBEQUE

Barbeque turner - Pelle à barbeque
Barbecue-wender - Pala para barbacoa

Cod. 50918302

lungh. cm	master	Euro
44,5	6	**12,20**

FORCHETTONE BARBEQUE

Barbeque fork - Fourchette à barbeque
Barbecue-gabel - Tenedor para barbacoa

Cod. 50918303

lungh. cm	master	Euro
44,5	6	**9,76**

inox

SPAZZOLA BARBEQUE

Barbeque brush - Pinceau barbeque
Barbecue-Bürste - Brocha - barbacoa

Cod. 50918304

lungh. cm	master	Euro
44,5	6	**12,68**

SET 4 PZ BARBEQUE

4 pc barbeque set - Barbeque set 4 pièces
4 tlg barbecue-set - Set 4 piezas barbacoa

Cod. 50918300

Euro 48,76

Comunità ed enti

Organizations and communities Organismes et communautés
Öffentliche einrichtungen und gemeinschaften Entes y comunidades

PIATTO PIANO

Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano

Cod. 50911022

Ø cm	spess. mm	Euro
22	0,7	**11,66**

PIATTO FONDO

Deep Plate - Assiette Creuse
Tiefer Teller - Plato Hondo

Cod. 509111..

Ø cm	spess. mm	Euro
20	0,7	**10,36**
22	0,7	**11,66**

PIETANZIERA ROTONDA SENZA GUARNIZIONE

Serving dish - Gamelle ronde
Vorratsdose ohne dichtung - Fiambrera redonda

Cod. 50906512

Ø cm	h cm	Lt	Euro
12	6	0,67	**23,50**

inox 18/10

SCODELLA SENZA ALETTE

Bowl - Bol
Fingerschüssel - Cuenco Sin Asas

Cod. 509117..

Ø cm	h cm	Lt	Euro
12	7,2	0,6	**9,30**
14	7,5	0,9	**10,30**

TAZZA PER BRODO

Soup cup - Tasse à bouillon
Suppenschüssel - Taza de caldo

Cod. 50912511

Ø cm	h cm	Lt	Euro
11,5	6	0,5	**11,60**

BICCHIERE

Glass - Verre
Glas - Vaso

Cod. 50912000

Ø cm	h cm	Lt	Euro
7,5	7	0,23	**10,70**

LEGUMIERA CON ALETTE

Vegetable dish with handles - Legumier avec poignées
Beilagenschüssel mit Griffen - Legumbrera con asas

Cod. 509045..

Ø cm	h cm	Euro
12	3	**10,80**
14	4	**11,80**
18	5,5	**14,80**
20	6	**18,30**

VASSOIO 4 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray 4 sectors
Plateau 4 secteurs, bord plat
Tablett 4 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füsse idem
Bandeja 4 secciones, bordo llano, sin pies

Cod. 5VS4BPSP

cm	spess. mm	Euro
40x30	0,8	**33,92**

VASSOIO 5 SCOMPARTI BORDO PIANO SENZA PIEDINI

Tray 5 sectors
Plateau 5 secteurs, bord plat
Tablett 5 Sektoren mit flachem Rand, ohne Füsse idem
Bandeja 5 secciones, bordo llano, sin pies

Cod. 5VS5BPSP

cm	spess. mm	Euro
40x35	0,8	**36,72**

VASSOIO SELF-SERVICE

5 Sectors dish
Plateau Sel-service 5 secteurs
Tablett 5telig
Bandeja autoservicio honda 5 com.

Cod. 53015605

cm	spess. mm	Euro
34x34	0,8	**28,00**

VASSOIO OVALE BORDATO SATINATO

Oval edged tray satin
Plateau oval bordé satiné
Ovale Tablett satiniert
Bandeja ovalada rebordeada satinado

Cod. 53015605

cm	spess. mm	Euro
25x16	0,8	**13,60**
30x19	0,8	**17,22**
35x22	0,8	**21,48**
40x25	0,8	**25,08**
45x28	0,8	**27,26**
50x31	0,8	**32,70**

Detenuti

inox 18/10

CUCCHIAIO PER DETENUTI IN ALLUMINIO E POLIPROPILENE

Convict spoon - Cuiller détenus
Gefangeneloeffel - Cuchara detenido

Cod. 00100001

master	Euro
500	**2,14**

FORCHETTA PER DETENUTI IN ALLUMINIO E POLIPROPILENE

Convict fork - Fourchette détenus
Gefangenegabel - Tenedor detenido

Cod. 00100002

master	Euro
500	**2,14**

SCODELLA DETENUTI

Bowl - Bol
Schüssel - Cuenco

Cod. 50911520

Ø cm	h cm	Lt	Euro
22	5	1,2	**16,00**

PIATTO DETENUTI

Flat Plate - Assiette Platte
Flacher Teller - Plato Llano

Cod. 50910922

Ø cm	spess. mm	Euro
22	0,8	**12,00**

Bar

Utensils
Articles de bar
Barartikel
Menaje de cafeteria

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

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

inox 18/10

Serie Magna

CAFFETTIERA MAGNA

Coffee pot - Pot à lait/café - Kaffeekanne - Cafetera

Cod. 509557..

Lt	tz/cup	Master	Euro
0,35	3	10	**41,20**
0,50	6	10	**57,50**
1	12	5	**69,80**
2	24	6	**81,90**

TEIERA MAGNA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera

Cod. 509569..

Lt	tz/cup	Master	Euro
0,25	2	10	**45,00**
0,50	4	10	**55,10**
0,75	6	6	**62,80**
1	8	6	**69,90**

LATTIERA MAGNA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod. 509571..

