Broggi 1818

Hospitality 2024

Broggi Hospitality 2024

Sommario

La Storia 007
The Story

Posateria 011
Flatware
Contemporary - Stainless Steel 015
Classic - Stainless Steel 040
Mix&Match 102

Finiture speciali 112
Special finishes
Posateria - Flatware 112
Vasellame - Hollowware 125

Vasellame 119
Hollowware
Decò 134
Essenza 138
Zeta 160
Veneto / Iseo 174
Classica Alpacca - EPNS 218
Rubans Alpacca - EPNS 256
Vassoio in carbonio - Carbon fibre tray 270
Bento 274
Pigreco 286

Light 296
Light
Bugia 296
Nuvola 298

Buffet 302
Buffet
Decò 304
Nature 324
Zeta 354
Manhattan 368
Classica 380
Aqva 394
Gennaro 400
Italo 402

Carrelli 412
Trolleys
Pigreco 412
Linea 430
Classica 436

Broggi oggi
Dove l'arte di ieri si fonde con le linee del domani

Da oltre 200 anni la nostra azienda produce oggetti per la tavola unici e raffinati: una storia di prestigio e di grandi successi. Da sempre i nostri prodotti racchiudono la professionalità dei maestri argentieri d'altri tempi, prodotti curati, dalle linee classiche e raffinate che ben si adattano alle tavole di alberghi lussuosi e di gran classe.
Marchio storico, pur rispettando le linee guida originarie, non rimane ancorato al ricordo degli sfarzi del passato; professionalità e dedizione non cambiano, ma la continua attenzione ed il monitoraggio delle nuove tendenze di design contribuiscono a darne oggi un'immagine dinamica e in costante evoluzione. Accanto ai decori e ai rilievi delle linee più classiche, collezioni storiche che hanno lasciato il segno nella tradizione alberghiera internazionale, nascono linee nuove dai tratti lineari, superfici lisce e forme di design che fanno dell'Azienda argentiera un nome della tradizione sempre più orientato al futuro.

Valori e filosofia aziendale

Il nostro obiettivo è essere vicino al cliente, per capirlo, per aiutarlo, per soddisfarlo con prodotti di grande qualità e fascino. Proponiamo articoli di grande e riconosciuta qualità, articoli che sappiano stupire, articoli ideati per soddisfare ogni esigenza, articoli che sono il frutto del lavoro dei nostri tecnici più esperti che non lasciano niente al caso.

La nostra forza

La qualità: la qualità dei materiali, la precisione delle forme, il fascino delle linee, l'attenzione ai particolari, la sicurezza di un prodotto unico che sa soddisfare anche i più esigenti.
Il know how e la tradizione: dal 1818 abbiamo fatto della lavorazione dell'argento ieri e dell'acciaio e dell'alpacca oggi una vera e propria filosofia di vita. Dall'abilità dei maestri argentieri di una volta, i nostri tecnici hanno ereditato la passione che fa di un semplice oggetto un'opera d'arte.
Flessibilità: da sempre la nostra attenzione è rivolta al cliente: abbiamo imparato ad ascoltare il mercato, ad ascoltarlo attentamente per riuscire a capire dove sta andando e cosa i nostri clienti si aspettano da noi.
Il made in Italy: perché siamo italiani e italiani sono i nostri prodotti, perché la nostra qualità è riconosciuta in tutto il mondo, perché facciamo parte di quella grande famiglia di produttori italiani che all'estero sono conosciuti ed ammirati come portatori di tradizione e qualità.
Il design: dal fascino delle linee più classiche ai tratti lineari di quelle più al passo con i tempi, dai decori del passato alle superfici lisce dell'era moderna senza dimenticare la particolare attenzione all'ergonomia delle forme. Per un prodotto che sa adattarsi ad ogni ambiente, classico o moderno, privato o pubblico.

Storia

1818 È in quest'anno che Gaetano Broggi, allora giovane

Storia

intraprendente e pieno di sogni, apre a Milano una piccola bottega di argenteria che si dedica alla produzione esclusivamente artigianale di oggetti per la tavola ed oggetti sacri. Ogni oggetto è lavorato a mano, pensato e realizzato dalle mani esperte di Gaetano Broggi e dei suoi garzoni.

1841 Negli anni la bottega grazie alla qualità delle lavorazioni aumenta il numero dei propri clienti fino ad arrivare a servire le case Reali: dagli Sforza, storico casato di Milano, agli Asburgo nella vicina Austria, fino a divenire fornitori ufficiali della Curia Milanese. Commesse importanti per un prodotto che non è solo un complemento della tavola ma che sa diventare un vero e proprio status symbol della classe che conta.

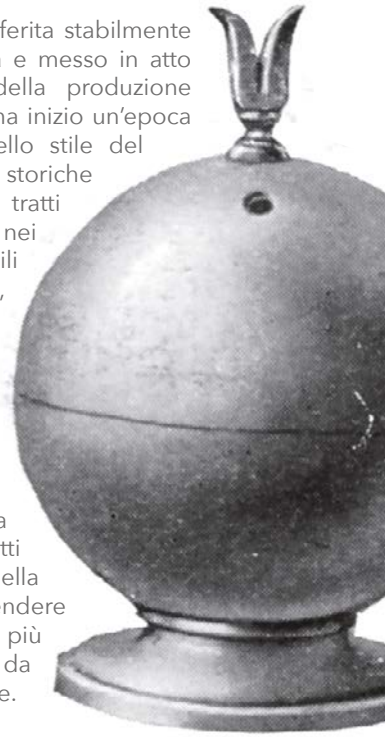
1866 Prodotti di prestigio, una qualità che si fa riconoscere, una richiesta in continua ascesa spingono Broggi a trasferirsi in una sede di maggiori dimensioni che consenta una produzione su scala più ampia. Dalla bottega degli anni '20, il sogno di Gaetano Broggi acquista forma e solidità fino a divenire ciò che è oggi: un'azienda che impiega molti dipendenti.

1920 Le voci corrono tra gli ambienti d'elite dell'epoca ed ecco che Broggi è chiamato ad essere il fornitore ufficiale di lussuose navi da crociera, dall'Andrea Doria, alla Re x , alla Michelangelo, e dei più famosi Hotel della Costa Azzurra. La gente che conta, il bel mondo riconosce la qualità ed il prestigio di un marchio che sta facendo storia.

1960 Il boom economico degli anni '60 e la diffusa condizione di benessere, portano le collezioni Broggi sulle tavole più eleganti e raffinate di tutta l'Italia che conta. Un mercato in costante crescita che fa di Broggi una delle aziende leader nel settore della posateria di alta qualità.

1993 Broggi entra a far parte della Abert S.p.A., un gruppo importante, una scelta strategica che apre i confini ad un mercato sempre più esteso.

2000 La sede di Broggi viene trasferita stabilmente a Passirano, in provincia di Brescia e messo in atto un processo di ottimizzazione della produzione attraverso importanti investimenti; ha inizio un'epoca di mutamento ed innovazione dello stile del prodotto: alle linee classiche e storiche vengono affiancati modelli dai tratti contemporanei ed essenziali, nei quali sono tuttavia ben riconoscibili lineamenti eleganti ed aggraziati, naturale eredità di un passato fatto di maestria e tecnica di valore.



2018 Broggi celebra un traguardo importante: 200 anni di storia, tradizione, passione ed innovazione. Ormai brand leader in Italia - ed altresì protagonista dell'italianità nel mondo - di prodotti esclusivi che hanno fatto la storia della mise en place, oggi contribuisce a rendere uniche le tavole di alcuni tra i più prestigiosi alberghi e ristoranti, navi da crociera e residenze private esclusive.

Broggi Today
Where Yesterday's Art Meets Tomorrow's Trends

For over 200 years our company has manufactured unique and refined tableware: a story of prestige and great achievements. Our products have always conveyed the professionalism of master silversmiths of other times: well-finished products, with the classical and refined lines that are well suited to the tables of lu x ury and high-end hotels. A historical brand, while respecting the original guidelines, does not remain anchored to the memory of the magnificence of the past; professionalism and dedication remain unchanged, however, today, the continuous attention and the monitoring of new design trends contribute to give it a dynamic and constantly evolving image. In addition to the decorations and reliefs of the most classical lines, historical collections that have left their mark the international hotels tradition, new lines with linear sections arise; smooth surfaces and design shapes that make the silversmith company a name of tradition more and more oriented to the future.

Core values and company philosophy

Our aim is being close to our customers, in order to comprehend them, to assist them, meet their needs with charming and quality products. We offer high and renowned quality items, which are able to impress, items created in order to fulfill any requirements, that are the fruit of the work of our most e x perienced technicians who leave nothing to chance.

Our strength

Quality: the quality of the materials, the precisions of shapes, the charm of lines, the attention to detail, the reliance on a unique product that can satisfy even the most demanding ones.

Know how and Tradition: since 1818 we have made of silver working yesterday and of steel and electro-plated stainless steel a real philosophy of life today. From the ability of the onetime master silversmiths, our technicians inherited the passion that makes an artwork from a simple object.

Fle x ibility: we have always focused on our customers; we have learned to listen to the market, and to listen to it carefully, in order to be able to understand where the market is going and what our customers e x pect from us.

Made in Italy: because we are Italian and our products are Italian, because our quality is renowned all over the world, because we belong to that big family of Italian manufacturers that abroad are known and admired as bearers of tradition and quality.
Design: from the charm of the more classical lines to the linear features of the models more in tune with the times, from the past decorations to the smooth surfaces of modern times, without forgetting the particular attention to the ergonomics of shapes. For products that can suit well with any ambiance, classical or modern, private or public.

History

1818 It is in this year that Gaetano Broggi, at the time a young man, enterprising and full of dreams, opens a silversmithing workshop in Milano, crafting tableware and sacred objects e x clusively. Each object is handmade, thought of and carried out by Gaetano Broggi's e x perienced hands and his apprentices'.

1841 Over the years, the quality of craftmanship increases the number of customers until they serve the Royal houses: from the Sforzas, historical noble family from Milano, to the Habsburgs in the nearby Austria, until they become official suppliers of the Curia in Milano. Important orders for products that are not only an accessory for the table but can be a a real 'status symbol' of the class that counts.

1866 Prestige products, with a recognizable quality, an ever increasing demand, cause Broggi to move to a more spacious area, allowing a wider scale production. From the 1920s workshop, the dream of Gaetano Broggi truns into reality untili it becomes what it is today: a company employing many staff.

1920 Word gets around in the elite milieus at the time and Broggi becomes the official supplier to lu x urious cruise ships, Andrea Doria, Re x and Michelangelo, and to the most famous hotels on the French Riviera. People who matter, the pretty people recognize the quality and the prestige of a brand that is making history.

1960 The Si x ties economic boom and the widespread economic prosperity, take Broggi collections on the most elegant and refined tables of the Italian wealthy families. A steadily growing market which makes Broggi one of the leader companies in the high-end cutlery sector.

1993 Broggi is acquired by Abert S.p.A., an important industrial group, a strategic choice which opens the borders to an ever-e x panding market.

2000 Broggi headquarters are moved permanently to Passirano, Brescia province, and an optimisation process of the pruduction is put into action through important investments; an era of change and innovation of the style of products begins: to historical and classical lines are added contemporary and essential-taste models, in which, however, elegant and graceful features are clearly visible, a natural legacy of a past made of valuable mastery and technique.

2018 Broggi celebrates an important achievement: 200 years of history, tradition, passion and innovation. Now brand leader in Italy - and also main character of Italianness in the world - of e x clusive products that have made the history of the mise en place, today is contributes to making unique the tables of some of the most prestigious hotels and restaurants, cruise ships and e x clusive private homes.

All steel products manufactured by Broggi 1818 are made of AISI 304 (18/10 stainless steel), an austenitic chromium-nickel alloy. Stainless steel derives its name from its ability to resist corrosion far more than any other steel. All knives by Broggi 1818 are made of AISI 420, a martensitic steel used for manufacturing solid-handle knives and the blades of hollow-handle knives. The advantage is its remarkable hardness obtained after suitable hardening treatments. This guarantees that knife blades have a better grip of the cutting edge and enhanced cutting capacity.

Tous les produits en acier réalisés par Broggi 1818 sont en AISI 304 (acier inox 18/10), un alliage austénitique contenant chrome et nickel. L'acier inox ydable tire son nom de la capacité de résister à la corrosion beaucoup plus que n'importe quel acier. Tous les couteau x réalisés par Broggi 1818 sont en AISI 420, acier martensitique qui est utilisé pour la fabrication de couteau x monobloc et pour les lames des couteau x à manche creu x . Sa qualité est sa dureté considérable qu'il acquiert après les traitements opportuns de trempe. Ceci garantit au x lames des couteau x une plus grande tenue du fil tranchant et une majeure capacité de coupe.

Todos los productos de acero realizados por Broggi 1818 son de AISI 304 (acero inox 18/10), una aleación austenítica que contiene cromo y níquel. El acero inox idable toma este nombre por la capacidad de resistir a la corrosión mucho más que cualquier otro acero. Todos los cuchillos realizados por Broggi 1818 están elaborados con AISI 420, acero martensítico que es utilizado para la fabricación de cuchillos monobloque y para las hojas de cuchillos de mango cóncavo. El valor está en la notable dureza que adquiere después de los oportunos tratamientos de temple. Ello garantiza a las hojas de los cuchillos una mayor duración del filo cortante y una mayor capacidad de corte.

Alle von Broggi 1818 realisierten Stahlprodukte sind aus AISI 304 (rostfreier 18/10 Stahl) und bestehen aus einer Austenit Legierung, die Chrom und Nickel enthält. Der rostfreie oder sogenannte Inox Stahl verdankt seinen Namen der außergewöhnlichen Korrosionsfestigkeit, die höher als bei jedem anderen Stahl ist. Alle Broggi 1818 Messer sind aus AISI 420, Martensit Stahl, der bei der Herstellung von Messern aus einem Block und Klingen von Messern mit Hohlgriff eingesetzt wird. Der Werkstoff verdankt seine besondere Härte entsprechenden Härtungsprozessen während der Verarbeitung. Dadurch bleibt die Klinge länger scharf und das Messer schneidet besser und präziser.

Posateria
Acciaio - 18/10

Cutlery - St. Steel
Couverts - Acier Inox
Cubiertos - Acero Inox
Besteck - Edelstahl

Tutti i prodotti in acciaio realizzati da Broggi 1818 sono in AISI 304 (acciaio inox 18/10) , lega austenitica contenente cromo e nichel. L'acciaio inossidabile deriva il suo nome dalla capacità di resistere alla corrosione molto più di qualunque altro acciaio. Tutti i coltelli realizzati da Broggi 1818 sono in AISI 420, acciaio martensitico che viene utilizzato per la fabbricazione di coltelli monoblocco e per le lame dei coltelli a manico cavo. Il pregio è la sua notevole durezza che acquista dopo gli opportuni trattamenti di tempra. Ciò garantisce alle lame dei coltelli una maggiore tenuta del filo tagliente ed una maggior capacità di taglio.

Cutlery manufacturing process

Shearing (1) is the first step in the process of manufacturing forks and spoons. Rolling (2) is used to reduce the bowl thickness compared to that of the handle, and the ne x t step is trimming (3) to give the shape of a bowl or prongs to the laminated implement. The final step is coining (4) during which the implement is shaped and ornamentation stamped. To make forged solid-handle knives the process begins by shearing a bar into a blan (1) that is then hot coined (2) so as to give it some initial shape. Afterwards the handle is sheared (3) and the blade is stretched (4). Then, the blade is sheared (5) so that it takes its final shape. Now blade serration (6) needs to be defined and the knife has to be polished as usual. The first step to make forged hollow-handle knives is shearing the shells (1). The two half-shells that will form the hollow handle are cold-coined (2) to obtain the conve x ity and stamp the decoration; afterwards the shells are coupled and welded (3). And that is how the knife handle is ready. Finally and by using a self-locking compound the blade, made applying the same techniques used to make forged solid-handle knives, is coupled and welded to the handle (4).

Cycle de production couverts

Le cycle de production de fourchettes et cuillères commence par l'opération de découpage (1). Afin de diminuer l'épaisseur du cuilleron par rapport au manche, on procède ensuite au laminage (2), et on continue avec l'ébarbage (3), pour donner la forme du cuilleron ou des dents au couvert laminé. Finalement, on passe au calibrage (4), au cours duquel on donne la forme et les décorations nécessaires. Pour l'usinage des couteau x monobloc forgés on commence par le découpage du rond en un tronçon (1), qui est successivement calibré à chaud (2), de façon à lui donner une première forme. On continue avec le découpage du manche (3) et avec l'étirement de la lame (4) ; par la suite, on réalise le découpage de la lame (5), de façon à lui donner sa forme réelle. À ce moment-là, il ne reste plus qu'à définir la dentelure sur la lame (6) et achever le couteau avec les normales opérations de nettoyage. Les phases d'usinage des couteau x à manche creu x forgés commencent par le découpage des plaquettes (1). Les deu x plaquettes qui constitueront le manche creu x sont calibrées à froid (2), pour leur donner la conve x ité et les décorations; ensuite, elles sont accouplées et soudées (3) : voici le manche du couteau. Finalement, à travers un composant autobloquant, la lame, produite avec les mêmes techniques que les couteau x monobloc forgés, est assemblée et soudée au manche (4).

Ciclo de producción cubiertos

El ciclo de producción de tenedores y cucharas inicia con la operación de tronzado (1). Para reducir el grosor de la taza con respecto al mango, se procede luego al laminado (2), y se prosigue con el recorte (3), para dar la forma de la taza y de los dientes al cubierto laminado. Finalmente se pasa a la acuñación (4), en el curso de la cual se confiere la forma y las decoraciones necesarias. Para la elaboración de los cuchillos monoblock forjados se comienza con el tronzado de la varilla para obtener un fragmento (1), que sucesivamente es acuñado en caliente (2), para conferirle una forma inicial. Se prosigue con el tronzado del mango (3) y con el alargamiento de la hoja (4); a continuación se lleva a cabo el tronzado de la hoja (5), para conferirle la forma real. A estas alturas queda por definir el dentado de la hoja (6) y acabar el cuchillo con las normales operaciones de pulido. Las fases de elaboración de los cuchillos de mango cóncavo forjado comienzan con el tronzado de las valvas (1). Las dos valvas que constituyen el mango cóncavo son acuñadas en frío (2), para conferirles la conve x idad y las decoraciones, y luego son acopladas y soldadas (3): he aquí el mango del cuchillo. Finalmente, a través de un compuesto auto-bloqueador, la hoja es ensamblada y soldada al mango (4), producida con las mismas técnicas de los cuchillos monoblock forjados.

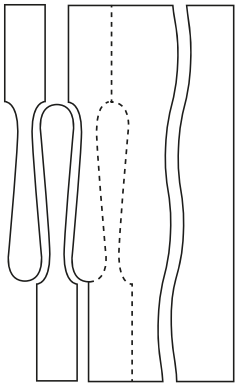
Produktionszyklus besteck

Der Produktionszyklus von Gabeln und Löffeln beginnt mit dem Schnittvorgang (1). Die Stärke der Löffelschale im Verhältnis zum Griff wird durch Walzen (2) verkleinert, dann erfolgt das Beschneiden (3), zur Formgestaltung der Löffelschale bzw. der Zinken der Gabel. Bei der anschließenden Prägung (4) werden den Besteckelementen Form und Dekordetails verliehen. Bei der Fertigung von geschmiedeten Messern aus einem Block beginnt man mit dem Schnitt des Rundteils in ein Bruchstück (1), das dann durch Warmprägung (2) eine erste Form erhält. Darauf folgen der Schnitt des Griffs (3) und die Verlängerung der Klinge (4); der anschließende Zuschnitt der Klinge (5) verleiht dieser die tatsächliche bzw. endgültige Form. In abschließenden Arbeitsschritten wird die Sägegestaltung an der Klinge (6) durchgeführt und das Messer mit den üblichen Reinigungsabläufen fertiggestellt. Die Bearbeitung von geschmiedeten Messern mit Hohlgriff beginnt mit dem Schnitt der Schalen (1). Die beiden Schalen, aus denen später der Hohlgriff besteht, erhalten durch Kaltprägung (2) die passende Höhlung und Dekorgestaltung und werden dann zusammengesetzt und gelötet (3): damit ist der Messergriff erstellt. Mit einem Selbstklebergemisch wird die Klinge, die mit der gleichen Arbeitstechnik von geschmiedeten Messern aus einem Block entstanden ist, am Messer angebracht und angelötet.

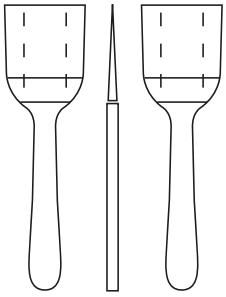
Broggi

Fasi di **lavorazione**

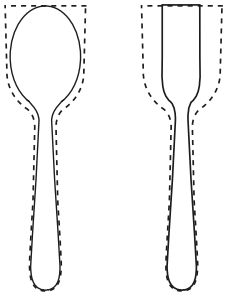
Il ciclo di produzione di forchette e cucchiai inizia con l'operazione di tranciatura (1). Per diminuire lo spessore della tazza rispetto al manico, si procede poi con la laminazione (2), e si prosegue con la rifilatura (3), per dare la forma della tazza o dei rebbi alla posata laminata. Infine si passa alla coniatura (4), nel corso della quale vengono dati la forma e i decori necessari. Per la lavorazione dei coltelli monoblocco forgiati si parte con la tranciatura del tondino in uno spezzone (1), che viene successivamente coniato a caldo (2), in modo da conferirgli una prima forma. Si prosegue con la tranciatura del manico (3) e con l'allungamento della lama (4); in seguito viene effettuata la tranciatura della lama (5), in modo da darle la forma reale. A questo punto rimane da definire la seghettatura sulla lama (6) e rifinire il coltello con le normali operazioni di pulitura. Le fasi di lavorazione dei coltelli a manico cavo forgiati parte con la tranciatura delle valve (1). Le due valve che costituiranno il manico cavo vengono coniate a freddo (2), per dare loro la convessità e i decori, e poi vengono accoppiate e saldate (3): ecco il manico del coltello. Infine, attraverso un composto autobloccante, viene assemblata e saldata al manico la lama (4), prodotta con le stesse tecniche dei coltelli monoblocco forgiati.



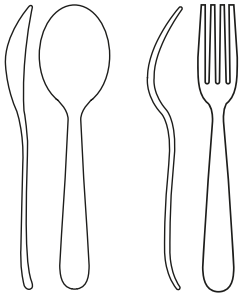
1 **Tranciatura**
Blank cutting



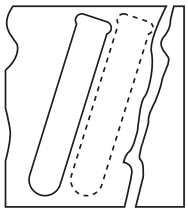
2 **Laminazione**
Rolling operation



3 **Rifilatura**
Overall cutting on outside blank



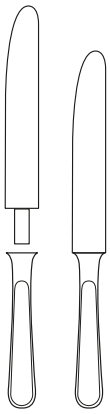
4 **Coniatura**
Pressing operation



5 **Tranciatura**
Blank cutting

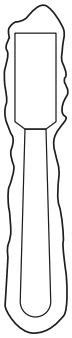
6 **Coniatura manico**
Handle pressing

7 **Saldatura gocce**
Soldering of shells

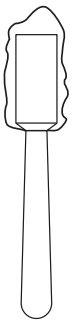


8 **Assemblaggio e saldatura lama manico cavo**
Hollow handle knife assembling and soldering

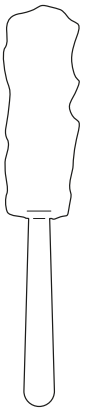
9 **Tranciatura spezzone**
Rod cutting



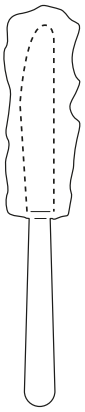
10 **Coniatura a caldo**
Forging



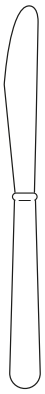
11 **Tranciatura manico**
Blank cutting of the blade



12 **Laminazione**
Rolling of the blade



13 **Ritanciatura lama**
Second blank cutting of the blade



14 **Seghettatura e finitura**
Blade grinding and finishing

Contemporary

Acciaio - 18/10 St. Steel

duecento

Acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 200.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 200.07.

DESIGN: **OSVALDO FERRARIS**

The collection was born from an idea by the Maestro, combining design and function with a new element: each piece of cutlery has a specific use. The risotto spoon in order to taste, at last, the sauce as well. The spaghetti spoon and fork, a modern and fashionable couple. The tongs that allow to savor hors d'oeuvres and fried food without piercing them. The steak set with the famous two-prong fork and the rigorously scalpel-shaped steak knife, in order not to fray the meat. The ambide x trous fish knife, created to meet with the needs of a left-handed person and divide the fish with just one touch. The philosophy that inspired the design of the series is the one of the chopstick. Handles and knobs are actually references to the famous Japanese object, while bowl and prongs maintain, in their lines, all the rich gastronomic Italian tradition.

La collection naît d'une idée du Maestro qui conjugue design et fonctionnalité avec un élément neuf: chaque couvert a une utilisation spécifique. La cuillère risotto pour goûter enfin même le condiment. La cuillère et la fourchette spaghetti, couple moderne et actuel. La pince personnelle qui consent de savourer des hors-d'œuvre et des fritures sans les embrocher. Le couple viande avec la fameuse fourchette à deu x dents et le couteau beefsteak rigoureusement en «bistouri», pour ne pas effilocher la viande. Le couteau à poisson ambide x tre, conçu pour venir à la rencontre de l'e x igence d'un gaucher et séparer le poisson d'un seul geste. La philosophie qui a inspiré le design de la série est celle du chop stick. Les manches et les queues sont en effet des citations du fameu x objet japonais, tandis que les tasses et les dents conservent dans leur ligne toute la savante tradition gastronomique italienne.

Nace de una idea del Maestro que conjuga design y funcionalidad con un elemento nuevo: cada cubierto tiene un empleo específico. La cuchara risotto para saborear finalmente también el condimento. La cuchara y el tenedor espaguetis, pareja moderna y actual. Las pinzas personales que permiten saborear entrantes y frituras sin ensartarlos. La pareja carne con el famoso tenedor de dos dientes y el cuchillo bistec rigurosamente tipo "bisturí", para no deshilachar la carne. El cuchillo para pescado ambidiestro, concebido para salir al encuentro de las e x igencias de un zurdo y separar con un solo toque el pescado. La filosofía que ha inspirado el design de la serie es la de un chopstick. Los mangos y espigas son de hecho citaciones del famoso objeto japonés, mientras que las tazas y los dientes conservan en sus líneas toda la sabia tradición gastronómica italiana.

Die Kollektion geht auf eine Idee des Meisters zurück, die Design und Zweckmäßigkeit mit einem völlig neuen Element vereint: jedes Besteckteil ist für einen ganz besonderen Verwendungszweck bestimmt. Der Risottolöffel erleichtert das Servieren in Portionen und das gleichmäßige Verteilen von Einlagen/Saucen, die den Risotto anreichern. Der Löffel wird im raffinierten Set mit der Spaghettigabel präsentiert. Die praktische Greifzange ist für das bequeme Verkosten von Vorspeisen und frittierten Appetizern gedacht. Das Fleischset besteht aus der üblichen langen Gabel mit zwei Zinken und dem klassischen, wie ein Seziermesser gestaltetem Steakmesser zum perfekten Tranchieren des Filets. Das Fischmesser ist auch für Linkshänder gedacht und ermöglicht das einfache und mühelose Zerteilen des Fisches. Die Philosophie, die dieses Design inspiriert, steht im 'Chopstick' Zeichen: Griffe und Stiele verweisen auf die berühmte japanische Formgestaltung, während die Hohlflächen und Zinken in ihren Linien voll und ganz der reichen italienischen Tradition verbunden sind.

Gualtiero

Marchesi

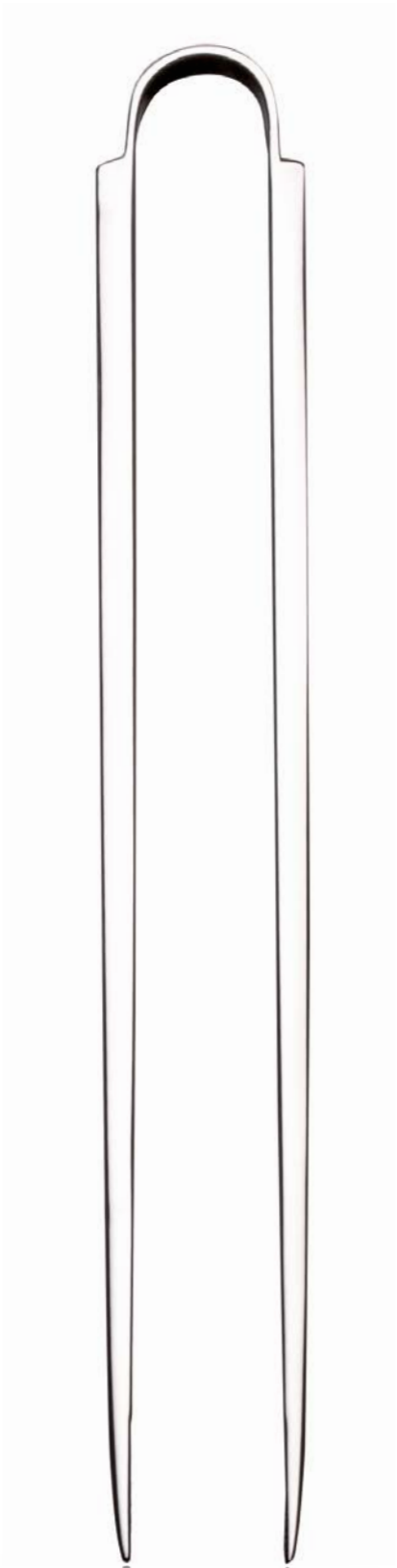
Oriental **inspirations** for unusual **tools**

Nasce da un'idea del Maestro che coniuga design e funzionalità con un elemento nuovo: ogni posata ha un utilizzo specifico. Il cucchiaio risotto per gustare finalmente anche il condimento. Il cucchiaio e la forchetta spaghetti, coppia moderna e attuale. La pinza personale che consente di assaporare antipasti e fritti senza infilzarli. La coppia carne con la famosa forchetta a due rebbi ed il coltello bistecca rigorosamente a "bisturi", per non sfilacciare la carne. Il coltello pesce ambodestro, ideato per venire incontro all'esigenza di un mancino e separare con un solo tocco il pesce. La filosofia che ha ispirato il design della serie è quella di un chopstick. Manici e codoli sono infatti citazioni del famoso oggetto giapponese, mentre tazze e rebbi conservano nelle loro linee tutta la sapiente tradizione gastronomica italiana.

Tavola - Table Set

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 117.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 117.07.



Stiletto

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 113.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 113.07.

Zeta

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 116.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 116.07.

Impulso

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 182.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 182.07.

Canto

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 183.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 183.07.

Luce

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 181.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 181.07.

Sedona

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 111.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 111.07.

City

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 122.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 122.07.

Rail

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 114.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 114.07.

Gaia

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 115.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 115.07.

Piano

acciaio inox *18/10*
stainless steel 18/10
cod. 109.05.

Acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 109.07.

Sky

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. CE5.BR.05

Acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. CE5.BR.07

Dakar

acciaio inox *18/10*
stainless steel 18/10
cod. 194.05.

cod. 194.05.04.
acacia - acacia

cod. 194.05.09.
wengé - wengè

Kyoto

Acciaio inox *18/10 - Stainless Steel 18/10*
Manico in POM - POM handle
Finitura satinata - Satin finish

cod. 192.05.14
nero - black

cod. 192.05.16
bianco - white

Branch
Bastoncini - Chopsticks

Acciaio inox 18/10 - Stainless steel 18/10
cod. 118 05 00 082

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 118 07 00 082

Kyoto
Bastoncini - Chopsticks

Acciaio inox 18/10 - Stainless Steel 18/10
Manico in POM - POM handle
Finitura satinata - Satin finish

Set 2 pz - cod. 192 05 14 082
nero - black

Set 2 pz - cod. 192 05 16 082
bianco - white

Classic

Acciaio - 18/10 St. Steel

Cortese

acciaio inox *18/10*
stainless steel 18/10
cod. 160.05.

Acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 160.07.

Metropolitan

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 120.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 120.07.

Serbelloni

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 010.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 010.07.

Medici

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 110.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 110.07.

Rubans

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 125.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 125.07.

900

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. CP 2CS.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. CP 2CSA.

Rialto

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 158.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 158.07.

Baguette

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 164.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 164.07.

Royal

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 143.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 143.07.

Decò

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 126.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 126.07.

Evento

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 132.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 132.07.

Palio

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10
cod. 165.05.

acciaio argentato
electro-plated stainless steel (EPSS)
cod. 165.07.

LUNGHEZZA POSATE (MM.)
CUTLERY LENGTH (MM.)

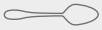
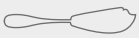
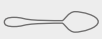
acciaio inox 18/10 - stainless steel 18/10
acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)

	COD. 200 05 .. COD. 200 07 ..	COD. 117 05 .. COD. 117 07 ..	COD. 113 05 .. COD. 113 07 ..	COD. 116 05 .. COD. 116 07 ..	COD. 182 05 .. COD. 182 07 ..
TIPOLOGIA	**Mod.** DUECENTO	**Mod. 117** GUALTIERO MARCHESI	**Mod. 113** STILETTO	**Mod. 116** ZETA	**Mod. 182** IMPULSO
Spessori	5 mm	8 mm	5,5 mm	5 mm	5,5 mm
001 Cucchiaio tavola *Table spoon*	210	216	210	210	207
002 Forchetta tavola / Carne** *Table fork*	210	215**	205	210	207
003 Cucchiaio brodo *Soup spoon*	183	178	179	179	177
005 Coltello tavola monoblocco *Table knife, solid handle*	245	236	235	240	235
009 Coltello tavola manico cavo *Table knife, hollow handle*	245				
01009 Coltello tavola m. cavo lama a spatola *Table knife, hollow handle with spatula-shaped blade*					
011 Cucchiaio frutta / Risotto** *Dessert spoon*	185	200**	187	189	192
012 Forchetta frutta *Dessert fork*	184	200	186	189	192
015 Coltello frutta monoblocco *Dessert knife, solid handle*	220	220	211	216	218
019 Coltello frutta manico cavo *Dessert knife, hollow handle*	220				
01019 Coltello frutta m. cavo lama a spatola *Dessert knife, hollow handle with spatula-shaped*					
021 Cucchiaino the *Tea spoon*	148	140	146	147	145
022 Cucchiaino moka *Moka spoon*	115	108	115	115	108
023 Cucchiaio zucchero / Molla Individuale** *Sugar spoon*		225**			
025 Mestolo 130 ml - 4 oz *Soup ladle*			306	300	305
026 Forchetta servire *Serving fork*	242		241	241	245
027 Cucchiaio servire *Serving spoon*	241		236	241	245
028 Cucchiaio servire insalata *Salad serving spoon*					
029 Forchetta servire insalata *Salad serving fork*					
031 Forchetta pesce *Fish fork*	185	215	182	189	185
032 Coltello pesce *Fish knife*	196	221	198	200	198
033 Forchetta servire pesce *Fish serving fork*					
034 Coltello servire pesce *Fish serving knife*					
035 Cucchiaino bibita *Iced tea spoon*					
037 Paletta gelato *Ice cream spoon*					
038 Forchetta dolce *Cake fork*	147	183	145	157	144
039 Pala torta *Cake server*			257	240	245
042 Mestolino salsa 22 ml - 0,75 oz *Sauce ladle*			158	159	165
043 Coltello burro m. cavo *Butter knife, hollow handle*	174				
053 Coltello burro monoblocco *Butter knife, solid handle*		170	165	170	175
055 Coltello carne manico cavo *Steak knife, hollow handle*	245				
059 Coltello carne monoblocco *Steak knife, solid handle*		238		225	225
061 Coltello trinciare *Carving knife*					
062 Forchetta trinciare *Carving fork*					
063 Forchetta lumache *Snail fork*					
064 Forchetta ostriche *Oyster fork*					
067 Cucchiaio salsa *Gourmet spoon*	185	200	187	189	192
082 Bastoncini *Chopsticks*					
02002 Forchetta spaghetti *Spaghetti fork*		215			
080 Cucchiaio Lunch *Lunch spoon*					

COD. 183 05 .. COD. 183 07 ..	COD. 181 05 .. COD. 181 07 ..	COD. 111 05 COD. 111 07	COD. 122 05 .. COD. 122 07 ..	COD. 114 05 .. COD. 114 07 ..	COD. 115 05 .. COD. 115 07 ..	COD. 109 05 .. COD. 109 07 ..	COD. CE5BR ..	COD. 192 05 14 COD.192 05 16
Mod. 183 CANTO	**Mod. 181** LUCE	**Mod.** SEDONA	**Mod. 122** CITY	**Mod. 114** RAIL	**Mod. 115** GAIA	**Mod. 109** PIANO	**Mod. CE5BR** SKY	**Mod.** KYOTO
3 mm	4,5 mm	5,5 mm	4 mm	3 mm	4 mm	3 mm	3,5 mm	
205	206	207	196	206	222	209	207	211
203	205	205	199	206	226	210	207	211
172	181	175	173	175		180		
235	225	237	241	235	251	233	231	237
			243					
185	183	190	176	185	202	185	186	191
185	184	193	178	185	203	187	186	193
211	204	218	220	211	230	210	209	211
			220					
143	149	143	133	144	150	136	145	148
114	108	108	104	133	119	110	114	112
			120					
	298		307	304	297	307	306	
237	237	242	230	237	248	230	237	
236	242	244	227	237	245	227	234	
			227					
			227					
195	185	184	199	185	201	200		
206	204	204	211	209	227	214	215	
			195					
			131					
145	155	144	143	146	165	144	150	149
244	245	265	240	262	270	243	250	
160	165	165	160	165	170	160		
175	175	172	166	165		177	175	150
235	225		223			232		
185	183	190	176	185	202	185		191
								227
		160						

LUNGHEZZA POSATE (MM.)
CUTLERY LENGTH (MM.)

acciaio inox 18/10 - stainless steel 18/10
acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)

TIPOLOGIA		COD. 194 05 04 .. COD. 194 05 09 ..	COD. 160.05. COD. 160.07.	COD. 120 05 .. COD. 120 07 .. COD. 055 ..	COD. 010 05 .. COD. 010 07 ..	COD. 110 05 .. COD. 110 07 ..
		Mod. 194 DAKAR ACACIA / WENGÈ	**Mod. 160** CORTESE	**Mod. 120** METROPOLITAN	**Mod. 010** SERBELLONI	**Mod. 110** MEDICI
Spessori				5 mm	3 mm	3 mm
001 Cucchiaio tavola *Table spoon*		205	206	202	207	207
002 Forchetta tavola *Table fork*		207	208	201	205	205
003 Cucchiaio brodo *Soup spoon*			172	179	175	175
005 Coltello tavola monoblocco *Table knife, solid handle*			247	230	237	237
009 Coltello tavola manico cavo *Table knife, hollow handle*		230	243	236	239	239
01009 Coltello tavola m. cavo lama a spatola *Table knife, hollow handle with spatula-shaped blade*						
011 Cucchiaio frutta *Dessert spoon*		199	185	182	186	186
012 Forchetta frutta *Dessert fork*		197	185	182	187	187
015 Coltello frutta monoblocco *Dessert knife, solid handle*			214	207	215	215
019 Coltello frutta manico cavo *Dessert knife, hollow handle*		218	219	207	215	215
01019 Coltello frutta m. cavo lama a spatola *Dessert knife, hollow handle with spatula-shaped*						
021 Cucchiaino the *Tea spoon*		149	140	142	141	141
022 Cucchiaino moka *Moka spoon*		134	118	106	118	118
023 Cucchiaio zucchero *Sugar spoon*						
025 Mestolo 130 ml - 4 oz *Soup ladle*		224	298	322	296	296
026 Forchetta servire *Serving fork*		219	238	262	227	227
027 Cucchiaio servire *Serving spoon*		219	236	259	225	225
028 Cucchiaio servire insalata *Salad serving spoon*					225	225
029 Forchetta servire insalata *Salad serving fork*					225	225
031 Forchetta pesce *Fish fork*			180	201	182	182
032 Coltello pesce *Fish knife*			193	217	202	202
033 Forchetta servire pesce *Fish serving fork*					245	245
034 Coltello servire pesce *Fish serving knife*					267	267
035 Cucchiaino bibita *Iced tea spoon*				207		208
037 Paletta gelato *Ice cream spoon*					140	140
038 Forchetta dolce *Cake fork*		151	145	147	152	152
039 Pala torta *Cake server*		244	245	256	242	242
042 Mestolino salsa 22 ml - 0,75 oz *Sauce ladle*			164	172	158	158
043 Coltello burro m. cavo *Butter knife, hollow handle*			160	160	163	163
053 Coltello burro monoblocco *Butter knife, solid handle*			166	170	171	171
055 Coltello carne manico cavo *Steak knife, hollow handle*			223	222	216	216
059 Coltello carne monoblocco *Steak knife, solid handle*			212		225	225
063 Forchetta lumache *Snail fork*						
064 Forchetta ostriche *Oyster fork*						
067 Cucchiaio salsa *Gourmet spoon*				182	186	186
080 Cucchiaio Lunch *Lunch spoon*						

COD. 125 05 .. **COD. 125 07 ..**	**COD. CP2CS** **COD. CP2CSA**	**COD. 158 05 ..** **COD. 158 07 ..**	**COD. 164 05 ..** **COD. 164 07 ..**	**COD. 143 05 ..** **COD. 143 07 ..**	**COD. 126 05 ..** **COD. 126 07 ..**	**COD. 132 05 ..** **COD. 132 07 ..**	**COD. 165 05 ..** **COD. 165 07 ..**
Mod. 125 RUBANS	**Mod. CP2** 900	**Mod. 158** RIALTO	**Mod. 164** BAGUETTE	**Mod. 143** ROYAL	**Mod. 126** DECO'	**Mod. 132** EVENTO	**Mod. 165** PALIO
3 mm	3 mm	3,5 mm	3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	3 mm
206	205	203	204	203	203	203	203
208	207	205	204	205	203	208	204
172	178	178	169	173	173		168
235	234	235	247	226	228	226	237
242		242	243	234	244		243
			238				
185	185	180	178	179	182	172	178
187	186	180	180	179	182	178	178
212	216	212	214	205	205	202	215
218		219	219	216	219		219
			216				
138	143	143	143	143	139	132	142
109	106	112	112	112	109	115	112
					122		
310	300	300	298	295	308	306	292
238	242	240	238	240	233	234	240
236	237	236	236	236	233	227	236
184	184	181	204	205	180	178	205
209	217	185	208	209	200	194	209
							230
							250
192	192	206	206	193	208		207
		133	133	133			133
144	149	153	153	153	146	148	153
245	262	237	238	237	242	235	237
154	164	152	164	158	150	145	147
		160	160	164			160
171	170	172	166	171	196	166	166
		215	223	217	220		223
			212			212	212
							156
							155
185		180	178	179	182	172	178

Better known as EPNS, it is a precious alloy of copper, zinc and nickel. The high concentration of nickel present in the alloy used by Broggi 1818 improves its mechanical features and endurance. The galvanisation process permits depositing pure silver at 999.99% with high thicknesses and so this alloy can have almost unlimited uses. Due to its nature, EPNS has features and behaviour very similar to solid silver. In fact, specific weight, malleability, thermal conductivity, warm colour, and pleasing aging are all features of a noble metal.

Mieu x connue comme EPNS (Electro Plated Nickel Sil-ver), il s'agit d'un alliage de qualité de cuivre, zinc et nickel. La haute concentration de nickel présent dans l'alliage utilisé par Broggi 1818 en améliore les caractéristiques mécaniques et la résistance. Le procès de galvanisation permet de déposer de l'argent pur à 999,99% avec des épaisseurs élevées qui en consent l'utilisation presque illimitée. Le maillechort, par sa nature, a des caractéristiques et des comportements très semblables à l'argent massif. En effet, poids spécifique, malléabilité, conductibilité thermique, couleur chaude, vieillissement agréable, sont toutes des caractéristiques d'un métal noble.

Mejor conocida como EPNS (Electro Plated Nickel Sil-ver), se trata de una aleación preciada de cobre, zinc y níquel: la elevada concentración de níquel presente en la aleación utilizada por Broggi 1818 mejora sus características mecánicas y la resistencia. El proceso de galvanización permite depositar plata pura al 999,99% con espesores elevados que permiten un empleo prácticamente ilimitado. La alpaca, por su naturaleza, tiene características y comportamientos muy similares a los de la plata maciza. De hecho, el peso específico, la maleabilidad, conductibilidad térmica, color cálido, agradable envejecimiento, son todas características de metal noble.

Besser bekannt unter der Bezeichnung EPNS (Electro Plated Nickel Silver), handelt es sich um eine wertvolle Legierung aus Kupfer, Zink und Nickel. Der hier von Broggi 1818 eingesetzte Nickelanteil verbessert wesentlich die mechanischen Merkmale und die Widerstandsfähigkeit der Legierung. Der Galvanisierungsprozess ermöglicht die hochgradige Ablagerung von Reinsilber zu 999,99%, womit praktisch ein unbeschränkter Einsatz des verarbeiteten Artikels gewährleistet ist. Alpaka oder Neusilber hat von Natur her Eigenschaften und "Verhaltensweisen", die schwerem Silber sehr ähnlich sind. Eigengewicht, Verformbarkeit, Wärmeleitung, der warme Farbton und hervorragende Alterung machen es zu einem echten Edelmetall.

Posateria
Alpacca Argentata

Cutlery - Electro - Plated Nickel Silver
Couverts - Maillechort argenté
Cubiertos - Alpaca plateada
Besteck - Alpacca versilbert

Meglio conosciuta come EPNS (Electro Plated Nickel Silver), si tratta di una lega pregiata di rame, zinco e nichel. L'alta concentrazione di nichel presente nella lega utilizzata da Broggi 1818 ne migliora le caratteristiche meccaniche e la resistenza. Il processo di galvanizzazione permette di depositare argento puro al 999,99% con spessori elevati che ne consente l'utilizzo pressoché illimitato. L'alpacca, per sua natura, ha caratteristiche e comportamenti molto simili all'argento massiccio. Infatti, peso specifico, malleabilità, conducibilità termica, colore caldo, invecchiamento gradevole, sono tutte caratteristiche da metallo nobile.

Classic

Alpacca - EPNS

Beatrice

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 103...

Ciga

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 067...

Alpacca Argentata

Visconti

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 031...

Serbelloni

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 010...

Belgioioso

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 005...

Castiglione

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 016...

Borromeo

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 008...

Sforza

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 068...

Liberty

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 020...

Sormani

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 063...

Bernini

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 011...

Excelsior

alpacca super argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)
cod. 075...

