

HO
RE
CA

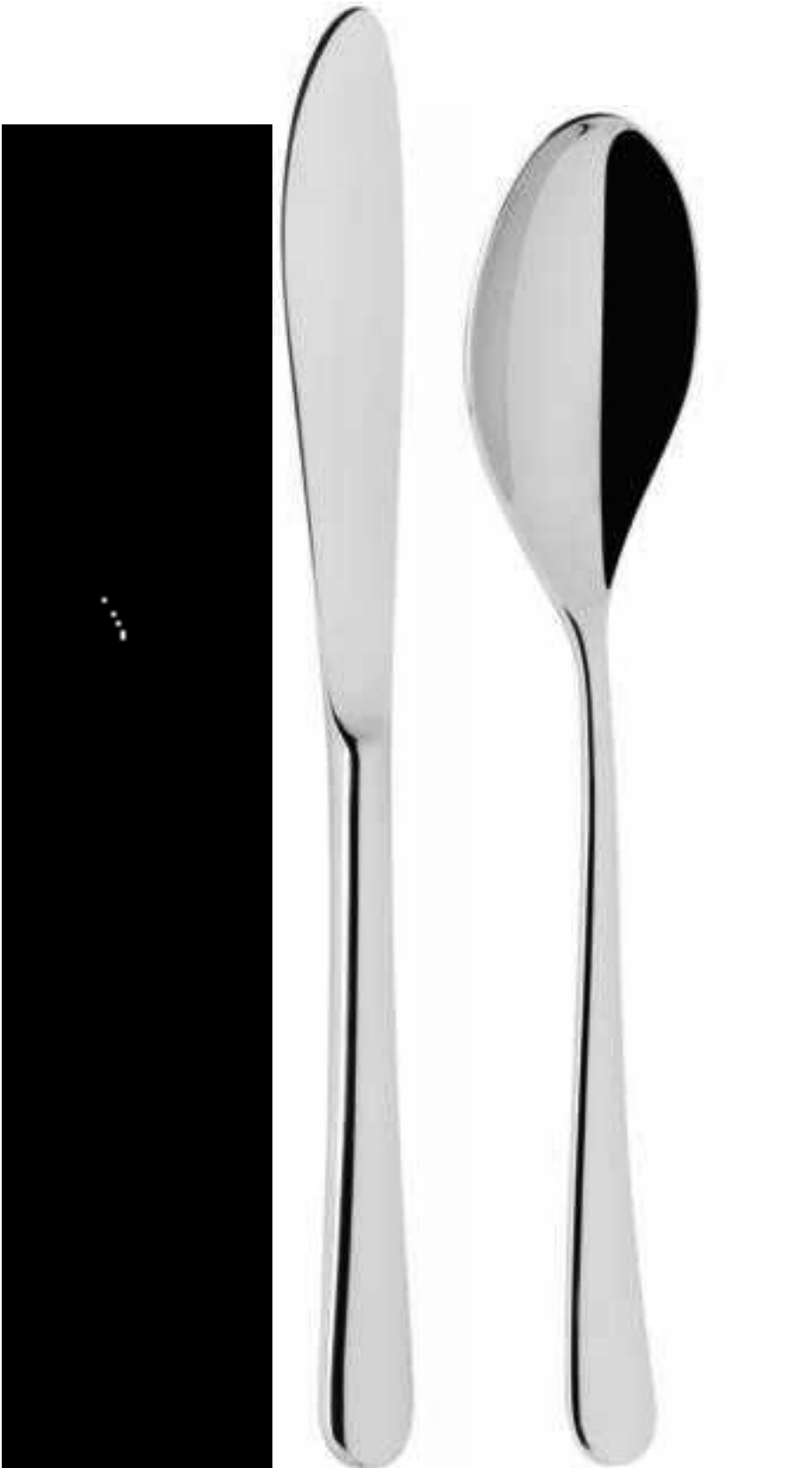
abert

CATALOGO 2024

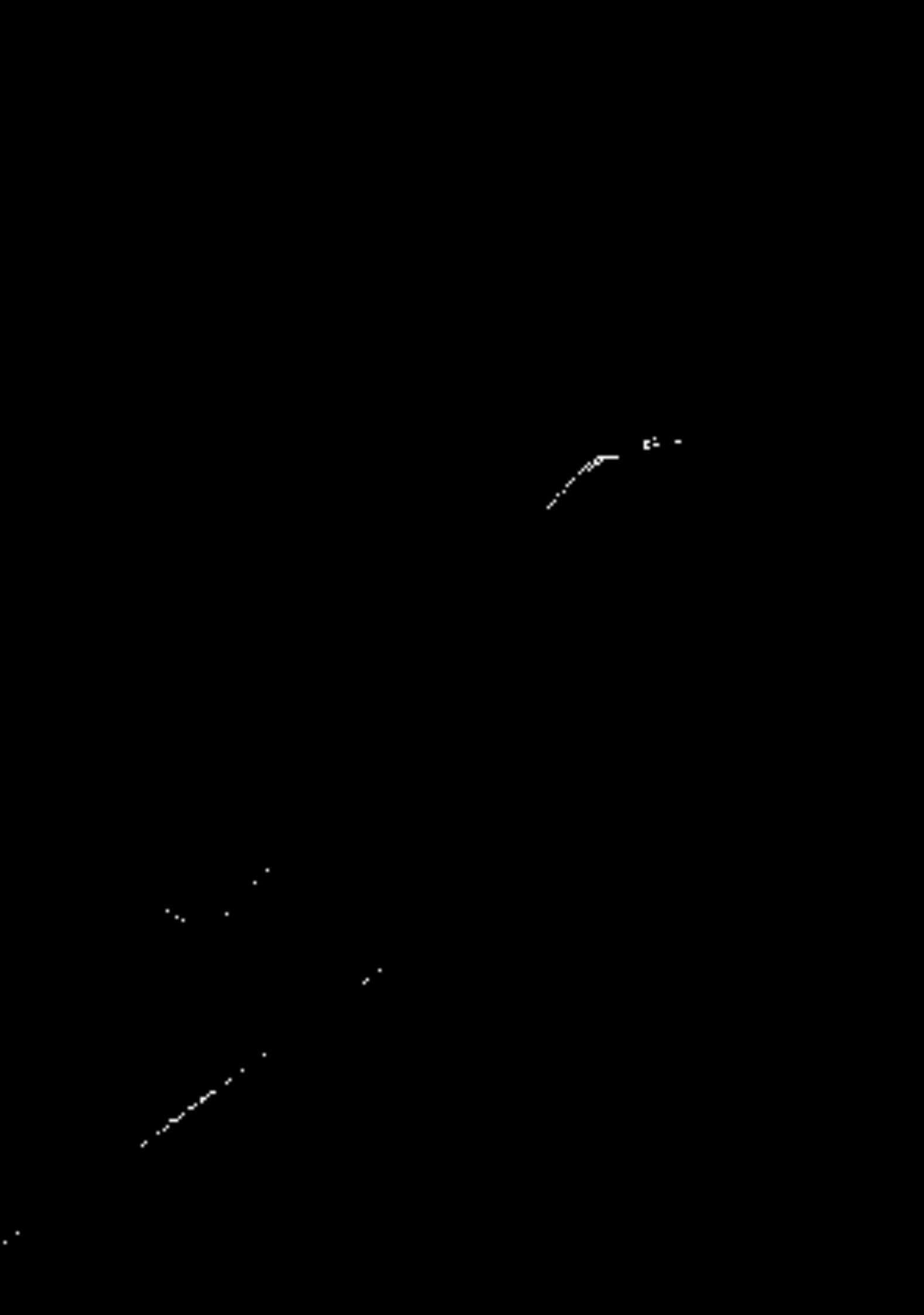


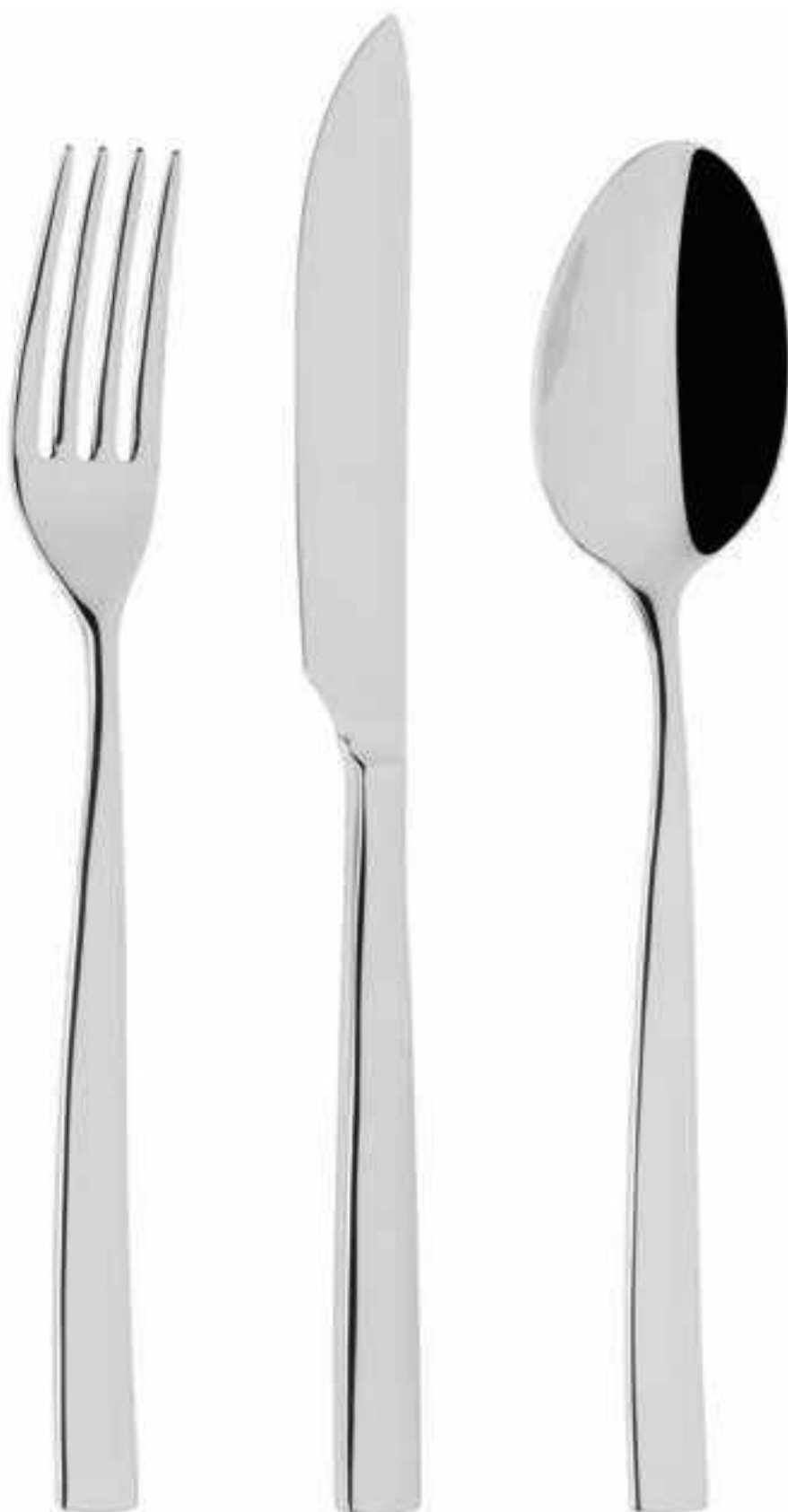
Drop

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm
Cod. CBD..



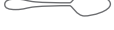
COD. CBD..		L. mm
01		209
02		208
03		176
05		235
11		188
12		188
15		212
21		146
22		115
26		240
27		240
31		188
32		203
38		146
53		165





Duna

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CBL..

COD. CBL..		L. mm
01		206
02		205
03		180
05		230
11		185
12		184
21		123
22		109
31		154
32		184
38		200

Niagara

Inox 18/10 - St. Steel - 5 mm
Cod. CZ3..



COD. CZ3..		L. mm
01		210
02		210
05		231
11		181
12		183
15		210
21		147
22		113
25		306
26		237
27		234
38		160
39		250
53		175
55		228





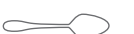
Luna

Inox 18/10 - St. Steel - 5 mm
Cod. CHP..



COD. CHP..

L. mm

01		200
02		202
05		225
11		193
12		193
15		212
21		140
22		106
38		142

Amarcord

Inox 18/10 - St. Steel - 5mm
Cod. CC2..



COD. CC2..

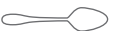
L. mm

01  214

02  216

03  193

05  235

11  193

12  193

15  212

21  150

22  113

25  305

26  247

27  247

31  185

32  206

38  148

39  251

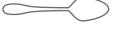
53  176

55  230



Milord

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm
Cod. C14..

COD. C14..		L. mm
01		200
02		200
03		172
05		230
08		225
11		177
12		178
15		195
18		200
21		133
22		104
25		310
26		228
27		227
28		227
29		225
30		250
31		198
32		212
35		195
36		172
37		129
38		143
39		240
42		175
53		168
55		230
67		184

Dream

Inox 18/10 - St. Steel - Forg.
Cod. CF9..



COD. CF9..

L. mm



208



208



235



187



187



210



145



115



239



239



254



198



145

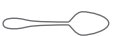


248



Elegant

Inox 18/10 - St. Steel - 3,5 mm
Cod. CV6..

COD. CV6..		L. mm
01		208
02		208
03		185
05		240
05R		236
11		185
12		185
15		210
15R		204
21		142
22		114
25		314
26		231
27		229
31		182
32		197
38		145
39		240
53		175

Relais

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm
Cod. CU3..



COD. CU3..		L. mm
01		210
02		210
03		185
05		235
11		187
12		192
15		212
21		135
22		112
25		305
26		240
27		240
31		185
32		197
38		143
39		247
53		176
55		230



Ergo

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm
Cod. CE5..

COD. CE5..		L. mm
01		207
02		207
03		182
05		231
11		186
12		186
15		209
21		145
22		114
25		306
26		237
27		234
32		215
38		150
39		250
53		175
55		228

Ego

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm
Cod. CD3..

COD. CD3..		L. mm
01		207
02		207
03		182
05		231
11		186
12		186
15		209
21		145
22		114
25		306
26		237
27		234
30		278
32		215
38		150
39		250





Slim

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm
Cod. CU7..



COD. CU7..		L. mm
01		202
02		202
03		193
05		235
11		193
12		193
15		212
21		150
22		113
32		214
38		148
53		176
55		230





Stilo

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CST..



COD. CST..		L. mm
01		200