Lt	tz/cup	Master	Euro
0,15	1	20	**12,14**
0,25	2	20	**14,70**
0,35	3	20	**16,70**
0,50	6	6	**23,80**
1	12	6	**41,00**
2	24	6	**55,20**

ZUCCHERIERA MAGNA

Sugar bowl - Sucrier - Zuckerdose - Azucarero

Cod. 509579..

Lt	tz/cup	Euro
0,35	4	**20,80**
0,50	8	**23,80**

Serie Bella

inox 18/10

Gruppo PINTINOX Italy BRA Made in Spain

CAFFETTIERA BELLA

Coffee pot - Pot à lait/café - Kaffeekanne - Cafetera

Cod. 557600..

Lt	tz/cup	Master	Euro
0,25	3	6	**39,70**
0,50	6	6	**46,70**
1	12	6	**57,30**

TEIERA BELLA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera

Cod. 557640..

Lt	tz/cup	Master	Euro
0,15	1	6	**36,50**
0,25	2	6	**42,60**
0,50	4	6	**48,90**

LATTIERA BELLA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod. 557670..

Lt	tz/cup	Master	Euro
0,15	1	6	**24,60**
0,25	3	6	**28,30**
0,50	6	6	**32,40**
1	12	6	**40,20**

ZUCCHERIERA BELLA

Sugar bowl - Sucrier - Zuckerdose - Azucarero

Cod. 557621..

Lt	tz/cup	Master	Euro
0,20	4	6	**27,90**
0,40	8	6	**36,50**

inox 18/10

Serie Conica

CAFFETTIERA CONICA

Coffee pot - Pot à lait/café - Kaffeekanne - Cafetera

Cod. 509560..

Lt	Euro
0,33	**24,74**
0,60	**42,00**
1	**49,80**
1,5	**54,20**
2	**65,50**
3	**74,90**

TEIERA CONICA

Tea pot - Théière - Teekanne - Tetera

Cod. 509567..

Lt	Euro
0,36	**35,50**
1,25	**51,40**

LATTIERA CONICA

Milk pot - Pot à lait - Milchkanne - Lechera

Cod. 509573..

Lt	Euro
0,02	**12,60**
0,10	**13,50**
0,20	**15,90**
0,33	**20,70**
0,60	**36,00**
1,00	**44,50**
1,50	**48,20**
2,00	**56,50**
3,00	**69,10**

ZUCCHERIERA OVALE COMPLETA DI 2 CUCCHIAINI MOD. PITAGORA

Oval sugar bowl with 2 tea/spoons - Sucrier oval avec 2 cuillères à café
Ovale Zuckerdose mit 2 Loeffeln - Azucarero ovalada con 2 cucharitas

Cod. 50958600

cm	Euro
21x13	**61,30**

ZUCCHERIERA TONDA COMPLETA DI 2 CUCCHIAINI MOD. PITAGORA

Round sugar bowl with 2 tea/spoons - Sucrier rond avec 2 cuillères à café
Runde Zuckerdose mit 2 Loeffeln - Azucarero redonda con 2 cucharitas

Cod. 50958500

Ø cm	Euro
14	**51,00**

SPILLONE PORTA SCONTRINI

Bill spike - Epingle porte-tickets
Couponnadel - Aguja porta tickets

Cod. 50916500

master	Euro
48	**5,50**

TAPPO CHAMPAGNE INOX 18/10

Champagne stopper inox 18/10 - Bouchon inox 18/10
Champagneverschluss inox 18/10 - Tapón champan inox 18/10

Cod. 50953305

master	Euro
-	**13,66**

TAPPO VINO PVC

Pvc wine stopper - Bouchon vin PVC
Weinverschluss - Tapón vino pvc

Cod.	colour	Euro
50953306	yellow	**5,36**
50953307	bordeaux	

CAVATAPPI PROFESSIONALE

Professional corkscrew - Tire-bouchon
Profikorkenzieher - Sacacorchos

Cod. 50953B00

master	Euro
60	**3,34**

CHIUDIBOTTIGLIA INOX

Stainless steel bottle stopper - Bouchon en inox
Edelstahlflaschenverschluss - Tapon de inox

Cod. 50953A00

master	Euro
60	**5,20**

CUCCHIAINO MOKA INOX ECONOMICO

Moka spoon - Cuillère à moka
Mokkalöffel - Cucharita moka

Cod.	master	Euro
199000CH 19900008	600	**0,32**

FORCHETTINA ANTIPASTO INOX

Hors d'oeuvre fork - Fourchette hors d'oeuvre
Vorspeisegabel - Tenedor

Cod. 19800009

master	Euro
120	**0,64**

FORCHETTA CARNE TOSCANA

Meat fork - Fourchette à viande
Fleischgabel - Tenedor carne

Cod. 14200043

master	Euro
120	**0,84**

CUCCHIAIO BIBITA

Soda spoon - Cuillère à cocktail
Limolöffel - Cucharita refresco

Cod.	descriz.	cm	master	Euro
21500036	GAMMA inox 18/10	22	120	**1,74**
18700036	CAPRI inox	22	120	**1,60**
08100036	PITAGORA inox 18/10	22	120	**2,74**
22300036	BRASILIA inox 18/10	22	120	**1,86**
22400036	AMERICA inox 18/10	22	120	**1,86**
14100036	BETA inox 18/10	22	120	**1,74**
19800036	ALBA inox	20,5	120	**1,22**
08000036	BYRON inox 18/10	22	120	**2,74**
081000CG	PITAGORA inox 18/10 (antisc.)	30	-	**5,06**
20300036	SYNTHESIS inox 18/10	22,1	120	**2,16**
16900036	PALACE inox 18/10	22	120	**2,16**

SHAKER INOX 18/10

Shaker - Shaker
Shaker - Coctelera

Cod. 50954206

Lt	master	Euro
0,60	-	**43,50**

DOSATORE DOPPIO ELLISSE (1 oz - 2 oz)

