

EM3



MADE IN ITALY

HORECA

CATALOGO 2016

POSATE CUTLERY

VASELLAME HOLLOWARE

CONCEPT

INTRODUZIONE . INTRODUCTION

1974 Nasce Erme Posaterie Erme Posaterie was founded in 1974	8
Erme Posaterie Oggi Erme Posaterie Today	9
Personalizzazioni Customizations	10
Trattamenti dell'acciaio Treatment of steel	12
Processo produttivo Production process	14
Posate .Manutenzione & cura Cutlery .Use and care	20

POSATE . CUTLERY

Posate acciaio Argentato Silverplated cutlery	22
Posate acciaio PVD Stainless steel PVD cutlery	26
Posate acciaio Sabbiato Sand-blasted stainless steel cutlery	34
Posate acciaio Retrò Stainless steel cutlery with retrò finish	42
Posate acciaio Laser Stainless steel cutlery with laser decor	48
Posate acciaio Stainless steel cutlery	54
Posate acciaio Quotidiano Stainless steel cutlery for every day use	94
Gli Universali Items for general use	114

VASELLAME . HOLLOWARE 130

Vassoi . Trays
Piatti da portata . Serving plates
Cestini & coppa insalata . Basket & salad bowl
Servizio per antipasti . Hors-d'oeuvre set
Centrotavola . Centrepiece
Alzata dolci 2 piani . Pastry stand 2 tier tray
Piatto per formaggi con campana . Cheese board c/w lid
Sottobicchiere & sottobottiglia . Saucer & bottle stand
Gli Universali da Tavola Table items for general use

CONCEPT 146

Giravolta .Vassoio catering . Giravolta .Catering tray
Artic .Linea bar . Artic .Bar line

INDICE TIPOLOGICO

TYOPOLOGICAL INDEX



POSATE ACCIAIO ARGENTATO

Impero Argentato	24
Savoia Argentato	25

POSATE ACCIAIO PVD

Joli Copper bronze	28
Joli Gun metal	29
Joli Tin gold	30
Venice Copper bronze	31
Venice Gun metal	32
Venice Tin gold	33

POSATE ACCIAIO SABBIATO

Etoile Sabbiato	36
Eleven Sabbiato	37
Joy Sabbiato	38
Milano Sabbiato	39
Venice Sabbiato	40

POSATE ACCIAIO RETRÒ

Alfa Retrò	44
Impero Retrò	45
Milano Retrò	46
Royal Retrò	47

POSATE ACCIAIO LASER

Eleven Exa	50
Joy Triangle	51
Hermitage	52
Milano Damask	53

POSATE ACCIAIO

900	56
Celine	57
Celtika Sabbiato diamonds	58
Chiara	59
Etoile	60
Joli	61
Oasi	62
Olimpo	63
Onda	64
Vanity	65
Armonia	66
Beta	67
Chef	68
Domus	69
Doram	70
Eden	71
Eleven	72
Firenze	73
Fuoco	74
Griffe	75
Hotel	76



POSATE CUTLERY

Impero 2.5	77
Impero 3	78
Kappa	79
Lady	80
Luigi XVI	81
Lux	82
Marte	83
Milano	84
Operà	85
Palma	86
Perles	87
Privilege	88
Royal	89
Savoia 2.5	90
Savoia 3	91
Venice	92

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO

Alfa	96
Ambassador	97
Arabesque	98
Atena	99
Beme	100
City	101
Duna	102
Eco	103
Euro	104
Galles	105
Joy	106
Katya	107
Live	108
Loira	109
Oxford	110
Segno	111
Shark	112
Sonia	113

GLI UNIVERSALI

Coltelli bistecca & carne	116
Coltelli Formaggio	117
Stiletto & Pinza Aragosta	118
Temptation	119
Magic	120
Cadeau	122
Tergicucchiaio	124
Pinze	126
Fly mestoli	128
MiniFly mestoli	129
Swing pinze	130
Swing mestoli	131

VASELLAME HOLLOWARE

VASELLAME

BD10	134
LeOnde	136
Convivio	137
Boston	138
Easy	139
Vassoi Presentazione	140
Kento	142
Unomille	143

GLI UNIVERSALI DA TAVOLA

Sottopiatto tondo	144
Sottopiatto quadrato	144
Secchiello ghiaccio	144
Rinfrescatore champagne	144
Formaggiera e Servizio olio, aceto, sale e pepe	144
Supporto per bottiglie olio e aceto	144
Supporto per bottiglie olio, aceto, sale e pepe	144
TipTap Bubble	145
TipTap Wine	145

CONCEPT

CONCEPT

Giravolta	148
Artic Spumantiera	150
Secchiello	
Flute	
Coppa Martini	
Bicchiere Colore	
Bicchiere Shot	
Bicchiere Shooter	
Bicchiere Rocks	
Bicchiere Double Rocks	
Bicchiere Beverage Satin	

INDICE ALFABETICO

ALPHABETICAL INDEX



POSATE CUTLERY

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

POSATE CUTLERY

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



1974 NASCE EME POSATERIE

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

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

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

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

EME POSATERIE WAS FOUNDED IN 1974

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

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

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

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



EME POSATERIE OGGI

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

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

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

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

EME POSATERIE TODAY

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

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

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

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



①



②



③

④

PERSONALIZZAZIONI

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

①

Laser

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

②

Incisione a pantografo

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

③

Punzone

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

④

Sabbiatura

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

CUSTOMIZATIONS

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

Laser

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

Pantograph engraving

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

Punching

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

Sand blasting

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



⑤

⑥

⑦

⑧

⑤

Retrò

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

⑥

Argentatura

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

⑦

PVD

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

Le colorazioni più utilizzate sono:

- TIN GOLD
- COPPER BRONZE
- GUNMETAL

⑧

Lavorazioni particolari

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

Retrò

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

Silvering

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

PVD

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

The most requested colours are :

- TIN GOLD
- COPPER BRONZE
- GUNMETAL

Special finishes

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



TRATTAMENTI DELL'ACCIAIO

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

Lucidatura

Finitura a specchio realizzata sulle superfici per esaltarne le qualità.

PVD

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

Argentatura

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

TREATMENT OF STEEL

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

Polishing

Mirror finishing achieved on surfaces to enhance qualities.

PVD

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

Silvering

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



Sabbiatura

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

Retrò

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

Laser

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

Satinatura

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

Saldatura & brunitura

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

Martellatura

Lavorazione realizzata utilizzando dei particolari stampi.

Sand blasting

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

Retrò

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

Laser

Laser marking technology allows the creation of high precision textures, with a greater creative freedom.

With high-tech laser technology sophisticated two-tone designs with three-dimensional effects can be created.

Satinising

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

Welding & burnishing

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

Hammering

Processing carried out by using special moulds.





PROCESSO PRODUTTIVO

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

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

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

PRODUCTION PROCESS

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

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

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



LAVORAZIONE A FREDDO DELLE POSATE

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

Le due tipologie di acciaio certificato utilizzato sono:

AISI 304 (Cr18% e Ni 10%)

sono acciai inox austenitici e presentano le seguenti caratteristiche:

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

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

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

COLD PROCESSING OF CUTLERY

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

The following are the 2 types of certified steel used:

AISI 304 (Cr 18% and Ni 10%)

are austenitic stainless steels and have the following characteristics:

