



**EMGI**  
**HORECA**

*Made in Italy*  
**MADE IN ITALY**

## L'azienda

È a Lumezzane, distretto della lavorazione dei metalli, che EME produce da generazioni posate ed articoli per la tavola.

Tutte le collezioni di EME garantiscono la massima qualità della materia prima, del design e delle tecniche di lavorazione, per poter offrire la migliore produzione di articoli in acciaio.

Punto di forza dell'azienda è la gestione dell'intero ciclo produttivo supportata da un'equipe altamente specializzata, affiancata dai componenti della famiglia, che curano personalmente l'andamento dei vari processi di lavorazione, i rapporti con i collaboratori, fornitori e clienti.

Dietro ad ogni articolo c'è sempre un'idea che viene elaborata, sviluppata e perfezionata dai designers con cura e passione, per giungere dopo varie fasi al risultato: forma, stile, eleganza e personalità.

Particolare attenzione viene dedicata alla progettazione, realizzazione e manutenzione degli stampi, che daranno le volute forme specifiche.

La produzione delle posate si ottiene con la forgiatura a caldo o con la lavorazione a freddo a seconda del tipo di prodotto che si desidera ottenere.

Entrambe sono seguite dalle procedure di finitura, assicurando la brillantezza dell'acciaio nel rispetto della qualità richiesta dal cliente.

L'intero ciclo produttivo di EME eleva l'azienda ad un altissimo standard qualitativo, assicurando costantemente il tempo di risposta più breve possibile ad un mercato sempre più esigente.



## The Company

*It is Lumezzane, Italy, that is the region for working metals; from which Eme has produced for generations cutlery and articles for the table.*

*Eme guarantees that all their collections are made from the highest quality raw materials, and that they are produced with the most advanced production procedures, and that great care is taken in design. All this, so that we can offer the finest production of stainless steel articles.*

*The strong point of the Company is its organisation of the whole production cycle, which incorporates a highly specialised team of technicians that work closely with members of the family and personality.*

*Great care is taken in the design, realization, and maintenance of our tooling dies, which gives the exact forms required.*

*The production of the cutlery is made from hot forged stainless steel that is then cold-worked in a way that depends on the required final product.*

*Both processes are followed by a finishing process so as to assure the brightness of the steel that respects the quality requested by the client.*

*The entire production cycle of Eme raises the Company to a very high quality standard, insuring shorter response times for a market that is always more exacting.*

# INDICE / INDEX

## PARTE 1 / PART 1

### Posate acciaio "Elite"

#### Stainless steel cutlery "Elite"

Celine	4
Celtika sabbiato diamonds	5
Chiara	6
Etoile	7
Fuoco	8
Glamour	9
Joli	10
Joli tin gold	11
Joli copper bronze	12
Joli gun metal	13
Oasi	14
Olimpo	15
Onda	16
Vanity	17
900	18

### Posate acciaio "Medium"

#### Stainless steel cutlery "Medium"

Armonia	20
Beta	21
Chef	22
Domus	23
Eden	24
Firenze	25
Hotel	27
Impero	27
Impero 3mm	28
Kappa	29

Lady	30
Luigi XVI	31
Lux	32
Milano	33
Opera	34
Palma	35
Perles	36
Privilege	37
Royal	38
Savoia	39
Savoia 3mm	40
Venice	41
Venice tin gold	42
Venice copper bronze	43
Venice gun metal	44

### Posate argentate "Silver"

#### Silver plated cutlery "Silver"

Impero argento	46
Savoia Argento	47

### Posate acciaio "Basic"

#### Stainless steel cutlery "Basic"

Alfa	50
Ambassador	51
Atena	52
Beme	53
City	54
Doram	55
Duna	56
Eco	57
Euro	58

Galles	59
Joy	60
Katya	61
Live	62
Loira	63
Segno	64
Shark	65
Sonia	66

## PARTE 2 / PART 2

Coltelli bistecca / Steak knife	68/69
Coltelli formaggio / Cheese knife	70
Forchetta aragosta / Lobster fork	71
Eme Magic	72/73
Temptation	74/77
Fly e Minifly	80/81
Pinze acciaio / Tongs "Steel"	82/83
Convivio	84/85
Emy	86
Portabottiglie olio-aceto / Condiment set	87
Unomille	88/89
Vassoi Boston-Easy / Tray Boston-Easy	90
Kento	91
Le onde	92
Thermos acciaio / Thermos "Steel"	93
Tip tap	94
Confezioni H-line	95
Caratteristiche e avvertenze Warning specifications	96

Tutti i modelli di posateria presenti su questo catalogo possono essere argentati e/o personalizzati.  
Per eventuali richieste e quantitativi vogliate contattarci.

*The models shown on this catalogue can be silver plated or customised.  
For further information, please do not hesitate to contact us.*

# PARTE 1 / PART 1

Posate acciaio "Elite" / Stainless steel cutlery "Elite"

Posate acciaio "Medium" / Stainless steel cutlery "Medium"

Posate argentate "Silver" / Silver plated cutlery "Silver"

Posate acciaio "Basic" / Stainless steel cutlery "Basic"



posata lunga / Cutlery long 227mm

# Celine

sublime eleganza

**CEL/10**

Spessore 4,5 mm • Thickness 4,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

-  **X10** Coltello tavola / Table knife 236 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 227 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 227 mm
-  **X50** Coltello frutta / Dessert knife 208 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 195 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 195 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 147 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 115 mm
-  **110** Mestolo / Ladle 283 mm
-  **120** Cucchiaino / Serving spoon 263 mm
-  **130** Forchettone / Serving fork 263 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 167 mm
-  **270** Coppia insalata / Salad set 263 mm





# Celtika

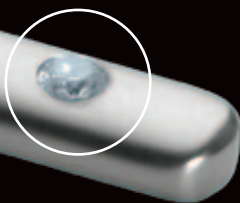
sabbiato diamonds

indispensabile purezza

CEZ/SA

Spessore 5 mm • Thickness 5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

Boemia cubic zirconia brillante star



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



# Chiara

semplicemente bello

CI/10

Spessore 4 mm • Thickness 4 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

-  **X20** Coltello tavola m.v. / Table knife h/h 230 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 205 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 205 mm
-  **X60** Coltello frutta m.v. / Dessert knife h/h 207 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 180 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 183 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 135 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 118 mm
-  **110** Mestolo / Ladle 280 mm
-  **120** Cucchiaino / Serving spoon 242 mm
-  **130** Forchettone / Serving fork 242 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 150 mm
-  **200** Pala torta / Cake shovel 240 mm
-  **270** Coppia insalata / Salad set 242 mm



Posata lunga / Cutlery long 220mm

# Etoile

un gioco di contrasti

**ET/10**

Spessore 4 mm • Thickness 4 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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



# FUOCO

originalità come tocco di spirito

**FU/10**

Acciaio forgiato 18/10  
18/10 forged stainless steel bright



-  **X10** Coltello tavola / *Table knife* 232 mm
-  **X30** Forchetta tavola / *Table fork* 208 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / *Table spoon* 208 mm
-  **X50** Coltello frutta / *Dessert knife* 205 mm
-  **X70** Forchetta frutta / *Dessert fork* 170 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / *Dessert spoon* 177 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / *Coffee spoon* 155 mm
-  **110** Mestolo / *Ladle* 280 mm
-  **120** Cucchiaino / *Serving spoon* 250 mm
-  **130** Forchettone / *Serving fork* 255 mm
-  **180** Forchetta dolce / *Cake fork* 170 mm
-  **200** Pala torta / *Cake shovel* 278 mm
-  **270** Coppia insalata / *Salad set* 250 mm



# Glamour

eleganza come necessità

GL/10

Spessore 5,5 mm • Thickness 5,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

- 
- X10** Coltello tavola / Table knife 236 mm
  - X30** Forchetta tavola / Table fork 208 mm
  - X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 208 mm
  - X50** Coltello frutta / Dessert knife 225 mm
  - X70** Forchetta frutta / Dessert fork 187 mm
  - X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 185 mm
  - X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 142 mm
  - 100** Cucchiaino moka / Moka spoon 116 mm
  - 110** Mestolo / Ladle 260 mm
  - 120** Cucchiaino / Serving spoon 240 mm
  - 130** Forchettone / Serving fork 240 mm
  - 140** Coltello pesce / Fish knife 198 mm
  - 150** Forchetta pesce / Fish fork 188 mm
  - 160** Coltello a servire pesce / Server fish knife 262 mm
  - 170** Forchetta a servire pesce / Server fish fork 245 mm
  - 180** Forchetta dolce / Cake fork 156 mm
  - 200** Pala torta / Cake shovel 248 mm
  - 270** Coppia insalata / Salad set 240 mm

# Joli

l'essenza della bellezza

JL/10

Spessore 4 mm • Thickness 4 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

Posata lunga / Cutlery long 232mm

-  **X10** Coltello tavola / Table knife 249 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 232 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 232 mm
-  **X50** Coltello frutta / Dessert knife 227 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 200 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 200 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 152 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 112 mm
-  **110** Mestolo / Ladle 304 mm
-  **120** Cucchiaino / Serving spoon 260 mm
-  **130** Forchettone / Serving fork 260 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 173 mm
-  **200** Pala torta / Cake shovel 256 mm
-  **270** Coppia insalata / Salad set 260 mm





Posata lunga / Cutlery long 232 mm

# Joli tin gold

l'essenza della bellezza

**JL/TG**

Spessore 4 mm  
Acciaio 18/10  
con trattamento PVD  
Thickness 4 mm  
18/10 stainless steel bright  
with PVD coverage

- |   |   |
|---|---|
|  | <b>X10</b> Coltello tavola / Table knife 249 mm     |
|  | <b>X30</b> Forchetta tavola / Table fork 232 mm     |
|  | <b>X40</b> Cucchiaino tavola / Table spoon 232 mm   |
|  | <b>X50</b> Coltello frutta / Dessert knife 227 mm   |
|  | <b>X70</b> Forchetta frutta / Dessert fork 200 mm   |
|  | <b>X80</b> Cucchiaino frutta / Dessert spoon 200 mm |
|  | <b>X90</b> Cucchiaino caffè / Coffee spoon 152 mm   |
|  | <b>100</b> Cucchiaino moka / Moka spoon 112 mm      |
|  | <b>110</b> Mestolo / Ladle 304 mm                   |
|  | <b>120</b> Cucchiaino / Serving spoon 260 mm        |
|  | <b>130</b> Forchettone / Serving fork 260 mm        |
|  | <b>180</b> Forchetta dolce / Cake fork 173 mm       |
|  | <b>200</b> Pala torta / Cake shovel 256 mm          |
|  | <b>270</b> Coppia insalata / Salad set 260 mm       |

Posate in acciaio inossidabile 18/10 con trattamento PVD (Physical Vapour Deposition), avanzata tecnologia utilizzata in campo aerospaziale e biomedicale che permette di ottenere diverse sfumature di colori con caratteristiche di atossicità e biocompatibilità. Il prodotto, così trattato, è antigraffio, garantito per il lavaggio in lavastoviglie, non si macchia, resiste alla corrosione e all'usura. I colori di questi articoli rimangono perfettamente inalterati nel tempo, rendendo questi oggetti per la tavola particolarmente adatti all'utilizzo, oltre che per il normale uso quotidiano anche in Hotel e Ristoranti.