Double jigger - Doseur double
Doppeldosiereinrichtung - Dosificador doble

Cod. 50951600

cm	master	Euro
23	12	**7,80**

COLINO COCKTAIL ELLISSE

Cocktail strainer - Passoire à cocktail
Cocktailsieb - Filtro para cocktail

Cod. 50951700

cm	master	Euro
22,5	24	**7,30**

MIXER ELLISSE

Mixer - Mélangeur
Mixer - Mezllador

Cod. 50951800

cm	master	Euro
25	24	**3,40**

inox 18/10

SPATOLA PER GELATO INOX

Ice cream spatula - Spatule à glace
Eisspachtel - Paleta para helado

Cod. 50952800

cm	master	Euro
18,5	100	**3,56**

SPATOLA PER GELATO MANICO IN PLASTICA

Ice cream spatula with plastic handle
Spatule à glace avec manche en plastique
Eisservier mit Kunststoffgriff
Paleta para helado con mango de plástico

Cod.	colour	cm	master	Euro
50952601	red	26	600	**5,10**
50952602	blue			
50952603	yellow			
50952604	green			
50952605	white			
50952606	rose			
50952607	black			

SPATOLA PER GELATO IN POLICARBONATO

PC ice cream spatula - Spatole à glace en PC
PC Eisservier - Paleta para helado de PC

Cod.	colour	cm	master	Euro
50952707	black	27	100	**2,80**
50952708	transparent			

SPATOLA PER GELATO CON MANICO IN PLASTICA

Ice cream spatula with plastic handle
Spatule à glace avec manche en plastique
Eisservier mit Kunststoffgriff
Paleta para helado con mango de plástico

Cod.	colour	cm	master	Euro
50952701	white	30	100	**7,00**
50952702	green			
50952703	red			

DOSATORE GELATO

Ice cream scoop - Doseur pour glace
Eisportionierer - Dosificador helado

Cod.	cm	master	Euro
79004018	4,1	12	**10,92**
79004020	5,0	12	**11,06**
79004022	6,3	12	**11,48**

PALETTA GELATO

Ice cream spoon - Cuillère à glace
Eislöffel - Cuchara parar helado

Cod.	descriz.	cm	master	Euro
19900022	50/P inox	13,2	120	**0,82**
17100022	BETA inox 18/10	13,6	120	**1,16**
21500022	GAMMA inox 18/10	13,6	120	**1,16**
22400022	AMERICA inox 18/10	13,1	120	**1,24**
22300022	BRASILIA inox 18/10	13,1	120	**1,24**
22600022	SIRIO inox 18/10	13,7	120	**1,46**
08100022	PITAGORA inox 18/10	13,6	120	**1,86**
05900022	PALLADIUM inox 18/10	14,2	120	**1,86**
16900022	PALACE inox 18/10	14,4	120	**1,62**

inox 18/10

PIATTINO CASSATA LISCIO

Ice cream plate - Plat à cassate
Cassata platte - Platilo

Cod. 50952013

Ø cm	master	Euro
13	-	**6,64**

PIATTINO PER COPPA BORDATO

Edged plate - Plat bordé
Eisschale Untersatz - Platillo

Cod. 50952113

Ø cm	master	Euro
13	-	**5,88**

COPPA GELATO CONICA

Conical ice cream goblet - Coupe à glace conique
Konische Eisschale - Copa para helado conica