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

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

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



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

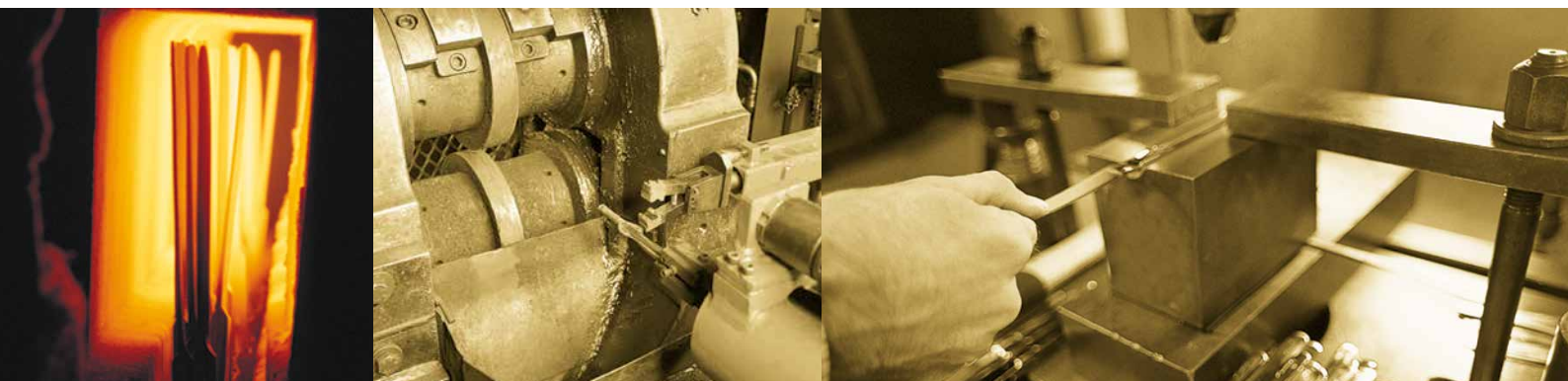
Fasi di lavorazione a freddo:

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

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

Stages of cold processing:

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



LAVORAZIONE A CALDO DEI COLTELLI

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

La tipologia di acciaio certificato utilizzato è:

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

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

Fasi di lavorazione a caldo:

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

HOT PROCESSING OF KNIVES

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

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

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

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

Phases of hot processing:

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



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



MANUTENZIONE&CURA POSATE

Posate

LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE

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

LAVAGGIO MANUALE

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

USE AND CARE CUTLERY

Cutlery

DISHWASHER

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

HANDWASHING

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



Posate acciaio argentato

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

LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE

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

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

LAVAGGIO MANUALE

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

Silverplated cutlery

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

DISHWASHER

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

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

HANDWASHING

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

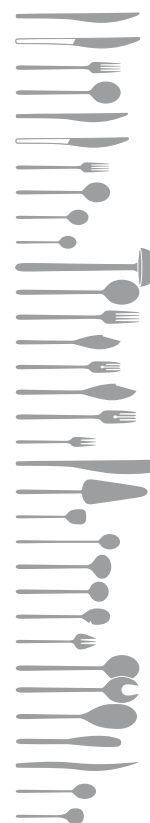


POSATE
ACCIAIO
ARGENTATO

Impero Argentato ^{3mm}



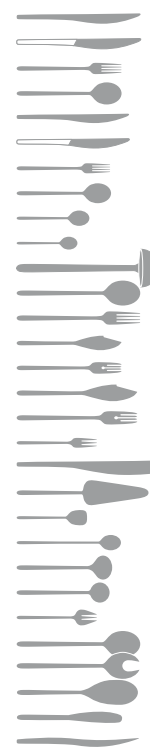
X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X20	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	245 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X60	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	218 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
X80	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	182 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
190	Coltello torta . Cake knife	230 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink 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
370	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm
CUCO	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	132 mm



Savoia ^{3mm} Argentato



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



POSATE ACCIAIO PVD



“Physical Vapour Deposition” tecnica di deposizione ecologica consistente nell’evaporazione e successiva condensazione di una fonte metallica sugli oggetti da trattare.

Realizzato in camera sottovuoto è un trattamento che apporta, oltre a svariate sfumature di colore, anche una maggiore durezza all’acciaio rendendolo più resistente allo sfregamento, alla corrosione e all’usura.

“Physical Vapour Deposition” is an ecological technique for applied one metal to another. It consists of evaporating a metal and then condensing onto an object.

The process is performed within a vacuum chamber and offers the possibility of providing various shades of colour. The process also has an effect of hardening the steel, and thus forwarding greater protection against scratching, corrosion, and ware.

Joli

copper bronze

design ibidesign

4€



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 da servizio . Serving spoon	260 mm	
130	Forchetta da servizio . 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	

Joli gun metal

design ibidesign

4€



X10	Coltello tavola . Table knife	249 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	232 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	232 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	227 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	200 mm	
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	200 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	152 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
110	Mestolo . Ladle	304 mm	
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	260 mm	
130	Forchetta da servizio . 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	

14 articoli disponibili . 14 articles available

Joli tin gold

design ibidesign

4€



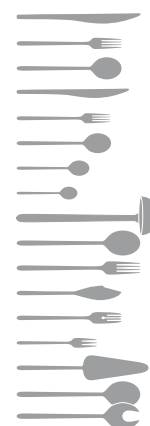
X10	Coltello tavola . Table knife	249 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	232 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	232 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	227 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	200 mm	
X80	Cucchiaio frutta . Dessert spoon	200 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	152 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
110	Mestolo . Ladle	304 mm	
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	260 mm	
130	Forchetta da servizio . 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	

14 articoli disponibili . 14 articles available

Venice ^{4m} copper bronze



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 da servizio . Serving spoon	260 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	262 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	200 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	171 mm
200	Pala torta . Cake shovel	247 mm
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm

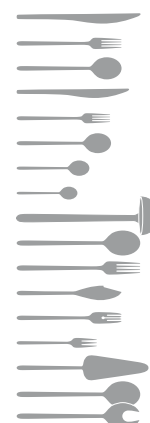


Venice gun metal

4^m



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 da servizio . Serving spoon	260 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	262 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	200 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	171 mm
200	Pala torta . Cake shovel	247 mm
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm

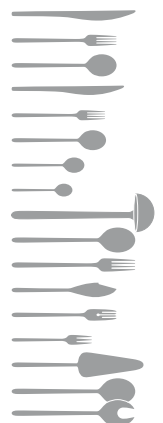


Venice tin gold

4^{me}



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 da servizio . Serving spoon	260 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	262 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	200 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	171 mm
200	Pala torta . Cake shovel	247 mm
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm



POSATE ACCIAIO SABBIATO

NEW



Etoile Sabbbiato

4€

NEW



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 da servizio . Serving spoon	260 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	260 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	190 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	190 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	162 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm	

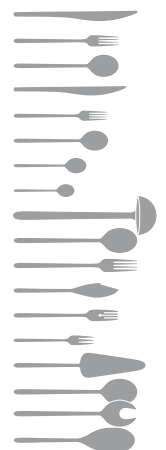
Eleven . EV/TSA

Eleven 2.5^{mm} Sabbbiato

NEW



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



17 articoli disponibili . 17 articles available

Joy . JY/TSA

Joy Sabbbiato

2^m

NEW



5 articoli disponibili . 5 articles available

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

217 mm
217 mm
237 mm
142 mm
113 mm

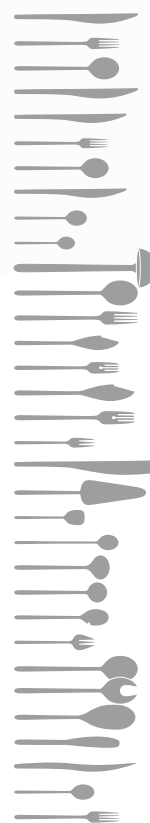


Milano 2.5^{mm} Sabbbiato

NEW



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 da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
190	Coltello torta . Cake knife	230 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink 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
370	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm
X30S	Forchetta spaghetti . Spaghetti fork	205 mm



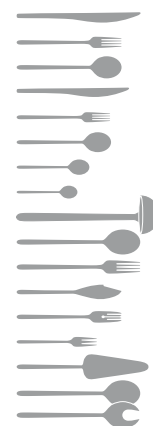
Venice Sabbbiato

4[€]

NEW



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 da servizio . Serving spoon	260 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	262 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	200 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	171 mm
200	Pala torta . Cake shovel	247 mm
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm





Etoile Sabbiato
cucchiaio 220 mm

Eleven Sabbiato
cucchiaio 220 mm

Joy Sabbiato
cucchiaio 217 mm

Milano Sabbiato
cucchiaio 205 mm

Venice Sabbiato
cucchiaio 232 mm

POSATE ACCIAIO RETRO'

NEW

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

Una riedizione nostalgica delle posate dei nostri nonni.
Un richiamo al passato ma anche una tendenza
raffinata e glamour.