Cutlery in 18/10 stainless steel with PVD finish (Physical Vapour Deposition). PVD is an advanced technology application, used in aerospace and biomedical applications, where various shades of surface colour can be obtained that are both non-toxic and biocompatible. The product with such a finish is scratch resistant, guaranteed dishwasher safe, does not mark, and is resilient to everyday use. The colours of these items remain unchanged in time, making them a perfect choice for the table, as well as for normal daily use in hotels and restaurants.



Posata lunga / Cutlery long 232 mm

# Joli copper bronze

l'essenza della bellezza

JL/CB

Spessore 4 mm  
Acciaio 18/10  
con trattamento PVD  
Thickness 4 mm  
18/10 stainless steel bright  
with PVD coverage

-  **X10** Coltello tavola / Table knife 249 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 232 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 232 mm
-  **X50** Coltello frutta / Dessert knife 227 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 200 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 200 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 152 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 112 mm
-  **110** Mestolo / Ladle 304 mm
-  **120** Cucchiaino / Serving spoon 260 mm
-  **130** Forchettone / Serving fork 260 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 173 mm
-  **200** Pala torta / Cake shovel 256 mm
-  **270** Coppia insalata / Salad set 260 mm

Posate in acciaio inossidabile 18/10 con trattamento PVD (Physical Vapour Deposition), avanzata tecnologia utilizzata in campo aerospaziale e biomedicale che permette di ottenere diverse sfumature di colori con caratteristiche di atossicità e biocompatibilità. Il prodotto, così trattato, è antigraffio, garantito per il lavaggio in lavastoviglie, non si macchia, resiste alla corrosione e all'usura. I colori di questi articoli rimangono perfettamente inalterati nel tempo, rendendo questi oggetti per la tavola particolarmente adatti all'utilizzo, oltre che per il normale uso quotidiano anche in Hotel e Ristoranti.

Cutlery in 18/10 stainless steel with PVD finish (Physical Vapour Deposition). PVD is an advanced technology application, used in aerospace and biomedical applications, where various shades of surface colour can be obtained that are both non-toxic and biocompatible. The product with such a finish is scratch resistant, guaranteed dishwasher safe, does not mark, and is resilient to everyday use. The colours of these items remain unchanged in time, making them a perfect choice for the table, as well as for normal daily use in hotels and restaurants.



Posata lunga / Cutlery long 232 mm

# Joli gun metal

l'essenza della bellezza

**JL/GM**

Spessore 4 mm

Acciaio 18/10

con trattamento PVD

Thickness 4 mm

18/10 stainless steel bright  
with PVD coverage

- |   |   |
|---|---|
|  | <b>X10</b> Coltello tavola / Table knife 249 mm     |
|  | <b>X30</b> Forchetta tavola / Table fork 232 mm     |
|  | <b>X40</b> Cucchiaino tavola / Table spoon 232 mm   |
|  | <b>X50</b> Coltello frutta / Dessert knife 227 mm   |
|  | <b>X70</b> Forchetta frutta / Dessert fork 200 mm   |
|  | <b>X80</b> Cucchiaino frutta / Dessert spoon 200 mm |
|  | <b>X90</b> Cucchiaino caffè / Coffee spoon 152 mm   |
|  | <b>100</b> Cucchiaino moka / Moka spoon 112 mm      |
|  | <b>110</b> Mestolo / Ladle 304 mm                   |
|  | <b>120</b> Cucchiaino / Serving spoon 260 mm        |
|  | <b>130</b> Forchettone / Serving fork 260 mm        |
|  | <b>180</b> Forchetta dolce / Cake fork 173 mm       |
|  | <b>200</b> Pala torta / Cake shovel 256 mm          |
|  | <b>270</b> Coppia insalata / Salad set 260 mm       |

Posate in acciaio inossidabile 18/10 con trattamento PVD (Physical Vapour Deposition), avanzata tecnologia utilizzata in campo aerospaziale e biomedicale che permette di ottenere diverse sfumature di colori con caratteristiche di atossicità e biocompatibilità. Il prodotto, così trattato, è antigraffio, garantito per il lavaggio in lavastoviglie, non si macchia, resiste alla corrosione e all'usura. I colori di questi articoli rimangono perfettamente inalterati nel tempo, rendendo questi oggetti per la tavola particolarmente adatti all'utilizzo, oltre che per il normale uso quotidiano anche in Hotel e Ristoranti.

Cutlery in 18/10 stainless steel with PVD finish (Physical Vapour Deposition). PVD is an advanced technology application, used in aerospace and biomedical applications, where various shades of surface colour can be obtained that are both non-toxic and biocompatible. The product with such a finish is scratch resistant, guaranteed dishwasher safe, does not mark, and is resilient to everyday use. The colours of these items remain unchanged in time, making them a perfect choice for the table, as well as for normal daily use in hotels and restaurants.



# Oasi

equilibrioi come gioco

OS/10

Spessore 3 mm • Thickness 3 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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



# Olimpo

la creazione come evidenza

OM/10

Spessore 4 mm • Thickness 4 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

-  **X10** Coltello tavola / Table knife 227 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 206 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 206 mm
-  **X50** Coltello frutta / Dessert knife 198 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 180 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 135 mm
-  **110** Mestolo / Ladle 280 mm
-  **120** Cucchiaino / Serving spoon 242 mm
-  **130** Forchettone / Serving fork 242 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 146 mm
-  **200** Pala torta / Cake shovel 245 mm
-  **270** Coppia insalata / Salad set 242 mm



# Onda

scorrevolezza quotidiana

**ON/10**

Spessore 4 mm • Thickness 4 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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





# Vanity

il risveglio dei sensi

**VA/10**

Spessore 8 mm • Thickness 8 mm  
Acciaio 18/10 forgiato  
18/10 forged stainless steel bright

-  **X10** Coltello tavola / Table knife 246 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 220 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 220 mm
-  **X50** Coltello frutta / Dessert knife 211 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 202 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 202 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 141 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 108 mm
-  **110** Mestolo / Ladle 295 mm
-  **120** Cucchiaino / Serving spoon 243 mm
-  **130** Forchettone / Serving fork 243 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 154 mm
-  **200** Pala torta / Cake shovel 245 mm
-  **270** Coppia insalata / Salad set 243 mm






















armonia della ragione

900

NC/10

Spessore 3 mm • Thickness 3 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright



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

Tutti i modelli di posateria presenti su questo catalogo possono essere argentati e/o personalizzati.  
Per eventuali richieste e quantitativi vogliate contattarci.

*The models shown on this catalogue can be silver plated or customised.  
For further information, please do not hesitate to contact us.*



## PARTE 1 / PART 1

Posate acciaio "Elite" / *Stainless steel cutlery "Elite"*

Posate acciaio "Medium" / *Stainless steel cutlery "Medium"*

Posate argentate "Silver" / *Silver plated cutlery "Silver"*









Posate acciaio "Basic" / *Stainless steel cutlery "Basic"*



# Armonia

AO/10

Spessore 3 mm • Thickness 3 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

-  **X10** Coltello tavola / Table knife 223 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 200 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 200 mm
-  **X50** Coltello frutta / Dessert knife 195 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 180 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 183 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 130 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 116 mm
-  **110** Mestolo / Ladle 285 mm
-  **120** Cucchiaino / Serving spoon 242 mm
-  **130** Forchettoni / Serving fork 242 mm
-  **140** Coltello pesce / Fish knife 193 mm
-  **150** Forchetta pesce / Fish fork 183 mm
-  **160** Coltello a servire pesce / Server fish knife 262 mm
-  **170** Forchetta a servire pesce / Server fish fork 245 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 151 mm
-  **200** Pala torta / Cake shovel 240 mm
-  **210** Cucchiaino gelato / Icecream spoon 145 mm
-  **220** Cucchiaino bibita / Cocktail-ice tea spoon 200 mm
-  **270** Coppia insalata / Salad set 242 mm





















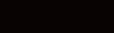




# Beta

**BE/10**

Spessore 4 mm • Thickness 4 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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



# Chef

CH/10

Spessore 4 mm • Thickness 4 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

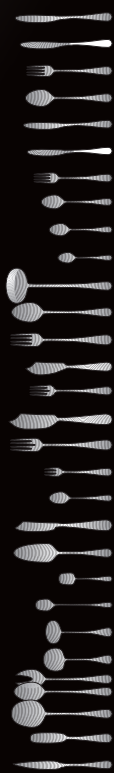
-  **X10** Coltello tavola / Table knife 240 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 206 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 206 mm
-  **X50** Coltello frutta / Dessert knife 210 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 182 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 182 mm
- 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



# Domus

**DS/10**

 Spessore 3 mm • Thickness 3 mm  
 Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright











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



# Eden

**ED/10**

Spessore 3 mm • Thickness 3 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright



















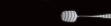


- |   |  |
|---|--|
|  | <b>X10</b> Coltello tavola / Table knife 240 mm                |
|  | <b>X20</b> Coltello tavola m.v. / Table knife h/h 245 mm       |
|  | <b>X30</b> Forchetta tavola / Table fork 205 mm                |
|  | <b>X40</b> Cucchiaino tavola / Table spoon 205 mm              |
|  | <b>X50</b> Coltello frutta / Dessert knife 225 mm              |
|  | <b>X60</b> Coltello frutta m.v. / Dessert knife h/h 210 mm     |
|  | <b>X70</b> Forchetta frutta / Dessert fork 184 mm              |
|  | <b>X80</b> Cucchiaino frutta / Dessert spoon 182 mm            |
|  | <b>X90</b> Cucchiaino caffè / Coffee spoon 142 mm              |
|  | <b>100</b> Cucchiaino moka / Moka spoon 116 mm                 |
|  | <b>110</b> Mestolo / Ladle 287 mm                              |
|  | <b>120</b> Cucchiaino / Serving spoon 233 mm                   |
|  | <b>130</b> Forchettoni / Serving fork 233 mm                   |
|  | <b>140</b> Coltello pesce / Fish knife 192 mm                  |
|  | <b>150</b> Forchetta pesce / Fish fork 184 mm                  |
|  | <b>160</b> Coltello a servire pesce / Server fish knife 253 mm |
|  | <b>170</b> Forchetta a servire pesce / Server fish fork 230 mm |
|  | <b>180</b> Forchetta dolce / Cake fork 152 mm                  |
|  | <b>370</b> Cucchiaino dolce / Sweet spoon 152 mm               |
|  | <b>190</b> Coltello torta / Cake knife 242 mm                  |
|  | <b>200</b> Pala torta / Cake shovel 227 mm                     |
|  | <b>210</b> Cucchiaino gelato / Icecream spoon 141 mm           |
|  | <b>220</b> Cucchiaino bibita / Cocktail-ice tea spoon 195 mm   |
|  | <b>230</b> Cucchiaino salsa / Sauce spoon 180 mm               |
|  | <b>240</b> Cucchiaino brodo / Soup spoon 170 mm                |
|  | <b>250</b> Cucchiaino gourmet / Gourmet spoon 185 mm           |
|  | <b>260</b> Forchetta cozze / Oyster fork 140 mm                |
|  | <b>270</b> Coppia insalata / Salad set 233 mm                  |
|  | <b>280</b> Pala riso / Rice spoon 255 mm                       |
|  | <b>300</b> Spalmaburro / Butter knife 180 mm                   |
|  | <b>350</b> Coltello bistecca / Steak knife 225 mm              |