Cod. 50950685

Ø cm	master	Euro
8,5	6	**9,48**

COPPA GELATO GAMBO BASSO

Ice cream goblet - Coupe à glace
Eisschale niedrig - Copa para helado

Cod. 50950210

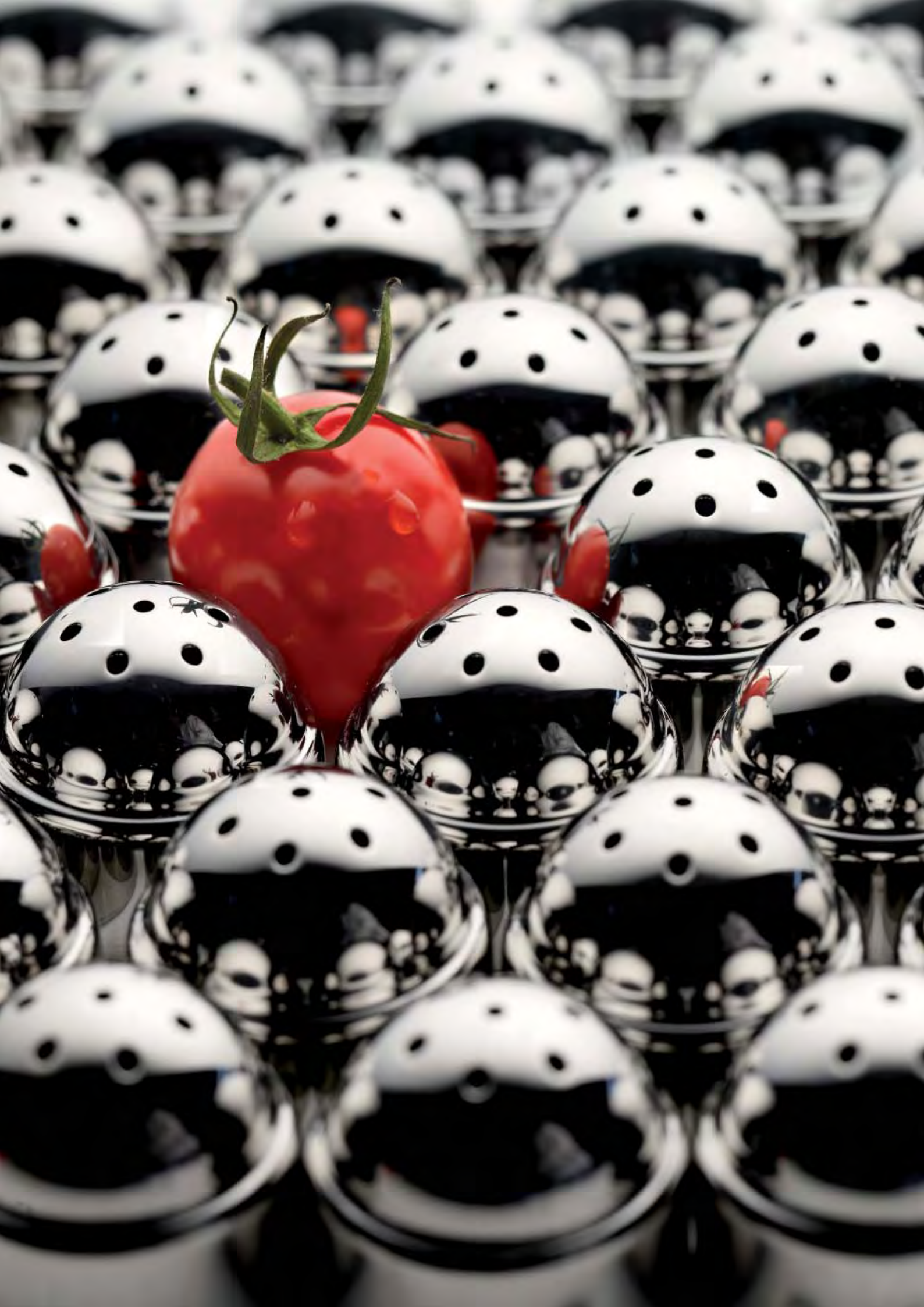
Ø cm	master	Euro
10	6	**6,40**

COPPA GELATO GAMBO ALTO CILINDRICO

Ice cream goblet - Coupe à glace
Eisschale hoch - Copa para helado

Cod. 509504..

Ø cm	master	Euro
9	6	**8,34**
10	6	**8,46**



Ricambi

Spare parts
Pièces de rechanges
Ersatzteile
Piezas de repuesto

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

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

PINTINOX made in Italy

Ricambi Buffet

Spare parts for buffet line Pièce de rechange pour ligne buffet Ersatzteile für buffet line repuestos para linea buffet

CUPOLA TONDA

Dome lid - Cloche ronde
Rolltop - Campana

Cod. 97150111

cm	Euro
47,5	**57,96**

CUPOLA RETTANGOLARE

Rectangular dome lid - Cloche rectangulaire
Rolltop - Campana rectangular

Cod. 97150112

cm	Euro
53	**57,96**

BACINELLA 1/1 h 20 CON FORCELLA D'APPOGGIO

Basin mod 1/1 with fork bearing - Bac 1/1 h cm 20, avec appuis
Schuessel mit Stuetzen 1/1 h 20 - Bandeja 1/1 con pernos

Cod. FBAF1120

cm	Euro
53	**28,08**

CIOTOLA

Bowl - Bol - Schüssel - Bol

Cod.	Ø cm	Euro
97200080	23	**5,76**
97200082	26	**9,20**
97200091	31,5	**11,96**

COPERCHIO APRIBILE

Openable lid - Couvercle ouvrant
Schrnierdeckel - Tapa abrible

Cod.	Ø cm	Euro
97200081	23	26,50
97200083	26	31,50

FORNELLETTO INOX

Heater - Fourneau
Kocher -Quemadores

Cod. 97200078

cm	h cm	Euro
9-18	6,5	8,70

SET PORCELLANA TONDA DA FORNO

Composta da 1 ciotola tonda + 5 settori - *6 sector chinaware with inner bowl - Porcelaine à secteurs avec bol intérieur - Runder porzellan einsatz - Juego porcelana*

Cod. 97150103

Ø cm	h cm	Euro
49	9	168,00

CIOTOLA INTERNA CENTRALE

Central bowl - Coupe intérieure centrale
Innere, zentralschüssel - Cuenco interior central

Cod. 97150104

Ø cm	h cm	Euro
19	9	21,80

SETTORE INTERNO 1/5

Internal sector - Secteur intérieur
Einsatz runde Schale - Medialuna interior

Cod. 97150105

cm	h cm	Euro
28	14	29,60

CONTENITORE ISOLANTE

Dispenser tank - Récipient isolant
Isolierbehälter - Porte aislante

Cod.	Ø cm	Euro
97150038	16	73,50
97150039	20	84,00

GLACETTE REFRIGERANTE (cm 26x21)

Refrigerating brick - Briquette réfrigerante
Kühlakku - Refrigerado

Cod. 97150163

Euro 7,56

BROCCA IN VETRO

Jug - Carafe
Krüge - Jarra

Cod. 97200097

Lt	Euro
1,5	31,40

TAGLIERE IN FAGGIO

Beechwood board - Hachoir en hêtre
Küchenbrett aus Buche - Tabla de haya

Cod. 97150124

Euro 43,48

TAGLIERE IN FAGGIO

Beechwood board - Hachoir en hêtre
Küchenbrett aus Buche - Tabla de haya

Cod. 97150115

Euro 36,24

RESISTENZA 220 VOLTS 240 WATT PER DISTRIBUTORE BEVANDE CALDE

220 v 240 w electric resistance for hot drinks dispensers
Résistance éléctrique 220 v – 240 w pour distributeurs de boissons chaudes
220 v 240 w elektrischer Widerstand für Spender von warmen Getränken
Resistencia eléctrica 220 v – 240 w para distribuidores de bebidas calientes

Cod. 97150119 **Euro 189,00**

RESISTENZA 220 VOLTS 700 WATT PER CHAFING DISH

220 v 700 w electric resistance for chafing dish
Résistance éléctrique 220 v – 700 w pour chauffe-plat
220 v 700 w elektrischer Widerstand für Chafing dish
Resistencia eléctrica 220 v – 700 w para hornillo