02		200
03		180
05		230
11		180
12		180
15		206
21		141
22		110
25		295
26		238
27		238
28		223
29		221
30		260
32		194
38		148
39		242
53		165

Stilo

Black

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CST42..



COD. CST42..		L. mm
01		200
02		200
05		230
21		141
22		110



Superior

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CZ4..

COD. CZ4..		L. mm
01		205
02		206
03		175
05		235
11		185
12		186
15		210
21		137
22		107
31		180
32		200
38		143

Neo

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CHU..



COD. CHU..		L. mm
01		210
02		210
03		180
05		232
11		190
12		190
15		207
21		148
22		114
25		305
26		239
27		239
32		215
38		147
39		251
53		175
55		219



Clever

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm
Cod. CHG..

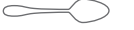


COD. CHG..		L. mm
01		200
02		202
05		225
11		193
12		193
15		212
21		140
22		106
38		142



Allegra

Inox 18/10 - St. Steel- 3 mm
Cod. CM6..

COD. CM6..		L. mm
01		226
02		226
05		235
11		180
12		180
15		203
21		140
22		106
38		155
53		176
55		230

Dinamica

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CM7..



COD. CM7..		L. mm
01		210
02		213
05		235
11		190
12		180
15		210
21		133
22		110
25		290
26		241
27		241
31		206
32		213
38		160
39		241

Style

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CD6..



COD. CD6..		L. mm
01		202
02		202
03		180
05		230
11		182
12		182
15		208
21		140
22		108
25		310
26		232
27		233
32		201
35		195
38		146
39		246

Gourmet

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CF5..



COD. CF5..		L. mm
01		197
02		197
03		172
05		227
11		195
12		177
15		202
21		131
22		103
38		153
55		219



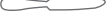
Step

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CF8..

COD. CF8..		L. mm
01		200
02		202
03		178
05		226
11		179
12		181
15		207
21		140
22		109,7
25		290
26		231
27		234
30		260
31		180
32		193
38		146
39		255
53		170

Marea

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CE4..

COD. CE4..		L. mm
01		200
02		200
03		169
05		235
11		173
12		175
15		210
21		134
22		117
25		285
26		232
27		230
28		230
29		225
30		260
32		202
35		210
38		155
39		249
42		150
53		175





Marea

Polvere di Luna - Moondust

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CE432 ..

COD. CE432..

L. mm

01		200
02		200
05		235
21		134
22		117

Mirage

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. C17..

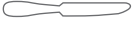


COD. C17..		L. mm
01		200
02		200
03		170
05		223
06		223
11		178
12		179
15		199
21		135
22		110
25		314
26		230
27		229
31		203
32		222
35		210
38		159
39		247
55		210



Infinito

Inox 18/10 - St. Steel- 2,5 mm
Cod. CV7..

COD. CV7..		L. mm
01		205
02		205
03		182
05		231
11		186
12		186
15		209
21		145
22		114
38		150

Infinito

Copper

Inox 18/10 - St. Steel- 2,5 mm
Cod. CV740..



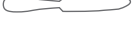
COD. CV740..		L. mm
01		205
02		205
05		231
21		145
22		114



Infinito

Vintage

Inox 18/10 - St. Steel- 2,5 mm
Cod. CV751..