Complementi

.065 Apribottiglie

Bottle opener
Décapsuleur
Abrebotellas
Flaschenöffner

.028 Cucchiaio servire insalata, aderenz metacrilato

Salad serving spoon, acrylic head
Cuillère à servir salade, cuilleron acrylique
Cucharón servir ensalada, cabeza acrílica
Serviersalatlöffel

.445 Cucchiaio tapas

Tapas spoon
Cuillère à tapas
Cuchara tapas
Tapas - Löffel

.040 Pala torta seghettata

Cake server, serrated edge
Pelle à tarte, dentellé
Pala tarta dentada
Tortenschaufel

.140 Coltello panettone

Cake knife
Couteau à pain
Cuchillo pan
Brotmesser

.061 Coltello trinciare

Carving knife
Couteau à découper
Cuchillo de trinchar
Tranchiermesser

.062 Forchetta trinciare

Carving fork
Fourchette à découper
Tenedor de trinchar
Tranchiergabel

.029 Forchetta servire insalata aderenza metacrilato

Salad serving fork, acrylic head
Fourchette à servir salade, tête acrylique
Tenedor servir ensalada, cabeza acrílica
Serviersalatgabel

.056 Coltello formaggio duro a due punte

Hard cheese knife, two-prong
Couteau à fromage à pâte dure, deu x dents
Cuchillo queso de pasta dura, dos puntas
Hartkäsemesser mit 2 Spitzen

.057 Coltello formaggio a pasta molle

Soft cheese knife
Couteau à fromage à pâte molle
Cuchillo queso de pasta blanda
Weichkäsemesser

.085 Schiaccianoci

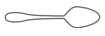
Nutcracker
Casse-noi x
Cascanueces
Nußnacker

.125 Pinza champagne

Champagne pliers
Pince à champagne
Pinzas para champán
Champagnerzange

LUNGHEZZA POSATE (MM.)
CUTLERY LENGTH (MM.)

alpacca argentata
electro-plated nickel silver (EPNS)

TIPOLOGIA		**COD. 103 00 ..**	**COD. 067 00 ..**	**COD. 031 00 ..**	**COD. 010 00 ..**	**COD. 005 00 ..**
		Mod. 103 BEATRICE	**Mod. 67** CIGA	**Mod. 31** VISCONTI	**Mod. 10/R** SERBELLONI	**Mod. 05** BELGIOIOSO
001 Cucchiaio tavola *Table spoon*		211	212	216	203	212
002 Forchetta tavola *Table fork*		215	217	219	204	215
003 Cucchiaio brodo *Soup spoon*			180	178		
009 Coltello tavola manico cavo *Table knife, hollow handle*		246	240	246	239	252
011 Cucchiaio frutta *Dessert spoon*		184	190	188	188	184
012 Forchetta frutta *Dessert fork*		182	186	190	188	185
019 Coltello frutta manico cavo *Dessert knife, hollow handle*		217	212	219	215	211
021 Cucchiaino the *Tea spoon*		137	147	143	145	143
022 Cucchiaino moka *Moka spoon*		103	119	119	119	115
025 Mestolo 130 ml - 4 oz *Soup ladle*			287	315	305	295
026 Forchetta servire *Serving fork*			244	267	244	245
027 Cucchiaio servire *Serving spoon*			246	278	245	247
028 Cucchiaio servire insalata *Salad serving spoon*			242	240	226	237
029 Forchetta servire insalata *Salad serving fork*			242	240	228	237
031 Forchetta pesce *Fish fork*			199	198	197	193
032 Coltello pesce *Fish knife*			229	229	230	225
033 Forchetta servire pesce *Fish serving fork*			246	251	238	246
034 Coltello servire pesce *Fish serving knife*			279	276	274	279
035 Cucchiaino bibita *Iced tea spoon*						178
037 Paletta gelato *Ice cream spoon*			143	141	144	141
038 Forchetta dolce *Cake fork*			163	157	162	162
039 Pala torta *Cake server*			269	273	265	270
042 Mestolino salsa 22 ml - 0,75 oz *Sauce ladle*			160	162	160	159
043 Coltello burro manico cavo *Butter knife, hollow handle*		169	164	168	163	157
055 Coltello carne manico cavo *Steak knife, hollow handle*		209	213	217	216	208
061 Coltello trinciare *Carving knife*			313	318	311	310
062 Forchetta trinciare *Carving fork*			265	272	257	260
063 Forchetta lumache *Snail fork*						132
064 Forchetta ostriche *Oyster fork*						
067 Cucchiaio salsa *Gourmet spoon*		184	190	188	188	184

COD. 016 00 ..	**COD. 008 00 ..**	**COD. 068 00 ..**	**COD. 020 00 ..**	**COD. 063...**	**COD. 011 00 ..**	**COD. 075 00 ..**
Mod. 16 CASTIGLIONE	**Mod. 08** BORROMEO	**Mod. 68** SFORZA	**Mod. 20** LIBERTY	**Mod. 63** SORMANI	**Mod. 11** BERNINI	**Mod. 74** Excelsior
204	212	207	207	202	212	215
208	215	211	215	204	215	220
		174				
242	259	241	240	235	242	254
178	182	184	187	171	182	186
178	185	181	190	173	182	193
209	220	210	210	210	215	227
140	142	143	142	134	142	149
115	118	106	117	104	106	105
320	303	280	297	275	291	295
243	243	237	244	224	263	261
245	243	240	244	222	269	261
241	245	243	241	230	245	
241	245	243	241	230	245	
188	193	195	196	172	194	195
222	225	223	222	198	224	228
245	246	238	237	235	240	
279	276	272	274	265	279	
140	140	138	144	131	137	145
158	159	158	156	150	153	
265	270	262	266	250	265	
152	155	156	161	138	156	202
160	168	159	159	153	164	162
222	215	207	209	205	214	214
309	316	310	285	304	308	
260	265	265	265	250	268	
178	182	184	187	204	182	186

Vantiamo un patrimonio esclusivo tra marchi, stemmi, incisioni e fregi grazie alla nostra capacità di studiare insieme al cliente una soluzione unica, che permetta al proprio locale di emergere. Questa nostra peculiarità, ormai molto rara, è la capacità di offrire un servizio completo al cliente tramite la personalizzazione dei propri prodotti.

Sono cinque i diversi sistemi di personalizzazione:

Incisione del logo
L'incisione del logo o del nome del cliente avviene per scalfittura, senza asportazione di materiale mediante specifici pantografi dotati di punta di diamante o, in alternativa, con incisione laser.

Punzonatura dello stemma
Per la punzonatura dello stemma vengono eseguiti punzoni e relativi controstampi, in modo da poter imprimere nel pezzo, mediante apposite macchine punzonatrici, il logo richiesto dal cliente.

Applicazione a rilievo
L'applicazione degli stemmi viene eseguita mediante saldobrasatura. Sono previste diverse tipologie di loghi che si differenziano sia per i materiali impiegati sia per le dimensioni. Tali differenziazioni variano in funzione dei pezzi su cui verranno applicati i loghi stessi.

Personalizzazione dei componenti
Nel caso di pezzi di vasellame, quando i lotti sono significanti, le personalizzazioni possono essere eseguite anche sostituendo alcuni componenti previsti con altrettanti componenti personalizzati. Facendo qualche esempio: nel caso di un vassoio possono essere sostituite le maniglie, per i sottopiatti possono essere cambiate le bordure, oppure per le caffettiere possono essere modificati i manici, i pomoli o i beccucci.

Studio e realizzazione di nuovi prodotti
In base ad esigenze specifiche del cliente, possono essere studiati e sviluppati nuovi articoli che assolvano integralmente il problema richiesto. Possono essere inoltre eseguite modifiche parziali o sostanziali degli articoli esistenti ed anche finiture superficiali diverse come satinature, dorature, bruniture, ecc.

Un altro servizio esclusivo
che Broggi riserva ai suoi clienti è la rimessa a nuovo di prodotti storici in alpacca, attraverso una serie di lavorazioni quali ribaditura delle superfici, sgrassato, riargentatura, ravvivatura, sostituzione dei eventuali componenti danneggiati.

We are proud of our e x clusive assets of hallmarks, logos, engravings and ornamentations thanks to our ability to analyse and find, together with the client, a unique solution to make him stand out in the market.Our distinguishing trait is the ability to offer our clients a comprehensive customised product service, something quite strange for a manufacturing company.

There are five different customisation systems:

Logo engraving
The client's logo or name is engraved by scuffing- a chipless process-, using special diamond-tipped pantographs or, alternatively, laser engravers

Logo punching
Hallmarks and relevant matching dies are used to punch logos so that the logo the client wants can be stamped on the piece using special punching presses.

Embossing
Logos are blaze-welded.
There are several types of logos that are different due to the materials used or to their dimensions.
Such differences vary depending on the pieces on which the logos are to be applied.

Component customisation
Tableware items, when the batches are important, can be also personalised by replacing some regular components with other similar customised components.
For instance, you can change the handles in a tray, can have different borders in service plates, or handles, knobs and spouts in coffee pots.

Design and production of new products
Based on a client's specific requirements and needs, we can design and develop new items so as to fully satisfy such requirements. We can also introduce partial modifications or make major changes to already e x isting items as well as use different surface finishes such as satin, gilding, polishing and so on.

Repair and maintenance
Another e x clusive service Broggi offer their clients is the restoration of antique nickel silver items by means of a series of machining processes such as surface riveting, degreasing, re-silver plating, facing and replacing of any damaged components.

Personalizzazioni
Customisation

The vastly wide range of Broggi 1818 complements is the natural completion to the cutlery that we create. Suitable for specific or refined employments, some of them, as for instance the truffle cutter or the lobster cracker, come from the story and from the bicentenary tradition of craftmanship of e x clusive objects that belong to us; others, like the chopsticks or the appetizer spoons, are tools developed in recent times, in response to the needs and to the contemporary uses and are meant with the purpose of satisfying even the most special requirement of our clients.

La vaste gamme des accessoires Broggi 1818 est la intégration naturelle au x couverts que nous créons. Aptes à l'usage pour utilisations specifiques ou raffinés, certains d'entre eu x , comme par e x ample le coupe-truffes et la pince à homard, descendent de l'histoire et de la tradition bicentenaire de la production artisanale d'objets e x clusifs qui nous appartient; autres, et cela est le cas des baguettes chinoises ou des cuillères de mise en bouche, sont outils développés dans les temps récents, répondent au x nécessités des emplois contemporains et naissent en vue de satisfaire même l'e x igence la plus particulière des nos clients.

La amplísima gama de los accesorios Broggi 1818 es la natural integración a la cubertería que creamos. Aptos para la utilización para usos específicos o refinados, algunos de estos, como por ejemplo el cortatrufas y las pinzas langostas, descenden de la historia y de la bicentenaria tradición de producción artesanal de objetos e x clusivos que nos pertenece; otros, como los palillos chinos o las cucharas aperitivo, son utensilios desarrollados en los tiempos recientes, responden a las necesidades de los usos contemporáneos y nacen con el objetivo de satisfacer incluso la e x igencia más especial de nuestros clientes.

Die breite Produktpalette von Broggi 1818 Zubehör ist die natürliche Integration in unsere Besteck. Einige von ihnen, wie der Trüffelschneider und die Krustentierzange, sind für bestimmte oder raffinierte Zwecke geeignet und stammen von unserer Geschichte und zweihundertjährigen Tradition der handwerklichen Herstellung e x klusiver Objekte ab. Andere, wie Essstäbchen oder Vorspeisen, sind Werkzeuge, die in jüngster Zeit entwickelt wurden. Sie reagieren auf aktuelle Bedürfnisse und Verwendungszwecke und sind geboren mit dem Ziel alle besonderen Bedürfnisse unserer Kunden zu befriedigen.

Complementi
Acciaio

Accessories - St. Steel
Accessoires - Acier Inox
Accessorios - Acero Inox
Küchenzubehör - Edelstahl

La vastissima gamma dei complementi Broggi 1818 è la naturale integrazione alla posateria che creiamo. Atti all'utilizzo per usi specifici o raffinati, alcuni di essi, come ad esempio il tagliatartufi e le pinze aragosta, discendono dalla storia e dalla bicentenaria tradizione di produzione artigiana di oggetti esclusivi che ci appartengono; altri, e questo è il caso dei chopsticks o degli appetizers, sono utensili sviluppati nei tempi recenti, rispondono alle necessità agli usi contemporanei e nascono nell'ottica di soddisfare anche la più speciale esigenza dei nostri clienti.

Complementi

Coltello carne Marchesi acciaio

Marchesi steak knife, stainless steel
Couteau à viande Marchesi en acier inox idable
Cuchillo carne Marchesi en acero inox idable
Filetmesser Marchesi, Edelstahl rostfrei

	Cm	In
117 05 01 059	23,8	9,1/2
Lama liscia - Smooth blade		
117 05 02 059	23,8	9,1/2
Lama seghettata - Serrated blade		

Coltello carne monoblocco

Steak knife, solid handle
Couteau à viande, monobloc
Cuchillo carne, monobloc
Filetmesser Monoblock

	Cm	In
009 05 00 059	21	8,1/4

Coltello carne fiorentina in acciaio inossidabile

Fiorentina steak knife, stainless steel
Couteau à viande Fiorentina en acier inox idable
Cuchillo carne Fiorentina en acero inox idable
Filetmesser Fiorentina, Edelstahl rostfrei

	Cm	In
305 05 91 814	23	9

Coltello pizza Palio

Pizza knife
Couteau à pizza
Cuchillo pizza
Pizzamesser

	Cm	In
305 05 91 815	21	8,1/4

Coltello carne Angus in acciaio inossidabile

Angus steak knife, stainless steel
Couteau à viande Angus en acier inox idable
Cuchillo carne Angus en acero inox idable
Filetmesser Angus, Edelstahl rostfrei

	Cm	In
305 05 91 816	23	9

Coltello carne Java

Java steak knife
Couteau à viande Java
Cuchillo carne Java
Java Fleischmesser

	Cm	In
305 05 91 797	22,5	8,7/8
Manico nero - Black handle		

	Cm	In
305 45 91 797	22,5	8,7/8
Manico avorio - Ivory handle		

Coltello carne Bali

Bali steak knife colour
Couteau à bifteck Bali
Cuchillo carne Bali
Steakmesser Bali, schwarz

	Cm	In
3050591830	20,2	8
Manico nero - Black handle		

	Cm	In
3050591831	20,2	8
Manico Mogano - Mahogany handle		

	Cm	In
3050591832	20,2	8
Manico Acero - Maple handle		

Complementi

Tea Time

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10

Forchetta pasticceria

Tea Time pastry fork
Fourchette à pâtisserie
Tenedor de pastelería
Kuchengabel

	Cm	In
143 05 00 102	15	6

Coltello pasticceria

Tea Time pastry knife
Couteau à pâtisserie
Cuchillo de pastelería
Kuchenmesser

	Cm	In
143 05 00 103	18,3	7

Cucchiaio pasticceria

Tea Time pastry spoon
Cuillère à pâtisserie
Cuchara de pastelería
Kuchenlöffel

	Cm	In
143 05 00 103	15	6

Nano

acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10

Forchettina 3 punte

Fork, 3-prong
Petite fourchette à deu x pointes
Tenedor pequeño tres puntas Gabel mit 3 Zinken

	Cm	In
185 05 00 302	11,5	4,1/2

Cucchiaino

Tea spoon
Cuillère à café
Cucharita de tè
Teelöffel

	Cm	In
185 05 00 001	11,5	4,1/2

Forchettina 2 punte

Small fork, 2-prong
Petite fourchette à trois pointes
Tenedor pequeño dos puntas Gabel mit 2 Zinken

	Cm	In
185 05 00 202	11,5	4,1/2

Forchettina 1 punta

Small fork, 1-prong
Tenedor pequeño uno puntas
Petite fourchette à un pointes
Gabel mit 1 Zinken

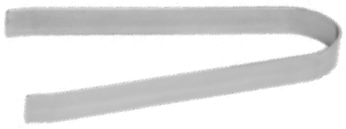
	Cm	In
185 05 00 102	11,5	4,1/2

Complementi

Molla Finger Food

Finger food tong
Piece à finger food
Pinzas finger food
Fingerfood Zange

	Cm	In
185 05 00 044	11,5	4,1/2



Stiletto crostacei

Oyster pick
Curette à crustacés
Tenedor mariscos
Auster / Krustazeengabel

	Cm	In
CPA 64	22,7	8,7/8

Stiletto aragosta

Lobster pick
Fourchette à homard
Tenedor langosta
Langustegabel

	Cm	In
903 05 84 659	20,2	7,7/8

Pinza aragosta

Lobster cracker
Pince à homard
Pinzas langostas
Langustezange

	Cm	In
305 05 91 660	22,5	8,7/8

Schiaccianoci in Acciaio Inox

Nutcracker St.Steel
Casse-noi x Acier Inox
Cascanueces Acero Inox
Nußknacker "Regis"

	Cm	In
305 05 91 512	22	8,5/8

Molla lumache

Snail tong
Pince à escargots
Pinzas caracoles
Schneckenzange

	Cm	In
305 05 81 549	16	6,1/4

Forchettina lumache Palio

Palio snail fork
Fourchette à escargots Palio
Tenedor caracoles Palio
Palio Schneckengabel

	Cm	In
165 05 00 063	15,6	6,1/8

Forchettina ostriche Palio

Palio oyster fork
Fourchette à huîtres Palio
Tenedor ostras Palio
Palio Austerngabel

	Cm	In
165 05 00 064	15,6	6,1/8

Complementi

Appetizer tondo, cucchiaio

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

	Cm	In
305 05 81 696	14	5,1/2

Appetizer con piega, cucchiaio

Bended appetizer, spoon
Cuillère de mise en bouche pliée
Cuchara aperitivo plegada
Appetizer Löffel

	Cm	In
165 05 00 175	14	5,1/2

Appetizer con riccio, cucchiaio

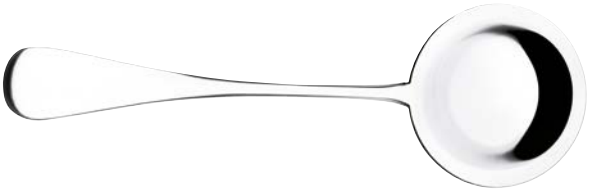
Curled appetizer, spoon
Cuillère de mise en bouche en boucle
Aperitivo con nudo, cuchara
Appetizer Löffel

	Cm	In
165 05 00 174	14	5,1/2

Cucchiaio tapas

Tapas spoon
Cuillère a tapas
Cuchara tapas
Tapas Löffel

	Cm	In
CF1 TA	17	6,34



Raccoglibriciole

Crumb scraper
Ramasse-miettes
Recogemigas
Krümelsammler

	Cm	In
903 05 91 939	15	6

Molla zucchero/ghiaccio

Sugar/ice tongs
Pince à sucre/glace
Pinzas azúcar/hielo
Zucker/Eiszange

	Cm	In
903 05 81 001	12,6	4 ,7/8
305 05 81 538	18	7

Molla per antipasti

Hors d'oeuvre tongs
Pince à hors d'oeuvre
Pinzas entremeses
Vorspeisenzange

	Cm	In
903 05 81 004	21	8 ,1/4

Molla pasticceria/pane

Pastry / bread tong
Pince à gâteau / pain
Pinzas pasteles / pan
Gebäck / brotzange

	Cm	In
305 05 81 539	18	7
903 05 81 007	21	8 ,1/4

Complementi

Forbici servire pane

Bread tongs
Ciseau x à pain
Tijeras servir pan
Brotzange

	Cm	In
305 05 91 821	25	8,7/8

Forbici servire arrosto

Roast tongs
Ciseau x à rôti
Tijesras servir asado
Fleischzange

	Cm	In
305 05 91 822	25	8,7/8

Forbici servire pasticceria

Pastry tongs
Ciseau x à pâtisserie
Tijeras servir pastelería
Gebäckzange

	Cm	In
305 05 91 820	21	8,1/4

Molla forbice per pasticceria

Pastry scissors tong
Pince ciseau x gâteau
Pinzas tijeras pasteles
Gebäckzange

	Cm	In
305 05 81 572	15	6
305 05 81 573	20	7,7/8

Coltello pane/panettone manico vuoto

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

	Cm	In
305 05 91 817	28,5	11,1/4

Forchettone arrosto manico vuoto

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

	Cm	In
305 05 91 818	27,5	10,4/5

Coltello arrosto manico vuoto

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

	Cm	In
305 05 91 819	31,5	12,3/8

Complementi

Spatola crepes professionale

Professional crepes server
Spatule à crêpes professionnelle
Pala crepes profesional
Crepesschaufel

	Cm	In
903 05 91 065	29,2	11,8/2

Mestolo professionale

Professional ladle
Louche professionnelle
Professionelle Schöpfkelle
Cazo profesional

	Cm	In
903 05 91 025	28,8	11,3/4

Coltello torta professionale seghettato

Professional cake knife, serrated-edge
Couteau à tarte professionnel lame dentelée
Cuchillo tarta profesional dentado
Tortenmesser

	Cm	In
903 05 91 788	29,7	11,3/4

Pala torta professionale

Professional cake server
Pelle à tarte professionnelle
Pala tarta profesional
Tortenschaufel

	Cm	In
903 05 91 799	29,7	11,3/4

Pala torta seghettata professionale

Professional cake server, serrated-edge
Pelle à tarte professionnelle lame dentelée
Pala tarta profesional dentada
Tortenschaufel

	Cm	In
903 05 91 786	29,7	11,3/4

Pala gratin professionale seghettata

Professional gratin server, serrated-edge
Pelle à gratin professionnelle dentelée
Pala lasaña profesional dentada
Lasagne-Spachtel, gezahnt

	Cm	In
903 05 91 787	26,8	10,5/8

Cucchiaio riso forato professionale

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

	Cm	In
903 05 91 795 F	25,6	10

Cucchiaione riso professionale

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

	Cm	In
903 05 91 795	25,6	10

Pala fritto professionale

Professional frying shovel
Pelle à frire professionnelle
Pala fritos profesional
Schaufel

	Cm	In
903 05 91 062	29,5	11,5/8

Cucchiaione forato professionale

Professional serving spoon perforated
Cuillèree à servir perforé professionnel
Cucharón servir con agujeros profesional
Servierlöffel, gelocht

	Cm	In
903 05 91 796	29	11,1/2

Cucchiaione ghiaccio professionale

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

	Cm	In
903 05 91 063	29	11,1/2

Cucchiaione insalata professionale

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

	Cm	In
903 05 91 066	28,5	11,1/4

Cucchiaione servire professionale

Professional serving spoon
Cuillèree à servir professionnel
Cucharón servir profesional
Servierlöffel

	Cm	In
903 05 91 793	29	11,1/2

Forchettone servire professionale

Professional serving fork
Fourchette à servir professionnelle
Tenedor servir profesional
Serviergabel

	Cm	In
903 05 91 794	29,4	11,5/8

Forchettone arrosto professionale

Professional carving fork
Grande fourchette rôti professionnelle
Fleischgabel
Tenedor asado profesional

	Cm	In
903 05 91 064	28,5	11,1/4

Cucchiaione buffet

Buffet serving spoon
Cuillère à servir buffet
Cucharón servir buffet
Buffetservierlöffel

	Cm	In
122 05 02 710	34	13,38

Cucchiaione buffet forato

Buffet slotted serving spoon
Cuillère à servir trouée buffet
Cucharón servir con agujeros buffet
Buffetservierlöffel mit Schlitzen

	Cm	In
122 05 02 720	34	13,38

Cucchiaione servire

Serving spoon
Cuillère à servir
Cucharón servi
Servierlöffel

	Cm	In
122 05 00 027	22,7	9

Forchettone servire

Serving fork
Fourchette à servir
Tenedor servir
Serviergabel

	Cm	In
122 05 00 026	22,7	9

Cucchiaione servire forato

Slotted serving spoon
Fourchette à servir trouée
Tenedor servir con agujeros
Servierlöffel mit Schlitzen

	Cm	In
122 05 01 460	22,7	9

Complementi

Cucchiaione insalata

Salad serving spoon
Cuillère à servir salade
Cucharón servir ensalada
Salatlöffel

	Cm	In
122 05 00 028	22,7	9

Forchettone insalata

Salad serving fork
Fourchette à servir salade
Tenedor servir ensalada
Salatgabel

	Cm	In
122 05 00 029	227	9

Mestolino punch

Punch ladle
Louche à punch
Cazo punch
Punch Kelle

	Cm	In
122 05 02 520	28,5	11,1/4

Mestolo servire

Serving ladle
Louche à servir
Cazo servir
Servierkelle

	Cm	In
122 05 00 025	30,4	12

Mestolino salsa

Sauce ladle
Loche à sauce
Cazito salsa
Suppenkelle

	Cm	In
122 05 01 442	15,3	5,7/8

Mestolo

Serving ladle
Louche à servir
Cazo servir
Servierkelle

	Cm	In
122 05 02 510	19,8	7,7/8

Pala dolce

Cake server
Couteau à gâteau
Pala para pastel
Tortenheber

	Cm	In
122 05 00 039	24	9,1/2

Cucchiaione riso

Rice serving spoon
Cuillère à servir riz
Cuchara servir arroz
Reislöffel

	Cm	In
122 05 01 430	25	9,7/8

Mix&Match

Poggiaposate Piatto

Cutlery stand, flat
Porte-couverts plat
Posa cubiertos plano
Besteckhalter flach

	Cm	In	colore/color
305 04 81 722	25 x 8,5	9,7/8 x 3,3/8	noce/walnut
305 04 81 723	25 x 8,5	9,7/8 x 3,3/8	wengè/wenge
305 04 81 724	25 x 8,5	9,7/8 x 3,3/8	grigio/grey
305 04 81 725	25 x 8,5	9,7/8 x 3,3/8	nero/black

Poggiaposate Curvo

Cutlery stand, curved
Porte-couverts courbé
Posa cubiertos onda
Besteckhalter gebogen

	Cm	In	colore/color
305 04 81 726	26 x 8,5	10,1/4 x 3,3/8	noce/walnut
305 04 81 727	26 x 8,5	10,1/4 x 3,3/8	wengè/wenge
305 04 81 728	26 x 8,5	10,1/4 x 3,3/8	grigio/grey
305 04 81 729	26 x 8,5	10,1/4 x 3,3/8	nero/black

Poggiaposate double face

Cutlery stand double-sided
Porte-couverts double-face
Posa cubiertos reversible
Besteckhalter, beidseitig

	Cm	In	colore/color
305 04 81 716	25 x 8,5 x 2,5	9,7/8 x 3,3/8	wengè + noce wenge + walnut
305 04 81 717	250 x 85 x 2,5	9,7/8 x 3,3/8	nero + grigio black + grey

FINITURE DISPONIBILI
AVAILABLE FINISHES

Wengé
Wenge

Noce
Walnut

Nero
Black

Grigio
Grey

Poggiaposate curvo in acciaio

Cutlery stand curved St.Steel
Porte-couverts courbé en Acier Inox
Posa cubiertos curvado en Acero Inox
Besteckhalter gebogen, Edehlstahl

	Cm	In
305 05 81 732	8,5 x 8,5	3,3/8 x 3,3/8

Poggiaposate piatto in acciaio

Cutlery stand flat St.Steel
Porte-couverts plat en Acier Inox
Posa cubiertos plano en Acero Inox
Besteckhalter flach, Edehlstahl

	Cm	In
305 05 81 733	8,5 x 8,5	3,3/8 x 3,3/8

Sottobicchiere in acciaio double face lucido/satinato

Double sided mirror/mat glass coaster
Dessous de verre Acier Inox double-face poli/brossé
Posavaso reversible Acero Inox pulido/satinado
Glassuntersetzer; beideseitg, Edelstahl, glänzend-matt

	Cm	In
305 05 21 538	8,5 x 8,5	3,3/8 x 3,3/8

Sottobicchiere tondo in acciaio double face lucido/satinato

Double sided mirror/mat glass coaster, round,
Dessous de verre rond Acier Inox double-face poli/brossé
Posavaso redondo reversible Acero Inox pulido/satinado
Glassuntersetzer rund; beideseitg, Edelstahl, glänzend-matt

	Ø Cm	Ø in
305 05 21 541	9	3,1/2

Poggiaposate rettangolare acc. inox

Cutlery stand rectangular St.Steel
Porte-couverts rectangulaire Acier Inox
Posa cubiertos rectangular en Acero Inox
Besteckhalter, Edehlstahl

	Cm	In
305 05 81 742	8 x 2,5	3,1/8 x 1

Poggiaposate tondo

Cutlery stand round St.Steel
Porte-couverts rond en Acier Inox
Posa cubiertos redondo en Acero Inox
Besteckhalter rund, Edehlstahl

	Cm	In
305 05 81 713	Ø 8,5	Ø 3,3/8

Poggiaposate Branch

Branch cutlery stand
Porte-couverts Branch en Acier Inox
Posa cubiertos Branch en Acero Inox
Besteckhalter Branch, Edelstahl

	Cm	In
118 05 00 081	7,5 x 3	2,8/9 x 1,1/5

Poggiabastoncini Ergo

Ergo cutlery stand St.Steel
Porte-baguettes Ergo en Acier Inox
Posa palillos Ergo en Acero Inox
Essstäbchenhalter Ergo, Edelstahl

	Cm	In
903 05 84 662	5,6	2,1/8

Legatovagliolo Spirale

Napkin ring, spiral , St. Steel
Rond de serviettes spirale Acier Inox
Servilletero individual espiral Acero Inox
Serviettenring Spirale, Edelstahl

	Cm	In
305 05 81 730	7 x 5	2,3/4 x 1,8/9

Legatovagliolo Ovale

Napkin ring, oval St. Steel
Rond de serviettes oval Acier Inox
Servilletero individual oval Acero Inox
Serviettenring Spirale, Edelstahl

	Cm	In
305 05 81 731	6 x 3	2,3/8 x 1,1/5

Legatovagliolo Tondo

Napkin ring, round St. Steel
Rond de serviettes rond Acier Inox
Servilletero individual redondo Acero Inox
Serviettenring rund, Edelstahl

	Cm	In
V01 05 81 001	Ø 4	Ø 1,2/3

Legatovagliolo / poggiabastoncini Bamboo

Napkin ring / cutlery stand Bamboo St. Steel
Rond de serviettes/porte-baguettes Bamboo Acier Inox
Servilletero/posa palillos individual Bamboo Acero Inox
Serviettenring Bamboo, Edelstahl

	Cm	In
V01 05 81 005	6 x 4	2,3/8 x 1,2/3

Posateria - Cutlery

Finiture Speciali - Special Finishes

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.

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 lieu x 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 'VintagÈ 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-obscurs. 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, trasmiten 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 samtmatten 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 caracterise par la présence de plusieurs et très légères éraflures longitudinales; cela rende le métal d'une apparence voilée et lumineuse en même temps, en donnant au x objets un aspect d'éclat paisible, d'acier pas brilliant. 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 aparencia 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 verschleierten 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.

Vintage

cod. ...51

Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order
Minimum commande 500 pcs assortis
Pedido mínimo 500 pzs surtidas
Mindest Bestsellung 500 stck gemischt

Polvere di Luna

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
Minimum commande 500 pcs assortis
Pedido mínimo 500 pzs surtidas
Mindest Bestsellung 500 stck gemischt

Scotch-Brite

cod. ...73

Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Non disponibile pr posate in PVD
Not available for PVD cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order
Minimum commande 500 pcs assortis
Pedido mínimo 500 pzs surtidas
Mindest Bestsellung 500 stck gemischt

The PVD (Phisical Vapour Deposition) technique al-lows 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 toa 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) per-met 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 (Phisical 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 ei-nem 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.

PVD

La tecnica PVD (Phisical 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.

FinitureSpeciali

Lucido PVD oro
Mirror PVD Gold
cod. ...41

Lucido PVD rame
Mirror PVD Copper
cod. ...40

Lucido PVD nero
Mirror PVD Black
cod. ...42

Lucido PVD bronzo
Mirror PVD Bronze
cod. ...85

Lucido 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 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. ...75

Vintage PVD bronzo
Vintage PVD Bronze
cod. ...84

Vasellame - Hollowware

Finiture speciali - Special Finishes

The range of special finishes can be applied to hollowware products as well, creating contemporary taste combinations. Matching finishes and colours you can customise your style, enhancing it with new looks and unusual effects.

La gamme de finitions spéciales peut être appliquée au x accessoires aussi, en créant combinaisons du goût contemporain. En assortant finitions et couleurs il est possible de personnaliser son propre style, en l'enrichissant par présentations nouvelles et effets inhabituels.

La gama de acabados especiales se puede aplicar en productos de vajilla también, creando mezclas de gusto contemporáneo. Combinando acabados y colores es posible personalizar su estilo, enriqueciéndolo con nuevas presentaciones y efectos insólitos.

Die Serie von Spezialoberflächen kann auch auf Geschirrprodukte angewendet werden. Auf diese Weise man kann Kombinationen mit einem zeitgemäßen Geschmack erschaffen. Durch die Kombination von Oberflächen und Farben können Sie Ihren eigenen Stil anpassen und ihn mit neuer Kleidung und ungewöhnlichen Effekten bereichern.

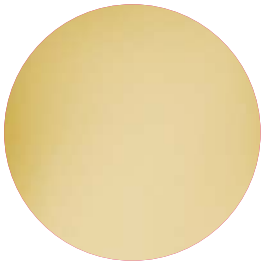
Vasellame - Hollowwere

Finiture speciali - Special Finishes

La gamma di finiture speciali può essere applicata anche ai prodotti di vasellame, creando combinazioni dal gusto contemporaneo. Abbinando finiture e colori è possibile personalizzare il proprio stile, arricchendolo con vesti nuove ed effetti inconsueti.

FinitureSpeciali

Lucido
PVD oro
Mirror PVD Gold
cod. ...41



Lucido
PVD rame
Mirror PVD Copper
cod. ...40

Lucido
PVD nero
Mirror PVD Black
cod. ...42

Lucido
PVD champagne
Mirror PVD Champagne
cod. ...80

Polvere di Luna PVD oro
Moon dust PVD Gold
cod. ... 35

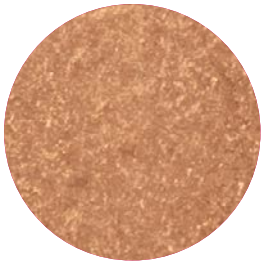
Polvere di Luna PVD rame
Moon dust PVD Copper
cod. ...53

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

Decò

Acciaio - 18/10 St. Steel

Decò

Cremiera
Creamer
Crémier
Jarrita de leche
Milchgießer

	Cl	Oz
335 05 03 626	15	5

Lattiera
Milk pot
Pot à lait
Lechera
Milchkanne

	Cl	Oz
335 05 03 627	35	12
335 05 03 628	60	21

Caffettiera
Coffee pot
Cafetière
Cafetera
Kaffeekanne

	Cl	Oz
335 05 01 618	35	12
335 05 01 619	60	21
335 05 01 620	90	30,4
335 05 01 621	150	50

Teiera

Teapot
Theière
Tetera
Teekanne

	Cl	Oz
335 05 02 581	35	12
335 05 02 582	60	21
335 05 02 583	90	30,4

Brocca acqua

Water jug
Carafe à eau
Jarra agua
Wasserkrug

	Cl	Oz
335 05 08 561	150	50

Zuccheriera

Sugar bowl
Sucrier
Azucarero
Zuckerdose

	Gr	Oz
335 05 04 001	250	8,75

Essenza

Acciaio - 18/10 St. Steel

Alzata grappolo 10 posti

Petit fours stand 10-dish Steel
Plat à petits fours sur pied 10 places Acier
Porta pasteles de té 10 plazas Acero
Petit Fours Ständer 10-teilig Edelstahl

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 41 599	17 x 19	21	6,3/4 x 7,1/2	8,1/4

Piatto piccola pasticceria con stelo

Petit-fours dish with stem
Plat à petit fours avec tige
Porta pasteles de té con tallo
Petit-Fours Stand mit Stil

	Ø Cm	Ø In	H Cm	H In
335 05 41 601	12,5	5	14,5	5,3/4
335 05 41 602	16,5	6,1/2	18,5	7,1/4

Alzata pasticceria 3 piani, tonda

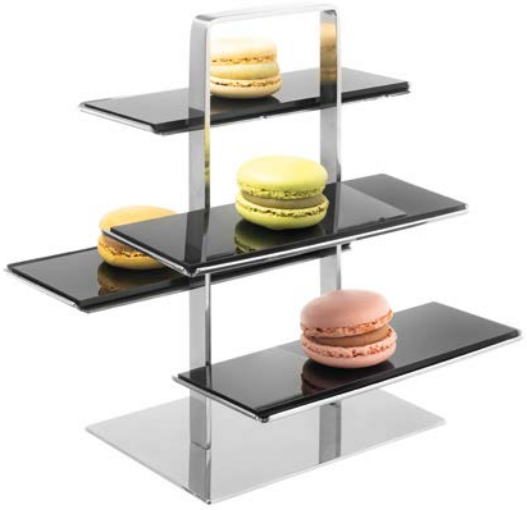
Pastry stand, 3-tier, round shaped
Présentoir à pâtisserie 3 étages rond
Soporte pastelería 3 pisos redondo
Petit Four Ständer 3-fach, Rund

	Cm	In	H cm	In
305 05 42 545	22 x 6,5	8,7 x 2,6	19,5	7,7

Alzata pasticceria 4 ripiani

Pastry stand, 4-tier
Présentoir à pâtisserie 4 étages
Soporte pastelería 4 pisos
Petit Four Ständer 4-fach

	Cm	In	H Cm	In
305 05 42 546	20 x 13,5	7,9 x 3,1	19,5	7,7



Essenza

Portamarmellata 3 comparti

Jam display, 3-bowl Steel
Porte-confiture 3 coupes Acier
Dispensador de mermelada 3 boles Acero
Marmeladendisplay, 3-Schälchen Edelstahl

	H Cm	H in.
335 05 09 572	20	7,7/8

Portasalatini 3 comparti

Snack holder, 3-bowl Steel
Service apéritif 3 coupes Acier
Entremesera 3 boles Acero
Snackhalter, 3-Schälchen Edelstahl

	H Cm	H In	Ø Cm	Ø In
335 05 41 600	16	6,1/4	8,8	3,3

Coppetta vetro

Small bowl, glass
Petit bo en verre
Bol pequeño de cristal
Glasschale

	Ø Cm	Ø In
310 09 04 564	8,5	3,3/8

Portatoast per 4 fette

Toast rack, 4-slice
Porte-toast 4 tranches
Portatostadas 4 rebanadas
Toastständer

	Cm	h. Cm	In	H in.
305 05 57 2542	12 x 9,6	15	4,7 x 3,8	5,9

Set spargisale e spargipepe

Salt and pepper shaker set Steel
Set salière et poivrier Acier
Juego salero y pimentero Acero
Salz- und Pfefferstreuer Set Edelstahl

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H in.
335 05 12 635	10 x 5	13,5	3,7/8 x 2	5,3/8

Set spargisale, spargipepe e stecchi

Salt, pepper shaker and toothpick holder set Steel
Set salière poivrier porte cure dents Acier
Juego salero pimentero y palillero Acero
Salz-, Pfefferstreuer- und Zahnstocherhalter-Set Edelstahl

	Cm	H Cm	In	H in.
335 05 12 636	10	13,5	3,7/8	5,3/8

Formaggiera

Grated-cheese bowl Steel
Fromagère Parmesan Essenza Acier
Quesera Essenza Acero
Reibekäseschale Edelstahl

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H in.
335 05 13 550	9	8	3,1/2	3,1/8

Oliera due posti

Oil and vinegar cruet set, 2-pc Steel
Ménagère deu x pièces Acier
Aceitera dos piezas Acero
Öl- und Essig-Menage-Set, 2-teilig Edelstahl

	Cm	h. Cm	In	H in.
335 05 11 630	14,5 x 7,5	23,5	5,3/4 x 3	9,1/4

Essenza

Alzata pasticceria Essenza

Petit four stand Essenza
Plat à petits fours sur pied Essenza
Soporte para pasteles Essenza
Petit Four Essenza

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 42 679	12,5	13	4,7/8	5,1/8
335 05 42 680	16,5	13	6,1/2	5,1/8
335 05 42 681	22	13	8,5/8	5,1/8

Alzata pasticceria Essenza doppia

Petit four stand Essenza 2-tier
Plat à petits fours sur pied 2 Essenza étages
Soporte para pasteles Essenza 2 pisos
Petit Four Essenza St. 2-fach

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 42 682	12,5/16,5	17	4,7/8 - 6,1/2	6,3/4
335 05 42 683	16,5/22	17	6,1/2 - 8,5/8	6,3/4

Alzata pasticceria Essenza tripla

Petit four stand Essenza 3-tier
Plat à petits fours sur pied 3 Essenza étages
Soporte para pasteles Essenza 3 pisos
Petit Four Essenza St. 3-fach

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 42 684	12,5/16,5/22	30	4,7/8-6,1/2-8,5/8	11,3/4

Alzata torta

Cake stand Steel
Plat à tarte sur pied Acier
Soporte para pastel Acero
Kuchenständer Edelstahl

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 42 699	22	15	8,5/8	5,7/8
335 05 42 701	22	21	8,5/8	8,1/4

Alzata torta

Cake stand Steel
Plat à tarte sur pied Acier
Soporte para pastel Acero
Kuchenständer Edelstahl

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 42 698	32	9	12,5/8	3,1/2
335 05 42 700	32	15	12,5/8	5,7/8

Alzata frutta 3 piani

Essenza fruit stand 3-tier Steel
Plat à fruits Essenza 3 étages Acier
Frutero Essenza 3 pisos Acero
Essenza Obststand 3-stöckig Edelstahl

	Ø Cm	H
335 05 42 703	27 - 32 - 40	48
	Ø In	H In
	10,5/8 - 12,5/8 - 15,3/4	18,7/8

Essenza

Alzata frutta/crostacei tonda Essenza

Fruit/seafood stand Essenza, round
Plat à fruit/crustacés rond Essenza
Soporte fruta/mariscos redondo Essenza
Meeresfrüchtestander Essenza

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 42 686	27	15	10,5/8	5,7/8
335 05 42 687	32	15	12,5/8	5,7/8
335 05 42 702	40	15	15,3/4	5,7/8

Alzata frutta/crostacei 2 piani tonda Essenza

Fruit/seafood stand Essenza, 2-tier, round
Plat à fruit/crustacés 2 étages rond Essenza
Soporte fruta/mariscos 2 pisos redondo Essenza
Meeresfrüchtestander Essenza 2-fach.

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 42 688	27-32	30	10,5/8-12,5/8	11,3/4

Griglia tonda

Rack, round
Grille ronde
Reja redonda
Gestell, rund

	Ø Cm	Ø In
335 05 72 768 per alzata	27	10,5/8
335 05 72 769 per alzata	32	12 5/8

Essenza

Alzata frutta/crostacei ovale Essenza

Seafood stand Essenza, oval
Plat à crustacés oval Essenza
Soporte mariscos oval Essenza
Meeresfrüchtestander oval Essenza

	Cm	H Cm	In	H In
335 05 42 689	19 x 33	15	7,1/2 x 13	5,7/8
335 05 42 690	24 x 42	15	9,1/2 x 16,1/2	5,7/8

Alzata frutta/crostacei 2 piani ovale Essenza

Fruit/seafood stand Essenza, 2-tier, oval
Plat à fruit/crustacés 2 étages ovale Essenza
Soporte fruta/mariscos 2 pisos oval Essenza
Meeresfrüchtestander Essenza 2-fach.