# Firenze

**FI/10**

Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

-  **X10** Coltello tavola / Table knife 240 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 205 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 205 mm
-  **X50** Coltello frutta / Dessert knife 217 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 184 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 182 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 142 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 113 mm
-  **110** Mestolo / Ladle 287 mm
-  **120** Cucchiaino / Serving spoon 233 mm
-  **130** Forchettone / Serving fork 233 mm
-  **140** Coltello pesce / Fish knife 192 mm
-  **150** Forchetta pesce / Fish fork 184 mm
-  **160** Coltello a servire pesce / Server fish knife 253 mm
-  **170** Forchetta a servire pesce / Server fish fork 230 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 152 mm
-  **190** Coltello torta / Cake knife 230 mm
-  **200** Pala torta / Cake shovel 225 mm
-  **210** Cucchiaino gelato / Icecream spoon 141 mm
-  **220** Cucchiaino bibita / Cocktail-ice tea spoon 195 mm
-  **270** Coppia insalata / Salad set 233 mm





# Hotel

**HO/10**

Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

-  **X10** Coltello tavola / Table knife 224 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 210 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 210 mm
-  **X50** Coltello frutta / Dessert knife 204 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 189 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 187 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 145 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 112 mm



# Impero

IM/10

Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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



# Impero 3mm

**IM/103**

Spessore 3 mm • Thickness 3 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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





# Kappa

**KP/10**

Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

-  **X10** Coltello tavola / Table knife 233 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 200 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 200 mm
-  **X50** Coltello frutta / Dessert knife 220 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 180 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 127 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 111 mm
-  **110** Mestolo / Ladle 273 mm
-  **120** Cucchiaione / Serving spoon 243 mm
-  **130** Forchettoni / Serving fork 243 mm
-  **140** Coltello pesce / Fish knife 202 mm
-  **150** Forchetta pesce / Fish fork 195 mm
-  **160** Coltello a servire pesce / Server fish knife 257 mm
-  **170** Forchetta a servire pesce / Server fish fork 243 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 152 mm
-  **200** Pala torta / Cake shovel 240 mm
-  **210** Cucchiaino gelato / Icecream spoon 144 mm
-  **220** Cucchiaino bibita / Cocktail-ice tea spoon 202 mm
-  **270** Coppia insalata / Salad set 243 mm



# Lady

LY/10

Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright




























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



# Luigi XVI

**XVI/10**

Spessore 3 mm • Thickness 3 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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



# LUX

**LU/10**

 Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
 Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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



# Milano

**MI/10**

 Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
 Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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

# Opéra

**OP/10**

Spessore 5 mm • Thickness 5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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

# Palma

**PL/10**

Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

- 
- X10** Coltello tavola / Table knife 233 mm
  - X30** Forchetta tavola / Table fork 200 mm
  - X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 200 mm
  - X50** Coltello frutta / Dessert knife 220 mm
  - X70** Forchetta frutta / Dessert fork 180 mm
  - X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 180 mm
  - X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 127 mm
  - 100** Cucchiaino moka / Moka spoon 111 mm
  - 110** Mestolo / Ladle 273 mm
  - 120** Cucchiaino / Serving spoon 243 mm
  - 130** Forchettone / Serving fork 243 mm
  - 140** Coltello pesce / Fish knife 202 mm
  - 150** Forchetta pesce / Fish fork 195 mm
  - 160** Coltello a servire pesce / Server fish knife 257 mm
  - 170** Forchetta a servire pesce / Server fish fork 243 mm
  - 180** Forchetta dolce / Cake fork 152 mm
  - 200** Pala torta / Cake shovel 240 mm
  - 210** Cucchiaino gelato / Icecream spoon 144 mm
  - 220** Cucchiaino bibita / Cocktail-ice tea spoon 202 mm
  - 270** Coppia insalata / Salad set 243 mm
  - 370** Cucchiaino dolce / Sweet spoon 144 mm



# Perles

PE/10

Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

-  **X10** Coltello tavola / Table knife 233 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 205 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 205 mm
-  **X50** Coltello frutta / Dessert knife 195 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 217 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 182 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 142 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 113 mm
-  **140** Coltello pesce / Fish knife 192 mm
-  **150** Forchetta pesce / Fish fork 184 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 152 mm
-  **210** Cucchiaino gelato / Icecream spoon 141 mm
-  **220** Cucchiaino bibita / Cocktail-ice tea spoon 195 mm




























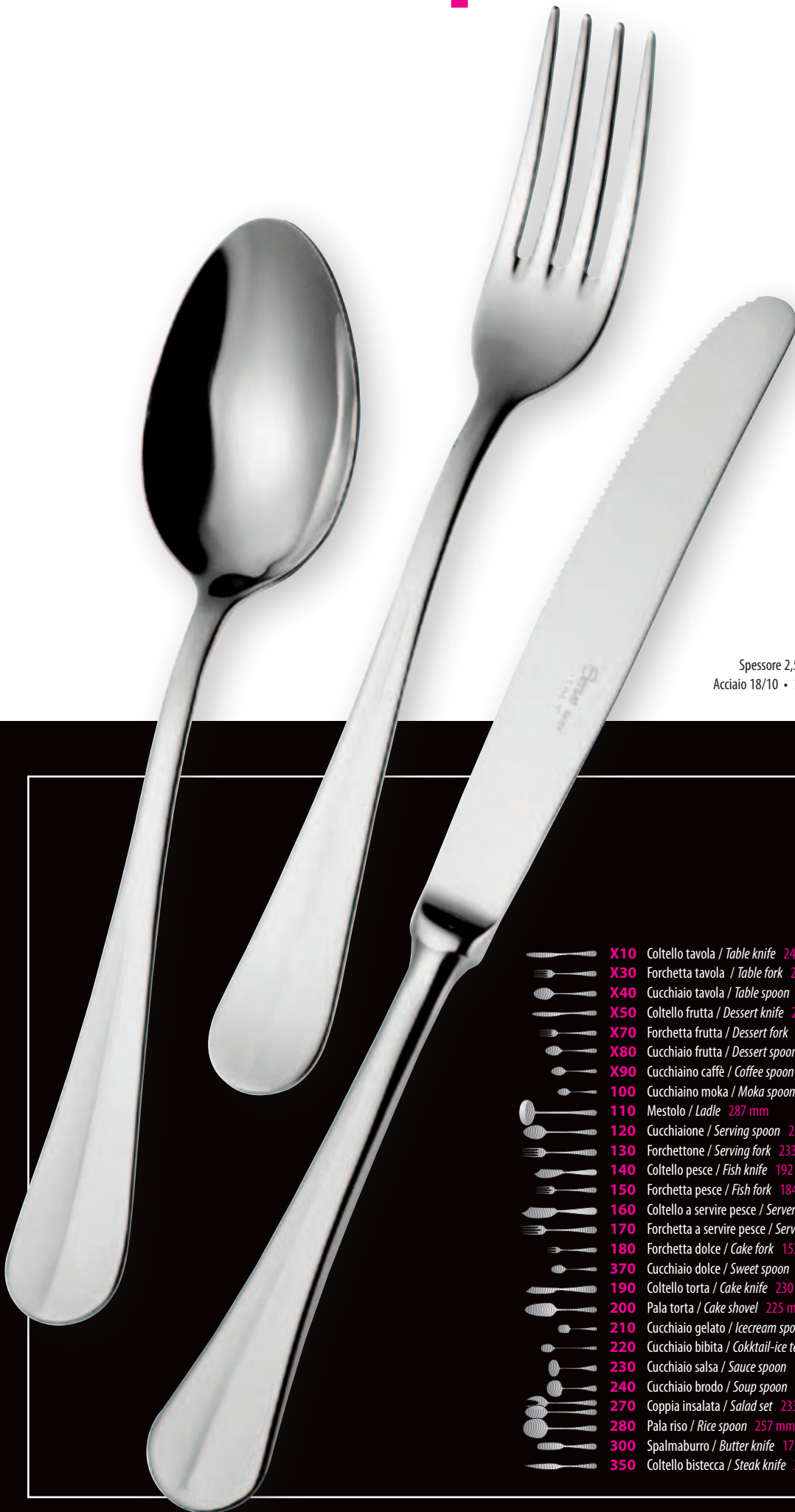


# Privilege

**PR/10**

Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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



# Royal

**RO/10**

Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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



# Savoia

SA/10

Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

- |  |  |
|--|--|
|  | <b>X10</b> Coltello tavola / Table knife 240 mm                |
|  | <b>X20</b> Coltello tavola m.v. / Table knife h/h 238 mm       |
|  | <b>X30</b> Forchetta tavola / Table fork 200 mm                |
|  | <b>X40</b> Cucchiaino tavola / Table spoon 200 mm              |
|  | <b>X50</b> Coltello frutta / Dessert knife 218 mm              |
|  | <b>X60</b> Coltello frutta m.v. / Dessert knife h/h 215 mm     |
|  | <b>X70</b> Forchetta frutta / Dessert fork 180 mm              |
|  | <b>X80</b> Cucchiaino frutta / Dessert spoon 178 mm            |
|  | <b>X90</b> Cucchiaino caffè / Coffee spoon 130 mm              |
|  | <b>100</b> Cucchiaino moka / Moka spoon 115 mm                 |
|  | <b>110</b> Mestolo / Ladle 282 mm                              |
|  | <b>120</b> Cucchiaino / Serving spoon 225 mm                   |
|  | <b>130</b> Forchettono / Serving fork 230 mm                   |
|  | <b>140</b> Coltello pesce / Fish knife 190 mm                  |
|  | <b>150</b> Forchetta pesce / Fish fork 180 mm                  |
|  | <b>160</b> Coltello a servire pesce / Server fish knife 247 mm |
|  | <b>170</b> Forchetta a servire pesce / Server fish fork 230 mm |
|  | <b>180</b> Forchetta dolce / Cake fork 150 mm                  |
|  | <b>190</b> Coltello torta / Cake knife 230 mm                  |
|  | <b>200</b> Pala torta / Cake shovel 222 mm                     |
|  | <b>210</b> Cucchiaino gelato / Icecream spoon 127 mm           |
|  | <b>220</b> Cucchiaino bibita / Cocktail-ice tea spoon 192 mm   |
|  | <b>230</b> Cucchiaino salsa / Sauce spoon 176 mm               |
|  | <b>240</b> Cucchiaino brodo / Soup spoon 168 mm                |
|  | <b>260</b> Forchetta cozze / Oyster fork 140 mm                |
|  | <b>270</b> Coppia insalata / Salad set 225 mm                  |
|  | <b>280</b> Pala riso / Rice spoon 250 mm                       |
|  | <b>300</b> Spalmaburro / Butter knife 175 mm                   |
|  | <b>350</b> Coltello bistecca / Steak knife 230 mm              |
