COD. CV751..		L. mm
01		205
02		205
03		182
05		231
11		186
12		186
15		209
21		145
22		114
38		150

Monaco

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. C34..



COD. C34..		L. mm
01		196
02		195
05		218
11		170
12		173
15		190
21		131
22		110
27		223
32		205
38		155
39		238
42		158



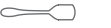
Flair

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. C02..

COD. C02..		L. mm
01		202
02		202
05		222
11		178
12		179
15		199
21		135
22		110
31		203
32		222
38		159
39		247
53		175
55		220

Matisse

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CF1..

COD. CF1..		L. mm
01		204
02		205
03		168
05		238
11		178
12		178
15		208
21		137
22		110
25		295
26		240
27		237
31		203
32		210
35		207
37		133
38		153
39		238
42		170
53		178
55		230
63		156
64		156
80		158

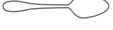
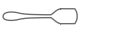




Matisse

Vintage

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CF151..

COD. CF151..		L. mm
01		204
02		205
03		168
05		230
11		178
12		178
15		208
21		137
22		110
25		295
26		240
27		237
31		203
32		210
35		207
37		133
38		153
39		238
53		178
55		230
63		156
64		156
80		158

Matisse

Vintage Gold

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CF157..



COD. CF157..		L. mm
01		204
02		205
05		230
21		137
22		110



Matisse

Vintage Copper

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CF156..

COD. CF156..

L. mm

01		204
02		205
05		230
21		137
22		110

Cosmos

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. C06..

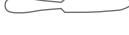
COD. C06..		L. mm
01		197
02		199
05		213
11		177
12		179
15		200
21		130
22		108
38		150





Brigitte

Inox 18/10 - St. Steel - 2 mm
Cod. C68..

COD. C68..		L. mm
01		195
02		197
06		213
21		131
22		103
25		315
26		230
27		226
31		190
32		210
35		207
38		153
39		240
42		170

Naif

Inox 18/10 - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CE8..



COD. CE8..

L. mm

- | | | |
|----|---|-----|
| 01 |  | 200 |
| 02 |  | 202 |
| 05 |  | 222 |
| 21 |  | 136 |
| 38 |  | 155 |



Mare

Acciaio Inox - St. Steel - 3 mm
Cod. CN8..

COD. CN8..		L. mm
01		202
02		202
05		222
11		173
12		175
15		191
21		134
22		117
38		155
53		175
80		144

Azzurra

Acciaio Inox - St. Steel - 2,2mm
Cod. CZ7..



COD. CZ7..		L. mm
01		202
02		202
05		222
11		173
12		175
15		191
21		134
22		117
38		155
55		225
134		144



Med

Acciaio Inox - St. Steel - 2,2 mm
Cod. CT1..

COD. CT1..		L. mm
01		204
02		205
05		230
21		137
22		110

Tattoo

Inox 18/10 - St. Steel- 2 mm
Cod. CD5TA..



COD. CD5TA..

L. mm

- | | | |
|----|---|-----|
| 01 |  | 198 |
| 02 |  | 200 |
| 05 |  | 230 |
| 21 |  | 132 |
| 38 |  | 154 |

198

200

230

132

154



Tattoo

Copper

Inox 18/10 - St. Steel- 2 mm
Cod. CD5TA40..



COD. CD5TA40..		L. mm
01		198
02		200
05		230
21		132
38		154



Tattoo

Gold

Inox 18/10 - St. Steel- 2 mm
Cod. CD5TA41..

COD. CD5TA41..		L. mm
01		198
02		200
05		230
21		132
38		154

Rinascimento

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CHA..



COD. CHA..		L. mm
01		198
02		200
03		170
05		235
11		176
12		179
15		210
21		133
22		107
25		315
26		239
27		239
31		186
32		210
38		154
39		240
53		170



Baguette Forte

Inox 18/10 - St. Steel - 3mm
Cod. CHV..

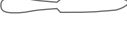
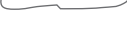
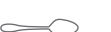


COD. CHV..		L. mm
01		204
02		208
03		172
05		235
11		184
12		185
15		211
21		138
22		110
31		185
32		193
35		207
38		144
53		170



Rada

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. C29..

COD. C29..		L. mm
01		208
02		206
03		175
04		236
05		230
08		235
11		187
12		187
14		216
15		210
18		215
21		142
22		141
25		300
26		227
27		225
31		182
32		201
35		139
37		152
38		142
39		240
42		160
53		174
55		220





Garda Top

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm
Cod. C82T..

COD. C82T..

L. mm

01		210
02		210
05		235
11		184
12		184
15		212
21		140
22		110
32		220
38		150

Splendido

Inox 18/10 - St. Steel - 3,5 mm
Cod. C19..

COD. C19..		L. mm
01		201
02		200
03		178
05		237
11		180
12		180
15		201
21		140
22		106
25		303
26		230
27		229
31		200
32		214
38		148
39		242
43		170



Imperial

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. C04..

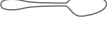


COD. C04..		L. mm
01		207
02		208
03		174
05		246
08		247
11		187
12		188
15		216
18		214
21		141
22		111
23		116
25		315
26		239
27		239
28		206
29		205
31		186
32		210
33		242
34		260
35		192
36		174
37		133
38		145
39		240
40		255
42		164
53		170
55		220

Perla

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CZ1..



COD. CZ1..		L. mm
01		200
02		201
03		176
05		228
11		180
12		180
15		204
21		140
22		104
31		197
32		208
38		152



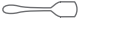
Vintage

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CB5..

COD. CB5..		L. mm
01		205
02		206
05		230
11		187
12		187
15		206
21		142
22		117
25		300
26		227
27		225
31		181
32		202
38		152
39		242
40		237
55		203

Baguette

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CP1..

COD. CP1..		L. mm
01		205
02		205
03		169
05		250
08		225
11		179
12		179
15		195
18		200
21		143
22		110
25		295
26		239
27		236
31		205
32		211
35		207
37		133
38		154
39		238
45		178
53		175
55		212
67		179





Victory

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CP2..

COD. CP2..		L. mm
01		205
02		205
03		167
05		230
11		178
12		179
15		208
21		137
22		110
25		299
26		239
27		236
31		203
32		210
35		206
37		132
38		153
39		235
42		170
45		176
53		170
55		227
80		160





Enrico VIII

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CUB..

COD. CUB..		L. mm
01		203
02		204
03		168
05		235
11		186
12		184
15		200
21		137
22		121
31		182
32		193
38		142

Alaska

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. C24..

COD. C24..		L. mm
01		195
02		195
05		212
06		212
11		175
12		176
15		190
21		137
22		103
38		152
39		224
40		223
42		175

Alaska Inox

Inox 18/CR - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CG3..

COD. CG3..		L. mm
01		195
02		195
06		212 *
21		128
22		117
35		208
37		134
38		175

*C2406

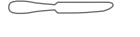


England

Inox 18/10 - St. Steel - 2,2 mm
Cod. C97RO..

COD. C97RO..

L. mm

01		203
02		201
05		218
11		180
12		180
15		203
21		140
22		106
35		192
38		144
39		245

England

Inox 18/CR - St. Steel - 2,2 mm
Cod. CH9...

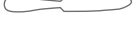


Cod. CH9...		L. mm
01		203
02		201
05		218
11		180
12		180
15		203
21		140



Verve

Inox 18/10 - St. Steel - 1,8 mm
Cod. C37..

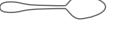
COD. C37..		L. mm
01		200
02		204
03		166
05		230
06		232
21		140
22		105
38		145

Scozia

Inox 18/CR - St. Steel - 3,0 mm
Cod. CN6..



COD. CN6..

- 01  200
- 02  200
- 05  222
- 11  180
- 12  180
- 15  203
- 21  138
- 22  105
- 38  143

L. mm



Boston

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Manico satinato - Mat finishing handle
Cod. C39..

COD. C39..		L. mm
01		195
02		196
05		210
11		173
12		177
15		192
21		132
22		116
31		190
32		204
35		206
37		131
38		153

Firenze

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. C84..



COD. C84..		L. mm
01		195
02		196
05		210
11		173
12		175
15		194
21		132
22		116
38		152



Toronto Inox

Inox 18/CR - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CG8..

COD. CG8..		L. mm
01		195
02		196
* 05		209
21		132
22		116
35		206
37		131
38		153

*CH805

Euro

Inox 18/10 - St. Steel - 2 mm
Cod. CR3MH..

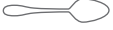


COD. CR3MH..		L. mm
01		197
02		193
05		222
06		222
21		131
22		116
38		154

Valencia

Inox 18/10 - St. Steel - 1,8 mm

Cod. CR9..

COD. CR9..		L. mm
01		195
02		198
03		169
05		215
06		215
11		177
12		179
15		209
16		192
21		138
22		110
25		298
26		240
27		236
31		198
32		201
35		207
38		154

Valencia Inox

Inox 18/CR - St. Steel - 1,8 mm

Cod. CG2..