	Cm	H Cm	In
335 05 42 691	19 x 33 - 24 x 42	30	7,1/2 x 13-9,1/2 x 16,1/2

Griglia ovale

Rack, oval
Grille ovale
Reja oval
Gestell, oval

	Ø Cm	Ø In
335 05 72 767 per alzata	24 x 42	9,1/2 x 16,1/2
335 05 72 766 per alzata	19 x 33	7,1/2 x 13

Portanumero da tavolo, senza tavoletta

Table-number stand Steel without plate
Support numéro de table sans tablette Acier
Soporte número de mesa Acero sin plaquita
Tischnummernständer Edelstahl ohne Platte

	H Cm	H in.
335 05 19 540	40	15,3/4

Tavoletta portanumero tavolo

Transparent plate for table number stand
Tablette transparente pour support numéro de table
Plaquita transparente soporte número de mesa
Transparenter Teller für Tischnummernständer

	Cm	in
● 335 12 19 541	10,5 x 11	4,1/8 x 4,3/8
● 335 12 19 542	10,5 x 11	4,1/8 x 4,3/8

Sottobottiglia

Essenza bottle coaster Steel
Dessous de bouteille Acier Inox
Posa botella Acero
Flaschenuntersetzer Edelstahl

	Ø Cm	Ø in
335 05 21 542	11	4,3/8

Piattino Amuse-bouche

Small Dish Amuse-bouche
Platito Amuse-bouche
Petit plat Amuse-bouche
Schale klein Amuse-bouche

	Ø Cm	Ø in
V39 05 21 001	9	3,1/2

Essenza

Burriera con coperchio

Butter dish with lid Steel
Beurrier avec couvercle Acier
Mantequera con tapa Acero
Butterdose mit Deckel Edelstahl

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H in
335 05 09 570	8	8	3,1/8	3,1/8
335 05 09 571	15	7,5	5,7/8	3

Portagrissini orizzontale

Breadstick holder
Porte-gressins horizontal cier
Contenedor palitos de pan horizontal Acero
Grissinihalter Edelstahl

	Cm	In
335 05 42 696	24 x 6	9,1/2 x 3/4

Portagrissini verticale

Breadstick holder, vertical Steel
Porte-gressins vertical Acier
Contenedor palitos de pan vertical Acero
Grissinihalter, vertikal Edelstahl

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H in.
335 05 42 697	5	16	2	6,1/4

Portagrissini verticale

Breadstick holder, vertical Steel
Porte-gressins vertical Acier
Contenedor palitos de pan vertical Acero
Grissinihalter, vertikal Edelstahl

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H in.
335 05 42 704	4	15	1,5/8	5,7/8

Cestino pane e frutta tondo con manico in pelle

Round bread basket leather handle
Corbeille à pain rond avec manche en cuir
Cesta pan redonda con asas de piel
Brotkorb rund mit Lederriemen

	Cm Ø	In Ø
305 05 24 596	20	7,7/8

Cestino pane e frutta tondo

Round bread and fruit basket
Corbeille à pain rond
Cesta pan redonda
Brotkorb rund

	Cm Ø	In Ø
305 05 24 599	20	7,7/8

Essenza

Cestino pane/frutta ovale con manico in pelle

Oval bread basket leatherhandle
Corbeille à pain oval manche en cuir
Cesta pan oval asas de piel
Brotkorb oval mit Lederriemen

	Cm Ø	In Ø
305 05 24 597	22,5 x 13	8,7/8 x 5,1/8

Cestino pane/frutta ovale

Oval bread basket
Corbeille à pain oval
Cesta pan oval
Brotkorb oval

	Cm Ø	In Ø
305 05 24 600	22,5 x 13	8,7/8 x 5,1/8

Cesta con maniglie

Bread/fruit basket with handles Steel
Corbeille à pain avec poignées Acier
Cesta pan Essenza con asas Acero
Brot-/Obstkorb mit Griffen Edelstahl

	Cm	In
335 05 24 614	41 x 25	16,1/2 x 9,7/8

Centrotavola ovale Essenza

Centrepiece Essenza, oval
Centre de table oval Essenza
Centro de mesa oval Essenza
Tischdeko oval Essenza

	Cm	H Cm	In	H In
335 05 24 611	19 x 33	5	7,1/2 x 13	5,7/8
335 05 24 612	24 x 42	5	9,1/2 x 16,1/2	5,7/8

Piatto salmone Essenza Legno

Essenza salmon board, wood
Plaetau à saumon Essenza en bois
Fuente salmón Essenza en madera
Essenza Lachsschale aus Holz

	Cm	H. Cm	In	H. In
335 05 22 705	67 x 20,5	3	26,4 x 8,1	1,2

Centrotavola tondo Essenza

Centrepiece Essenza, round
Centre de table rond Essenza
Centro de mesa redondo Essenza
Tischdeko Essenza

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 24 609	27	5	10,5/8	2
335 05 24 610	32	5	12,5/8	2

Vassoio a foglia

Essenza leaf-shaped tray Steel
Plateau Essenza en forme de feuille Acier
Bandeja Essenza en forma de hoja Acero
Essenza blattförmiges Tablett Edelstahl

	Cm	In
305 05 23 890	33 x 20	13 x 7,7/8
305 05 23 891	33 x 25	13 x 9,7/8

Essenza

Vassoio Essenza

Tray Essanza
Plateau Essenza
Bandeja Essenza
Tablett Essenza

RETTANGOLARE - Rectangular

	Cm	In
305 05 23 892	25 x 33	9,7/8 x 13
305 05 23 893	29 x 39	11,3/8 x 15,3/8

Vassoio Essenza

Tray Essanza
Plateau Essenza
Bandeja Essenza
Tablett Essenza

TONDO - Round

	Ø Cm	In
335 05 23 900	28	11

Vassoio Essenza

Tray Essanza
Plateau Essenza
Bandeja Essenza
Tablett Essenza

OVALE - Oval

	Ø Cm	In
335 05 23 901	40 x 23	15,7 x 9,1
335 05 23 902	49 x 28	19,3 x 11

Coppone ovale per 8 bottiglie

Champagne bowl, oval, 8-bottle
Bol à champagne oval para 8 bouteilles
Champañera oval para 8 botellas
Champagnerkühler für 8 Flaschen

	Cm	H Cm
335 05 24 607	57 x 52	20,0

Secchio ghiaccio termico

Ice bucket, thermal Steel
Seau à glace isotherme Acier
Cubo hielo térmico Acero
Eiskübel, isoliert, Edelstahl

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 20 690	14	20,5	5,1/2	8,1/8

Cloche

Dome cover inside Steel
Cloche Essenza Acier
Cúpula Essenza Acero
Cloche innen Edelstahl

	Ø Cm int.	Ø Cm est.	Ø in int.	Ø in e x t.
335 05 53 657	18	20,5	7	8
335 05 53 658	22	24	8,5/8	9,1/2
335 05 53 659	24	26	9,1/2	10,1/4
335 05 53 660	28	30	11	11,3/4
335 05 53 661	30	32	11,3/4	12,5/8

Perrier-Jouët

Secchio champagne Essenza

Champagne bucket Essenza
Seau à champagnet Essenza
Champañera Essenza
Champagnerkühler Essenza

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 20 688	20.5	8,1/8	20	7,7/8

Secchio champagne Essenza con pomoli

Champagne bucket with knobs Essenza
Seau à champagnet avec poignées Essenza
Champañera con pomos Essenza
Champagnerkühler mit Knöpfen Essenza

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 20 689	20.5	20	8,1/8	7,7/8

Supporto secchio Essenza

Champagne bucket stand
Support pour seau à champagne
Soporte para champañera
Ständer für Champagnerkühler Essenza,

	H Cm	In
335 05 20 683	82	32,1/4

Raccogli condensa per secchio champagne Essenza

Condensate collection saucer for champagne bucket
Soucoupe à condensat pour seau à champagne
Platillo de consdensado para champañera
Kondensatauffanguntersetzer für Sektkübel

	Ø Cm	Ø In
335 05 20 684	16	6,1/4

Zeta

Acciaio - 18/10 St. Steel

Zeta

Caffettiera

Coffee pot
Cafetière
Cafetera
Kaffeekanne

	Cl	Oz
305 05 01 611	30	10
305 05 01 612	60	20
305 05 01 613	90	30
305 05 01 614	150	53

Cremiera

Creamer
Crémier
Lechera
Milchgießer

	Cl	Oz
305 05 03 621	15	6
305 05 03 622	30	10
305 05 03 623	60	20
305 05 03 624	90	30

Teiera

Teapot
Théière
Tetera
Teekanne

	Cl	Oz
305 05 02 578	40	13,5
305 05 02 579	60	20
305 05 02 580	100	35

Brocca acqua

Water pitcher
Carafe à eau
Jarra agua
Wasserkrug

	Cl	H Cm
305 05 08 544	150	19,5

Zeta

Porta cucchiaini
Tea spoon holder
Porte-petites cuillères
Porta cucharitas café
Löffelbehälter

	H Cm	H In
305 05 71 975	8,5	3,3/8

Zuccheriera
Sugar bowl
Sucrier
Azucarero
Zuckerdose

	H Cm	H In
305 05 04 584	6,2	2,3/8

Spargisale e spargipepe
Salt and pepper shakers
Salière et poivrier
Salero y pimentero
Salz-und Pfefferstreuer

	H Cm	H In
305 05 12 619	5,2	2
305 05 12 620	5,2	2

Portastecchi
Toothpick holder
Porte cure-dents
Palillero
Zahnstocherhalter

	H Cm	H In
305 05 11 621	5,2	2

Portabustine zucchero/tè

Sugar/tea bag holder
Porte-sachets de thé/sucre
Porta sobres de té/azúcar
Zucker/Teebeuteln

	Cm	H Cm	In	H In
305 05 04 585	11,8 x 6,3	4,0	4,4/3 x 2,1/2	1,1/2

Burriera

Butter dish
Beurrier
Mantequera
Butterdose

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 05 09 561	10,5 x 7,55		4,1/8 x 3	2

Coppa multiuso

Multipurpose bowl
Coupe multi-usage
Bol multiuso
Universalschale

	Cm	H Cm	In	H. In
305 05 43 614	13 x 10	5,3	5,1/8 x 4	2,1/8

Salsiera doppio becco

Double-spout sauce boat
Saucière à double bec
Salsera doble pico
Sauciere Ausguß beids

	Cm	H Cm	In	H. In
305 05 12 624	16 x 10	5,4	6,1/4 x 4	2,1/8

Zeta

Servitore tè/pasticceria acciaio inox

Afternoon-tea stand
Support pour service à thé
Soporte e x positor platos postre
Teller-Etagere

	Cm	H Cm
305 05 42 598	30	40
per piatti/for dishes Ø Cm 25		
305 05 42 599	31,4	41,1
per piatti/for dishes Ø Cm 30		

Portavasetti marmellata

4-jar jam holder
Porte-confiture pour 4 pots
Dispensador de mermelada para 4 botes
Konfitűreschale 4-tlg

	Ø Cm (foro)	Ø In (foro)
305 05 09 562	4,5	1,3/4
305 05 09 563	5,8	2,3/8

Lampada da tavolo

Table lamp
Lampe à bougie
Lámpara de mesa
Tischlampe

	H Cm	H In	
305 05 17 532	16	6,1/4	Clear
305 05 17 535	16	6,1/4	Grey

Candeliere 1 luce

Candlestick, 1-light
Flambeau 1 lumière
Candelero 1 luz
1-armig, Leuchter

	H Cm	H In
305 05 18 560	15,5	6,1/8

Candelabro 3 luci

Candelabrum, 3-light
Candélabre 3 lumières
Candelabro 3 luces
3-armig, Kerzenleuchter

	H Cm	H In
305 05 18 561	46,5	18,1/4

Candelabro 5 luci

Candelabrum, 5-light
Candélabre 5 lumières
Candelabro 5 luces
5-armig, Kerzenleuchter

	H Cm	H In
305 05 18 562	46,5	18,1/4

Zeta

Vassoio con portabustine

Tray with sugar/tea bag holder
Plateau avec porte-sachets thé/sucre
Bandeja con porta sobres de tè/azucar
Tablett mit Zuck./Teebeuteln

	Cm	In
305 05 04 586	21 x 13,5	8,1/4 x 5,3/8

Vassoio accessori colazione

Breakfast accessories tray
Plateau accessoires à petit dejeuner
Bandeja accesorios desayuno
Tablett mit Frühstückzubehör

	Cm	In
305 05 23 823	21 x 13,5	8,1/4 x 5,3/8

Vassoio rendiresto

Change tray
Plateau porte-monnaie
Bandeja portamoneda
Geldwechseltablett

	Cm	In
305 05 23 809	21 x 13,5	8,1/4 x 5,3/8

Cestino pane ovale ad anelli

Ring oval bread basket
Corbeille à pain à anneau x
Cesta pan aros
Brotkorb

	Cm	In
305 05 24 566	16,2 x 12,7	6,1/4 x 5

Barchetta gourmet

Gourmet boat
Corbeille à pain gourmet
Cesta pan gourmet
Gourmetschale

	Cm	In
305 05 24 561	33 x 10	13,4

Cestino pane

Bread basket
Corbeille à pain
Cesta pan
Brotkorb

	Cm	In
305 05 24 560	30 x 16	11,3/4 x 6,1/4

Zeta

Glacette

Glacette
Rafraîchisseur de bouteille
Enfriador de botellas
Weinkühler

	Cm	H Cm	In	H In
305 05 24 559	14,5 x 10,5	H 22	5,3/4 x 4,1/8	8,5/8

Secchio ghiaccio

Ice bucket
Seau à glace
Cubo hielo
Eiswürfelbehälter

	Cm	H Cm	In	H In
305 05 20 667	16 x 12,5	16,5	6,1/4 x 5	6,1/2

Secchio champagne

Champagne bucket
Seau à champagne
Champañera
Sektkühler

	Cm	H Cm	In	H In
305 05 20 666	19 x 15	19,5	7,1/2 x 6	7,5/8

Zeta

Colonna secchio champagne

Champagne bucket stand
Support pour seau à champagne
Soporte champañera
Sektkühlerständer

	H Cm	H In
305 05 20 668	59,5	23,1/2

Secchio champagne

Champagne bucket
Seau à champagne
Champañera
Sektkühler

	Cm	H Cm	In	H In
305 05 20 666	19 x 15	19,5	7,1/2 x 6	7,5/8

Supporto secchio da tavolo ovale

Table champagne-bucket stand St.Steel
Support pour seau champagne de table Acier Inox
Soporte para champañera para mesa Acero Inox
Tischhalterung für Champagnerkühler, Edelstahl

	Cm	H Cm	In	H In
335 05 20 686	17 x 22	11	6,7 x 8,7	4,3

Veneto/Iseo

Acciaio - 18/10 St. Steel

Stainless steel hollowware manufacturing process
To make an Iseo coffee pot the first step is to shear the disk (1), that is, a disk of a suitable diameter is cut out of a stainless steel sheet. By means of a die the body is drawn first (2) to get the cylindrical body of the coffee pot; afterwards small spout is flared (3). Once the body is ready, the handle is welded (4). Once the lid is drawn (5), the knob is braze-welded (6) and the lid is coupled to the body with a pin (7). Now the coffee pot is finished. The process ends when the coffee pot is polished (8).

Cycle de production vaisselle en acier inox
Pour la réalisation d'une cafetière Iseo, on part du découpage du disque (1), où, à partir de la tôle, on découpe un disque du diamètre opportun en acier inox . Moyennant un moule, on commence d'abord par l'emboutissage du corps (2) jusqu'à l'obtention du corps cylindrique de la cafetière, et ensuite on procède à la réalisation du bec verseur moyennant évasement (3). Une fois que le corps a été obtenu, on procède à la soudure du manche (4).Après l'emboutissage du couvercle (5), on procède au soudo-brasage du pommeau (6) et au montage au goujon du couvercle au corps (7). À ce point-là, cafetière est complète : la réalisation se termine par le polissage de l'objet (8).

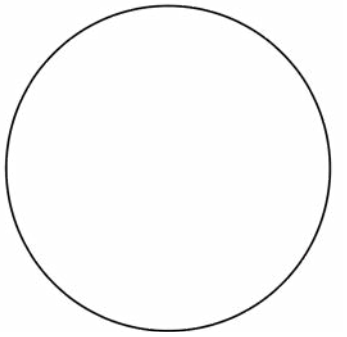
Ciclo de producción de vajilla de acero inox idable
Para la realización de una cafetera Iseo se comienza por el troquelado del disco (1), con el que en la chapa se corta un disco de acero inox idable del diámetro oportuno. Mediante un molde se procede primero a la embutición del cuerpo (2) hasta obtener el cuerpo cilíndrico de la cafetera, y luego se procede a la realización del pico mediante abocinamiento (3). Una vez obtenido el cuerpo, se procede a la soldadura del mango (4). Después de la embutición de la tapa (5), se procede a la broncesoldadura del pómulo (6) y al montaje con perno de la tapa al cuerpo (7). A estas alturas la cafetera está completa: la elaboración termina con el abrillantado del objeto (8).

Produktionszyklus von geschirr aus rostfreiem stah
Bei der Anfertigung einer Iseo Kaffeekanne startet man mit dem Schnitt der Scheibe (1), d.h. aus dem Stahlblech wird eine Scheibe von geeignetem Durchmesser ausgeschnitten. Mit Hilfe eines Gesenks erfolgt dann das Tiefziehen des Körpers (2) bis man den Hohlkörper der Kanne erhält, danach wird der Hahn durch Ansenken geformt (3) An dem so erhaltenen Körper wird der Griff durch Weichlöten (4) angebracht Nach Tiefziehen des Deckels (5) wird der Knauf durch Hartlöten angebracht (6) und der Zapfen an Deckel und Körper montiert (7). Jetzt ist die Kaffeekanne fertig und man beginnt mit dem Polieren des Gegenstandes (8).

Acciaio

Fasi di **lavorazione**

Per la realizzazione di una caffettiera Iseo si parte dalla tranciatura del disco (1), dove dalla lamiera si va a tranciare un disco del diametro opportuno in acciaio inox . Mediante uno stampo si procede prima con l'imbutitura del corpo (2) fino ad ottenere il corpo cilindrico della caffettiera, e poi si procede con la realizzazione del nasello tramite slabratura (3). Una volta ottenuto il corpo, si procede con la la saldatura del manico (4). Dopo l'imbutitura del coperchio (5), si procede con la saldobrasatura del pomolo (6) e con il montaggio con perno del coperchio al corpo (7). A questo punto la caffettiera è completa: la lavorazione termina con la lucidatura dell'oggetto (8).

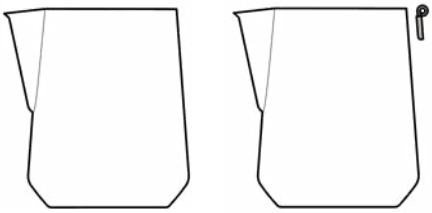


1

Tranciatura disco
Shearing

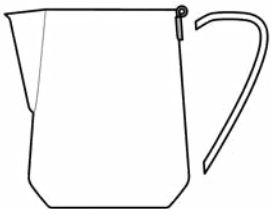
2

Imbutitura
Drawing



3

Slabratura
Flaring



4

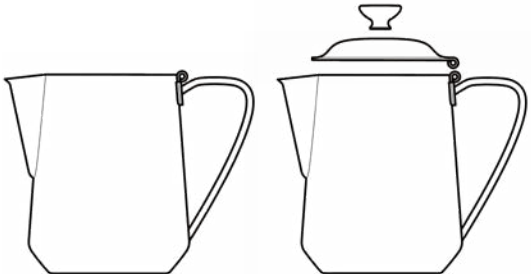
Saldatura manico
Handle welding

5

Imbutitura coperchio
Lid drawing

6

Saldobrasatura pomolo
Knob braze-welding



7

Montaggio perno e coperchio
Knob and lid assembly

8

Lucidatura
Polishing

Veneto

Caffettiera Veneto

Veneto coffee pot
Cafetière Veneto
Cafetera Veneto
Kafeekanne Veneto

	Lt	Oz
305 05 01 593	0,35	12
305 05 01 592	0,60	21
305 05 01 594	0,90	31,5
305 05 01 595	1,50	53
305 05 01 597	2,00	70

Teiera Veneto

Veneto teapot
Theière Veneto
Tetera Veneto
Teekanne Veneto

	Lt	Oz
305 05 02 560	0,35	12
305 05 02 561	0,55	19
305 05 02 562	0,88	31,3

Zuccheriera con coperchio e manici Veneto

Veneto sugar bowl with cover and handles
Sucrier avec couvercle et anses Veneto
Azucarero con tapa y asas Veneto
Zuckerdose mit Deckel und Griffen Veneto

	Gr.	Oz
305 05 04 572	360	12,7

Zuccheriera con coperchio senza manici Veneto

Veneto sugar bowl without cover and handles
Azucarero sin tapa y asas Veneto
Sucrier sans couvercle et anses Veneto
Zuckerdose ohne Deckel und Griffen Veneto

	Gr.	Oz
305 05 04 601	250	8,75

Cremiera / lattiera

Veneto creamer / milk pot / water pitcher
Crémier / pot à lait / carafe à eau Veneto
Jarrita de leche / lechera / jarra agua Veneto
Gießer / Wasserkrug Venet

	Lt	Oz
305 05 03 598	0,15	5

Cremiera / lattiera / brocca acqua veneto

Veneto creamer / milk pot / water pitcher
Crémier / pot à lait / carafe à eau Veneto
Jarrita de leche / lechera / jarra agua Veneto
Gießer / Wasserkrug Venet

	Lt	Oz
305 05 03 599	0,35	12
305 05 03 600	0,60	21
305 05 03 601	0,90	31,5
305 05 03 602	1,50	53
305 05 03 604	2,00	70

Brocca acqua

Water pitcher
Carafe à eau
Jarra agua
Wasserkrug

	Lt	Oz
305 05 08 527	1,50	53
305 05 08 530	2,00	70

Iseo

Caraffa termica conica

Insulated beverage server
Pot isotherme
Jarra térmica
Thermische Karaffe

	Lt	Oz
305 05 08 557	0,30	10
305 05 08 558	0,60	21
305 05 08 559	1,00	35
305 05 08 560	1,50	53

Caraffa termica cilindrica

Insulated beverage server
Pot isotherme
Jarra térmica
Termische Karaffe

	Lt	Oz
305 05 08 540	0,60	21
305 05 08 541	1,00	35
305 05 08 542	1,50	53

Portasalatini

Snack holder
Service apéritif
Entremesera
Salzgebäckschale

		Ø Cm	Ø In
305 05 41 554	3 comparti - 3 bowls	8,5	3,3/8
305 05 41 556	4 comparti - 4 bowls	8,5	3,3/8
310 09 04 564	Coppetta vetro - Glass bowl	8,5	3,3/8

Alzatina piccola pasticceria

Petits fours stand
Plat à petits fours sur pied
Soporte pastas de té
Petits-Fours-Ständer

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 05 41 512	16	17	6,1/4	6,3/4

Alzata piccola pasticceria 2/3 piani

Petits fours stand, 2/3 tier
Plat à petits fours sur pied, 2/3 étages
Soporte pastas de té 2/3 pisos
Petits-Fours-Ständer, 2/3 stufig

		Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 05 41 516	2 piani - 2 tier	16-22	24	6,1/4-8,5/8	9,1/2
305 05 41 517	3 piani - 3 tier	16-22-26	39	6,1/4-8,5/8-10,1/4	15,3/8

Alzata pasticceria / portamarmellata 3 piani

Pastry stand / jam dish, 3 - tier
Presentoir pâtissier / porte - confiture, 3 étages
Soporte pastas de té / dispensador de mermelada, 3 pisos
Kuchenständer / konfitüreschale, 3 stufig

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 05 41 578	26 - 32 - 38	40	10,1/4-12,5/8-15	15,3/8

Iseo

Alzata torta

Cake stand
Présentoir à gateau x
Soporte pastel
Tortenplatte

	Ø Cm	Ø In
305 05 42 516	22	8,5/8
305 05 42 517	32	12,5/8
305 05 42 518	42	16,1/2

Alzata frutta

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obstständer

	Ø Cm	Ø In
305 05 42 520	22	8,5/8
305 05 42 521	29	11,1/2
305 05 42 522	36,5	14,3/8

Portamarmellata con vaso fiori

Jam display with flower vase
Présentoir à confiture avec vase à fleurs
Soporte mermeladas con florero
Konfitüreschale - Display

	H Cm	H In
305 05 09 511	21,5	8,1/2

5 comparti - 5 dishes

Portamarmellata

Jam display
Présentoir à confiture
Soporte mermeladas
Konfitüreschale -Display

	H Cm	H In
305 05 09 530	14	5,1/2

3 comparti - 3 dishes

Alzata frutta 3 piani

Fruit stand, 3 - tier
Plat à fruits sur pied, 3 étages
Frutero, 3 pisos
Obstständer, 3 stufig

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 05 42 523	22 - 29 - 36,5	50	8,5/8 - 11,1/2 - 14,3/8	19,3/4

Alzata torta nuziale

Wedding cake stand
Presentoir à gâteau x de mariage
Soporte tarta nupcial
Hochzeitstortenplatte

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 05 42 519	22 - 32 - 42	54	8,5/8 - 12,5/8 - 16,1/2	21,1/4

Iseo

Oliera 2 posti
Oil & vinegar cruet, 2 - piece
Ménagère, 2 pièces
Juego aceitera vinagnero, 2 piezas
Essig-/ Ölgestell, 2-tlg

	Cm	H Cm	In	H In
305 05 11 533	14 x 7	22	5,1/2 x 2,3/4	8,5/8

Set spargisale, spargipepe e portastecchi
Salt shaker, pepper shaker and toothpick holder set
Set salière, poivrier et porte cure-dents
Set salero, pimentero y palillero
Menage Komplett

	Cm	H Cm	In	H In
305 05 12 557	10	13	4	5,1/8

Set spargisale e spargipepe
Salt shaker and pepper shaker set
Set salière et poivrier
Set salero y pimentero
Salz / Pfefferstreuerset

	Cm	H Cm	In	H In
305 05 12 558	10 x 5	13	4 x 2	5,1/8

Spargisale - spargipepe
Salt and pepper shakers
Salière et poivrière
Salero y pimentero
Salz/Pfefferstreuer

	Cm	In
Spargisale - Salt shaker		
305 05 12 502	8	3,1/8
Spargipepe - Pepper shaker		
305 05 12 503	8	3,1/8

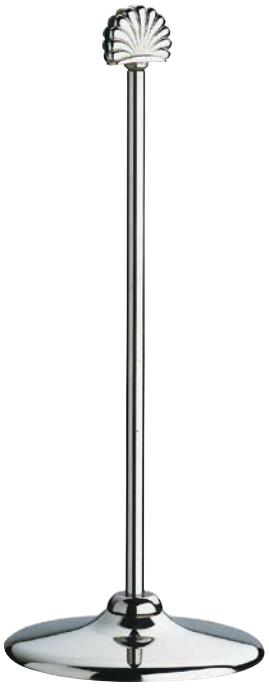
Tavoletta serigrafata in metacrilato

Small plate, methacrylate
Plaque en méthacrylate
Plaquita de metacrilato
Ple x iglas Schild fuer Produktinfo

	H Cm	H In
305 12 19 525	12 x 18	4,3/4 x 7

Portanumero da tavola

Table number stand
Support numéro de table
Soporte número de mesa
Tischnummerständer



	H Cm	H In
305 05 19 524	30	11,3/4

Sottocoppa / vassoietto

Underliner / small round tray
Dessous de coupe / petit plateau rond
Posa vaso / bandejita redonda
Untersatz / Tablettchen

	Ø Cm	Ø In
305 05 21 513	12	4,3/4
305 05 21 514	14	5,1/2
305 05 23 561	16	6,1/4
305 05 23 562	20	7,7/8
305 05 23 563	22	8,5/8

Iseo

Formaggiera con pomolo
Grated cheese bowl with knob
Fromagère avec pommeau
Quesera con pomo
Käsedose

	Ø Cm	Ø In
305 05 13 536	9	3,1/2

Formaggiera con coperchio a cerniera
Grated cheese bowl with hinged cover
Fromagère avec couvercle à charnière
Quesera con tapa con bisagra
Käsedose

	Ø Cm	Ø In
305 05 13 502	9	3,1/2

Coppa macedonia
Fruit salad cup
Coupe à dessert
Fuente para macedonia de frutas
Obstsalatschale

	Ø Cm	Ø In
305 05 43 536	12	4,3/4

Coppa multiuso / lavadita
Multipurpose bowl / fingerbowl
Coupe multi-usage / rince-doigts
Bol multiuso / lavadedos
Universalschale / Fingerschale

	Ø Cm	Ø In
305 05 43 537	12	4,3/4

Piattino
Underliner
Dessous de coupe
Platito posacopa
Untersatz

	Ø Cm	Ø In
305 05 21 513	12	4,3/4

Coppa supreme
Supreme cup - Coupe à suprême
Copa supreme - Schale Supreme

	Ø Cm	Ø In
305 05 43 546	13	5,1/8

Coppetta interna acciaio inossidabile
Stainless steel inside cup - Coupe intérieure en acier inox idable
Copita interior en acero inox idable - Schale, Edelstahl rostfrei

	Ø Cm	Ø In
305 05 43 541	9	3,1/2

Coppetta interna cristallo
Crystal inside cup - Coupe intérieure en cristal
Bol pequeño interior en cristal - Schale, kristall

	Ø Cm	Ø In
305 08 43 545	10	4

Anello adattatore
Adjusting ring - Bague de réglage
Anillo adaptador - Einsatzring

	Ø Cm	Ø In
305 05 43 540	10,5	4,1/8

Coppa esterna base
Ouside base cup - Coupe base e x térieure
Copa e x terior base - Schale auf Fuß

	Ø Cm	Ø In
305 05 43 539	13	5,1/8

Piattino portaburro
Butter dish - Coupe à beurre
Mantequera - Butterschale

	Ø Cm	Ø In
305 05 22 648	9	3,1/2

Griglia portaburro
Butter grid - Plat à beurre perforé
Parrilla para mantequera - Buttergitter

	Ø Cm	Ø In
305 05 72 539	9	3,1/2

Iseo

Piatto presentazione decoro inglese

Show plate, English decoration
Plat de présentation, decor anglais
Plato de presentación, decoración inglesa
Platzteller, Dekor English

	Ø Cm	Ø In
305 05 25 533	31,5	12,3/8
305 05 25 562	33	13

Piatto presentazione a falda larga

Show plate, wide rim
Plat de présentation à aile large
Plato de presentación con ala amplia
Platzteller

	Ø Cm	Ø In
305 05 25 513	32	12,5/8

Piatto presentazione leggero bordo rivoltato

Light show plate, turned edge
Plat de présentation léger, bord retourné
Plato de presentación ligero, borde revuelto
Platzteller

	Ø Cm	Ø In
305 05 25 524	31	12,5/8

Iseo

Coppa caviale
Caviar cup
Coupe à caviar
Copa caviar
Caviarkühler

	Ø Cm	Ø In
305 09 43 563	20/11	7,7/8 / 4,3/8

Coppa gelato
Ice cream cup
Coupe à glace
Copa helado
Eisschale

	Ø Cm	Ø In	H Cm	H In
305 05 43 627	10,5	4,1/8	9,5	3,3/4

Coppa gelato
Ice cream cup
Coupe à glace
Copa helado
Speiseeisschale

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 05 43 628	9	10	3,1/2	3,7/8

Supporto frutti di mare con piatto

Oyster tray stand with tray
Support fruits de mer avec plateau
Soporte para mariscos con fuente
Meerfrüchteplatte

		Ø Cm	Ø In
305 05 20 540	Supporto - Stand	27-34	10,5/8-13,3/8
305 05 20 638	Completo - Complete	32	12,5/8
305 05 20 639	Completo - Complete	38	15

Piatto lumache a 6/12 fori

Snail dish, 6/12 - hole
Plat à escargots, 6/12 places
Plato caracoles, 6/12 unidades
Schneckenplatte, 6/12 Löcher

	Ø Cm	Ø In
305 05 22 633 (6)	26	10,1/4
305 05 22 634 (12)32	12,5/8	

Salsiera Veneto

Veneto sauce boat
Saucière Veneto
Salsera Veneto
Sauciere Veneto

	Cl	Oz
305 05 12 598	15	5,1
305 05 12 599	23	7,8
305 05 12 600	44	14,9

Burriera

Butter dish
Beurrier
Mantequera
Butterschale

	Ø Cm	Ø In
305 05 09 523	7	2,3/4

Iseo

Cestino pane gourmet

Oval bread basket St.Steel
Corbeille à pain Gourmet
Cesta pan Gourmet
Gourmet Brotkorb

	Cm	H Cm
305 05 24 613	25 x 15	4

Cestini pane / frutta

Bread / fruit basket
Corbeille à pain / fruits
Cesta pan / fruta
Brot / Obstkorb

	Ø Cm	Ø In
305 05 24 505	19	7,1/2
305 05 24 506	23	9

Cestino pane ovale

Oval bread basket
Corbeille à pain ovale
Cesta pan/fruta oval
Brotkorb oval

	Cm	In
305 05 24 507	27 x 19	10,5/8 x 7,1/2

Cestini pane / frutta

Bread / fruit basket
Corbeille à pain / fruits
Cesta pan / fruta
Brot / Obstkorb

	Ø Cm	Ø In
305 05 24 503	19	7,1/2
305 05 24 504	23	9

Cloche

Dome cover
Cloche
Campana
Cloche

	Ø Cm Int.	Ø Cm Est.	Ø In Int.	Ø In est.
305 05 53 554	18	20,5	7	8
305 05 53 555	22	24	8,5/8	9,1/2
305 05 53 556	24	26	9,1/2	10,1/4
305 05 53 562	28	30	11	11,3/4
305 05 53 569	30	32	11,3/4	12,5/8

Coperchio

Cover
Cover
Cover
Cover

	Ø Cm Int	Ø In Int.
305 05 15 714	14	5,1/2
305 05 15 715	18	7
305 05 15 716	24	9,1/2
305 05 15 717	28	11

Zuppiera

Soup tureen
Soupière
Sopera
Suppenschüssel

	Ø Cm Int	Ø In Int.
305 05 15 706	14	5,1/2
305 05 15 707	18	7
305 05 15 708	24	9,1/2
305 05 15 709	28	11

Legumiera

Vegetable dish
Légumier
Legumbrera
Gemüseschüssel

	Ø Cm Int	Ø In Int.
305 05 15 710	14	5,1/2
305 05 15 711	18	7
305 05 15 712	24	9,1/2
305 05 15 713	28	11

Iseo

Secchio champagne Wine & Bar 2/3 bottiglie

Wine & Bar champagne bucket, 2/3 - bottle
Seau à Champagne, 2/3 bouteilles Wine & Bar
Champañera, 2/3 botellas Wine & Bar
Wine & Bar Champagnerkühler, 2/3 Flaschen

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
V78 05 20 022	22	21	8,5/8	8,1/4

Secchiello ghiaccio e glacette doppio corpo Wine & Bar

Wine & Bar ice bucket and double-wall bottle cooler
Seau à glace et rafraîchisseur à bouteille double paroi Wine & Bar
Cubo hielo y enfriador de botella doble pared Wine & Bar
Wine & Bar Eiswürfelbehälter und Weinkühler

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
V78 05 20 014	13	18	5,1/8	7
V78 05 24 014	13	21	5,1/8	8,1/4

Secchiello ghiaccio e secchio champagne

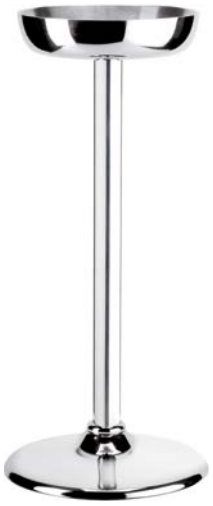
Ice bucket and champagne bucket
Seau à glace et seau à Champagne
Cubo hielo y champañera
Eis / Sektkühler

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 05 20 541	13	13	5,1/8	5,1/8
305 05 20 542	21	20	8,1/4	7,7/8

Supporto secchio champagne Wine & Bar

Wine & Bar champagne bucket stand
Support pour seau à champagne Wine & Bar
Soporte para champañera Wine & Bar
Wine & Bar Weinkühlerständer

	H Cm	H In
V78 05 20 675	67,5	26,5/8



Supporto glacette Wine & Bar

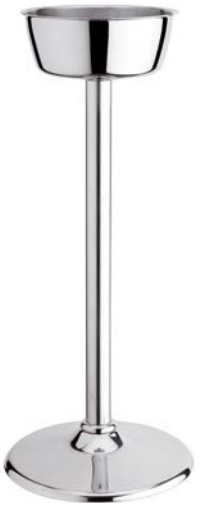
Wine & Bar bottle cooler stand
Support pour rafraîchisseur à bouteille Wine & Bar
Soporte para enfriador de botella Wine & Bar
Wine & Bar Weinkühler-Ständer

	H Cm	H In
V01 05 20 676	67,5	26,5/8

Supporto secchio champagne Iseo

Iseo champagne bucket stand
Support pour seau à champagne Iseo
Soporte para champañera Iseo
Iseo Weinkühlerständer

	H Cm	H In
305 05 20 535	61	24



Secchio champagne ovale Modern

Modern champagne cooler, oval
Seau à champagne ovale Modern
Champañera oval Modern
Modern oval Champagnekühler

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 05 20 681	27	21,5	10,5/8	8,5/1

Supporto secchio ovale Modern

Champagne bucket stand, oval
Support pour seau à champagne
Soporte champañera
Sektkühlerständer

	H Cm	H In
305 05 20 668	59,5	23,1/2

Supporto secchio ovale da tavolo

Table-wine bucket stand, oval
Support de table pour seau
Soporte champañera de mesa
Sektkühlerständer

	Cm	H Cm	In	H In
335 05 20 686	17 x 22	11	6,3/4 x 8,5/8	4,3/8

Iseo

Secchio champagne tondo Modern

Modern champagne cooler, round
Seau à champagne Modern rond
Champañera Modern redonda
Modern Champagnekühler rund

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
V78 05 20 002	24	22	9,1/2	8,5/8

Supporto secchio tondo Modern

Modern champagne cooler stand, round
Support rond pour seau à champagne Modern
Soporte redondo para champañera Modern
Modern Champagnekühler Ständer rund

	Cm	In
V78 05 20 676	57	22,1/2

Reggisecchio da tavolo

Champagne bucket table stand
Support de table pour seau à champagne
Soporte de mesa para cubo champán
Tischweinkühler

	Ø Cm	Ø In
305 05 20 561	20	7,7/8

Secchiello ghiaccio e glacette doppio corpo Modern

Modern ice bucket and double-wall bottle cooler
Seau à glace et rafraîchisseur à bouteille double paroi Modern
Cubo hielo y enfriador de botella doble pared Modern
Modern Eiswürfelbehälter und Weinkühler

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
V78 05 20 001 1401	15,3	17	6	15,3
V78 05 24 010 1401	12	19,5	4,7	7,6

Coppa champagne

Champagne bottle bowl
Bol à champagne
Champañera
Champagne Schale

	Lt	Ø Cm	Ø In
V77 05 52 PUN 3	25	53	20,7/8

Coppa punch doppio corpo

Punch bowl, double-wall
Bol à punch double paroi
Champañera doble pared
Champagne Schale

	Lt	Ø Cm	Ø In
V77 05 52 PUN 2	10	39	15,3/8

Iseo

Coppa punch

Punch bowl
Bol à punch
Champañera
Punchschale

	Lt	Ø Cm	Ø In
305 05 43 543	13	40	15,3/4
305 05 43 575	30	50	19,3/4

Anello portabottiglie per coppa punch Ø 40 Cm

Bottle adapter ring for Ø 40 Cm punch bowl
Anneau porte-bouteilles pour bol a punch Ø 40 Cm
Anillo para botellas champacera Ø 40 Cm
Ring Flaschenhalter fuer Punchschale Ø 40 Cm

	Ø Cm	Ø In
305 05 43 544	30	11,3/4

Inserto in metacrilato per coppa punch Ø 40

Acrylic bowl for punch bowl Ø 40
Bol acrylique pour bol à punch Ø 40
Copa acrilica para champañera Ø 40
Innere Acrylschale Ø 40

		Ø Cm	Ø In
❶	Coperchio - Cover 305 12 43 566	35	13,3/4
❷	Inserto - Bowl 305 12 43 564	33	13
❸	Anello adattatore - Adjusting ring 305 05 43 565	33	13
❹	Mestolo punch - Punch ladle CSV 66		

Portatovaglioli da banco verticale

Vertical napkin holder
Porte-serviettes vertical
Servilletero cuadrado vertical
Vertikaler Thekenserviettenhalter

	Ø Cm	H Cm	In	H In
906 05 008	8,5 x 11	16	3,3/8 x 4,3/8	6,1/4

Portatovaglioli

Napkin holder
Porte-serviettes
Servilletero
Serviettenhälter

	L. Cm	H Cm	L. In	H In
305 05 71 938	11	9	4,3/8	3,1/2

Portatovaglioli antivento

Windproof napkin holder
Porte-serviettes coupe-vent
Servilletero anti viento
Serviettenhalter Windschutz

	Cm	In	H Cm	H In
305 05 71 983	10 x 10	3,7/8 x 3,7/8	3	1,1/8
305 05 71 988	12,5 x 12,5	4,7/8 x 4,7/8	4	1,5/8
305 05 71 989	16 x 16	6,1/4 x 6,1/4	4	1,5/8

Portatovaglioli quadrato

Square napkin holder
Porte serviettes carré
Servilletero quadrado
Viereckiger Serviettenhälter

	Cm	H Cm	In	H In
V01 05 71 190	19 x 19	7	7,1/2 x 7,1/2	2,3/4

Iseo

Portabustine di zucchero / the

Sugar / tea bag holder
Porte-sachets de sucre / thé
Porta sobres de azúcar / té
Zucker - Teehehälter

	Cm	H Cm	In	H In
V78 05 04 PBU	10 x 6,5	3,5	3,9 x 2,6	1,4

Contenitore per noccioli olive

Olive stone holder
Conteneur pour noyau x d'olives
Contenedor para nuesos de aceitunas
Oliven Keimbehälter

	Cm	H Cm	In	H In
305 05 04 591	5 x 5	3	2 x 2	1,2
305 05 41 596	7 x 7	6,5	2,8 x 2,8	2,6

Vassoio con portabustine

Tray with sugar-bag holders
Plateau avec sucriers
Bandeja con azucareros
Tablett mit Zuckerbehälter

	Cm	In
305 05 23 877	26 x 14	10,1/4 x 5,1/2

Vassoio rendiresto

Small change tray
Plateau porte-monnaie
Bandeja portamoneda
Geldplatte

	Cm	In
305 05 23 876	26 x 12	10,1/4 x 5,1/2

Padella flambé, acciaio argentato

Flambè pan, electro-plated stainless steel
Poêle à flamber, acier argenté
Sartén para flambear, acero plateado
Flambierpfanne, versilbert

	Ø Cm	Ø In
305 07 72 543	30	11,3/4

Fornello flambé a gas acciaio

Flambé burner, gas, stainless steel
Réchaud à flamber, gaz
Calentador para flambear, gas
Flambierrechaud / Gaskocher

	H Cm	H In
305 05 52 625	26	10,1/4

Fornello flambé gas ramato

Flambé burner, alcohol, copper plated
Réchaud à flamber, alcool, cuivré
Calentador para flambear, alcohol
Flambierrechaud / Spirituskocher

	H Cm	H In
305 10 52 625	26	10,1/4

Iseo

Vassoio rettangolare con maniglie

Rectangular tray with handles
Plateau rectangulaire avec anses
Bandeja rectangular con asas
Austellplatte, rechteckig mit Griffen

	Cm	In
305 05 23 572	27 x 21	10,5/8 x 8,1/4
305 05 23 575	35 x 28	13,3/4 x 11
305 05 23 573	40 x 32	15,3/4 x 12,5/8
305 05 23 574	50 x 38	19,3/4 x 15

Vassoio rettangolare

Rectangular tray
Plateau rectangulaire
Bandeja rectangular
Austellplatte, rechteckig

	Cm	In
305 05 23 568	27 x 21	10,5/8 x 8,1/4
305 05 23 571	35 x 28	13,3/4 x 11
305 05 23 569	40 x 32	15,3/4 x 12,5/8
305 05 23 570	50 x 38	19,3/4 x 15

Vassoio tondo bar con maniglie

Round bar tray with handles
Plateau rond bar avec anses
Bandeja redonda bar con asas
Austellplatte mit Griffen

	Ø Cm	Ø In
305 05 23 566	32	12,5/8
305 05 23 567	38	15
305 05 23 775	46	18,1/8
305 05 23 776	54	21,1/4

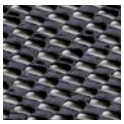
Vassoio tondo bar

Round bar tray
Plateau rond bar
Bandeja redonda bar
Austellplatte

	Ø Cm	Ø In
305 05 23 564	32	12,5/8
305 05 23 565	38	15
305 05 23 774	46	18,1/8
305 05 23 734	54	21,1/4

Tappetino antiscivolo

Non-slip mat
Tapis antidérapant
Rutschfeste Matte
Alfombrilla antideslizante



	Ø Cm	Ø In
305 12 27 501	21	8,1/4
305 12 27 502	32	12,5/8
305 12 27 503	38	15

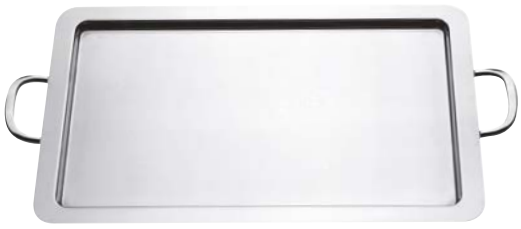
Vassoio rettangolare gastronorm

Gastronorm rectangular tray
Plateau rectangulaire gastronorme
Bandeja rectangular gastronorm
Gastronorm Tablett, rechteckig

	Cm	In
V01 05 23 G12	26,5 x 32,5 (1/2)	10,3/8 x 12,3/4
V01 05 23 G11	53 x 32,5 (1/1)	20,7/8 x 12,3/4
V01 05 23 G21	65 x 53 (2/1)	25,5/8 x 20,7/8

Vassoio rettangolare gastronorm con maniglie

Gastronorm rectangular tray with handles
Plateau rectangulaire gastronorme avec poignées
Bandeja rectangular gastronorm con asas
Gastronorm Tablett, mit Griffen - rechteckig



	Cm	In
V01 05 23 G11 M	53 x 32,5 (1/1)	20,7/8 x 12,3/4
V01 05 23 G21 M	65 x 53 (2/1)	25,5/8 x 20,7/8

Vassoio bar rettangolare

Rectangular bar tray - Plateau bar rectangulaire
Bandeja bar rectangular - Austellplatte, rechteckig

	Cm	In
305 05 23 690	30 x 24	11,3/4 x 9,1/2
305 05 23 691	35 x 29	13,2/4 x 11,1/2
305 05 23 692	40 x 31	15,3/4 x 12,1/4
305 05 23 693	45 x 35	17,3/4 x 13,2/4
305 05 23 694	52 x 40	20,1/2 x 15,3/4
305 05 23 695	62 x 48	24,3/8 x 19

Con maniglie - With handles

	Cm	In
305 05 23 696	52 x 40	20,1/2 x 15,3/4
305 05 23 697	62 x 48	24,3/8 x 19

Piatto ovale da portata

Oval dish
Plate oval
Fuente oval
Bratenplatte, oval

	Cm	In
305 05 22 643	30 x 20	11,3/4 x 7,7/8
305 05 22 644	35 x 24	13,3/4 x 9,1/2
305 05 22 645	40 x 27	15,3/4 x 10,5/8
305 05 22 646	45 x 30	17,3/4 x 11,3/4
305 05 22 647	50 x 34	19,3/4 x 13,3/8

Piatto ovale da portata con copripiatto

Oval dish with cover
Plat oval avec cloche
Fuente oval con cubreplato
Bratenplatte, oval, mit Deckel

	Cm	In
305 05 22 643	30 x 20	11,3/4 x 7,7/8
305 05 53 551 (Coperchio - Cover)	30 x 20	11,3/4 x 7,7/8
305 05 22 645	40 x 27	15,3/4 x 10,5/8
305 05 53 552 (Coperchio - Cover)	40 x 27	15,3/4 x 10,5/8
305 05 22 647	50 x 34	19,3/4 x 13,3/8
305 05 53 553 (Coperchio - Cover)	50 x 34	19,3/4 x 13,3/8

Piatto tondo da portata con copripiatto

Round plate with cover
Plat rond avec cloche
Fuente redonda con cubreplato
Servierplatte, rund mit Deckel

	Ø Cm	Ø In
305 05 22 637	26	10,1/4
305 05 53 548 (Coperchio - Cover)	26	10,1/4
305 05 22 638	32	12,5/8
305 05 53 549 (Coperchio - Cover)	32	12,5/8
305 05 22 639	38	15
305 05 53 550 (Coperchio - Cover)	38	15

Iseo

Piatto salmone (argentato/legno)

Salmon cutting board (electro-plated stainless steel and wood)
Planche à saumon (acier argenté et bois)
Fuente salmón (acero plateado y madera)
Lachsplatte, versilbert mit Holz

	Cm	In
305 07 22 656	87 x 19	34,1/4 x 7,1/2

Piatto pesce

Fish dish
Plat à poisson
Fuente pescado
Fischplatte

	Cm	In
305 05 22 663	70 x 28,5	27,1/2 x 11,1/4

Vassoio tondo per banchetti

banquet tray
Plateau rond pour banquets
Bandeja redonda para banquetes
Bankettservierbrett, rund

	Ø Cm	Ø In
305 05 22 651	80	31,1/2

Vassoio tondo

Round tray
Plateau rond
Bandeja redonda
Tablett, rund

	Ø Cm	Ø In
305 05 23 507	35	13,3/4
305 05 23 508	40	15,3/4
305 05 23 509	45	17,3/4