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

A nostalgic revival of past times.

Alfa Retrò

2^{ME}

NEW



4 articoli disponibili . 4 articles available

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

220 mm
190 mm
190 mm
130 mm



Impero Retrò . IM/RE

Impero Retrò

2.5[€]

NEW



4 articoli disponibili . 4 articles available

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

240 mm
205 mm
205 mm
142 mm



Milano Retrò

2.5€

NEW



4 articoli disponibili . 4 articles available

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

240 mm
205 mm
205 mm
142 mm



Royal Retrò

2.5€



4 articoli disponibili . 4 articles available

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

240 mm
205 mm
205 mm
142 mm



POSATE ACCIAIO LASER

NEW



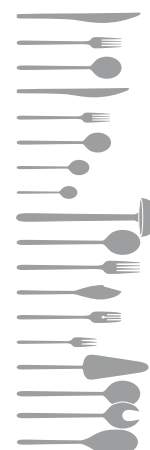
Eleven Exa

2.5^{mm}

NEW



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



Joy Triangle

2^{me}

NEW



5 articoli disponibili . 5 articles available

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

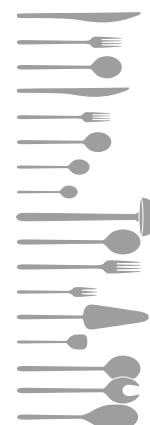
217 mm
217 mm
237 mm
142 mm
113 mm



Hermitage 2.5^{mm}



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	184 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm
280	Pala riso . Rice spoon	257 mm



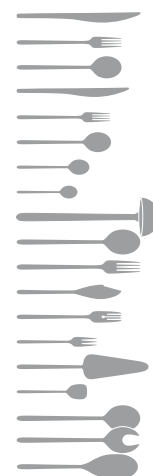
Milano Damask

2.5^{mm}

NEW



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	184 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm
280	Pala riso . Rice spoon	257 mm



POSATE ACCIAIO



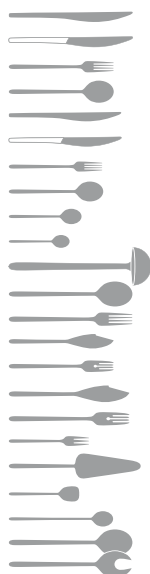
900 . NC/10

900

3m



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 da servizio . Serving spoon	243 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	214 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	201 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	255 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	243 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	236 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	130 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	200 mm
270	Coppia insalata . Salad set	243 mm



22 articoli disponibili . 22 articles available


Celine . CEL/10

Posata lunga 227 mm . Cutlery long 227 mm

Celine

design ibidesign

4.5€

X10	Coltello tavola . Table knife	236 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	227 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	227 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	208 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	195 mm	
X80	Cucchiaio 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	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	263 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	263 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	167 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	263 mm	

13 articoli disponibili . 13 articles available

Celtika Sabbiato Diamonds 5^{ME}



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

15 articoli disponibili . 15 articles available

Chiara . CI/10

Chiara **4€**



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 da servizio . Serving spoon	242 mm	
130	Forchetta da servizio . 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	

14 articoli disponibili . 14 articles available

Etoile**4€**

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

15 articoli disponibili . 15 articles available

Joli . JL/10

Posata lunga 232 mm . Cutlery long 232 mm

Joli
design ibidesign

4€















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 da servizio . Serving spoon	260 mm	
130	Forchetta da servizio . 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	

14 articoli disponibili . 14 articles available



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 da servizio . Serving spoon	243 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	203 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	197 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	240 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	243 mm	






















X10	Coltello tavola . Table knife	227 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	206 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	206 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	198 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	180 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	135 mm	
110	Mestolo . Ladle	280 mm	
120	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	242 mm	
130	Forchetta da servizio . 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	

12 articoli disponibili . 12 articles available

Onda . ON/10

Onda**4€**

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

19 articoli disponibili . 19 articles available

Vanity . VA/10

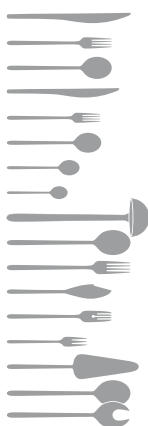
Vanity

design ibidesign

8mm



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 da servizio . Serving spoon	243 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	217 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	199 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	154 mm
200	Pala torta . Cake shovel	245 mm
270	Coppia insalata . Salad set	243 mm

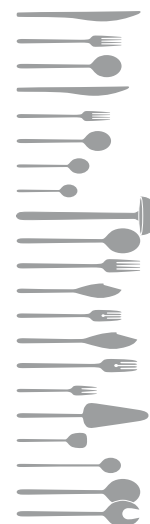


16 articoli disponibili . 16 articles available

Armonia 3^m



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	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 da servizio . Serving spoon	242 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	242 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	193 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	183 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	262 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	245 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	151 mm
200	Pala torta . Cake shovel	240 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	145 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	200 mm
270	Coppia insalata . Salad set	242 mm



Beta . BE/10

Beta**4^{ME}**

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 da servizio . Serving spoon	243 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	193 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	255 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	243 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
200	Pala torta . Cake shovel	240 mm
240	Cucchiaino brodo . Soup spoon	168 mm
270	Coppia insalata . Salad set	243 mm
350	Coltello bistecca . Steak knife	235 mm
370	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	150 mm



Chef . CH/10

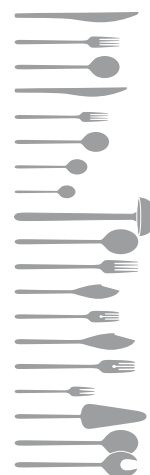
Chef

design ibidesign

4€



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 da servizio . Serving spoon	235 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	237 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	200 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	182 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	260 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	238 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	151 mm
200	Pala torta . Cake shovel	242 mm
270	Coppia insalata . Salad set	235 mm

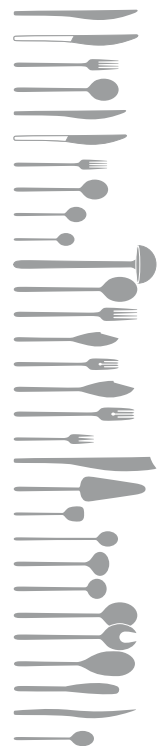


18 articoli disponibili . 18 articles available

Domus . DS/10

Domus 3^m

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 da servizio . Serving spoon	240 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	240 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	193 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	243 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	240 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
190	Coltello torta . Cake knife	235 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	142 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink 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
370	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	150 mm



Doram . DO/10

Doram 2.5^{mm}

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 da servizio . Serving spoon	232 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	232 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	195 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	245 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	235 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
190	Coltello torta . Cake knife	245 mm
200	Pala torta . Cake shovel	265 mm
270	Coppia insalata . Salad set	232 mm

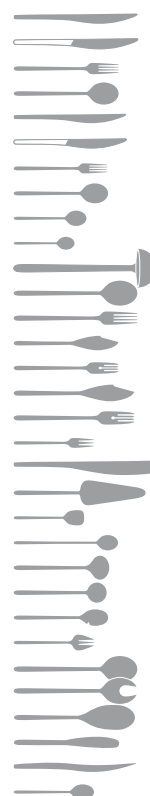


Eden

3^m



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	225 mm
X60	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	210 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	116 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
190	Coltello torta . Cake knife	242 mm
200	Pala torta . Cake shovel	227 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
230	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	180 mm
240	Cucchiaino brodo . Soup spoon	170 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	255 mm
300	Spalmaburro . Butter knife	180 mm
350	Coltello bistecca . Steak knife	225 mm
370	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm



Eleven . EV/10

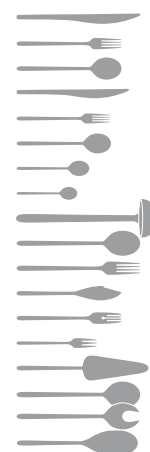
Eleven

2.5^{mm}

design ibidesign



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



17 articoli disponibili . 17 articles available

Firenze 2.5^{mm}



X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	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 da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
190	Coltello torta . Cake knife	230 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm
270	Coppia insalata . Salad set	233 mm