COD. CG2..		L. mm
01		195
02		198
* 06		215
11		177
12		179
* 16		192
21		138
22		110
35		207
37		135
38		154
80		215

*CR9..

Murano

Inox 18/10 - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CD5..

COD. CD5..		L. mm
01		199
02		201
06		213
21		140
22		105
38		145

Murano Inox

Inox 18/CR - St. Steel- 1,8 mm
Cod. CG5..

COD. CG5..		L. mm
01		199
02		201
* 06		211
21		140
22		105
35		187
38		145

*CD506



Oslo

Inox 18/CR - St. Steel - 2 mm
 Manico satinato - Mat finishing handle
 cod. C49..



COD. C49..

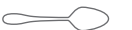
L. mm

01		194
02		192
05		210
11		174
12		177
15		190
21		127
22		113
38		151

Luisa

Inox 18/10 - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CS4..



COD. CS4..		L. mm
01		193
02		196
06		222
11		179
12		180
16		190
21		130
22		124
35		187
38		145



Supra

Acciaio Inox - St. Steel - 1,8mm
Cod. CBA..

COD. CBA..		L. mm
01		202
02		202
05		222
21		134
22		117
38		155

Infinito/e

Inox 18/CR - St. Steel- 1,8 mm
Cod. CHS..



COD. CHS..		L. mm
01		205
02		205
06		231
21		145
22		114
38		150



Blade Inox

Inox 18/CR - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CHL..

COD. CHL..		L. mm
01		200
02		200
06		220
21		141
22		105
38		141

Wave/A Inox

Inox 18/CR - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CHD..



COD. CHD..		L. mm
01		200
02		202
06		220
21		140
22		106
35		207
38		142



Corsaro

Inox 18/CR - St. Steel - 1,5 mm
Cod. CV1..

COD. CV1..		L. mm
01		195
02		195
05		210
21		130
22		103
38		159

Eva

Inox 18/CR - St. Steel - 1,5 mm
Cod. CT4E..



COD. CT4E..		L. mm
01		194
02		193
06		213
21		129
22		110
35		207
37		134
38		154

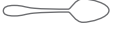


America

Inox 18/CR - St. Steel - 1,5 mm
Cod. C46..

COD. C46..

L. mm

01		193
02		193
06		212
11		173
12		170
21		120
22		102
38		141

Bivalva Roberta

Roberta blister
Blister Roberta
Sichtbare Blase
Blister Roberta

Acciaio Inox 18/CR - St. Steel**L.mm**

Cucchiaino tavola	F85 22 401 pcs 24	190
Forchetta tavola	F85 22 402 pcs 24	190
Coltello tavola	F85 21 205 pcs 12	213
Cucchiaino caffè	F85 24 821 pcs 48	120
Forchetta dolce	F85 23 638 pcs 36	150



Bivalva Svezia

Svezia blister
Blister Svezia
Sichtbare Blase
Blister Svezia

Acciaio Inox 18/CR - St. Steel

			L.mm
Cucchiaino bibita	FSV21835	pcs 18	204
Palette gelato	FSV21837	pcs 18	131
Forchettina dolce	FSV22438	pcs 24	145
Cucchiaino caffè	FSV23021	pcs 30	140
Cucchiaino moka	FSV23622	pcs 36	105



PRO
SATE
TERIA

FINITURE SPECIALI

Finiture di tendenza e nuances raffinate che suscitano nuove sensazioni, trasmettono stile e personalizzano la mise en place.

Trendy finishes and refined nuances that arouse new sensations, convey style and personalise the mise-en-place.

Finitions de tendance et nuances raffinées qui donnent des sensations nouvelles, en transmettant style et en personnalisant la mise en place des tables.

Acabados de tendencia y tonos refinados que provocan nuevas sensaciones, transmiten estilo y personalizan la mise en place.

Trendige Oberflächen und raffinierte Nuancen, die neue Empfindungen wecken, Stil vermitteln und das Mise en Place personalisieren.

FINITURE SPECIALI - SPECIAL FINISH

Vintage

L'opacità, i graffi ed i segni volutamente prodotti sulla superficie delle posate con finitura Vintage danno la sensazione di oggetti vissuti ed utilizzati a lungo, di grandi cucine profumate, calde e piene di vapore, di convivialità di altri tempi, di sapori antichi. Evocano immagini di ambienti tradizionali, rustici e senza pretese di modernità.

Opacity, scratches and marks intentionally made on the surface of the cutlery with a Vintage finish give the effect of objects that have been used for a long time, of a large, warm and steamy kitchen filled with aromas, of the friendly gatherings of old good times and ancient flavours. They evoke images of traditional, simple environments with no intention to be modern.

L'opacité, les égratignures et les marques intentionnellement produites sur la surface des couverts à finition Vintage donnent le sentiment d'objets vécus et utilisés depuis longtemps, de grandes cuisines odorantes, chaudes et pleines de vapeur, de convivialité d'autrefois, de saveurs d'antan. Elles évoquent des images de lieux traditionnels, rustiques et sans prétention de modernité.

La opacidad, los rasguños y las marcas producidos deliberadamente en la superficie de los cubiertos con acabado Vintage dan la sensación de objetos vividos y utilizados por largo tiempo, de grandes cocinas perfumadas, cálidas y llenas de vapor, de convivialidad de otros tiempos, de sabores antiguos. Evocando imágenes de ambientes tradicionales, rústicos y sin pretensiones de modernidad.

Der Mattglanz, die "Kratzer" und gezielt in die Oberfläche eingearbeiteten Zeichen der Serie 'Vintage' verleihen diesem Besteck einen besonders raffinierten Look von seit langem benutzten Gegenständen, erinnern an die Atmosphäre großer gemütlicher Wohnküchen von früher, wo es herrlich nach den Gerichten unserer Kindheit duftete. Sie rufen Bilder traditioneller Ambiente wach, ohne dem Anspruch moderner Stilformen nachzugeben.

Polvere di Luna

La finitura Polvere di Luna rende l'aspetto delle posate satinato e delicatamente brillante: una superficie levigata con chiaroscuri. Piacevoli e vellutate al tatto, trasmettono una morbidezza ed un calore inconsueto per oggetti di acciaio. Un rivestimento sobrio ed inusuale per posate contemporanee.

The Polvere di Luna finish makes cutlery surface look satin-like and delicately brilliant: a smooth surface with contrasting shades. Pleasant and velvety to the touch, the cutlery so treated convey a softness and warmth unusual for steel objects. A sober and unusual coating for contemporary cutlery.

La finition Polvere di Luna rend l'aspect des couverts satiné et délicatement brillant : une surface polie avec des clairs-obscur. Agréables et veloutées au toucher, ils transmettent une douceur et une chaleur insolites pour des objets en acier. Un revêtement sobre et inusuel pour des couverts contemporains.

El acabado Polvere di Luna confiere a los cubiertos un aspecto satinado y delicadamente brillante: una superficie pulida con claroscuros. Agradables y aterciopelados al tacto, transmiten una suavidad y una calidez insólitas en objetos de acero. Un revestimiento sobrio e inusual para cubiertos contemporáneos.

Die Oberflächenbearbeitung 'Polvere di Luna' verleiht dem Besteck samt dem Glanz mit edlen hell-dunkel Schattierungen. Von ausgesprochen gepflegter Haptik, liegt dieses Besteck weich und besonders angenehm in der Hand und strahlt eine für Stahl ungewöhnliche Wärme aus. Ein dezentes und einzigartiges Oberflächenfinish für zeitgenössisches Besteck.

Scotch-Brite

Questo effetto superficiale, tipicamente utilizzato nell'architettura di interni, è caratterizzato dalla presenza di molteplici e lievissime graffiature longitudinali; dona al metallo una sembianza velata e luminosa al tempo stesso, conferendo agli oggetti che riveste un aspetto di brillantezza pacata, di acciaio non lucente. Per utensili che evocano il design di stile nordico.

This superficial effect, typically used in the interior architecture, is characterized by the presence of numerous and very light longitudinal scratches; it adds to the metal a veiled and bright appearance at the same time, bestowing to the objects it covers an aspect of measured brilliance, of non-glowing steel. For tools that evoke northern design.

Cet effet de surface, typiquement utilisé dans l'architecture d'intérieur, se caractérise par la présence de plusieurs et très légères éraflures longitudinales; cela rend le métal d'une apparence voilée et lumineuse en même temps, en donnant aux objets un aspect d'éclat paisible, d'acier pas brillant. Pour outils qui évoquent le design du style nordique.

Este efecto superficial, típicamente utilizado en la arquitectura de interiores, se caracteriza por la presencia de múltiples rasguños longitudinales; proporciona al metal una apariencia velada y luminosa al mismo tiempo, otorgando a los objetos que cubre un aspecto de brillo sosegado, de acero no reluciente. Para utensilios que evocan diseño de estilo nórdico.