Piatto ovale da portata

Oval dish
Plat oval
Fuente oval
Servierplatte, oval

	Cm	In
305 05 22 517	36 x 25	14,1/8 x 9,7/8
305 05 22 519	38 x 26	15 x 10,1/4
305 05 22 520	47 x 34	18,1/2 x 13,3/8
305 05 22 522	53 x 35	20,7/8 x 13,3/4
305 05 22 515	29 x 20	11,1/2 x 7,7/8
305 05 22 524	59 x 40	23,1/4 x 15,3/4

Copripiatto sovrapponibile

Plate cover, stackable
Cloche ronde empilable
Cubreplato apilable
Cloche, stappelbar

	Ø Cm	Ø In
305 05 53 619	24.5	9,5/8
305 05 53 620	27	10,5/8
305 05 53 621	28	11
305 05 53 604	29	11,1/2
305 05 53 622	30	11,3/4
305 05 53 618	31	12,1/4

Piatto tondo da portata

Round plate
Plat rond
Fuente redonda
Servierplatte, rund

	Ø Cm	Ø In
305 05 22 505	29	11,1/2
305 05 22 507	38	15

Iseo

Portacannucce e portacucchiaini Imperial

Imperial straw holder and tea spoon holder
Porte-pailles et porte-cuillers à café Imperial
Portapajitas y portacucharitas café Imperial
Trinkhalme/Löffelbehälter Imperial

Portacucchiaini - Tea spoon holder

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
V01 05 71 008	9	8	3,1/2	3,1/8

Portacannucce - Straw holder

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
V01 05 71 011	9	11	3,1/2	4,3/8

Spargicacao

Cocoa shaker
Saupoudreuse de cacao
Espolvoreador de cacao
Kakaostreuer

	Ø Cm	Ø In	Cl	Oz
909 05 x x 028	5,3	2,1/8	18	6

Cestello agrumi

Fruit basket
Corbeille à agrumes
Cesta cítricos
Obstkorb

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
906 05 001	21	20	8,1/4	7,7/8

Shaker

Cocktail shaker
Shaker
Coctelera
Cocktail Shaker

	Lt	Oz
V78 05 81 SHA	0,50	18

Acciaio inossidabile 18/10 - Stainless steel 18/10

Bicchiere Boston

Boston mi x ing container
Verre en métal pour Boston
Vaso en metal para Boston
Boston Metallbecher

	H Cm	H In
V78 05 81 SHA 2B	17	6,3/4

Vetro per bicchiere Boston

Boston glass
Verre pour Boston
Vaso en vidrio para Boston
Boston Rührglas

	Lt
V78 08 81 SHA 2B	0,7

Misurino Basic

Basic jigger
Mésure Basic
Meßbecher Basic
Medida bar Basic

	Ml	Oz
V78 05 81 SOS1	15-30	1/2-1

Filtro cocktail Basic

Basic cocktail strainer
Passoire à cocktail Basic
Barsieb Basic
Colador de cóctel Basic

	Cm	In
V78 05 81 FCO1	14	5,1/2

Iseo

Lampada da tavolo

Candle lamp
Lampe à bougie
Lampara de vela
Windlicht mit Kristall

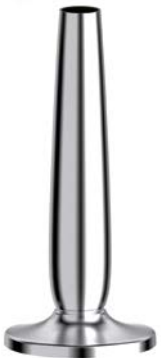
	H Cm	H In
305 05 17 512	21	8,1/4

Ricambio cristallo - Spare crystal part
310 09 17 505

Vasetto portafiori

Flower vase
Vase à fleurs
Florero
Blumenvase

	H Cm	H In
V01 05 19 015	16	6,1/4



Portauovo

Egg cup
Coquetier
Huevera
Eierbecher

	Ø Cm	Ø In
V01 05 71 001	6	2,3/8

Passatè con coppetta

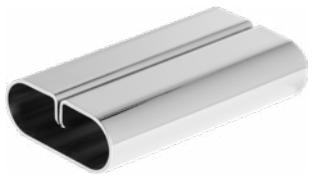
Tea strainer with drip bowl
Passoire à thé avec petite coupe
Colador de té con copita
Teesieb mit Schälchen

	Cm	In
V01 05 91 001	7	2,3/4

Portamenù Acciaio Inox

Menu support St.Steel
Porte-menu Acier Inox
Porta menú Acero Inox
Menükartenhalter, Edelstahl

	Cm	In	H Cm	H In
305 05 18 539	8 x 5	3,1/8	2	0,3/4



Numero tavola / segnaposto

Table number / place card
Numéro de table / marque-place
Número de mesa / etiqueta
Tischnummer

	Cm	In
305 05 19 517	11,5 x 6,5	4,1/2 x 2,1/2

Segnaposto a colonna (portanumero)

Place card, column shaped
Support numéro de table
Soporte número de mesa
Tischnummerständer

	H Cm	H In
V01 05 19 019	19	7,1/2
V01 05 19 046	46	18,1/8

Iseo

Levatappi cameriere
Waiter's corkscrew
Tire-bouchons sommelier
Sacacorchos de camarero
Kellner-Korkenzieher

305 05 71 687

Supporto versavino a filo
Red wine holder stand
Support pour porte-bouteille
Soporte para portabotella
Rotweingestell

	Cm	H Cm	In	H In
V01 05 24 022	22	20,5	8,5/8	8

Sottobottiglia / sottobicchiere
Bottle coaster / glass coaster
Dessous de bouteille / dessous de verre
Posa botella / posavaso
Flaschenuntersatz / Untersatz

	Ø Cm (Int.)	Ø Cm (Est.)	Ø In (Int.)	Ø In (Est.)
305 05 21 506	9	13,5	3,1/2	5,3/8
305 05 21 505	8	12,5	3,1/2	5,3/8

Posacenere
Ashtray
Cendrier
Cenicero
Ascher

	Cm	In
305 05 71 504	11,5 x 11,5	4,1/2 x 4,1/2

Macinapepe in legno naturale

Wood pepper mill, light colour
Moulin à poivre en bois naturel
Molinillo pimienta en madera natural
Holzpfeffermühle, hell-braun

	H Cm	H In
489 00 61 50N	13	5,1/8
489 00 61 52N	25	9,78
489 00 61 53N	33	13
489 00 61 55N	53	20,7/8

Macinapepe in legno noce

Wood pepper mill, dark colour
Moulin à poivre en bois foncé
Molinillo pimienta en madera oscura
Holzpfeffermühle, dunkel-braun

	H Cm	H In
489 00 61 50T	13	5,1/8
489 00 61 51T	19	7,1/2
489 00 61 52T	25	9,78
489 00 61 53T	33	13
489 00 61 54T	42	16,1/2
489 00 61 55T	53	20,7/8

Complementi

Macinasale in metacrilato

Acrylic salt mill
Moulin à sel acrylique
Molinillo sal acrílico
Salzmühle, Acryl

	H Cm	H In
489 00 84 10S	12	4,3/4
489 00 84 20S	17,5	6,7/8
489 00 84 30S	22	8,5/8
489 00 84 40S	32	12,5/8

Macinapepe in metacrilato

Acrylic pepper mill
Moulin à poivre acrylique
Molinillo pimienta acrílico
Pfeffermühle, Acryl

	H Cm	H In
489 00 08 410	12	4,3/4
489 00 08 420	17,5	6,7/8
489 00 08 430	22	8,5,8
489 00 08 440	32	12,5/8

Macinapepe quadro in metacrilato

Square pepper mill, acrylic
Moulin à poivre carré acrylique
Molinillo pimienta cuadrado acrílico
Pfeffermühle quadrat, Acryl

	H Cm	H In
489 00 00 826	14,5	5,3/4
489 00 00 839	9	3,1/2

Macinasale quadro in metacrilato

Square salt mill, acrylic
Moulin à sel carré acrylique
Molinillo sal cuadrado acrílico
Salzmühle quadrat, Acryl

	H Cm	H In
489 00 08 26S	14,5	5,3/4
489 00 08 39S	9	3,1/2

Macinapepe e noce moscata in metacrilato

Acrylic pepper mill
Moulin à poivre acrylique
Molinillo pimienta acrílico
Pfeffermühle, Acryl

	H Cm	H In
489 00 00 912	8	3,1/8

Macinasale in metacrilato

Acrylic salt mill
Moulin à sel acrylique
Molinillo sal acrílico
Salzrmühle, Acryl

	H Cm	H In
489 00 09 12S	8	3,1/8

Classica

Alpacca Argentata - EPNS

To make a Rubans coffee pot the first step is to shear the disk (1), that is, a disk of a suitable diameter is cut out of a nickel silver sheet. By means of a die the body is drawn first (2) to get the cylindrical body of the coffee pot; afterwards the body is tapered (3) to obtain the conicity desired. Once the body is ready, the edge is braze-welded (4), and then the body is drilled adequately and the goose-neck is braze-welded (5) too. Afterwards the handle is welded (6). Once the lid is drawn (7), the knob is braze-welded (8) and the hinge is welded to the lid and the body (9). Now the coffee pot is finished. The process ends when the coffee pot is polished and silver-plated (10).

Pour la réalisation d'une cafetière Rubans, on part du découpage du disque (1), où, à partir de la tôle, on découpe un disque du diamètre opportun en maillechort. Moyennant un moule, on commence d'abord par l'emboutissage du corps (2) jusqu'à l'obtention du corps cylindrique de la cafetière, et ensuite on procède à la striction du corps (3) pour obtenir la conicité désirée. Une fois que le corps a été obtenu, on procède au soudo-brasage du bord (4), puis on troue opportunément le corps et on applique avec soudo-brasage le col de cygne (5). On procède ensuite à la soudure du manche (6). Après l'emboutissage du couvercle (7), on procède au soudo-brasage du pommeau (8) et à la soudure de la charnière au couvercle et au corps (9). À ce point-là, la cafetière est complète : la réalisation se termine par le polissage et l'argenture de l'objet (10).

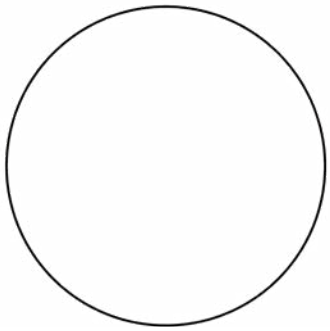
Para la realización de una cafetera Rubans se comienza por el troquelado del disco (1), con el que en la chapa se corta un disco de alpaca del diámetro oportuno. Mediante un molde se procede primero a la embutición del cuerpo (2) hasta obtener el cuerpo cilíndrico de la cafetera, y luego se procede a la conificación del cuerpo (3) para obtener la conicidad deseada. Una vez obtenido el cuerpo, se procede a la broncesoldadura del borde (4), luego se perfora oportunamente el cuerpo y se aplica con broncesoldadura el cuello de cisne (5). Se procede entonces con la soldadura del mango (6). Después de la embutición de la tapa (7), se procede a la broncesoldadura del pómulo (8) y con la soldadura de la bisagra a la tapa y al cuerpo (9). A estas alturas la cafetera

Bei der Anfertigung einer Rubans Kaffekanne startet man mit dem Schnitt der Scheibe (1), d.h. aus dem Alpaka Blech wird eine Scheibe von geeignetem Durchmesser ausgeschnitten. Mit Hilfe eines Gesenks erfolgt dann das Tiefziehen des Körpers (2) bis man den Hohlkörper der Kanne erhält, danach wird der Körper konisch geformt (3) um die gewünschte (Kegelverjüngung) zu erhalten. An dem so erhaltenen Körper nimmt man das Hartlöten des Randes (4) vor, der Körper wird gelocht und der Schwanenhalshahn wird durch Hartlöten angebracht (5). Als nächster Schritt erfolgt das Weichlöten des Griffs (6). Nach Tiefziehen des Deckels (7) wird der Knauf durch Hartlöten angebracht (8) und das Scharnier an Deckel und Körper angelötet (9). Jetzt ist die Kaffeekanne fertig und man beginnt mit dem Polieren und Versilbern des Gegenstandes (10).

Alpacca

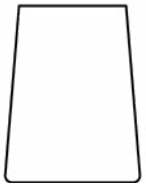
Fasi di **lavorazione**

Per la realizzazione di una caffettiera Rubans si parte dalla tranciatura del disco (1), dove dalla lamiera si va a tranciare un disco del Ø opportuno in Alpacca. Mediante uno stampo si procede prima con l'imbutitura del corpo (2) fino ad ottenere il corpo cilindrico della caffettiera, e poi si procede con la conifica del corpo (3), per ottenere la conicità desiderata. Una volta ottenuto il corpo, si procede con la saldobrasatura del bordo (4), poi si fora opportunamente il corpo e si applica la saldobrasatura del collo di cigno (5). Si procede poi con la saldatura del manico (6). Dopo l'imbutitura del coperchio (7), si procede con la saldobrasatura del pomolo (8) e con la saldatura della cerniera al coperchio e al corpo (9). A questo punto la caffettiera è completa: la lavorazione termina con la lucidatura e l'argentatura dell'oggetto (10).

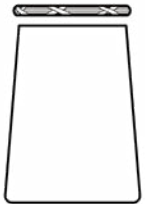


1 **Tranciatura**
Shearing

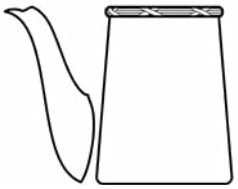
2 **Imbutitura**
Drawing



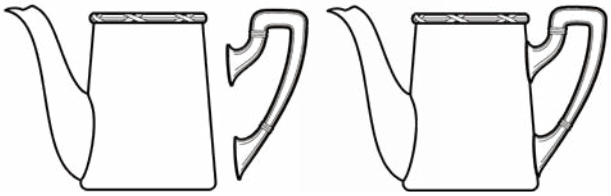
3 **Conifica**
Tapering



4 **Saldobrasatura bordo**
Braze-welding

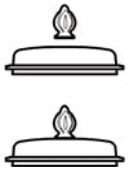


5 **Saldobrasatura collo di cigno**
Goose-neck braze-welding



6 **Saldatura manico**
Handle welding

7 **Imbutitura coperchio**
Lid drawing



8 **Saldobrasatura pomolo**
Knob braze-welding

9 **Saldatura cerniera**
Hinge welding

10 **Lucidatura e argentatura**
Polishing and silver plating

Caffettiera Ambasciata

Ambasciata coffee pot
Cafetière Ambasciata
Cafetera Ambasciata
Kafeekanne Ambasciata

	Lt	Oz
310 00 01 567	0,40	13,5
310 00 01 578	0,85	30
310 00 01 579	1,50	53

Teiera Ambasciata

Ambasciata teapot
Théière Ambasciata
Tetera Ambasciata
Teekanne Ambasciata

	Lt	Oz
310 00 02 551	0,35	12
310 00 02 552	0,75	25
310 00 02 553	1,00	35

Cremiera / lattiera Ambasciata

Ambasciata creamer / milk jug
Crémier / pot à lait Ambasciata
Jarrita de leche / lechera Ambasciata
Milchkanne Ambasciata

	Lt	Oz
310 00 03 588	0,15	6
310 00 03 589	0,40	13,5
310 00 03 590	0,70	23,5

Zuccheriera Ambasciata

Ambasciata sugar bowl
Sucrier Ambasciata
Azucarero Ambasciata
Zuckerdose Ambasciata

	Lt	Oz
310 00 04 503	0,2	7,05

Classica

Portazucchero con coperchi

Sugar bowls with covers
Sucriers avec couvercles
Azucareros con tapas
Zuckerdose mit Deckeln

	H Cm	H In
310 00 04 522	12	4,3/4

Brocca acqua

Water pitcher
Carafe à eau
Jarra agua
Eiswasserkrug

	Lt	Oz
310 00 08 532	0,70	23
310 00 08 524	1,20	42
310 00 08 525	1,60	54

Portasalatini / portazucchero

Snack / sugar holder
Service apéritif / sucrier
Entremesera / azucarero
Salzgebäckschale / Zuckerdose

		Ø Cm	Ø In
310 00 04 524	3 comp.-3 dish	8,5	3,3/8
310 00 41 508	4 comp.-4 dish	8,5	3,3/8
310 09 04 564	coppetta vetro-glass bowl		

Alzata frutta

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obstständer

	Ø Cm	Ø In
310 00 42 574	30	11,3/4
310 00 42 539	40	15,3/4
310 00 42 549	54	21,1/4

Alzata frutta

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obstständer

	Ø Cm	Ø In	H Cm	H In
310 00 42 507	25	9,7/8	12,5	4,7/8
310 00 42 535	30	11,3/4	12,5	4,7/8

Alzatina piccola pasticceria

Petits fours stand
Plat à petits fours sur pied
Soporte pastas de té
Petits-Fours Ständer

	Ø Cm	Ø In
310 00 42 508	14	5,1/2
310 00 42 509	17	6,3/4
310 00 42 510	21	8,1/4

Alzata torta

Cake stand
Presentoir à gâteau x
Soporte pastel
Tortenplatte

	Ø Cm	Ø In
310 00 42 526	32	12,5/8

Samovar
Samovar
Samovar
Samovar
Samovar

	H Cm	Lt	H In	Oz
310 00 02 516	46	2	18,1/8	70

Passatè con coppetta

Tea strainer with drip bowl
Passoire à thé avec petite coupe
Colador de té con copita
Teesieb mit Schälchen

	Cm	In
301 07 91 724	7,5	3

Barella per dolci

Petits fours tray
Petit plateau à petits fours
Bandejita para pasteles
Kuchenplatte

	Cm	In
310 00 41 573	22 x 16	8,5/8 x 6,1/4
310 00 41 575	22 x 26	8,5/8 x 10,1/4

Teiera con scaldino

Teapot with warmer
Théière avec chauffe-plat
Tetera con calentador
Teekanne mit wärmer

	H Cm	Cl.	H In	Oz
310 00 02 552	25	75	9,7/8	35
Teiera - Teapot				

	H Cm	Ø Cm	H In	Ø In
310 00 81 702	11	12	4,3/8	4,3/4
Scaldino - Warmer				

Coperchio per tazzina moka Stella V&B

Lid for Stella V&B coffee cup
Couvercle pour tasse à café Stella V&B
Tapa para taza de café Stella V&B
Deckel für Stella V&B Kaffee Tasse

	Ø Cm	Ø In	H Cm	H In
310 00 15 802	6,5	2,36	3,5	1,3/5

Classica

Cestino pane con piede

Bread basket, footed
Corbeile à pain sur pied
Cesta pan con pie
Brotkorb mit Fuß

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
310 00 24 554	19	8	7,1/2	3,1/8
310 00 24 555	23	8	9	3,1/8

Servitore per the / pasticceria

Afternoon tea stand
Support pour service à thé
Soporte e x positor platos postre
Tee/Kuchenstander

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
Con pomolo per piatti - With knob for dishes				
Ø Cm 25 - 28				
301 07 42 529	29	42	11,1/2	16,1/2
Ø Cm 20 - 24				
301 07 42 533	25	38	9,7/8	15
Senza pomolo per piatti - Without knob for dishes				
Ø Cm 25 - 28				
301 07 42 573	29	39	11,1/2	15,3/8
Ø Cm 20 - 24				
301 07 42 572	25	35	9,7/8	13,3/4

Portamarmellata

Jam display
Présentoir à confiture
Soporte mermeladas
Konfitüreschale - Display

	H Cm	H In
310 00 41 521	20	7,7/8
Con vaso fiori - With flower vase		
	H Cm	H In
310 00 41 509	17	6,3/4
Con pomolo - With knob		

Legatovagliolo

Napkin ring
Rond de serviettes
Servilletero redondo
Serviettenring

	Cm	In
310 02 71 791	4,5	1,3/4

Portatovaglioli

Napkin holder
Porte-serviettes en papier
Servilletero
Serviettenhälter

	Cm	In
310 00 71 525	5	2

Portatovaglioli

Napkin holder
Porte-serviettes en papier
Servilletero
Serviettenhälter

	Cm	In
310 02 71 945	19 x 19	7,1/2 x 7,1/2

Classica

Alzata frutta 2-3-4 piani

Fruit stand, 2-3-4-tier
Plat à fruits sur pied, 2-3-4 étages
Frutero, 2-3-4 pisos
Obstständer, 2-3-4 stufig

		Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
310 00 42 564	(2 piani / 2 tier)	30/25	49	11,3/4-9,7/8	19,5/16
310 00 42 565	(3 piani / 3 tier)	40/30/25	69	15,3/4-11,3/4-9,7/8	27
310 00 42 577	(3 piani / 3 tier)	54/40/30	69	21,1/4-15,3/4-11,3/4	27
310 00 42 571	(4 piani / 4 tier)	54/40/30/25	90	21,1/4-15,3/4-11,3/4-9,7/8	35,3/8

Macinapepe maxi

Pepper mill, maxi
Moulin à poivre maxi
Molinillo pimienta maxi
Pfeffermühle Maxi

	H Cm	H In
310 00 12 524	15	6

Macinapepe in legno

Wooden pepper mill
Moulin à poivre en bois
Molinillo pimienta de madera
Holzpfeffermühle

	H Cm	H In
305 04 12 562	18	7,1/8
305 04 12 563	25	9,7/8
305 04 12 564	36	14,1/8

Spargisale - spargipepe - portastecchi

Salt shaker - Pepper shaker - Toothpick holder
Salière - Poivrière - Porte cure-dents
Salero - Pimentero - Palillero
Pfefferstreuer - Salzstreuer - Zahnstocherträgere

			H Cm	H In
❶	310 00 12 545	Spargipepe Pepper shaker	9,5	3,3/4
❷	310 00 12 546	Spargisale Salt shaker	9,5	3,3/4
❸	310 00 11 531	Portastecchi Toothpick holder	7	2,3/4

Classica

Macinapepe e macinasale in metacrilato argentati

Pepper mill and salt mill, acrylic, EPSS
Moulin à poivre et moulin à sel acryliques argentés
Molinillo pimienta y molinillo sal acrílicos plateados
Pfeffermühle und Salzmühle, Acryl, versilbert

		H Cm	H In
305 02 12 560	Macinasale - Salt mill	14,5	5,3/4
305 02 12 561	Macinapepe - Pepper mill	14,5	5,3/4
305 02 12 602	Macinasale - Salt mill	7	2,3/4
305 02 12 603	Macinapepe - Pepper mill	7	2,3/4

Menagere 4 posti Luna

Luna oil & vinegar cruet, 4 - piece
Ménagére Luna, 4 pièces
Servicio aceitera vinagrera Luna, 4 piezas
Luna Essig - Ölständer, 4-tlg

	Ø Cm	Ø In
310 02 11 521	20	7,7/8

Oliera 2 posti

Oil & vinegar cruet, 2 - piece
Ménagére, 2 pièces
Servicio aceitera vinagrera, 2 piezas
Essig - Ölgestell, 2-tlg

	H Cm	H In
310 00 11 527	22	8,5/8

Oliera 2 posti Luna

Luna oil & vinegar cruet, 2 - piece
Ménagére Luna, 2 pièces
Servicio aceitera vinagrera Luna, 2 piezas
Luna Essig - Ölständer, 2-tlg

	Ø Cm	Ø In
310 02 11 526	20	7,7/8

Coppa gelato

Ice cream cup
Coupe à glace
Copa helado
Eisschale

	Ø Cm	Ø In
310 00 43 520	9	3,1/2

Coppa cocktail scampi

Shrimp cocktail cup
Coupe à cocktail de crevettes
Copa para cóctel de mariscos
Hummer Cocktailschale

	Ø Cm	Ø In
310 00 43 519	11	4,3/8

Coppa multiuso lavadita

Multipurpose bowl / fingerbowl
Coupe multi-usage / rince-doigts
Bol multiuso / lavadedos
Universalschale / fingerschale

	Ø Cm	Ø In
310 00 43 528	12,5	5

Coppa gelato

Ice cream cup
Coupe à glace
Copa helado
Eisschale

	Ø Cm	Ø In	H Cm	H In
310 00 43 627	10,5	4,1/8	9,5	3,3/4

Coppa champagne Argentata

Champagne coupe EPNS
Coupe à champagne Argentée
Copa de champán Plateada
Champagerschale, versilbert EPNS

	Ø Cm	Ø In	H Cm	H In
310 00 43 636	10	4,5	15	6

Coppa Martini Argentata

Martini glass EPNS
Coupe à Martini Argentée
Copa Martini Plateada
Martinischale, versilbert EPNS

	Ø Cm	Ø In	H Cm	H In
310 00 43 637	11	4,3/8	15	6

Classica

Formaggiera con manico Luna e Sottocoppa per formaggiera

Grated cheese bowl with Luna handle and underliner
Ravier à parmesan avec poignée Luna et dessous de coupe
Quesera con asa Luna y platito posacopa
Käsedose mit Griff - Luna und Käsedoseuntersatz

	Ø Cm	Ø In
310 00 13 510	9	3,1/2
Con manico-With handle		
310 02 22 629	13	5,1/8
Sottocoppa-Underliner		

Formaggiera

Grated cheese bowl
Ravier à parmesan
Quesera
Käsedose

	Ø Cm	Ø In
310 00 13 515	9	3,1/2
A cestello - Basket-shaped		

Portaburro con coperchio e griglia

Butter cooler with cover and grid
Beurrier avec cloche et plat perforé
Mantequera con tapa y parrilla
Butterkühler

		Ø Cm	Ø In
310 00 09 506	Completa - Whole item	11	4,3/8
310 00 15 785	Coperchio - Cover		
305 07 72 502	Griglia - Grid		
310 00 09 554	Corpo con manici - Bowl with handles		

Mostardiera

Mustard pot
Moutardier
Mostacera
Senftopf

	Ø Cm	Ø In
310 00 41 535	6	2,3/8

Numero tavola con linguetta

Table number with tab
Numéro de table à languette
Número de mesa con lengüeta
Tischnummer

	Cm	In
310 00 19 527	11 x 7	4,3/8 x 2,3/4

Tavoletta serigrafata in metacrilato

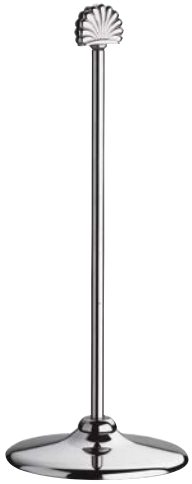
Small plate, methacrylate
Plaque en méthacrylate
Plaquita de metacrilato
Ple x iglas Schild fuer Produktinfo

	H Cm	H In
305 12 19 525	12 x 18	4,3/4 x 7

Portanumero da tavola

Table number stand
Support numéro de table
Soporte número de mesa
Tischnummerständer

	H Cm	H In
305 07 19 524	30	11,3/4



Lampada da tavolo

Candle lamp
Lampe à bougie
Lampara de vela
Windlicht mit Kristall

		H Cm	H In
310 00 17 502	Con candela	18	7
	With candle		
310 00 17 530	Con combustibile liquido	18	7
	With liquid fuel		
310 12 17 530	Ricambio combustibile liquido		
	Spare liquid fuel		
310 31 81 655	Candela		
	Candle		
310 09 17 505	Ricambio cristallo		
	Lamp shade spare part		

Classica

Vasetto portafiori

Flower vase
Vase à fleurs
Florero
Blumenvase

	H Cm	H In
310 00 19 506	18	7

Salsiera

Sauce boat
Saucière
Salsera
Sauciere

	Cl.	Oz
310 00 12 532	15	6
310 00 12 533	23	9
310 00 12 534	44	17,3/8

Raccoglibriciole a pala

Crumb sweeper
Pelle ramasse-miettes
Pala recogemigas
Krümelsammler

	Cm	In
310 00 71 528	30	11,3/4

Portauovo

Egg cup
Coquetier
Huevera
Eierbecher

	H Cm	In
310 00 71 953	7	2,3/4

Cloche in acciaio argentato

Dome cover, electro-plated stainless steel (EPSS)
Cloche en acier argenté
Campana en acero plateado
Speiseglocke, Edelstahl versilbert

	Ø Cm int.	Ø Cm est.	Ø In int.	Ø In est.
310 07 53 554	18	20,5	7	8
310 07 53 555	22	24	8,5/8	9,1/2
310 07 53 556	24	26	9,1/2	10,1/4
310 07 53 562	28	30	11	11,3/4
310 07 53 569	30	32	11,3/4	12,5/8

Piatto presentazione decoro Rubans

Show plate, Rubans decoration
Plat de présentation, décor Rubans
Plato de presentación, decoración Rubans
Platzteller - Dekor Rubans

	Ø Cm	Ø In
310 00 25 525	32	12,5/8

Piatto presentazione decoro Impero

Show plate, Impero decoration
Plat de présentation, décor Impero
Plato de presentación, decoración Impero
Platzteller - Dekor Impero

	Ø Cm	Ø In
310 00 25 515	32	12,5/8

Classica

Piatto presentazione decoro inglese

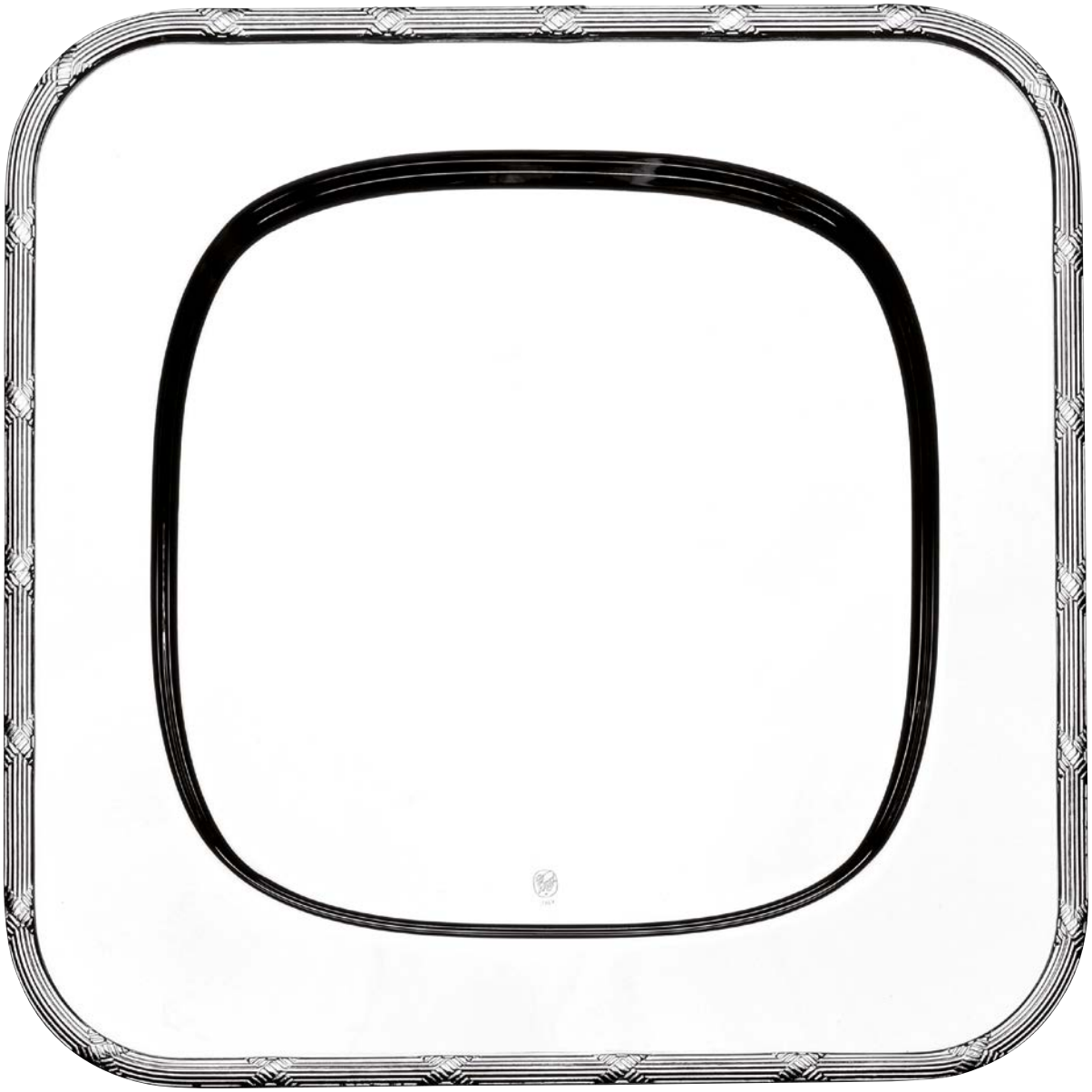
Show plate, stainless steel, English decoration
Plat de présentation, décor anglais
Plato de presentación, decoración inglesa
Platzteller - Dekor English

	Ø Cm	Ø In
310 00 25 518	32,5	12,3/4

Piatto presentazione decoro barocco

Show plate, Baroque decoration
Plat de présentation, décor baroque
Plato de presentación, decoración barroca
Platzteller - Dekor Barock

	Ø Cm	Ø In
310 00 25 512	30	11,3/4



Piatto presentazione quadro

Show plate, square
Plat de présentation, carré
Plato de presentación, cuadrado
Platzteller - quadrat

	Cm	In
310 00 25 539	32 x 32	12,5/8 x 12,5/8

Classica

Secchio champagne ovale 2 bottiglie

Champagne bucket - oval, 2 - bottle
Seau à champagne oval, 2 bouteilles
Champañera oval, 2 botellas
Ovalweinkühler, 2 Flaschen

	H Cm	H In
310 00 20 516	22	8,5/8

Secchio champagne Medici

Medici Champagne bucket
Seau à champagne Medici
Champañera Medici
Weinkühler Medici

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
310 00 20 644	22	26	8,5/8	10,1/4

Classica

Supporto secchio champagne ovale

Champagne bucket stand
Support pour seau à champagne
Soporte para champañera
Weinkühlerstände

		H Cm	H In
310 00 20 520	Ovale - Oval	67	26,3/8

Supporto secchio champagne

Champagne bucket stand
Support pour seau à champagne
Soporte para champañera
Weinkühlerständer

		H Cm	H In
310 00 20 519	Tondo - Round	68	26,3/4

Secchiello ghiaccio e secchio champagne con pomoli

Ice bucket and champagne bucket with knobs
Seau à glace et seau à champagne avec poignées
Cubo hielo y champañera con pomos
Eis / Sektkühler

	Ø Cm	Ø In
310 00 20 524	12	4,3/4
310 00 20 515	20	7,7/8

Secchiello ghiaccio e secchio champagne con anelli

Ice bucket and champagne bucket with rings
Seau à glace et seau à champagne à anneau x
Cubo hielo y champañera con anillos
Eis / Sektkühler

	Ø Cm	Ø In
310 00 20 522	12	4,3/4
310 00 20 512	20	7,7/8

Classica

Secchio champagne Magnum

Magnun Champagne cooler
Seau à champagne Magnum
Champañera *Magnum*
Magnum Champagnekühler

	Cm	H Cm	In	H In
310 00 20 673	44 x 27	25	17,3/8 x 10,5/8	9,7/8

Versavino a filo

Red wine holder, wire
Panier à vin tressé
Cesta de vino de malla
Drahtweinkorb

	Cm	In
310 07 24 522	25	9,7/8

Versavino

Red wine holder
Porte-bouteille
Portabotella
Rotweinwiege

	Cm	In
301 07 24 532	30	11,3/4

Glacette

Bottle cooler
Rafraîchisseur à bouteille
Enfriador de botella
Weinkühler

		H Cm	H In
305 02 24 517	Con pomoli - With knobs	24	9,1/2
305 02 24 536	Senza pomoli - Without knobs	24	9,1/2

Scaldabrandy

Brandy warmer
Réchaud à brandy
Calentador para brandy
Brandywärmer

	H Cm	H In
305 02 52 521	14	5,1/2

Decanter vetro

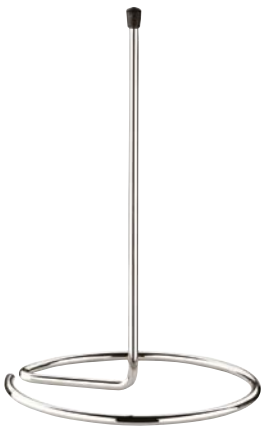
Decanter, glass
Décanteur en verre
Decantador de cristal
DekantierKaraffe

	Lt	Oz
405 62 01 500	1,5	53

Portadecanter in acciaio

Decanter stand, stainless steel
Egouttoir à carafe en acier inox idable
Soporte para decantador en acero inox idable
Karaffentrockner, Edelstahl

	H Cm	H In
V01 05 24 020	30	11,3/4



Classica

Zuppiera

Soup tureen
Soupière
Sopera
Suppenschüssel

	Ø Cm	Ø In
310 00 15 670	16	6,1/4
310 00 15 671	22	8,5/8
310 00 15 672	26	10,1/4

Coperchio - Cover

310 00 15 673	16	6,1/4
310 00 15 674	22	8,5/8
310 00 15 675	26	10,1/4

Legumiera

Vegetable dish
Légumier
Legumbrera
Gemüseschüssel

	Ø Cm	Ø In
310 00 15 601	16	6,1/4
310 00 15 602	22	8,5/8
310 00 15 603	26	10,1/4

Coperchio - Cover

310 00 15 673	16	6,1/4
310 00 15 674	22	8,5/8
310 00 15 675	26	10,1/4

Coppa puncH In acciaio argentato

Punch bowl, electro-plated stainless steel (EPSS)
Bol à punch en acier argenté
Champañera en acero plateado
Punchschale, versilbert

	Ø Cm	Ø In	Lt	Oz
310 00 43 570	40	15,3/4	13	439

Padella flambé, acciaio argentato

Flambè pan, electro-plated stainless steel
Poêle à flamber, acier argenté
Sartén para flambear, acero plateado
Flambierpfanne, versilbert

	Ø Cm	Ø In
305 07 72 543	30	11,3/4

Fornello flambé a gas

Flambé burner, gas
Réchaud à flamber, gaz
Hornillo para flambear, gas
Flambierrechaud, Gaskocher

	H Cm	H In
310 00 52 502	30	11,3/4

Classica

Molla formaggio parmigiano

Cheese tongs
Pince à fromage
Pinzas para queso
Käsezange

	Cm	In
310 00 81 530	13	5,1/8

Grattugia formaggio

Cheese grater
Râpe à fromage
Rallador
Reibeisen

	Cm	In
310 00 71 521	24	9,1/2

Tagliatartufi maxi

Truffle cutter, maxi
Coupe-truffes maxi
Cortatrufas maxi
Trüffelschneider, Maxi

	Cm	In
310 00 91 517	25	9,7/8

Vassoio tondo

Tray, round
Plateau rond
Bandeja redonda
Tablett, rund

	Ø Cm	Ø In
310 02 23 542	30	11,3/4
310 02 23 544	43	17

Piattino pane

Bread plate
Plat à pain
Plato pan
Brotteller

	Ø Cm	Ø In
310 00 22 674	15	6

Decoro inglese - English decoration

Piattino pane

Bread plate
Plat à pain
Plato pan
Brotteller

	Ø Cm	Ø In
310 00 22 680	16	6,1/4

Decoro Impero - Impero decoration

Piattino pane decoro Rubans

Bread plate
Plat à pain
Plato pan
Brotteller

	Ø Cm	Ø In
310 00 23 764	16	6,1/4

Classica

Piatto ovale bordo rinforzato

Oval plate, reinforced edge
Plat oval, bord renforcé
Fuente oval, borde reforzado
Tablett, oval

	Cm	In
310 00 22 594	27 x 18	10,5/8 x 7
310 00 22 595	33 x 22	13 x 8,5/8
310 00 22 597	38 x 25,5	15 x 10
310 00 22 600	44 x 29,5	17,3/8 x 11,5/8
310 00 22 603	49 x 32,5	19,1/4 x 12,3/4
310 00 22 609	60 x 40	23,5/8 x 15,3/4

Vassoio rettangolare serie marina

Marina rectangular tray
Plateau rectangulaire Marina
Bandeja rectangular Marina
Tablett, rechteckig, Marina

	Cm	In
310 00 23 864	35 x 25	13,3/4 x 9,7/8
310 00 23 865	40 x 30	15,3/4 x 11,3/4
310 00 23 871	45 x 35	17,34 x 13,3/4
310 00 23 866	55 x 42	1,5/8 x 16,5
310 00 23 556	62 x 48	24,3/8 x 19

Piatto tondo bordo rinforzato

Round plate, reinforced edge
Plat rond, bord renforcé
Fuente redonda, borde reforzado
Brattenplatte, rund

	Ø Cm	Ø In
310 00 22 568	22	8,5/8
310 00 22 570	27	10,5/8
310 00 22 572	33	13
310 00 22 574	38	15

Piatto pesce bordo rinforzato

Fish platter, reinforced edge
Plat à poisson, bord renforcé
Fuente pescado, borde reforzado
Fischplatte

	Cm	In
310 00 22 615	90 x 35	35,3/8 x 13,3/4

Vassoio rettangolare serie marina con maniglie bordo rinforzato

Marina rectangular tray with handles, reinforced edge
Plateau rectangulaire Marina avec poignées, bord renforcé
Bandeja rectangular Marina con asas, borde reforzado
Tablett mit Griff, Marina

	Cm	In
310 00 23 867	35 x 25	13,3/4 x 9,7/8
310 00 23 868	40 x 30	15,3/4 x 11,3/4
310 00 23 869	45 x 35	17,3/4 x 13,3/4

	Cm	In
310 00 23 870	55 x 45	21,5/8 x 17,3/4
310 00 23 551	62 x 48	24,3/8 x 19

Classica

Piatto tondo bordo rivoltato

Round plate, turned edge
Plat rond, bord retourné
Fuente redonda, borde revuelto
Brattenplatte, rund

	Ø Cm	Ø In
310 00 22 564	29	11,1/2
310 00 22 565	34	13,3/8
310 00 22 566	38	15

Piatto ovale bordo rivoltato

Oval plate, turned edge
Plat oval, bord retourné
Fuente oval, borde revuelto
Brattenplatte, oval

	Cm	In
310 00 22 580	25 x 17	9,7/8 x 6,3/4
310 00 22 582	29 x 20	11,1/2 x 7,7/8
310 00 22 584	34 x 23	13,3/8 x 9
310 00 22 586	38 x 26	15 x 10,1/4
310 00 22 587	44 x 29	17,3/8 x 11,1/2
310 00 22 589	48 x 33	19 x 13
310 00 22 591	59 x 40	23,1/4 x 15,3/4

Vassoio rendiresto bordo inglese

Small change tray
Plateau porte-monnaie
Bandeja portamoneda
Geldplatte

	Cm	In
310 00 23 798	26 x 14	10,1/4 x 5,1/2

Vassoio tondo bordo inglese

Tray with English edge, round
Plateau rond avec rebord anglais
Bandeja redonda con borde inglés
Tablett, rund

	Ø Cm	Ø In
Senza manici - Without handles		
310 00 23 785	35	13,3/4
310 00 23 786	45	17,3/4
Con manici - With handles		
310 00 23 787	35	13,3/4
310 00 23 788	45	17,3/4

Vassoio rettangolare bordo inglese

Tray with English edge, rectangular
Plateau rectangulaire avec rebord anglais
Bandeja rectangular con borde inglés
Tablett, rechteckig

	Cm	In
Senza manici - Without handles		
310 00 23 760	37 x 27	14,1/2 x 10,5/8
310 00 23 762	46 x 36	18,1/8 x 14,1/8
310 00 23 781	55 x 41	21,5/8 x 16,1/8
Con manici - With handles		
310 00 23 782	37 x 27	14,1/2 x 10,5/8
310 00 23 783	46 x 36	18,1/8 x 14,1/8
310 00 23 784	55 x 41	21,5/8 x 16,1/8

Vassoio ovale bordo inglese

Tray with English edge, oval
Plateau oval avec rebord anglais
Bandeja oval con borde inglés
Tablett, oval

	Cm	In
Senza manici - Without handles		
310 00 23 757	39 x 29	15,3/8 x 11,1/2
310 00 23 759	46 x 36	18,1/8 x 14,1/8
310 00 23 777	55 x 41	21,5/8 x 17
Con manici - With handles		
310 00 23 778	39 x 29	15,3/8 x 11,1/2
310 00 23 779	46 x 36	18,1/8 x 14,1/8
310 00 23 780	55 x 43	21,5/8 x 17

Classica

Candelabro
11 / 13 luci
Ambasciata

Ambasciata candelabrum, 11/13-light
Candélabre Ambasciata 11/13 lumières
Candelabro Ambasciata 11/13 luces
11/13-armig, Kerzenleuchter Ambasciata

	H Cm	H In
310 00 18 543 (11)	82	32,1/4
310 00 18 544 (13)	97	38,1/4

Candelabro
5 luci
Ambasciata

Ambasciata candelabrum, 5-light
Candélabre Ambasciata 5 lumières
Candelabro Ambasciata 5 luces
5-armig, Kerzenleuchter Ambasciata

	H Cm	H In
310 02 18 537	46	18,1/8

Candeliere
1 luce

Candlestick, 1-light
Flambeau 1 lumière
Candelero 1 luz
1-armig, Leuchter

	H Cm	H In
310 00 18 512	7	2,3/4
310 00 18 510	21	8,1/4
310 00 18 539	25	9,7/8

Candelabro
3 luci

Candelabrum, 3-light
Candélabre 3 lumières
Candelabro 3 luces
3-armig, Kerzenleuchter

	H Cm	H In
310 00 18 508	40	15,3/4

Candelabro
5 luci

Candelabrum, 5-light
Candélabre 5 lumières
Candelabro 5 luces
5-armig, Kerzenleuchter

	H Cm	H In
310 00 18 509	40	15,3/4

Candeliere basso
1 luce
Ambasciata

Ambasciata candlestick, short, 1-light
Flambeau Ambasciata bas 1 lumière
Candelero Ambasciata bajo 1 luz
1-armig, Leuchter Ambasciata, klein

	H Cm	H In
310 00 18 545	23	9

Candelabro basso
3 luci
Ambasciata

Ambasciata candelabrum, short, 3-light
Candélabre Ambasciata bas 3 lumières
Candelabro Ambasciata bajo 3 luces
3-armig, Kerzenleuchter Ambasciata, klein

	H Cm	H In
310 00 18 546	36	14,1/8

Candelabro basso
5 luci
Ambasciata

Ambasciata candelabrum, short, 5-light
Candélabre Ambasciata bas 5 lumières
Candelabro Ambasciata bajo 5 luces
5-armig, Kerzenleuchter Ambasciata, klein

	H Cm	H In
310 00 18 547	36	14,1/8

Rubans

Alpacca Argentata - EPNS

Rubans

Caffettiera Rubans con beccuccio

Rubans goose-neck coffee pot
Cafetière Rubans avec bec
Cafetera Rubans de pico
Kaffeekanne Rubans - mit Schnäbelchen

	Lt	Oz
310 00 01 530	0,24	8
310 00 01 532	0,48	16
310 00 01 535	0,72	24
310 00 01 537	0,96	33,3/4
310 00 01 540	1,40	49