Cod. 97150118 **Euro 189,00**

RESISTENZA 220 VOLTS 50 WATT PER CHAFING DISH

220 v 50 w electric resistance for chafing dish
Résistance éléctrique 220 v – 50 w pour chauffe-plat
220 v 50 w elektrischer Widerstand für Chafing dish
Resistencia eléctrica 220 v – 50 w para hornillo

Cod. 97150770 **Euro 189,00**

RUBINETTO SMONTABILE INTERAMENTE IN PPL

per distributore bevande calde
PPL faucet for hot drink dispenser
Robinet démontable completement en PPL pour distributeur boisson
Abnehmbarer hahn ganz aus PPL
Grifo desmontable completamente de PPL

Cod. 97150220 **Euro 60,38**

Il tagliere in faggio e' garantito a norma di legge, trattato per non assorbire odori ed umidità. Deve essere lavato a mano ed asciugato.
The beechwood board complies with the rules in force. It has been treated not to absorb smells and humidity. It must be hand-washed and dried with care.
Le hachoir en hêtre est garanti conforme aux dispositions légales, traité pour n'absorber ni odeurs ni humidité. Il est recommandé de le laver à la main et de le sécher soigneusement.
Das Brett entspricht den gesetzlichen Bestimmungen. Es wurde gegen Geruch- bzw Feuchtigkeitsaufnahme behandelt. Handspuelen und Abtrocken.
La tabla de haya está garantizada de conformidad con las leyes, está tratata para no absorber olores ni humedad. Lavarla a mano y secarla cuidadosamente.

Ricambi oliere e formaggere Pitagora

Spare parts for cruet sets and cheese bowls Pièce de rechange pour ménagères
Ersatzteile für Menage und Käsedose Repuestos para vinagreras y queseras

VETRO OLIERA

Oil / vinegar glass - Burette - Ersatzflasche für essig/öl - Ampolla

Cod. 97200040 **Euro 9,00**

SALVAGOCCIA

Plastic drop-catcher - Protège-goutte Ausgiesser plastik essig/öl - Impide-gotas

Cod. 97200054 **Euro 4,40**

CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER VETRO OLIERA

18/10 Cup for oil/vinegar glass - Capuchon en acier 18/10 pour burette Metallkappe - Capuchón ampolla de acero inoxidable

Cod. 97200056 **Euro 3,12**

VETRO SALE E PEPE

Salt/pepper glass - Salière - Ersatzglas pfeffer/salz - Salero

Cod. 97200045 **Euro 4,40**

CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO

18/10 Salt cup for salt/pepper glass - Capuchon pour salière en acier inoxydable 18/10 - Metallkappe salz - Capuchón salero de acero inoxidable

Cod. 97200052 **Euro 3,00**

CAPPUCCIO PEPE IN ACCIAIO INOX 18/10

18/10 Pepper cup for salt/pepper glass - Capuchon pour poivrière en acier inoxydable 18/10 Metallkappe pfeffer - Capuchón pimiento de acero inoxidable

Cod. 97200051 **Euro 3,00**

CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI

18/10 Universal toothpicks cup - Capuchon en acier inoxydable 18/10 pour cure-dents - Universalkäppchen zahnstocher - Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados

Cod. 97200053 **Euro 2,68**

VETRO PER FORMAGGERA

Cheese bowl glass - Verre pour fromagère - Glas für käsedose - Cristal para quesera

Cod. 97200050 **Euro 6,00**

Ricambi oliere e formaggere

VETRO OLIERA

Oil/vinegar glass - Burette - Menage - Ampolla

Cod. 97200060

Mod.	Euro
Nouvelle Cousine / Progetto	**6,28**

SALVAGOCCIA

Plastic drop-catcher - Protège-goutte - Stöpsel - Protector de gotas

Cod. 97200062

Mod.	Euro
Nouvelle Cousine / Progetto	**0,74**

CAPPUCCIO 18/10 PER VETRO OLIERA

18/10 Cup for oil/vinegar glass - Capuchon 18/10 pour burette
Kappe für Menage 18/10 - Capuchón ampolla 18/10

Cod. 97200059

Mod.	Euro
Nouvelle Cousine / Progetto	**2,80**

SALINO

Salt/pepper glass - Salière - Salzstreuer - Salero

Cod. 97200061

Mod.	Euro
Nouvelle Cousine / Progetto	**1,70**

Ricambi per oliere e formaggi

CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER SALINO

18/10 Salt cup for salt/pepper glass
Capuchon en acier inoxydable pour salière
Salzstreuerkappe aus Stahl inox
Capuchón salero de acero inoxidable

Cod. 97200058

Mod.	Euro
Nouvelle Cousine / Progetto	**2,68**

CAPPUCCIO IN ACCIAIO INOX 18/10 PER PEPE/STUZZICADENTI

18/10 Pepper/toothpicks cup for salt/pepper glass
Capuchon en acier inoxydable pour poivrière
Kappe aus Stahl inox für Pfeffer Salz-und Zahnstocher
Capuchón pimiento/palillos de acero inoxidable

Cod. 97200057

Mod.	Euro
Nouvelle Cousine / Progetto	**2,68**

CAPPUCCIO UNIV. INOX 18/10 PER STUZZICADENTI INCARTATI

18/10 Universal toothpicks cup
Capuchon en acier inoxydable 18/10 pour cure-dents
Universalkäppchen zahnstocher
Capuchón univ. Para palillos limpiadientes en empapelados