Dieser Oberflächeneffekt, der typischerweise in der Innenarchitektur verwendet wird, charakterisiert sich für das Vorhandensein mehrerer und sehr geringer Längskratzer. Es verleiht dem Metall gleichzeitig einen verschleihten und leuchtenden Anschein und verleiht den Objekten, die es abdeckt, einen Aspekt ruhiger Brillanz und nicht glänzenden Stahls. Scotch-brite ist ideal für Werkzeuge, die an das nordische Design erinnern.



Polvere di Luna

Moon Dust
Cod. ...32



Finitura disponibile per tutti i modelli

Finish available for all models

Non disponibile per posate a manico cavo

Not available for hollow-handle cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti

500 assorted pcs minimum order



Vintage

Vintage
Cod. ...51

Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Non disponibile per posate a manico cavo
Not available for hollow-handle cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order

Scotch-Brite

Inox Scotch Brite
Cod. ...73



Finitura disponibile per tutti i modelli

Finish available for all models

Non disponibile per posate in PVD

Not available in PVD cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti

500 assorted pcs minimum order

PVD

The PVD (Physical Vapour Deposition) technique allows to deposit a high-thickness metal film with remarkable characteristics from the decorative and technical point of view. Such process makes the product treated durable in time and gives high surface hardness. The item turns resistant to solvents, acids and to various products used in the kitchen, keeping its chemical/physical characteristics unchanged. It is a thoroughly biocompatible, anallergic treatment and suitable for food contact.

La technique PVD (Physical Vapour Deposition) permet de déposer un film métallique de haute épaisseur avec des caractéristiques surprenantes du point de vue décoratif et technique. Ce processus rend le produit traité durable et confère une dureté superficielle élevée. L'article devient résistant aux solvants, aux acides et aux différents produits employés en cuisine, gardant intactes ses propres caractéristiques chimio/physiques. C'est un traitement absolument biocompatible, anallergique et approprié au contact avec la nourriture.

La técnica PVD (Physical Vapour Deposition) permite depositar una película metálica de alto grosor con características sorprendentes desde el punto de vista decorativo y técnico. Este procedimiento hace que el producto tratado sea duradero en el tiempo y le

confiere una elevada dureza superficial. El artículo se torna resistente a los solventes, a los ácidos y a los diversos productos empleados en la cocina, manteniendo intactas sus características químico/físicas. Es un tratamiento absolutamente biocompatible, antialérgico y apto para el contacto con los alimentos.

Die PVD Technik ermöglicht die Beschichtung mit einem dickwandigen Metallfilm von überraschenden dekorativen und technischen Merkmalen. Das Verfahren verleiht dem Produkt längere Lebensdauer und eine ausgeprägte Oberflächenhärte, macht beständig gegen Lösungsmittel, Säuren und verschiedene Haushaltsmittel, wobei die chemischen und physischen Eigenschaften des Produkts selbst intakt bleiben. Die Behandlung ist absolut bioverträglich, allergenfrei und lebensmitteltauglich.

La tecnica PVD (Physical Vapour Deposition) permette di depositare un film metallico di alto spessore con caratteristiche sorprendenti dal punto di vista decorativo e tecnico. Questo procedimento rende il prodotto trattato durevole nel tempo e conferisce elevata durezza superficiale. L'articolo diventa resistente ai solventi, agli acidi e a vari prodotti usati in cucina, mantenendo intatte le proprie caratteristiche chimico/fisiche. E' un trattamento assolutamente biocompatibile, anallergico ed idoneo al contatto con il cibo.



PVD Oro

PVD Gold

Cod. ...41

PVD Rame

PVD Copper

Cod. ...40

PVD Nero

PVD Black

Cod. ...42

PVD Bronzo

PVD Bronze

Cod. ...85

PVD Champagne

PVD Champagne

Cod. ...80





**Polvere di Luna
PVD Oro**

Moon Dust PVD Gold

Cod. ...35



**Polvere di Luna
PVD Rame**

Moon Dust PVD Copper

Cod. ...53



**Polvere di Luna
PVD Nero**

Moon Dust PVD Black

Cod. ...39



**Polvere di Luna
PVD Bronzo**

Moon Dust PVD Bronze

Cod. ...83



**Polvere di Luna
PVD Champagne**

Moon Dust PVD
Champagne

Cod. ...78





Vintage PVD Oro

Vintage PVD Gold

Cod. ...57



Vintage PVD Rame

Vintage PVD Copper

Cod. ...56



Vintage PVD Nero

Vintage PVD Black

Cod. ...76



Vintage PVD Bronzo

Vintage PVD Bronze

Cod. ...84





PVD oro

Mirror PVD Gold
cod. ...41



PVD rame

Mirror PVD Copper
cod. ...40



PVD nero

Mirror PVD Black
cod. ...42



PVD champagne

Mirror PVD Champagne
cod. ...80



**Polvere di Luna
PVD oro**

Moon dust PVD Gold
cod. ... 35



**Polvere di Luna
PVD rame**

Moon dust PVD Copper
cod. ...53



**Polvere di Luna
PVD nero**

Moon dust PVD Black
cod. ...39



**Polvere di Luna
PVD champagne**

Moon dust PVD Champagne
cod. ...78



Vintage PVD oro

Vintage PVD Gold
cod.57



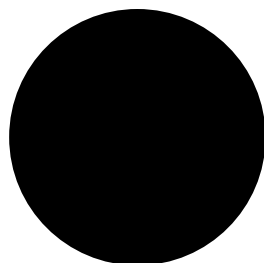
Vintage PVD rame

Vintage PVD Copper
cod.56



Vintage PVD nero

Vintage PVD Black
cod.58







Yummy

Inox 18/10 - St. Steel - 2,2 mm
Cod. CBB..

COD. CBB..		L. mm
------------	--	-------

Cucchiaio Bimbo		
-----------------	--	--

68		160
----	---	-----

Forchetta Bimbo		
-----------------	--	--

69		160
----	---	-----

Coltello Bimbo		
----------------	--	--

70		160
----	---	-----



Poggiaposate Tube 2 Posizioni

Tube 2-Position Cutlery Rest

Porte-couverts Tube à 2 positions

Tube 2-Position Besteckauflage

Cubertero Tubo 2 Posiciones

Acciao Inox 18/10 - St. Steel

	ø cm	ø in	H cm	H in
903 05 84 680	2	3/4	5,6	2,1/8

Oro - Gold 903 41 84 680**Nero - Black** 903 42 84 680**Poggiaposate Tube 3 Posizioni**

Tube 3-Position Cutlery Rest

Porte-couverts Tube à 3 positions

Tube 3-Position Besteckauflage

Cubertero Tubo 3 Posiciones

Inox 18/10 - St. Steel

	ø cm	ø in	H. cm	H. in
903 05 84 681	2	3/4	10,5	4,1/8



Poggiaposate rotondo

Round cutlery stand

Porte-couverts rond

Bestek bänke rund

Posa cubiertos redondo

Inox 18/10 - St. Steel

	ø mm	ø in
903 05 84 670	100	3,9

Vintage 903 51 84 670**Vintage copper** 903 56 84 670**Vintage Gold** 903 57 84 670**Legatovaglioli tondo**

Round napkin ring

Rond de serviette

Serviettenhalter

Servilletero redondo

Inox 18/10 - St. Steel

	ø mm	ø in
V01 05 81 001	40	1,2/3

**Legatovaglioli / poggiabastoncini Bamboo**

Bamboo napkin ring / cutlery stand

Rond de serviettes / porte - couverts Bamboo

Serviettenhalter / posa cubiertos, Bamboo

Servilletero / besteck bänke Bamboo

Inox 18/10 - St. Steel

	mm	H. mm	in	H In
V01 05 81 005	60x35	40	2.3/8x1,3/8	1,1/2

Disegnato da Tianshu Shi e Mengdi Xu



Bacchette sushi Square

Square sushi chopsticks
Baguettes à sushi Square
Square Sushi stäbchen
Palillos para sushi Square

Inox 18/10 - St. Steel

	mm	in
903 05 84 663	230	9
Set 2 pz – 2-pc set		

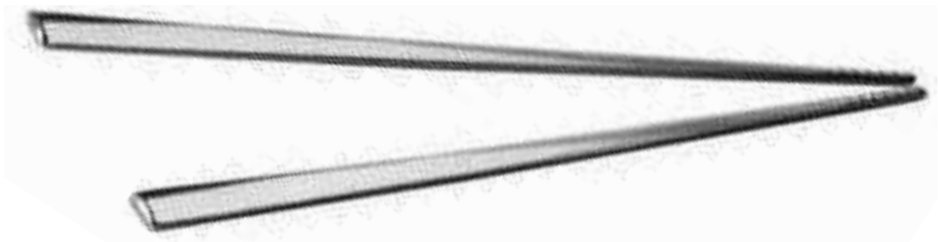


Bacchette sushi Ergo

Ergo sushi chopsticks
Baguettes à sushi Ergo
Ergo Sushi stäbchen
Palillos para sushi Ergo