Caffettiera Rubans con nasello

Rubans coffee pot
Cafetière Rubans
Cafetera Rubans
Kaffeekanne Rubans

	Lt	Oz
310 00 01 554	0,24	8
310 00 01 556	0,48	16
310 00 01 575	0,72	24
310 00 01 576	0,96	33,3/4
310 00 01 577	1,40	49

Teiera Rubans con beccuccio

Rubans goose neck pot
Theière Rubans avec bec
Tetera Rubans de pico
Teekanne Rubans - mit Schnäbelchen

	Lt	Oz
310 00 02 524	0,30	10
310 00 02 526	0,50	18
310 00 02 528	0,75	25
310 00 02 530	1,00	35

Teiera Rubans con nasello

Rubans teapot
Theière Rubans
Tetera Rubans
Teekanne Rubans

	Lt	Oz
310 00 02 543	0,30	10
310 00 02 544	0,50	18
310 00 02 545	0,75	25
310 00 02 546	1,00	35

Rubans

Cremiera / lattiera Rubans

Rubans creamer / milk pot
Crémier / pot à lait Rubans
Jarrita de leche / lechera Rubans
Gießer / Milchkanne Rubans

	Lt	Oz
310 00 03 530	0,15	6
310 00 03 544	0,24	8
310 00 03 546	0,48	16
310 00 03 548	0,72	24
310 00 03 550	0,96	33,3/4
310 00 03 552	1,40	49

Portamarmellata con anello Rubans

Rubans jam display with ring
Présentoir à confiture avec anneau Rubans
Soporte mermeladas con anillo Rubans
Konfitüreschale Rubans

	H Cm	H In
310 00 09 555	17	6,3/4

Zuccheriera Rubans

Rubans sugar bowl
Sucrier Rubans
Azucarero Rubans
Zuckerdose Rubans

	Gr.	Oz
310 00 04 532	140	4,90
310 00 04 534	250	8,75
310 00 04 536	360	12,60
310 00 04 538	540	18,90

Portasalatini / portazucchero Rubans

Rubans snack / sugar holder
Service coupelles / sucrier Rubans
Entremesera / azucarero Rubans
Salzgebäckschale / Zuckerdose Rubans

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
310 00 41 538	9	18	3,1/2	7
3 comparti - 3 dish				
310 00 41 539	9	18	3,1/2	7
4 comparti - 4 dish				

310 09 04 564 Coppetta vetro - Glass bowl

Secchio spumante 1/2 - bottiglie Rubans

Rubans champagne bucket, 1/2 - bottle
Seau à champagne Rubans, 1/2 bouteilles
Cubo champán Rubans, 1/2 botellas
Sektkühler 1/2 Flaschen Rubans

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
310 00 20 558	21	22,5	8,1/4	8,7/8

Secchio ghiaccio Rubans

Rubans ice bucket
Seau à glace Rubans
Cubo hielo Rubans
Eis kühler Rubans

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
310 00 20 654	14	15	5,1/2	6

Supporto secchio spumante Rubans

Rubans champagne bucket stand
Support pour seau à champagne Rubans
Soporte para cubo champán Rubans
Weinkühlerständer Rubans

	H Cm	H In
310 00 20 560	65	25,5/8

Secchio ghiaccio termico / Sorbettiera con coperchio Rubans

Rubans thermal ice bucket / Sherbet pot with cover
Seau à glace isotherme / Sorbetière avec couvercle Rubans
Cubo hielo térmico / Sorbetera con tapa Rubans
Eis/SorbettKühler mit Deckel Rubans

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
310 00 20 653	14	17	5,1/2	6,3/4
Secchio ghiaccio - Ice bucket				
310 00 21 529	14	17	5,1/2	6,3/4
Sorbettiera - Sherbet pot				

Servizio caviale Rubans

Rubans caviar service set
Service à caviar Rubans
Sevicio de caviar Rubans
Kaviar-Set Rubans

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
310 00 42 588	16	9,5	6,1/4	3,3/4
Per contenitori standard				
For standard containers				
310 00 42 591	16	9,5	6,1/4	3,3/4
Con coppa in cristallo				
With crystal bowl				

Coppa punch con manici Rubans

Punch bowl with Rubans handles
Bol à punch avec poignées Rubans
Champañera con asas Rubans
Punchschale mit Griff Rubans

	Ø Cm	Lt	Ø In	Oz
310 00 43 602	50	30	19,3/4	1014

Rubans

Legatovagliolo Rubans

Rubans napkin ring
Anneau porte-serviettes Rubans
Servilletero redondo Rubans
Serviettenring Rubans

	Cm	In
310 00 81 644	5	2

Portatoasts Rubans

Rubans toast rack
Porte-toasts Rubans
Portatostadas Rubans
Toastständer Rubans

	Cm	H Cm	Ø In	H In
310 00 71 883	16	13	6,1/4	5,1/8

Lampada da tavolo

Candle lamp
Lampe à bougie
Lampara de vela
Windlicht mit Kristall

		H Cm	H In
310 00 17 502	Con candela With candle	18	7
310 00 17 530	Con combustibile liquido With liquid fuel	18	7
310 12 17 530	Ricambio combustibile liquido Spare liquid fuel		
310 31 81 655	Candela Candle		
310 09 17 505	Ricambio cristallo Lamp shade spare part		

Fruttiera Rubans

Rubans fruit bowl
Coupe à fruits Rubans
Frutero Rubans
Fruchtschale Rubans

	Ø Cm	Ø In
310 00 42 575	22	8,5/8

Cloche Rubans (acciaio argentato)

Rubans dome cover, electro-plated stainless steel
Cloche Rubans en acier argenté
Cúpula Rubans en acero plateado
Cloche Rubans - versilbert

	Ø Cm int.	Ø Cm est.	Ø In int.	Ø In est.
310 07 53 591	18	20,5	7	8
310 07 53 592	22	24	8,5/8	9,1/2
310 07 53 593	24	26	9,1/2	10,1/4
310 07 53 594	28	30	11	11,3/4
310 07 53 595	30	32	11,3/4	12,5/8

Cestino pane Rubans

Rubans bread basket
Corbeille à pain Rubans
Cesta pan Rubans
Brotkorb Rubans

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
310 00 24 539	19	8	7,1/2	3,1/8
310 00 24 543	23	8	9	3,1/8

Rubans

Vassoietto portaconto Rubans

Rubans tip tray
Plateau porte-addition Rubans
Bandeja para cuentas Rubans
Geld / Rechnungstablett Rubans

	Cm	In
310 00 23 754	26 x 16	10,1/4 x 6,1/4

Vassoio rettangolare Rubans

Rubans tray, rectangular
Plateau rectangulaire Rubans
Bandeja rectangular Rubans
Tablett Rubans, rechteckig

	Cm	In
Senza manici - Without handles		
310 00 23 745	40 x 30	15,3/4 x 11,3/4
310 00 23 744	55 x 41	21,5/8 x 16,1/8
310 00 23 743	64 x 43,5	25,1/4 x 17,1/8
Con manici - With handles		
310 00 23 753	40 x 30	15,3/4 x 11,3/4
310 00 23 752	55 x 41	21,5/8 x 16,1/8
310 00 23 736	64 x 43,5	25,1/4 x 17,1/8

Vassoio tondo Rubans

Rubans tray, round
Plateau rond Rubans
Bandeja redonda Rubans
Tablett Rubans, rund

	Ø Cm est.	Ø In est.
Senza manici - Without handles		
310 00 23 734	37	14,1/2
310 00 23 735	48	19
Con manici - With handles		
310 00 23 746	37	14,1/2
310 00 23 747	48	19

Vassoio ovale Rubans

Rubans tray, oval
Plateau oval Rubans
Bandeja oval Rubans
Tablett Rubans, oval

	Cm	In
Senza manici - Without handles		
310 00 23 748	40 x 28	15,3/4 x 11
310 00 23 750	50 x 36	19,3/4 x 14,1/8
Con manici - With handles		
310 00 23 749	40 x 28	15,3/4 x 11
310 00 23 751	50 x 36	19,3/4 x 14,1/8

Gallery

Oliera due posti Gallery

Oil and vinegar cruet, 2 piece
Ménagère, 2 pieces
Servicio aceitera vinagrera
Serviettenring Rubans

	Cm	H Cm	In	H In
310 00 11 622	14,5 x 6,5	30	5,3/4 x 2,3/8	11,3/4

Portabustine Gallery

Gallery sugar-bag holder, rectangular
Sucrier rectangulaire Gallery
Azucarero rectangular Gallery
Zuckerbehälter

	Cm	In
310 00 41 571	9 x 7	3,1/2 x 2,3/4

Vassoio con portabustine Rubans / Gallery

Rubans / Gallery tray with sugar-bag holders
Plateau avec sucriers Rubans / Gallery
Bandeja con azucareros Rubans / Gallery
Tablett mit Zuckerbehälter, Rubans / Gallery

	Cm	In
310 00 04 575	26 x 16	10,1/4 x 6,1/4

Sottobottiglia Gallery

Gallery bottle coaster
Sous-bouteille Gallery
Posa botella Gallery
Flaschenuntersatz

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
316 02 21 529	10	4,5	4	1,3/4

Cestino pane Gallery

Gallery bread basket
Corbeille à pain Gallery
Cesta pan Gallery
Brotkorb Gallery

	Ø Cm	Ø In
310 00 24 548	19	7,1/2
310 00 24 547	23	9

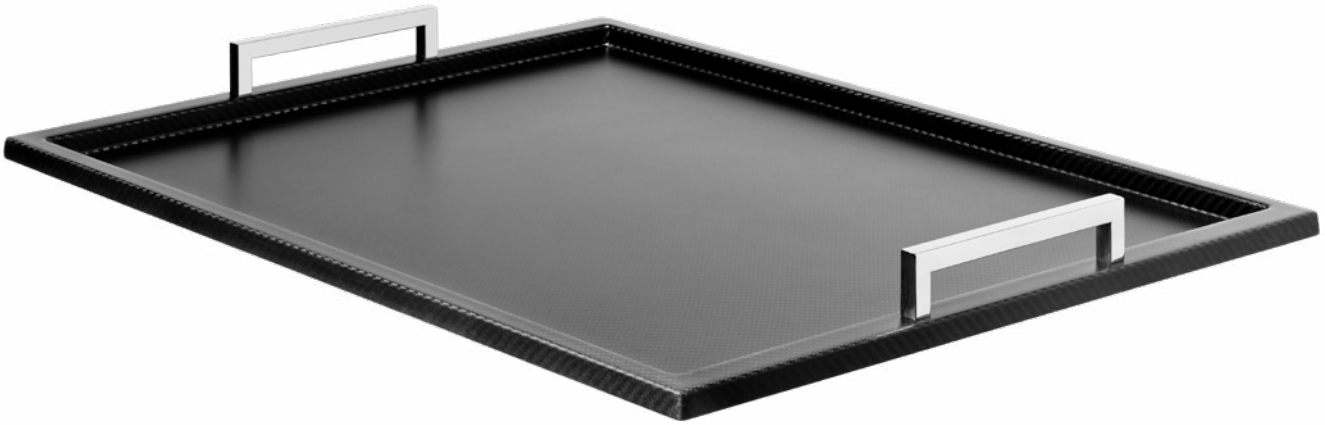
Porta macinini Rubans / Gallery

Rubans / Gallery tray with sugar-bag holders
Plateau avec sucriers Rubans / Gallery
Bandeja con azucareros Rubans / Gallery
Tablett mit Zuckerbehälter, Rubans / Gallery

		Cm	In
310 00 12 628	Cestino	7 x 4	2,3/4 x 1,1/2
305 02 12 602	Macinasale - Salt mill	7	2,3/4
305 02 12 603	Macinapepe - Pepper mill	7	2,3/4

Vassoio in fibra di
Carbonio

Carbon fibre tray
Plateau en fibre de carbone
Bandeja de fibra de carbono
Tablett aus Holzfaserplatte

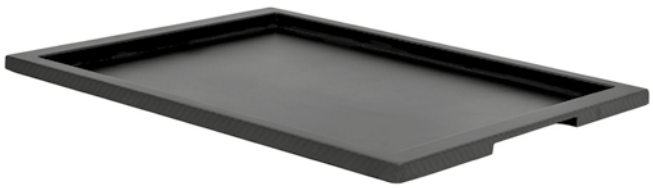


Vassoio in fibra di carbonio

Carbon fibre tray
Plateau en fibre de carbone
Bandeja de fibra de carbono
Tablett aus Holzfaserplatte

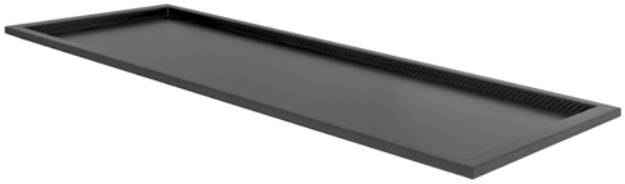
Con maniglie acciaio - with St. Steel handles

	Cm	In	g	lb
305 05 23 851	est./out. 67 x 52	26,3/8 x 20,1/2	1010	2,227
	Int./ins. 62 x 48	24,3/8 x 19		



Vassoio rett. carbonio c/man. incassate

	Cm	In	g	lb
305 05 23 879	est./out. 48 x 36	18,7/8 x 14,1/8	390	0,85
	Int./ins. 43 x 32	*16,7/8 x 12,5/8*		



Vassoio rett. carbonio

	Cm	In	g	lb
305 05 23 880	est./out. 94 x 33,5	37 x 13,1/5	640	1,411
	Int./ins. 89 x 30,5	35 x 12		

Secchio champagne, fibra di carbonio

Champagne cooler, carbon fibre
Seau à champagne en fibre de carbone
Champañera en fibras de carbono
Champagnerkühler, karbon

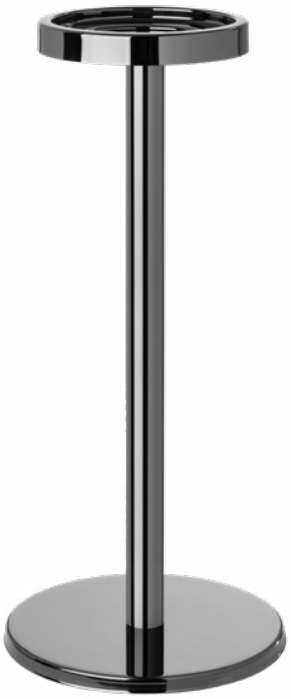
	Ø Cm	H Cm	g	lb
335 05 20 695	20	21	400	0,882

Supporto secchio Modern

Modern bucket stand
Modern bucket stand
Modern bucket stand
Modern bucket stand

	H Cm	In
V78 44 20 676	57	22,1/2

Acciaio/finitura titanio
Steel/titanium finish



Tappetino antiscivolo per vassoio

Non-slip mat for tray
Tapis antidérapant pour plateau
Rutschfeste Mattepara bandeja
Alfombrilla antideslizante fur Tablett

	Cm	In
305 12 27 503	62 x 48	24,3/8 x 19
305 12 27 512	43 x 32	16,7/8 x 12,5/8

Bento

Bento box quadrata, legno nero

Bento box , square, black wood
Bento box carrée, bois noir
Bento box cuadrada, madera negra
Bento-Box , quadratisch, schwarzes Holz

	Cm interni	Cm esterni	H Cm
D10 00 00 696	18 x 18	20,5 x 20,5	7,5
	In interni	In esterni	H In
	7 x 7	8 x 8	3

Bento box rettangolare, legno nero

Bento box , rectangular, black wood
Bento box rectangulaire, bois noir
Bento box rectangular, madera negra
Bento-Box , rechteckig, schwarzes Holz

	Cm interni	Cm esterni	H Cm
D10 00 00 695	24 x 18	27 x 20,5	7,5
	In interni	In esterni	H In
	9,1/2 x 7	10,5/8 x 8	3

Bento box quadrata, legno bianco

Bento box , square, white wood
Bento box carrée, bois blanc
Bento box cuadrada, madera blanca
Bento-Box , rechteckig, weißes Holz

	Cm interni	Cm esterni	H Cm
D10 00 00 697	18 x 18	20,5 x 20,5	7,5

In interni	In esterni	H In
7 x 7	8 x 8	3

Vassoio quadrato per porcel. Bento

Tray, square, for Bento porcelain items
Plateau carré pour porcelaine Bento
bandeja cuadrada para porcelana Bento
Tablett, quadratisch, für Bento-Porzellanartikel

ACCIAIO - St. steel

	Cm	In
305 05 23 904	18 x 18	7 x 7

ORO - Gold

305 41 23 904	18 x 18	7 x 7

Vassoio rettang. per porcel.Bento

Tray, rectangular, for Bento porcelain items
Plateau rectangulaire pour porcelaine Bento
bandeja rectangular para porcelana Bento
Tablett, rechteckig, für Bento-Porzellanartikel

ACCIAIO - St. steel

	Cm	In
305 05 23 905	27 x 9	10,5/8 x 3,1//2

ORO - Gold

305 41 23 905	27 x 9	10,5/8 x 3,1//2

Coppetta Bento conica bianca

Bento small bowl, conical, white
Petit bol Bento conique blanc
Bol pequeño Bento cónico blanco
Bento Schale, klein, konisch, weiß

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 21 54 700	9	5	3,1/2	2

Coppetta Bento cilindrica bianca

Bento small bowl, cylindrical white
Petit bol Bento cylindrique blanc
Bol pequeño Bento cilíndrico blanco
Bento Schale, klein, zylindrisch, weiß

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 21 54 702	5,5	3,5	2,1/8	1,3/8

Piattino Bento rettangolare bianco

Bento saucer, cylindrical white
Soucoupe Bento cylindrique blanc
Soucoupe Bento cilíndrico blanco
Bento Untertasse, zylindrisch, weiß

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 704	18 x 9	2	7 x 3,1/2	0,3/4

Piattino Bento rettangolare bianco

Bento saucer, rectangular white
Soucoupe Bento rectangulaire blanc
Platito Bento rectangular blanco
Bento Untertasse, rechteckig, weiß

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 706	9 x 6	3,5	3,1/2 x 2,3/8	1,3/8

Piattino Bento quadrato bianco

Bento saucer, square white
Soucoupe Bento carré blanc
Platito Bento cuadrado blanco
Bento Untertasse, quadratisch, weiß

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 708	9 x 9	2	3,1/2 x 3,1/2	0,3/4

Piattino Bento quadrato bianco

Bento saucer, square white
Soucoupe Bento carré blanc
Platito Bento cuadrado blanco
Bento Untertasse, quadratisch, weiß

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 710	9 x 9	3,5	3,1/2 x 3,1/2	1,3/8

Coppetta Bento conica grigio/porpora

Bento small bowl, conical, grey/burgundy
Petit bol Bento conique gris/bordeaux
Bol pequeño Bento cónico gris/burdeos
Bento Schale, klein konisch, grau/burgund

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 21 54 701	9	5	3,1/2	2

Coppetta Bento cilindrica grigio/porpora

Bento small bowl, cylindrical grey/burgundy
Petit bol Bento cylindrique gris/bordeaux
Bol pequeño Bento cilíndrico gris/burdeos
Bento Schale, klein, zylindrisch, grau/burgund

	Ø Cm	*H Cm*	*Ø In*	*H In*
305 21 54 703	*5,5*	*3,5*	2,1/8	1,3/8

Piattino Bento rettangolare grigio

Bento saucer, cylindrical grey
Soucoupe Bento cylindrique gris
Soucoupe Bento cilíndrico gris
Bento Untertasse zylindrisch, grau

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 705	18 x 9	2	7 x 3,1/2	0,3/4

Piattino Bento rettangolare grigio

Bento saucer, rectangular grey
Soucoupe Bento rectangulaire gris
Platito Bento rectangular gris
Bento Untertasse rechteckig, grau

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 707	9 x 6	3,5	3,1/2 x 2,3/8	1,3/8

Piattino Bento quadrato grigio

Bento saucer, square grey
Soucoupe Bento carré gris
Platito Bento cuadrado gris
Bento Untertasse quadratisch, grau

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 709	9 x 9	2	3,1/2 x 3,1/2	0,3/4

Piattino Bento quadrato grigio

Bento saucer, square grey
Soucoupe Bento carré gris
Platito Bento cuadrado gris
Bento Untertasse quadratisch, grau

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 711	9 x 9	3,5	3,1/2 x 3,1/2	1,3/8

1

Coppetta Bento conica grigio/porpora

Bento small bowl, conical, grey/burgundy
Petit bol Bento conique gris/bordeaux
Bol pequeño Bento cónico gris/burdeos
Bento Schale, klein konisch, grau/burgund

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 21 54 701	9	5	3,1/2	2

2

Piattino Bento rettangolare grigio

Bento saucer, rectangular grey
Soucoupe Bento rectangulaire gris
Platito Bento rectangular gris
Bento Untertasse rechteckig, grau

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 707	9 x 6	3,5	3,1/2 x 2,3/8	1,3/8

3

Piattino Bento quadrato grigio

Bento saucer, square grey
Soucoupe Bento carré gris
Platito Bento cuadrado gris
Bento Untertasse quadratisch, grau

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 709	9 x 9	2	3,1/2 x 3,1/2	0,3/4

4

Piattino Bento quadrato grigio

Bento saucer, square grey
Soucoupe Bento carré gris
Platito Bento cuadrado gris
Bento Untertasse quadratisch, grau

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 711	9 x 9	3,5	3,1/2 x 3,1/2	1,3/8

5

Piattino Bento rettangolare grigio

Bento saucer, cylindrical grey
Soucoupe Bento cylindrique gris
Soucoupe Bento cilíndrico gris
Bento Untertasse zylindrisch, grau

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 705	18 x 9	2	7 x 3,1/2	0,3/4

6

Bento box rettangolare, legno nero

Bento box , rectangular, black wood
Bento box rectangulaire, bois noir
Bento box rectangular, madera negra
Bento-Box , rechteckig, schwarzes Holz

	Cm interni	Cm esterni	H Cm
D10 00 00 695	24 x 18	27 x 20,5	7,5
	In interni	In esterni	H In
	9,1/2 x 7	10,5/8 x 8	3

1

Vassoio quadrato per porcel. Bento

Tray, square, for Bento porcelain items
Plateau carré pour porcelaine Bento
bandeja cuadrada para porcelana Bento
Tablett, quadratisch, für Bento-Porzellanartikel

	Cm	In
305 05 23 904	18 x 18	7 x 7

2

Coppetta Bento conica grigio/porpora

Bento small bowl, conical, grey/burgundy
Petit bol Bento conique gris/bordeaux
Bol pequeño Bento cónico gris/burdeos
Bento Schale, klein konisch, grau/burgund

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 21 54 701	9	5	3,1/2	2

3

Piattino Bento rettangolare grigio

Bento saucer, cylindrical grey
Soucoupe Bento cylindrique gris
Soucoupe Bento cilíndrico gris
Bento Untertasse zylindrisch, grau

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 705	18 x 9	2	7 x 3,1/2	0,3/4

4

Piattino Bento quadrato grigio

Bento saucer, square grey
Soucoupe Bento carré gris
Platito Bento cuadrado gris
Bento Untertasse quadratisch, grau

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 709	9 x 9	2	3,1/2 x 3,1/2	0,3/4

1
2
3

1

Vassoio quadrato per porcel. Bento

Tray, square, for Bento porcelain items
Plateau carré pour porcelaine Bento
bandeja cuadrada para porcelana Bento
Tablett, quadratisch, für Bento-Porzellanartikel

	Cm	In
305 05 23 904	18 x 18	7 x 7

2

Piattino Bento quadrato grigio

Bento saucer, square grey
Soucoupe Bento carré gris
Platito Bento cuadrado gris
Bento Untertasse quadratisch, grau

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 709	9 x 9	2	3,1/2 x 3,1/2	0,3/4

3

Piattino Bento quadrato grigio

Bento saucer, square grey
Soucoupe Bento carré gris
Platito Bento cuadrado gri
Bento Untertasse quadratisch, grau

	Cm	H Cm	In	H In
305 21 54 711	9 x 9	3,5	3,1/2 x 3,1/2	1,3/8

Pigreco

Legno massello nero opaco con maniglie in acciaio Inox 18/10
Mat black solid wood with 18/10 st. steel handles

Vassoio rett. Pigreco Tea Time

Pigreco Rectangular Tea Time Tray
Plateau rectangulaire Tea Time Pigreco
Bandeja rectangular Tea Time Pigreco
Time Tablett, rechteckig, Pigreco

	Cm	In
319 04 23 872	80 x 49,5 x h.5	31,1/2 x 19,1/2 x h.2
319 04 23 873	80 x 49,5 x h.5	31,1/2 x 19,1/2 x h.2

Portaposate Pigreco

Pigreco Cutlery Stand
Porte-couverts Pigreco
Posa cubiertos Pigreco
Besteckhalter PiGreco

	Cm	In
319 04 24 598	30,5 x 17,5 x h.4	12 x 6,7/8 x h.1,1/2

Portaposate Pigreco, nero

Pigreco cutlery holder, black
Plateau à couverts Pigreco noir
Cubertero Pigreco negro
Pigreco Besteckkasten Schwarz

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 24 599	20 x 28	6,0	7,87 x 11	2,4

Tovaglietta antiscivolo in ecopelle per vassoio

Artificial leather placemat for tray
Set de table peau artificielle pour plateau
Mantel individual piel sintética para bandeja
Kunstlerset für Tablett

	Cm	In
319 12 27 507	30,5 x 17,5	12 x 6,7/8
319 12 27 508	39,5 x 39,5	15,1/2 x 15,1/2
319 12 27 509	60 x 39,5	23,5/8 x 15,1/2
319 12 27 510	64,5 x 50,5	25,3/8 x 19,7/8
319 12 27 511	80 x 49,5	31,1/2 x 19,1/2

Pigreco

Vassoio Pigreco quadrato in legno

Pigreco Square Tray
Plateau carré Pigreco
Bandeja cuadrada Pigreco
Tablett, quadratisch, Pigreco

	Cm	In
319 04 23 875	39,5 x 39,5 x h.5	15,1/2 x 15,1/2 x h.2

Vassoio Pigreco Room Service

Pigreco Room Service Tray
Plateau room-service Pigreco
Bandeja room-service Pigreco
Room-Service Tablett, Pigreco

	Cm	In
319 04 23 874	60 x 39,5 x h.5	23,5/8 x 15,1/2 x h.2
319 04 23 878	64,5 x 50,5 x h.5	25,3/8 x 19,7/8 x h.2

Pliant pieghevole in legno

Folding support for trays, wood
Support pliant en bois pour plateau x
Soporte plegable de madera para bandejas
Faltbarer Tablettständer, Holz

	H Cm	H In
319 04 23 882	50 x 36 x h.70	19,7 x 14,2 x h.27,6
319 04 23 892	50 x 36 x h.85	19,7 x 14,2 x 33,5

Legno massello nero opaco con maniglie in acciaio Inox 18/10
Mat black solid wood with 18/10 st. steel handles

Vassoio quadrato noce

Square tray Walnut Wood
Plateau carré Noi x
Bandeja cuadrada Nogal
Quadratisches Tablett Walnussholz

	Cm	H Cm	In	H in.
305 04 23 848	39,5 x 39,5	5	15,1/2 x 15,1/2	2

Vassoio Room Service noce

Room-service tray Walnut Wood
Plateau Room Service Noi x
Bandeja Room Service Nogal
Zimmerservice-Tablett Walnussholz

	Cm	H Cm	In	H in.
305 04 23 849	60 x 39,5	5	23,5/8 x 15,1/2	2

Pliant pieghevole, noce

Folding support for trays, Walnut Wood
Support pliant Noi x
Soporte plegable Nogal
Faltbarer Tablettständer, Walnussholz

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 23 893	50 x 36	70	19,7 x 14,2	27,6

THÉ
GUNPOWDER
THÉ
TOUAREG
THÉ
noir aromatisé
EARL GREY
YIN ZHEN
Flavored black tea

Vassoio tisane, 9 posti noce

Tea-selection tray, 9-compartment walnut wood
Plateau à thé 9 compartements Noi x
Bandeja para bolsitas de tè 9 plazas Nogal
Tee-Auswahltablett, 9 Fächer Walnussholz

	Cm	H Cm	In	H in.
305 04 23 850	32 x 26	6	12,5/8 x 10,1/4	2,3/8

Coprivassoio plexiglass per vassoio

Acrylic tray cover for square tray
Cloche acrylique pour plateau carré
Cúpula acrílica para bandeja cuadrada
Acryl Cover für rechteckiges Tablett

	Cm	H Cm
305 12 53 648	37 x 37	18

per vassoio/for tray cm 39,5 x 39,5 - in 15,6 x 15,6

305 12 53 647	57 x 37	18

per vassoio/ for tray 60 x 39,5Cm/ 26,6 x 15,6In

305 12 53 645	61,5 x 47,5	18

per vassoio/ for tray 64,5 x 50,5Cm/ 25,4 x 19,9In

VASSOIO VENDUTO SEPARATAMENTE
TRAY NOT INCLUDED

Portapane Carasau Acciao Inox

Bread basket Essenza St. Steel
Corbeille à pain en Acier Inox
Cesta para pan en Acero Inox
Brotkorb, Edelstahl

	Cm	In	H Cm	H In
305 05 24 606	13 x 11	5,1/8 x 4,3/8	9	3,1/2

Portapane - Noce

Bread basket, walnut
Corbeille à pain noi x
Cesta para pan nogal
Brotkorb, Wallnuss

	Cm	In	H Cm	H In
305 54 24 604	15 x 15	5,7/8 x 5,7/8	3	1 x 1/8

Portagrissini - Noce

Breadsticks basket, walnut
Corbeille à gressins noi x
Cesta para pan nogal
Grissini-Korb, Walnuss

	Cm	In	H Cm	H In
305 54 24 605	10 x 32	3,7/8 x 12,5/8	3	1 x 1/8

Pigreco

Alzata pasticceria 2 piani

Petit fours stand
Plat à petits fours sur pied
Petit Four Stand
Soporte pasteles

Noce - Walnut

	H Cm	H In
305 54 42 671	23,5 x 24,4	12

Alzata pasticceria Noce

Cake stand, walnut
Présentoir à gâteau x en bois de noyer
Presentación tarta en madera de nogal
Tortenplatte Walnussholz

Noce - Walnut

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 54 42 692	16	9 Cm	6,1/4	3,1/2

Espositore piccola pasticceria

Petits fours display
Présentoir à petits fours
Soporte para pasteles
Ständer für kleine Gebäcke

	Ø mm	H mm	Ø In	H In	Fori/holes
607 P0 68 117	165	145	6,1/2	6,1/2	9

293

Essenza

Cestino pane cotone écru

Bread basket, cotton, écru
Corbeille à pain coton écru
Cesta pan algodón color crudo
Brotkorb Rohbaumwolle

	Cm	H Cm	In	H In
325 01 24 576	14 x 14	8	5,1/2 x 5,1/2	3,1/8
325 01 24 577	20 x 20	10	7,7/8 x 7,7/8	4

Cestino pane misto lino, beige

Bread basket, linen blend, beige grain
Corbeille à pain métis, gros grain beige
Cesta pan lino mezclado con algodón, grano beis
Brotkorb Mischleinen Beige-Korn

	Cm	H Cm	In	H In
325 02 24 576	14 x 14	8	5,1/2 x 5,1/2	3,1/8
325 02 24 577	20 x 20	10	7,7/8 x 7,7/8	4

Cestino pane cotone, grana nera

Bread basket, cotton, black grain
Corbeille à pain coton, gros grain noir
Cesta pan algodón, grano negro
Brotkorb Baumwolle Schwarz Korn

	Cm	H Cm	In	H In
325 03 24 576	14 x 14	8	5,1/2 x 5,1/2	3,1/8
325 03 24 577	20 x 20	10	7,7/8 x 7,7/8	4

Cuscino termico

Thermal cushion
Coussin chauffant
Cojìn térmico
Wärme Kisse

	Cm	In
Piccolo - Small		
325 05 24 579	12,5 x 12,5	5 x 5
Grande - Large		
325 05 24 580	18 x 18	7 x 7

Cestino pane tessuto

Bread basket
Corbeille à pain
Cesta pan
Stoff Brotkorb

	Cm	In
Marrone - Brown		
305 29 24 581	12,5 x 12,5	5 x 5
305 29 24 582	18 x 18	7 x 7
Beige - Beige		
305 29 24 583	12,5 x 12,5	5 x 5
305 29 24 584	18 x 18	7 x 7

295

Bugia

Lampada Bugia ricaricabile Antracite

Bugia rechargeable lamp, grey
Lampe Bugia anthracite
Lámpara Bugia antracita
Lampe Bugia, anthrazit

	Cm	H Cm	In	H in.	
414 02 17 001	8 x 8	32	3,1/8 x 3,1/8	12,5/8	

Lampada Bugia ricaricabile Bianco

Bugia rechargeable lamp, white
Lampe Bugia blanche
Lámpara Bugia blanca
Lampe Bugia, weiß

	Cm	H Cm	In	H in.	
414 01 17 001	8 x 8	32	3,1/8 x 3,1/8	12,5/8	

Lampada Bugia ricaricabile Cromata

Bugia rechargeable lamp, chromed
Lampe Bugia chromé
Lámpara Bugia cromado
Lampe Bugia, verchromt

	Cm	H Cm	In	H in.	
414 05 17 001	8 x 8	32	3,1/8 x 3,1/8	12,5/8	

Lampada Bugia ricaricabile Corten

Bugia rechargeable lamp, corten
Lampe Bugia corten
Lámpara Bugia corten
Lampe Bugia, corton

	Cm	H Cm	In	H in.	
414 03 17 001	8 x 8	32	3,1/8 x 3,1/8	12,5/8	

Nuvola

Lampada Nuvola, antracite

Nuvola lamp, anthracite
Lampe Nuvola anthracite
Lámpara Nuvola antracita
Lampe Resort, weiß

	base Ø Cm	diffuser Cm	H Cm
411 02 17 001	10	12	31

Lampada Nuvola, bianca

Nuvola lamp, white
Lampe Nuvola blanche
Lámpara Nuvola blanca
Lampe Nuvola, weiß

	base Ø Cm	diffuser Cm	H Cm
411 01 17 001	10	12	31

Lampada Nuvola, acciaio

Nuvola lamp, chromed
Lampe Nuvola chromé
Lámpara Nuvola cromado
Lampe Nuvola, verchromt

	base Ø Cm	diffuser Cm	H Cm
411 05 17 001	10	12	31

Nuvola Corten

Nuvola, corten
Lampe Nuvola corten
Lámpara Nuvola corten
Lampe Nuvola, corton

	base Ø Cm	diffuser Cm	H Cm
411 03 17 001	10	12	31

Accessori

Nuvola cappello c/filo per Diffusore da appensione

Nuvola cap with wire for hanging diffuser
Bouchon de lampe Nuvola avec fil pour diffuseur suspendu
Casquillo de lámpara Nuvola con cable para colgar difusor
Nuvola-Kappe mit Draht zum Aufhängen des Diffusors

	base Ø Cm	diffuser Cm	H Cm
411 01 17 002	22	12	Bianco
411 03 17 002	22	12	Corten

Base lampada Bugia/Nuvola – 12 pos. senza multipresa

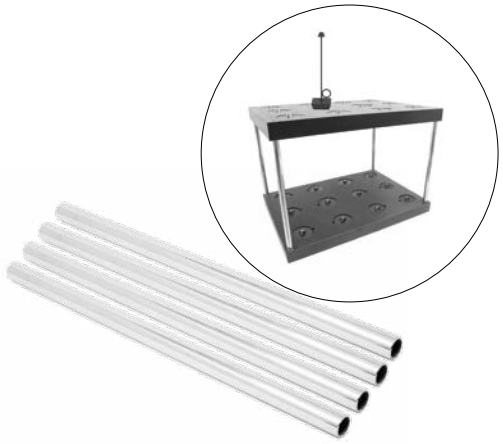
Bugia/nuvola lamp base 12 pos. w/out multisocket
Base de lampe Bugia/Nuvola 12 pos. sans multiprise
Base lampara Bugia/Nuvola 12 pos. sin multienchufe
Bugia/Nuvola Lampensockel, 12 Pos. ohne Mehrfachsteckdose

	Cm	H Cm
910 04 23 003	66 x 48	5

Set 4pz distanziale per base lampade, acciaio

Spacer set 4-pc for lamp base Steel
Jeu d'entretoises 4 pcs pour base de lampe Acier
Set distanciadores 4 pzs para base lámpara Acero
Distanzstück-Set 4-teilig für Lampensockel Stahl

	Cm
Z01 37 23 S04	44



Multipresa USB, 12 posizioni

USB multisocket, 12-position
Multiprise USB à 12 positions
Multienchufe USB de 12 posiciones
USB-Mehrfachsteckdose, 12-polig

411 99 81 503

Vassoio Portalampade Nuvola 8 posizioni

Nuvola lamp-holder tray, 8-compartment
Tableau pour lampes Nuvola 8 positions
Bandeja para lámparas Nuvola 8 posiciones
Nuvola Lampenhalter, 8 Positionen

411 04 23 001

Buffet

Decò

Decò

Cubo Decò

Decò cube
Cube Decò
Cubo Decò
Decò Würfel

ACCIAIO - St. steel

	base Cm	H Cm	base in.	H in.
326 05 42 001	15 x 15	15,0	5,9 x 5,9	5,9
326 05 42 002	20 x 20	20,0	7,9 x 7,9	7,9
326 05 42 003	25 x 25	25,0	9,8 x 9,8	9,8

ACCIAIO DORATO - Gilded st. steel

	base Cm	H Cm	base in.	H in.
326 28 42 001	15 x 15	15,0	5,9 x 5,9	5,9
326 28 42 002	20 x 20	20,0	7,9 x 7,9	7,9
326 28 42 003	25 x 25	25,0	9,8 x 9,8	9,8

Piano Decò, quadrato

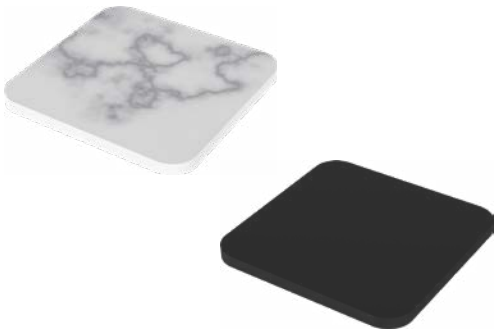
Decò top, square
Dessus Decò carré
Tablero Decò cuadrado
Platte Decò quadrat

MARMO DI CARRARA - Carrara marble

	base Cm	H Cm	base in.	H in.
326 22 42 001	15 x 15	1,2	5,9 x 5,9	0,5
326 22 42 002	20 x 20	1,2	7,9 x 7,9	0,5
326 22 42 003	25 x 25	1,2	9,8 x 9,8	0,5

HPL

	base Cm	H Cm	base in.	H In
326 64 42 001	15 x 15	1,2	5,9 x 5,9	0,5
326 64 42 002	20 x 20	1,2	7,9 x 7,9	0,5
326 64 42 003	25 x 25	1,2	9,8 x 9,8	0,5



Piano Decò, rettangolare

Decò top, rectangular
Dessus Decò rectangulaire
Tablero Decò rectangular
Platte Decò rechteckig

MARMO DI CARRARA - Carrara marble

	base Cm	H Cm	base in.	H In
326 22 42 004	15 x 50	1,2	5,9 x 19,7	0,5
326 22 42 005	20 x 60	1,2	7,9 x 23,6	0,5
326 22 42 006	25 x 70	1,2	9,8 x 27,6	0,5

HPL

	base Cm	H Cm	base in.	H In
326 64 42 004	15 x 50	1,2	5,9 x 19,7	0,5
326 64 42 005	20 x 60	1,2	7,9 x 23,6	0,5
326 64 42 006	25 x 70	1,2	9,8 x 27,6	0,5

Cilindro Decò

Decò cylinder
Cylindre Decò
Cilindro Decò
Decò Zylinder

ACCIAIO - St. steel

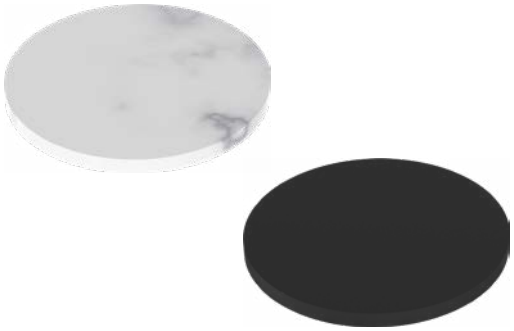
	base Ø Cm	H Cm	base Ø in.	H in
326 05 42 004	20	15	7,9	5,9
326 05 42 005	20	25	7,9	9,8

ACCIAIO DORATO - Gilded st. steel

	base Ø Cm	H Cm	base Ø in.	H in
326 28 42 004	20	15	7,9	5,9
326 28 42 005	20	25	7,9	9,8

Piano Decò, tondo

Decò top, square
Dessus Decò ronde
Tablero Decò redondo
Platte Decò runden



MARMO DI CARRARA - Carrara marble

	base Ø Cm	H Cm	base in.	H In
326 22 42 007	15	1,2	5,9	0,5
326 22 42 008	19	1,2	7 1/2	0,5
326 22 42 009	20	1,2	7,9	0,5

HPL

	base Ø Cm	H Cm	base in.	H In
326 64 42 007	15	1,2	5,9	0,5
326 64 42 008	19	1,2	7 1/2	0,5
326 64 42 009	20	1,2	7,9	0,5

Cestino pane Decò su alzata tonda

Decò bread basket on round standl
Corbeille à pain Decò sur support rond
Cesta pan Decò sobre soporte redondo
Brotkorb Decò, rund

ACCIAIO - St. steel

	Ø Cm	H Cm	In	H In
326 05 24 010	20	15	7,9	5,9
326 05 24 011	20	25	7,9	9,8

ACCIAIO DORATO - Gilded st. steel

	Ø Cm	H Cm	In	H In
326 28 24 010	20	15	7,9	5,9
326 28 24 011	20	25	7,9	9,8

Distributore vetro doppio corpo

Dispenser, glass, double-wall
Distributeur verre double parois
Dispensador cristal doble pared
Spender, Glas, doppelwandig

ACCIAIO/MARMO - chromed/Marble

	Lt	Oz
326 05 52 003	2,5	84,5

ACCIAIO/HPL - chromed/HPL

	Lt	Oz
326 05 52 004	2,5	84,5

Distributore vetro doppio corpo

Dispenser, glass, double-wall
Distributeur verre double parois
Dispensador cristal doble pared
Spender, Glas, doppelwandig

DORATO/MARMO - gilded/Marble

	Lt	Oz
326 28 52 003	2,5	84,5

DORATO/HPL - gilded/HPL

	Lt	Oz
326 28 52 004	2,5	84,5

Distributore succhi Decò

Decò juice dispenser
Distributeur de jus Decò
Dispensador zumo Decò
Müslispender Decò;

ACCIAIO/MARMO - steel/Marble

	Lt	Oz
326 05 52 005	8	270,5

ACCIAIO/HPL - steel/HPL

	Lt	Oz
326 05 52 006	8	270,5

Distributore succhi Decò

Decò juice dispenser
Distributeur de jus Decò
Dispensador zumo Decò
Müslispender Decò;

ACCIAIO/MARMO - chromed/Marble

	Lt	Oz
326 28 52 005	8	270,5

ACCIAIO DORATO/HPL - gilded steel/HPL

	Lt	Oz
326 28 52 006	8	270,5

Decò

Distributore cereali Decò

Decò cereal dispenser
Distributeur céréales Decò
Dispensador cereales Decò
Müslispender Decò

ACCIAIO/MARMO - chromed/Marble

	Lt	Oz
326 05 52 001	3	101

ACCIAIO/HPL - chromed/HPL

	Lt	Oz
326 05 52 002	3	101

Distributore cereali Decò

Decò cereal dispenser
Distributeur céréales Decò
Dispensador cereales Decò
Müslispender Decò

DORATO/MARMO - gilded/Marble

	Lt	Oz
326 28 52 001	3	101

DORATO/HPL - gilded/HPL

	Lt	Oz
326 28 52 002	3	101

Distributore caffè Decò

Decò coffee urn
Distributeur de café
Dispensador café
Kaffeespender Decò

ACCIAIO/MARMO - chromed/Marble

	Lt	Oz
326 05 52 007	7	236,7
326 05 52 009	10	338,1

ACCIAIO/HPL - chromed/HPL

	Lt	Oz
326 05 52 008	7	236,7
326 05 52 010	10	338,1

Distributore caffè Decò

Decò coffee urn
Distributeur de café
Dispensador café
Kaffeespender Decò

DORATO/MARMO - gilded/Marble

	Lt	Oz
326 28 52 007	7	236,7
326 28 52 009	10	338,1

DORATO/HPL - gilded/HPL

	Lt	Oz
326 28 52 008	7	236,7
326 28 52 010	10	338,1

Piastra elettrica scalda-caffè

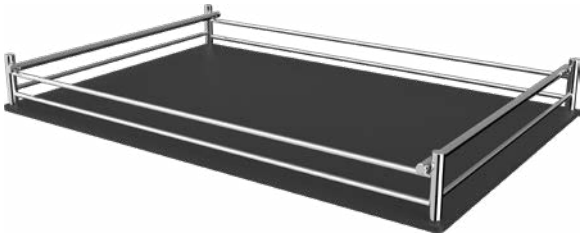
Coffee-warmer electric plate
Plaque chauffante électrique à café
Placa eléctrica calientacafé
Kaffeewärmer mit elektrischer Platte

305 05 52 576

Decò

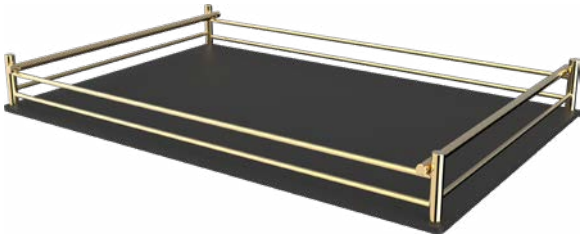
Vassoio ringhiera Decò in filo di acciaio

Decò tray with railing steel wire
Plateau Decò avec rambarde en acier
Bandeja Decò con barandilla en acero
Platte Decò mit Edelstahlreling



FILO DI ACCIAIO - Railing steel wire

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 23 010	40 x 40	7	15,3/4 x 15,3/4	2,3/4
326 05 23 011	60 x 40	7	23,5/8 x 15,3/4	2,3/4



FILO DI ACCIAIO DORATO - Railing gilded steel wire

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 23 010	40 x 40	7	15,3/4 x 15,3/4	2,3/4
326 28 23 011	60 x 40	7	23,5/8 x 15,3/4	2,3/4

FILO DI ACCIAIO CON PANNO - Steel wire railing and fabric

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 23 012	60 x 40	7	23,5/8 x 15,3/4	2,3/4

FILO DI ACCIAIO DORATO CON PANNO
Gilded steel wire railing and fabric

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 23 012	60 x 40	7	23,5/8 x 15,3/4	2,3/4