Cod. 97200053

Mod.	Euro
Nouvelle Cousine / Progetto	**2,68**

VETRO PER FORMAGGERA

Cheese bowl glass
Verre pour fromagère
Glas für Käsedose
Cristal para quesera

Cod. 97200035

Mod.	Euro
Nouvelle Cousine / Progetto	**1,96**

Ricambi per pentola a pressione

Spare parts for pressure cookers Pieces de rechange pour marmites a pression
Ersatzteile für Schnellkochtopf Repuestos para olla a presión a ponte

COPERCHIO PENTOLA COMPLETO

Lid for pressure cooker - Couvercle complet pour marmite à pression
Deckel komplett für Schnellkochtopf - Tapa para olla a presión completa

Cod.	Ø cm	Euro
30595014	22	52,70
30595015	24	58,90

POMOLO COPERCHIO

Lid knob - Pommeau pour couvercle
Deckelknopf - Pomo tapa

Cod. 971500P1 **Euro 7,44**

MANIGLIA PENTOLA

Pot handle - Poignee pour marmite
Topfhandgriff - Asa oll

Cod. 97100222 **Euro 6,00**

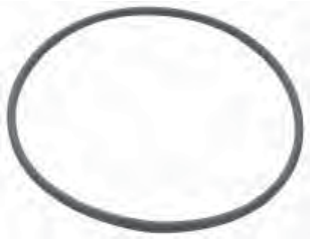
VALVOLA SFIATO

Relief valve - Soupape de decharge de la vapeur
Entlüftungsventil - Válvula de alivio

Cod. 971500P4 **Euro 8,34**

GUARNIZIONE COPERCHIO

Lid rubber-ring - Garniture pour couvercle
Deckeldichtung - Guarnición tapa



Cod.	Ø cm	Euro
971500P6	22	7,00
97150008	24	8,00

Ricambi per pentole a pressione

VITE CUSCINETTO PER POMOLO

Bearing with screw - Coussinet avec de
Zwischenlegscheibe - Cojinete con tornillo

Cod. 97150001

Euro 4,80

VITE INTERNA PER COPERCHIO

Lid internal screw - Vis intérieure couvercle
Interne Schraube-Deckel - Tornillo interior tapa

Cod. 97150003

Euro 6,00

PREMICOPERCHIO

Lid stopper - Presse couvercle
Deckelhalterung - Prensa tapa

Cod.	Ø cm	Euro
971500P5	22	24,00
97150004	24	26,00

PORTA VALVOLA DI SFIATO

Valve - Soupape
Ventil komplett - Válvula

Cod. 97150000

Euro 4,60

VALVOLA DI SICUREZZA CON GUARNIZIONE

Safety valve - Soupape de surete
Sicherheitsventil - Válvula de seguridad

Cod. 971500P2

Euro 4,20

Ricambi per pentola a pressione Classica

Spare parts for pressure cookers Pieces de rechange pour marmites a pression
Ersatzteile für Schnellkochtopf Repuestos para olla a presión a ponte

GUARNIZIONE MOD. 4/6 Lt
4/6 l silicone gasket
Cod. 97150390
Euro 5,00

GUARNIZIONE MOD. 8/10 Lt
8/10 l silicone gasket
Cod. 97150391
Euro 5,50

VALVOLA DI FUNZIONAMENTO
Working valve
Cod. 97150392
Euro 5,00

VALVOLA DI SICUREZZA
Safety valve
Cod. 97150393
Euro 5,00

POMOLO COMPLETO
Knob set
Cod. 97150394
Euro 2,50

SET 2 MANIGLIE CON VITI
Body handle set with screws
Cod. 97150395
Euro 3,00

ANELLINO PER FISSAGGIO POMOLO
chimney set
Cod. 97150396
Euro 2,00

REGOLATORE COPERCHIO
Lid fitting
Cod. 97150397
Euro 7,50

SET PER MOD. 4/6 Lt
4/6 l clamp handle set
Cod. 97150398
Euro 17,90

SET PER MOD. 8/10 Lt
8/10 l clamp handle set
Cod. 97150399
Euro 18,50

DADO SOSTEGNO MANICO

Nut of handle
Perno des manche
Mutter Griff
Boulon de mango s

Cod. 97100244

Euro
2,24

MANICO NERO PER PADELLE

Black handle for pans
Poignée noire pour les casseroles
schwarzer Griff für Bratpfanne
Mango negro de sartenes

Cod. 97100240

Ø cm	Euro
30	**3,20**

MANICO ORANGE

Handle Orange
Manche Orange
Griff Orange
Mango Orange

Cod. 97100251

Ø cm	Euro
22/24/26/28	**3,16**

MANICO NERO PER PADELLE

Black handle for pans
Poignée noire pour les casseroles
schwarzer Griff für Bratpfanne
Mango negro de sartenes

Cod. 97100241

Ø cm	Euro
22/24/26/28	**3,20**

MANICO ORANGE

Handle Orange
Manche Orange
Griff Orange
Mango Orange

Cod. 97100250

Ø cm	Euro
18/20	**2,68**

MANICO NERO PER PADELLE

Black handle for pans
Poignée noire pour les casseroles
schwarzer Griff für Bratpfanne
Mango negro de sartenes

Cod. 97100242

Ø cm	Euro
16/18/20	**2,68**

POMOLO COPERCHIO VETRO

Lid knob
Pommeau pour couvercle
Deckelknopf
Pomo tapa

Cod. 97100243

Euro
2,80

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 migliorie richieste da esigenze commerciali e/o tecniche di qualsiasi natura.