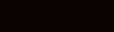

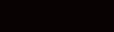
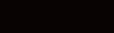




# Savoia 3mm

SA/103

Spessore 3 mm • Thickness 3 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

- |   |  |
|---|--|
|  | <b>X10</b> Coltello tavola / Table knife 240 mm                |
|  | <b>X20</b> Coltello tavola m.v. / Table knife h/h 238 mm       |
|  | <b>X30</b> Forchetta tavola / Table fork 200 mm                |
|  | <b>X40</b> Cucchiaino tavola / Table spoon 200 mm              |
|  | <b>X50</b> Coltello frutta / Dessert knife 218 mm              |
|  | <b>X60</b> Coltello frutta m.v. / Dessert knife h/h 215 mm     |
|  | <b>X70</b> Forchetta frutta / Dessert fork 180 mm              |
|  | <b>X80</b> Cucchiaino frutta / Dessert spoon 178 mm            |
|  | <b>X90</b> Cucchiaino caffè / Coffee spoon 130 mm              |
|  | <b>100</b> Cucchiaino moka / Moka spoon 115 mm                 |
|  | <b>110</b> Mestolo / Ladle 282 mm                              |
|  | <b>120</b> Cucchiaino / Serving spoon 225 mm                   |
|  | <b>130</b> Forchettoni / Serving fork 230 mm                   |
|  | <b>140</b> Coltello pesce / Fish knife 190 mm                  |
|  | <b>150</b> Forchetta pesce / Fish fork 180 mm                  |
|  | <b>160</b> Coltello a servire pesce / Server fish knife 247 mm |
|  | <b>170</b> Forchetta a servire pesce / Server fish fork 230 mm |
|  | <b>180</b> Forchetta dolce / Cake fork 150 mm                  |
|  | <b>190</b> Coltello torta / Cake knife 230 mm                  |
|  | <b>200</b> Pala torta / Cake shovel 222 mm                     |
|  | <b>210</b> Cucchiaino gelato / Icecream spoon 127 mm           |
|  | <b>220</b> Cucchiaino bibita / Cocktail-ice tea spoon 192 mm   |
|  | <b>230</b> Cucchiaino salsa / Sauce spoon 176 mm               |
|  | <b>240</b> Cucchiaino brodo / Soup spoon 168 mm                |
|  | <b>260</b> Forchetta cozze / Oyster fork 140 mm                |
|  | <b>270</b> Coppia insalata / Salad set 225 mm                  |
|  | <b>280</b> Pala riso / Rice spoon 250 mm                       |
|  | <b>300</b> Spalmaburro / Butter knife 175 mm                   |
|  | <b>350</b> Coltello bistecca / Steak knife 230 mm              |



*Posata lunga / Cutlery long 232 mm*

# Venice

**VC/10**

Spessore 4 mm • Thickness 4 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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

*Posata lunga / Cutlery long 232 mm*


# Venice<sup>tin</sup> gold

VC/TG

Spessore 4 mm • Thickness 4 mm

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

18/10 stainless steel bright with PVD coverage

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

Posate in acciaio inossidabile 18/10 con trattamento PVD (Physical Vapour Deposition), avanzata tecnologia utilizzata in campo aerospaziale e biomedicale che permette di ottenere diverse sfumature di colori con caratteristiche di atossicità e biocompatibilità. Il prodotto, così trattato, è antigraffio, garantito per il lavaggio in lavastoviglie, non si macchia, resiste alla corrosione e all'usura. I colori di questi articoli rimangono perfettamente inalterati nel tempo, rendendo questi oggetti per la tavola particolarmente adatti all'utilizzo, oltre che per il normale uso quotidiano anche in Hotel e Ristoranti.

Cutlery in 18/10 stainless steel with PVD finish (Physical Vapour Deposition).

PVD is an advanced technology application, used in aerospace and biomedical applications, where various shades of surface colour can be obtained that are both non-toxic and biocompatible.

The product with such a finish is scratch resistant, guaranteed dishwasher safe, does not mark, and is resilient to everyday use.

The colours of these items remain unchanged in time, making them a perfect choice for the table, as well as for normal daily use in hotels and restaurants.

# Venice

copper bronze





VC/CB

Spessore 4 mm • Thickness 4 mm

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

18/10 stainless steel bright with PVD coverage

Posata lunga / Cutlery long 232 mm

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

Posate in acciaio inossidabile 18/10 con trattamento PVD (Physical Vapour Deposition), avanzata tecnologia utilizzata in campo aerospaziale e biomedicale che permette di ottenere diverse sfumature di colori con caratteristiche di atossicità e biocompatibilità. Il prodotto, così trattato, è antigraffio, garantito per il lavaggio in lavastoviglie, non si macchia, resiste alla corrosione e all'usura. I colori di questi articoli rimangono perfettamente inalterati nel tempo, rendendo questi oggetti per la tavola particolarmente adatti all'utilizzo, oltre che per il normale uso quotidiano anche in Hotel e Ristoranti.

Cutlery in 18/10 stainless steel with PVD finish (Physical Vapour Deposition).

PVD is an advanced technology application, used in aerospace and biomedical applications, where various shades of surface colour can be obtained that are both non-toxic and biocompatible.

The product with such a finish is scratch resistant, guaranteed dishwasher safe, does not mark, and is resilient to everyday use.

The colours of these items remain unchanged in time, making them a perfect choice for the table, as well as for normal daily use in hotels and restaurants.



Posata lunga / Cutlery long 232 mm

# Venice


gun metal

VC/GM

Spessore 4 mm • Thickness 4 mm

Acciaio 18/10 con trattamento PVD

18/10 stainless steel bright with PVD coverage

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

Posate in acciaio inossidabile 18/10 con trattamento PVD (Physical Vapour Deposition), avanzata tecnologia utilizzata in campo aerospaziale e biomedicale che permette di ottenere diverse sfumature di colori con caratteristiche di atossicità e biocompatibilità. Il prodotto, così trattato, è antigraffio, garantito per il lavaggio in lavastoviglie, non si macchia, resiste alla corrosione e all'usura. I colori di questi articoli rimangono perfettamente inalterati nel tempo, rendendo questi oggetti per la tavola particolarmente adatti all'utilizzo, oltre che per il normale uso quotidiano anche in Hotel e Ristoranti.

Cutlery in 18/10 stainless steel with PVD finish (Physical Vapour Deposition).

PVD is an advanced technology application, used in aerospace and biomedical applications, where various shades of surface colour can be obtained that are both non-toxic and biocompatible.

The product with such a finish is scratch resistant, guaranteed dishwasher safe, does not mark, and is resilient to everyday use.

The colours of these items remain unchanged in time, making them a perfect choice for the table, as well as for normal daily use in hotels and restaurants.



Tutti i modelli di posateria presenti su questo catalogo possono essere argentati e/o personalizzati.  
Per eventuali richieste e quantitativi vogliate contattarci.

*The models shown on this catalogue can be silver plated or customised.  
For further information, please do not hesitate to contact us.*



PARTE 1 / PART 1

Posate acciaio "Elite" / *Stainless steel cutlery "Elite"*

Posate acciaio "Medium" / *Stainless steel cutlery "Medium"*

Posate argentate "Silver" / *Silver plated cutlery "Silver"*

Posate acciaio "Basic" / *Stainless steel cutlery "Basic"*

# Impero argento

IM/AR

Spessore 3 mm • Thickness 3 mm  
25 µm • Microns 25

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



# Savoia argento

SA/AR

Spessore 3 mm • Thickness 3 mm  
25 µm • Microns 25

- |  |  |
|--|--|
|  | <b>X10</b> Coltello tavola / Table knife 240 mm                |
|  | <b>X20</b> Coltello tavola m.v. / Table knife h/h 238 mm       |
|  | <b>X30</b> Forchetta tavola / Table fork 200 mm                |
|  | <b>X40</b> Cucchiaino tavola / Table spoon 200 mm              |
|  | <b>X50</b> Coltello frutta / Dessert knife 218 mm              |
|  | <b>X60</b> Coltello frutta m.v. / Dessert knife h/h 215 mm     |
|  | <b>X70</b> Forchetta frutta / Dessert fork 180 mm              |
|  | <b>X80</b> Cucchiaino frutta / Dessert spoon 178 mm            |
|  | <b>X90</b> Cucchiaino caffè / Coffee spoon 130 mm              |
|  | <b>100</b> Cucchiaino moka / Moka spoon 115 mm                 |
|  | <b>110</b> Mestolo / Ladle 282 mm                              |
|  | <b>120</b> Cucchiaino / Serving spoon 225 mm                   |
|  | <b>130</b> Forchettone / Serving fork 230 mm                   |
|  | <b>140</b> Coltello pesce / Fish knife 190 mm                  |
|  | <b>150</b> Forchetta pesce / Fish fork 180 mm                  |
|  | <b>160</b> Coltello a servire pesce / Server fish knife 247 mm |
|  | <b>170</b> Forchetta a servire pesce / Server fish fork 230 mm |
|  | <b>180</b> Forchetta dolce / Cake fork 150 mm                  |
|  | <b>190</b> Coltello torta / Cake knife 230 mm                  |
|  | <b>200</b> Pala torta / Cake shovel 222 mm                     |
|  | <b>210</b> Cucchiaino gelato / Icecream spoon 127 mm           |
|  | <b>220</b> Cucchiaino bibita / Cocktail-ice tea spoon 192 mm   |
|  | <b>230</b> Cucchiaino salsa / Sauce spoon 176 mm               |
|  | <b>240</b> Cucchiaino brodo / Soup spoon 168 mm                |
|  | <b>260</b> Forchetta cozze / Oyster fork 140 mm                |
|  | <b>270</b> Coppia insalata / Salad set 225 mm                  |
|  | <b>280</b> Pala riso / Rice spoon 250 mm                       |
|  | <b>300</b> Spalmaburro / Butter knife 175 mm                   |
|  | <b>350</b> Coltello bistecca / Steak knife 230 mm              |

Tutti i modelli di posateria presenti su questo catalogo possono essere argentati e/o personalizzati.  
Per eventuali richieste e quantitativi vogliate contattarci.