Portacaraffe Decò refrigerato

Decò jug stand, refrigerated
Support pour carafes Decò réfrigéré
Soporte para jarras Decò refrigerado
Flaschenhalter Decò, gekühlt

ACCIAIO - St.steel

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 24 001	52,5 x 20	9	20,5/8 x 7,7/8	3,1/2

ACCIAIO DORATO - Gilded st.steel

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 24 001	52,5 x 20	9	20,5/8 x 7,7/8	3,1/2

Barella Decò

Tray
Plateau
Bandeja
Tablett

CON PIANO IN HPL - HPL top

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 23 001	52,5 x 20	5	20,5/8 x 7,7/8	2

CON PIANO IN HPL DORATO - HPL top, gilded

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 23 001	52,5 x 20	5	20,5/8 x 7,7/8	2

Supporto alto per ciotole

bowl stand, high
Support pour bols haut
Soporte para boles alto
Schüsselständer, hoch

ACCIAIO - St.steel

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 42 011	52,5 x 20	20	20,5/8 x 7,7/8	7,7/8

ACCIAIO DORATO - Gilded st.steel

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 42 011	52,5 x 20	20	20,5/8 x 7,7/8	7,7/8

Ciotole artesano o ciotole urban non incluse
Artesano bowls or urban bowls not included

Supporto alto per vasi

Jar stand, hig
Support pour pots en verre haut
Soporte para jarrones de cristal alto
Glasständer, hoch

ACCIAIO - St.steel

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 42 010	52,5 x 20	20	20,5/8 x 7,7/8	7,7/8

ACCIAIO DORATO - Gilded st.steel

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 42 010	52,5 x 20	20	20,5/8 x 7,7/8	7,7/8

Vasi in vetro non incluso / Glass jars with lid not included

Supporto medio per ciotole

bowl stand, medium
Support pour bols moyen
Soporte para boles mediano
Schüsselständer, mittel

ACCIAIO - St.steel

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 42 013	52,5 x 20	13,5	20,5/8 x 7,7/8	5,3/8

ACCIAIO DORATO - Gilded st.steel

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 42 013	52,5 x 20	13,5	20,5/8 x 7,7/8	5,3/8

Ciotole artesano o ciotole urban non incluse
Artesano bowls or urban bowls not included

Supporto medio per vasi

Jar stand, medium
Support pour pots en verre moyen
Soporte para jarrones de cristal mediano
Glasständer, mittel

ACCIAIO - St.steel

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 42 012	52,5 x 20	13,5	20,5/8 x 7,7/8	5,3/8

ACCIAIO DORATO - Gilded st.steel

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 42 012	52,5 x 20	13,5	20,5/8 x 7,7/8	5,3/8

Vasi in vetro non incluso / Glass jars with lid not included

Decò

Alzata scaffale Decò 2 piani

Decò 2-shelf stand
Etagère Decò 2 étages
Estante Decò 2 estantes Regalständer
Decò mit 2 Böden

ACCIAIO/HPL - Chromed/hpl

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 42 020	15 x 50	25,5	6 x 19,7/8	10
326 05 42 021	20 x 60	25,5	7,7/8 x 23 5/8	10

ACCIAIO/MARMO - Chromed/marble

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 42 022	15 x 50	25,5	6 x 19,7/8	10
326 05 42 023	20 x 60	25,5	7,7/8 x 23 5/8	10

DORATO/HPL - Gilded/hpl

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 42 020	15 x 50	25,5	6 x 19,7/8	10
326 28 42 021	20 x 60	25,5	7,7/8 x 23 5/8	10

DORATO/MARMO - gilded/marble

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 42 022	15 x 50	25,5	6 x 19,7/8	10
326 28 42 023	20 x 60	25,5	7,7/8 x 23 5/8	10

Portaformaggi refrigerato Decò con bascula

Decò cheese dish, thermal with roll-top cover
Plateau à fromage réfrigéré Decò avec bascule
Porta queso refrigerado Decò con bascula
Käseplatte Decò, gekühlt mit Rolltop-Cover,

ACCIAIO - St.steel

	Cm	In
326 05 54 002	52 x 32	20,1/2 x 12,5/8

ACCIAIO DORATO - Gilded st.steel

	Cm	In
326 28 54 002	52 x 32	20,1/2 x 12,5/8

Vassoio formaggi refrigerato Decò

Decò cheese tray, thermal
Plateau à fromage réfrigéré Decò
Bandeja queso refrigerado Decò
Käseplatte Decò, gekühlt

ACCIAIO - St.steel

	Cm	In
326 05 54 001	52 x 32	20,1/2 x 12,5/8

ACCIAIO DORATO - Gilded st.steel

	Cm	In
326 28 54 001	52 x 32	20,1/2 x 12,5/8

Nature Buffet

Nature

Alzata torta in noce bassa

Cake stand, walnut
Présentoir à gâteau x en bois de noyer
Presentación tarta en madera de nogal
Tortenplatte Walnussholz

Noce - Walnut

	Ø Cm	Ø In	H Cm	H In
305 54 42 673 (small)	28	11	14	5,5
305 54 42 674 (medium)	33	12,9	14	5,5
305 54 42 675 (large)	37	14,5	14	5,5

Alzata torta in noce alta

Cake stand, walnut
Présentoir à gâteau x en bois de noyer
Presentación tarta en madera de nogal
Tortenplatte Walnussholz

Noce - Walnut

	Ø Cm	Ø In	H Cm	H In
305 54 42 676 (small)	28	11	21	8,2
305 54 42 677 (medium)	33	12,9	21	8,2
305 54 42 678 (large)	37	14,5	21	8,2

Coperchio a bascula adatto per alzate Ø37Cm suitable for stands Ø37Cm

Transparent round rolltop cover
Cloche basculante ronde transparente
Rolltophaube - rund
Campana redonda transparente

SAN

	Ø Cm	Ø In
V76 12 15 T01	34	13,3/8

Cupola in vetro adatto per alzate Ø28Cm suitable for stands Ø28Cm

Dome cover, glass
Cloche en verre
Campana de vidrio
Cloche aus Glas

Vetro - Glass

	Ø Cm	Ø In
404 10 42 610	25	9,8

Cupola in policarbonato adatto per alzate Ø28Cm suitable for stands Ø28Cm

Dome cover, acrylic
Cloche en acrylique
Campana de acrilico
Cloche aus Polycarbonat

Policarbonato - Polycarbonat

	Ø Cm	Ø In
305 12 53 625	26	10,2

Nature

Alzata pasticceria Noce

Cake stand, walnut
Présentoir à gâteau x en bois de noyer
Soporte pasteles en madera de nogal
Tortenplatte Walnussholz

Noce - Walnut

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 54 42 692	16	9 Cm	6,1/4	3,1/2

Alzata pasticceria 2 piani

Petit fours stand
Plat à petits fours sur pied
Petit Four Stand
Soporte pasteles

Noce - Walnut

	H Cm	H In
305 54 42 671 (2 posti)	23,5 x 24,4	12

Alzata pasticceria 3 piani

Petit fours stand
Plat à petits fours sur pied
Petit Four Stand
Soporte pasteles

Noce - Walnut

	H Cm	H In
305 54 42 670 (3 posti)	43 x 41,5	12

Piattino rettangolare

Rectangular plate - Plato rectangular
Plat rectangulaire - Rechteckige Teeller
Porcellana - Porcelaln

	Cm	In
264 00 42 669	18 x 11	7 x 4,3

Ciotolina a goccia

Bowl - Bol
Bol - Schüssel
Porcellana - Porcelaln

	Cm	In
V87 21 42 001	8 x 7 x 4	3,1 x 1,5

Piattino quadrato porcellana

Square saucer - Platillo quadrado
Soucoupe carrée - Quadratische teller
Porcellana - Porcelaln

	Cm	*In*
322 21 22 691	10 x 10	3,9 x 3,9

Coppetta rotonda

Round bowl - Bol redondo
Bol rond - Runde Schüssel
Porcellana - Porcelaln

	Ø Cm	Ø In
V87 21 42 005	7	2,7

Distributore Aqva con alzata Nature

Aqva dispenser with Nature stand
Distributeur Aqva avec support Nature
Dispensador Aqva con soporte Nature
Aqua Getränkespender mit Ständer Nature

	Cm	In	H Cm	H In
305 44 52 711	26 x 26	38	10,1/4 x 10,1/4	31,1/2
nero/black				
305 05 52 711	26 x 26	38	10,1/4 x 10,1/4	31,1/2
cromato/chromed				

Distributore Aqva con base in noce

Aqva dispenser with walnut wood stand
Distributeur Aqva avec support en bois de noyer
Dispensador Aqva con soporte en madera de nogal
Getränkespender Aqva mit Ständer aus Walnussholz

Noce e vetro - Walnut and glass

	H Cm	H In
305 54 52 728	63	24.8

Nature

Piano in noce massello

Solid walnut wood top
Dessus en bois massif noyer
Tabla de madera maciza de nogal
Top Walnuss massiv

	Cm	In
305 54 42 629	30 x 30	11,3/4 x 11,3/4
305 54 42 630	70 x 30	27,1/2 x 11,3/4
305 54 42 631	100 x 30	39,3/8 x 11,3/4

Piano in ardesia

Slate top
Dessus en ardoise
Tabla de pizarra
Top Schiefer

	Cm	In
V87 09 42 Q01	30 x 30	11,3/4 x 11,3/4
V87 09 42 R01	70 x 30	27,1/2 x 11,3/4
V87 09 42 R02	100 x 30	39,3/8 x 11,3/4

Piano in pietra lavica

Lava top
Dessus en pierre de lave
Tabla de piedra lávica
Top Lavastein

	Cm	In
305 60 42 633	30 x 30	11,3/4 x 11,3/4
305 60 42 634	70 x 30	27,1/2 x 11,3/4
305 60 42 635	100 x 30	39,3/8 x 11,3/4

Vassoio per alzate rettangolare

Tray for podia, rectangular
Plateau pour supports rectangulaire
Bandeja rectangular para soportes
Tablett Walnuss, rechtekig

Noce - Walnut

	Cm	H Cm	In	H In
305 54 23 854	35 x 52,5	4,5	13,3/4 x 20,5/8	1,3/4

Vassoio per alzate rettangolare

Tray for podia, rectangular
Plateau pour supports rectangulaire
Bandeja rectangular para soportes
Tablett Walnuss, rechtekig

Noce - Walnut

	Cm	H Cm	In	H In
305 54 23 855	35 x 52,5	8	13,3/4 x 20,5/8	3,1/8

Vassoio per alzate rettangolare

Tray for podia, rectangular
Plateau pour supports rectangulaire
Bandeja rectangular para soportes
Tablett Walnuss, rechtekig

Noce - Walnut

	Cm	H Cm	In	H In
305 54 23 853	17,5 x 52,5	4,5	6,7/8 x 20,5/8	1,3/4

Vassoio alzata Nature in legno

Nature tray, walnut wood
Plateau Nature en bois noyer
Bandeja Nature en madera de nogal
Tablett Walnuss rechteckig

	Cm	H Cm	In	H In
305 54 23 886	26 x 35	4,5	10,2 x 13,8	1,3/4

Base inclinata per vassoi

Inclined base for rectangular trays
Base inclinée pour plateau x rectangulair
Base inclinada para bandejas
Basistablett mit Kante rechteckig

Noce - Walnut

	Cm	H Cm	In	H In
305 54 23 856	35 x 52,5	6,7	13,3/4 x 20,5/8	2,1**/2**

Nature

Alzata quadrata nera opaca

Square podium
Support carré
Soporte cuadrado
Podest quadratisch

NERA OPACA - matte black

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 42 621	18 x 18	20	7 x 7	7,7/8
305 44 42 622	18 x 18	25	7 x 7	9,7/8
305 44 42 623	18 x 18	30	7 x 7	11,3/4

CROMATA - cromed

	Cm	H Cm	In	H In
305 05 42 621	18 x 18	20	7 x 7	7,7/8
305 05 42 622	18 x 18	25	7 x 7	9,7/8
305 05 42 623	18 x 18	30	7 x 7	11,3/4

Alzata rettangolare

Rectangular podium
Support rectangulaire
Soporte rectangular
Podest rechteckig

NERA OPACA - matte black

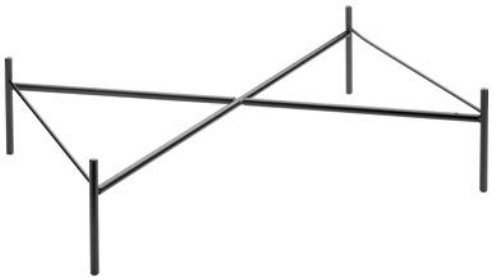
	Cm	H Cm	In	H In
305 44 42 625	17,5 x 52,5	13,5	6,7/8 x 20,5/8	5,3/4
305 44 42 626	17,5 x 52,5	20	6,7/8 x 20,5/8	7,7/8

CROMATA - cromed

	Cm	H Cm	In	H In
305 05 42 625	17,5 x 52,5	13,5	6,7/8 x 20,5/8	5,3/4
305 05 42 626	17,5 x 52,5	20	6,7/8 x 20,5/8	7,7/8

Alzata rettangolare

Rectangular podium
Support rectangulaire
Soporte rectangular
Podest rechteckig



NERA OPACA - matte black

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 42 627	35 x 52,5	13,5	13,3/4 x 20,5/8	5,3/4
305 44 42 628	35 x 52,5	20	13,3/4 x 20,5/8	7,7/8

CROMATA - cromed

	Cm	H Cm	In	H In
305 05 42 627	35 x 52,5	13,5	13,3/4 x 20,5/8	5,3/4
305 05 42 628	35 x 52,5	20	13,3/4 x 20,5/8	7,7/8

Alzata rettangolare per porcellane

Rectangular podium for porcelain items
Support rectangulaire pour articles en porcelaine
Soporte rectangular para artículos de porcelana
Podest rechteckig für Artikel aus Porzellan

NERA OPACA - matte black

	Cm	H Cm	In	H
305 44 42 624	12 x 40	13,5	4,3/4 x 15,3/4	5,3/4
305 44 42 632	12 x 40	20	4,3/4 x 15,3/4	7,7/8

CROMATA - cromed

	Cm	H Cm	In	H
305 05 42 624	12 x 40	13,5	4,3/4 x 15,3/4	5,3/4
305 05 42 632	12 x 40	20	4,3/4 x 15,3/4	7,7/8

Cestino pane per alzata quadrata

Bread basket for square podium
Corbeille à pain pour support carré
Cesta para pan para soporte cuadrado
Brotkorb für Podium quadratisch

Misto lino - Linen blend

	Cm	H Cm	In	H In
305 29 24 588	18 x 18	20	7 x 7	7,7/8

Alzata quadrata nera opaca

Matte black square podium
Support carré noir
Soporte cuadrado negro mate
Podest quadratisch Schwarz

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 42 621	18 x 18	20	7 x 7	7,7/8
305 44 42 622	18 x 18	25	7 x 7	9,7/8
305 44 42 623	18 x 18	30	7 x 7	11,3/4

Cestino pane per alzata rettangolare

Bread basket for rectangular podium
Corbeille à pain pour support rectangulair
Cesta para pan para soporte rectangular
Brotkorb für Podium rechteckig Cm

Misto lino - Linen blend

	Cm	H Cm	In	H In
305 29 24 589	17,5 x 52,5	13,5	6,7/8 x 20,5/8	5,3/4
305 29 24 590	17,5 x 52,5	20	6,7/8 x 20,5/8	7,7/8

Alzata rettangolare nera opaca

Matt black rectangular podium
Support rectangulaire noir
Soporte rectangular negro mate
Podest rechteckig Schwarz

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 42 625	17,5 x 52,5	13,5	6,7/8 x 20,5/8	5,3/4
305 44 42 626	17,5 x 52,5	20	6,7/8 x 20,5/8	7,7/8

Nature

Base legno per 3 ciotole in porcellana

Wood base fitting 3 porcelain bowls
Base en bois pour 3 bols en porcelaine
Base de madera para 3 boles de porcelana
Holzbasis für 3 Porzellan Bols

Noce - Walnut

	Cm	H Cm	In	H In
305 54 54 608	17,5 x 52,5	2,5	6,7/8 x 20,5/8	1

Ciotola Artesano

Artesano bowl
Bol Artesano
Bol Artesano
Artesano bol

Porcellana - Porcelain

	Lt	Oz
264 02 51 900	0,6	21

Ciotola Urban

Urban bowl
Bol Urban
Bol Urban
Urban bol

Porcellana - Porcelain

	Lt	Oz
263 45 21 900	0,6	21

Base in legno con 3 fori

Wood base with 3 holes
Base en bois avec 3 trous
Base de madera con 3 agujeros
Holzbasis mit 3 runden Ausschnitten

Noce - Walnut

	Cm	H Cm	In	H In
305 54 54 609	17,5 x 52,5	2,5	6,7/8 x 20,5/8	1

Vaso in vetro con coperchio

Glass jar with lid
Pot en verre avec couvercle
Jarrón de vidrio con tapa
Glasdose mit Deckel

Vetro - Glass

	Ø Cm	H Cm	In	H In
404 10 31 304	14	17,5	5,1/2	6,7/8
404 10 31 305	14	23	5,1/2	9
404 10 31 306	14	29,5	5,1/2	11,5/8

Coppetta affinity

Affinity bowl
Bol Affinity
Bol Affinity
Affinity Bol

Porcellana - Porcelain

	Ø Cm	Ø In
264 00 43 800	15	6

Coperchio per coppetta in vetro

Lid for glass bowl
Couvercle pour bol en verre
Tapa para bol de vidrio
Deckel für Glasschale

Inox 18/10 - St. Steel

	Ø Cm	Ø In
B01 12 52 640	15	6

Coppetta in vetro

Glass bowl
Bol en verre
Bol de vidrio
Glasschale

Vetro - Glass

	Ø Cm	Ø In
V76 08 52 004	15	6

Nature

Piatto ovale Artesano

Artesano oval bowl
Coupe ovale Artesano
Plato oval Artesano
Artesano Schale oval

Porcellana - Porcelaln

	Cm	In
264 02 53 844	55 x 17	21,5/8 x 6,3/4

Insalatiera Artesano

Artesano salad bowl
Saladier Artesano
Ensaladera Artesano
Artesano Schüssel rund

Porcellana - Porcelaln

	Ø Cm	Ø In
264 02 53 170	28	11

Piatto presentazione Artesano

Artesano presentation bowl
Coupe présentation Artesano
Plato presentación Artesano
Artesano Präsentationsschale rund

Porcellana - Porcelaln

	Ø Cm	Ø In
264 02 53 760	37	14,1/2

Alzata rettangolare per porcellane

Rectangular podium for porcelain items
Support rectangulaire pour articles en porcelaine
Soporte rectangular para artículos de porcelana
Podest rechteckig für Artikel aus Porzellan

Nero opaco - Matte black

	Cm	H Cm	In	H
305 44 42 624	12 x 40	13,5	4,3/4 x 15,3/4	5,3/4
305 44 42 632	12 x 40	20	4,3/4 x 15,3/4	7,7/8

Cromato - Chromed

	Cm	H Cm	In	H
305 05 42 624	12 x 40	13,5	4,3/4 x 15,3/4	5,3/4
305 05 42 632	12 x 40	20	4,3/4 x 15,3/4	7,7/8

Alzata quadrata

Square podium
Support carré
Soporte cuadrado
Podest quadratisch

Nero opaco - Matte black

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 42 621	18 x 18	20	7 x 7	7,7/8
305 44 42 622	18 x 18	25	7 x 7	9,7/8
305 44 42 623	18 x 18	30	7 x 7	11,3/4

Cromato - Chromed

	Cm	H Cm	In	H In
305 05 42 621	18 x 18	20	7 x 7	7,7/8
305 05 42 622	18 x 18	25	7 x 7	9,7/8
305 05 42 623	18 x 18	30	7 x 7	11,3/4

TE AL LIMONE
GINGER

Secchio champagne

Champagne bucket
Seau à champagne
Cubo champàn
Champagnerkühler

Tiglio - Lime wood

	Ø Cm	Ø In
305 54 43 628	20	7,7/8

Coppa punch

Punch bucket
Bol à punch
Champañera
Punch Bol mit Einsatz

Tiglio - Lime wood

	ØCm	Ø In
305 54 43 629	40	15,3/4

Tagliere con cinghia acciaio

Cutting board with st.steel belt
Planche à découper
Tabla de cortar con cinturón de acero
Schneidbrett mit Edelstahlband

Noce - Walnut

	Ø Cm	Ø In
305 04 71 980	40	15,3/4

Tagliere pane in noce

Cutting board, walnut wood
Planche à découper
Brotschneidebrett Walnussholz
Tabla de cortar

	Cm	In
Tagliere e vassoio - Cutting board with tray		
305 54 54 618	52.5 x 35	20,6 x 13,7
Tagliere - Cutting board		
305 54 54 617	52.5 x 35	20,6 x 13,7
Vassoio - Tray		
305 54 23 854	52.5 x 35	20,6 x 13,7

Vassoio refrigerato

Thermal tray
Plateau refrigéré
Bandeja refrigerada
Thermo-Platte

*N***oce - Walnut**

	Cm	In
305 54 52 730	52,5 x 32,5	20,5/8 x 12,3/4

Nature

Set piastra con alzata

Hot buffet set with podium
Buffet chaud avec support
Set plancha con soporte
Hot Buffet Set mit Podest

Nero opaco - Matte black

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 54 614	17,5 x 52,5	13,5	6,7/8 x 20,5/8	5,3/4

Cromato - Chromed

	Cm	H Cm	In	H in
305 05 54 614	17,5 x 52,5	13,5	6,7/8 x 20,5/8	5,3/4

Piatto torta con cloche Nature Buffet

Cake plate with Nature Buffet dome cover
Plat à gâteau avec cloche Nature Buffet
Plato tarta con cúpula Nature Buffet
Tortenplatte mit Glocke Nature Buffet

	Ø Cm	Ø In
305 54 42 699	40	15,3/4

Alzata quadrata per piatto torta quadrato

Square podium for square cake plate
Support carré pour plat à gâteau carré
Soporte cuadrado para plato pastel cuadrado
Podest quadratisch

	Cm	H Cm	In	H In
305 54 42 667	26 x 26	20	10,2 x 10,2	7,7/8
● nero - black				
305 05 42 667	26 x 26	20	10,2 x 10,2	7,7/8
◍ cromato - cromato				

Piatto torta con cloche non incluso / Cake plate not included

Cavalletto portaetichetta per buffet

Buffet easel for tags
Chevalet porte-nom pour buffet
Soporte caballete para etiqueta para buffet
Aufsteller Produktinfo

Acciaio inox 18/10 - St. Steel

	Cm	H Cm	In	H In
V01 05 19 001	7 x 7	15	2,3/4 x 2,3/4	6

Tavoletta nera per cavalletto

Black tag for easel
Plaque noire pour chevalet
Etiqueta negra para soporte caballete
Schild für Produktinfo

Plexiglass

	Cm	In
V01 12 19 001	10 x 7,5	4 x 3

Nature

Rinfrescacaraffe 4 comparti

Thermal pitcher, 4-pc set
Rafraîchisseur à 4 carafes
Enfriador para 4 jarras
Thermo-Karaffehatter 4 Stck.

Noce - Walnut

	Cm	H Cm	In	H In
305 54 24 586	28 x 28	9	11 x 11	3,1/2

Caraffa vetro con coperchio basculante

Glass pitcher Lt.1,5 with rolltop lid
Carafe à eau avec couvercle basculante
Jarra vidrio con tapa giratoria
Wasserkaraffe

ACQUA NATURALE/STILL WATER

	Cm	H Cm	Lt	Oz
305 05 08 548	29	11,4	1	35

ACQUA FRIZZANTE/SPARKLING WATER

	Cm	H Cm	Lt	Oz
305 05 08 549	29	11,4	1	35

Coppa macedonia

Thermal fruit salad bowl
Rafraîchisseur salade de fruits
Bol macedonia de frutas refrigerado
Thermo-Fruchtsalatschalel

Noce - Walnut

	Cm	In
305 54 52 641	28 x 28	11 x 11

Set 2 coppe yogurt

Thermal yogurt set, 2-bowl
Set 2 bols yaourt réfrigérés
Set 2 boles yogur refrigerados
Thermo-Schalen 2 Stck.

Noce - Walnut

	Cm	In
305 54 52 640	21,5 x 38,5	8,1/2 x 15,1/8

Rinfrescacaraffe 2 comparti

Double thermal pitcher
Rafraîchisseur à 2 carafes
Enfriador para 2 jarras
Thermo-Karaffenhalter 2 Stck.

Noce - Walnut

	Cm	In
305 54 52 634	21,5 x 38,5	8,1/2 x 15,1/8

Rinfrescacaraffe 1 comparto

Thermal pitcher, individual
Rafraîchisseur à carafes individuel
Enfriador de jarras individual
Thermo-Karaffenhalter 1 Stck.

Noce - Walnut

	Cm	In
305 54 52 731	21,5 x 21,5	8,1/2 x 8,1/2

Caraffa succhi con coperchio

Juice pitcher with lid
Carafe à jus avec couvercle
Jarra zumo con tapa
Saftkrug mit Deckel

	Lt	Oz
305 05 08 539	1,5	53

Nature

Distributore succhi

Thermal juice dispenser
Distributeur de jus réfrigéré
Dispensador de zumo refrigerado
Thermo-Saftspender

Noce - Walnut

	Lt	Oz	Cm	H Cm	In	H In
305 54 52 644	3,5	122,5	23 x 32	48	9 x 12,5/8	19
305 54 52 633	7	245	28 x 35,5	53	11 x 14	20,7/8

Distributore caffè

Coffee urn
Distributeur de café
Dispensador de café
Kaffeespender

Noce - Walnut

	Lt	Oz	Cm	H Cm	In	H In
305 54 52 631	7	245	28 x 35,5	54	11 x 14	21,1/4
305 54 52 632	10	350	28 x 35,5	62	11 x 14	24,3/8

Distributore cereali

Cereal dispenser
Distributeur céréales
Dispensador cereales
Cerealienspender 1-fach

Noce - Walnut

	Lt	Oz	Cm	H Cm	In	H In
305 54 52 636	4	122,5	23 x 32	56	9 x 12,5	22

Vassoio formaggi refrigerato

Thermal cheese/cold cuts tray
Plateau à fromage/charcuterie réfrigéré
Bandeja quesos/embutidos refrigerada
Thermo-Aufschnittplatte

Noce - Walnut

	Cm	H cm	In	H In
305 54 54 577	52 x 32,5	21,5	20,5/8 x 12,3/4	8,1/2

Vassoio refrigerato

Thermal tray, ice packs on demand
Plateau réfrigéré, blocs réfrigérants sur demande
Bandeja refrigerada, acumuladores de frío disponibles
Thermo-Platte, Kühlelemente auf Anfrage

Noce - Walnut

	Cm	H cm	In	H In
305 54 52 699	52.5 x 32.5	4	20,5/8 x 12,3/4	1,5/8

EUTETTICI INCLUSI
ICE PACKS INCLUDED
BLOCS RÉFRIGÉRANTS INCLUS
ACUMULADORE DE FRÍO INCLUÍDOS
KÜHLAKKUS INKLUSIVE

Vassoio yogurt refrigerato con ghiaccio

Zeta ice thermal yogurt tray
Plateau à yaourts réfrigéré à glace Zeta
Bandeja yogures refrigerable con hielo Zeta
Joghurttablett Zeta, mit Eis kühlbar

Noce - Walnut

	Cm	H cm	In	H In
305 54 52 638	52.5 x 32.5	4	20,5/8 x 12,3/4	1,5/8

Jambee

Jambee distributore marmellata/miele con base in legno

Jambee jam/honey dispenser with wood base
Distributeur confiture/miel Jambee avec base en bois
Jambee distribuidor de mermelada/miel con base de madera
Jambee Konfitür/honigspender mit Holzbasis

Noce - Walnut

	Lt	Oz	Cm	In
305 05 52 721	0,7	23	12,5 x 34,5 H Min 40,5 H Ma x 54	5 x 13,5/8 H Min 16 H Ma x 21,1/4
305 05 52 722	1	33,8	12,5 x 34,5 H Min 48 H Ma x 70	5 x 13,5/8 H Min 18,7/8 H Ma x 27,1/2

Jambee

Jambee
Jambee
Jambee
Jambee

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel

	Lt	Oz	Cm	In
V77 0552 DMB	0,7	23	12,5 x 34,5 H Min 39 H Ma x 54	5 x 13,5/8 H Min 15,3/8 H Ma x 21,1/4
V77 0552 DMC	1	33,8	12,5 x 34,5 H Min 47 H Ma x 69	5 x 13,5/8 H Min 18,1/2 H Ma x 27,1/8

Erogatore a siringa

Syringe nozzle
Embout seringue
AusgieBerspritze
Boquilla jeringa

Inox 18/10 - St. Steel

Z77 4652 DMA

Pistone con coperchio

Piston with lid
Piston avec couvercle
Kolben mit Deckel
Pistón con tapa

Inox 18/10, Metacrilato e PP - St. Steel, Methacrylate and PP

	Lt
Z77 9852 DMA	0,7
Z77 9852 DMA1	1

Contenitore

Container
Conteneur
Behälter
Contenedor

Metacrilato - Methacrylate

	Lt
Z77 2052 DMA	0,7
Z77 2052 DMA1	1

Tappo

Cap
Capsule
Stöpsel
Tapón

Metacrilato - Methacrylate

Z77 1352 DMA

Targhetta porta etichetta

Label plate
Plaque porte-étiquette
Schild Etikettenhalter
Placa porta etiqueta

Metacrilato - Methacrylate

Z77 5752 DMA1

Zeta Buffet

Zeta

Distributore caffè

Coffee urn
Distributeur de café
Dispensador de café
Kaffeespender

	Lt	Cm	H Cm
305 05 52 631 ■	7	25 x 35	54
305 45 52 631 □			
305 05 52 632 ■	10	25 x 35	62
305 45 52 632 □			

Distributore succhi refrigerato

Thermal juice dispenser
Distributeur de jus réfrigéré
Dispensador de zumo refrigerado
Thermo-Saftspender

	Lt	Cm	H Cm
305 05 52 633 ■	7	25 x 35	53
305 45 52 633 □			
305 05 52 644 ■	3,5	18 x 30	48
305 45 52 644 □			

Distributore cereali

Cereal dispenser
Distributeur céréales
Dispensador cereales
Cerealienspender 1-fach

	Kg	Cm	H Cm
305 05 52 636 ■	1,5	15 x 24	58
305 45 52 636 □			

Distributore cereali 2 comparti

Double cereal dispenser
Distributeur céréales double
Dispensador cereales doble
Cerealienspender 2-Fach

	Kg	Cm	H Cm
305 05 52 635 ■	2 x 1,5	25 x 32	58
305 45 52 635 □			

Zeta

Rinfrescacaraffe 2 comparti

Double thermal pitcher
Rafraîchisseur à 2 carafes
Enfriador para 2 jarras
Thermo-Karaffenhalter 2 Stck.

	Cm	H Cm	Lt
305 05 52 634 ■	42 x 24	22	1,5
305 45 52 634 □			

Caraffa succhi con coperchio

Juice pitcher with lid
Carafe à jus avec couvercle
Jarra zumo con tapa
Saftkrug mit Deckel

	Lt	Oz
305 05 08 539	1,5	53

Rinfrescacaraffe 4 comparti acciaio inox

Thermal pitcher 4-pc set
Rafraîchisseur à 4 carafes
Enfriador para 4 jarras
Thermo-Karaffehatter 4 Stck.

	Cm	In	H Cm	H In
305 05 24 586 ■	30 x 30	11,8 x 11,8	8,5	3,3
305 45 24 586 □				

** caraffe incluse / included pitcher*

Caraffa vetro con coperchio basculante

Glass pitcher Lt.1,5 with rolltop lid
Carafe à eau avec couvercle basculante
Jarra vidrio con tapa giratoria
Wasserkaraffe

ACQUA NATURALE/STILL WATER

	Cm	H Cm	Lt	Oz
305 05 08 548	29	11,4	1	35

ACQUA FRIZZANTE/SPARKLING WATER

	Cm	H Cm	Lt	Oz
305 05 08 549	29	11,4	1	35

Zeta

Rinfrescabottiglie termico 3 posti

3-bottle cooler
Rafraichisseur à 3 bouteilles
Enfriador para 3 botellas
Flaschenkühler 3-Fach

	Cm	H Cm
305 05 52 646 ■	42 x 24	23,5
305 45 52 646 □		

Set 2 coppe yogurt refrigerate

Thermal yogurt set, 2-bowl
Set 2 bols yaourt réfrigérés
Set 2 boles yogur refrigerados
Thermo-Schalen 2 Stck.

305 05 52 640 ■
305 45 52 640 □

Cm 42 x 24 x H. 13,5 Ø 15 Cm Lt 0,5

Set 2 coppe macedonia refrigerate

Thermal fruit-salad set, 2-bowl
Set 2 bols salade de fruits réfrigérés
Set 2 boles macedonia de frutas refrigerados
Thermo-Fruchtsalatschale 2 Stck. schwarz

305 05 52 637 ■
305 45 52 637 □

Cm 55 x 34,5 x H 16 Ø 23 Cm Lt 1,8

Coppa macedonia refrigerata

Thermal fruit salad bowl
Rafraîchisseur salade de fruits
Bol macedonia de frutas refrigerado
Thermo-Fruchtsalatschalel

305 05 52 641 ■
305 45 52 641 □

Cm 30 x 30 x H 16 Ø 23 Cm Lt 1,8

Supporto alto per 3 coppette

3-bowl podium, tall
Support haut à 3 coupelles
Soporte alto para 3 boles
Buffetständer 3 Bowlsl

	Cm	H Cm	Ø Cm	Lt.
305 05 54 580 ■	42,5 x 15	19	12	0,25
305 45 54 580 □				

Supporto basso per 3 coppette

Podium 3-bowl, short
Support bas à 3 coupelles
Soporte bajo para 3 boles
Buffetständer 3 Bowlst

	Cm	H Cm	Ø Cm	Lt.
305 05 54 579 ■	42,5 x 15	11,5	12	0,25
305 45 54 579 □				

Coperchio in metacrilato con pom. per coppa

Bowl cover
Couvercle metachrilè pour coupe en verre
Tapa acrílica con pom. para boles
Acryldeckel m. Griff f. Glassch.

	Ø Cm
305 12 15 798	12

Supporto alto per 2 coppe cereali con coperchio

2-bowl podium with lids, tall
Support haut à 2 coupes avec couvercles
Soporte alto para 2 boles con tapas
Buffetständer 2 Bowlst mit Deckel

	Cm	H. Cm	Ø Cm	Lt
305 05 54 607 ■	62 x 28	30	23	1,8
305 45 54 607 □				

Supporto basso per 2 coppe cereali con coperchio

2 bowl podium with lids, short
Support bas à 2 coupes avec couvercles
Soporte bajo para 2 boles con tapas
Buffetständer 2 Bowlst mit Deckel

	Cm	H Cm	Lt
305 05 54 606 ■	55 x 28	10	1,8
305 45 54 606 □			

Zeta

Vassoio formaggi ed affettati refrigerato

Thermal cheese/cold cuts tray
Plateau à fromage/charcuterie réfrigéré
Bandeja quesos/embutidos refrigerada
Thermo-Aufschnittplatte

	Cm	H Cm
305 05 54 577 ■	55 x 34,5	20
305 45 54 577 □		

Vassoio refrigerato, eutettici a richiesta

Thermal tray, ice packs on demand
Plateau réfrigéré, blocs réfrigérants sur demande
Bandeja refrigerada, acumuladores de frío disponibles
Thermo-Platte, Kühlelemente auf Anfrage

	Cm	H Cm
305 05 52 699 ■	55 x 34,5	4
305 45 52 699 □		

Vassoio yogurt Zeta refrigerato con ghiaccio

Zeta ice thermal yogurt tray
Plateau à yaourts réfrigéré à glace Zeta
Bandeja yogures refrigerable con hielo Zeta
Joghurttablett Zeta, mit Eis kühlbar

	Cm	H Cm
305 05 52 638 ■	55 x 34,5	4
305 45 52 638 □		

Cestino pane acciaio inox

Bread basket with roll-top cover
Corbeille à pain avec couvercle roll-top
Cesta pan con tapa roll-top
Brotkorb mit Rolltop

	Cm	H Cm
305 05 52 650 ■	55 x 34,5	25
305 45 52 650 □		

Cestino portapane con cloche

Bread basket with roll-top cover
Corbeille à pain avec couvercle roll-top
Cesta pan con tapa roll-top
Rattan Brotkorb mit Rolltop

	Cm	H Cm
305 05 52 642 ■	55 x 34,5	30
305 45 52 642 □		

Tagliere pane con base

Bread cutting board with base
Planche à pain avec plateau
Tabla de cortar con base
Brotschneidebrett

	Cm	H Cm
305 05 54 578 ■	55 x 34,5	6
305 45 54 578 □		

Zeta

Scaldabrioches

Croissant warmer
Chauffe-croissants
Calienta croissants
Croissantwärmer

	Cm	H Cm
305 05 52 651 ■	55 x 34,5	24,3
305 45 52 651 □		

Alzata filo per basi GN 1/1

Wire stand for GN 1/1
Support en fil pour GN 1/1
Soporte en hilo para GN 1/1
Buffetständer mit GN 1/1 Einsatz

	Cm	H Cm
305 05 42 597	57,5 x 35,8	27,6

Supporto con schermo igienico GN 1/1

Stand with hygienic shield
Ecran hygiénique
Pantalla higiénica
Buffetständer mit Hygieneplatte

	Cm
305 12 53 609	59 x 34,4

Alzata torta con cloche

Cake stand with roll-top cover
Présentoir à gâteau x avec couvercle roll-/top
Presentación tarta con tapa roll-top
Tortenplatte mit Rolltop

	Ø Cm	Base Cm	H Cm
305 05 42 600 ■	38	18 x 18	37,2
305 45 42 600 □			

Coppa punch

Punch bowl
Bol à punch
Champañera
Punch Bowl

	Ø Cm	Base Cm	H Cm
305 05 43 613 ■	40	18 x 18	33
305 45 43 613 □			

Vassoio multifunzione rettangolare

Ectangular multipurpose tray
Plateau multi-usage rectangulaire
Bandeja multiuso rectangular
Multifunktionstablett rechteckig

	Cm	H Cm
305 05 52 652 ■	55 x 34,5	4
305 45 52 652 □		

Vassoio multifunzione quadrato

Square multipurpose tray
Plateau multi-usage carré
Bandeja multiuso cuadrada
Multifunktionstablett viereckig

	Cm	H Cm
305 05 52 654 ■	30 x 30	4
305 45 52 654 □		

Manhattan Buffet

Manhattan

SET 1

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A01	140 x 42	65

SET 2

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A02	140 x 42	50

SET 3

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A03	150 x 145	65

SET 4

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm
305 05 52 A04	260 x 42

Tower

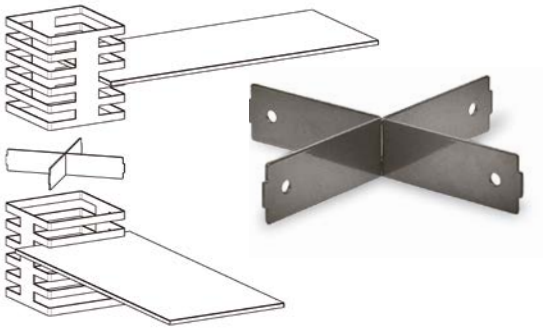
Tower
Tower
Tower
Tower

	Cm	H Cm
305 05 42 604	20 x 20	10
305 05 42 605	20 x 20	22
305 05 42 606	20 x 20	34
305 05 42 607	20 x 20	58

Modulo a croce

Cross-shaped e x tension unit
Croi x
Módulo con forma de cruz
Verbindungskreuz

	H Cm
305 05 42 608	9,5



Coppa quadrata in vetro

Bowl, square, glass
Bol carré en verre
Bol cuadrado de cristal
Quadratische Glasschale

	Cm	H cm
V87 04 42 Q01	34 x 34	11

Manhattan

Piano in vetro fumé

Smoky glass top
Dessus en verre fumé
Tablero de cristal fumé
Glasplatte Smoky

	Cm
V87 08 42 Q01	30 x 30
V87 08 42 Q02	42 x 42
V87 08 42 R01	30 x 70
V87 08 42 R02	30 x 100
V87 08 42 R03	42 x 70
V87 08 42 R04	42 x 100

Piano in ardesia

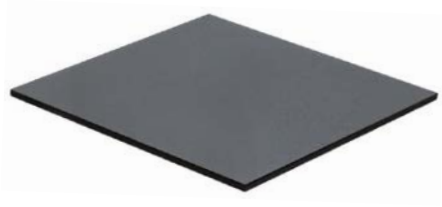
Slate top
Dessus en ardoise
Tablero de pizarra
Schieferplatte

	Cm
V87 09 42 Q01	30 x 30
V87 09 42 Q02	42 x 42
V87 09 42 R01	30 x 70
V87 09 42 R02	30 x 100
V87 09 42 R03	42 x 70
V87 09 42 R04	42 x 100

Piano in mdf

Mdf top
Dessus en mdf
Tablero de mdf
Mdf Platte

	Cm
V87 04 42 Q01	30 x 30
V87 04 42 Q02	42 x 42
V87 04 42 R01	30 x 70
V87 04 42 R02	30 x 100
V87 04 42 R03	42 x 70
V87 04 42 R04	42 x 100



Totem

Totem
Totem
Totem
Totem

	Cm	H Cm
305 05 42 609	24 x 24	14
305 05 42 610	24 x 24	22
305 05 42 611	32,5 x 32,5	14
305 05 42 612	32,5 x 32,5	22

Manhattan

18/10 - Stainless steel

Caratteristiche tecniche

- **A** Asportabilità del coperchio a 90° con estrema facilità.
- **B** Coperchio leggero e facilmente maneggiabile.
- **C** Blocco automatico dell'estrazione del coperchio in fase di lavoro (da 0° a 89°).
- **D** Chiusura e apertura frenata del coperchio. Sistema di cerniere brevettate Abert
- **E** Superati i 70° il coperchio si apre completamente lasciandolo andare.
- **F** La cerniera è un meccanismo a molla, inalterabile nel tempo, non necessita di regolazione e di manutenzione in quanto non ha frizione.
- **G** Tutti i meccanismi sono costruiti in pregiati materiali Inossidabili, quindi resistenti alla corrosione, agli ambienti umidi e adatti al contatto con gli alimenti.
- **H** Lo scaldavivande è progettato per raccogliere la condensa in modo da lasciare il piano di appoggio completamente asciutto.
- **I** Può essere utilizzato sia con riscaldamento elettrico sia con fornelli a combustibile solido.

Technical characteristics

- **A** Easily removable cover, at 90°.
- **B** Light and easy-to-handle cover.
- **C** Automatic block of cover pull out when in operation (from 0° to 89°).
- **D** Closing and opening slowed by cover. Abert patented system.
- **E** Over 70° the cover opens fully when released.
- **F** The hinge is a spring mechanism, inalterable in time, it does not need regulation and maintenance as it has no clutch.
- **G** All the machineries are built in refined stainless materials, thus resistant to corrosion, humid environment and suitable for food contact.
- **H** The chafing dish is designed to collect condensation, In order to keep the support base completely dry.
- **I** Both electric warming and solid-fuelburners can be used.

Piastra elettrica Gn 2/3

Electric plate for Ø Cm 30-40 round chafing dish
Elément électrique pour chafing-dish rond Ø Cm 30-40
Elemento eléctrica para chafing dish redondo Ø Cm 30-40
Elektroelement für runden Chafing Dish Ø Cm 30-40

305 05 52 546

305 05 52 611 con regolatore - with regulator

Piastra elettrica Gn 1/1

Electric hot plate
Plaque électrique
Placa eléctrica
Elektrische Platte

305 05 52 547

V77 05 52 PCR2 con regolatore - with regulator

Fornelletto per scaldavivande

Chafing-dish burner
Porte brûleur pour chafing dish
Contenedor de combustible para chafing dish
Brennstoffhalter für Chafing Dish

305 05 52 536

Combustibile per scaldavivande

Solid fuel for chafing dish burner
Combustible pour chafing dish
Combustible para chafing dish
Brennstoff für Chafing Dish

305 05 72 519

Scaldavivande con gambe e coperchio in acciaio inox

Chafing dish with St. Steel stand and cover
Chafing dish avec support et couvercle en acier inox
Chafing dish con soporte y tapa en acero inox
Chafing Dish mit Beinen und Edelstahldeckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 670	63 x 42	31
GN 2/3		
305 05 52 675	46 x 42	32

Completo di due fornelli a combustibile solido e predisposto per piastra elettrica.
Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso

With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.

Scaldavivande con gambe e coperchio acciaio inox /vetro

Chafing dish with St. Steel/glass stand and cover
Chafing dish avec support et couvercle en acier inox / verre
Chafing dish con soporte y tapa en acero inox / vidrio
Chafing Dish mit Beinen und Edelstahl / Glass deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 679	63 x 43	33
GN 2/3		
305 05 52 683	46 x 42	32

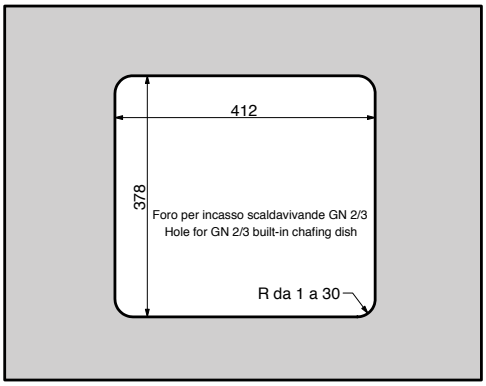
Completo di due fornelli a combustibile solido e predisposto per piastra elettrica
Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso

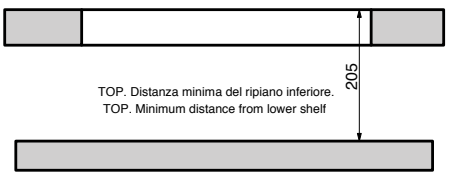
With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.