Inox 18/10 - St. Steel

	mm	in
903 05 84 660 X	230	9
Set 2 pz – 2-pc set		



Poggiabastoncini Ergo

Ergo Cutlery stand
Porte - couverts Ergo
Ergo Besteck Bänke
Posa cubiertos Ergo

Inox 18/10 - St. Steel

	mm	in
903 05 84 662	60	2,3/8



Cucchiaino cereali

Cereal spoon
Cuillère à céréales
Cerealienlöffel
Cuchara de cereales

**Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10**

	mm	in
908 05 00 006	185	7,1/4

**Cucchiaino tè/moka**

Tea spoon
Cuillère à moka
Tee-/Mokalöffel
Cuchara de moka

**Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10**

	mm	in
908 05 00 003	120	4,3/4

**Paletta miscelatore**

Coffee stirrer
Agitateur à café
Kaffee-Rührer
Paleta café

**Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10**

	mm	in
908 05 00 005	100	4

**Cucchiaino spatolina**

Spatula spoon
Cuillère spatule
Spatel - Spatenlöffel
Cuchinilla spatula

**Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10**

	mm	in
908 05 00 002	149	6

**Cucchiaino yogurt/cioccolato/marmellata**

Yogurt / chocolate / jam spoon
Cuillère à yaourt / chocolat / confiture
Joghurt / Schokoladen / Marmeladenlöffel
Cuchara yogur / chocolate / mermelada

**Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10**

	mm	in
908 05 00 001	121	4,3/4

**Cucchiaino servi miele con piega**

S-shaped honey serving spoon
Cuillère à miel pliée
Gebogener Honiglöffel
Cuchara para miel plegada

**Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10**

	mm	in
C89 390	140	5,1/2





Appetizer Double (cucchiaino forchettina)

Double appetizer (spoon fork)
Cuillère de mise en bouche Double (cuillère fourchette)
Appetizerlöffel doppelt (Löffel & Gabel)
Aperitivo Double (cuchara tenedor)

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF7 PDFS	122	4,3/4



Cucchiaio moka appetizer con foro Linea

Linea moka spoon appetizer with hole
Cuillère à moka de mise en bouche avec trou Linea
Appetizer Mokalöffel mit Lock Linea
Cuchara moka aperitivo con agujero Linea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF7P 22F	106	4,1/8



Cucchiaio caffè' appetizer Linea

Linea tea spoon appetizer
Cuillère à thé de mise en bouche Linea
Appetizer Kaffee/Teelöffel Linea
Cuchara café aperitivo Linea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF7P 21	122	4,3/4



Forchetta 2 punte appetizer Linea

Linea fork appetizer, two-prong
Fourchette de mise en bouche à deux dents Linea
Appetizer Zweizinkengabel Linea
Tenedor aperitivo dos puntas Linea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF7P 63	105	4,1/8



Cucchiaio moka appetizer Linea

Linea moka spoon appetizer
Cuillère à moka de mise en bouche Linea
Appetizer Mokalöffel Linea
Cuchara moka aperitivo Linea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF7P 22	106	4,1/8



Cucchiaio bibita appetizer Linea

Linea cocktail spoon
Cuillère à mazagran Linea
Cocktaillöffel Linea
Cuchara refresco Linea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF7P 35	210	8,1/4



Cucchiaino caffè Svezia

Svezia coffee spoon
 Cuillère à café Svezia
 Kaffee/Teelöffel Svezia
 Cuchara café Svezia

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CSV 21	140	5,1/2

**Cucchiaino bibita Svezia**

Svezia cocktail spoon
 Cuillère à cocktail Svezia
 Cocktaillöffel Svezia
 Cuchara refresco Svezia

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CSV 35	204	8

**Cucchiaino moka Svezia**

Svezia moka spoon
 Cuillère à moka Svezia
 Mokalöffel Svezia
 Cuchara moka Svezia

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CSV 22	105	4,1/8

**Cucchiaino gelato Svezia**

Svezia ice cream spoon
 Cuillère à glace Svezia
 Eislöffel Svezia
 Cuchara helado Svezia

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CSV 37	131	5,1/8

**Forchetta dolce Svezia**

Svezia cake fork
 Fourchette à gâteau Svezia
 Kuchengabel Svezia
 Tenedor lunch Svezia

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CSV 38	145	5,3/4



Cucchiaino moka Riflesso

Riflesso moka spoon
Cuillère à moka Riflesso
Mokalöffel Riflesso
Cuchara moka Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 22	108	4,3/8

**Cucchiaino caffè Riflesso**

Riflesso coffee spoon
Cuillère à café Riflesso
Kaffee/Teelöffel Riflesso
Cuchara café Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 21	130	5,7/8

**Paletta gelato Riflesso**

Riflesso ice cream spoon
Cuillère à glace Riflesso
Eislöffel Riflesso
Cuchara helado Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 37	130	5,1/8

**Cucchiaino bibita Riflesso**

Riflesso cocktail spoon
Cuillère à cocktail Riflesso
Cocktaillöffel Riflesso
Cuchara refresco Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 35	201	7,7/8

**Cucchiaino caffè con piega Riflesso**

Riflesso s-shaped tea spoon
Cuillère à thé pliée
Riflesso - Gebogener Teelöffel Riflesso
Cucharita café plegada Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 392	115	4,1/2

**Cucchiaino bibita con piega Riflesso**

Riflesso s-shaped cocktail spoon
Cuillère à mazagran pliée Riflesso
Gebogener Cocktaillöffel Riflesso
Cuchara refresco plegada Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 394	185	7,1/4



Forchettina dolce Riflesso

Riflesso cake fork
 Fourchette à gâteau Riflesso
 Kuchengabel Riflesso
 Tenedor lunch Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 38	144	5,3/4

**Forchettina 2 punte Riflesso**

Riflesso two-prong fork
 Fourchette à deux dents Riflesso
 Zweizinkengabel Riflesso
 Tenedor dos puntas Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 63	144	5,3/4

**Cucchiaino fragola e confetti Milord**

Milord sweet spoon
 Cuillère à sucreries Milord
 Erdbeer- und Konfektlöffel Milord
 Cuchara para dulces Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C14 36	170	6,5/8

**Cucchiaino fragola e confetti Imperial**

Imperial sweet spoon
 Cuillère à sucreries Imperial
 Erdbeer- und Konfektlöffel Imperial
 Cuchara para dulces Imperial

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C04 36	170	6,5/8

**Cucchiaino olive con fori**

Olive slotted spoon
 Cuillère de mise en bouche olives perforée
 Gelochter Oliven Löffel
 Cuchara aceitunas perforada

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
903 05 81 AOF	225	8,7/8

**Cucchiaino olive**

Olive spoon
 Cuillère de mise en bouche olives
 Oliven Löffel
 Cuchara aceitunas

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
903 05 81 AOL	225	8,7/8



Cucchiaino moka 903

903 Moka spoon
 Cuillère à moka 903
 Mokalöffel 903
 Cuchara moka 903

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 06 81 024	111	4,3/8



Cucchiaio ghiaccio Matisse piccolo

Matisse slotted ice spoon
 Cuillère à glaçons perforée Matisse
 Kleiner Eismwürfelloffel Matisse
 Cuchara hielo perforada Matisse

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF1 251	170	6,5/8



Cucchiaio multiuso Matisse grande

Matisse slotted spoon large
 Cuillère à servir perforée Matisse grande
 Großer Universallöffel Matisse
 Cuchara para servir perforada Matisse grande

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF1 162	205	8,1/8



Mestolino unipezzo yogurt/salsa

Yogurt/sauce ladle, small
 Louche à sauce en une pièce
 Schopflöffel klein einteilig
 Cacillo salsa de una sola pieza

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CI108446	174	6,7/8



Forchettina appetizer segnaposto

Place-card appetizer fork

Fourchette de mise en bouche marque-place

Tischkarte Appetizer Gabel

Tenedor aperitivo etiqueta

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	H. mm	H. in
903 05 81 APF	97	3,7/8



Double

Double

Double

Doppel

Double

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
903 05 81 DFS	165	6,1/2



Appetizer Matisse con riccio

Matisse curled appetizer

Cuillère de mise en bouche en boucle

Appetizerlöffel

Aperitivo con nudo - cuchara

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

		mm	in
CF1 CR	SPOON	141	5,1/2
CF1 FR	FORK	136	5,3/8



Appetizer Brigitte con piega

Bended appetizer spoon Brigitte

Mise en bouche pliée Brigitte

Appetizerlöffel Brigitte

Aperitivo plegada Brigitte

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

		mm	in
C68 CP	SPOON	142	5,1/2
C68 FP	FORK	142	5,1/2



Tapas Matisse

Matisse Tapas
 Cuillère Tapas Matisse
 Tapas Matisse
 Tapas Matisse

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF1 TA	170	6,3/4



Cucchiaio appetizer tondo

Appetizer curved spoon
 Cuillère de mise en bouche ronde pliée
 Appetizer - rund gebogener Löffel
 Cuchara aperitivo redonda plegada

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
903 05 81 APC	140	5,1/2



Mini appetizer Ego

Ego mini appetizer
 Mini mise en bouche Ego
 Mini Appetizer Ego
 Mini aperitivo Ego