Ordine Minino 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 volore della fattura
Area Sud 3% del valore della fattura
Isole 4% del valore della fattura

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

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

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

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

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 explicitely 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.*

Indice

Index
Index
Inhaltsverzeichnis
Índice

Indice Index

posate flatware

Agricola	110	Gamma	83	Savoy	65
Agricola Extra	111	Goccia	105	Settecento	57
Aida	86	Hermitage	30	Sirio	71
Alberi D'inverno	113	Hotel	80	Snake	94
America	79	Ischia	84	Solaris	70
Archi	112	Kite	106	Spaten	33
Australia	87	Leonardo	52	Stresa	92
Baguette	44	Liberty	60	Superamerica	75
Bernini	59	Maitre	76	Superga	91
Beta	82	Marina	98	Swing	40
Bramante	28	Marina Vibrato	101	Synthesis	68
Brasilia	81	Millemium	54	Tecna	38
Bristol	78	Octavia	32	Tema	85
Byron	46	Olivia	42	Touring	96
Cambridge	93	Pagaia	77	Treccia	104
Carlton	56	Palace	62	Trend	66
Casali	64	Palladium	48	Tube	97
Concept	36	Pitagora	50	Tulipani	108
Dolphin	88	Privilege	31	Tulipani Extra	109
Ellade	29	Punto	95	Uno	90
Euclide	53	Ritz	55	Valencia	89
Expo	67	Roma	72	Versilia	100
Filet	73	Romanino	58	Vittoriale	34
Flavia	99	Sabrina	74		

esposizioni e confezioni special flatware and packaging

Box 11+1	119	Etichetta Singola	120
Box 11+1 Trasparente	120	Forchetta Pizza	138
Box 5+1	119	Gli Esclusivi	130-131-132-133-134-135
Chiave	119	Griglia Posate Box 11+1	124
Coltelli Bistecca	136-137-138	Griglia Posate Box 11+1 Trasparente	125
Coltelli Pizza	138	Griglia Posate C/Chiave	122-123
Coltello Manico Vuoto	128-129	Griglia Posate C/Cravatta	121
Cravatta	119	Valve	120
Espositori	116-117-118		

prodotti in ordine alfabetico

acciaino 144
alzata buffet 256-257
appendino magnetico 144
bacinella pasticceria 231
bacinelle gastronorm 187-188-189-198-199-201-202-203-208-209-210-211
bacinelle gastronorm con maniglie 194
bacinelle gastronorm forate 191-192-204-205
bagnomaria 216
base per bastardella 221
bastardella 220-221
batticarne 283
bicchiere 305
bistecchiera 177-178
bollilatte 168
brocca termica 241
caffettiere 310-311-312
carosello portavivande buffet 254-255
casseruola conica 159-164
casseruola fonda 157-163-167-173
casseruola fonda con manico 158-163-168-176
casseruola mezza fonda - bassa 157-163-167-173
casseruola mezza fonda - bassa con manico 158-164
cavatappi 283-314
cestino frutta 234
cestino pane 234-235
chaffing dishes 268-269-270-271
chiudibottiglia 314
cloche 233
colabrodo 169
colapasta 168-217
colapasta a rete 219
colapasta sferico 217
colonna portasecchiello 242-244
coltello affettati 141
coltello bistecca 143
coltello cucina 140-141-142
coltello cucina orientale 140
coltello disossatore 141
coltello macellaio 140
coltello pane 141
coltello per filettare 141
coltello prosciutto 142
coltello salmone 142
coltello servire 146
coltello spelucchino 143
coltello verdura 143
cono cinese 218
coperchio 161-165-169
coperchio bagnomaria quadrato 216
coperchio gastronorm 195-196-199-207-209-211
coperchio teglia 182-183
coperchio vetro 169
coperchio zuppiera 232
coppa gelato 319
crepiere 176
cucchiaio marmellata 151
cucchiaio servire 145-149-150
cucchiaione multiuso 145-149
cucchiaione multiuso forato 149-151
cucchiaione pizzaiolo 148
cucchiaione risotto 146
cucchiaione risotto forato 146
cucchiaione unipezzo 280-281
cuociforno 175
cuocipesce 170
distributore bevande buffet 258
distributore succhi buffet 259-260
dosatore gelato 318
falso fondo gastronorm 197-199-207-209
forchetta 5 punte 146
forchetta servire 145-149-150
forchettone 3 punte 148
forchettone arrosto 142
forchettone insalata 148-150
forchettone unipezzo 280-281
forma creme caramel 222
formaggera 237-238
fruste 282

imbuto 222
insalatiera 220
lattiera 310-311-312
legumiera con alette 305
legumiera ovale 181
lumachiera 181
manaretta 140
mattarello 222
mestoli unipezzo 278
mestolo salsa unipezzo 279
mezzaluna 144
molle 285-286-287-288-289-302-303
morsa prosciutto 265
multiuso crostacei 139
oliera 235-236-238-239
padella 159-160-164-165-177-178
padella sautè 160
padella sautè antiaderente 160-161
paellera 175
paellera girevole 272
pala fritto unipezzo 279-280
pala lasage 147
pala torta 147
pala uovo 147
passabrodo 218
passaverdura 221
pentola 157-163-167-175
pentola pressione 170-171
piastra antiaderente 174
piattino cassata 319
piattino per coppa 319
piatto affettati buffet 264-265
piatto fondo 304-307
piatto formaggi buffet 253
piatto ovale 226-227
piatto piano 304
piatto portapane 241
pietanziera 304
pinza aragosta 139
porta brocche 273
porta burro 232
porta burro buffet 263
porta dolci buffet 255
porta muesli buffet 255
portaghiaccio 244
portagrissini 234
portapane buffet 252
posate detenuti 307
punta grana 144
raccogli briciole 284
ricambi 322-323-324-325-326-327-328-329-330-331-332
rompinoce 283
sale pepe 237
salsiere 231
scaldapasta forato 218
scaldapasta settori 219
scaldavivande 272
scavino crostacei 139
schiumarola unipezzo 278
scodelle 305-307
secchiello champagne 242-243-244-245
secchiello ghiaccio 242-243-245
separatore 197
separatore 245
setacci 223
shaker 316
sistema refrigerante buffet 262-263
sottobicchiere 240
sottobottiglia 240
sottopiatto 239-240-241
spatola gelato 317-318
spatola unipezzo 279
spillone porta scontrini 313
spremiagrumi 222
supreme bowl 266-267
tappo champagne 314
tappo vino 314
tazza brodo 305
tegame 159-165-168
tegame antiaderente 161
tegame uovo 181
teglia gastronorm 193
teglia gastronorm allumino antiaderente 190
teglie 182-183
teiera 310-311-312
tortiera 183
trinciapollo 284