Scaldavivande da incasso con coperchio in acciaio inox /vetro

Built-in chafing dish with St. Steel / glass cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox / verre
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox / vidrio
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl / Glass Deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 692	60,5 x 40	39,5
GN 2/3		
305 05 52 694	43 x 40	21
Refrigerato / Thermal		
GN 1/1		
305 05 52 705	60,5 x 40	39,5

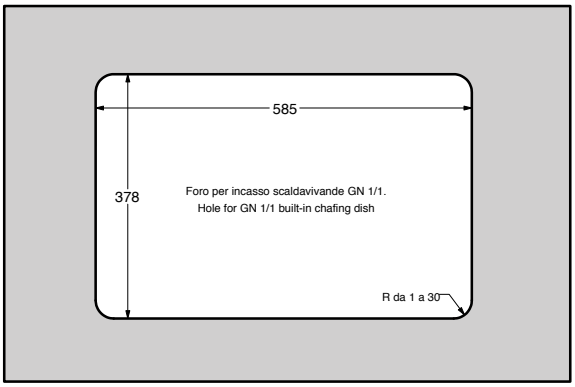


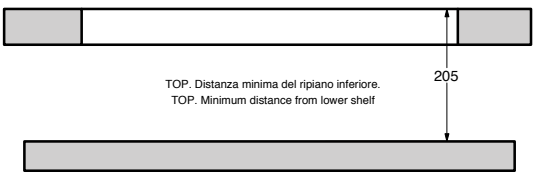


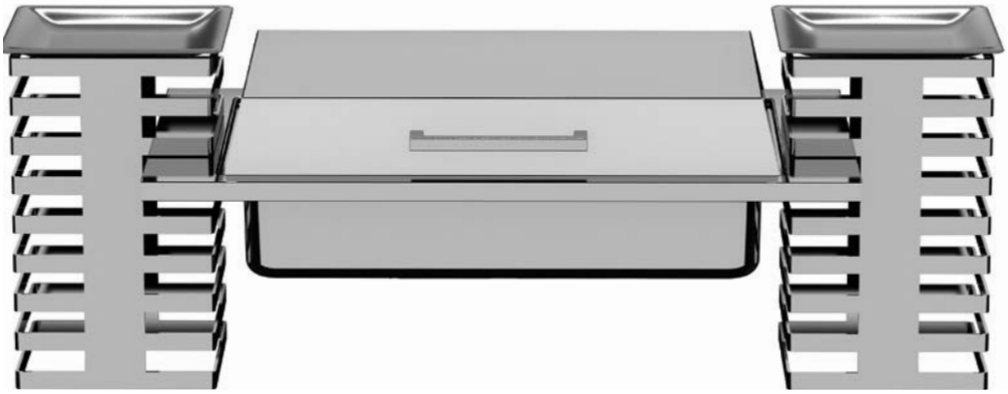
Scaldavivande da incasso con coperchio in acciaio inox

Built-in chafing dish with St. Steel cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl Deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 693	60,5 x 40,5	39,5
GN 2/3		
305 05 52 695	43 x 40	21
Refrigerato / Thermal		
GN 1/1		
305 05 52 706	60,5 x 40,5	39,5







Scaldavivande a incastro GN 1/1

GN 1/1 built-in chafing dish
Chafing dish encastrable GN 1/1
Chafing dish empotrable GN 1/1
Eingebautes Chafing Dish GN 1/1

305 05 52 665
Con coperchio in acciaio inox
With Stainless steel cover

305 05 52 678
Con coperchio in vetro
With glass cover

Completo di due fornelli a combustibile solido e predisposto per piastra elettrica.
Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso
Supporti Manhanttan esclusi

With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.
Manhattan stand e x cluded

Set refrigerato a incastro GN 1/1

GN 1/1 built-in thermal set
Set réfrigéré encastrable GN 1/1
Set refrigerado empotrable GN 1/1
Eingebautes Thermo-Einsatz GN 1/1

305 05 52 698
Con coperchio in vetro
With glass cover

Set refrigerato GN 1/1 H.7,2 Cm completo di bacinella in acciaio inox , griglia in acciaio inox , eutettici, vassoio GN 1/1 H.Cm 2 in acciaio inox .
Supporti Manhanttan esclusi

Thermal set GN 1/1 H. 7,2 Cm with St. Steel pan, St. Steel grid, ice packs, St. Steel tray GN 1/1 H. Cm 2.
Manhattan stand e x cluded

Manhattan

Set refrigerato Manhattan affettati e formaggi

Manhattan thermal set, cold cuts/cheese
Set réfrigéré Manhattan charcuterie(fromages
Set refrigerado Manhattan embutidos y quesos
Gekühltes Set Manhattan für Aufschnitt und Käse

	Cm	h
305 05 52 767	62 x 42	22

GN 1/1 PORCELLANA H 2 Cm
+ inglese (GN 1/1 PORCELLANA H 2 Cm)

Set refrigerato Manhattan per frutta

Manhattan thermal set for fruit
Set réfrigéré Manhattan pour fruits
Set refrigerado Manhattan para frutas
Gekühltes Set Manhattan für Obst

	Cm	h
305 05 52 766	62 x 42	22

3 x GN 1/3 PORCELLANA H 6,5 Cm
+inglese (3 x GN 1/3 PORCELLANA H 6,5 Cm

Set refrigerato Manhattan da appoggio

Manhattan thermal set (cold), self-standing
Set réfrigéré Manhattan à poser
Set refrigerado Manhattan sobre encimera
Manhattan Thermoset (kalt), selbststehend

	Cm	h
305 05 52 764	62 x 42	22

GN 1/1 ACCIAIO H 6,5 Cm
+inglese (GN 1/1 ACCIAIO H 6,5 Cm)

Set riscaldato Manhattan da appoggio

Manhattan thermal set (hot), self-standing
Set chaffant Manhattan à poser
Set calentador Manhattan sobre encimera
Manhattan Thermoset (heiß), selbststehend

	Cm	h
305 05 52 765	62 x 42	22

GN 1/1 ACCIAIO H 6,5 Cm
+inglese (GN 1/1 ACCIAIO H 6,5 Cm)

Inserto GN 1/1 in acciaio inox
Food pan, GN 1/1 18/10, stainless steel
V01 05 72 G11B H. 6,5 Cm

Vassoio GN 1/1 in acciaio inox
Tray, Gn 1/1, stainless steel
V01 05 72 G11 H. 2 Cm

Inserto GN 2/3 in acciaio inox
Food pan, GN 2/3 18/10, stainless steel
V01 05 72 G23B H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/3 in acciaio inox
Food pan, GN 1/3 18/10, stainless steel
V01 05 72 G13B H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/2 in acciaio inox
Food pan, GN 1/2 18/10, stainless steel
V01 05 72 G12B H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/1 in porcellana
Food pan, GN 1/1, porcelain
305 21 52 557 H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/1 in porcellana
Food pan, GN 1/1, porcelain
3052152672 H. 2 Cm

Inserto GN 2/3 in porcellana
Food pan, GN 2/3, porcelain
305 21 52 583 H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/2 in porcellana
Food pan, GN 1/2, porcelain
305 21 52 581 H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/3 in porcellana
Food pan, GN 1/3, porcelain
305 21 52 582 H. 6,5 Cm

Piatto piano quadrato in porcellana
Square flat plate, porcelain
263 33 42 649 22 x 22 Cm

Piatto fondo quadrato in porcellana
Square deep plate, porcelain
263 33 42 130 22 x 22 Cm

Classica Buffet

Classica

Distributore caffè linea classica

Classica coffee urn
Distributeur de café Classica
Dispensador de café Classica
Kaffeedispenser Classica

	Lt	Oz	Cm	H Cm
303 ... 52 549	7	245	32 x 25	53
303 ... 52 550	10	350	24 x 32	52

Distributore succhi linea classica

Classica juice dispenser
Distributeur de jus Classica
Dispensador de zumo Classica
Saftspender Classica

	Lt	Oz	Cm	H Cm
303 ... 52 603	8	280	25 x 36	72

Piastra elettrica
per distributore caffè

Electric heating
element for coffee urn

Piastra elettrica rettangolare
per scaldavivande gn 1/1

Electric heating element
for GN1/1 rectangular chafing dish

COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Scaldavivande tondo linea Classica

Classica round chafing dish
Chafing dish rond Classica
Chafing dish redondo Classica
Chanfing Dish Classica, rund

	Ø Cm	Ø In
303 .. 52 614	40	15,3/4

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido. Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.

Scaldavivande rettangolare linea Classica

Classica rectangular chafing dish
Chafing dish rectangulaire Classica
Chafing dish rectangular Classica
Chafing Disch Classica , rechteckig

	GN	In	Cm	H Cm
303 .. 52 612	1/1	1/1	67 x 43	45

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande 1/1 Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido. Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners. Electric heating element available.

Piastra elettrica per scaldavivande tondo Ø Cm 30-40

Electric heating element for Ø Cm 30-40 chafing dish

Fornelletto per scaldavivande

Chafing dish burner

Classica

Alzata rettangolare linea Classica

Classica rectangular stand
Présentoir rectangulaire Classica
Soporte rectangular Classica
Rechteckiger Ständer, Classica

	Cm	In	H. Cm.	H In	
303 .. 52 702	28 x 49	11 x 19,1/4		21	8,1/4

Vassoio refrigerato - Thermal tray

305 .. 54 611	GN 1/1	

Alzata tonda linea Classica

Classica round stand
Présentoir rond Classica
Soporte redondo Classica
Runder Ständer, Classica

	Ø Cm	Ø In	H Cm.	H In
303 .. 52 703	22	8,5/8	21	8,1/4

Ciotola in porcellana - porcelain bowl

264 02 53 170	28	11

COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 305 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 305 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 305 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Distributore Aqva con alzata Classica

Aqva dispenser with Classica stand
Distributeur Aqva avec support Classica
Dispensador Aqva con soporte Classica
Aqua Getränkespender mit Ständer Classica

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H in
305 .. 52 712	27	63	10,5/8	24,8

Coppa punch con manici Rubans

Punch bowl with Rubans handles
Bol à punch avec poignées Rubans
Champañera con asas Rubans
Punchschale mit Griff Rubans

	Ø Cm	Lt	Ø In	Oz
310 00 43 602	50	20	19,3/4	700

Classica

Alzata frutta 2-3-4 piani

Fruit stand, 2-3-4-tier
Plat à fruits sur pied, 2-3-4 étages
Frutero, 2-3-4 pisos
Obstständer, 2-3-4 stufig

		Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
310 00 42 564	(2 piani / 2 tier)	30/25	49	11,3/4-9,7/8	19,5/16
310 00 42 565	(3 piani / 3 tier)	40/30/25	69	15,3/4-11,3/4-9,7/8	27
310 00 42 577	(3 piani / 3 tier)	54/40/30	69	21,1/4-15,3/4-11,3/4	27
310 00 42 571	(4 piani / 4 tier)	54/40/30/25	90	21,1/4-15,3/4-11,3/4-9,7/8	35,3/8

COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Alzata frutta

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obstständer

	Ø Cm	Ø In
310 00 42 574	30	11,3/4
310 00 42 539	40	15,3/4
310 00 42 549	54	21,1/4

Alzata frutta

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obstständer

	Ø Cm	Ø In
310 00 42 535	30	11,3/4

Alzata torta

Cake stand
Presentoir à gâteau x
Soporte pastel
Tortenplatte

	Ø Cm	Ø In
310 00 42 526	32	12,5/8

Classica

Portaburro tondo

Butter cooler, round
Beurrier rond
Mantequera redonda
Butterkühler, rund

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
V77 05 09 T32	32	6	12,5/8	2,3/8

Portaformaggi / affettati rettangolare refrigerato - piano in polietilene

Rectangular cheese / cold cuts dish, thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rectangulaire réfrigérant - Planche en polyéthylène
Quesera rectangular refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rechteckig, gekühlt, Platte aus Acryl

	Cm	In
V77 05 54 G11 R	53 x 32,5	20,7/8 x 12,3/4

Portaformaggi / affettati tondo refrigerato - piano in polietilene

Round cheese / cold cuts dish, thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rond réfrigérant - Planche en polyéthylène
Quesera redonda refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rund, gekühlt, Platte aus Acryl

	Ø Cm	Ø In
V77 05 54 T46 R	46	18,1/8

COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Caraffa vetro acqua frizzante con coperchio basculante

Sparkling water glass picther with smart lid
Carafe en verre à eau gazeuse avec couvercle basculant
Jarra de vidrio agua con gas con tapa basculante
Wasser Karaffe (Kohlen saüve) mit Kippen Kappe

	Lt	Oz
305 05 08 549	1	35

Caraffa vetro con coperchio basculante

Water glass picther with smart lid
Carafe en verre avec couvercle basculant
Jarra de vidrio con tapa basculante
Wasser Karaffe mit Kippen Kappe

	Lt	Oz
305 05 08 548	1	35

Caraffa succhi con coperchio

Juice pitcher with lid
Carafe à jus avec couvercle
Jarra zumo con tapa
Saftkrug mit Deckel

	Lt	Oz
305 05 08 539	1,5	53

Caraffa succhi

Juice pitcher
Carafe à jus
Jarra zumo
Saftkrug

(Argentata - silver plated)

	Lt	Oz
310 07 08 546	2,0	70

Classica

Caraffa termica

Insulated beverage server
Pot isotherme
Jarra térmica
Termische Karaffe

	Lt	Oz
305 05 08 540	0,60	21
305 05 08 541	1,00	35
305 05 08 542	1,50	53

Caraffa termica conica

Insulated beverage server, conical
Pot isotherme conique
Jarra térmica cónica
Thermische Karaffe, konisch

	Lt	Oz
305 05 08 557	0,30	10
305 05 08 558	0,60	21
305 05 08 559	1,00	35
305 05 08 560	1,50	53

COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Caraffa termica cilindrica

Thermal beverage server, cylindrical
Pot isotherme cylindrique
Jarra térmica cilíndrica
Termische Karaffe, cilindrische
Acciaio inossidabile - St. Steel

	Lt	Oz
305 05 08 540	0,60	21
305 05 08 541	1,00	35
305 05 08 542	1,50	53

305 42 08 ...	coperchio black - black lid
305 40 08 ...	coperchio copper - copper lid
305 41 08 ...	coperchio gold - gold lid

Caraffa termica conica

Thermal beverage server, conical
Pot isotherme conique
Jarra térmica cónica
Thermische Karaffe, konisch
Acciaio inossidabile - St. Steel

	Lt	Oz
305 05 08 557	0,30	10
305 05 08 558	0,60	21
305 05 08 559	1,00	35
305 05 08 560	1,50	53

305 42 08 ...	coperchio black - black lid
305 40 08 ...	coperchio copper - copper lid
305 41 08 ...	coperchio gold - gold lid

ChafingDishAccessories

Inserto GN 1/1 in acciaio inox
Food pan, GN 1/1 18/10, stainless steel
V01 05 72 G11B H. 6,5 Cm

Vassoio GN 1/1 in acciaio inox
Tray, Gn 1/1, stainless steel
V01 05 72 G11B H. 2 Cm

Inserto GN 2/3 in acciaio inox
Food pan, GN 2/3 18/10, stainless steel
V01 05 72 G23B H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/3 in acciaio inox
Food pan, GN 1/3 18/10, stainless steel
V01 05 72 G13B H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/2 in acciaio inox
Food pan, GN 1/2 18/10, stainless steel
V01 05 72 G12B H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/1 in porcellana
Food pan, GN 1/1, porcelain
305 21 52 557 H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/1 in porcellana
Food pan, GN 1/1, porcelain
3052152672 H. 2 Cm

Inserto GN 2/3 in porcellana
Food pan, GN 2/3, porcelain
305 21 52 583 H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/2 in porcellana
Food pan, GN 1/2, porcelain
305 21 52 581 H. 6,5 Cm

Inserto GN 1/3 in porcellana
Food pan, GN 1/3, porcelain
305 21 52 582 H. 6,5 Cm

Set minestre per scaldavivande rettangolare

Soup tureen set for rectangular chafing dish
Set de soupières pour chafing dish rectangulaire
Set de soperas para chafing dish rectangular
Suppenchüsselset fur Chafing Dish rechteckig

		Cm	In
305 05 52 626	Adattatore - Adapter	1/1	1/1
		Lt	Oz
305 05 15 796	Zuppiera - Soup tureen	4,2	142

Portavivande tondo in acciaio inossidabile

Round food pan, stainless steel
Bac rond en acier inox idable
Cubeta redonda en acero inox idable
Behälter rund, edelstahl rostfrei

	Ø Cm	Ø In
305 05 72 517	40	15,3/4

Portavivande tondo in porcellana

Round food pan, porcelain
Bac rond en porcelaine
Cubeta redonda en porcelana
Porzellanbehälter, rund

	Ø Cm	Ø In
305 21 52 559	40	15,3/4

Inserto scaldavivande tondo in porcellana

Food pan half round chafing dish, porcelain with divider
Bac double en porcelaine pour chafing dish rond
Cubeta en porcelana para chafing dish redondo
Porzellaneinsatz, 2tlg fur chafing dish rund

	Ø Cm	Ø In
305 21 71 951 (1 Pz.)	40	15,3/4

Portauovo per scaldavivande tondo in porcellana

Egg holder for round chafing dish, porcelain
Porte-oeufs en porcelaine pour chafing dish rond
Porta huevos en porcelana para chafing dish redondo
Porzellaneiereinsatz für chanfing dish rund

	Cm	Ø In
305 21 71 950	40	15,3/4

Set zuppiere per scaldavivande tondo Cm 40

Soup tureen set for Cm 40 round chafing dish
Set de soupières pour chafing dish rond Cm 40
Set de soperas para chafing dish redondo Cm 40
Suppenchüsselset fur Chafing Dish rund Ø Cm 40

	Ø Cm	Ø In
305 05 52 627 Adattatore - Adapter	40	15,3/4
	Lt	Oz
305 05 15 796 Zuppiera - Souptureen	4,2	142

Aqva

Distributore bevande riscaldato

Heated beverage dispenser
Distributeur de boissons chauffé
Dispensador de bebidas calentado
Getränkespender, aufgewärmt

	Lt	Oz	H Cm.	H In
305 05 52 708	5	169	80	31,1/2

Samovar riscaldato

Heated Samovar
Samovar chauffé
Samovar calentado
Samovar aufgewärmt

	Lt	Oz
305 05 52 707	5 + 1	169 + 35

Teiera in vetro / Glass teapot

305 08 02 580	1	35

1 Regolatore di temperatura (dai 45°C ai 95°C)
Temperature regulator (from 45°C to 95°C)

2 Tasto ON - OFF
ON-OFF button

3 Spie luminose/Spie luminose:
- temperatura resistenza >80°C
  temperature of the resistance is > di 80°
- il livello del liquido è sotto al minimo
  level of liquid is below minimum
- lampeggiante - il liquido è in fase di riscaldamento
  flashing: the liquid heating up
- fisso - il liquido ha raggiunto la temperatura desiderata
  fi x ed: it has reached the temperature set on the control knob

AQVA

Distributore Aqva con base in marmo di Carrara

Aqva dispenser with Carrara marble stand
Distributeur Aqva avec support en Carrara marbre
Dispensador Aqva con soporte en Carrara mármol
Getränkespender Aqva mit Ständer aus Carrara Marmor

Marmo di Carrara e vetro - Carrara Marble and glass

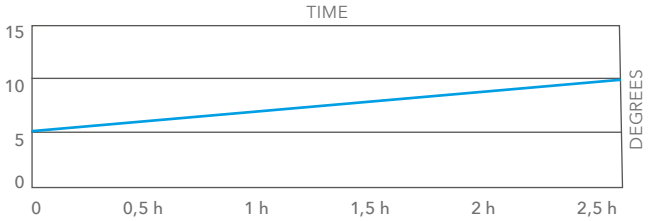
	H Cm	H In
305 54 52 729	63	24.8

Il nostro **AQVA** è innovativo, per il suo design elegante ed originale e perché permette, grazie alla doppia parete, di avere una lentissima dispersione della temperatura del liquido interno.

Our **AQVA** *is innovative for having an elegant and original design and because it allows, thanks to the double wall, to have an e x tremely low temperature dispersion of the inside liquid.*

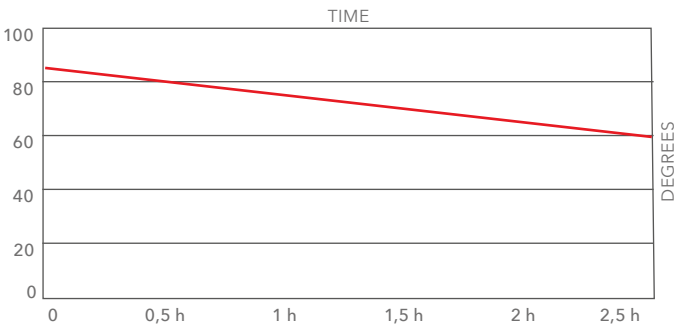
FREDDO
Mantenimento della temperatura delle bevande per 5/6 ore senza bisogno di fonti refrigeranti. Test effettuati ad una temperatura ambiente di 20°C (68°F)

COLD
Maintenance of drinks temperature for 5/6 hours without cooling element. Test carried aout at 20°C (68°F) room temperature.



CALDO
Mantenimento della temperatura della bevanda per 4/5 ore senza bisogno di fonti di calore

HOT
Maintenance of drinks temperature for 4/5 hours without heating element.



Distributore Aqva con alzata Nature

Aqva dispenser with Nature stand
Distributeur Aqva avec support Nature
Dispensador Aqva con soporte Nature
Aqua Getränkespender mit Ständer Nature

	Cm	H Cm	In	H in
305 44 52 711	26 x 26	38	10,1/4 x 10,1/4	31,1/2
nero/black				
305 05 52 711	26 x 26	38	10,1/4 x 10,1/4	31,1/2
cromato/chromed				

Distributore Aqva con base in noce

Aqva dispenser with walnut wood stand
Distributeur Aqva avec support en bois de noyer
Dispensador Aqva con soporte en madera de nogal
Getränkespender Aqva mit Ständer aus Walnussholz

Noce e vetro - Walnut and glass

	H Cm	H In
305 54 52 728	63	24.8

Distributore Aqva con alzata Classica

Aqva dispenser with Classica stand
Distributeur Aqva avec support Classica
Dispensador Aqva con soporte Classica
Aqua Getränkespender mit Ständer Classica

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H in
305 55 52 712	27	80	10,5/8	31,1/2
cromato/chromed				
305 07 52 712	27	80	10,5/8	31,1/2
acciaio argentato/electro-plated stainless steel (EPSS)				

Distributore bevande caldo/freddo

Hot and cold beverage dispenser
Distributeur de boissons chaud/froid
Dispensador de bebidas caliente/frío
Getränkespender warm/kalt

	Lt	Oz	H Cm.	H In
305 05 52 709	5	169	80	31,1/2

Gennaro

Espositore piccola pasticceria

Petits fours display
Présentoir à petits fours
Soporte para pasteles
Ständer für kleine Gebäcke

	Ø mm	H mm	Ø In	H In	Fori/holes
607 N0 71 933	490	423	19,1/4	16,1/2	60
607 P0 68 115	340	300	13,3/8	11,3/4	32
607 P0 68 117	165	145	6,1/2	6,1/2	9

Paletta pasticceria Acciaio Inox

Server for petit fours small St.Steel
Petite pelle à petits fours Acier Inox
Pala pequeña para pastelitos Acero Inox
Gebäckzange, Edelstahl

	Cm	In
3050581708	5	2
3050581711 con piega	3,7 x 9	1,5/8 x 3,1/2

Italo

Italo

Cottura - Cooking

Mantenimento del calore - Heat-keeping

Piano a induzione con supporto in acciaio

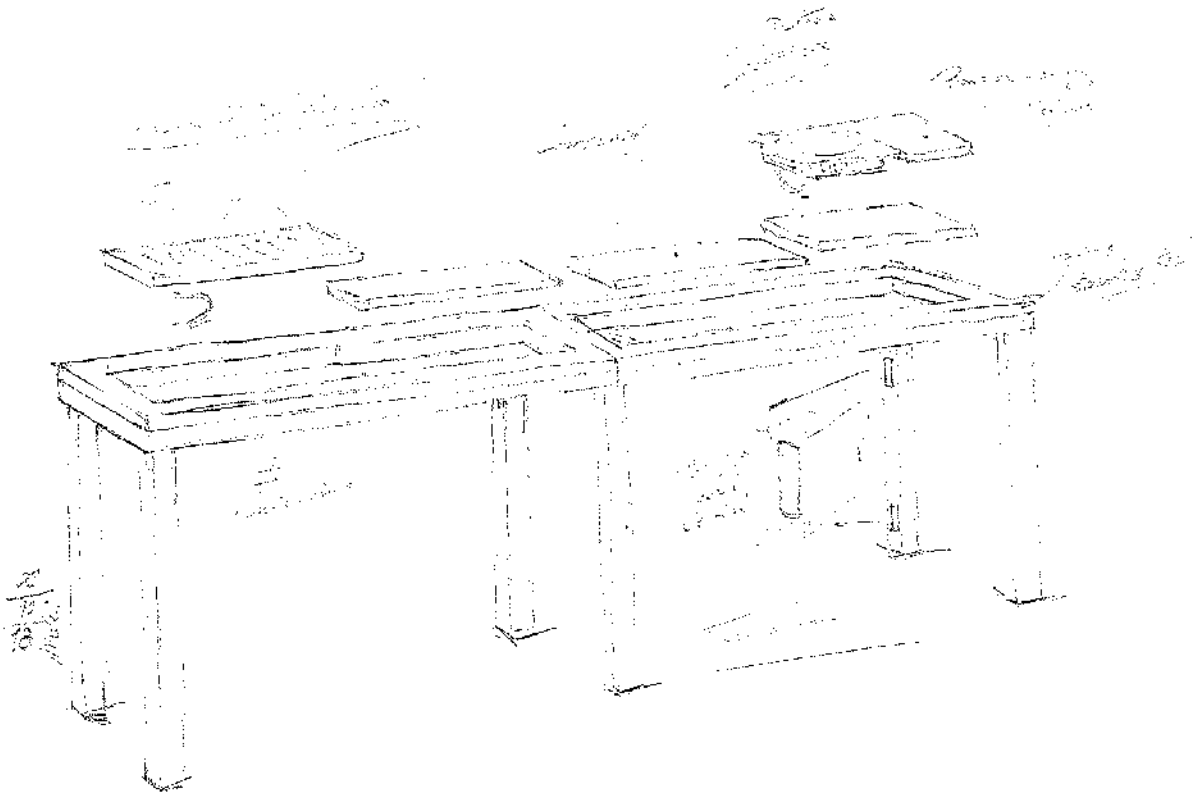
Induction cooktop with steel countertop
Plaque à induction avec table de travail en acier
Placa de inducción con encimera en acero
Induktionskochplatte mit Arbeitsplatte Edelsthal

	Cm	In
305 05 52 725	30 x 38,5	23,5/8 x 15,1/8

Compenso in acciaio

Steel countertop
Table de travail en acier
Encimera en acero
Arbeitsplatte Edelstahl

	Cm	In
305 05 52 727	30 x 38,5	11,3/4 x 15,1/8

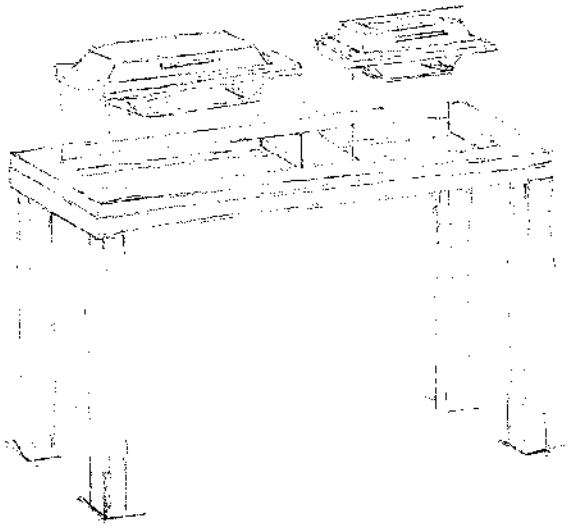


Italo

Scaldavivande da incasso con coperchio in acciaio inox

Built-in chafing dish with St. Steel cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl Deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 693	60,5 x 40,5	39,5
Refrigerato / Thermal		
GN 1/1		
305 05 52 706	60,5 x 40,5	39,5



Scaldavivande da incasso con coperchio in acciaio inox /vetro

Built-in chafing dish with St. Steel / glass cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox / verre
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox / vidrio
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl / Glass Deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 692	60,5 x 40	39,5
Refrigerato / Thermal		
GN 1/1		
305 05 52 705	60,5 x 40	39,5

Scaldavivande da incasso con coperchio in acciaio inox

Built-in chafing dish with St. Steel cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl Deckel

	Cm	H Cm
GN 2/3		
305 05 52 695	43 x 40	21

Scaldavivande da incasso con coperchio in acciaio inox /vetro

Built-in chafing dish with St. Steel / glass cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox / verre
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox / vidrio
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl / Glass Deckel

	Cm	H Cm
GN 2/3		
305 05 52 694	43 x 40	21

Compenso GN 1/3 in laminato

GN 1/3 countertop laminate
Table de travail GN 1/3 en melamine
Encimera GN 1/3 en haminado
Arbeitsplatte GN 1/3

	Cm	In
305 04 51 709	17,6 x 32,5	6,7/8 x 12,3/4

Italo

Caratterizzato da un design pulito
e funzionale che lo rende simile a un mobile contemporaneo, il carrello Italo può essere utilizzato come comodo sostegno e mezzo di trasporto per i tavoli opportunamente piegati.

It stands out with a simple design;
trolley Italo can be used as a useful support, as well as a carriage of the tables properly folded.

Il carrello è dotato di 3 scaffali
nei quali riporre i prodotti che successivamente verranno disposti sul tavolo. Una volta svuotato, può essere trasformato in un mobile nel quale collocare ordinatamente le stoviglie; può inoltre essere utilizzato come piano di appoggio aggiuntivo al tavolo. Composto da materiali pregiati: acciaio e legno. È in oltre dotato di 4 ruote in acciaio pivottanti e con freno.
Misure: 115 x 59 x H 89 Cm

The trolley contains accommodations and
sections where one can store the products which, after that, will be placed on the table. Once empty, taking off the dividers, it can be transformed in a piece of furniture in which it is possible to store tableware tidily; also, it can be used as an additional countertop besides the table. Made of high-quality materials: steel and wood.
Size: 115 x 59 x H 89 Cm

Carrello
Trolley
Chariot
Carro
Wagen

	Cm	In
305 04 52 647	115 x 59 H. 89	6,7/8 x 12,3/4

Italo

Tavolo 1

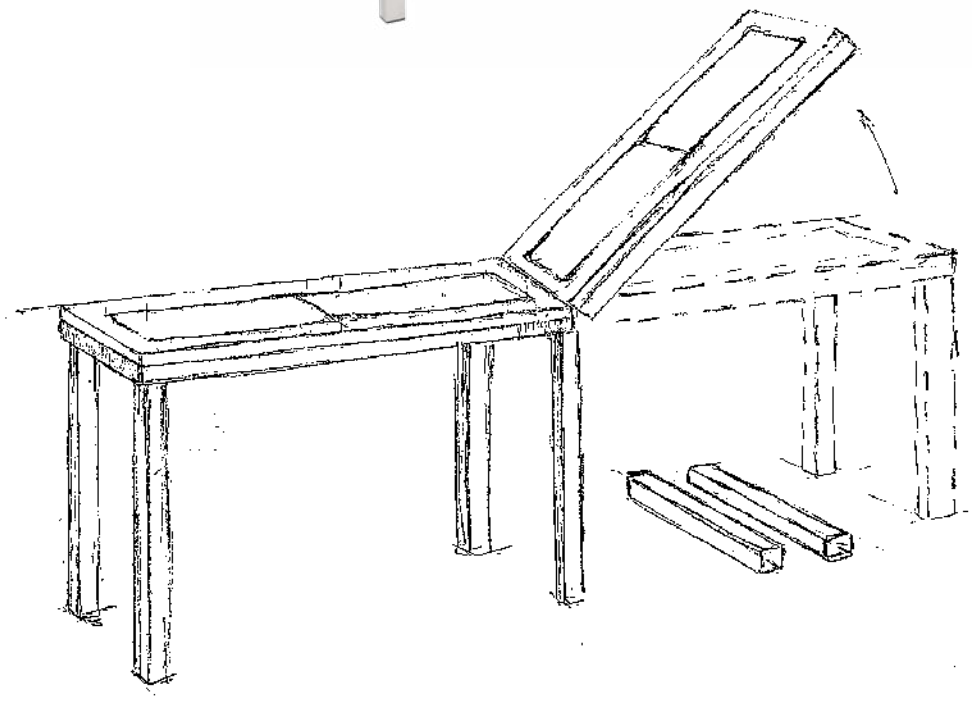
Table 1
Table 1
Mesa 1
Tisch 1

	Cm	H Cm	In	H In
305 04 51 651	132 x 65	89	52 x 25,5	35

Tavolo 2

Table 2
Table 2
Mesa 2
Tisch 2

	Cm	H Cm	In	H In
305 04 51 652	264 x 65	89	104 x 25,5	35



Ogni tavolo È dotato di due compensi in legno removibili, ciascuno dei quali misura 60 x 38,5Cm, in modo da poter allocare all'interno dei tavoli i seguenti accessori:

Cahafing dish gn 2/3 + compenso legno
Cahafing dish gn 1/1
Piano ad induzione
Piano per il mantenimento del calore

Each table has two removable wood countertops, whose size is 60 x 38,5 Cm, so that inside the tables the following accessories can be fitted:

GN 2/3 chafing dish+ wood countertop
GN 1/1 chafing dish
Induction cooktop
Top, heat-keeping

Possibilita' di avere una o piu' gambe del tavolo adatte a nascondere i cavi elettrici. Tutte le gambe dei tavoli hanno un aggancio semplificato (attraverso due perni facilmente avvitabili senza alcun utensile).

Possibility of having one or more table legs, suitable for hiding the electric cables. All the table legs have a simple coupling (by two pivots, easily screwable by hand).

Gamba elettrificata su richiesta

Electric leg
Jambe électrique
Pata eléctrica
Elektrische Beine

B35 05 51 652

I nuovi carrelli PiGreco, con telaio in acciaio inossidabile 18/10 e ripiani in legno verniciato opaco, regalano una vera e propria rivoluzione nel campo del servizio.
La presenza di sole due gambe diametralmente opposte permette una facilità di carico fino ad oggi mai sperimentata.
Le linee pulite, moderne ed eleganti, il design brevettato, lo stile accattivante e la cura nei minimi dettagli rendono PiGreco unico nel suo genere.
Disponibile nella versione nero opaco o, a richiesta, in legno chiaro naturale; i carrelli a 2 o 3 ripiani sono componibili e personalizzabili grazie alla vasta gamma di accessori.

The new PiGreco trolleys, with stainless steel structure and matte varnished wood tops, represent a real revolution in the service field.
Only two legs, diametrically opposite, allow easy loading, never e x perienced before. Clean lines, modern ad elegant, patented design, appealing style and care of the smallest details, make PiGreco a one of a kind trolley.
It comes in matte black or, upon request, natural light wood; 2-tier and 3-tier trolleys are modular and customizable thanks to a wide accessories range.

Die neuen Wagen PiGreco, mit Edelstahl 18/10 Gestell und die Bretter aus matt lackiertem Holz, stellen eine echte Revolution im Service-Bereich dar.
Nur zwei Beine, diametral entgegengesetzt, erlauben eine leichte Beladung noch nie bis heute erlebt
Die saubere Linie, modern und elegant, das patentierte Design, ein gewinnendes Stil und eine Pflege in allen Einzelheiten machen PiGreco einzig in seiner Art
Lieferbar matt schwarz oder, auf WunscH In natürlichem hellem Holz; die 2-und 3 stufige Wagen sind modular und personell gestaltet dank einer breiten Zubehörpalette

Les nouveau x chariots PiGreco, avec cadre en acier inox idable 18/10 et étagères en bois laqué opaque, représentent une veritable revolution dans le domaine du service. La présence de deu x seuls supports, diamétralement opposés, permet une facilité de charge jamais e x périmentée jusqu'aujourd'hui.
Les lignes essentielles, modernes et élégantes, le design breveté, le style charmant et le soigne dans les moindres détails rendent PiGreco unique en son genre.
Disponible dans la version noir opaque ou, sur la demande, en bois clair naturel; les chariots avec 2 ou 3 étagères sont modulables et personnalisables grâce à la vaste gamme des accessoires.

Los nuevos carros de servicio PiGreco, con estructura en acero inox idable 18/10 y estantes en madera barnizada opaca, representan una verdadera revolución en el campo del servicio.
La presencia de dos soportes solamente, diametralmente opuestos, permite una facilidad de carga nunca e x perimentada hasta ahora.
Las líneas limpias, modernas y elegantes, el diseño patentado, el estilo cautivador y el cuidado de los más mínimos detalles hacen PiGreco único en su género.
Disponible en la versión negro opaco o, a pedido, en madera clara natural; los carros de 2 o 3 niveles son modulares y personalizables gracias a la vasta gama de accesorios.

Carrelli **Pigreco**

Modern **and** stylish **structures**

Pigreco

Carrello servire 2 ripiani

Service trolley, 2-tier
Chariot de service 2 étagères
Carro servicio 2 niveles
Servierwagen, 2-stufig

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 681	90 x 50	82	35,3/8 x 19,3/4	32,1/4

Carrello di servizio adeguato a qualsiasi utilizzo. Base a 2 ripiani alla quale si possono abbinare vari componenti per creare il carrello che meglio risponde alle vostre esigenze.
È dotato di ruote antivibrazione, pivotanti, di cui 2 con freno, adatte ad ogni tipo di pavimentazione.
L'aspetto estetico, dalle linee pulite allo stile accattivante, rendono PiGreco unico nel suo genere.

Service trolley suitable for every use. A 2-tier base to which you can combine various components to create the trolley that best meets your requirements.
It is equipped with anti-vibration, pivoting wheels, 2 of which with brake. The aesthetic appearance, with clean lines and appealing style make PiGreco a one of a kind trolley.

Poggiapiatto estraibile in legno
Wood removable tray

Pratica maniglia in acciaio inossidabile
Stainless steel handles

Ruota pivotante rivestita con gomma antistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber

Carrello servire 3 ripiani

Service trolley, 3-tier
Chariot de service 3 étagères
Carro servicio 3 niveles
Servierwagen, 3-stufig

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 682	90 x 50	82	35,3/8 x 19,3/4	32,1/4

Carrello di servizio adeguato a qualsiasi utilizzo. Base a 3 ripiani alla quale si possono abbinare vari componenti per creare il carrello che meglio risponde alle vostre esigenze. Le due gambe agli angoli opposti creano uno spazio tale da agevolare la facilità di carico.

Service trolley suitable for any use. A 3-tier base to which you can combine various components to create the trolley that best meets your requirements. The two legs at opposite corners create a space that allow easy loading.

Telaio resistente in acciaio inossidabile
Resistant stainless steel structure

Ripiani in legno massiccio verniciato
Varnished solid wood tiers

Facilità di carico
Easy loading

Top dolci/formaggi refrigerato

Pastry/cheese top, refrigerated

Etagère à pâtisseries ou fromages réfrigéreé
Bandeja postres o quesos refrigerada
Kühlaufsatz für Kuchen und Käse

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 683	90 x 50	30	35,3/8 x 19,3/4	11,3/4

Vassoio estraibile in acciaio inossidabile con fori drenaggio condensa
Stainless steel pull-out tray with holes for condensation

Top flambé a gas

Flambé top, gas

Etagère flambé à gas
Bandeja flambeado a gas
Flambieraufsatz, Gas

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 684	90 x 50	9,5	35,3/8 x 19,3/4	3,3/4

Top bar con ringhiera

Bar top with railing

Etagère bar avec rack en acier
Bandeja bar con barandilla
Aufsatz für Barservierwagen mit Rand

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 685	90 x 50	9,5	35,3/8 x 19,3/4	3,3/4
319 04 51 686	70 x 50	9,5	27,1/2 x 19,3/4	3,3/4

Top bar con ringhiera

Bar top with railing

Etagère bar avec rack en acier
Bandeja bar con barandilla
Aufsatz für Barservierwagen mit Rand

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 687	50 x 50	9,5	19,3/4 x 19,3/4	3,3/4
319 04 51 688	40 x 50	9,5	15,3/4 x 19,3/4	3,34

Vasca ghiaccio
Ice pan
Bac à glaçons
Cubeta hielo
Eisschale

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 689	20 x 50	9,5	7,7/8 x 19,3/4	3,3/4

(in appoggio sulla ringhiera del top bar)
(to be placed on the bar top railing)

Tagliere acciaio con portacondimenti
Steel tray with condiment holder.
Planche perforée acier avec bac condiments
Planchita perforada acero con porta condimentos
Edelstahlbrett mit Soßenhalter

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 690	20 x 50	8	7,7/8 x 19,3/4	3,1/8

Portabottiglie 3 posti
Bottle holder, triple
Porte-bouteilles 3 bouteilles
Porta botellas 3 botellas
Flaschenhalter, 3-fach

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 691	20 x 50	9,5	7,7/8 x 19,3/4	3,3/4

Portaglacette completo 3 posti
Bottle cooler holder, triple
Support rafraîchisseur à bouteilles 3 bouteilles
Soporte enfriador botellas 3 enfriadores
Weinkühlerhalter, 3-fach

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 692	20 x 50	21,5	7,7/8 x 19,3/4	8,1/2

Supporto per sorbettiere 2 posti
Pigreco stand for sherbet pots, double
Support pour 2 sorbetières
Soporte para 2 sorbeteras
Nur Halter für Sorbetshalter 2-fach schwarz

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 693	20 x 50	19	7,7/8 x 19,3/4	7,1/2

Portasorbettiere completo 2 posti
Sherbet pots with stand, double
Support sorbetières avec 2 sorbetières
Soporte para sorbeteras con 2 sorbeteras
Sorbetshalter komplett, 2-fach

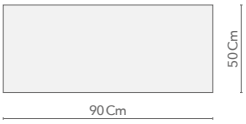
	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 694	20 x 50	19	7,7/8 x 19,3/4	7,1/2

Pigreco

Top dolci/formaggi refrigerato

Pastry/cheese top, refrigerated

Etagère à pâtisseries ou fromages réfrigérée
Bandeja postres o quesos refrigerada
Kühlaufsatz für Kuchen und Käse

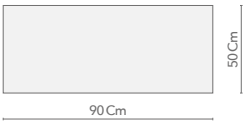


	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 683	90 x 50	30	35,3/8 x 19,3/4	11,3/4

Top bar con ringhiera

Bar top with railing

Etagère bar avec rack en acier
Bandeja bar con barandilla
Aufsatz für Barservierwagen mit Rand

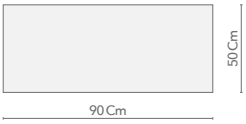


	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 685	90 x 50	9,5	35,3/8 x 19,3/4	3,3/4

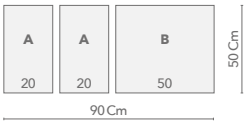
Top flambé a gas

Flambé top, gas

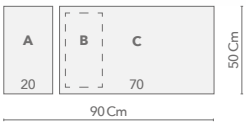
Etagère flambé à gas
Bandeja flambeado a gas
Flambieraufsatz, Gas



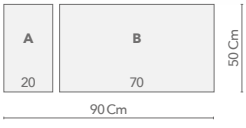
	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 684	90 x 50	9,5	35,3/8 x 19,3/4	3,3/4



	Cm	H Cm	In	H In
A: 2 x 319 04 51 694	20 x 50	19	7,7/8 x 19,3/4	7,1/2
B: 1 x 319 04 51 687	50 x 50	9,5	19,3/4 x 19,3/4	3,3/4

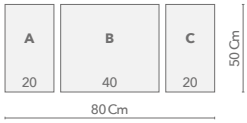


	Cm	H Cm	In	H In
A: 1 x 319 04 51 689	20 x 50	9,5	7,7/8 x 19,3/4	3,3/4
B: 1 x 319 04 51 690				
C: 1 x 319 04 51 686	70 x 50	9,5	27,1/2 x 19,3/4	3,3/4



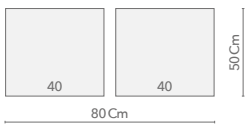
	Cm	H Cm	In	H In
A: 1 x 319 04 51 694	20 x 50	19	7,7/8 x 19,3/4	7,1/2
B: 1 x 319 04 51 686	70 x 50	9,5	27,1/2 x 19,3/4	3,3/4

Pigreco

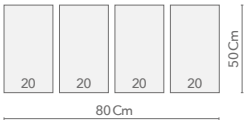


	Cm	H Cm	In	H In
A: 1 x 319 04 51 691	20 x 50	9,5	7,7/8 x 19,3/4	3,3/4
B: 1 x 319 04 51 688	40 x 50	9,5	15,3/4 x 19,3/4	3,3/4
C: 1 x 319 04 51 692	20 x 50	21,5	7,7/8 x 19,3/4	8,1/2

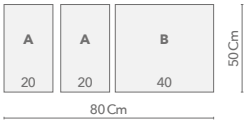
80Cm



	Cm	H Cm	In	H In
2 x 319 04 51 688	40 x 50	9,5	15,3/4 x 19,3/4	3,3/4



	Cm	H Cm	In	H In
4 x 319 04 51 691	20 x 50	9,5	7,7/8 x 19,3/4	3,3/4



	Cm	H Cm	In	H In
A: 2 x 319 04 51 692	20 x 50	21,5	7,7/8 x 19,3/4	8,1/2
B: 1 x 319 04 51 688	40 x 50	9,5	15,3/4 x 19,3/4	3,3/4

Pigreco

Carrello arrosti

Roast beef trolley
Table roulante à boeuf
Carro para carne asada
Fleischwagen

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 728	80 x 108	112	31,1/2 x 42,1/2	44,1/8

Carrello bolliti

Boiled meat trolley
Table roulante à plat du jour
Carro para cocidos
Menüwagen

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 729	60 x 108	112	23,5/8 x 42,1/2	44,1/8

Carrello cocktail

Cocktail trolley
Chariot cocktail
Carro cocktail
Cocktails Servierwagen

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 699	50 x 90	91,5	35,3/8 x 19,3/4	36

Carrello per il servizio al tavolo ideale per la preparazione di cocktail di ogni tipo. Il carrello è dotato di top in legno con finiture e accessori in acciaio inox lucidato a specchio. Contiene portaglacette, portabottiglie, vasca ghiaccio e tagliere in acciaio con porta condimenti.

Service trolley, perfect to prepare every cocktail. The trolley is provided with wood top with mirror-polished, stainless steel finish and accessories. It comes with bottle cooler holder, bottle holder, ice pan and steel tray with condiment holder.

Tagliere in acciaio con portacondimenti
Steel tray with condiment holder

Portaglacette completo 3 posti
Bottle cooler holder, triple

Portabottiglie 3 posti
Bottle holder, triple

Carrello dolci/formaggi 3 ripiani refrigerato

Trolley for pastry/cheese, 3-tier refrigerated
Chariot pâtisseries/fromages 3 étagères réfrigéré
Carro postres/queso 3 niveles refrigerado
Servierwagen für Käse/Desserts mit Kühlung

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 695	50 x 90	112	35,3/8 x 19,3/4	45,1/8

Carrello a 3 ripiani per il servizio al tavolo di dolci o formaggi oppure per il servizio a buffet, refrigerato con eutettici.
Il carrello è dotato di top in legno con finiture ed accessori in acciaio inox lucidato a specchio.