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	
CD3 22	115	4,1/2	SPOON
CD3 38M	115	4,1/2	FORK



Coltello pizza carne Azzurra

Azzurra pizza knife
Couteau à pizza Azzurra
Azzurra Pizzamesser
Cuchillo pizza Azzurra

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CZ 7134	225	8,7/8



Forchetta pizza Azzurra

Azzurra pizza fork
Fourchette à pizza Azzurra
Azzurra Pizzagabel
Tenedor pizza Azzurra

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CZ 752	200	7,7/8



Coltello pizza Modern acciaio

Modern pizza knife
Couteau à pizza Modern
Modern Pizzamesser
Cuchillo pizza Modern

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CPI 05P	205	8



Forchetta pizza Modern acciaio

Modern pizza fork
Fourchette à pizza Modern
Modern Pizzagabel
Tenedor pizza Modern

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CPI 02 CR	203	7,7/8



Coltello carne Modern acciaio

Modern steak knife
Couteau à bifteck Modern
Modern Steakmesser
Cuchillo carne Modern

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CPI 05	226	8,7/8



Coltello pizza Palio

Pizza knife Palio
Couteau à pizza Palio
Palio Pizzamesser
Cuchillo pizza Palio

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CC3 134	210	8,1/4





Forchetta carne Ergo

Ergo steak fork
Fourchette à bifteck Ergo
Ergo Steakgabel
Tenedor carne Ergo

Acciaio inox 18/10 - St-Steel 18/10		
	mm	in
CE552	210	8,1/4



Coltello carne Pampero

Pampero steak knife
Couteau à bifteck Pampero
Pampero Steakmesser
Cuchillo carne Pampero

Acciaio Inox - St. Steel		
	mm	in
CPP 55	222	8,5/8



Coltello carne Flair

Flair steak knife
Couteau à bifteck FLair
Flair Steakmesser
Cuchillo carne Flair

Acciaio Inox - St. Steel		
	mm	in
C0255	220	8,5/8



Coltello carne Milord

Milord steak knife
Couteau à bifteck Milord
Milord Steakmesser
Cuchillo carne Milord

Acciaio Inox - St. Steel		
	mm	in
C1455	233	9



Coltello carne Victory

Victory steak knife
Couteau à bifteck Victory
Victory Steakmesser
Cuchillo carne Victory

Acciaio Inox - St. Steel		
	mm	in
CP255	230	9



Pinza aragosta forgiata

Lobster cracker, forged
Pince à homard forgé
Langustezange - geschmieden
Pinzas langosta forjadas

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
305 05 91 658	190	7,1/2

**Stiletto aragosta**

Lobster pick
Fourchette à homard
Langustegabel
Tenedor langosta

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
903 05 84 659	202	7,7/8

**Forchettina ostriche**

Oyster fork
Fourchette à crustacés
Austerngabel
Tenedor ostras

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF1 64	156	6,1/8

**Stiletto ostriche/crostacei**

Oyster fork
Fourchette à crustacés
Krustengabel
Tenedor mariscos

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CPA 64	227	8,7/8

**Forchettina 2 punte Matisse**

Matisse fork, two-prong
Fourchette à deux dents Matisse
Zweizinkengabel Matisse
Tenedor dos puntas Matisse

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF1 63	156	3,1/8

**Molla lumache**

Snail tongs
Pince à escargots
Schneckenzange
Pinzas caracoles

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 81 MLU	160	6,1/4



Coltello formaggi cremosi Regis Spalmy

Spalmy creamy cheese knife
 Couteau à fromages crèmeux Spalmy
 Schmelzkäsemesser Spalmy
 Cuchillo quesos cremosos Spalmy

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 84D	225	8,7/8



Coltello paste molli Regis Tommy

Tommy tender cheese knife
 Couteau à fromages à pâte molle Tommy
 Weichkäsemesser Tommy
 Cuchillo quesos pasta blanda Tommy

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 84A	218	8,5/8



Coltello 2 punte Regis Emmy

Emmy medium-hard cheese knife
 Couteau à fromages à pâte demi-ferme Emmy
 Milderkäsemesser Emmy
 Cuchillo quesos pasta semi-dura Emmy

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 84B	221	8,5/8



Coltello formaggi di paste crude Regis Parmy

Parmy hard cheese knife
 Couteau à fromages à pâte ferme Parmy
 Hartkäsemesser Parmy
 Cuchillo quesos pasta dura Parmy

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 84C	199	7,7/8



Coltello formaggelle Regis Formy

Formy formaggelle soft cheese knife
 Couteau à fromages à pâte molle formaggelle Formy
 Frischkäsemesser Formy
 Cuchillo quesos pasta blanda formaggelle Formy

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 84E	273	10,5/8



Affettaformaggio Regis

Regis cheese slicer
 Pelle coupe-fromage Regis
 Käsehobel Regis
 Pala corta queso Regis

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 84 135	190	7,1/2





Forchettone arrosto manico vuoto Lux

Roast serving fork hollow handle
Grande fourchette rôti, manche creuse
Fleischgabel, hohem Heft
Tenedor asado, mango hueco

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 91 MV2	275	11,1/4



Coltello arrosto manico vuoto Lux

Roast serving knife hollow handle
Couteau à bifteck, manche creuse
Filetmesser, hohem Heft
Cuchillo carne, mango hueco

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 91 MV3	315	12,3/8



Coltello pane/panettone Lux

Panettone knife hollow handle
Couteau à tarte lame denteleé, manche creuse
Kuchenmesser, hohem Heft
Cuchillo pastel dentado, mango hueco

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 91 MV1	285	11,1/4



Cucchiaione buffet Milord cm. 34

Milord buffet serving spoon, cm. 34
Cuillère de service buffet Milord cm. 34
Milord Buffetlöffel, cm. 34
Cuchara para servir buffet Milord cm. 34

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C142710	340	13,38

Cucchiaione servire Milord

Milord serving spoon
Cuillère de service Milord
Milord Servierlöffel
Cuchara para servir Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1427	227	9

Cucchiaione forato Milord

Milord serving spoon w/holes
Cuillère de service perforée Milord
Milord Servierlöffel, gelocht
Cuchara para servir c/agujeros Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1460	227	9

Cucchiaione buffet forato Milord cm. 34

Milord buffet serving spoon w/holes, cm. 34
Cuillère de service buffet perforée Milord cm. 34
Milord Buffetlöffel, gelocht, cm. 34
Cucharón para servir buffet c/agujeros Milord cm. 34

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C142720	340	13,38

Forchettone servire Milord

Milord serving fork
Fourchette de service Milord
Milord Serviergabel
Tenedor para servir Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1426	228	9

Cucchiaio insalata Milord

Milord salad serving spoon
Cuillère a servir salade Milord
Milord Servierlöffel Salad
Cuchara para servir ensalada Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