Fuoco . FU/10

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

Fuoco












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

Griffe . GR/10

Griffe**3^{ME}****NEW**

9 articoli disponibili . 9 articles available

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

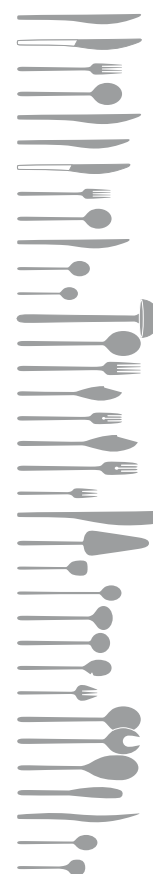
Hotel 2.5^{mm}

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	
110	Mestolo . Ladle	295 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	260 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	260 mm	
140	Coltello pesce . Fish knife	202 mm	
150	Forchetta pesce . Fish fork	188 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm	

Impero 2.5^{mm}



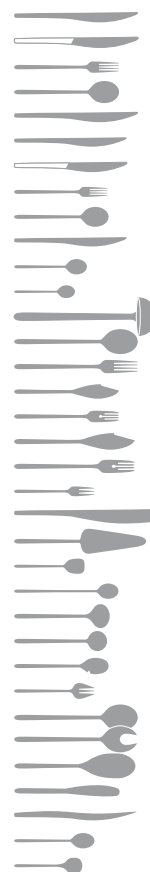
X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X20	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	245 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
CTE	Coltello tavola eco . Table knife eco	235 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X60	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	218 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
CFE	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	213 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
190	Coltello torta . Cake knife	230 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink 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
370	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm
CUCO	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	132 mm



Impero 3^{mm}



X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X20	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	245 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
CTE	Coltello tavola eco . Table knife eco	235 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	217 mm
X60	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	218 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	184 mm
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	182 mm
CFE	Coltello frutta eco . Dessert knife eco	213 mm
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm
110	Mestolo . Ladle	287 mm
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
190	Coltello torta . Cake knife	230 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink 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
370	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm
CUCO	Cucchiaino formaggio . Cheese spoon	132 mm



Kappa . KP/10

Kappa 2.5^{mm}



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	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	243 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	202 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	195 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	257 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	243 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	240 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	144 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	202 mm
270	Coppia insalata . Salad set	243 mm



Lady . LY/10

Lady 2.5^{mm}



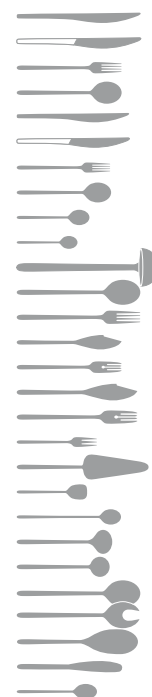
X10	Coltello tavola . Table knife	220 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	190 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	175 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	142 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	105 mm	
110	Mestolo . Ladle	295 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	233 mm	
130	Forchetta da servizio . 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	

14 articoli disponibili . 14 articles available

Luigi XVI 3^{mm}



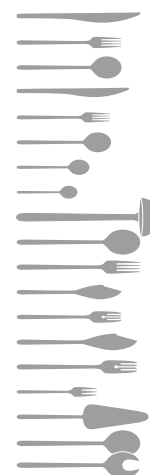
X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm
X20	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	245 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	205 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	205 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	213 mm
X60	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	218 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork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



Lux

2.5^{mm}

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



Marte . MT/10










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

Marte

2.5^{mm}



10 articoli disponibili . 10 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	235 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	206 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	206 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	225 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	
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	

Milano . MI/10

Milano 2.5^{mm}



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 da servizio . Serving spoon	233 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	192 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	184 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	253 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	230 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
190	Coltello torta . Cake knife	230 mm
200	Pala torta . Cake shovel	225 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	141 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink 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
370	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	152 mm
X30S	Forchetta spaghetti . Spaghetti fork	205 mm



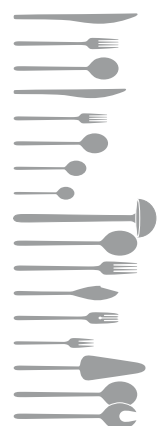
Operà . OP/10

Operà

5^{ME}



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 da servizio . Serving spoon	230 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	235 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	220 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	205 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	145 mm
200	Pala torta . Cake shovel	248 mm
270	Coppia insalata . Salad set	230 mm



16 articoli disponibili . 16 articles available

Palma . PL/10

Palma 2.5^{mm}



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 da servizio . Serving spoon	243 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	243 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	202 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	195 mm
160	Coltello pesce da servizio . Serving fish knife	257 mm
170	Forchetta pesce da servizio . Serving fish fork	243 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm
200	Pala torta . Cake shovel	240 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	144 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	202 mm
270	Coppia insalata . Salad set	243 mm
370	Cucchiaino dolce . Sweet spoon	144 mm



Perles 2.5^{mm}



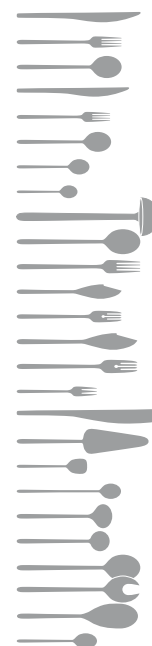
13 articoli disponibili . 13 articles available

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 . Ice cream spoon	141 mm	
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	195 mm	

Privilege 2.5^{mm}



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

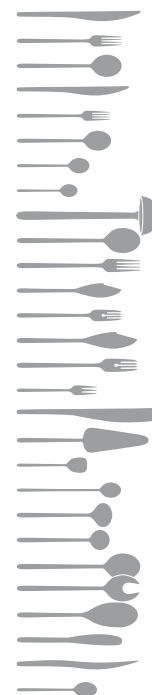


Royal . RO/10

Royal 2.5^{mm}



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



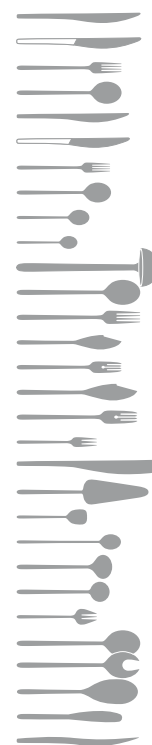
27 articoli disponibili . 27 articles available

Savoia . SA/10

Savoia 2.5^{mm}

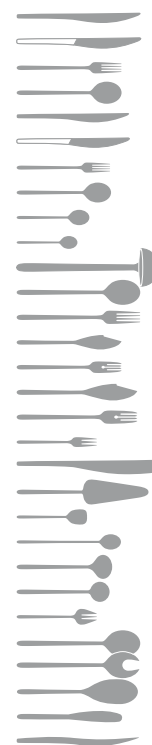


X10	Coltello tavola . Table knife	240 mm
X20	Coltello tavola m.v . Table knife h/h	238 mm
X30	Forchetta tavola . Table fork	200 mm
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	200 mm
X50	Coltello frutta . Dessert knife	218 mm
X60	Coltello frutta m.v . Dessert knife h/h	215 mm
X70	Forchetta frutta . Dessert fork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





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



Venice . VC/10

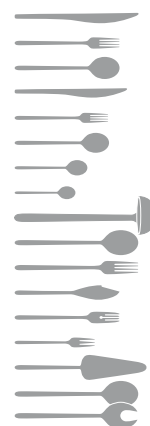
Posata lunga 235 mm . Long cutlery 235 mm

Venice

4m



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 da servizio . Serving spoon	260 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	262 mm
140	Coltello pesce . Fish knife	210 mm
150	Forchetta pesce . Fish fork	200 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	171 mm
200	Pala torta . Cake shovel	247 mm
270	Coppia insalata . Salad set	260 mm