*The models shown on this catalogue can be silver plated or customised.  
For further information, please do not hesitate to contact us.*



PARTE 1 / PART 1

Posate acciaio "Elite" / *Stainless steel cutlery "Elite"*

Posate acciaio "Medium" / *Stainless steel cutlery "Medium"*

Posate argentate "Silver" / *Silver plated cutlery "Silver"*

Posate acciaio "Basic" / *Stainless steel cutlery "Basic"*



# Alfa

Spessore 2 mm • Thickness 2 mm

**AL/10**

Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

**AL/CR**

Acciaio 18/C lucido o satinato  
18/C stainless steel polished or satin

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

\* Non disponibile per il modello AL/CR

# Amboassador

Spessore 2 mm • Thickness 2 mm

**AM/10**

Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

**AM/CR**

Acciaio 18/C • 18/C stainless steel bright

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

\* Non disponibile per il modello AM/CR

# Atena

Spessore 2 mm • Thickness 2 mm

**AT/10**

Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

**AT/CR**

Acciaio 18/C • 18/C stainless steel bright

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

\* Non disponibile per il modello AT/CR






\*\* Non disponibile per il modello AT/10



# Beme

**BM/CR**

Spessore 2 mm • Thickness 2 mm  
Acciaio 18/C • 18/C stainless steel bright

-  **X10** Coltello tavola / Table knife 200 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 190 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 190 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 135 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 154 mm



# City

CT/10

Spessore 1,8 mm • Thickness 1,8 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 204 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 204 mm
-  **CTE** Coltello tavola eco. / Table knife eco. 225 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 185 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 185 mm
-  **CFE** Coltello frutta eco. / Dessert knife eco. 200 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 133 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 111 mm
-  **110** Mestolo / Ladle 280 mm
-  **120** Cucchiaino / Serving spoon 230 mm
-  **130** Forchettone / Serving fork 233 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 147 mm
-  **220** Cucchiaino bibita / Cokktail-ice tea spoon 201 mm
-  **270** Coppia insalata / Salad set 230 mm



# Doram

**DO/10**






Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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

# Duna

**DU/10**

Spessore 2 mm • Thickness 2 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright






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



# ECO

EC/CR

Spessore 1,5 mm • Thickness 1,5 mm  
Acciaio 18/C • 18/C stainless steel bright

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


















# Euro

**EU/10**

Spessore 2 mm • Thickness 2 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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



# Galles

GA/10

Spessore 2 mm • Thickness 2 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright






-  **X10** Coltello tavola / Table knife 216 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 195 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 195 mm
-  **CTE** Coltello tavola eco. / Table knife eco. 213 mm
-  **X50** Coltello frutta / Dessert knife 198 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 177 mm
-  **CFE** Coltello frutta eco. / Dessert knife eco. 201 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 135 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 114 mm
-  **110** Mestolo / Ladle 270 mm
-  **120** Cucchiaione / Serving spoon 231 mm
-  **130** Forchettoni / Serving fork 235 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 150 mm
-  **220** Cucchiaino bibita / Cocktail-ice tea spoon 201 mm
-  **270** Coppia insalata / Salad set 231 mm



# Joy

**JY/10**

Spessore 2 mm • Thickness 2 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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

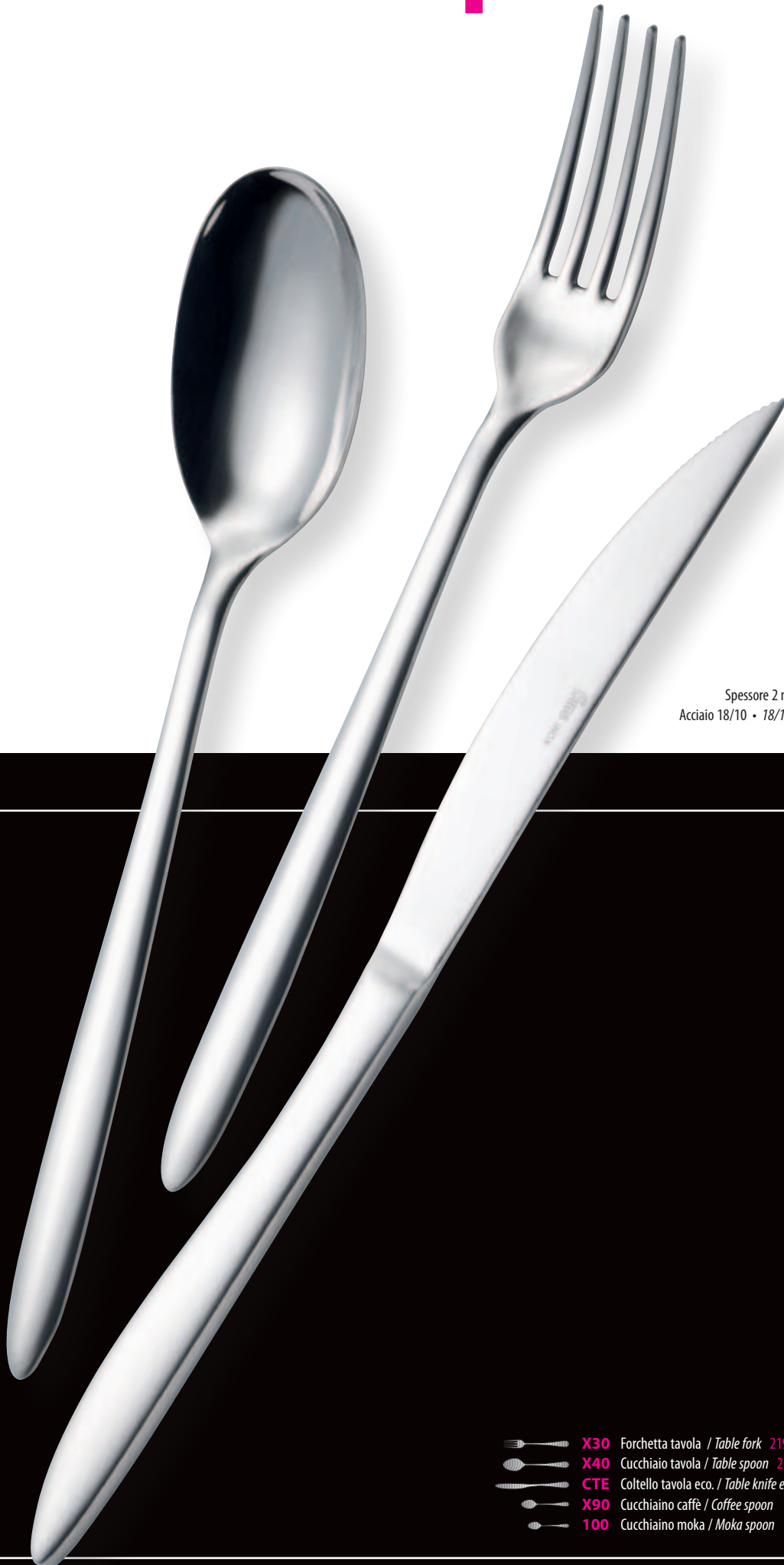
# Katia

**KA/10**

Spessore 2 mm • Thickness 2 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

-  **X10** Coltello tavola / Table knife 210 mm
-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 200 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 200 mm
-  **CTE** Coltello tavola eco. / Table knife eco. 204 mm
-  **X50** Coltello frutta / Dessert knife 186 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 182 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 180 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 130 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 109 mm
-  **110** Mestolo / Ladle 273 mm
-  **120** Cucchiaione / Serving spoon 230 mm
-  **130** Forchettone / Serving fork 233 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 150 mm
-  **210** Cucchiaino gelato / Icecream spoon 135 mm
-  **220** Cucchiaino bibita / Cocktail-ice tea spoon 187 mm
-  **270** Coppia insalata / Salad set 230 mm










# Live

**LV/10**

Spessore 2 mm • Thickness 2 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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



# Loira

**LO/10**

Spessore 2 mm • Thickness 2 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

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



# Segno

SE/10

Spessore 1,8 mm • Thickness 1,8 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

-  **X30** Forchetta tavola / Table fork 204 mm
-  **X40** Cucchiaino tavola / Table spoon 204 mm
-  **CTE** Coltello tavola eco. / Table knife eco. 225 mm
-  **X70** Forchetta frutta / Dessert fork 185 mm
-  **X80** Cucchiaino frutta / Dessert spoon 185 mm
-  **CFE** Coltello frutta eco. / Dessert knife eco. 200 mm
-  **X90** Cucchiaino caffè / Coffee spoon 133 mm
-  **100** Cucchiaino moka / Moka spoon 111 mm
-  **110** Mestolo / Ladle 280 mm
-  **120** Cucchiaino / Serving spoon 230 mm
-  **130** Forchettoni / Serving fork 233 mm
-  **180** Forchetta dolce / Cake fork 147 mm
-  **220** Cucchiaino bibita / Cocktail-ice tea spoon 201 mm
-  **270** Coppia insalata / Salad set 230 mm