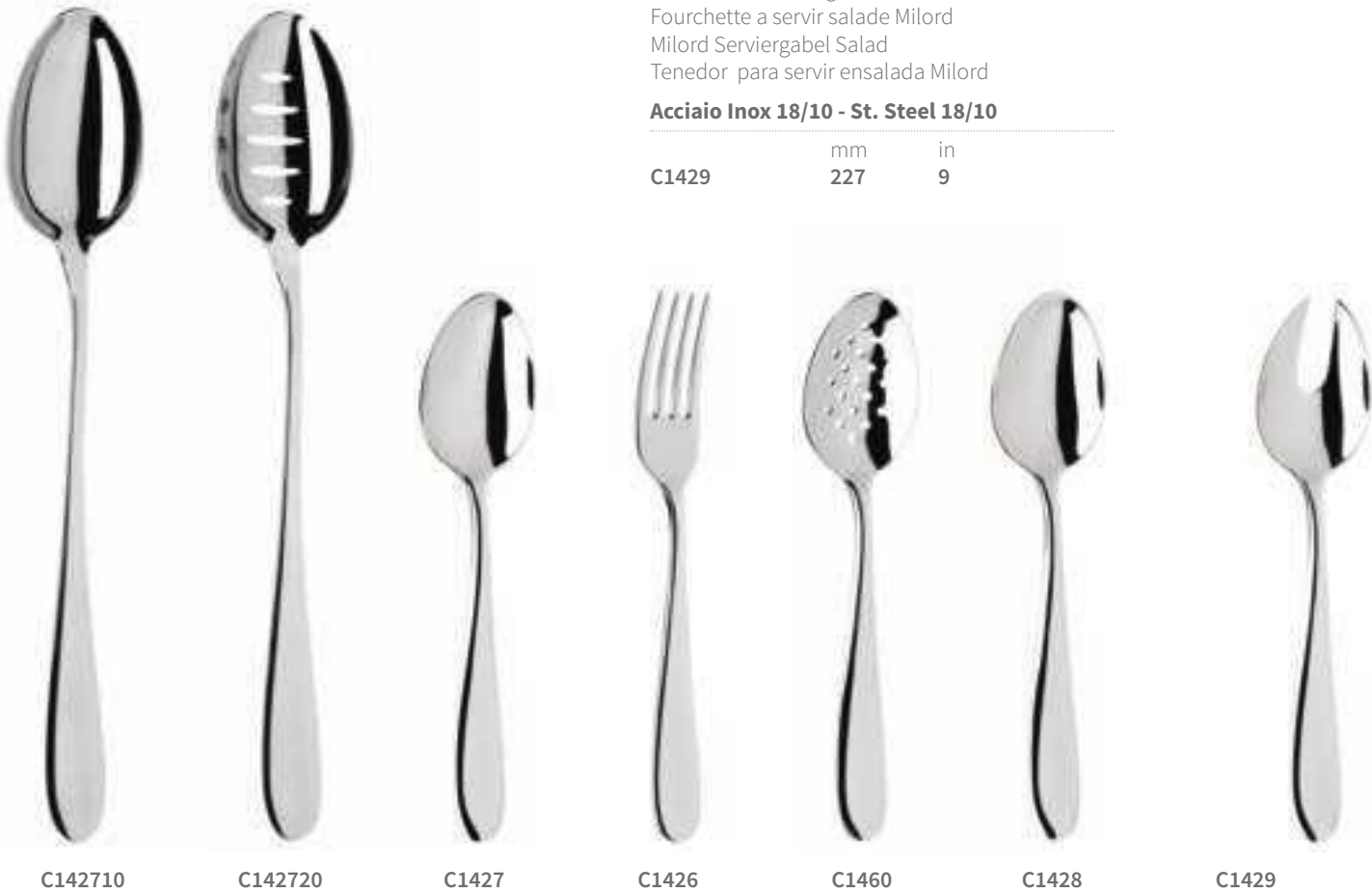
	mm	in
C1428	227	9

Forchetta insalata Milord

Milord salad serving fork
Fourchette a servir salade Milord
Milord Serviergabel Salad
Tenedor para servir ensalada Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1429	227	9



Mestolino punch Milord

Milord punch ladle
Louche à punch Milord
Milord Punchkelle
Cazo punch Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C142520	285	11,1/4

Mestolino salsa Milord

Milord sauce ladle
Louche à sauce Milord
Milord Soßenkelle
Cacillo salsa Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1442	153	5,7/8

Pala torta Milord

Milord cake server
Pelle à gâteaux Milord
Milord Tortenheber
Pala pastel Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1439	240	9,1/2

Mestolo servire Milord cm. 30

Milord soup ladle, cm. 30
Louche Milord cm. 30
Milord Schöpflöffel, cm. 30
Cazo sopa Milord cm. 30

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1425	304	12

Mestolo Milord cm. 20

Milord ladle, cm. 20
Louche Milord cm. 20
Milord Schöpflöffel, cm. 20
Cazo Milord cm. 20

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C142510	198	7,7/8

Cucchiaione riso Milord

Milord rice serving spoon
Cuillère de service à riz Milord
Milord Servierlöffel Reis
Cuchara para servir arroz Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1430	251	9,7/8



Cucchiaione buffet Marea cm. 34

Marea buffet serving spoon, cm. 34
Cuillère de service buffet Marea cm. 34
Marea Buffetlöffel, cm. 34
Cuchara para servir buffet Marea cm. 34

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE42710	346	13,5/8

Cucchiaione servire Marea

Marea serving spoon
Cuillère de service Marea
Marea Servierlöffel
Cuchara para servir Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE427	228	9

Cucchiaione forato Marea

Marea serving spoon w/holes
Cuillère de service perforée Marea
Marea Servierlöffel, gelocht
Cuchara para servir c/agujeros Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE460	228	9

Cucchiaione buffet forato Marea cm. 34

Marea buffet serving spoon w/holes, cm. 34
Cuillère de service buffet perforée Marea cm. 34
Marea Buffetlöffel, gelocht, cm. 34
Cucharón para servir buffet c/agujeros Marea cm. 34

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE42720	346	13,5/8

Forchettone servire Marea

Marea serving fork
Fourchette de service Marea
Marea Serviergabel
Tenedor para servir Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE426	237	9,1/4

Cucchiaio insalata Marea

Marea salad serving spoon
Cuillère a servir salade Marea
Marea Servierlöffel Salad
Cuchara para servir ensalada Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE428	228	9

Forchetta insalata Marea

Marea salad serving fork
Fourchette a servir salade Marea
Marea Serviergabel Salad
Tenedor para servir ensalada Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE429	229	9



Mestolino punch Marea

Marea punch ladle
Louche à punch Marea
Marea Punchkelle
Cazo punch Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE42520	283	11

Mestolino salsa Marea

Marea sauce ladle
Louche à sauce Marea
Marea Soßenkelle
Cacillo salsa Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE442	152	5,7/8

Pala torta Marea

Marea cake server
Pelle à gâteaux Marea
Marea Tortenheber
Pala pastel Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE439	250	9,7/8

Mestolo servire Marea cm. 30

Marea soup ladle, cm. 30
Louche Marea cm. 30
Marea Schöpflöffel, cm. 30
Cazo sopa Marea cm. 30

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE425	305	12

Mestolo Marea cm. 20

Marea ladle, cm. 20
Louche Marea cm. 20
Marea Schöpflöffel, cm. 20
Cazo Marea cm. 20

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE42510	202	7,7/8

Cucchiaione riso Marea

Marea rice serving spoon
Cuillère de service à riz Marea
Marea Servierlöffel Reis
Cuchara para servir arroz Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE430	264	10,3/8



CE42520

CE425



CE442



CE42510



CE439



CE430

Cucchiaione riso professionale

Professional rice-serving spoon
Cuillère à riz professionnelle
Reislöffel
Cucharón arroz profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 795	256	10	2,5 mm



Pala fritto professionale

Professional frying palette
Pelle à friture professionnelle
Schaufel
Pala frito profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 062	295	11,5/8	2.5 mm



Cucchiaione forato professionale

Professional slotted serving spoon
Cuillère perforée professionnelle
Gelochter Löffel
Cucharón servir perforado profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 796	290	11,1/2	2,5 mm



Cucchiaione ghiaccio professionale

Professional ice-serving spoon
Cuillère à glaçons professionnelle
Eislöffel
Cucharón hielo profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 063	290	11,1/2	2.5 mm



Cucchiaione insalata professionale

Professional salad-serving spoon
Cuillère à salade professionnelle
Salatlöffel
Cucharón ensalada profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 066	285	11,1/4	2,5 mm



Cucchiaione servire professionale

Professional serving spoon
Cuillère à servir professionnelle
Löffel
Cucharón servir profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 793	290	11,1/2	2.5 mm



Cucchiaio riso forato professionale

Professional rice-serving spoon
Cuillère à riz professionnelle
Reislöffel
Cucharón arroz profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 795 F	256	10	2,5 mm

**Mestolo professionale**

Professional ladle
Louche professionnelle
Professionelle Schöpfkelle
Cazo profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 025	288	11,3/4	2.5 mm

**Forchettone servire professionale**

Professional serving fork
Fourchette à servir professionnelle
Gabel
Tenedor servir profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 794	294	11,5/8	2.5 mm

**Forchettone arrosto professionale**

Professional carving fork
Grande fourchette rôti professionnelle
Fleischgabel
Tenedor asado profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 064	285	11,1/4	2.5 mm

**Pala gratin professionale**

Professional gratin server
Pelle à gratin professionnelle
Backschaufel
Pala lasaña profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 787	268	10,5/8	2.5 mm

seghettata / serrated

903 05 91 797	268	10,5/8	2.5 mm
---------------	-----	--------	--------

**Coltello torta professionale**

Professional cake knife
Couteau à gâteau professionnel
Tortenmesser
Cuchillo pastel profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 798	297	11,3/4	2.5 mm



Coltello torta seghettato professionale

Professional serrated-edge cake knife

Couteau à gâteau professionnel lame dentelée

Kuchmesser

Cuchillo pastel profesional dentado

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 788	297	11,3/4	2.5 mm
seghettato / serrated			

**Pala torta professionale**

Professional cake server

Pelle à gâteau professionnelle

Tortenschaufel

Pala pastel profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 799	262	10,1/4	2.5 mm

**Pala torta seghettata professionale**

Professional serrated-edge cake server

Pelle à gâteau dentelée professionnelle

Tortenschaufel

Pala pastel profesional dentada

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 786	262	11,3/4	2.5 mm

**Spatola crepes professionale**

Professional crepes server

Spatule à crêpes professionnelle

Crepesschaufel

Pala crepes profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 065	292	11,1/2	2.5 mm



GOLDEN RATIO

HOSPITALITY SUPPLIES

GRHS Trading LLC

Show room:

Ontario Tower, Floor 25, office 2504,
Business Bay, Dubai, UAE

Mobile / Whatsapp: +971 56 942 1220

sales@grhs.ae

www.grhs.ae

 [grhs_uae](https://www.instagram.com/grhs_uae)