16 articoli disponibili . 16 articles available



EMERSON

POSATE ACCIAIO QUOTIDIANO



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

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

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

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

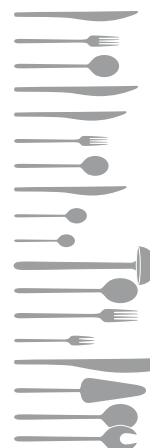
Alfa

2^{mm}



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

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 da servizio . Serving spoon	232 mm
130*	Forchetta da servizio . Serving fork	232 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
190*	Coltello torta . Cake knife	245 mm
200*	Pala torta . Cake shovel	265 mm
270*	Coppia insalata . Salad set	232 mm



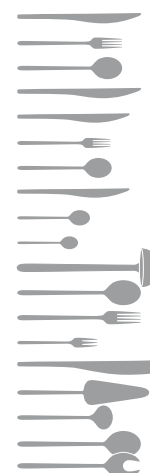
*Non disponibile per AL/CR e AL/ST . Unavailable for AL/CR and AL/ST

Ambassador 18/10 . AM/10
Ambassador 18/C . AM/CR

Ambassador 2^{mm}



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 da servizio . Serving spoon	233 mm
130*	Forchetta da servizio . Serving fork	235 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
190*	Coltello torta . Cake knife	248 mm
200*	Pala torta . Cake shovel	268 mm
230*	Cucchiaino salsa . Sauce spoon	167 mm
270*	Coppia insalata . Salad set	233 mm



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

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

Arabesque . AB/10

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

Arabesque 1.8€



4 articoli disponibili . 4 articles available

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

204 mm
 204 mm
 225 mm
 133 mm

















Atena 18/10 . AT/10
Atena 18/C . AT/CR

Atena

2^{mm}



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 da servizio . Serving spoon	230 mm	
130*	Forchetta da servizio . Serving fork	232 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	
270*	Coppia insalata . Salad set	230 mm	

13 articoli disponibili . 13 articles available AT/10
10 articoli disponibili . 10 articles available AT/CR






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

Beme . BM/CR

Beme**2^m**

5 articoli disponibili . 5 articles available

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

- 200 mm 
 190 mm 
 190 mm 
 135 mm 
 154 mm 

City

1.8^{mm}



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 da servizio . Serving spoon	230 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	147 mm	
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	134 mm	
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	201 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	230 mm	

15 articoli disponibili . 15 articles available

Duna . DU/10

Duna**2^m**

5 articoli disponibili . 5 articles available

- X30** Forchetta tavola . Table fork
X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
CTE Coltello tavola eco . Table knife eco
X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
180 Forchetta dolce . Cake fork

195 mm
 195 mm
 210 mm
 130 mm
 150 mm








Eco

1.5[€]



5 articoli disponibili . 5 articles available

- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- CTE Coltello tavola eco . Table knife eco
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- 110 Mestolo . Ladle

- 200 mm 
- 200 mm 
- 215 mm 
- 130 mm 
- 270 mm 



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

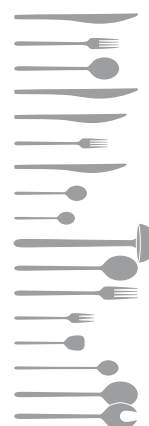


Galles

2^{mm}



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	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	231 mm
130	Forchetta da servizio . Serving fork	235 mm
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	134 mm
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	201 mm
270	Coppia insalata . Salad set	231 mm



Joy . JY/10

Joy
design ibidesign

2
mm



5 articoli disponibili . 5 articles available

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

217 mm
 217 mm
 237 mm
 142 mm
 113 mm



Katya . KA/10

Katya

2^{mm}

X10	Coltello tavola . Table knife	210 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	200 mm	
X40	Cucchiaio 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	Cucchiaio 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	Cucchiaio da servizio . Serving spoon	230 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	233 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	
210	Cucchiaino gelato . Ice cream spoon	135 mm	
220	Cucchiaio bibita . Long drink spoon	187 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	230 mm	

16 articoli disponibili . 16 articles available

Live . LV/10

Live
design ibidesign**2**
mm

5 articoli disponibili . 5 articles available














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

219 mm
 219 mm
 239 mm
 142 mm
 114 mm



Loira**2^{mm}**

13 articoli disponibili . 13 articles available

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	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	228 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	230 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	150 mm	
220	Cucchiaino bibita . Long drink spoon	192 mm	
270	Coppia insalata . Salad set	228 mm	

Oxford







2^m

NEW

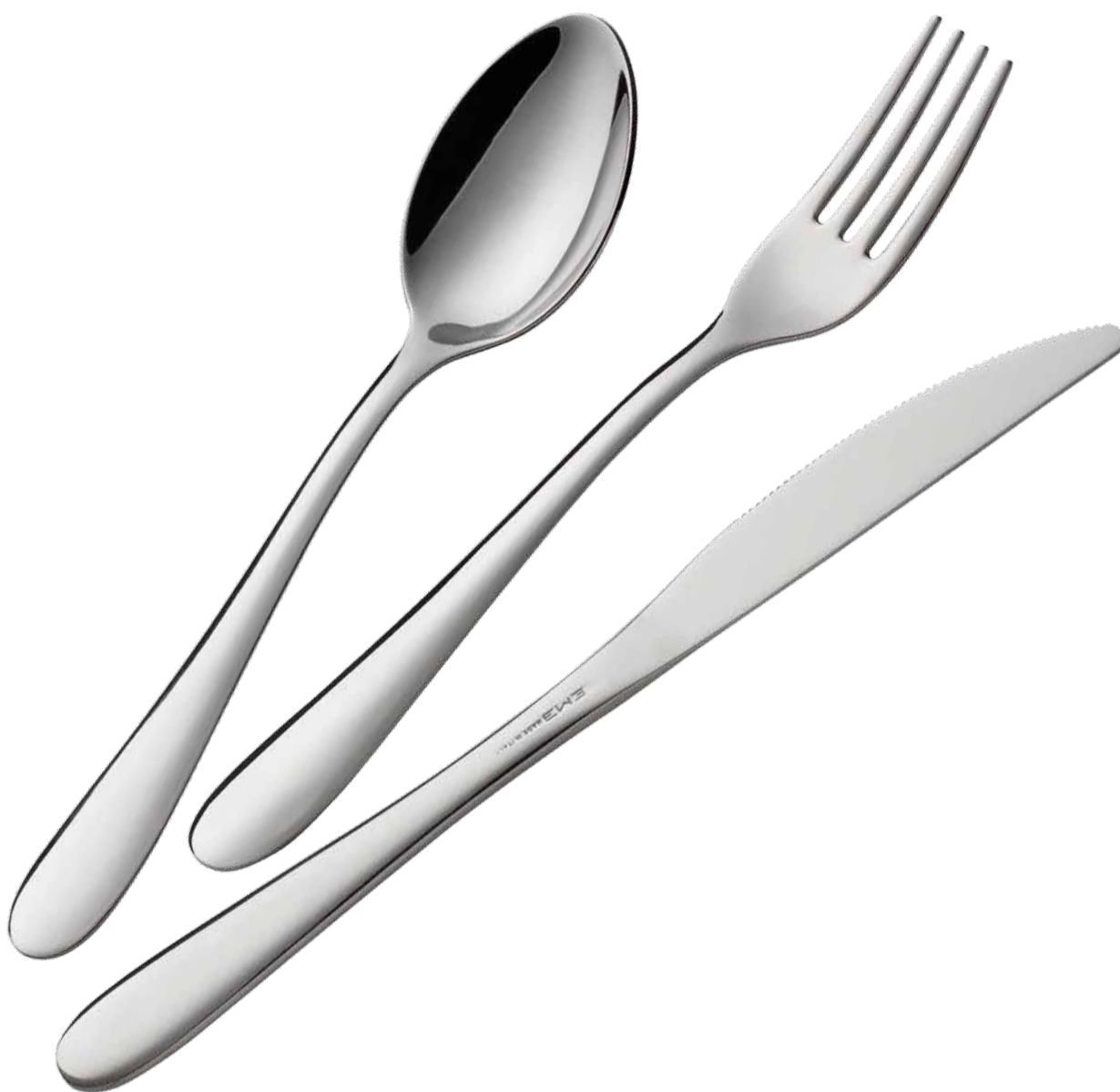


6 articoli disponibili . 6 articles available

- X30 Forchetta tavola . Table fork
- X40 Cucchiaino tavola . Table spoon
- CTE Coltello tavola eco . Table knife eco
- X90 Cucchiaino caffè . Coffee spoon
- NEW 100 Cucchiaino moka . Moka spoon
- NEW 180 Forchetta dolce . Cake fork