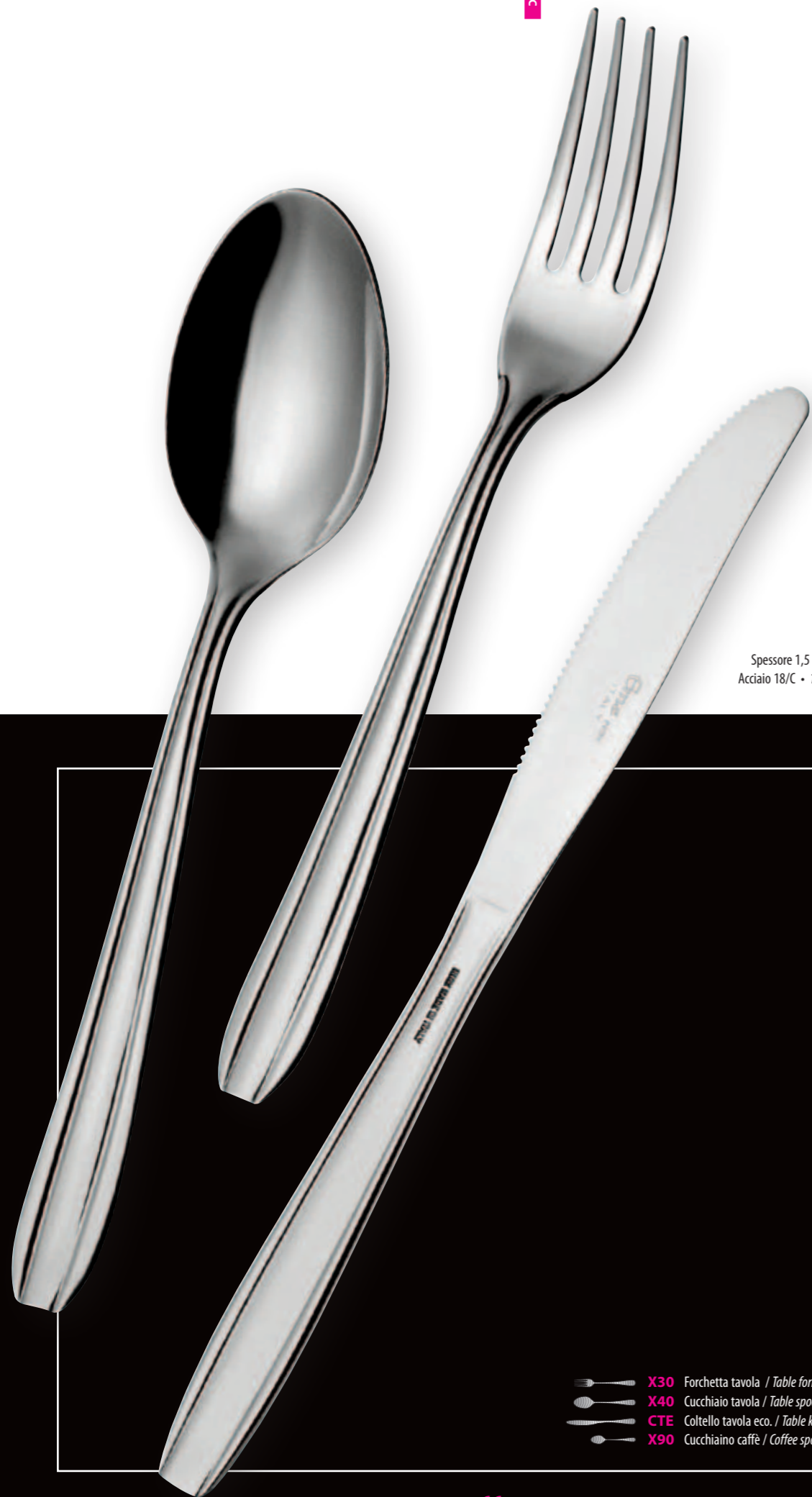
# Shark

SH/CR

Spessore 2 mm • Thickness 2 mm  
Acciaio 18/C • 18/C stainless steel bright

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









# Sonia

SO/CR

Spessore 1,5 mm • Thickness 1,5 mm  
Acciaio 18/C • 18/C stainless steel bright

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

pag. 64/65

Coltelli bistecca / Steak knife

pag. 66

Coltelli formaggi / Cheese knife

pag. 67

Forchetta aragosta / Lobster fork

pag. 68/69

EME Magic

pag. 70/71

Fly e Minifly

pag. 72/73

Pinze acciaio / Tongs "Steel"

## PARTE 2 / PART 2

pag. 74/75

Convivio

pag. 76

Emy

pag. 77

Porta bottiglie olio-aceto / Condiment set

pag. 78/79

Unomille

pag. 80

Vassoi Boston-Easy / Tray Boston-Easy

pag. 81

Kento

pag. 74

Thermos acciaio / Thermos "Steel"



**350IM/10**  
Coltello bistecca "Impero"  
Steak knife "Impero"  
228 mm

**350ED/10**  
Coltello bistecca "Eden"  
Steak knife "Eden"  
225 mm

**350DS/10**  
Coltello bistecca "Domus"  
Steak knife "Domus"  
225 mm

**350SA/10**  
Coltello bistecca "Savoia"  
Steak knife "Savoia"  
230 mm

**350MI/10**  
Coltello bistecca "Milano"  
Steak knife "Milano"  
228 mm

**350BE/10**  
Coltello bistecca "Beta"  
Steak knife "Beta"  
235 mm

**351**  
Coltello bistecca manico pieno universale  
Monoblock universal steak knife  
232 mm

**350MV**  
Coltello bistecca manico vuoto universale  
Hollow handle universal steak knife  
225 mm

**COLBIS/DR1**  
Coltello bistecca "Touch me" acciaio  
"Touch Me" stainless steel steak knife  
235 mm

**COLBIS/VAU**  
Coltello bistecca "Love me"  
"Love me" Steak knife  
230 mm

**COLSPE/VAU**  
Coltello spelucchino costata "Love me"  
"Love me" stainless steel utility knife  
230 mm

**COLSPE/DR1**  
Coltello spelucchino costata "Touch me" acciaio  
"Touch Me" stainless steel utility knife  
235 mm

# Coltelli bistecca

## Steak knife



# Coltelli formaggio Cheese knife

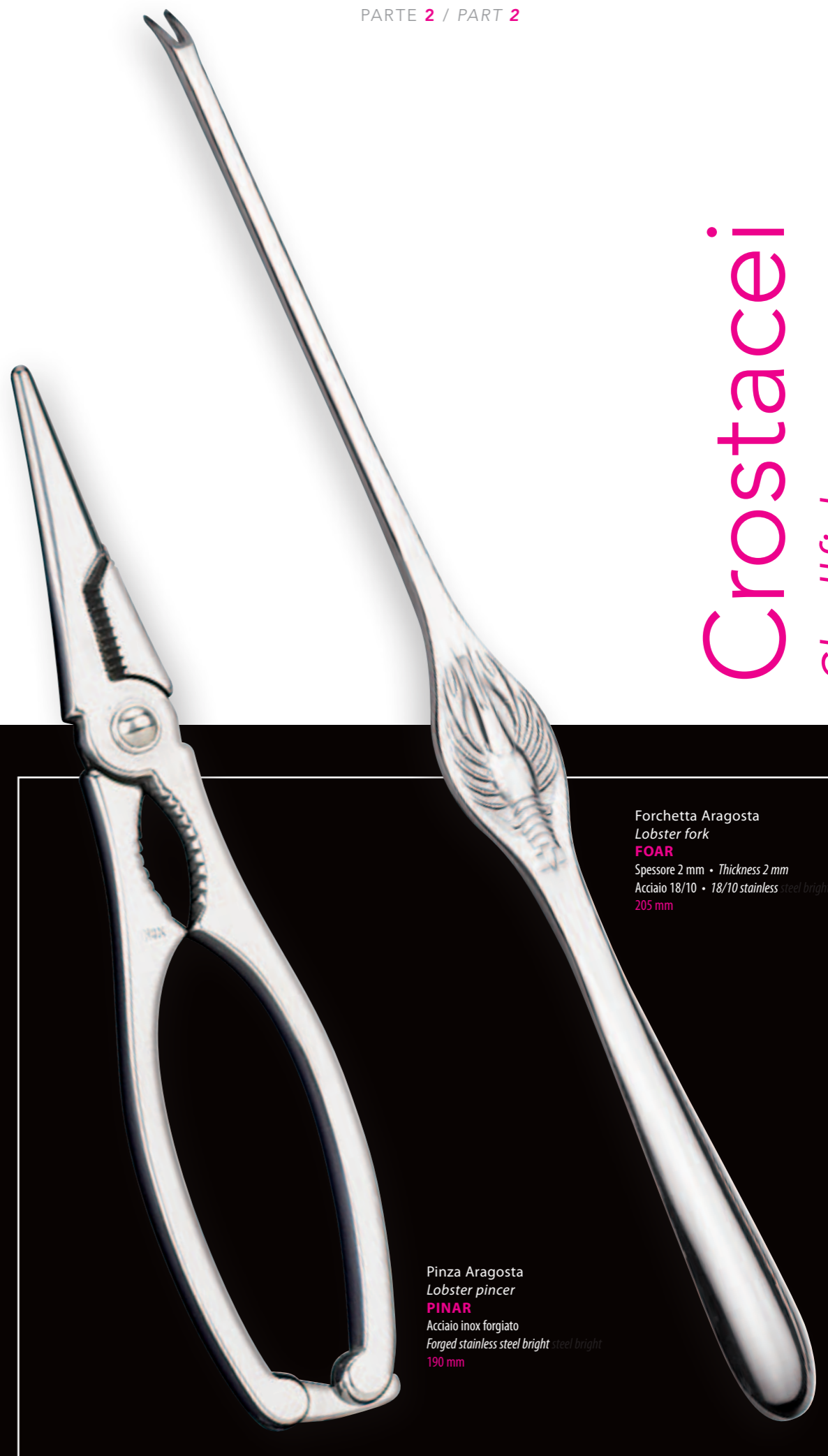


**353MV**  
Coltello spalmaburro  
manico vuoto  
Hollow handle Butter knife  
205 mm

**352MV**  
Coltello formaggio tenero manico vuoto  
Hollow handle soft cheese knife  
245 mm

**354MV**  
Coltello formaggio due punte manico vuoto  
Hollow handle cheese knife  
240 mm

# Crostacei Shellfish



Forchetta Aragosta  
Lobster fork  
**FOAR**  
Spessore 2 mm • Thickness 2 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright  
205 mm

Pinza Aragosta  
Lobster pincer  
**PINAR**  
Acciaio inox forgiato  
Forged stainless steel bright steel bright  
190 mm



**100MAG**  
Cucchiaino espresso / Espresso spoon  
110 mm



**210MAG**  
Cucchiiano "trix" / Spoon "Trix"  
133 mm



**220MAG**  
Cucchiaino drink / Drinks spoon  
190 mm



**120MAG**  
Cucchiataione a servire / Serving spoon  
182 mm



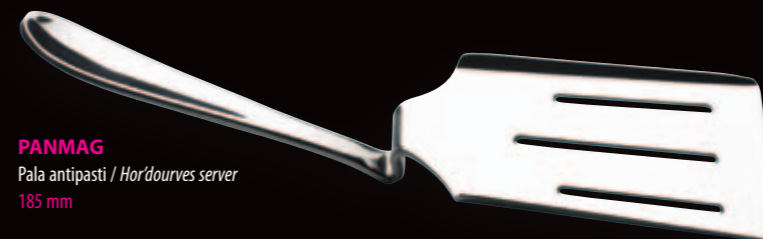
**130MAG**  
Forchettone a servire / Serving fork  
180 mm



**270MAG**  
Coppia insalata / Salad set  
182 mm



**300MAG**  
Spalma tutto / Spreader  
185 mm



**PANMAG**  
Pala antipasti / Hor'dourves server  
185 mm



**230MAG**  
Mestolo salsa / Sauce ladle  
190 mm



Spessore 2,5 mm • Thickness 2,5 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright

Con l'innovativa curvatura del manico MAGIC può essere appoggiato sul bordo dei contenitori e se appoggiato in piano l'impugnatura rimane sollevata

*MAGIC can lean on the edge of the container. if left to rest horizontally, the handle remains does not touch the surface*

**Magic**  
Design Ezio Didone



# Temptation



**100TEM**  
Cucchiaino espresso & moka  
Espresso & moka spoon  
110 mm

**X90TEM**  
Cucchiaino macedonia & yogurt & cappuccino & gelato  
Fruit salad & yogurt & cappuccino & icecream spoon  
140 mm



# Temptation



**180TEM**  
Forchettina dessert & party  
Dessert & party fork  
155 mm

Spessore 2 mm • Thickness 2 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel



# Temptation

# Temptation



**310TEM**  
Forchettina molluschi: lumache & ostriche  
fork molluscs: oysters & snails  
155 mm



# Temptation



**320TEM**  
Cucchiaino miele & olive  
Honey & olive spoon  
147 mm



Spessore 2 mm • Thickness 2 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel

# Temptation



# Temptation



**X80TEM**  
Cucchiaio colazione & cereali  
Breakfast & cereal spoon  
170 mm



# Temptation

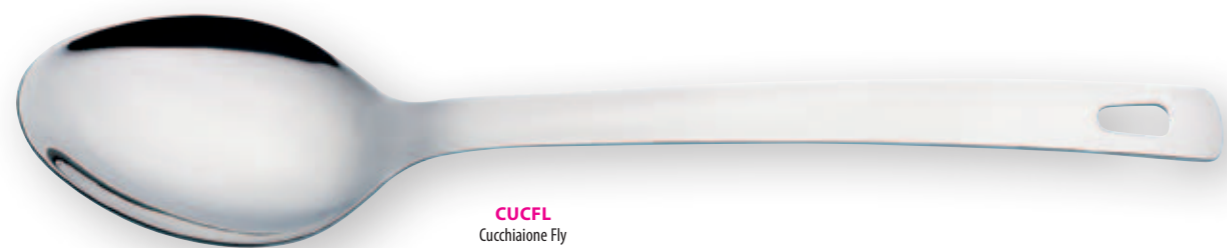


**220TEM**  
Cucchiaio latte macchiato & drink  
Fronty coffee & drinks spoon  
204 mm

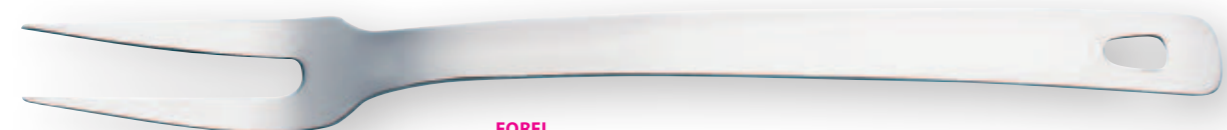


# Temptation

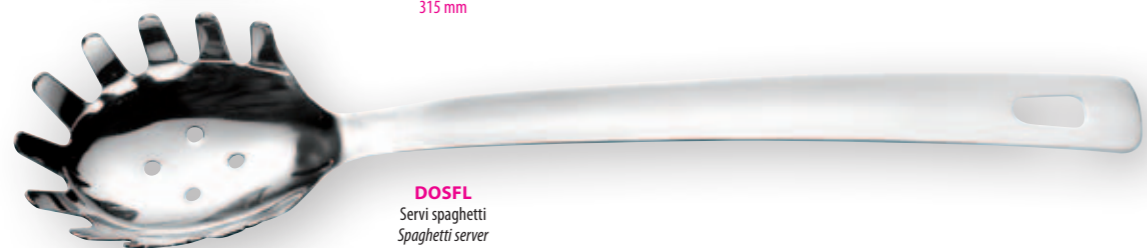
Spessore 2 mm • Thickness 2 mm  
Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel



**CUCFL**  
Cucchiaione Fly  
Serving spoon Fly  
315 mm



**FORFL**  
Forchettone Fly  
Serving fork Fly  
315 mm



**DOSFL**  
Servi spaghetti  
Spaghetti server  
293 mm



**SCHFL**  
Schiumaiola Fly  
Skimmer Fly  
330 mm



**PAFRFL**  
Pala fritto Fly  
Pancake turner Fly  
330 mm



**MESFL**  
Mestolo Fly  
Soup ladle Fly  
310 mm



**CUCMFL**  
Cucchiaione Minify  
Serving spoon Minify  
245 mm



**FORMFL**  
Forchettone Minify  
Serving fork Minify  
245 mm



**PATOMFL**  
Pala torta Minify  
Cake shovel Minify  
260 mm



**PARIMFL**  
Pala riso Minify  
Rice spoon Minify  
260 mm



**PALAMFL**  
Pala lasagne Minify  
Lasagne shovel Minify  
260mm

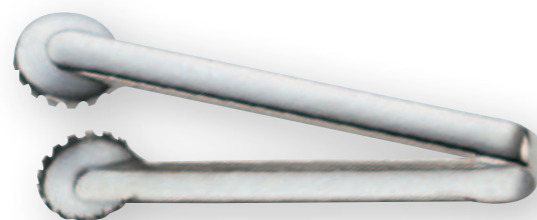


**CUSAMFL**  
Cucchiaino salsa Minify  
Sauce spoon Minify  
215 mm

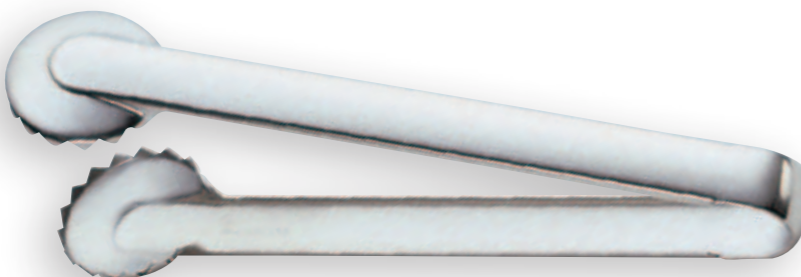
# Fly e Minify

Mestoli in acciaio inox  
con manico satinato.  
Garantiti in lavastoviglie.  
Stainless steel kitchen utensils.  
Dishwasher safe.

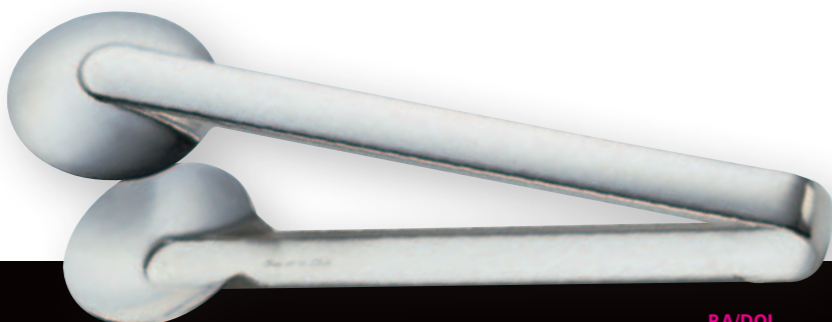




**P.A/ZUC**  
Pinza Zucchero / Sugar tongs  
125 mm



**P.A/GHI**  
Pinza Ghiaccio / Ice tongs  
184 mm



**P.A/DOL**  
Pinza Dolce / Cake tongs  
190 mm



**P.A/PANE**  
Pinza Pane / Bread tongs  
235 mm



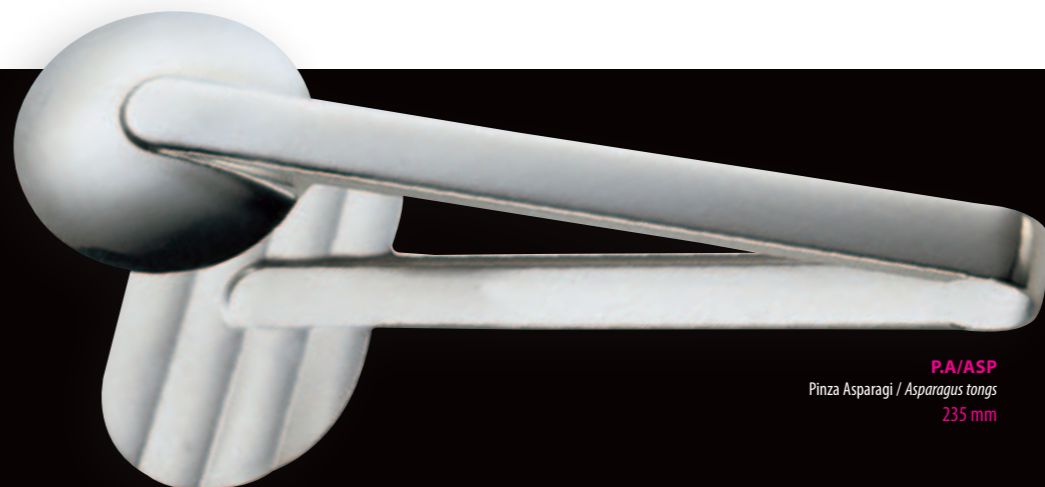
**P.A/ARR**  
Pinza Arrosto / Roast tongs  
235 mm



**P.A/INS**  
Pinza Insalata / Salad tongs  
235 mm



**P.A/SPAG**  
Pinza Spaghetti / Spaghetti tongs  
235 mm



**P.A/ASP**  
Pinza Asparagi / Asparagus tongs  
235 mm



**P.A/PE**  
Pinza Pesce / Fish tongs  
235 mm

# Pinze acciaio Tongs "Steel"

Pinze per la cucina realizzate  
in acciaio 18/10,  
garantite in lavastoviglie.  
18/10 stainless steel kitchen tongs.  
Dishwasher safe.





**TA2/30P**  
Vassoio tondo piano Ø cm 30  
Round tray Ø cm 30  
**TA2/35P**  
Vassoio tondo piano Ø cm 35  
Round tray Ø cm 35



**CO/24**  
Ciotola tonda cm 24  
Round bowl cm 24  
**CO/30**  
Ciotola tonda cm 30  
Round bowl cm 30



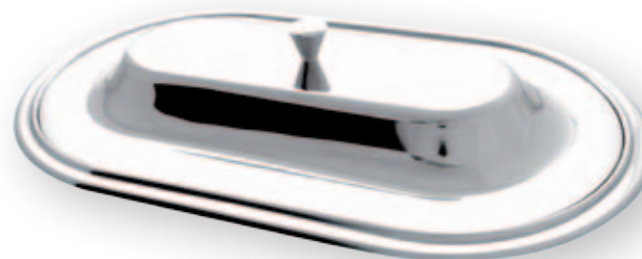
**TA2/30F**  
Vassoio tondo fondo Ø cm 30  
Round highsaied tray Ø cm 30  
**TA2/35F**  
Vassoio tondo fondo Ø cm 35  
Round highsaied tray Ø cm 35



**IN/35**  
Insalatiera tonda con cristallo cm 35  
Crystal salad bowl cm 35



**PFO/35**  
Portaformaggio con inserto in legno cm 29  
Cheese dish with wooden insert cm 29



**TD3/47**  
Legumiera con coperchio cm 47  
Fruit bowl c/wlid cm 47  
**TD3/51**  
Legumiera con coperchio cm 51  
Fruit bowl c/wlid cm 47

# Convivio

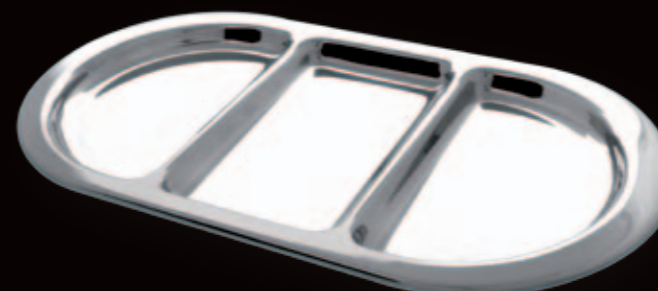
**CO/10**  
Acciaio 18/10 lucidato a specchio  
Polished 18/10 stainless steel



**TA3/36P**  
Vassoio ovale piano cm 36  
Oval tray cm 36  
**TA3/42P**  
Vassoio ovale piano cm 42  
Oval tray cm 42  
**TA3/47P**  
Vassoio ovale piano cm 47  
Oval tray cm 47