utensili cucina ellisse 290-291-292-293-294-295-296-297-298-299-300-301-302-303-316
vassoi con scomparti 197-306
vassoi impilabili 230
vassoio gratin 227
vassoio ovale 229-306
vassoio rettangolare 228
vassoio rettangolare affettati buffet 250
vassoio rettangolare brioches buffet 251
vassoio rettangolare con cupola buffet 249
vassoio rettangolare pasticceria 230
vassoio tondo 227-229
wok 174
zuccheriera 310-311-312
zuppiera 232

all the items available

3 prong fork 148
5 prong fork 146
aluminium magnet hanger 144
bain marie 216
basin with rectractable handles 194
bill spike 313
boning knife 141
bottle coaster 240
bottle stopper 314
bowl 305-307
bread basket 234-235
bread coaster 241
bread holder 234
bread knife 141
bread tray buffet 252
butcher's knife 140
butter dish 232
butter tray 263
cake display buffet 255
cake plate 183
cake server 147
carving fork 142
chaffing dishes 268-269-270-271
champagne bucket 242-243-244-245
champagne bucket stand 242-244
champagne stopper 314
cheese bowl 237-238
chef knife 140-141-142
chinois 218
citrus squeezer 222
cleaver 140
cloche 233
coaster 240
coffee pot 310-311-312
colander 168-217
colander 169
colander 219
colander perforated 218
conical casserole 159-164
conical ice cream goblet 319
convict spoon and fork 307
cork screw 283-314
creme caramel mould 222
crepe frying pan 176
cruet 235-236-238-239
crumb collector 284
deep casserole 157-163-167-173
deep casserole 158-164
deep plate 304-307
divider 197
drink dispenser 258
edged oval tray 226-227

edged plate 319
egg lifter 147
false perforated bottom 197-199-207-209
fillet knife 141
fishkettle 170
flat plate 304
food hamper careusel buffet 254-255
foot for semispheric bowl 221
french omelet pan 181
fruit basket 234
frying pan 159-160-164-165-177-178
frying pan 2 handles 159-165-168
frying pan for paella 272
funnel 222
glass 305
glasslid 169
gratin tray 227
gridiron 177-178
ham clamp 265
ham slicer 142
hotplate 174
ice bucket 242-243-245
ice cram scoop 318
ice cream plate 319
ice cream spatula 317-318
icebox 244
jam/honey spoon 151
japanese cook 140
jug holder 273
juice dispenser 259-260
ladle unipezzo 278
lid 161-165-169
lid fof roasting pan 182-183
lid for soup bowl 232
lid gastronorm 195-196-199-207-209-211
lobster cracker 139
lobster pick 139
low casserole 157-163-167-173
meat mallet 283
milk pot 310-311-312
milkpot 168
mincing knife 144
muesli holder buffet 255
multipurpose spoon 145-149
non stick frying pan 2 handles 161
non stick sautè pan 160-161
non stick stackable basin 190
nutcracker 283
paellera 175
paring knife 143
parmesan cheese knife 144
pastry deep tray 230
pastry deep tray 231
peeling knife 143
perforated rice spoon 146
perforated spatula unipezzo 279-280
perforated spoon 149-151
perforated stackable basin 191-192-204-205
pitcher 241
pot 157-163-167-175
poultry shears 284
pressure cooker 170-171
rectangula tray 228
rectangular tray buffet 249
rectangular tray buffet 250
rectangular tray buffet 251
refrigerating system 262-263
rice spoon 146
roasting pan 175
roasting pan 182-183
rooling 222
round edged tray 227-229
round tray 229-306
salad bowl 220
salad bowl with handles 220-221
salad fork 148-150
salmon knife 142
salt and pepper 237
sauce boat 231
sauce ladle unipezzo 279
sauteè frying pan 160
sea food pick 139
section colander 219
separator 245
serving dish 304
serving fork 145-149-150
serving fork unipezzo 280-281

serving knife 146
serving spoon 145-149-150
serving spoon unipezzo 280-281
shaker 316
sharpener 144
skimmer unipezzo 278
slicer knife 141
snails plate 181
soucepan 158-163-168-176
soup bowl 232
soup cup 305
spatula lasagne 147
spatula unipezzo 279
spherical colander 217
square lid 216
square parts 322-323-324-325-326-327-328-329-330-331-332
stackable basin 187-188-189-198-199-201-202-203-208-209-210-211
steak knife 143
strainer 218
strainer 223
sugar bowl 310-311-312
supreme bowl 266-267
tea pot 310-311-312
tomato spoon 148
tong 285-286-287-288-289-302-303
tray flat edge 193
tray for chees buffet 253
tray with sector 197-306
turnable buffet 256-257
underplate 239-240-241
utensils ellisse 290-291-292-293-294-295-296-297-298-299-300-301-302-303-316
vegetable dish 181
vegetable dish with handles 305
vegetable mill 221
wall tray for sliced 264-265
warmer 272
whisk 282
wine stopper 314
wok 174

PinTinOX made in Italy

Cod. 98900385
HORECA 2012

Grapihic Designer *Elena Maccabiani*
Ph *Claudio Sambinelli*
Stampa *Grafiche Luvriti*

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

HORECA 2012