- 196 mm 
- 196 mm 
- 220 mm 
- 133 mm 
- 111 mm 
- 150 mm 

Segno 1.8^{mm}














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



Shark . SH/CR

Shark 2^m

X30	Forchetta tavola . Table fork	207 mm	
X40	Cucchiaio tavola . Table spoon	207 mm	
CTE	Coltello tavola eco . Table knife eco	234 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	187 mm	
X80	Cucchiaio 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	
180	Forchetta dolce . Cake fork	155 mm	

11 articoli disponibili . 11 articles available

Sonia . SO/CR

Sonia 1.5^{mm}

4 articoli disponibili . 4 articles available

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

200 mm
 200 mm
 215 mm
 130 mm



GLI UNIVERSALI



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

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

Coltello Bistecca manico vuoto . 350MV	Hollow handle steak knife
Coltello Bistecca TouchMe . COLBIS/DRI	TouchMe steak knife
Coltello Carne TouchMe . COLSPE/DRI	TouchMe carving knife
Coltello Bistecca monoblocco . 351	Monoblock steak knife
Coltello Bistecca LoveMe . COLBIS/VAU	LoveMe steak knife
Coltello Carne LoveMe . COLSPE/VAU	LoveMe carving knife
Coltello Bistecca Zak . 351ZK/1	Zak steak knife

Coltelli Bistecca & Carne



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



Coltello Bistecca TouchMe 235 mm
TouchMe steak knife 235 mm



Coltello Carne TouchMe 235 mm
TouchMe carving knife 235 mm



Coltello Bistecca monoblocco 232 mm
Monoblock steak knife 232 mm



Coltello Bistecca LoveMe 230 mm
LoveMe steak knife 230 mm



Coltello Carne LoveMe 230 mm
LoveMe carving knife 230 mm



Coltello Bistecca Zak 230 mm
Zak steak knife 230 mm

Coltello per paste molli . 352MV

Coltello spatola . 353MV

Coltello 2 punte per paste semidure . 354MV

Knife for soft cheeses

Spreader knife

2 pointed knife for semi-hard cheeses

Coltelli Formaggio



Coltello Paste molli 245 mm
Knife for soft cheeses 245 mm



Coltello Spatola 205 mm
Spreader knife 205 mm



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

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

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

Stiletto & Pinza Aragosta



Stiletto Aragosta - 205 mm
 Lobster pick - 205 mm



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

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

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

Temptation

design ibidesign

2mm



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



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



Cucchiaino Miele & Olive 147 mm
 Honey & Olive spoon 147 mm



Forchettina Dessert & Party 155 mm
 Dessert & Party fork 155 mm



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



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



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



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

Espresso spoon
 Trix spoon
 Drinks spoon

Magic **1.8€**

design Ezio Didone



Cucchiaino espresso 110 mm
 Espresso spoon 110 mm



Cucchiaino Trix 133 mm
 Trix spoon 133 mm



Cucchiaino drink 190 mm
 Drinks spoon 190 mm



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

Salad set
 Serving spoon
 Serving fork
 Starters shovel
 Spreader
 Sauce ladle

Magic

3^{mm}

design Ezio Didone



Coppia insalata 182 mm
 Salad set 182 mm



Cucchiatore a servire 182 mm
 Serving spoon 182 mm



Forchettone a servire 180 mm
 Serving fork 180 mm



Pala antipasti 185 mm
 Starters shovel 185 mm



Spalmatutto 185 mm
 Spreader 185 mm



Mestolo salsa 190 mm
 Sauce ladle 190 mm



Cadeau . CD10

Cucchiaini e forchettine party . Spoons and party forks

Cadeau

design ibidesign



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

Cuore, Elica, Trifoglio, Quadrifoglio, Margherita e Giglio spuntano sui terminali personalizzati come fiori che sbocciano in un campo...

Meravigliosi articoli per la tavola, adatti per ogni genere di scenario - dal casual al festoso.

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

Heart, Propeller, Three Leaf Clover, Four Leaf Clover, Daisy, and Lily emerge like blossoming flowers in a field...

Wonderful tableware, suitable for all kinds of scenery - from casual to festive use.



Cucchiaini e forchettine party . Spoons and party forks

Cadeau



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Tergicucchiaio lucido large . TERCUC/L

Tergicucchiaio sabbiato large . TERCUCTSA/L

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

Il Tergicucchiaio permette di servire porzioni precise e veloci grazie al braccio mobile.

Consente di servire con professionalità, maneggevolezza ed eleganza tutti i cibi che solitamente si attaccano al cucchiaio tradizionale.

È indicato per risotti, purè, insalata russa, pasta corta, timballi, paella, patè, sformati, formaggio molle, salse, gelato, zuppa inglese, tiramisù, profiteroles, panna montata, marmellate, gelatine.

Il particolare design conferisce una presa sicura e comoda consentendo un servizio impeccabile anche dopo diverse ore di uso in sala.

Lavabile in lavastoviglie.

Per una pulizia perfetta si consiglia di sganciare il braccio mobile prima di riporlo nel cestello della lavapiatti.

Tergicucchiaio

design Massimiliano Gentili

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

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

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

The special design provides a sure and comfortable grip, and allows impeccable service, even after hours of use in the restaurant.

Dishwasher safe. For perfect cleaning it is recommended to release the mobile arm before putting it into the dishwasher.

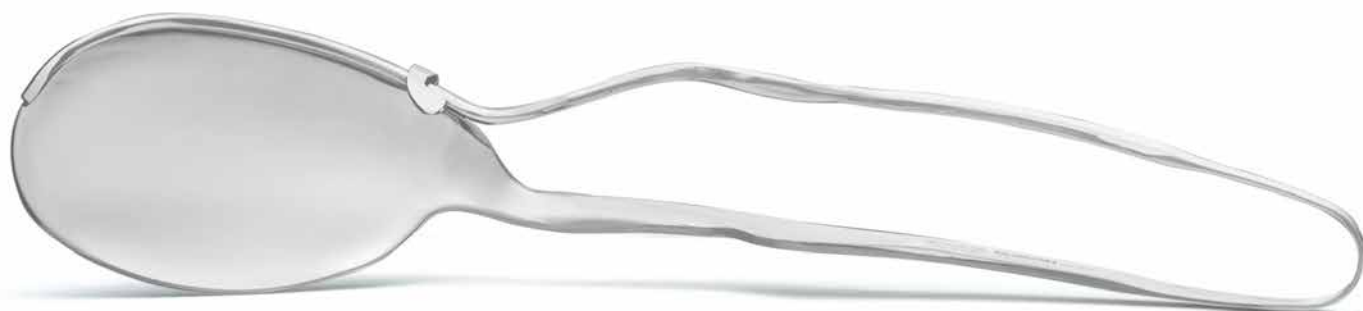
EME
MADE IN ITALY

G.MAX
INNOVATION



TERCUC/L

Tergicucchiaio lucido large 275x60 mm



TERCUCTSA/L

Tergicucchiaio sabbiato large 275x60 mm

Tergicucchiaio

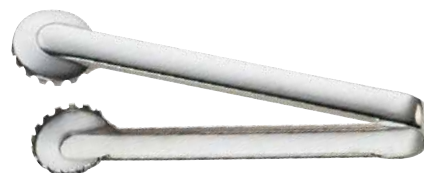


Pinza zucchero . P.A/ZUC	Sugar tongs
Pinza ghiaccio . P.A/GHI	Ice tongs
Pinza dolce . P.A/DOL	Cake tongs
Pinza pane . P.A/PANE	Bread tongs
Pinza arrosto . P.A/ARR	Roast tongs
Pinza insalata . P.A/INS	Salad tongs
Pinza spaghetti . P.A/SPAG	Spaghetti tongs
Pinza asparagi . P.A/ASP	Asparagus tongs
Pinza pesce . P.A/PE	Fish tongs