3-tier service trolley for dessert or cheese or buffet service, with ice-pack cooling. The trolley is provided with wood top with mirror-polished stainless steel finish and accessories.

Vassoio estraibile in acciaio inossidabile con fori drenaggio condensa
Stainless steel pull-out tray with holes for condensation

Top refrigerato con eutettici
Ice-pack cooling top

Vassoio estraibile in acciaio inossidabile con fori drenaggio condensa
Stainless steel pull-out tray with holes for condensation

Poggiapiatto estraibile in legno
Wood removable tray

Pigreco

Carrello bar

Bar trolley
Chariot bar
Carro bar
Bar Servierwagen

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 697	50 x 90	91,5	35,3/8 x 19,3/4	36

Carrello per il servizio al tavolo di liquori e digestivi. Il carrello è dotato di top in legno con ringhiera in acciaio inox lucidata a specchio.

Service trolley for liquor and drinks. The trolley is provided with wood top with mirror-polished stainless steel railing.

Top bar con ringhiera
Bar top with railing

Pratica maniglia in acciaio inossidabile
Practical stainless steel handle

Ruota pivotante rivestita con gomma antistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber

Carrello vini/liquori

Wine/liquor trolley
Chariot vins/liqueurs
Carro vinos/licores
Servierwagen für Likör

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 698	50 x 90	91,5	35,3/8 x 19,3/4	36

Carrello per il servizio al tavolo di liquori e digestivi. Il carrello è dotato di top in legno con ringhiera in acciaio inox lucidata a specchio. Il carrello include anche porta bottiglie e porta glacette.

Service trolley for liquor and drinks. The trolley is provided with wood top with mirror polished stainless steel railing. It also cames with bottle holder and bottle cooler holder.

Top bar con ringhiera
Bar top with railing

Portaglacette completo 3 posti
Bottle cooler holder, triple

Portabottiglie 3 posti
Bottle holder, triple

Pigreco

Carrello sorbetti

Sherbet trolley
Chariot sorbets
Carro sorbetes
Servierwagen mit Etagen für Speiseeis und Sorbett

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 700	50 x 90	101	35,3/8 x 19,3/4	39,3/4

Carrello per il servizio al tavolo di gelato e sorbetti. Il carrello è dotato di top in legno con finiture ed accessori in acciaio inox lucidato a specchio.
La sorbettiera è isotermica, a doppio corpo.

Service trolley for ice creams and sherbets. The trolley is provided with wood top with mirror-polished stainless steel finish and accessories.
The sherbet pot is isothermal, double-wall.

Top bar con ringhiera
Bar top with railing

Portasorbettiere completo 2 posti
Sherbet pots with stand, double

Facilità di carico
Easy loading

Carrello flambé

Flambé trolley
Chariot flambé
Carro flameado
Flambierwagen

	Cm	H Cm	In	H In
319 04 51 696	50 x 90	91,5	35,3/8 x 19,3/4	36

Carrello per il servizio al tavolo.
Il piano di lavoro è in acciaio inox . Il piano di servizio inferiore ha un portabottiglie laterale con finiture in acciaio inossidabile. Il fornello sul piano superiore, con dispositivo di accensione e regolatore manuale di fiamma, è l'ideale per preparare un perfetto flambé.

Flambé service trolley. The working top is stainless steel. The lower service top has a side bottle opener with stainless steel finish. The burner on the upper top, with ignition device and flame adjuster, is the ideal to prepare a perfect flambé!

Fuoco con regolatore di fiamma
Flambè top

Piano in aciaio Inox
Stainless steel tier

Portabottiglie 3 posti
Bottle holder, triple

Carrelli
Linea

Linea

Carrello Gueridon Linea

Linea gueridon trolley
Chariot Gueridon Linea
Carro Gueridon Lineay
Linea Gueridon-Wagen

	Cm	H Cm	In	H In
327 18 51 001	70 x 35	73	27,1/2 x 13,3/4	28,3/4

Carrello Gueridon Linea

Linea gueridon trolley
Chariot Gueridon Linea
Carro Gueridon Lineay
Linea Gueridon-Wagen

	Cm	H Cm	In	H in
327 18 51 002	80 x 50	82	31,1/2 x 19,3/4	32,1/4

Top Bar Linea

Linea bar top
Dessus à bar Linea
Encimera bar Linea
Linea-Baroberteil

	Cm	In
327 18 51 010	70 x 35	27,1/2 x 13,3/4
327 18 51 011	80 x 50	31,1/2 x 19,3/4

Top Pane Linea

Linea bread top
Dessus à pain Linea
Encimera pan Linea
Linea Brotaufsatz

	Cm	In
327 05 51 012	70 x 35	27,1/2 x 13,3/4

Top Dolci Linea

Linea dessert top
Dessus à dessert Linea
Encimera postres Linea
Linea Dessertaufsatz

	Cm	In
327 05 51 013	70 x 35	27,1/2 x 13,3/4

Carrello completo pane

Complete trolley for bread
Chariot complet à pain
Carro completo pan
Kompletter Servierwagen für Brot

	Cm	In
327 18 51 031	70 x 35	27,1/2 x 13,3/4

Carrello completo bar

Complete trolley for bar service
Chariot complet à bar
Carro completo bar
Kompletter Servierwagen für den Barservice

	Cm	In
327 18 51 030	70 x 35	27,1/2 x 13,3/4
327 18 51 040	80 x 50	31,1/2 x 19,3/4

Carrello completo dolci/formaggi

Complete trolley for dessert/cheese
Chariot complet à dessert/fromages
Carro completo postres/quesos
Kompletter Servierwagen für Dessert & Käse

	Cm	In
327 18 51 032	70 x 35	27,1/2 x 13,3/4

I carrelli della linea Classica di Broggi sono realizzati in legno massello di faggio verniciato con tinta a base di acqua nel rispetto della normativa europea in materia di idoneità al contatto con gli alimenti. La struttura del carrello, monoblocco ed autoportante, è molto robusta. La lavorazione artigianale è effettuata con l'utilizzo di macchine CNC e le parti metalliche sono realizzate in acciaio inossidabile AISI 304. Tutta la gamma è fornita nella classica ed elegante colorazione mogano Broggi. Hanno 4 ruote pivotanti da 125 mm di diametro con freno di stazionamento meccanico e rivestimento in silicone morbido ed adatte a superare le asperità del pavimento. È possibile produrre versioni in colori speciali su richiesta del cliente con un sovrapprezzo da stabilire. Altrettanto su richiesta del cliente è possibile realizzare versioni speciali dei carrelli con funzioni diverse. Ogni carrello è fornito di imballo singolo e pallettizzato.

Classica trolleys by Broggi are made from solid beechwood, varnished using water-based paints in accordance with European regulations on suitability for food contact. The freestanding, one-piece frame of the trolley is very sturdy. CNC machines are used for a careful manufacturing process and metal parts are made of AISI 304 stainless steel. The entire range comes in the classic and elegant Broggi mahogany colour. The trolley features four Ø125-mm swivel casters plus mechanical brake and a soft silicone coating, suitable to adjust to uneven and rugged floors. Upon request trolleys in special colours can be made at a surcharge to be defined. Special trolley versions featuring different functions can also be made upon request. Each trolley is delivered in a single package and palletised.

Die Servierwagen der Linie Classica von Broggi sind aus massivem Buchenholz, lackiert mit Farblack auf Wasserbasis nach den Vorgaben der europäischen Richtlinie für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Der Servierwagen zeichnet sich durch eine sehr robuste, selbsttragende Blockstruktur aus. Die handwerkliche Fertigung erfolgt unter dem Einsatz von CNC Maschinen, die Metallteile sind aus rostfreiem Stahl AISI 304. Die gesamte Serie steht im klassisch eleganten Farbton Mahagoni Broggi zur Verfügung. Der Wagen hat 4 Drehräder von 125 mm Durchmesser mit mechanischer Feststellbremse und weicher Silikonbeschichtung, die für alle Arten von Fußböden geeignet ist. Nach Kundenwunsch können Ausführungen in anderen Farben gegen Aufschlag nach Vereinbarung hergestellt werden. Außerdem sind spezielle Kundenanfertigungen von Servierwagen mit verschiedenen Funktionen möglich. Jeder Wagen wird einzeln verpackt auf Palletten geliefert.

Les chariots de la ligne Classica de Broggi sont réalisés en bois de hêtre verni avec une peinture à base d'eau en conformité avec la réglementation européenne en matière d'aptitude au contact avec les aliments. La structure du chariot, monobloc et autoportante, est très solide. Le travail artisanal est effectué à l'aide de machines CNC et les pièces métalliques sont réalisées en acier inox AISI 304. Toute la gamme est fournie dans la classique et élégante couleur acajou Broggi. Ils ont 4 roues pivotantes de 125 mm de diamètre avec frein de stationnement mécanique et revêtement en silicone souple et appropriées pour surmonter les aspérités du plancher. Il est possible de produire des versions dans des couleurs spéciales à la demande du client avec un supplément à fi x er. Toujours à la demande du client, il est possible de réaliser des versions spéciales des chariots avec des fonctions différentes. Chaque chariot est équipé d'emballage individuel et palettisé.

Los carros de la línea Classica de Broggi son elaborados con madera maciza de haya barnizada con tinte a base de agua en el respeto de la normativa europea en materia de idoneidad para el contacto con los alimentos. La estructura del carro, monoblock y autoportante, es muy robusta. La elaboración artesanal se efectúa con el empleo de máquinas CNC y las partes metálicas son realizadas con acero inox idable AISI 304. Toda la gama es suministrada en la clásica y elegante tonalidad caoba Broggi. Tienen 4 ruedas pivotantes de 125 mm de diámetro con freno de estacionamiento mecánico y revestimiento de silicona blanda adecuadas para superar las asperezas del piso. Es posible producir versiones de colores especiales a solicitud del cliente con un sobreprecio a establecer. Igualmente a solicitud del cliente es posible realizar versiones especiales de los carros con funciones diversas. Cada carro está dotado de embalaje singular y paletizado.

Carrelli **Classica**

Classica

Carrello bolliti e arrosti

Roast beef and boiled meet trolley
Table roulante à boeuf et plat du jour
Carro para carne asada y cocidos
Fleisch-Menüwagen

Carrello per servire al tavolo i bolliti, con due portavivande grandi e uno più stretto, che possono essere regolabili in altezza e consentono di tagliare i bolliti senza toglierli dalla vasca.

Trolley to serve boiled meat, with two big food pans and a narrow one that can be adjusted in height, allowing to cut the meat without taking it out from the pan.

Carrello arrosti composto da tagliere in corian e due contenitori per salsa 14 x 14 Cm H. 12 Cm.

Roast beff trolley composed of corian carving board and two sauce container 14 x 14 Cm H. 12 Cm.

Poggiapiatto ribaltabile in acciaio inossidabile
Stainless steel plate stand, folding

Termostato regolabile e termometro digitale
Adjustable thermostat and digital thermometer

Supporto portacoltelli estraibile
Pull-out knife holder

Carrello arrosti

Roast beef trolley
Table roulante à boeuf
Carro para carne asada
Fleischwagen

	Cm	H Cm
318 04 51 528	96 x 58	97
	In	H In
	37,7/8 x 22,7/8	38,1/4

Carrello bolliti

Boiled meat trolley
Table roulante à plat du jour
Carro para cocidos
Menüwagen

	Cm	H Cm
318 04 51 522	96 x 58	97
	In	H In
	37,7/8 x 22,7/8	38,1/4

Classica

Carrello refrigerato ventilato

Ventilated refrigerated trolley
Table roulante réfrigérée ventilée
Carro refrigerado ventilado
Wagen, mit Gelüfteter Kühlung

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 581 Refrigerato / Refrigerated	92 x 52	105	43,1,1/4 x 23,5/8	43,114

Struttura in legno massello con piani impiallacciati. Vasca in acciaio inox AISI 304, dimensioni mm 700 x 395 x 90h. Foro sul fondo vasca per scarico condensa. Rubinetto per scarico acqua. Cupola in plexiglass semicilindrica con apertura su due lati. Pannello comandi con termostato digitale ed interruttore di accensione con spia luminosa. Tensione rete 230 Volt monofase 50/60hz.
Cavo elettrico spiralato.
Potenza 152 W.
Temperatura di esercizio compresa tra 4°C e 10°C.
Condensatore 3W.
Ruote pivotanti mm 125 di cui due con freno.
Dimensioni massime Cm 92 x 52 x 105h.

Solid wood structure with veneer decks AISI 304 stainless steel pan with dimensions mm 700 x 395 x 90h. Condense outlet hole on the bottom. Water outlet tap. Plexiglass semi-cylindrical dome cover with opening on two sides. Operation panel with digital thermostat and power switch witH Indicator light. 230 Volt voltage, single phase 50/60hz Electric spiral cable. Power 152 W. Operating temperature between 4°C and 10°C. 3W evaporator. Pivoting wheels mm 125, with two brakes. Maximum dimensions Cm 92 x 52 x 105h.

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Bordo metallico antiurto
Shockproof metal edge

Cloche in plexiglass a due elementi semicircolari rientranti
Plexiglass dome with two semicircular re-entering elements

Apribile su ambo i lati
Opening in both directions

Carrello flambé a gas

Flambé trolley
Table roulante à flambée
Carro para flameado
Flambierwagen

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 539	90 x 52	90	35,3/8 x 20,1/2	35,3/8

Carrello per il servizio del flambé al tavolo. Il piano di lavoro è in corian. Il piano di servizio inferiore ha una ringhiera di protezione ed è presente un portabottiglie laterale in acciaio inossidabile.
Il fornello ha la griglia asportabile ed il bruciatore ha un dispositivo di sicurezza termocoppia secondo la normativa CE, vano portabombola in legno, dispositivo di accensione piezoelettrico e regolatore di fiamma.
È disponibile in legno color ebano.

Flambé service trolley. The working deck is corian. The service lower deck has a protective barrier and a side stainless steel bottle holder. The stove has a removable grate and the burner has a thermocouple security device complying with CE regulations, a wooden gas cylinder cabinet, a piezoelectric ignition device and a flame adjuster. It is available in ebony colour wood.

Cestello porta bottiglie / spezie in acciaio inossidabile
Stainless steel bottle / spice holder

Fuoco con griglia asportabile
Stove with removable grate

Dispositivo di accensione piezoelettrico e regolatore di fiamma
Piezoelectric ignition device and flame adjuste

Classica

Carrello Omicron

Omicron trolley
Table roulante Omicron
Carro Omicron
Omicron Servierwagen

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 680	92 x 52	120	36,1/4 x 20,1/2	47,1/4

Carrello per il servizio di dolci o formaggi. L'estrema maneggevolezza e le dimensioni contenute rendono il carrello adatto al servizio tra i tavoli. Cloche in plexiglass con apertura bilaterale. Il piano, refrigerato con piastre eutectiche, è ad avanzamento automatico con apertura cloche. Ruote pivotanti di cui due con freno.

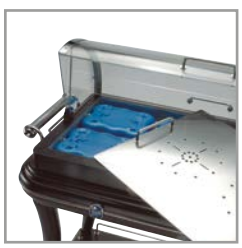
Cheese and dessert trolley
E x treme manageability and small dimensions make it ideal for table service. Plexiglass cloche with two sides opening. The top, refrigerated with ice packs, slides automatically by opening the cloche. Pivoting wheels, two of which with brake. with barrier.

Maniglia in acciaio inox
Stainless steel handle

Piano ad avanzamento automatico
Automatic sliding top

Piano refrigerato con piastre eutettiche
Top refrigerated with ice packs

Vassoio estraibile in acciaio inossidabile con fori drenaggio condensa
Stainless steel pull-out tray with holes for condensation



Carrello Sigari

Cigar trolley
Chariot à cigares
Carro de servicio para puros
Servierwagen mit Zigarrenhalter

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 678	92 x 52	98	36,1/4 x 20,1/2	32,1/4
Con alzata liquori				
318 04 51 679	92 x 52	125	36,1/4 x 20,1/2	49,1/4

Carrello per il servizio di sigari.
Cassetta sigari umidificata, realizzata in legno di cedro, vetrine in vetro con chiusura di sicurezza, umidificatore professionale, igrometro analogico per il controllo dell'umidità.
Il carrello, con l'aggiunta del top bar/liquori e alzata per calici, diventa l'ideale anche per il servizio di liquori.
Ruote pivotanti di cui due con freno.

Cigar trolley.
Cigar humidifier box , cedar wood, glass windows with safety lock, analog hygrometer for humidity control.
The trolley, with the bar/liqueur top and the goblet top, is the ideal for liqueur service.
Pivoting wheels, two of which with brake.

Cassette sigari umidificate in legno di cedro
Cigar humidifier box es, cedar wood

Igrometro analogico per il controllo dell'umidità
Analog hygrometer for humidity control

Vetrine con chiusure di sicurezza
Glass windows with safety lock

Classica

Carrello servire champagne tondo

Round champagne service trolley
Table roulante de service à champagne
Carro de servicio para champán
Servierwagen für Champagne. rund

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
318 04 51 717	83	83	32,3/4	32,3/4

Coppa champagne Rubans non inclusa
Punch baul not included

Coppa punch con manici Rubans

Punch bowl with Rubans handles
Bol à punch avec poignées Rubans
Champañera con asas Rubans
Punchschale mit Griff Rubans

	Ø Cm	Lt	Ø In	Oz
310 00 43 602	50	30	19,3/4	1014

Carrello tondo per il servizio di champagne di ø 83 cm.
Il carrello ha 16 fori per bicchieri del ø di 9 cm e lo spazio per posizionare una coppa champagne.
Ideale per il servizio al tavolo di champagne e non solo.
Ruote pivotanti di cui due con freno.

Round champagne trolley, ø 83 cm.
The trolley has 16 holes for glasses, ø 9 cm, and room for a champagne bowl.
Ideal for table service of champagne and more. Pivoting wheels, two of which with brake.

Coppa champagne Rubans Ø Cm50
Rubans champagne bowl, Ø Cm50

Piano di servizio inferiore con ringhiera di protezione
Lower service deck with protective barrier

Sede alloggio bicchieri
Champagne glass seat

Carrello tondo Liquori

Liquor trolley, round
Chariot rond à liqueurs
Carro redondo licores
Spirituosenwagen, rund

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 717	83	83	32,7	32,7

Bordo metallico antiurto
Shock proof metal edge

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Piano di servizio inferiore con ringhiera di protezione
Lower service deck with protective barrier

Classica

Carrello servire

Service trolley
Table roulante de service
Carro de servicio
Servierwagen

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 519	92 x 52	98	36,1/4 x 20,1/2	32,1/4

Carrello di servizio,
funzionale per tutti gli utilizzi.
È in legno color ebano
e puo'essere dotato
di tops diversi,specifici per l'uso.
Il carrello servire
puo' diventare carrello
per presentazione
del pesce, carrello bar liquori,
carrello dolci e formaggi
refrigerato,carrello per insalata
ed antipasti, carrello
per gelati e sorbetti.

Service trolley,
functional for all uses.
It is in ebony colour wood,
and can be provided
with different specific tops.
The service trolley can be
a fish display trolley,
a liquor trolley, a
refrigerated trolley for
pastry and cheese,
a salad and hors d'oeuvre
trolley, or an ice-cream
and sherbet trolley.

Maniglie in acciaio inox
Stainless steel handles

Ruota pivotante rivestita con gomma antistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber tyre

Piano di servizio inferiore con ringhiera di protezione
Lower service deck with protective barrier

Carrello servire 3 piani

Service trolley, 3-tier
Chariot de service 3 étagères
Carro servicio 3 niveles
Servierwagen, 3-stufig

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 646	92 x 52	98	36,1/4 x 20,1/2	32,1/4

Il nuovo carrello di servizio con tre ripiani, funzionale per tutti gli utilizzi.
È in legno color ebano e puт essere dotato di tops diversi,specifici per l'uso.

The new 3-shelves service trolley, functional for all uses.
It is in ebony colour wood, and can be provided with different specific tops.

Bordo metallico antiurto
Shock proof metal edge

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Piano di servizio inferiore con ringhiera di protezione
Lower service deck with protective barrier

Classica

Top bar / liquori con alzata per calici per carrello servire

Service trolley liquor top with goblet stand

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 526	84 x 45	46	33 x 17,3/4	18,1/8

Top bar / liquori per carrello servire

Service trolley liquor top

	Cm	In
318 04 51 520	84 x 45	33 x 17,3/4

Top gelati e sorbetti per carrello servire

Service trolley ice-cream and sherbet top

	Cm	In
318 04 51 542	84 x 45	33 x 17,3/4

Top servire liquori

Liquor service top

	Cm	In
318 04 51 705	84 x 45	33 x 17,3/4 in

Carrello servire

Service trolley with pull-out top deck

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 519	92 x 52	82	36,1/4 x 20,1/2	32,1/4

Top refrigerato per presentazione pesce per carrello servire

Service trolley refrigerated top for fish display

	Cm	In
318 04 51 543	84 x 45	33 x 17,3/4

Top dolci e formaggi refrigerato per carrello servire

Service trolley refrigerated top for pastry and cheese

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 521	79 x 44	29	31,1/8 x 17,3/8	11,1/2

Top pasticceria 2 piani refrigerato per carrello servire

Dessert refrigerated top for service trolley, 2-tier

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 675	76 x 42	52	30 x 16,1/2	20,1/2

Carrello servire 3 piani

Service trolley with pull-out top deck

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 646	92 x 52	82	36,1/4 x 20,1/2	32,1/4

Classica

Carrello servire pasticceria/formaggi

Service trolley with refrigerated top for cheese
Table roulante de service avec étagère à fromages réfrigérée
Carro de servicio con bandeja para quesos refrigerante
Servierwagen mit Etage für Käse mit Kühlung

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 547 Refrigerato / Refrigerated	92 x 52	112	36,1/4 x 20,1/2	44

Carrello per il servizio
al tavolo di dolci
o formaggi oppure
per il servizio a buffet,
refrigerato con eutettici.
Il carrello è dotato
di top in legno
color ebano
con finiture e
accessori in acciaio
inox lucidato
a specchio.

Service trolley for cheese
and pastry or
buffet service,
with ice-pack cooling.
The trolley is provided
with an ebony colour top,
with mirror-polished stainless
steel finishing
and accessories.

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Set dolci e formaggi
Pastry and cheese set

Vassoio estraibile in acciaio inossidabile con fori drenaggio condensa
Stainless steel pull-out tray with holes for condensation

Carrello servire con top gelati e sorbetti

Service trolley with ice-cream and sherbet top
Table roulante de service avec étagère à glaces et sorbets
Carro de servicio con bandeja para helados y sorbetes
Servierwagen mit Etage für Speiseeis und Sorbett

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 549	92 x 52	120	36,1/4 x 20,1/2	47,1/4

Carrello per il servizio
al tavolo
di gelato e sorbetti.
Il carrello è dotato
di top in legno color ebano
con finiture e accessori
in acciaio inossidabile
lucidato a specchio.
La sorbettiera è
isotermica,
a doppio corpo.

Service trolley for
ice-creams and sherbets.
The trolley is provided
with ebony colour wooden top,
mirror-polished stainless
steel finishing and accessories.
The sherbet pot is isothermal,
double-wall.

Sorbettiera isotermica
Isothermal sherbet pot

Piano con 4 sorbettiere
Deck with 4 sherbet pots

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Classica

Carrello servire con top refrigerato per presentazione pesce

Service trolley with refrigerated top for fish display
Table roulante de service avec étagère réfrigérée à poisson
Carro de servicio con bandeja refrigerante para pescado
Servierwagen mit Etage für Fisch mit Kühlung

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 544	92 x 52	85	36,1/4 x 20,1/2	33,1/2

Carrello per la presentazione del pesce fresco, refrigerato direttamente con ghiaccio. Il carrello è dotato di top in legno color ebano e di piano inferiore con ringhiera.

Trolley for fresh fish display with ice cooling. The trolley is provided with ebony colour wooden top and lower deck with barrier.

Vasca estraibile in acciaio
Pull-out stainless steel pan

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Refrigerazione con ghiaccio
Ice cooling

Carrello servire con top bar / liquori e alzata per calici

Service trolley with liquor top and globet stand
Table roulante de service avec étagère à liqueurs et tablette pour verres à pied
Carro de servicio con bandeja para licores y bandejita para copas
Servierwagen mit Etage für Likör und Gläser

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 546	92 x 52	127	36,1/4 x 20,1/2	50

Carrello per il servizio al tavolo di liquori e digestivi. Il carrello è dotato di top in legno color ebano con finiture e accessori in acciaio inox lucidato a specchio. Pratico anche nella versione con l'alzata per calici con ringhiera di protezione.

Service trolley for liquor and digestives. The trolley is provided with ebony colour wooden top, mirror-polished stainless steel finishing and accessories. It is practical also in its version with the goblet stand with protective barrier It is practical also in its version with the goblet stand with protective barrier

Alzata per calici con ringhiera di protezione
Goblet stand with protective barrier

Ancoraggio a rotaia per calici
Rail fi x ing for goblets

Ruota pivotante rivestita con gommaantistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber tyre

Classica

Carrello servire con top bar

LiquoriService trolley with liquor top
Table roulante de service avec étagère à liqueurs
Carro de servicio con bandeja para licores
Servierwagen mit Etage für Likör

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 545	92 x 52	100	36,1/4 x 20,1/2	39,1/2

Carrello per il servizio
al tavolo di liquori e digestivi.
Il carrello è dotato di top in legno
color ebano con finiture
e accessori in acciaio inox
lucidato a specchio.

Service trolley for liquor and digestives. The trolley is provided with ebony colour wooden top, mirror-polished stainless steel finishing and accessories.

Piano di servizio inferiore
Lower service deck

Piano d'appoggio estraibile
Pull-out top deck

Ringhiera di protezione superiore e maniglie in acciaio inox
Top deck protective barrier with stainless steel handles

Carrello Gueridon lusso

Gueridon trolley, de lu x e
Table roulante guéridon de lu x e
Carro queridon lujo
Gueridonwagen De Lu x e

	Cm	H Cm	In	H In
318 04 51 524	78 x 48	80	30,3/4 x 19	31,1/2
318 04 51 662	70 x 35	74	27,1/2 x 13,3/4	29,1
318 04 51 661	50 x 35	74	27,1/2 x 13,3/4	29,1

Carrello per il servizio al tavolo di dolci, pesce o formaggi, oppure per il servizio a buffet.

Service trolley for pastry, fish, cheese or buffet.

Gamba sagomata de lu x e
De lu x e shaped leg

Piano inferiore con bordo
Lower deck with edge

Ruota pivotante rivestita con gomma antistatica
Pivoting wheel with anti-static rubber tyre

Gamma colori
I carrelli Broggi possono essere prodotti, oltre che nel tradizionale color ebano, anche in alcuni colori speciali, come raffigurato nella tabella sottostante.

IMPORTANTE
Essendo il legno un prodotto naturale, i colori qui riprodotti sono indicativi. I nostri prodotti potrebbero essere soggetti a piccole variazioni di colore, lucentezza o intensità di venature che rientrano nella tolleranza. Eventuali differenze cromatiche rispetto ai campioni o a precedenti spedizioni non costituiscono quindi motivo di reclamo.

Colour range
In addition to the traditional ebony colour, Broggi trolleys can be also manufactured in some special colours, as shown in the table.

IMPORTANT
Being wood a natural product, the colours shown here are indicative only. Our products could have slight colour, brightness or intensity grain variations, within tolerance limits. Possible colour differences in comparison with samples or previous shipments are not reasons for claim.

Gamme de couleurs
Les tables roulantes Broggi peuvent être produits, en plus que dans la couleur ébène traditionnelle, aussi dans quelques couleurs speciales, représentées dans le tableau.

IMPORTANT
Puisque le bois est un produit naturel, les couleurs reproduites ici sont indicatives. Nos produits pourraient être sujets à des petites variations dans la couleur, dans le brillant où dans l'intensité des veinures qui rentrent dans la tolérance. D'éventuelles différences chromatiques en ce qui concerne les échantillons où les livraisons précedentes ne constituent donc pas une raison de réclamation valable.

Gama de colores
Los carros Broggi pueden ser producidos, además de en el tradicional color ébano, en algunos colores especiales también, como ilustrado en la tabla.

IMPORTANTE
Siendo la madera un producto natural, los colores aquí reproducidos son indicativos. Nuestros productos podrían tener pequeñas variaciones de color, brillo o intensidad de veta en los límites de tolerancia. Eventuales diferencias cromáticas con las muestras o las e x pediciones anteriores no constituyen motivos de reclamación

Farben
Unsere Mehrzweckwagen werden nicht nur in Ebenholz sondern aucH In Sonderfarben produziert (Tabelle).

WICHTIG
Die abgebildeten Farben sind unverbindlich; Holz ist ein Naturprodukt. Unregelmässigkeiten in Farbe und Masserung sind ein Zeichen dafür. Gebeizte Oberflächen können in Farbe und Glanzgrad von Farbmustern oder früheren Lieferungen abweichen. Dies ist kein Reklamationsgrund.

Cod. 51
Mogano chiaro
Light mahogany
Acajou clair
Caoba claro
Mahogani hell

Cod. 52
Mogano
Mahogany
Acajou
Caoba
Mahogani

Cod. 54
Noce scuro
Dark walnut
Noyer foncé
Nogal oscuro
Nuss dunkel

Cod. 55
Palissandro
Rosewood
Palissandre
Palisandro
Palisander

Manutenzione Wood
Wood Maintenance

MANUTENZIONE ARTICOLI IN LEGNO

Il legno è un materiale naturale e vivo, per questo è un'ottima materia prima per arredi, complementi e oggettistica.
Garantisce solidità, sicurezza e durata negli anni ma richiede anche interventi di manutenzione per conservare tutte le sue caratteristiche.
Esistono prodotti specifici per pulire e proteggere il legno nel rispetto della naturalezza di questo nobile materiale.

Come togliere i graffi dal legno:
In commercio esistono molti prodotti adatti per rimuovere i graffi dal legno come lucidanti pigmentati per mobili, applicabili con un panno pulito.
Per graffi particolarmente lievi o bordi sciupati è possibile usare dei markers per il ritocco che riescono a coprire graffi e segni di usura.
Per graffi più profondi è possibile usare una stecca di cera (del colore compatibile a quella del legno da riparare).

WOOD PRODUCTS MAINTENANCE

Wood is a natural and live material, consequently, it is an e x cellent raw material for furniture, accessories and objects.
It guarantees solidity, safety and durability over the years, however, it also requires maintenance in order to preserve all its characteristics.
There are specific products to clean and protect wood, respecting the naturalness of this noble material.

How to remove scratches from wood:
In the market there are many products suitable for removing scratches form wood like pigmented polishes, which can be applied with a clean cloth.
For light scratches or worn edges you can use touch-up markers, which can cover scratches and signs of wear.
For deep scratches you can use a wa x stick (of colour compatible with the wood that needs repair).

Manutenzione PVD
PVD Maintenance

ISTRUZIONI D'USO E DI MANUTENZIONE PER LA POSATERIA ED IL VASELLAME IN PVD

Lavare accuratamente i prodotti prima di utilizzarli per la prima volta.
Dopo ogni utilizzo evitare di lasciare per tempi prolungati gli articoli sporchi a contatto con i residui alimentari e/o immersi nel liquido di rigoverno. Alcune sostanze contenute negli alimenti sono infatti dannose per il PVD e ne alterano l'aspetto. È quindi importante lavare gli articoli utilizzati subito dopo l'uso.

In caso di lavaggio manuale utilizzare acqua calda e sapone neutro, risciacquare con abbondante acqua tiepida ed asciugare scrupolosamente tutti gli articoli dopo il lavaggio per evitare la formazione di macchie dovute a depositi calcarei contenuti nell'acqua. Evitare tassativamente l'utilizzo di pomice, paglietta d'acciaio, spugnette o panni impregnati di polveri abrasive.

In caso di lavaggio in lavastoviglie utilizzare un programma a temperatura non superiore a 60°C. Tenere separati i coltelli dalle altre posate (forchette e cucchiai) e da altri articoli in acciaio inox . Escludere detersivi sintetici a base di cloro e con fosfati superiori al 10%, ossigeno o prodotti comunque candeggianti. È consigliabile estrarre ed asciugare accuratamente con un panno morbido tutti i pezzi subito dopo il lavaggio, anche se comprende un ciclo di asciugatura automatica. Non lasciare le posate e gli articoli in PVD nell'ambiente umido della lavastoviglie ma asciugarli e riporli in un ambiente asciutto.

Evitare di sottoporre i pezzi trattati in PVD a operazioni di pulizia o asciugatura utilizzando asciugatori o lucidatori automatici con azione di granuli, ceramici o paste/liquidi abrasivi. Possono essere invece utilizzati il tutolo di mais o detersivi non clorurati contenenti farina fossile.
Non utilizzare lavastoviglie a osmosi.

In caso di leggero viraggio del colore o macchie calcaree persistenti pulire con panno morbido e aceto e successivamente risciacquare con abbondante acqua tiepida e asciugare accuratamente.

PVD CUTLERY AND PLATE INSTRUCION OF USE AND MAINTENANCE

Wash up carefully the PVD items before their first use.
Do not leave for a long time the dirty items in contact with alimentary residues and/or immersed all together in the washing water. Some substances contained in the aliments are in fact harmful for PVD and could alter its surface aspect. So it's very important to wash up all articles immediately after their use.

In case of hand wash use hot water and a good neutral detergent to wash them up; later on rinse out with abundant tepid water and meticulously dry all articles after the washing to avoid eventually forming of stains of limestone contained in the water. Pumice, steel wool, sponge or cloth saturated with abrasive powder have to be strictly e x cluded.

In case of wash with dishwasher use a washing program at temperature not higher than 60°C. Take knives separated from other cutlery (forks and spoons) and other stainless steel kitchenware. Do not use to wash any synthetic detergents at chlorine and with phosphates in % more than 10%, o x ygen base or similar detergents bleaching. Remove and dry meticulously all cutlery after the washing with a soft cloth, even if the dishwasher has a cycle of automatic drying (this is to remove to surface of cutlery any limestone stains). Do not leave cutlery in the humidity of dishwater but dry and put them in a dry room.

You could use cutlery dryer polisher machines with corncob powder. Do not use ceramics or similar and scrupulously avoid any abrasive liquid.

Do not use osmosis dishwasher machine.

In case of slight shading of color, or persistent limestone spots, clean with soft cloth and vinegar.

Manutenzione Alpacca e Acciaio Argentato
EPNS and EPSS Maintenance

ISTRUZIONI D'USO E DI MANUTENZIONE PER LA POSATERIA ED IL VASELLAME IN ACCIAIO ARGENTATO E ALPACCA ARGENTATA

Lavare accuratamente i prodotti nuovi Utilizzare per il lavaggio acqua calda ed un buon sapone neutro, risciacquare in seguito con abbondante acqua tiepida ed asciugare scrupolosamente tutti gli articoli. Non utilizzare per il lavaggio detersivi sintetici a base di cloro o prodotti comunque candeggianti. Pomice, paglietta d'acciaio, spugnette o panni impregnati di polveri abrasive devono essere altresì rigorosamente esclusi. Possono invece essere utilizzati detersivi non clorurati contenente farina fossile. È consigliato il lavaggio degli articoli argentati subito dopo il loro utilizzo. Qualora questo non fosse possibile è comunque importante non lasciare per caso di utilizzo degli articoli a pranzo articoli a cena, andrebbero lavati entro la mattina del giorno seguente). Nel caso fosse necessario un prelavaggio, questo deve essere fatto relativamente breve. Gli articoli non vanno infatti lasciati in ammollo quanto alcune sostanze contenute negli alimenti sono dannose per l'argentatura galvanica e ne alterano l'aspetto. Le lame dei coltelli prodotte con un pregiato acciaio inossidabile, sono sensibili agli attacchi corrosivi sviluppati dall'acido acetico, citrico, lattico ed in particolare da cloruro di sodio, presenti negli alimenti.

È importante, sia in fase di prelavaggio che durante il lavaggio, tenere separate le normali posate (cucchiai, forchette, cucchiaini…) dai coltelli e da altri oggetti metallici presenti in cucina.

Nel caso di lavaggio in lavastoviglie le posate devono essere inserite in cestelli verticali di plastica e tenute separate dai coltelli.

Asciugare accuratamente gli articoli con un panno morbido subito dopo il lavaggio, anche se il lavaggio è eseguito in lavastoviglie che prevede un ciclo di asciugatura automatica. Questo è necessario per evitare l'eventuale formazione di macchie dovute a depositi calcarei contenuti nell'acqua.

Non lasciare le posate nell'ambiente umido della lavastoviglie una volta terminato il ciclo di lavaggio, ma asciugarle e riporle in un ambiente asciutto.

Per lo stoccaggio degli articoli argentati si consiglia l'utilizzo di casse in plastica con coperchio che evitano il passaggio di aria e luce che faciliterebbero l'ossidazione dell'argento. È molto importante riporre gli articoli nella cassa perfettamente asciutti. Per evitare rigature si consiglia di non inserire alla rinfusa gli articoli ma di riporli ordinatamente e proteggere i vari strati con un panno morbido. Questo sistema di stoccaggio evita il rilavaggio degli articoli prima del loro utilizzo.

L'argento per sua natura è portato a solforarsi in presenza dell'aria e della luce, assumendo prima o poi una colorazione scura più o meno uniforme. Ciò avviene anche per il contatto con alcune sostanze presenti negli alimenti (limone, aceto, maionese o salse, tuorlo d'uovo...) ed in tal caso si può notare la formazione di macchie. Si tratta comunque di un fenomeno naturale che non danneggia il rivestimento d'argento degli articoli ma che ne altera l'aspetto. Per ridare all'argenteria il suo originale splendore sono disponibili in commercio alcuni prodotti antiossidanti specifici per la pulizia dell'argento e appositamente preparati da case qualificate. Si sconsiglia l'uso frequente della Burnishing Machine. Utilizzare al massimo 2/3 volte l'anno e con sfere di acciaio inox AISI 304 (per evitare magnetizzazioni dell'argento), di piccolo diametro (Ø ma x 3 mm). Successivamente gli articoli devono essere lucidati utilizzando tutolo di mais.

Un utilizzo più frequente della Burnishing Machine e l'utilizzo di sfere non idonee provoca inevitabilmente danni al prodotto con conseguente asportazione dell'argento dagli articoli e la corrosione dello stesso nella parte argentata magnetizzata.

INSTRUCTION OF USE AND MAINTENANCE OF SILVER PLATED STAINLESS STEEL AND ELECTRO-PLATED NICKEL SILVER CUTLERY AND HOLLOWWARE

Wash the new products carefully before use.
Use hot water to wash them and a good neutral detergent; then, rinse out with tepid water and dry all the items thoroughly.
When washing, do not use chlorinated detergents nor products containing bleach. Pumice, steel wool, sponges or cloths saturated with abrasive powders must be strictly avoided. However, detergents without chloride containing fossil flour can be used. The washing of plated items after use is recommended. In case that would not be possible, it is however important not to leave for more than 12 hours the dirty items in contact with food leftovers (e.g.: if the items are used at lunch, they should be washed within the evening; if the items are used at dinner, they should be washed within the following morning). In case a prewash was needed, it must be carried out just before the washing and for a relatively short time. In fact, the items must not be soaked in the washing solution for too long, since some substances contained in food are damaging for the electroplating and change its appearance. Knives blades are manufactured with a valuable stainless steel and are sensitive to the corrosion attacks developed by acetic, citric and lactic acid and in particular to sodium chloride present in food.

In case of washing in dishwasher, spoons and forks must be placed into plastic vertical baskets and kept separated from knives.

Dry the items thoroughly immediately after the washing with a soft cloth, even if your dishwasher has a dry cycle. That is necessary in order to avoid the possible formation of stains caused by calcareous deposits contained in the water.

Do not leave the cutlery in the humid environment of the dishwasher once the washing finishes; dry them and store them in a dry place.

For the storage of the silver plated items it is recommended the use of plastic box es with cover, in order to avoid air and light that could facilitate the o x idation of silver. It is very important that the items are replaced in the box perfectly dry. In order to avoid scratches, it is recommended not to place the items in the box randomly, but to place them in an orderly way and protect the various layers with a soft cloth. This storage method avoids the rewashing of the items before they are used.

Silver by its nature tends to tarnish with air and light, getting unevenly darker sooner or later. This is due to the contact with some substances contained in food (lemon, vinegar, mayonnaise or sauces, egg yolk...) and in this case you can notice the formation of stains. However, this is a natural event that does not damage the silver coating of the items but simply changes their appearance. In order to restore its original splendor to silverware, there are available in the market some antio x idant products for silver cleaning and specially prepared by qualified companies.
The frequent use of the Burnishing Machine is not recommended. You can use it twice or three times a year maximum, with AISI 304 stainless steel spheres (to avoid silver magnetization), small diameter (Ø ma x 3 mm). After that, the items must be polished using corn powder.

A more frequent use of the Burnishing Machine and the use of non suitable spheres inevitably causes damages to the products with the consequent removal of the silver coating from the items and the corrosion of the same in the magnetized silvered part.

Manutenzione Acciaio
St. Steel Maintenance

ISTRUZIONI D'USO E DI MANUTENZIONE PER LA POSATERIA ED IL VASELLAME IN ACCIAIO

Lavare accuratamente i prodotti nuovi Utilizzare per il lavaggio acqua calda ed un buon sapone neutro, risciacquare in seguito con abbondante acqua tiepida ed asciugare scrupolosamente tutti gli articoli. Non utilizzare per il lavaggio detersivi sintetici a base di cloro o prodotti comunque candeggianti. Pomice, paglietta d'acciaio, spugnette o panni impregnati di polveri abrasive devono essere altresì rigorosamente esclusi. Possono invece essere utilizzati detersivi non clorurati contenente farina fossile. È consigliato il lavaggio degli articoli subito dopo il loro utilizzo. Qualora questo non fosse possibile è comunque importante non lasciare per caso di utilizzo degli articoli a pranzo articoli a cena, andrebbero lavati entro la mattina del giorno seguente). Nel caso fosse necessario un prelavaggio, questo deve essere fatto relativamente breve. Gli articoli non vanno infatti lasciati in ammollo quanto alcune sostanze contenute negli alimenti sono dannose e ne alterano l'aspetto. Le lame dei coltelli prodotte con un pregiato acciaio inossidabile, sono sensibili agli attacchi corrosivi sviluppati dall'acido acetico, citrico, lattico ed in particolare da cloruro di sodio, presenti negli alimenti.

È importante, sia in fase di prelavaggio che durante il lavaggio, tenere separate le normali posate (cucchiai, forchette, cucchiaini…) dai coltelli e da altri oggetti metallici presenti in cucina.

Nel caso di lavaggio in lavastoviglie le posate devono essere inserite in cestelli verticali di plastica e tenute separate dai coltelli.

Asciugare accuratamente gli articoli con un panno morbido subito dopo il lavaggio, anche se il lavaggio è eseguito in lavastoviglie che prevede un ciclo di asciugatura automatica. Questo è necessario per evitare l'eventuale formazione di macchie dovute a depositi calcarei contenuti nell'acqua.

Non lasciare le posate nell'ambiente umido della lavastoviglie una volta terminato il ciclo di lavaggio, ma asciugarle e riporle in un ambiente asciutto.

INSTRUCTION OF USE AND MAINTENANCE OF STAINLESS STEEL CUTLERY AND HOLLOWWARE

Wash the new products carefully before use. Use hot water to wash them and a good neutral detergent; then, rinse out with tepid water and dry all the items thoroughly. When washing, do not use chlorinated detergents nor products containing bleach. Pumice, steel wool, sponges or cloths saturated with abrasive powders must be strictly avoided. However, detergents without chloride containing fossil flour can be used. The washing of items after use is recommended. In case that would not be possible, it is however important not to leave for more than 12 hours the dirty items in contact with food leftovers (e.g.: if the items are used at lunch, they should be washed within the evening; if the items are used at dinner, they should be washed within the following morning). In case a prewash was needed, it must be carried out just before the washing and for a relatively short time. In fact, the items must not be soaked in the washing solution for too long, since some substances contained in food are damaging for the electroplating and change its appearance. Knives blades are manufactured with a valuable stainless steel and are sensitive to the corrosion attacks developed by acetic, citric and lactic acid and in particular to sodium chloride present in food.

In case of washing in dishwasher, spoons and forks must be placed into plastic vertical baskets and kept separated from knives.

Dry the items thoroughly immediately after the washing with a soft cloth, even if your dishwasher has a dry cycle. That is necessary in order to avoid the possible formation of stains caused by calcareous deposits contained in the water.

Do not leave the cutlery in the humid environment of the dishwasher once the washing finishes; dry them and store them in a dry place.

SQS

Certificato

La SQS attesta che l'organizzazione di seguito indicata dispone di un sistema di gestione conforme ai requisiti della base normativa menzionata.

abert

Abert S.p.A.
Via Don P. Mazzolari, 17 (Zona Industriale)
25050 Passirano (BS)
Italia

Ulteriori siti riportati in appendice

Campo di applicazione

Divisione Broggi
Sito di Via Don P. Mazzolari, 17, 25050 Passirano (BS)

Progettazione, fabbricazione e commercializzazione di posate, vasellame e complementi per la tavola in acciaio, acciaio argentato, alpacca argentata e argento massiccio.

Base normativa

ISO 9001:2015 — Sistema di gestione per la qualità

No. di reg. H30536

Validità 13.11.2019 – 10.11.2022
Emissione 13.11.2019

A. Grisanti, Presidente SQS

F. Müller, CEO SQS

Associazione Svizzera per Sistemi di Qualità e di Management (SQS)
Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, Svizzera

Swiss Made

Partner of IQNet

IQNet

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

SQS has issued an IQNet recognized certificate that the organization:

Abert S.p.A.
Via Don P. Mazzolari, 17 (Zona Industriale)
25050 Passirano (BS)
Italy

has implemented and maintains a

Management System

for the following scope:

Further sites according to appendix SQS

which fulfills the requirements of the following standard(s):

ISO 9001:2015

Issued on: 2019-11-13
Expires on: 2022-11-10

This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

Registration Number: CH-H30536

Alex Stoichitoiu
President of IQNet

Felix Müller
CEO SQS

SQS

IQNet Partners*:
AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany EAGLE Certification Group USA FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Sertifiointi Oy Finland INTECO Costa Rica IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland PRS Poland Quality Austria Austria Russian Register Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland SRAC Romania TEST St-Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia
* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

ABERT S.p.A.
Divisione Broggi 1818
Via Don P. Mazzolari, 17 25050 Passirano (BS) Italy

T. +39 030 6853601-602
F. +39 030 6853610
info@broggi.it