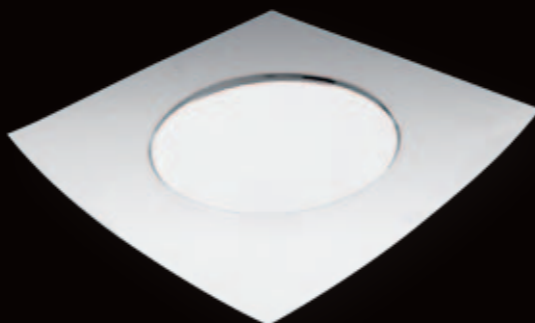
**TA1/29**  
Vassoio rettangolare cm 29  
Rectangular tray cm 29



**TU3/40**  
Antipastiera ovale a 3 scomparti cm 40  
Oval antipasta with 3 compartments cm 40



**TA3/36F**  
Vassoio ovale fondo cm 36  
Oval highsaied tray cm 36  
**TA3/42F**  
Vassoio ovale fondo cm 42  
Oval highsaied tray cm 42  
**TA3/47F**  
Vassoio ovale fondo cm 47  
Oval highsaied tray cm 47



**SQ/10**  
Sottopiatto quadrato lucido cm 29  
Square underplate mirror polished cm 29  
**SQ/SA**  
Sottopiatto quadrato sabbato cm 29  
Square underplate sand blasted cm 29  
**SQ-IS**  
Sottopiatto quadrato lucido  
con interno tondo sabbato cm 29  
Square underplate with center sand blasted cm 29



**TU2/35**  
Antipastiera tonda a 5 scomparti cm 35  
Antipasta with 5 compartments cm 35

# Emy

**EM/10**  
Maniglia cromata.  
Acciaio 18/10 lucidato a specchio  
Chrome handle.  
Polished 18/10 stainless steel



**T11/SM**  
Formaggiere quadrata  
Square grated cheese bowl



**TH1/CG**  
Oliera quadrata  
Square oil



**TH4/CG025**  
Porta bottiglie olio/acetato 25 cl  
Bottle holder oil/vinegar 25 cl  
**TH4/CG050**  
Porta bottiglie olio/acetato 50 cl  
Bottle holder oil/vinegar 50 cl

# Portabottiglie olio-aceto Condiment set

Collezione in acciaio inox micropallinato  
Collection made in stainless steel with sand finish



**TR2**  
Sottopiatto tondo lucido Ø cm 31,5  
Round underplate mirror polished Ø cm 31,5  
**TR2/SA**  
Sottopiatto tondo sabbato Ø cm 31,5  
Round underplate sand blasted Ø cm 31,5  
**TR2/IS**  
Sottopiatto tondo lucido  
con interno tondo sabbato Ø cm 31,5  
Round underplate with center  
sand blasted Ø cm 31,5



**TL/PI**  
Secchiello ghiaccio piccolo Ø 110 h 120  
Small ice bucket Ø 110 h 120  
**TL/ME**  
Secchiello ghiaccio medio Ø 155 h 150  
Medium ice bucket Ø 155 h 150  
**TL/CH**  
Secchiello champagne Ø 205 h 210  
Champagne bucket Ø 205 h 210



**TH4/CG4025**  
Porta bottiglie olio/acetato 25 cl con  
porta sale /pepe  
Bottle holder oil/vinegar 25 cl con  
c/w salt and pepper holder





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



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



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



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



**PSUM**  
Happy hour set 42x13x7 cm



**ALUM**  
Alzata 2 piani 8x25x23 cm  
2 tier tray 8x25x23 cm

# Unomille

ibidesign

to usi in mille modi

Collezione realizzata in acciaio inossidabile 18/10 con finitura sabbiata e complementi in vetro  
Collection made in 18/10 stainless steel with sand finish and glass complements



**C6UM**  
N. 6 coppe piccole multiuso 10x10x6 cm  
N. 6 small multi-use dish 10x10x6 cm



**COUM**  
Coppa insalata, macedonia, sangria 24x24x12 cm  
Salad bowl, fruit salad, sangria 24x24x12 cm





# Vassoi/Tray

## Boston-Easy

BO/SM Boston  
EA/SM Easy

Realizzati in acciaio inossidabile 18/10, lucidati a specchio  
18/10 stainless steel mirror polished



### Boston

TA1/38  
Vassoio rettangolare cm 38  
Square tray cm 38

### Boston

TA1/43  
Vassoio rettangolare cm 43  
Square tray cm 43

### Boston

TA1/48  
Vassoio rettangolare cm 48  
Square tray cm 48



### Easy

TA1/35  
Vassoio rettangolare cm 35  
Square tray cm 35

### Easy

TA1/40  
Vassoio rettangolare cm 40  
Square tray cm 40

### Easy

TA1/45  
Vassoio rettangolare cm 40  
Square tray cm 45



SOBKE-IS  
Sottobicchiere, sottobottiglia 15x15 cm  
Glass mat, bottle mat 15x15 cm



C3VASS-KE-IS  
Set antipasti 3 pezzi  
Starter set 3 pcs  
15x15 cm / 18x18 cm / 21,5x21,5 cm



TA4/30KE-IS  
Vassoio quadrato 30x30 cm  
Square tray 30x30 cm



TNKE-IS  
Vassoio Sushi 31x13 cm  
Sushi tray 31x13 cm



TC1/12KE-IS 12,5x12,5 cm - h 5 cm  
TC1/19KE-IS 19x19 cm - h 6,5 cm  
TC1/26KE-IS 26x26 cm - h 8,5 cm  
Cestino pane / Bread basket

# Kento

CSE - Cristian Tomasoni

Ideale per sushi

Collezione realizzata in acciaio inossidabile 18/10,  
lucidato a specchio e micropallinato nella parte centrale  
Collection made in 18/10 stainless steel mirror  
polished and sand blasted in the center

# Vassoi/Tray

Le onde

Acciaio inossidabile 18/10, lucidato a specchio  
18/10 stainless steel mirror polished



**TCT/35LEO-10**  
Centro tavola tondo cm 35  
Round centerpiece cm 35



**TCO/50LEO-10**  
Centro tavola ovale cm 50x31  
Oval centerpiece cm 50x31

# Thermos acciaio

Thermos "Steel"

Acciaio 18/10 • 18/10 stainless steel bright



**THERMOS60/10**  
Thermos 60 cl



**THERMOS100/10**  
Thermos 100 cl



# Tip Tap



## TIPTAP BUBBLE TTB



TTB/NERO

TTB/ARANCIO

TTB/ROSSO

TTB/LILLA



C12TTB/AS

## TIPTAP WINE TTW



TTW/NERO

TTW/ARANCIO

TTW/ROSSO

TTW/LILLA



C12TTW/AS



# Confezioni H-line



**Le nostre posate sono garantite in lavastoviglie.**

**ATTENZIONE**

Per una perfetta durata delle posate e in particolare dei coltelli si consiglia di seguire attentamente le avvertenze:

Durante e dopo il lavaggio a mano o in lavastoviglie, si raccomanda di porre le posate sempre con il manico rivolto verso l'alto onde evitare antiestetici depositi d'acqua o detersivo.

Evitare di lasciar disseccare sulle posate residui di cibo a base acida per oltre sei ore, e comunque togliere residui e incrostazioni di cibo prima del lavaggio in lavastoviglie.

Evitare l'uso di brillantanti acidi (al limone), soprattutto in presenza di acque ricche di cloro. Togliere le posate dalla lavastoviglie appena terminato il lavaggio ed asciugarle con un panno morbido;

Le eventuali macchioline superficiali si eliminano facilmente strofinando le posate con un panno imbevuto con del detergente liquido.

In caso di comparsa di piccole macchie nere sulle posate far verificare da un tecnico la corretta messa a terra della lavastoviglie (onde evitare scariche elettriche capaci di danneggiare le posate e soprattutto i coltelli).

**ACCIAIO / STAINLESS STEEL**

**Our stainless steel are dishwasher safe.**

**ATTENTION:**

*To preserve the finish of the flatware, especially of the knives, we recommend to follow carefully the directions:*

*During washing by hands or dishwasher, we recommend, in order that to provide adequate drainage of water, the flatware should be placed with the handles pointing upwards.*

*Avoid leaving dried food on the cutlery more than 6 hours.*

*If possible, remove stubborn food stains before dishwashing.*

*Avoid using acid based cleaning agents (lemon), especially using water with that has a high chloride content.*

*Where possible, remove the cutlery from the dishwasher after the completion of the cycle, and dry them with a clean cloth.*

*Superficial marks can be removed by using a cloth soaked in liquid soap.*

*Should small black marks appear on the steel, we would recommend to check the earthing of the dishwasher by a technician, a bad earthing can create electrical discharges within the dishwasher, that may damage your flatware.*

**Le posate con argentatura 25 micron possono essere lavate tranquillamente in lavastoviglie.**

L'alto spessore del rivestimento nè consente una garanzia ventennale.

Allo scopo suggeriamo dei piccoli accorgimenti per un corretto utilizzo e mantenimento del prodotto:

Per un lavaggio a mano del prodotto si consiglia l'uso di acqua calda e sapone neutro. Quindi asciugare scrupolosamente con panno morbido e asciutto.

Evitare ASSOLUTAMENTE l'uso di prodotti abrasivi (detersivi, spugne e pagliette metalliche) o corrosivi (acido acetico, citrico, lattico ed in particolare cloruro di sodio).

Se le posate vengono lavate in lavastoviglie assicurarsi che il programma preveda una perfetta asciugatura a fine ciclo. Se così non fosse estrarre ed asciugare accuratamente ogni singola posata con panno morbido e asciutto.

L'argento è portato a solfursi in presenza dell'aria, assumendo una colorazione scura e più o meno uniforme. Si tratta di un fenomeno naturale che non danneggia il rivestimento d'argento ma ne altera l'aspetto.

Per ridare all'argento il suo originale splendore sono disponibili in commercio alcuni prodotti appositamente preparati da case qualificate. Sugeriamo l'uso del "SILVERPOLISH" o del "ARGENTIL" che assicurano risultati eccellenti.

**ARGENTO / SILVER**

**Our silver plated 25 micron cutlery can safely be washed in the dishwasher.**

*The high thickness plating allows a 20 year guarantee. So that you may protect your investment, we would suggest the following:*

*For hand washing, we would advise the use of hot water and neutral soap. After which, dry accurately with a clean, dry soft cloth.*

*Absolutely avoid the use of abrasive products (detergents, rough sponges, metal pads) or corrosives (acetic acid, citric acid, lactic acid, and in particular, sodium chloride).*

*If the cutlery is washed in the dishwasher, make sure that the program allows for a complete dry at the end of the cycle.*

*If this is not possible, remove the cutlery and dry by hand with a clean, dry, and morbid cloth.*

*Silver will oxidise in air, which assumes a dark patchy appearance on the surface. This is a natural phenomenon that will not damage the surface of the silver plating.*

*To bring back the splendour of polished silver, you can use a number of products that have been developed especially for cleaning silver, and which are easily found in commerce. We would suggest "SILVERPOLISH" or "ARGENTIL", both give excellent results.*