Pinze

design Ibidesig

1 €



Pinza zucchero 125 mm
Sugar tongs 125 mm



Pinza ghiaccio 184 mm
Ice tongs 184 mm



Pinza dolce 190 mm
Cake tongs 190 mm



Pinza pane 235 mm
Bread tongs 235 mm



Pinza arrosto 235 mm
Roast tongs 235 mm



Pinza insalata 235 mm
Salad tongs 235 mm



Pinza spaghetti 235 mm
Spaghetti tongs 235 mm



Pinza asparagi 235 mm
Asparagus tongs 235 mm



Pinza pesce 235 mm
Fish tongs 235 mm

Cucchiaine . CUCFL	Serving spoon
Forchettone . FORFL	Serving fork
Schiumaiola . SCHFL	Skimmer
Pala fritto . PAFRFL	Pancake spatula
Mestolo . MESFL	Soup ladle
Servispaghetti . DOSFL	Spaghetti server

Fly mestoli



Cucchiaine 315 mm
Serving spoon 315 mm



Forchettone 315 mm
Serving fork 315 mm



Schiumaiola 330 mm
Skimmer 330 mm



Pala fritto 330 mm
Pancake spatula 330 mm



Mestolo 310 mm
Soup ladle 310 mm



Servispaghetti 293 mm
Spaghetti server 293 mm

Cucchiaione . CUCMFL	Serving spoon
Forchettone . FORMFL	Serving fork
Pala torta . PATOMFL	Cake shovel
Pala riso . PARIMFL	Rice spoon
Pala lasagne . PALAMFL	Lasagne shovel
Cucchiaino salsa . CUSAMFL	Sauce spoon

MiniFly mestoli

Cucchiaione 245 mm
Serving spoon 245 mm



Forchettone 245 mm
Serving fork 245 mm



Pala torta 260 mm
Cake shovel 260 mm



Pala riso 260 mm
Rice spoon 260 mm



Pala lasagne 260 mm
Lasagne shovel 260 mm



Cucchiaino salsa a becco 215 mm
Sauce spoon 215 mm



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

Kitchen tongs
Roast tongs
Salad tongs
Spaghetti tongs

Swing pinze grigio perla

Pinza cucina 305 mm
Kitchen tongs 305 mm



Pinza arrosto 275 mm
Roast tongs 275 mm



Pinza insalata 275 mm
Salad tongs 275 mm



Pinza spaghetti 275 mm
Spaghetti tongs 275 mm



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

Skimmer
 Pancake spatula
 Soup ladle
 Lasagne shovel
 Rice spoon

Swing mestoli grigio perla

Schiumaiola 330 mm
 Skimmer 330 mm



Pala fritto 345 mm
 Pancake spatula 345 mm



Mestolo 325 mm
 Soup ladle 325 mm



Pala lasagne 285 mm
 Lasagne shovel 285 mm



Pala riso 280 mm
 Rice spoon 280 mm



VASELLAME



DESIGN  **INNOVATION**
a singularitieg company 



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

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

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

BD10

design Innovation

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

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

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

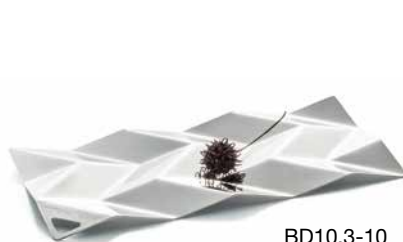




BD10.1-10
 Large .acciaio inox 18/10 38x23.5 cm
 Large .stainless steel 18/10 38x23.5 cm



BD10.2-10
 Medium .acciaio inox 18/10 33.5x18.5 cm
 Medium .stainless steel 18/10 33.5x18.5 cm



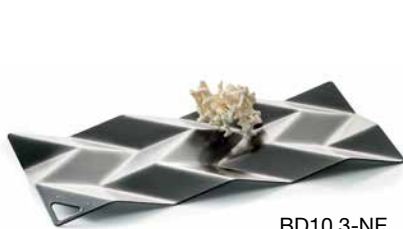
BD10.3-10
 Small .acciaio inox 18/10 28.5x14 cm
 Small .stainless steel 18/10 28.5x14 cm



BD10.1-NE
 Large .metallo nero 38x23.5 cm
 Large .metal Total Black 38x23.5 cm



BD10.2-NE
 Medium .metallo nero 33.5x18.5 cm
 Medium .metal Total Black 33.5x18.5 cm



BD10.3-NE
 Small .metallo nero 28.5x14 cm
 Small .metal Total Black 28.5x14 cm



BD10.1-BI
 Large .metallo bianco gesso 38x23.5 cm
 Large .metal Chalk White 38x23.5 cm



BD10.2-BI
 Medium .metallo bianco gesso 33.5x18.5 cm
 Medium .metal Chalk White 33.5x18.5 cm



BD10.3-BI
 Small .metallo bianco gesso 28.5x14 cm
 Small .metal Chalk White 28.5x14 cm

LeOnde



TCT/35

Centrotavola tondo Ø 35 cm
Round centerpiece Ø 35 cm



TCO/50













Centrotavola ovale 50x31 cm
Oval centerpiece 50x31 cm

TCT/35|LEO-10

Il codice è composto da:
articolo+nome collezione

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

Convivio

	TA2/30F	Vassoio tondo fondo Ø 30 cm Round highsaided tray Ø 30 cm
	TA2/35F	Vassoio tondo fondo Ø 35 cm Round highsaided tray Ø 35 cm
	TA2/30P	Vassoio tondo piano Ø 30 cm Round tray Ø 30 cm
	TA2/35P	Vassoio tondo piano Ø 35 cm Round tray Ø 35 cm
	TA3/36F	Vassoio ovale fondo 36x17 cm Oval highsaided tray 36x17 cm
	TA3/42F	Vassoio ovale fondo 42x22 cm Oval highsaided tray 42x22 cm
	TA3/47F	Vassoio ovale fondo 47x27 cm Oval highsaided tray 47x27 cm
	TA3/36P	Vassoio ovale piano 36x17 cm Oval tray 36x17 cm
	TA3/42P	Vassoio ovale piano 42x22 cm Oval tray 42x22 cm
	TA3/47P	Vassoio ovale piano 47x27 cm Oval tray 47x27 cm
	TU3/40	Antipastiera ovale a 3 scomparti 40x22 cm Three-section hors-d'oeuvre dish 40x22 cm
	TD3/47	Legumiera ovale con coperchio 47x27 cm Oval vegetable dish c/w lid 47x27 cm
	TD3/51	Legumiera ovale con coperchio 51x32 cm Oval vegetable dish c/w lid 51x32 cm
	TA1/29	Vassoio rettangolare 25x18 cm Rectangular tray 25x18 cm
	TU2/35	Antipastiera tonda a 5 scomparti Ø 35 cm Five-section hors-d'oeuvre dish Ø 35 cm
	CO/30	Ciotola tonda Ø 30 cm Round bowl Ø 30 cm
	IN/35	Insalatiera tonda in cristallo con base in acciaio inox Ø 35 cm Crystal salad bowl with stainless steel base Ø 35 cm
	PFO/35	Piatto per formaggi Ø 35 cm con tagliere in legno e campana Ø 28 cm Cheese board Ø 35 cm c/w board in wood and lid Ø 28 cm

TA2/30F|CO-10

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

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

Disponibile in 3 articoli . 3 articles available
 Disponibile in 4 articoli . 4 articles available
 Disponibile in 4 articoli . 4 articles available

Boston



TA1/38BO-SM Vassoio rettangolare 38x27 cm
 Square tray 38x27 cm

TA1/43BO-SM Vassoio rettangolare 43x30 cm
 Square tray 43x30 cm

TA1/48BO-SM Vassoio rettangolare 48x33 cm
 Square tray 48x33 cm



TA3/33BO-10-SM Vassoio ovale 32.5x21.5 cm
 Oval tray 32.5x21.5 cm

TA3/41BO-10-SM Vassoio ovale 40.5x27 cm
 Oval tray 40.5x27 cm



TA1/50BO-10-SM Vassoio ovale 48x33 cm
 Oval tray 48x33 cm



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



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



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



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



CL/28BO-10 Campana semisferica con pomolo
 Ø 28x12 cm
 Lid hemispherical with knob
 Ø 28x12 cm

Easy



TA1/35 Vassoio rettangolare 32x21 cm
Square tray 32x21 cm



TA1/40 Vassoio rettangolare 37.5x25 cm
Square tray 37.5x25 cm



TA1/45 Vassoio rettangolare 43x28.5 cm
Square tray 43x28.5 cm

TA1/35|EA-SM

Il codice è composto da:
articolo+nome collezione

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

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

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

Vassoi presentazione



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



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



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

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

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



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



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

Kento . KE-IS

Disponibile in 5 articoli . 5 articles available
 Finitura lucida con micropallinatura centrale .
 Polished with sand-blasted in the center

Kento



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



TN Vassoio Sushi 31x13 cm
 Sushi tray 31x13 cm



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



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

SOB|KE-IS

Il codice è composto da:
 articolo+nome collezione

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

Unomille . UM

Disponibile in 8 articoli . 8 articles available
 Finitura sabbiata e complementi in vetro . Sand-blasted
 and glass complements

Unomille



PO Piatto ovale 42x12 cm
Oval plate 42x12 cm



AO Piatto degustazione 42x12 cm
Tasting plate 42x12 cm



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



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



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



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



CO Coppa insalata 24x24xh12 cm
Salad bowl 24x24xh12 cm



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

PO|UM

Il codice è composto da:
 articolo+nome collezione

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

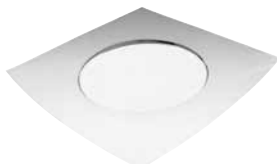
Disponibili 14 articoli . 14 articles available



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

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

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



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

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

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



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

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

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



TI1/SMEM-10 Formaggiera quadrata con vetro cristallino
9.5x9.5xh14.5 cm
Parmesan cheese square bowl c/w crystalline glass
9.5x9.5xh14.5 cm



TH1/CGEM-10 Servizio per olio, aceto, sale e pepe con base quadrata
11.5x11.5xh21.5 cm
Square condiment set
9.5x9.5xh14.5 cm



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

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



** TH4/CG4025 Supporto in acciaio sabbiato
per bottiglie olio/aceto 25 cl e spargisale/pepe
5x5 cm foro per bottiglie . 4x4 cm foro sale/pepe
Sand-blasted stainless steel stand
for 25 cl oil/vinegar and bottles salt & peppers
5x5 cm hole for bottles . 4x4 cm hole for salt & peppers

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

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

TipTap Bubble . TTB

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

TipTap bubble



TTB/NERO
Nero
Black



TTB/LILLA
Lilla
Lilac



TTB/ARANCIO
Arancio
Orange



TTB/ROSSO
Rosso
Red



C12TTB/AS

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

TipTap Wine . TTW

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

TipTap wine



TTW/NERO
Nero
Black



TTW/LILLA
Lilla
Lilac



TTW/ARANCIO
Arancio
Orange



TTW/ROSSO
Rosso
Red



C12TTW/AS

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



CON
CEPT



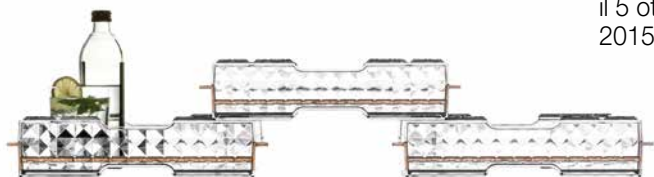
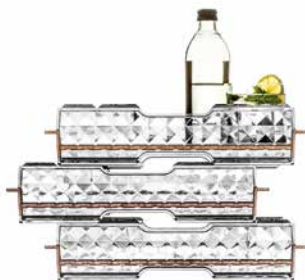
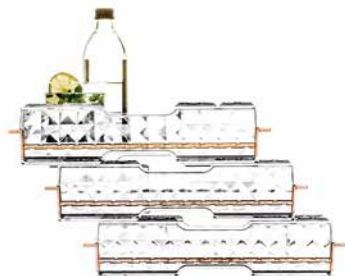
Proposte concettuali inedite per prodotti innovativi progettati per rispondere ai bisogni professionali!
Giravolta, vassoio catering infrangibile GN1/1, ha caratteristiche di versatilità d'uso, impilabilità, fruibilità, resistenza e trasportabilità.
Selezionato ADI Design Index 2015.

Unpublished conceptual proposals for innovative products, designed to meet the professional needs! Giravolta, unbreakable catering tray GN1/1, has qualities of stacking, usability, durability and portability.
Selected for a ADI Design Index 2015 Award.

Giravolta . AR

Vassoio catering GN1/1. 53x32.5x7.5 cm
Catering Tray GN 1/1. 53x32.5x7.5 cm

POL

Polibox® Contenitore isotermico
(capacità 6 vassoi Giravolta) P65xL50xH61

Giravolta è un vassoio infrangibile per uso contract.

Progettato per rispondere ai bisogni del settore catering, il prodotto presenta particolari caratteristiche di versatilità d'uso, impilabilità e resistenza. Il piano di portata è collocato, in relazione alle superfici laterali in modo che, con un semplice ribaltamento, è possibile cambiare la profondità del vassoio. Nella sovrapposizione questo accorgimento permette di ottimizzare lo spazio interno esponendo bicchierini finger food di altezze diverse.

Le guide maschio/femmina poste sulle impugnature con una texture a rilievo effetto diamante permettono molteplici combinazioni di impilaggio ed esposizione. La trasparenza e la brillantezza del polycarbonato valorizzano la presentazione del cibo. Le alette laterali permettono lo stoccaggio negli appositi carrelli e armadi porta vassoi, oltre al trasporto all'interno dei contenitori termici Polibox®.

Giravolta è stato inserito nell'ADI Design Index 2015. Pubblicazione annuale di ADI (Associazione per il Design Industriale) che raccoglie il miglior design italiano messo in produzione, selezionato dall'Osservatorio permanente del Design ADI. Candidato per la partecipazione al XXIV Premio Compasso d'Oro ADI, il più ambito ed autorevole premio mondiale di design.

Due le mostre dei prodotti selezionati ADI Design Index 2015. Giravolta viene presentato a Milano il 5 ottobre e a Roma il 15 ottobre 2015.

Giravolta

design ibidesign

Giravolta is an unbreakable tray designed for catering use.

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

The male/female guides placed on the handles, with a relief diamond texture, allow multiple combinations of stacking and display. The transparency and brilliance of polycarbonate material enhances the presentation of the food. The sides allow storage in cupboards, and trolleys; as well as transport using the Polibox® thermal containers.

Giravolta was listed in the Design Index 2015. The annual publication of ADI (Association for Industrial Design) that collects the best Italian designs put into production, and selected by the permanent design board. Giravolta has been nominated for participation in the XXIV Premio Compasso d'Oro ADI, the most coveted and authoritative global design award.

Giravolta has been exhibited in 2 exhibitions run by the ADI Design Index 2015. Giravolta was presented in Milan on October 5 and in Rome on Oct. 15, 2015.



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

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



AR22
Vassoio trasparente
Tray transparent



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



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



AR22/NE
Vassoio nero
Tray black



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



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



AR22/BI
Vassoio bianco
Tray white



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



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

Artic



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



AR02 Secchiello. Metacrilato 5,25 L
Wine-bucket. Metal acrylic 5,25 L



AR03 Secchiello. Metacrilato 4,75 L
Wine-bucket. Metal acrylic 4,75 L



AR04 Secchiello. Metacrilato 3,75 L
Wine-bucket. Metal acrylic 3,75 L



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



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



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



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





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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

www.eme-posaterie.it

EME POSATERIE
Art Direction e Graphic Design
ibidesign

Layout
Barbara Ragnoli

Photo
Ottavio Tomasini
Odeon

Color Selections
Alessandro Bortolotti

Print
Tipografia Bortolotti Arti Grafiche

Copyright© 2016 Eme Posaterie srl

NOTE

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

NOTES

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